



**Banque Alimentaire
de l'Isère**

Rapport d'activités 2023

.....

Orientations 2024



4, rue de la Maladière
38360 Sassenage
Tél. 04.76.85.92.50
ba380@banquealimentaire.org
www.ba38.banquealimentaire.org



Les Banques Alimentaires : Premier réseau d'aide alimentaire en France



Les Banques Alimentaires en chiffres : 1 15 200 tonnes distribuées dont 74 000 tonnes sauvées du gaspillage. Un réseau de plus de 6 000 associations, épiceries sociales et CCAS partenaires. 6 800 bénévoles dans un réseau de 79 Banques Alimentaires et 23 antennes en France.

Sommaire

La BAI en 2023

- 3 - Rapport moral
- 6 - Chiffres clé
- 7 - Organigramme BAI

Activités

- 8 - Approvisionnements
- 12 - Bénévoles
- 14 - Partenariat associatif
- 12 - Bénévoles
- 14 - Partenariat associatif
- 15 - Santé publique et Equilibre alimentaire
- 16 - Associations partenaires
- 18 - Mieux Manger Pour Tous
- 20 - Jeunesse et Enseignement
- 22 - Carte des associations
- 24 - Profil des bénéficiaires
- 26 - Cuisine Trois Etoiles solidaires
- 28 - Protection de l'Environnement
- 29 - Communication
- 30 - Aides et Soutiens

Finances

- 31 - Comptes et bilans

Orientations pour 2024

Textes de ce rapport : les membres du Bureau, du Conseil d'Administration et les salariés de la BAI.

Photos : Alain Provost, Eric Perrin, Lisa Vromet, Henri Géhard, Didier Jumeau, Arnaud Freitas de l'agence Little Stories et FFBA



Lutter

contre le gaspillage
alimentaire



Accompagner

les associations
et CCAS partenaires

Nos missions



Combattre

la précarité
alimentaire



Collecter

les denrées pour soutenir
les personnes
en situation de précarité
alimentaire



Bilan de l'année 2023

Rapport moral



Il y a un an, à quelques jours près, c'est une gouvernance largement renouvelée qui a pris la tête de la Banque Alimentaire de l'Isère, alors que Bernard Perry, Président sortant d'une année de transition, évoquait dans son rapport moral un changement de modèle déjà en marche.

Répondre aux urgences de l'augmentation inédite des bénéficiaires, de l'arrivée de nouvelles populations concernées par l'aide alimentaire, préserver la dignité des personnes, remplir l'obligation d'accompagnement au plus près des besoins, en développant l'écoute de nos partenaires CCAS et associatifs, avec humanité et bienveillance, trouver de nouvelles ressources face à l'érosion significative du modèle original d'approvisionnement des Banques Alimentaire, mis à mal en Isère comme ailleurs, faire évoluer notre modèle économique, davantage travailler en réseau, fédérer des acteurs, tous ces chantiers ont été ouverts et pour certains, bien avancés. Alors oui, le changement de modèle est bien en marche. Nous avons tenté au cours de cette année écoulée d'en approfondir les enjeux et de conduire

les mutations indispensables pour continuer notre mission sans perdre de vue les valeurs fondatrices et les objectifs énoncés dans la Charte des Banques Alimentaires :

- **lutter simultanément contre la précarité alimentaire et le gaspillage alimentaire**
- **utiliser l'aide alimentaire comme créatrice de lien social**
- **participer à l'amélioration de l'alimentation distribuée**
- **s'adapter constamment à l'évolution des besoins de nos partenaires, de la société et des personnes en situation de précarité, en respectant les grands objectifs de développement durable**

Vous aviez validé, pour la conduite de cette année 2023, quatre orientations que nous avons mises en œuvre, dans le respect du cadre énoncé ci dessus.

➔ **La première des grandes orientations de 2023 visait à préserver et améliorer l'équilibre nutritionnel**, notamment en développant l'achat de fruits et légumes en circuits courts : cela a été une priorité de l'année écoulée, mise en œuvre dans une démarche de solidarité envers le monde agricole, sans perdre de vue la lutte contre le gaspillage alimentaire, fondement des approvisionnements des Banques Alimentaires depuis leur création.

C'est donc l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement qui a été revue, par de nouvelles prospections en don, parallèlement à la mise en place d'achats en circuits courts de fruits et légumes, afin de pallier l'effet ciseau d'augmentation des personnes concernées par l'aide alimentaire couplé à la baisse significative de la ramasse quotidienne auprès des grandes et moyennes surfaces (GMS).

A l'heure où la ramasse ne représente plus que 26 % de nos approvisionnements, lutter contre le gaspillage alimentaire doit s'organiser différemment. Les tournées quotidiennes de binômes de bénévoles au volant de 3,5 tonnes ont probablement vécu. La grande distribution s'est organisée, la Loi Garot a favorisé, à son corps défendant, l'émergence d'acteurs qui ont fait de la lutte contre le gaspillage alimentaire une activité lucrative. Ce qui est donné par les GMS continue de baisser en quantité et en qualité comme l'a très bien montré le rapport publié par l'ADEME à l'automne dernier. En revanche, de nouvelles sources de ramasse ont émergé de ces mutations de modèles de la grande distribution : les Drive et les plateformes logistiques. Hervé Biousse, chargé des approvisionnements, en détaille les résultats très significatifs dans ces pages. En progression également, et non des moindres, l'industrie agro-alimentaire (IAA), dont les dons augmentent. Ce sont de bonnes nouvelles : la lutte contre le gaspillage alimentaire se réorganise et continue !
Merci à nos donateurs fidèles et aux nouveaux qui, grâce au travail assidu d'Hervé, nous rejoignent.

La grande nouveauté a été l'achat. Il avait été marginal en période COVID mais devait, pour palier les déficit en fruits et légumes se structurer et répondre lui aussi à une éthique conforme aux valeurs de la Banque Alimentaires de l'Isère. La démarche de la BA s'est structurée pour mobiliser des financements publics et privés, des partenaires institutionnels et agricoles, construire des filières d'approvisionnements avec deux règles :

- soutenir les filières agricoles de proximité par des projets de territoire, comme par exemple dans la Bièvre,

- répondre aux besoins des personnes en précarité en préservant l'équilibre nutritionnel, avec des produits maraîchers de qualité, sous Labels, bio Haute Qualité Environnementale, par exemple.

C'est pour tous une grande fierté d'avoir atteints et conjugués ces objectifs, avec des résultats visibles que vous détaillent Hervé Biousse et Sylvain Gery, le directeur de la BAI, une diversité et une qualité visibles des produits frais et maraîchers, qui stimulent l'envie de cuisiner et contribuent à redonner une dignité aux personnes en précarité alimentaire.

La deuxième orientation concernait les bénévoles et salariés et leur environnement

L'entrepôt de Sassenage, loué par la Banque Alimentaire de l'Isère depuis 1996 avait atteint ses limites. La recherche d'un nouveau site logistique était en marche, cependant, nous ne maîtrisions pas le temps qui serait nécessaire à l'aboutissement de ces recherches et des pistes d'amélioration des conditions d'intervention des salariés et bénévoles dans l'entrepôt semblaient possibles, notamment lors de la préparation des palettes, du tri de la ramasse mais aussi lors des tournées effectuées par les camions et lors de la distribution.

Un groupe de bénévoles animé par René Girard s'est attelé à ces sujets. Des référents métiers ont été identifiés, des fiches de procédures existent désormais pour chaque fonction, des engins de levages permettant des postures adaptées et des tables de tri ont été acquis. La surface utilisée au quotidien, notamment pour la préparation des palettes de produits secs a été augmentée en délocalisant une partie importante du stock (stocks de produits européens, collecte annuelle, ...) et en réorganisant les vestiaires permettant la suppression d'un Algeco implanté à l'intérieur de l'entrepôt.

Ces améliorations ont été apportées dès l'automne, pour faciliter l'exécution des tâches quotidiennes, améliorer la sécurité des personnes et des denrées. Elles ont permis d'engager concrètement une analyse de nos procédures et préfiguré une partie de l'organisation dans le futur entrepôt. Nous avons pu bénéficier de l'expertise de Loïc Zanini, GTL Logistics, à titre gracieux, en tant que membre du fonds Sésame.

Grâce à ces efforts de tous, nous avons collectivement résisté à la pression des 60 tonnes distribuées chaque semaine depuis l'automne pour répondre à la demande.

La troisième orientation avait pour objectif d'améliorer nos relations aux partenaires associatifs et CCAS

Dans le contexte de forte augmentation du nombre des personnes en précarité alimentaire, de diversification des publics, de prise de conscience du lien entre précarité alimentaire et santé, il nous est apparu indispensable de renforcer le dialogue et l'appui aux associations et CCAS partenaires pour les aider à faire face à ces mutations.

Le renforcement de ce dialogue s'est incarné sous différentes formes présentées par Françoise Ensenat, notamment par une structuration, une diversification et une multiplication des actions d'accompagnement proposées. Delphine Charret, diététicienne diplômée, qui intervenait ponctuellement, a été recrutée pour lui donner la sérénité nécessaire et les moyens de renforcer et pérenniser les interventions d'éducation alimentaire et de sensibilisation à l'équilibre nutritionnel ainsi que les ateliers cuisine : opération brunch à la mission locale, « bons gestes bonne assiette » dans différentes associations demandeuses, actions auprès des étudiants, ...

Ainsi, l'aide alimentaire fabrique du lien social, permet de rompre l'isolement des personnes en précarité, et leur redonne confiance. Ce dialogue renforcé permet également à la Banque Alimentaire de l'Isère de mieux comprendre les besoins et d'adapter constamment ses propositions aux évolutions des partenaires CCAS et associations, aux personnes en situation de précarité, aux évolutions de la société. Après une année de mise en place, cela restera une orientation forte de notre positionnement vis à vis de nos partenaires.

C'est dans cet esprit qu'elle a proposé 2 réponses qui ont été retenues dans le cadre du volet local de l'appel à projet lancé par l'État « Mieux Manger pour tous ». Fédérer les acteurs, créer des synergies et des

projets de territoire associant acteurs de l'aide alimentaire et personnes en précarité, monde agricole, établissements d'enseignement professionnel et organismes d'insertion pour lutter contre la précarité, rompre l'isolement et créer des chaînes de solidarité.

S'adapter à l'évolution des besoins a également motivé les bénévoles et le salarié de la Cuisine 3* solidaires. Ils ont également cette année subi logiquement les mêmes pressions et ont résisté. Vous constaterez que le nombre de repas préparés a significativement augmenté, permettant de maintenir une source de protéine pour les personnes en précarité alimentaire.

La quatrième orientation prévoyait de développer les mécénats financiers, matériels et de compétence.

La Banque Alimentaire de l'Isère a connu en 2023 une augmentation importante de son budget liée en grande partie aux acquisitions de fruits et légumes/lait, quasi inexistantes jusqu'à lors, au recours au stockage externe et au renforcement des équipes de salariés pour faire face à la gestion de la croissance des tonnages au quotidien (60 tonnes semaine) ainsi qu'à la structuration des processus d'achats.

