Banques Alimentaires

BA magazine Auvergne-Rhône Alpes

N° 5

AVRIL 2019

Editorial

Nous fêtons cette année les 35 ans du réseau des Banques Alimentaires. 35 années d'en-gagement, de solidarité et d'accompagnement.
Aujourd'hui, les Banques Alimentaires de notre région AURA poursuivent le chemin tracé par nos aînés : lutter contre la précarité et le gaspillage alimentaire.
Et ce chemin paraît sans fin…
Ainsi, à l'heure où l'on déplore qu'en France près de neuf millions de personnes sont en risque de pauvreté ou d'exclusion sociale et qu'en Europe cela représente une personne sur cinq, les Banques Alimentaires de notre région sont attentives sur les négociations budgétaires de l'Union Européenne concernant le FSE+ (en remplacement du FEAD) 2021/2027.
Elles invitent tous les élus concernés à se battre pour que les personnes démunies vivent décemment.

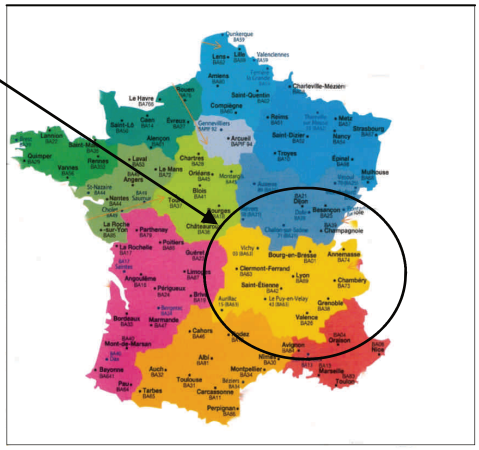
A la lecture de ce numéro 5 de votre BA magazine Auvergne-Rhône Alpes, vous découvrirez toute la détermination des gilets Orange à innover. Pour le bien des bénéficiaires.
Solidairement

Christian Chédru,
Président de Région
pour les Banques Alimentaires

Les Antennes des Banques Alimentaires en Région Auvergne Rhône Alpes et leurs coordonnées téléphoniques :

- BA Ain - 04 74 32 24 74
- BA Auvergne - 04 73 25 17 17
- BA Drôme - Ardèche 04 75 57 37 05
- BA Isère - 04 76 85 92 50
- BA Loire - 04 77 91 11 65
- BA Rhône - 04 78 26 99 09
- BA Savoie - 04 79 96 01 21
- BA Hte Savoie - 04 50 87 56 53

LE MAILLAGE TERRITORIAL DES BANQUES ALIMENTAIRES



Pour des raisons de mise en page, les différentes BA de ce magazine régional n'apparaissent pas forcément par ordre alphabétique.

BA 01

Nous étions partenaires du semi marathon de Bourg en Bresse

Un message d'Hervé destiné aux neuf bénévoles de la BA de l'Ain :
« Je voulais vous dire que nous pouvons être fiers de cette première participation en tant que partenaire de l'EAB (Entente Athlétique Bressanne) pour le Semi et le 10 km de Bourg-en-Bresse, puisque nous avons récolté, grâce à votre présence, un chèque de 1 880€ (1€ par inscription coureur), remis par l'EAB à notre Président, en présence des politiques, de sponsors privés, des familles et des nombreux coureurs.
Vous pouvez être particulièrement satisfaits de votre action car vous étiez neuf ce matin de 6h30 à 12h30, avec des temps de route, pour certains importants, et vous avez donc contribué à rapporter chacun près de 200€ pour la Banque Alimentaire soit 1 000 repas pour chacun d'entre vous x 9. Ce n'est pas rien et pas tous les jours que notre action rapporte autant !

Nous pouvons être sûrs, outre ce chèque bienvenu, que les retentissements de l'évènement et le fait de l'associer à la BA en partageant des valeurs communes de don de soi, de goût de l'effort, de simplicité (des baskets suffisent pour courir), contribuera à une image et une aura positive et utile pour démocratiser et rassembler autour de notre action.
D'ailleurs, l'organisateur nous a rappelé pour nous dire qu'il y avait quelques cagettes de fruits (pommes, oranges) non distribués et proposé de nous les offrir ! Le réflexe est pris.
J'espère que vous ressortirez satisfaits de cette action et que ce partenariat n'en est qu'à son début, charge à nous de l'entretenir, pour le renouveler chaque année et de faire savoir autour de nous l'importance de cette action, afin de mobiliser des bénévoles pour la prochaine édition. On compte sur nous !
Merci aussi pour vos encouragements ! J'ai eu le plaisir de courir et chaque fois que je vous voyais cela me redonnait de la force et du courage ».