Cette augmentation du budget a été essentiellement alimentée par l'État dans le cadre des deux volets national et local du Programme Mieux Manger pour Tous (environ 400K€ pour la Banque Alimentaire de l'Isère), et le concours de mécènes nationaux (Fondation Crédit Mutuel, Amazon, Fondation SNCF, AXA,...) ou locaux (Sociétal Angels, fonds de dotation Sésame solidaire).

En effet, au-delà du soutien sans faille de l'Etat et du Conseil Départemental de l'Isère, principaux financeurs publics, la Banque Alimentaire de l'Isère a jugé utile de se tourner vers le mécénat privé pour le financement ponctuel de projets, la contribution de salariés d'entreprises à des opérations de bénévolat et le recours dans le cadre du mécénat à des expertises. Le bassin grenoblois accueille des entreprises prospères qui souhaitent, dans le cadre de leur Responsabilité Sociale des Entreprises (RSE) ou au titre de leur engagement, pouvoir contribuer à la cohérence du territoire.

Les activités et enjeux de la Banque Alimentaire de l'Isère ont été présentées dès avril 2023 au fonds Sésame Solidaire qui regroupe les principaux acteurs économiques du bassin grenoblois. Sésame a accompagné la Banque Alimentaire de l'Isère tout au long de l'année, en :

- validant dès le mois de juin, une contribution à hauteur de 20 000 € pour l'acquisition de fruits et légumes en circuits courts ;
- mobilisant une cinquantaine de salariés des entreprises partenaires du fonds pour la collecte de lait organisée fin septembre dans deux hypermarchés, en appui aux équipes de bénévoles de la Banque Alimentaire. Résultat = 17 500 litres collectés ;
- organisant une collecte de lait au sein des entreprises = 2 000 litres collectés ;
- réalisant gracieusement une mission d'audit de l'entrepôt (entreprise GTL), qui a permis d'accompagner et de conforter les dispositions prises pour l'amélioration du fonctionnement et de la sécurité.

Aujourd'hui, des liens solides sont créés, qui permettent d'envisager de nouveaux partenariats financiers, mécénat de compétence ou matériels, dans le cadre du déménagement ou du projet ESOPE38.

Patrick Mérigot avec le fonds Societal Angels est également une bonne fée de la Banque Alimentaire de l'Isère, toujours attentif à nos projets comme à nos difficultés, Patrick a effectué plusieurs dons, en soutien aux acquisitions de fruits et légumes, de lait, sensible au soutien que nous apportions à la filière lait de l'Isère. Il a déjà manifesté son intérêt pour ESOPE38, il est un partenaire fidèle.

Un partenariat en mécénat de compétence a également été mis en place avec l'entreprise Air Liquide au cours de l'année 2023. Les salariés de cette entreprise viennent très régulièrement à la Banque alimentaire effectuer des missions ponctuelles, essentiellement de préparation de palettes.

Les salariés de cette entreprise sont nombreux à avoir exprimé leur satisfaction et témoigné de l'ambiance à la fois sérieuse et très conviviale régnant à la Banque Alimentaire.

En fin d'année, le Conseil Départemental de l'Isère, sous la Présidence de Jean-Pierre Barbier, votait à l'unanimité l'acquisition d'un nouveau site logistique, situé sur la Commune de Fontaine, pour la Banque Alimentaire de l'Isère. Ce cadeau, qui a illuminé notre fin d'année, nous transporte en 2024 et largement au-delà !

Françoise Dessertine
Présidente de la Banque Alimentaire de l'Isère



La Banque Alimentaire de l'Isère fait partie d'un réseau, de 79 Banques Alimentaires et 23 antennes en France. La lutte contre le gaspillage alimentaire, le partage, le don, la gratuité et le bénévolat demeurent les fondements de nos actions depuis 1986. Dans les pages qui suivent, vous trouverez le bilan de nos actions pour l'année 2023.



Chiffres clés 2023

Moyens techniques



- Un entrepôt de **1 300 m²**
- Un espace frais de **200 m³** comprenant **2** chambres froides positives et **1** chambre froide négative.
- **6** véhicules dont **5** frigorifiques.
- La Cuisine « Trois Etoiles Solidaires »
- **1** atelier confitures anti gaspi

Approvisionnements



2 639 tonnes (+19%), dont...

- **487 tonnes (-9 %)** provenant du FSE+ (Fond Social Européen) et du CNES (Contribution Nationale pour le Epicerie Sociales).
- **967 tonnes (-6 %)** de produits frais provenant des GMS. (Grandes et Moyennes Surfaces alimentaires) ou Ramasse.
- **663 tonnes (+29 %)** provenant de l'Industrie agroalimentaire et des Plateformes.
- **202 tonnes (+16 %)** provenant de notre collecte de novembre (+ collecte lait).
- **93 tonnes (+18%)** provenant d'échanges régionaux (ABAURAé) et nationaux (Clickdon).
- **227 tonnes (2,5 %)** d'achats de denrées (nouvelle activité).

Moyens humains fin 2023



- **200** bénévoles permanents, soit l'équivalent de **30** temps plein.
- **3 500** bénévoles pour la collecte annuelle (novembre 2023).
- **9** salariés à plein temps.
- **2** salariés Mécénat de compétence (Orange et Schneider Electric).

Moyens financiers



Un budget annuel de fonctionnement de **1 383 000 €**.

Distribution



2 700 tonnes distribuées à **97** associations soit l'équivalent de plus de **5,4 millions** de repas. **450 000 colis ou unités**

de distribution. Chaque bénéficiaire reçoit, en moyenne, **6 kg** de nourriture chaque semaine.

Partenariat associatif



97 associations avec
110 points de distribution
12 épiceries sociales
19 CCAS conventionnés.

Organigramme 2023

Conseil d'administration :

Représentants de la BAI (14 membres)

- Françoise Dessertine - Présidente
- Eric Lavis - Vice-président
- Jean Pierre Travers - Vice-président
- Jean Pierre Godart - Trésorier
- Henri Géhard - Jeunesse & Enseignement
- Françoise Ensenat - Partenariat associatif
- Hervé Biousse - Approvisionnement
- Pierre Thorel - Collecte
- Sylvie Flandrin - Secrétaire du CA
- Philippe Guerin - Juridique
- René Girard - Référent entrepôt
- Francis Gaspard - Administrateur - Informatique
- Didier Jumeau - Administrateur
- Marie-Hélène Lebeau - Administratrice

Collège des Anciens (ouvert à tout ancien administrateur)

Représentants des associations partenaires de la BAI (7 membres)

- Diaconat Protestant
- 3ABI
- Association Familiale de Saint-Egrève
- Accueil SDF
- Interasso Agorae
- Point d'Eau
- CCAS Jarrie

Bureau

- Françoise Dessertine - Présidente
- Eric Lavis - 1^{er} Vice-président
- Jean Pierre Travers - 2^{ème} Vice-président - Développement durable
- Jean Pierre Godart - Trésorier
- Sylvie Flandrin - Secrétaire du CA
- Philippe Guerin - Pôle juridique
- Françoise Ensenat - Relation Associations & Innovation sociale
- Hervé Biousse - Approvisionnements
- René Girard - Référent entrepôt
- Henri Géhard - Interventions en milieu scolaire/ Jeunesse
- Pierre Thorel - Bénévoles Collecte Tri dons secs

Salariés

- Sylvain Gery - Directeur
- Sylvie Lanaro - Assistante de direction
- Emmanuel Binder - Chef Cuisinier
- Stéphane Rivera - Magasinier/cariste
- Quentin Bernard - Magasinier/cariste
- Jean-Michel Chabert - Magasinier/cariste
- Fabien Daujat - Chauffeur-livreur - Magasinier
- Béatrice Martin - Acheteuse-approvisionneuse, gestionnaire de stock.
- Delphine Charret : Diététicienne
- Anne Gaziello - Mécénat de compétence Schneider Electric. (fin de mission : 28 septembre)
- Claude Lemaire - Mécénat de compétence Orange (fin de mission : 15 juin)

Ils sont chargés de :

- Eric Lavis, Dominique Melquiond, René Girard & Jean Ohl : Nouvel Entrepôt BAI Fontaine
- Jean-Pierre Godart, Christian Graff & Claude Charret : Trésorerie
- Delphine Charret et Alain Robert : (HySA) Hygiène et Sécurité Alimentaire
- Hervé Biousse & Béatrice Martin : Approvisionnements
- Françoise Ensenat : Relation Associations & Innovation sociale
- Delphine Charret & Nicole Musiedlak : Santé publique / Bon gestes, bonne assiette
- Jean Grua & André Picca : Prévention des risques - Entretien des locaux
- Philippe Guérin & Manuel Rodriguez Castellano : Service Juridique
- Sylvie Halleguen, Alain Robert & Lucien Perli : Cuisine Entrepôt Sassenage
- Pierre Thorel, Henri Géhard, Michel Fruneau & Odile Grua : Collecte annuelle
- Henri Géhard & Didier Jumeau : Accueil et formation des bénévoles Jeunesse & Enseignement
- Jean-Pierre Travers : Environnement
- Chantal Vivier : Cheffe de projet ESOPE 38
- Sylvie Flandrin : TICADI
- Isabelle Douchet : PROXIDON
- Alain Provost & Eric Perrin : Communication
- Jean-François Bailliot : Webmaster Site Internet
- René Girard : Référent entrepôt avec Dominique Gosselin (chauffeur), Frédéric Douchet (préparation palettes), Patrick Bouteiller, Sylvie Halleguen (distribution), Jean Ohl (Tri ramasse)

Chargés d'Animation Réseau (CAR) (Voir liste page 14)



Nos activités

Approvisionnement



Achats

Cette activité prend une importance nouvelle. Elle est capitale pour assurer fraîcheur et qualité en fruits et légumes qui ont disparu de la ramasse. Nous réussissons à privilégier les producteurs locaux (95% de nos achats) avec une qualité indiscutable (58% des produits sont « Haute Valeur Environnementale » et 5% bio.

227 tonnes

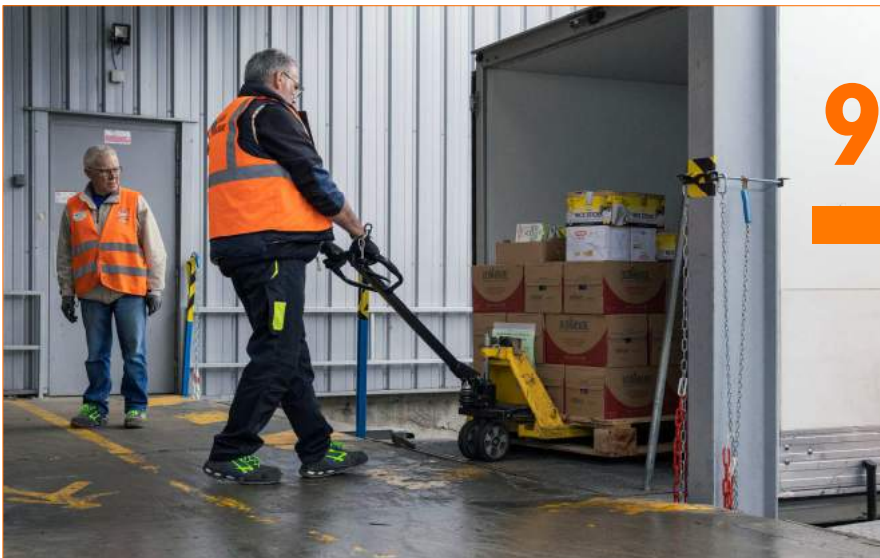


Ramasse

Des changements au niveau de la grande distribution avec notamment la vente à prix réduits, des produits à dates courtes ont fortement diminué les produits ramassés par les associations comme la BA38. La ramasse de produits frais poursuit sa baisse depuis 2019 où elle représentait plus de la moitié de nos ressources.