BA 74

Ouverture de « l'Atelier Solidaire », dans la continuité du chantier d'insertion...

Dans la continuité de l'Atelier Chantier d'Insertion « fruits et légumes » ouvert en 2017, et toujours pour lutter contre le gaspillage, la banque Alimentaire de Haute Savoie vient de créer « l'Atelier Solidaire ».

Solidaire parce que la Banque Alimentaire de Haute-Savoie a toujours été attachée à la solidarité et au partage, et aussi parce que ses salariés, comme ses bénévoles, ont à cœur d'élargir encore leur participation à la lutte contre la pauvreté.
Placé sous la responsabilité de Gilles Salé, cuisinier et directeur-adjoint de l'entrepôt, cet atelier permettra d'éviter de jeter chaque année plusieurs tonnes de produits alimentaires retirés de la vente mais rapidement consommables, donnés par les hyper et supermarchés, les producteurs et grossistes du secteur agro-alimentaire. Rapidement triés par des salariés et bénévoles, les fruits sont transformés en confitures et compotes, lesquelles sont ensuite distribuées aux bénéficiaires par la soixantaine d'associations et CCAS qui forment avec la BA 74 le réseau d'aide alimentaire le plus important de Haute-Savoie.

BA 63

L'assiette solidaire au lycée de Pontaumur (Puy de Dôme)

Dans le cadre de ses missions d'éducation à la santé et à la citoyenneté, le lycée agricole des Combrailles a organisé des repas solidaires au cours de ce mois de mars. Le principe est simple : des déjeuners plus légers, mais au même prix, sont proposés plusieurs fois par mois, aux élèves, personnels et professeurs de l'établissement. La différence de prix de revient entre ces déjeuners allégés, peu onéreux, et la moyenne du prix de revient d'un déjeuner classique, permet de dégager une économie.

Le lycée de Pontaumur, dans lequel Claudie Leberre, bénévole de notre association a fait plusieurs interventions, a décidé que cette somme serait allouée à la Banque Alimentaire Auvergne. Les économies générées par ce repas à faible coût, soit un total de 650 euros, ont donc été reversées à la BA, sous forme de café, denrée manquante dans les stocks de notre Banque Alimentaire. Ce sont ainsi 52 kg de café qui nous ont été remis, à l'occasion de la journée « santé citoyenneté » du 19 mars.

A n'en pas douter, les membres de la communauté scolaire, très motivés, ont transmis avec enthousiasme l'information auprès de l'ensemble de l'établissement.

L'opération a eu lieu avec le soutien actif de l'administration, des équipes éducatives, de l'infirmière et des parents d'élèves. Les lycéens ont bien joué le jeu et fait preuve de générosité et de solidarité avec les bénéficiaires de l'aide alimentaire de notre région.

BA 26 07

Avec les pros de l'alimentation

L'association « la Tablée des Chefs », qui regroupe chefs, traiteurs et entreprises alimentaires voulant avoir un impact sur l'alimentation de demain, organise chaque année des actions en faveur de l'aide alimentaire.

Pour cette 6ème année, les lycées hôteliers, professeurs et élèves, futurs professionnels de l'alimentation étaient mobilisés en mars, pour la préparation de plats à destination des bénéficiaires de l'aide alimentaire.

La relève des professionnels est sensibilisée à la problématique de la faim, pendant cette formation.

Dans la Drôme, le bien connu lycée hôtelier de Tain l'Hermitage participe à l'opération.

Le 11 mars dernier, Mme Karez, Directrice Déléguée aux formations, remettait au Président de la Banque alimentaire Ardèche/Drôme, 100 pâtisseries réalisées le matin même par les étudiants.

Ces desserts ont été remis aux associations dès le lendemain, pour la plus grande satisfaction des bénéficiaires.

BA 73

Une ramasse « présidentielle » en Gilet Orange

Non contents d'avoir initié et réalisé le nouvel entrepôt de la Banque Alimentaire (qui accueille aussi les Restos du Cœur), Xavier Dullin, Président de Grand Chambéry, accompagné de son directeur de cabinet, Florian Maitre, ont participé durant près de trois heures à la ramasse du vendredi matin à la Banque Alimentaire de Savoie. Un engagement pris et tenu par Xavier Dullin.