967 tonnes



-6%

2022/2023

Collecte annuelle

C'est notre grand rendez-vous de l'année. En deux ou trois jours, la BAI récupère une quantité importante de marchandises non périssables qui complètent utilement nos approvisionnements. En 2023, 3 500 bénévoles étaient présents dans plus de 135 magasins du département de l'Isère. Nous retrouvons ce niveau grâce à l'additionnel de **la collecte spécifique du lait (18 tonnes)**.

Notre collecte annuelle de novembre avec **184 tonnes** était aussi en progression de 8% malgré la pression de l'inflation sur le grand public. La valeur progresse donc de manière encore plus significative.

202 tonnes

+16%

2022/2023



Echanges interrégionaux (ABAURAE)

Is complètent nos approvisionnements depuis les départements voisins. Nous avons là de la diversité via des industries et des plateformes complémentaires de celles de l'Isère.

93 tonnes

+18%

2022/2023

Dotations FSE+ et CNES (*)

Un recul pleinement lié à la baisse des quantités de lait (+- 50 tonnes). La hausse des prix dans un budget constant est à ce niveau !
Nous subissons aussi des aléas de livraisons dans le calendrier avec des lots infructueux.



(*) FSE+ : Dotation Union Européenne (Budget 2021/2026).
(*) CNES : Crédit National Epicerie Sociales & Solidaires

487 tonnes

-9%

2022/2023

Dons des industries alimentaires et des plateformes logistiques



Plateformes des grandes enseignes : **E. LE-CLERC, CARREFOUR** et **LIDL**, ainsi que d'industries implantées localement comme **PASQUIER, ETOILE du VERCORS, DANONE, SAINT-JEAN** ou **MARTINET** par exemple.

Grâce aussi à « Clickdon », des industries de toute la France.

Ces approvisionnements sont

fondés sur la lutte contre le gaspillage alimentaire, notre savoir-faire historique.

663 tonnes

+29%

2022/2023

Appros en pourcentages

Synthèse

Ramasse : 36,7 %
Dons : 25,5 %
FEAD et CNES : 18,4 %
Achats : 8,6 %
Collecte : 7,6 %
InterBanques : 3.5 %

Les bénévoles, au cœur du



En 2023, près de 200 bénévoles ont adhéré et participé aux activités de la Banque Alimentaire de l'Isère

En fonction de leurs compétences et de leurs goûts, les bénévoles s'investissent pleinement dans différents profils de postes. Pour les aider à trouver leur place, un parcours de découverte a été mis en place à la Banque Alimentaire de l'Isère.

Outre les formations, des outils d'accueil et d'accompagnement sont disponibles pour qu'ils puissent agir avec la meilleure efficacité et le sentiment d'appartenir à un réseau de grande envergure, dynamique et solidaire.

Pour faire face à l'augmentation de la demande d'aide alimentaire, les Banques Alimentaires sont obligées de recruter de plus en plus de bénévoles.

Outre ces bénévoles réguliers, des bénévoles occasionnels se mobilisent chaque année pendant un week-end, lors de la collecte nationale de novembre, pour assurer des permanences dans tous les magasins participants, puis trier et ranger les denrées offertes par le grand public.

fonctionnement de la BAI



Un livret d'accueil pour les bénévoles

Dans cette brochure, vous trouverez la liste des missions ouvertes aux bénévoles :

- Ramasse quotidienne de produits frais.
- Transport / Chauffeur
- Préparation de palettes de produits secs
- Pesée et tri
- Distribution de produits secs et produits frais
- Saisies informatiques et assistance administrative.
- Partenariat associatif
- 3 étoiles solidaires

Téléchargement document →



Partenariat associatif - Bilan 2023

Contrairement aux autres grands réseaux d'aide et de distribution alimentaire en France, les Banques Alimentaires ne distribuent pas la nourriture directement aux bénéficiaires. Celle-ci se fait par l'intermédiaire d'un réseau associatif et de CCAS (Centre Communaux d'Action Sociale). La mission de ces associations et organismes sociaux est d'accompagner les personnes en situation de précarité pour qu'elles retrouvent leur place au sein de la société. Après habilitation par les services de la Préfecture de Région Auvergne Rhône Alpes, une convention de partenariat permet à la BAI, aux associations et CCAS de mieux travailler ensemble.



Relation aux associations et innovation sociale

Chargés d'Animation Réseau (CAR)

En relation et coordination avec la responsable du partenariat associatif de la Banque Alimentaire de l'Isère, le CAR est l'interlocuteur des associations partenaires auxquelles la Banque Alimentaire propose son appui.

- Une partie a été renouvelée avec une augmentation de leur nombre. Ils sont désormais 15. Le nombre d'associations varie d'un CAR à un autre selon des contraintes qui sont propres à chacun.
- Certains membres du bureau ont accepté la mission de CAR afin de rester au plus près de nos partenaires. Ils sont l'indispensable interface entre la BAI et nos partenaires.
- Des réunions régulières, tous les deux mois environ, sont organisées pour faire circuler au mieux les informations de la BAI. Formation TICADI, présentation de PROXIDON, information sur les missions de la diététicienne.

Les CAR : Marianne ARSAC, Jean Luc BENOIT, Patrick BOUTEILLER, Geneviève BRES, Isabelle DOUCHET, Françoise ENSENAT, Sylvie FLANDRIN, Anne GHIS, Eric LAVIS, Robert MOURET, Nicole MUSIEDLAK, Huguette PATAY Eric PERRIN, Jean Pierre TRAVERS.

Nouvelles conventions :

- Les visites d'associations s'effectuent au moins une fois par an. A cause de la Covid de nombreuses visites ont pris du retard. Toutes les associations partenaires devront avoir signé la nouvelle convention avant fin 2024.

Accompagnement des associations

- Visite de l'entrepôt pour plus de compréhension du fonctionnement
- Rencontres régulières avec les équipes des associations à la demande
- Adaptation au plus près des menus de chaque association
- Aide au renouvellement de l'habilitation.
- Aide à la signature de la Nouvelle convention
- Formation à l'écoute

Santé publique et Equilibre alimentaire

Distribuer plus de 2 600 tonnes de produits alimentaires chaque année, alloue à la BAI le rôle de conseiller auprès des bénéficiaires sur les besoins nutritionnels en cas de manque et/ou d'excès ainsi que sur leurs conséquences sanitaires. Ainsi, depuis quelques années, des actions de prévention ont été mises en place afin de continuer l'action de la BAI dans un souci de santé publique.

Le rôle de la Banque Alimentaire de l'Isère, dans le cadre de la santé publique, reste identique aux années précédentes, tant sur les conseils sur les besoins nutritionnels que sur les conséquences des excès et carences. Durant cette dernière année, des actions ont été menées dans ce cadre là.

Bons gestes et bonne assiette



Bilan 2023

34 ateliers confitures « antigaspi » avec **1354** pots produits et **305 kg de fruits**.

- 7 ateliers pédagogiques organisés dans les associations ;
- 6 ateliers « petits déj. » dans les écoles ;
- 1 formation TASA (Tous Acteurs de la Sécurité des Aliments) ;
- 7 formations HySA (Hygiène et Sécurité Alimentaire).



Des recettes de saison

La Banque Alimentaire de l'Isère met à disposition des recettes de cuisine économiques et savoureuses avec des produits de saison.



Associations partenaires, CCAS (*) et épiceries sociales et solidaires



(*) CCAS : Centres Communaux d'Action Sociale



Distribution de colis

Bourgoin : 2 Choses Lune, Croix Rouge, MFI res Le Renouveau, AJEF / **Corps** : La Roseraie Boissel / **Crolles** : L'Abri sous la Dent / **Echirolles** : ASHOE, Croix Rouge, Soulager et Soutenir, Valdo / **Eybens** : MFI SSAM PIAD, AFPE / **Fontaine** : Mission locale Drac Vercors

Grenoble : 3 aMIE, Accueil SDF, Alter Ego aides 38, AHM, AJHIRALP, ALTHEA, Aminci Vinci Samu social, Bien être pour elles, Cœur 2 Gre, Croix Rouge, Diaconat protestant, Fondation le refuge, Grain de sel Hors les murs, Issue de secours Chateau Le Rialto, Ordre de malte, Préludes, Secours catholique Grenoble, SOLICOM, Vivacité, MFI FJT les Ecrins, MFI FJT Les iles, MFI FJT Taillefer

La Côte Saint André : 3 ABI / **La Mure** : Beurrepinard / **Le Touvet** : Education populaire / **Les Abrets en Dauphiné** : Croix Rouge les Vallons de l'Isère / **Monestier de Clermont & Mens** : Collectif Entraide du Trièves / **Pontcharra** : Equilibre / **Rives** : Croix Rouge, D'une Rives à l'autre / **Saint Hilaire du Touvet** : SOLID'ACTION / **La Tour du Pin** : Croix Rouge / **Saint-Marcellin** : Croix Rouge / **Saint-Martin-d'Hères** : AFMH, Etudiants EMF, FEU, Génération Précarité / Tignieu Jarmeyzieu : ASAT / **Vaulnaveys le Bas** : CHR Ozanam / **Villard de Lans** : Cuisine Solidaire / **Voiron** : Croix Rouge, Le Rigodon, FJT Les Noyers Verts Ozanam.



Proposition de repas

Point d'eau / Accueil SDF / Magdalena 38 / Nicodème / Le Fournil.



Les CCAS (Centres Communaux d'Action Sociale)

Aoste / Chimilin / Crémieu / La salle en Beaumont / Domène / Echirolles / Grenoble / La Côte Saint André / La Tronche / Le Grand Lemps / Meylan / Plateau des Petites Roches / Romagnieu / Sassenage / Seyssinet-Pariset / Seyssins / Saint-André le Gaz / Saint-Martin le Vinoux / Saint-Martin d'Uriage / Val de Virieu / Villard Bonnot / Pays du Guiers.



Les Epiceries Sociales et Solidaires

- Epice'riz Saint Egrève / Agorae Campus / Amandine Voiron / Asat Tignieu / Collectif d'Entraide du Trièves / Coup de Pouce Jarrie / Croix Rouge Grenoble / Dounia Echirolles / L'Escale / Le panier de Léontine Bourgoin & Villefontaine / Pain d'épices Eybens / Solifaim Fontaine / Episol Grenoble.

Des partenaires parlent de nous...

Qu'est pour vous la Banque Alimentaire de l'Isère ?

3 ABI Bièvre : « La Banque Alimentaire est un partenaire et pas seulement dans le domaine alimentaire. Nous allons chercher de la nourriture toutes les semaines depuis 1996, mais nous allons chercher aussi des formations, des informations, des échanges et des coopérations ».

ASAT Tignieu Jameyzieu : « C'est comme une mère pour nous, sans elle nous n'existerions pas ».

Accueil SDF : « La BAI est un partenaire essentiel au bon fonctionnement de notre association (produits délivrés, aide logistique, conseils divers etc...) ».