Echanges avec les bénévoles, participation à la ramasse dans trois magasins, rencontre avec des migrants mineurs, questions nourries sur le fonctionnement de notre petite PME, aperçu sur le processus administratif (obligatoire) pour toute réception et livraison d'aide alimentaire, détails sur la marche en avant (rien à voir avec le parti du même nom... !), les sujets n'ont pas manqué et le temps a été bien occupé pour nos visiteurs.
Le Président a salué le professionnalisme et l'engagement des bénévoles.
Un bel hommage !

BA 38

Le monde sportif et leurs supporters aux côtés de la BAI

Voilà déjà quelques années que la Banque Alimentaire de l'Isère a établi des liens avec le monde sportif. La ville de Grenoble, plutôt jeune et dynamique, possède trois grands clubs dans trois catégories sportives où elles se distinguent : football en Ligue 2, rugby en Top 14 et hockey sur glace dans la Ligue Magnus.
Le 22 février dernier, le groupe « Les Irréductibles », supporter de l'équipe grenobloise de hockey sur glace des Brûleurs de Loups, récente championne de France, a organisé une collecte de denrées au profit de la BAI où quelques 200 kg ont été récoltés. Il y a quelques saisons, un match de rugby de Top 14, où le FCG évolue, était aussi le théâtre d'une collecte de denrées lors d'un match contre Clermont.
Le 26 octobre dernier, au cours du match Grenoble-Troyes de Ligue 1, des supporters des Red Kaos ont mobilisé les spectateurs en faveur de la BAI. En prélude à cette rencontre sportive, ceux-ci ont ramené 550 kg de denrées qui sont venues grossir les stocks en préparation de la collecte annuelle de fin novembre.

Plus récemment, le 23 mars dernier, la BAI avait rendez vous avec le district de Football de l'Isère au stade de Seyssins, en banlieue grenobloise, où 50 équipes féminines étaient engagées dans un tournoi. Le District avait demandé que les équipes amènent, au profit de la BAI, des denrées alimentaires, et quatre bénévoles de la BAI étaient présents pour recevoir ces dons. Et ça continue…
Le 25 mai prochain, où nous serons également conviés par le District de football pour récupérer des dons à l'occasion de la journée des débutants qui se déroulera sur neuf sites du département de l'Isère et nous serons également présents à l'occasion du Mondial de foot féminin à Grenoble en juin prochain…
Un grand merci aux dirigeants, aux supporters et au public sportif de ces clubs pour toutes ces actions généreuses !

La BA 42 intervient auprès des jeunes

A la demande de plusieurs établissements scolaires, la Banque Alimentaire de la Loire est régulièrement sollicitée pour effectuer des présentations devant des élèves de classes élémentaires et secondaires.
C'est ainsi que les bénévoles de la BA42 ont été amenés à intervenir, au mois de décembre 2018, devant une classe de CM2 de l'école publique de Saint Just la Pendue (30 km, au Sud-est de Roanne). Les élèves ont été très intéressés par l'organisation de l'aide alimentaire mise en place par la BA42 ainsi que par les préconisations faites dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire.
A la suite de l'intervention, une collecte interne a permis de récupérer 50 kg de denrées offertes à la Banque Alimentaire de la Loire.
Début février, à l'initiative d'un professeur d'Histoire / Géo. du collège Charles Exbrayat de La Grand Croix, quatre présentations de 50 minutes ont été faites devant les sept classes de 5ème de l'établissement. Ce sont plus de 200 élèves qui ont été ainsi sensibilisés à la nécessité de l'aide alimentaire dans le département. Là aussi, une collecte interne est en cours au profit de la BA42.

Les élèves de deux classes de Terminales Pro de l'ensemble scolaire Tezenas du Montcel de Saint-Etienne, après avoir participé à la collecte de fin novembre en magasins, ont décidé d'organiser une collecte interne à l'établissement. Ce sont 180 kg qui ont été récupérés et offerts à la BA42.
La multiplication de ces interventions et opérations, permet à la Banque Alimentaire de la Loire de développer sa notoriété auprès des plus jeunes et de les sensibiliser à plus de solidarité.
L'augmentation des demandes faites par les professeurs ou responsables d'établissements, montre que les Banques Alimentaires sont de plus en plus (re)connues. Nous le constatons également par l'augmentation du nombre de lycéens et étudiants recrutés pour la collecte nationale. (1500 en 2018).
Tous les jeunes informés aujourd'hui sont de futurs bénévoles potentiels pour demain.