Selon vous, quels sont les points positifs ?

ASAT Tignieu Jameyzieu : « La qualité des relations humaines qui nous font nous sentir à l'aise en sécurité, l'amélioration visible de la qualité des produits ».

3 ABI Bièvre : « Nous apprécions la réactivité et en particulier la qualité des conseils et les offres de service, la formation auprès des bénévoles ».

Accueil SDF : « La bonne qualité des produits distribués, sa disponibilité à l'écoute de nos besoins et son soutien dans les formations ».

Comment pourrions-nous améliorer notre partenariat ?

ASAT Tignieu Jameyzieu : « Nous qui venons de loin, pouvoir charger le sec et le frais le matin serait un vrai confort. Et si nous pouvions être livrés ! ».

3 ABI Bièvre : « Pour l'instant nous n'en avons pas. Nous souhaitons une bonne installation dans vos nouveaux locaux ».

Accueil SDF : « Pour améliorer le partenariat, il faudrait faire encore un effort dans l'échange et l'écoute des besoins des associations, qui sont très différents. Le rôle de la BAI n'est pas toujours bien compris ; on la confond parfois avec un supermarché. Pourquoi ne pas reprendre les visites annuelles qui permettaient des échanges personnels et une des meilleures prises en compte des besoins de chaque association ».



Un livret d'accueil pour les associations partenaires

Dans cette brochure, vous trouverez la liste des missions ouvertes aux bénévoles :

- Récupération des denrées à l'entrepôt de la BAI
- Visite de votre association
- Formation et Animations
- Gestion
- Obligations

Téléchargement document



Le programme national Mieux Manger pour Tous et la Banque Alimentaire de l'Isère

L'État a lancé fin 2022 le programme « Mieux Manger Pour Tous ». Ce programme, constitué de 2 volets, national finançant l'acquisition de fruits et légumes et local finançant de l'ingénierie de projet sur appel à projet, a pour objectif global d'améliorer l'aide alimentaire et couvrira les années 2023, 2024 et 2025.

L'État a lancé fin 2022 le programme « Mieux Manger Pour Tous ». Ce programme, constitué de 2 volets, national finançant l'acquisition de fruits et légumes et local finançant de l'ingénierie de projet sur appel à projet, a pour objectif global d'améliorer l'aide alimentaire et couvrira les années 2023, 2024 et 2025.

Dans le cadre du volet national que l'État a souhaité

crédits représentant 278 000 € pour l'année 2023. C'est grâce à la structuration de sa politique d'achat en circuits courts, à la démonstration qu'elle a pu faire de sa capacité à rémunérer au juste prix l'agriculteur en privilégiant le bio, les labels de qualité et les circuits courts et en construisant des chaînes de solidarité avec un monde agricole souvent en grande précarité.

Ces 278 000 € ont permis l'acquisition de 227 ton-



répartir entre les 17 têtes de réseau identifiées de l'aide alimentaire, la Fédération Française des Banques Alimentaire s'est vue allouer 11M€ sur les 40M€ de ce volet. L'État souhaitait une gestion centralisée de ces crédits. La Banque Alimentaire de l'Isère a cependant obtenu une gestion directe de ces

nes, dont 29 tonnes de lait à la filière Iséroise Plein Lait Yeux.

Le volet local a fait l'objet d'appels à projet lancés par les DREETS en lien avec le Commissariat à la précarité dans chaque région. En Auvergne Rhône

Alpes, l'appel à projets lancé en mai était doté de 2M€.

La Banque Alimentaire de l'Isère a proposé 3 réponses dont 2 ont été retenues. Pour information, seulement 4 projets ont été retenus en Isère : 2 portés par la BA38, un porté par Point d'Eau et un porté par la Croix Rouge.

Ces deux projets proposent, sur une durée de 3 ans :

- de couvrir une zone identifiée actuellement comme blanche, le territoire Entre Bièvre et Rhône (EBER), en fédérant les acteurs du territoire et créant des liens avec les acteurs du monde agricole, en cohérence avec le PAT de EBER. Ce projet est soutenu par les élus de la Communauté de Communes EBER et par le Conseil Départemental de l'Isère. Il s'inscrit dans la logique de déploiement d'un panel d'actions en cohérence sur un territoire portée par la BA38 et se donne pour objectifs à la fois la construction, le développement et la consolidation d'une offre alimentaire adaptée au territoire, en point fixe et/ou en itinérance, assortie de mesures d'accompagnement nutritionnel, type « bons geste, bonne assiette » visant à réduire les pathologies liées à la malnutrition particulièrement concentrées sur ce territoire.

Ce territoire est également un territoire riche en production agricole maraîchère et fruitière. C'est notamment sur ce territoire qu'est établi le groupement de producteurs sous label Haute Valeur Environnementale (HVE), ReColTer auprès duquel la BA38 s'approvisionne depuis le COVID. Dès lors, des liens plus directs sont à imaginer sur ce territoire entre personnes concernées par l'aide alimentaire et producteurs agricoles.

- de construire un projet de territoire par des synergies entre acteurs de l'aide alimentaire, monde agricole, établissements d'enseignement professionnels et organismes d'insertion professionnelle.

Les partenaires de ce projet sont : la fédération Départementale des CUMA, les associations Diaconat Protestant/L'Échoppe et 3ABI et la DRAAF, tutelle de l'enseignement professionnel dans les domaines agricole ou nutritionnel.

Il s'agit pour la BA38, d'apporter à 3abi, association d'aide alimentaire intervenant en Bièvre Isère, et au Diaconat Protestant/l'échoppe, intervenant en QPV, l'expertise, les réseaux et le soutien logistique et opérationnel de la Banque Alimentaire dans le déploiement des actions que les associations souhaitent développer pour prévenir la précarité sur leur territoire.

Il s'agit notamment de favoriser et d'accompagner les mises en réseau de 3abi et du Diaconat Protestant avec :

un réseau d'agriculteurs présents sur le territoire, notamment fédérés au sein des CUMA ou au sein des Jardins de Cocagne pour des dons en direct et/

ou des opérations de glanage sur des récoltes qui ne peuvent être ramassées par l'agriculteur

des établissements d'enseignement professionnels en proximité : pour 3abi, le lycée professionnel de la Côte Saint André pour des actions autour de l'équilibre nutritionnel, d'ateliers anti-gaspi, d'ateliers cuisine, ... co-animés par la diététicienne et le Chef cuisinier de la BAI, pour le Diaconat protestant l'échoppe, le choix de l'établissement doit être affiné

des ateliers d'insertion : Jardins de la Solidarité à Moirans pour le Diaconat protestant/L'Échoppe, l'union locale pour l'emploi à Saint-Jean-de-Bournay et les Apprentis d'Auteuil, déjà identifiés par 3abi, pouvant proposer des personnes en insertion pour intervenir en glanage auprès des agriculteurs, évitant ainsi le gaspillage alimentaire et fournissant 3abi en denrées fruits et légumes de qualité

un réseau de donateurs de proximité (commerçants, moyennes surfaces, agriculteurs, producteurs,...) via l'outil Proxidon, qui permettra également à 3abi un complément de denrées en proximité

Les objectifs de ce projet, en territoire rural étendu avec une population diversifiée et une augmentation constatée des situations de précarité, comme en territoire urbain QPV :

De sortir les publics concernés de leur isolement en les mettant en relation avec le monde agricole auprès duquel ils pourront faire preuve de solidarité

De créer du lien en organisant des opérations visant à une meilleure alimentation et un meilleur équilibre nutritionnel, en lien avec les élèves des établissements d'enseignement professionnel selon l'implantation des 2 associations (ex : les élèves des établissements d'enseignement professionnel).

De créer des sources complémentaires d'approvisionnement de proximité par un dispositif simple d'utilisation pour les donateurs comme pour l'association partenaire.

De favoriser les liens avec les services sociaux, notamment Départementaux, particulièrement pour les population en zone rurale.

Ce projet pourra aussi permettre à deux associations qui ont récemment choisi de s'engager au Conseil d'Administration de la BAI, d'échanger sur leurs problématiques et leurs pratiques, face à un nombre de personnes concernées par la précarité en constante évolution.

Ces projets n'existeraient pas sans le dynamisme de nos associations partenaires 3ABI, Diaconat Protestant l'Échoppe et sans le soutien du Conseil Départemental de l'Isère et de la Communauté de Communes entre Bièvre et Rhône. Il sont construits avec les acteurs de terrain.

Jeunesse et Enseignement

Du primaire à l'université, dans les écoles, collèges et lycées, des actions toujours régulières avec le monde de l'Education Nationale

La BAI veut développer ses relations avec la jeunesse, activité que Monique Van Overbèke avait initiée et développée.

Il s'agit de rencontrer, dans le cadre scolaire, des enfants de tous âges, allant de la primaire à l'université ou dans le cadre associatif type CCAS. L'objectif est de leur faire connaître notre association, ses valeurs et ses modes opératoires pour, dans la mesure du possible, les faire participer à nos activités quotidiennes. Nous venons de recevoir, à Sassenage, comme à la Cuisine 3 Etoiles, des enfants de Fontaine qui venaient à la BA 38 dans le cadre d'un programme de « découverte des solidarités ». Ils ont participé à « l'activité Palettes » et ont trié trois palettes de sodas. Un autre groupe a été reçu par Emmanuel Binder, notre chef cuisinier dans la cuisine de Seyssins.

Nous intervenons également pour assurer la logistique des collectes internes que les élèves organisent au sein de leurs établissements (voir ci-dessous). En plus des conseils, nous leur fournissons caisses, flyers

et kakemonos. Nous sommes intervenus à 13 reprises pour des collectes de ce type.

Le résultat est directement fonction de l'implication du professeur principal ou du bureau des élèves. Cela nous a permis de récupérer 1,8 tonnes en 2023.

Nous développons une nouvelle activité, celle des petits déjeuners que nous apportons dans les écoles où nous savons que certains enfants arrivent le ventre vide en classe. Nous l'avons fait à l'école des Genêts à la Villeneuve, en 2023, en lien étroit avec notre diététicienne Delphine Charret. Nous l'avons également programmé, en 2024, à la demande de l'équipe pédagogique qui prendra une part plus active à l'information des enfants sur l'importance de se nourrir de façon équilibrée. Des thèmes comme le salé ou le sucré seront également à l'ordre du jour. Si cette activité spécifique intéresse les bénévoles de la BA 38, récents ou plus anciens, ils seront les bienvenus.



Bilan des Collectes 2023

Entre Janvier et décembre 2023, de nombreuses collectes ont eu lieu dans des établissements scolaires : lycée Marie Curie d'Echirolles, IME de Voreppe, école Les Poussous à Varcis Allières et Risset, école de Murianette, lycée Champollion, collège Edouard Vaillant à Saint Martin d'Hères, centre de loisirs Gières Jeunesse, école du Tartaix à Montbonnot Saint Martin, lycée Aristide Berges à Seyssinet Pariset, collège Aimé Césaire à Grenoble, collège Fleming à Sassenage et collège Lionel Terray à Meylan.

Elles ont totalisé 1 817 kg.

D'autres collectes, de provenances diverses, ont également eu lieu pendant cette année 2023. Elle sont à l'initiative de : Total Energie, l'équipe de hockey sur glace des Bruleurs de Loup, CDF (Charles David François), la Fabrique Opéra, Depuy Synthes, 2 kg de culture, Foot Sassenage, l'équipe de foot GF38, Sté Ilco, La Poste et Applied Materiels France.

Elles ont totalisé 2 234 kg.

Des collectes en forte augmentation :

2021 : 1 222 kg

2022 : 2 395 kg

2023 : 4 051 kg



Couverture alimentaire de la BAI et de son réseau de partenaires pour l'année 2023



Sur la page suivante, vous trouverez la carte des points de distribution d'aide alimentaire (uniquement banque alimentaire) en Isère, soit 112 points. En complément, vous pouvez vous rendre sur la plateforme Opendata du Département de l'Isère, accessible via ce lien :

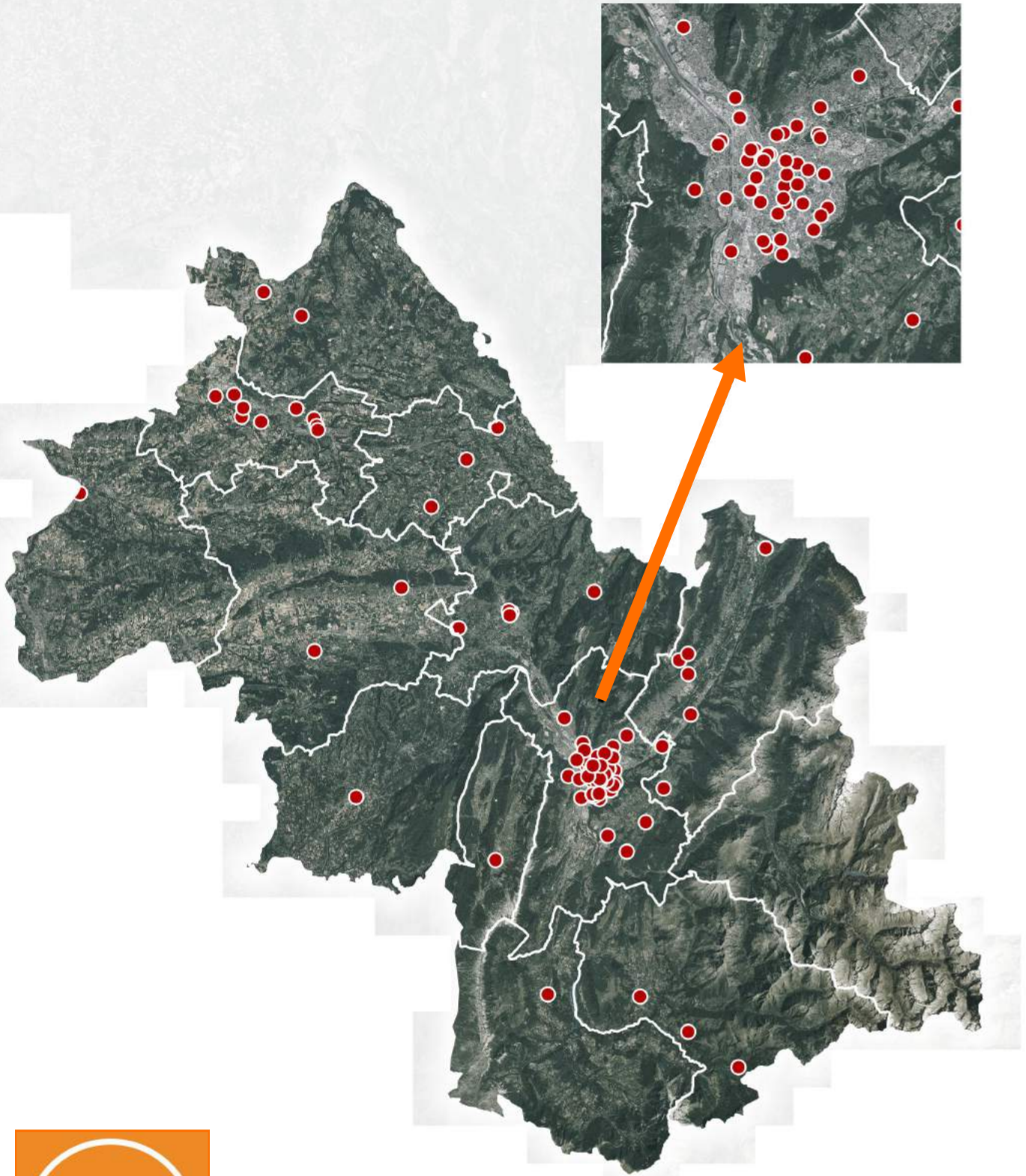
<https://isere.opendatasoft.com/explore/dataset/aide-alimentaire/table/>

Attention, les dispositifs mobiles apparaissent dans le tableau de données, mais ne sont pas visibles sur la cartographie.

Ce jeu de données n'est pas exhaustif, il est possible que des lieux de distribution ne soient pas présents dans cette liste.



Points de distribution d'aide alimentaire en Isère (banque alimentaire)



Réalisation : Département de l'Isère - DPM - ODE - Avril 2024



0 10 20 km



Le profil de nos bénéficiaires (étude CSA 2022)

Etude sur le profil socio-économique des personnes accueillies dans les associations et CCAS partenaires des BA.



Cette étude est réalisée tous les deux ans depuis 2010, grâce à un cofinancement de la Fédération des Banques Alimentaires et la Direction Générale de la Cohésion Sociale.

Elle permet d'avoir une vision précise et séquentielle de l'évolution du profil des bénéficiaires.

Enquête réalisée du 29 septembre au 15 novembre 2022.



Les Banques Alimentaires accompagnent des populations en situation sociale fragile :

→ **Sous le seuil de pauvreté (94%)**

→ **Près de la moitié des personnes accueillies habitent dans un HLM**

→ **Près de la moitié des personnes accueillies vivent de minima sociaux**

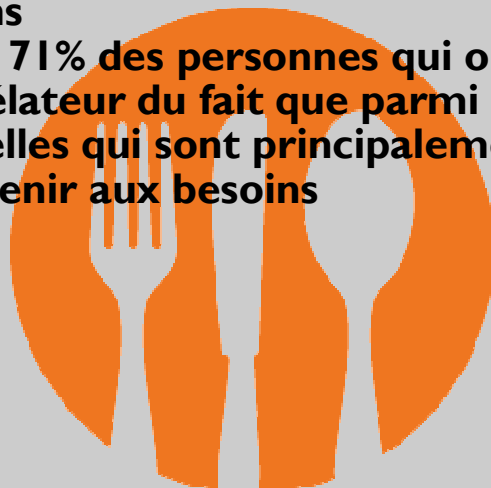
Quel serait le profil sociodémographique ? :

→ **Une personne seule (41% des personnes)**

→ **Une famille monoparentale (31%)**

→ **Un âge moyen de 49 ans**

Les femmes représentent 71% des personnes qui ont répondu à l'enquête ce qui est révélateur du fait que parmi les personnes en précarité, ce sont elles qui sont principalement investies de la fonction de subvenir aux besoins alimentaires des foyers.





- **83%** n'ont pas d'emploi
- L'alimentation est devenu le deuxième poste de dépense des ménages (+14% par rapport à 2020)
- **71%** déclarent au moins un problème de santé
- L'aide alimentaire contribue à l'équilibre alimentaire pour **83%** des personnes.
- Pour **56%** des personnes, l'aide alimentaire est assez ou très importante



Trois Etoiles Solidaires : huitième année de cette aventure humaine



Un chef cuisinier salarié depuis huit ans, 45 bénévoles répartis du lundi au jeudi, de 10h à 17h dans deux créneaux de trois heures. Ces bénévoles sont des volontaires fidèles et formés aux exigences d'une cuisine collective. La cuisine Trois Etoiles Solidaires est aussi un lieu de transmission de compétences et d'apprentissage aux métiers de la cuisine. Elle accueille et forme des apprentis d'écoles et de centres de formation partenaires.

Approvisionnement

Une année 2023 en forte augmentation par rapport à 2022

Les premiers semestres 2022 et 2023 ont été très voisins en poids de viande cuisinée, soit 11,5 tonnes.

Si le premier semestre 2023 a ressemblé à son équivalent de 2022 avec 11,3 tonnes, le deuxième semestre 2023 s'est conclu avec 15,5 tonnes de viande cuisinée, en augmentation de près de 40 % par rapport au 2ème semestre 2022.

Les approvisionnements en viande ont fait un bond depuis juin 2023 et se sont confirmés jusqu'à la fin de l'année. Les poissons et la viande hachée de bœuf font partie des matières premières en augmentation.

PROVENANCES

Alpagel : 8 020 kg
(8 578 kg en 2022)

Leclerc : 7 205 kg
(2 653 kg en 2022)

Autres : 11 881 kg
(11 471 kg en 2022)

Totaux : 27 106 kg
(22 702 kg en 2022)



Répartition entre les hôtels d'accueil d'urgence (*) et les associations partenaires

Dons aux hébergés

Viande : 16 166 kg / Légumes : 15 482 kg

Dons aux associations partenaires

Viande : 31 436 kg / Légumes : 3 575 kg

(*) Pierre Valdo et Ajhiralp



Production & Distribution

Une production en forte hausse, qui frôle les 200 000 portions en viande pour 56 000 en légumes.

Depuis octobre 2023, nous produisons des barquettes individuelles (1 portion) pour les étudiants.

400 ont déjà été distribuées.



RESSOURCES HUMAINES

Nous avons travaillé 193 jours en 2023 et avons atteint les 206 kg de viande cuisinés en moyenne par jour, pour le mois de septembre et 140 kg par jour sur l'ensemble de l'année en moyenne.

Nous avons accueilli sept nouveaux bénévoles



Accueil d'étudiants

- Au 1^{er} semestre, deux élèves de l'ENILV (*École Nationale des Industries du Lait et des Viandes*) pour une semaine par mois.
- Au 2^{ème} semestre, des jeunes du Clos d'Or, le lycée hôtelier Lesdiguières, à raison de deux élèves par cycle de quatre semaines.
- Nous avons également accueilli deux stagiaires de « Cuisine sans frontières » pendant quinze jours.

PILOTAGE

Un groupe de travail a été créé. Il est constitué de quatre bénévoles représentant les quatre jours travaillés, sous la responsabilité de Bernard Perry avec le concours d'Emmanuel Binder, le chef cuisinier. Parmi ces bénévoles on compte, entre autres, une administratrice, un professionnel de la cuisine et un salarié.

La mission de ce groupe est de produire des réflexions et de faire des propositions, aussi bien en matière d'approvisionnements, d'évolution des matériels et du fonctionnement.

Il participera à l'élaboration du cahier des charges de « La Cuisine de Demain »

Protection de l'environnement

La lutte contre le gaspillage fait partie des actions fondamentales du réseau des Banques Alimentaires depuis sa création. Dans cet esprit, et pour aller plus loin, la BA de l'Isère a décidé en 2019 de mettre en place des actions pour améliorer encore son action en faveur d'un développement durable

En 2023, les activités de la BAI dans ce domaine se sont essentiellement inscrites dans la continuité des actions lancées les années précédentes.