Notre réseau a 35 ans

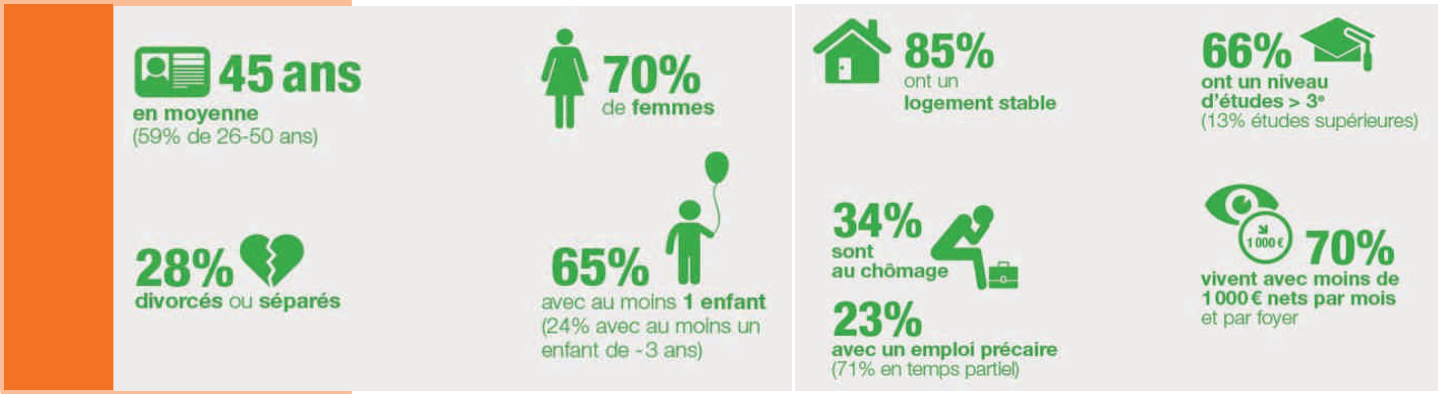
Voilà 35 ans que le réseau des Banques Alimentaires existe.
Dès les années suivantes, les sections locales de nos départements Rhône Alpes et Auvergne n'ont pas tardé à suivre le mouvement.
Pour fêter cet anniversaire, un camion cuisine sillonne notre pays pendant six mois et fera escale dans quatre BA de notre Région.
Nous en ferons état dans notre prochaine revue.

Avec la BA Rhône, on cuisine

La Banque Alimentaire du Rhône est en recherche continuelle d'amélioration de son fonctionnement et d'enrichissement des propositions faites à ses associations partenaires. Le dernier projet à l'honneur est géré par Camille, diététicienne nutritionniste diplômée et spécialisée dans le social. Il s'agit d'ateliers destinés aux bénéficiaires des associations. Camille se déplacera avec son équipement, il n'est donc pas obligatoire que les associations aient leur propre cuisine. Ces ateliers sont totalement personnalisables afin de répondre au mieux au besoin de chaque association.
Les ateliers durent idéalement quatre heures et sont composés d'un atelier théorique puis d'un atelier pratique. Tous les produits utilisés proviennent de la Banque Alimentaire.
Ils sont suivis par la dégustation conviviale des plats préparés, ainsi que du rangement de l'ensemble du matériel utilisé. Voici quelques exemples des thèmes proposés :

Ateliers : Anti-gaspillage, cuisine économique, sans-viande, cuisine de saison, cuisiner les conserves, les surgelés et les produits frais.
Théories : bien ranger son frigidaire, prendre en compte certaines maladies (diabète, dénutrition), conservation des aliments.

Pour répondre une fois de plus à notre objectif de réduire le gaspillage alimentaire, nous allons mettre en place des ateliers de transformation des produits périssables. Un local spécifique, aux normes, a été aménagé.
Les fruits et les légumes sont des produits très fragiles qui ne se conservent pas sur le long terme. Pour limiter la perte, nous allons les cuisiner puis les mettre sous-vide ou en faire des confitures, transformant ainsi ces produits périssables.
Tous les produits fabriqués dans cet atelier seront à disposition de nos associations partenaires au même titre que les produits qu'elles peuvent trouver sur le plateau de distribution.
La mise en place et la supervision sont confiées à Camille. Ce projet a pu voir le jour grâce a une subvention de la préfecture (DDCS).

Profil des personnes accueillies dans les BA

Etude CSA 2016