1/ Gérer les déchets de la BA38 en respectant l'environnement

La Banque Alimentaire est une véritable entreprise de logistique qui reçoit et redistribue en moyenne **plus de 13 Tonnes** de denrées alimentaires chaque jour. Ce flux génère beaucoup de déchets, surtout lors de la réception des denrées, notamment des emballages (cartons, films plastiques, palettes cassées, caquettes bois,), mais aussi des déchets organiques (denrées alimentaires impropres à la consommation ou à DLC dépassées). Lors de la distribution, la BA produit elle aussi des déchets, par exemple les barquettes contenant les plats préparés par la cuisine 3* solidaires. Comment sont gérés ces déchets ?

16,5 Tonnes de cartons d'emballages compactés sous forme de balles, et **1 Tonne** de caquettes bois et palettes cassées ont été collectées dans le cadre de notre contrat avec Veolia pour **recyclage et valorisation** en 2023.

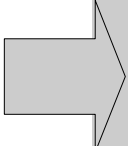
Les plastiques d'emballage légers mais très volumineux sont évacués par la BA38 vers une déchèterie de la Métro.

Déchets alimentaires : la loi impose aux particuliers et aux professionnels le tri obligatoire des biodéchets à partir du 1^{er} janvier 2024. La BA38 avait anticipé cette obligation en obtenant de la Métropole la mise à disposition et l'enlèvement de bacs marrons spécifiques. Mais cette solution s'est révélée intenable pendant l'été et les fortes chaleurs : les déchets, qui n'étaient collectés qu'une seule fois par semaine, fermentaient dans les bacs et généraient de fortes odeurs et des problèmes d'hygiène.

Une meilleure solution a été mise en place à l'automne 2023 : nos **déchets de fruits et légumes** sont collectés quotidiennement par un éleveur proche de Grenoble, **pour l'alimentation de ses porcs**. Aucun gaspillage, un exemple d'économie circulaire !

Plus de **70 000** barquettes de viandes ou de légumes ont été produites par la Cuisine 3* Soli-

naires en 2023. Cela représente plus de **35 Tonnes** de denrées distribuées, mais aussi **2 Tonnes de déchets** (les barquettes). Pour limiter cet impact, la cuisine utilise des barquettes à base de fibres végétales, **biodégradables, compostables** industriellement et **méthanisables**.



2/ Réduire la pollution induite par nos camions diesel

Afin de diminuer la pollution atmosphérique (particules fines et dioxyde d'azote) et ses conséquences sur la santé, une ZFE (Zone à Faibles Émissions) a été mise en place en 2019 au sein de la Métropole pour les Véhicules Utilitaires Légers et les Poids Lourds. Celle-ci prévoit que les véhicules dotés de vignettes Crit'Air 2 ne pourront plus circuler à partir du 1^{er} juillet 2025, sauf dérogation.

Afin de préparer cette échéance, et de contribuer à la réduction de la pollution, la BA38 a étudié les alternatives aux camions frigorifiques Diesel actuels, avec l'appui d'un cabinet spécialisé.

La seule alternative envisageable est un camion fonctionnant au Gaz naturel (GNV). En 2023, nous avons approfondi l'étude technique afin de nous assurer que la charge utile transportée serait satisfaisante, et élaboré un cahier des charges en conséquence.

Le coût élevé d'un tel achat nous a conduit à déposer plusieurs demandes de subvention. La Région AURA a répondu favorablement en 2022. Fin 2023, nous n'avions pas de réponse à une demande déposée en juin auprès de la Métro. Nous espérons une réponse positive en 2024 afin de reprendre le dossier.

Cette acquisition reste néanmoins, outre le bouclage budgétaire, suspendue à la capacité du seul constructeur de 3,5T frigo GNV de garantir une charge utile satisfaisante.

Communication



Le travail et les actions de la BAI sont très souvent répercutés dans la presse locale, écrite, radio ou TV. Au fil des années, nous avons pu établir une véritable relation avec les médias.

Nous publions un journal périodique (BAI Infos - 5 numéros et 34 pages en 2023), plus précisément destiné aux bénévoles adhérents et aux associations BAI.



Des livrets à disposition des bénévoles et associations

Plusieurs livrets d'information ont été édités ou mis à jour. Ils sont plus particulièrement destinés aux nouveaux bénévoles et aux associations partenaires.

Téléchargement des documents BAI →



Accès direct au site Internet de la BAI



Site Internet et Facebook

- <https://ba38.banquealimentaire.org/>

49 actualités, 24 recettes, 15 documents (BAI Infos, com. de presse, rapports et compte-rendu), 16 fiches de postes, 17 pages créées ou modifiées.

Réseaux sociaux

- Sur notre page Facebook, 54 publications en 2023 - couverture : 21 028
704 followers (+61 en 2023)

Des représentants d'institutions nous ont rendu visite

- Laurent PREVOST, Préfet de l'Isère.
- Louis LAUGIER, Préfet de l'Isère.
- Les deux représentants de l'Etat étaient accompagnés de Nathalie CENCIC, sous-préfète, Corinne GAUTHERIN, directrice de la DDETS, des sénateurs Michel SAVIN et Didier RAMBAUD, de Laëtitia RABIH, conseillère métropolitaine, de Claire DEBOST, présidente de la commission des affaires sociales et de la solidarité du Département, et de Michel VENDRA, maire de Sassenage.
- Franck LONGO, maire de Fontaine.
- Geneviève FIORASO, ancienne ministre.
- Camille GAILLARD-MINIER, ancienne députée, Déléguée générale de la Fondation Sésame.
- Lors de la Collecte, plusieurs personnalités politiques sont venues soutenir les bénévoles dans les magasins : Jean Pierre Barbier, Président du Conseil Départemental ainsi que d'autres élus, conseillers départementaux ou maires : Martine Kohly, Joëlle Hours, Anne Sophie Chardon, Laurent Amadiou, les sénateurs Guillaume Gontard et Damien Michallet, les députés Marie-Noëlle Battistel, Elodie Jacquier-Jaforge et Servane Hugues, Sandrine Chaix, vice-présidente de la Région AURA,

Des manifestations où la BAI était présente

Chaque année, la BAI est présente dans de nombreuses manifestations et rencontres. La crise sanitaire 2020/21 nous avait contraint à revoir à la baisse nos activités externes. En 2022 et plus encore en 2023, nous sommes revenus sur le terrain !

La Collecte de Novembre est la plus importante occasion dans l'année de montrer le savoir-faire du réseau des Banques Alimentaires et de communiquer sur nos actions. Elle a été doublée cette année d'une collecte de lait. Des remises de chèques ou de denrées avec des partenaires et mécènes, des remises de médailles à des bénévoles, autant d'occasion pour communiquer sur nos actions et nous faire connaître auprès du grand public, via les médias.

La recherche d'un nouveau local pour notre association a été aussi l'occasion d'une forte médiatisation.

Ils nous soutiennent... Ils nous aident...

Sans l'aide des Collectivités au sens large, des fondations d'entreprises et d'experts inspirés, la BAI ne pourrait remplir ses missions. Les coûts induits de notre fonctionnement rendent nécessaire une aide de l'ensemble de nos soutiens. Economiques, techniques, amicaux, parrain, tous ces soutiens encouragent l'ensemble des bénévoles et des salariés de la BAI à poursuivre leur action : **Aider l'homme à se restaurer.**



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PREFET DE L'ISERE

Direction Départementale
de la Cohésion Sociale



Institutionnels

Nous sommes aidés par le **Conseil Départemental de l'Isère**, au moyen d'une convention triennale (location annuelle de notre entrepôt de Sassenage et mise à disposition de locaux du collège Marc Sangnier de Seyssins pour sa cuisine « Trois Etoiles Solidaires, ainsi que des aides ponctuelles dédiées). **Grenoble Alpes Métropole (METRO)** assure une aide sur certains projets liés au développement durable et à la gestion des déchets. La **Ville de Grenoble**, par l'intermédiaire de son **CCAS**, nous apporte un concours financier précieux. **Un grand nombre de communes** (voir ci-dessous), vote une subvention annuelle, et depuis quelques années certaines communautés de communes, à l'exemple du Grésivaudan. **L'Etat par l'intermédiaire de la DDETS (Direction Départementale de l'Emploi, du Travail et des Solidarités)**, nous subventionne annuellement. **La Région Auvergne Rhône Alpes (AURA)**, participe à l'achat d'équipements : chambre froide, véhicule.

Voir détails du budget pages 31-33

Communes et collectivités

Bernin, Chimilin, Chassignieu, Crémieu, Domène, Echirolles, Eybens, Fontaine, Gières, Grenoble (cuisine centrale), Isle d'Abeau, Jarrie, La Côte-Saint-André, La Tour du Pin, La Tronche, Lans en Vercors, Le cheylas, Le Grand Lemps, Le Touvet, Lumbin, Meylan, Plateau des Petites Roches, Pontcharra, Sassenage, Seyssinet-Pariset, Seyssins, Saint-Egrève, Saint-Marcellin, Saint Martin d'Hères (cuisine centrale), Saint-Martin-le-Vinoux, Val de Virieu, Villard-Bonnot, Villard de Lans, Vizille, Voiron, Voreppe, Saint Marcellin Vercors Isère Communauté, Pays du Grésivaudan, Syndicat Intercommunal Pays du Guiers Saint-Laurent du Pont.

Autres partenaires ponctuels

2Kg de Culture, AI (Automatique et Industrie), Crédit Mutuel (Agence locale), Croix Rouge, INP Grenoble, Les Irréductibles et Brûleurs de Loups, Lions Club, Plein Lait Yeux, ReColTer, Red Kaos 94, Moody'S, Roots'n'Culture, Clubs Rotary, Salesforce, Synopsys, Scouts et Guides de France, Emmaüs Sassenage, InterProchasse.

Fournisseurs et mécènes

ALPAGEL, AMAZON, AXA, BMB, CARREFOUR, CASINO, CHU DE GRENOBLE, CHRONODRIVE, COMPAGNIE NATIONALE DU RHONE, CUISINES CENTRALES DU DEPARTEMENT, DANONE, ENEDIS, E. LECLERC, ETOILE DU VERCORS, FEDERATION DES CUMA DE L'ISERE, FONDATION CREDIT MUTUEL, FONDATION SNCF, FROMAGERIE DU DAUPHINE, GEANT CASINO, GRAND FRAIS, GRDF, INSTITUT LAUE-LANGEVIN, INTER-MARCHE, KUEHNE + NAGEL, LA PETITE FERME, LIDL, M TAG, MALAKOFF MEDERIC, METRO, PASQUIER, PHILIPPE TUR, PIERRE MARTINET, RESTAURATION MUNICIPALE DE GRENOBLE, RESTAURATION MUNICIPALE DE SAINT-MARTIN D'HERES, RHONE ALPES DIFFUSION, SAINT-JEAN, SMMAG, SNCF, SOCARA (LECLERC), SOURCE DU VERGER. FONDATION SESAME, SOCIETAL ANGELS.



Nos finances

Comptes de résultat 2023 et prévisionnel 2024

Détail des Produits	2022	% total produits 2023	2023	Prévisionnel 2024	% total prévision 2024
Participation de solidarité	220 647 €	20 %	267 512 €	282 973 €	20 %
Subventions d'exploitation	364 872 €	70 %	970 500 €	973 430 €	70 %
Autres produits de gestion	67 006 €	7 %	91 577 €	103 600 €	7 %
Produits financiers	513 €		4 210 €	4 900 €	
Transferts de charges	62 502 €	3 %	46 334 €	41 000 €	3 %
<i>Transferts de charges exceptionnelles (fonds dédiés)</i>	21 250 €		1 604 €		
Produits exceptionnels			1 800 €		
TOTAL DES PRODUITS	736 790 €	100%	1 383 537 €	1 405 903 €	100%
Détail des charges	2022	% total charges 2023	2023	2 024	
Achats	101 508 €	19 %	257 595 €	562 200 €	41 %
Autres achats externes	248 553 €	24 %	323 216 €	369 032 €	26 %
Charges de personnel	248 165 €	22 %	296 190 €	398 671 €	28 %
Autres charges de gestion			4 081 €		
Dotations aux amortissements et provisions	80 395 €	5 %	62 299 €	69 400 €	5 %
<i>Prov créances dout. & report de fonds dédiés, excepti.</i>	9 494 €	30 %	412 517 €	6 600 €	
TOTAL DES CHARGES	688 115 €	100%	1 355 898 €	1 405 903 €	100%
Excédent/Insuffisance			48 675 €	27 638 €	

Des chiffres qui s'envolent

En 2016, le total de notre compte de résultat s'élevait à **466 997 €**. Huit ans plus tard, nous atteignons un total de produits de **1 383 536 €**. Certes, le seul poste des fonds dédiés reçus et destinés aux achats de produits alimentaires a fait un bond passant de **23 640 € en 2022 à 501 412 € en 2023** mais, autre signe de l'augmentation de notre activité, nous sommes passés de 6 à 9 salariés sur cet exercice.

Les projets de 2023 à transformer en réalisations en 2024, tels que les investissements dans notre nouvel entrepôt, l'ouverture de l'épicerie pour les étudiants ESOPE, l'activité de notre nouveau camion de 19 tonnes, maintiendront ces montants à un niveau proche de ceux de cette année.

Notre exercice est resté excédentaire 27 638 €, malgré des charges exceptionnelles de 92 874 €.

La valorisation des dons et du bénévolat ferait apparaître un budget total de l'ordre de 9,1 millions €.

Subventions

Détail des Produits	2022	% total produits 2023	2023	Prévisionnel 2024	% total prévision 2024
Participation de solidarité	220 647 €	20 %	267 512 €	282 973 €	20 %
Subventions d'exploitation	364 872 €	70 %	970 500 €	973 430 €	70 %
Autres produits de gestion	67 006 €	7 %	91 577 €	103 600 €	7 %
Produits financiers	513 €		4 210 €	4 900 €	
Transferts de charges	62 502 €	3 %	46 334 €	41 000 €	3 %
Transferts de charges exceptionnelles (fonds dédiés)	21 250 €		1 604 €		
Produits exceptionnels			1 800 €		
TOTAL DES PRODUITS	736 790 €	100 %	1 383 537 €	1 405 903 €	100 %

Détail des charges	2022	% total charges 2023	2023	2 024	
Achats	101 508 €	19 %	257 595 €	562 200 €	41 %
Autres achats externes	248 553 €	24 %	323 216 €	369 032 €	26 %
Charges de personnel	248 165 €	22 %	296 190 €	398 671 €	28 %
Autres charges de gestion			4 081 €		
Dotations aux amortissements et provisions	80 395 €	5 %	62 299 €	69 400 €	5 %
Prov créances dout. & report de fonds dédiés, excepti.	9 494 €	30 %	412 517 €	6 600 €	
TOTAL DES CHARGES	688 115 €	100 %	1 355 898 €	1 405 903 €	100 %
Excédent/insuffisance	48 675 €		27 638 €		

Autres produits

DETAIL DES SUBVENTIONS	2022	% du total	2023	% du total
DDETS (Etat)	122 517 €	34 %	115 150 €	12 %
DDETS Mieux Manger Pour Tous (3 ans)			139 178 €	14 %
Conseil Départemental	86 000 €	24 %	86 000 €	9 %
Communes & communautés de communes	29 020 €	8 %	28 960 €	3 %
Ccas de Grenoble	18 000 €	5 %	18 000 €	2 %
GAM (Métropole)	8 000 €	2 %		
Subventions diverses			6 500 €	
Asp, subvention emploi aidé	5 433 €	1 %	3 037 €	
Fse+, forfait logistique	37 013 €	10 %	37 013 €	4 %
Fse+, forfait accompagnement	35 250 €	10 %	35 250 €	4 %
Fonds dédiés reçus sur l'exercice	23 640 €	6 %	501 412 €	52 %
TOTAL DE L EXERCICE	364 873 €	100 %	970 500 €	100 %

Autres charges

DETAIL DES AUTRES CHARGES	2022	2023
Locations (loyer, copieur, prestations de stockage, frigo)	89 279 €	84 978 €
Entretien (matériels, véhicules)	30 364 €	32 857 €
Assurances	10 600 €	11 599 €
Rémunérations associations MMPT		46 418 €
Honoraires (cac, diététic. service vétérinaire)	8 925 €	10 167 €
Transports, déplacements	52 740 €	58 566 €
Abandons de frais par les bénévoles	32 247 €	49 035 €
Réceptions, relations institutionnelles	7 067 €	11 063 €
Frais de poste & télécom, frais bancaires	4 313 €	3 515 €
Cotisations FFBA & autres	3 360 €	3 714 €
Frais de collecte (2 collectes en 2021)	8 597 €	7 722 €
Divers	1 059 €	3 582 €
TOTAL PAR EXERCICE	248 553 €	323 216 €

Chiffres clé

Autres chiffres clés (hors bilan)		2022	2023
Valorisation des produits livrés aux adhérents		7 313 016 €	7 652 766€
Prix "mercuriales"			
Mercuriale : bulletin reproduisant les cours officiels des denrées vendues sur un marché public exemple : mercuriale des prix au détail de certains produits par le Ministère de l'Economie.			
Mise à disposition gratuite de biens ou services		32 800 €	43 500 €
Loyer estimé de la cuisine 3*		14 400 €	19 000 €
Cuisine 3* : Fluides estimés (eau, gaz, électricité)		14 400 €	17 000 €
Frais estimés de blanchissage, cuisine 3*		4 000 €	7 500 €
Prestations en nature		247 461 €	239 590 €
Mécénats de compétence			
Bénévolat		1 158 655 €	1 207 700 €
Selon critères de la FFBA			

Bilan au 31 décembre 2023

Détail des comptes de l'Actif en €				Détail des comptes de Passif en €			
	2 022	2 023	Variation		2 022	2 023	Variation
Actif immobilisé	208 696	109 671	-99 025	Fonds propres, sub.invest, & autres	577 758	962 794	385 036
Immobilisations (nettes)	208 696	102 999	-105 697	Fonds propres & réserves	333 612	382 288	48 676
Dépôts versés		6 672	6 672	Résultat de l'exercice	48 675	27 638	-21 037
Actif circulant	437 066	1 003 885	566 819	Subventions d'investissements	166 467	185 825	19 358
Créances et comptes rattachés	64 376	86 991	22 615	Provision pour risques & charges		20 000	20 000
Autres créances	90 217	383 922	293 705	Fonds dédiés reportés	29 004	347 043	318 039
Disponibilités	280 623	531 030	250 407	Dettes	68 005	150 763	82 758
Charges d'avance	1 850	1 942	92	Fournisseurs & comptes rattachés	19 305	87 562	68 257
TOTAL ACTIF	645 762	1 113 556	467 794	Dettes fiscales & sociales	48 700	63 201	14 501
				Autres dettes			
				TOTAL PASSIF	645 762	1 113 556	467 794



Nos orientations pour 2023

I. Déménager dans un nouvel entrepôt : un défi logistique, organisationnel et humain à remporter

Fin 2023, le Conseil Départemental de l'Isère, sous la Présidence de Jean Pierre Barbier, votait à l'unanimité l'acquisition d'un nouveau site logistique, situé à Fontaine, pour la Banque Alimentaire de l'Isère. Ce vote, qui fut pour nous l'aboutissement heureux de plusieurs mois de recherches a lancé le début de l'aventure.

Plusieurs défis se présentent :

- **celui de l'aménagement du site.** L'entrepôt est en excellent état, d'une surface de 3000 m², ce qui nous permet d'envisager sereinement le fonctionnement futur, cependant des adaptations aux spécificités de notre activité doivent être apportées ainsi que parfois, une réorganisation des espaces. Il est complété par un bâtiment distinct de 500 m² qui accueillera les espaces administratifs et, à terme, la cuisine Trois Etoiles Solidaires.

Les grandes lignes de l'aménagement ont été définies dans le cahier des charges, élaboré par un groupe de bénévoles animé par Eric, qui a servi de support à notre recherche. La transformation concrète de ces principes d'aménagements se heurte parfois à des contraintes qui imposent des solutions.

Il s'agit d'un chantier multiple, complexe qui nous impose de rester ouverts et créatifs dans les choix opérés, tout en privilégiant la sécurité des bénévoles et salariés qui interviendront sur site.

- certaines options présentent parfois des **défis techniques** qu'il nous faut maîtriser
- c'est également un **défi en terme de calendrier**. L'objectif d'un déménagement en juin, qui permettra de traverser l'été dans des conditions de sécurité alimentaire, ne sera atteint que grâce au travail acharné du groupe de bénévoles et de Sylvain Gery, le directeur de la BAI, investis dans la consultation des entreprises et le pilotage du chantier
- ce sera **pour tous, bénévoles et salariés, un effort d'adaptation** à une augmentation très significative des surfaces (facteur 2,7). Comment chacun pourra retrouver ses repères, communiquer, échanger ? Comment **préserver la convivialité** tant appréciée à la Banque Alimentaire de l'Isère, ces espaces où aujourd'hui tous se croisent ? Autant de défis à relever.
- l'aménagement d'une chambre froide positive pour le tri de la ramasse qui arrivera directement dans cet espace **modifiera des pratiques et des habitudes ancrées** depuis des décennies. La recherche de solutions ergonomiques, minimisant l'effort et le port de charges, pour la préparation des palettes ne manquera pas de bousculer également les habitudes. Ces aménagements visent une amélioration de la sécurité des personnes et denrées, il est indispensable qu'ils soient compris et acceptés.
- enfin, il s'agit d'un **défi financier** : suite à l'acquisition par le Conseil Départemental de l'Isère (4,8M€), réunir plus de 800 000 € pour une première phase de travaux, malgré l'excellente image de la Banque Alimentaire de l'Isère et les nombreux soutiens dont elle bénéficie, n'est pas aisé, dans le contexte de restriction des finances publiques actuel. Ce défi verra une prolongation en 2025, voire 2026 avec la seconde tranche d'aménagement et un impact non négligeable sur notre budget de fonctionnement, notamment notre consommation énergétique qui devrait être multipliée par 2,5 à 3. Il nous faudra continuer à être créatifs, en recherche de toute solution nous permettant de résoudre ces équations financières.

Le Directeur, Sylvain Gery, de nombreux bénévoles sont aujourd'hui très investis pour la réussite de ce projet essentiel pour la Banque Alimentaire, mesurant la chance offerte par ce nouveau site. Au moment du déménagement, il appartiendra à chacun-e, à tous-tes de s'approprier et de contribuer à la réussite de ces multiples défis.



Bâtiment administratif



Entrée principale et bâtiment entrepôt



2. Relations aux associations et innovation sociale : améliorer la couverture des zones blanches et développer les actions d'accompagnement

En 2023, la Banque Alimentaire de l'Isère a contribué à l'élaboration d'une double cartographie, pilotée par le Département, superposant l'identification des poches de précarité et de l'offre d'aide alimentaire, sous toutes ses formes (colis, épicerie, repas,...) sur l'ensemble du territoire du département de l'Isère. Les services du Département ont croisé les indicateurs de pauvreté, afin d'obtenir une représentation fiable des zones nécessitant le déploiement d'une aide alimentaire, non couvertes par aucun des réseaux d'aide alimentaire à ce jour (zones blanches) ou de zones où l'offre est insuffisante.

Sur cette base, le territoire de l'intercommunalité Entre Bièvre et Rhône (EBER) est apparu comme zone blanche et, plus généralement, le Nord Isère est apparu comme mal couvert avec des poches de précarité correspondant à des zones dans lesquelles les problématiques de santé sont particulièrement concentrées. D'autres territoires, plus morcelés tels que la Chartreuse, le Nord Grésivaudan, devront également faire l'objet d'une attention particulière, dans une deuxième phase.

L'objectif cette année est de poursuivre le travail engagé avec les acteurs d'EBER pour la mise en place d'une aide alimentaire adaptée, en cohérence avec le Projet d'Alimentation du Territoire (PAT). Le dialogue sera également poursuivi avec les acteurs intervenant en Nord Isère, notamment les Croix Rouge, pour mettre en place toute action permettant à ces acteurs de gérer une demande sans cesse croissante. Les associations situées dans le Canton de Vienne seront dorénavant rattachées à la BA38. Cela impacte essentiellement l'Unité Locale Croix Rouge.

Les associations situées dans cette partie du département doivent faire des efforts conséquents pour venir une à deux fois par semaine s'approvisionner. Conscients de cette difficulté, nous proposons deux mesures à ces associations ;

- intégrer Proxidon, application mise à disposition gratuitement par la FFBA, qui permet de gérer en direct des donateurs de proximité.
- pouvoir bénéficier des rotations du camion 19 tonnes qui entre en service mi-avril, par une mise à disposition rapprochée des denrées chaque semaine. En effet, les conditions d'approvisionnement ont évolué et plusieurs sources importantes de dons de denrées (plateformes logistiques de la grande distribution, drive, producteurs fruitiers, ...) se trouvent localisées dans ce même territoire. Aussi, la Banque Alimentaire s'est dotée d'un camion 19 tonnes, en location de longue durée, qui reliera l'entrepôt au Nord Isère. L'objectif est d'optimiser les trajets en approvisionnant à l'aller les partenaires du Nord Isère et ramenant au retour les denrées issues des plateformes logistiques ou les approvisionnements en fruits.

Le dialogue resserré avec les associations et CCAS partenaires sera poursuivi. La journée consacrée aux associations qui se déroulera le 26 avril devrait apporter des clés pour mieux comprendre et s'adapter aux différentes formes de l'aide alimentaire aujourd'hui. Grande précarité, épiceries, accompagnement des personnes concernées par l'aide alimentaire seront abordés, pour faire évoluer nos propositions au plus près des besoins.

Enfin, les actions et projets d'accompagnement seront renforcés : mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire dans chaque association ou CCAS, formations à l'écoute, panels de mesures du programme « bons gestes, bonne assiette » ; ateliers équilibre nutritionnel, ateliers cuisine, fiches menus, fiches recettes,...

Dans ce cadre, des actions spécifiques seront conduites dans la Bièvre en lien avec le lycée professionnel de la Côte-Saint-André et les Apprentis d'Auteuil. Les contacts avec la DRAAF, tutelle des établissements d'enseignement professionnel ont été initiés dès 2023. Nous sommes en capacité de répondre à tout projet qui souhaiterait associer un partenaire associatif ou CCAS de la BA et les élèves dans un projet de sensibilisation au mieux manger.



3. Apporter une réponse adaptée à la précarité alimentaire des étudiants : ESOPE38

La Banque Alimentaire de l'Isère (BA38) approvisionne les associations étudiantes AGORAé, étudiants musulmans de France (EMF) et foyer évangélique universitaire (FEU).

Elle approvisionne également des associations telles que l'Echoppe-Diaconat Protestant, la Croix Rouge, l'association humanitaire musulmane (AHM) qui distribuent de l'aide alimentaire aux étudiants. Elle a également apporté son soutien et approvisionné de nouvelles initiatives en germe, telles que Solifood.

En 2023, à l'occasion d'échanges avec l'ensemble des acteurs de l'aide alimentaire, la BA38 fait le constat d'une aide actuellement sous dimensionnée par rapport à la demande potentielle. En effet, le total du nombre de bénéficiaires étudiants dans les structures qu'elle approvisionne et accompagne cumulé avec les chiffres des Restos du Cœur et de la Croix Rouge fait apparaître un total d'environ 1 000 étudiants, largement inférieur à l'évaluation faite, selon les critères INSEE, qui situe dans l'aire universitaire de Grenoble entre 2 500 et 3 000 le nombre de personnes concernées.

A partir de ce constat et dans un objectif d'amélioration de l'offre, la BA38 a proposé des rencontres aux associations étudiantes pour évaluer avec elles les difficultés rencontrées et les facteurs limitants à une aide plus massive. AGORAE et EMF ont participé à ces échanges, en présence de représentantes du CROUS et de l'Université Grenoble Alpes (UGA).

Il ressort des échanges des améliorations à la marge qui ont été apportées par la BA38.

Cependant, les associations reconnaissent leur fragilité liée, d'une part à l'absence de continuité dans les actions, les étudiants s'engageant pour une année souvent perturbée par un stage, d'autre part à leur difficulté à s'impliquer davantage, faute de temps. Les périodes estivales et de fin d'année ne sont pas assurées ce qui fragilise les étudiants en précarité.

Face à ces constats et pour apporter une réponse à la hauteur de la précarité étudiante dans l'aire universitaire grenobloise, la BA38 a proposé à son Conseil d'Administration du 12 décembre 2023 de créer une Epicerie Sociale Pour Etudiants - ESOPE38, permanente, hors campus universitaire où se concentrent aujourd'hui les associations étudiantes, accessible par transports en communs à l'ensemble des étudiants de l'agglomération grenobloise, sur le modèle d'ESOPE63, créé à Clermont Ferrand il y a 3 ans.

La création d'ESOPE38 permettra en effet de garantir un accès à l'aide alimentaire 52 semaines par an et de l'élargir à l'ensemble des étudiants, y compris ceux des pôles situés au sud, au nord et au centre de Grenoble par une localisation adaptée.

L'objectif est d'apporter à la population étudiante précarisée une offre alimentaire variée et de qualité, en libre service dont les prix se situeront entre 10 et 30 % maximum de la valeur mercatoriale, complétée par des produits d'hygiène.

Les produits frais ne seront pas facturés plus de 10 à 15 %, la facturation à 30 % ne concernera pas les produits de première nécessité ou d'hygiène.

L'équipe projet constituée autour de Chantal Vivier a pour objectif une ouverture à la rentrée universitaire 2024.



4. Stratégie d'approvisionnement, achats en circuits courts pour préserver l'équilibre nutritionnel du Programme National Nutrition Santé (PNNS)

L'approvisionnement est et reste crucial pour la Banque Alimentaire de l'Isère. La mutation du modèle n'est pas terminée et la vigilance et l'adaptation à de nouvelles données, de nouveaux acteurs est plus que jamais de mise.

Nous pourrions nous appuyer cette année en complément des actions que nous développons sur la stratégie régionale mise en place par ABAURA qui regroupe les BA des 12 départements Auvergne Rhône-Alpes. Parce que les personnes en précarité alimentaire connaissent davantage de problèmes de santé que la moyenne nationale, notre boussole doit rester la répartition préconisée par le camembert nutritionnel du PNNS. C'est une référence essentielle dans nos approvisionnements qui conditionnent la qualité nutritionnelle des produits distribués.

Notre objectif est de nous rapprocher au mieux de ces préconisations. C'est ce qui a motivé les acquisitions de fruits et légumes et motive aujourd'hui la recherche de produits laitiers peu transformés type yaourts ou fromage blanc. Nous répondons mal encore aujourd'hui en terme de protéines, y compris végétales. Les évolutions de la cuisine Trois Etoiles Solidaires permettront, peut-être d'apporter une réponse.

5. Préfigurer le modèle de demain de la cuisine Trois Etoiles solidaires

Après une période de faibles approvisionnements en début d'année 2023, de nouvelles sources d'approvisionnement en viande ont pu être trouvées qui ont permis à la Cuisine Trois Etoiles Solidaires de tourner à plein, fournissant aux associations entre 1 000 et 1 400 repas par jour, et d'envisager une production dédiée aux étudiants, adaptée à leurs modes de consommation.

Le rythme a globalement été soutenu pour les bénévoles et des adaptations ont été apportées (nouvelle chambre de refroidissement, renouvellement du matériel,...) pour accompagner les pics.

A l'heure où le regroupement de la cuisine sur le nouveau site de la Banque Alimentaire est envisagé, il apparaît pertinent, 8 ans après sa création, de se pencher sur son modèle au regard de ses évolutions et de celles de son environnement.

Aussi, il apparaît opportun d'utiliser cette année 2024 pour poser à nouveau les enjeux de ce bel outil.

- Approvisionnements : le fonctionnement de la cuisine Trois Etoiles Solidaires n'échappe pas à la contrainte globale et aux mutations de modèle qui pèsent sur la Banque Alimentaire en matière d'approvisionnement. A quel besoin la cuisine répond-elle ? Quelle est la boussole de son approvisionnement ? Les conditions d'un échange permanent entre opérateurs de l'approvisionnement et opérateurs de la cuisine sont probablement à construire.
- Mode de conservation : le choix technique fait à la création de la cuisine permet une durée de vie des barquettes de 5 jours. Nous constatons aujourd'hui que ce délai est, dans certaines situations limite, voire insuffisant, notamment en ce qui concerne la part de la production du jeudi qui n'est pas destinée aux hébergés d'urgence. Il convient donc d'explorer d'autres solutions ou d'autres modes organisationnels.
- Ressources humaines : la cuisine Trois Etoiles Solidaires fonctionne aujourd'hui grâce à l'investissement d'une quarantaine de bénévoles et d'un chef cuisinier salarié. Le constat d'une fragilité est régulièrement fait. Une solution de consolidation du fonctionnement pourrait être la création d'un atelier chantier d'insertion, animé par un-e salarié-e dédié-e. Des exemples existent, ils peuvent être explorés. D'autres propositions pour pallier cette fragilité peuvent être faites.

Ces 3 sujets constituent une base à la réflexion du groupe de bénévoles, animé par Bernard Perry qui souhaitent réfléchir sur le sujet. Ils ont carte blanche pour dessiner la cuisine Trois Etoiles Solidaires de demain.



4, rue de la Maladière
38360 Sassenage
Tél. 04.76.85.92.50
ba380@banquealimentaire.org
www.ba38.banquealimentaire.org



**BANQUES
ALIMENTAIRES**

www.banquealimentaire.org



**BANQUES
ALIMENTAIRES**

