



JOUR SANS FAIM

Novembre 2019

LA NEWSLETTER DE LA BANQUE ALIMENTAIRE DE BORDEAUX ET DE LA GIRONDE



Edito

Par Gilles Dupuy, président de la BABG

Le conseil d'administration du 22 octobre dernier m'a élu à l'unanimité à la présidence de notre association. C'est une mission que j'aborde avec fierté et humilité, pour 3 années.

La fierté bien sûr de représenter la BABG qui s'est installée en Gironde depuis plus de 30 ans et qui, aujourd'hui, permet à 18000 personnes, chaque semaine au travers de ses 135 partenaires, de recevoir un complément alimentaire indispensable souvent à leur équilibre humain. Avec plusieurs d'entre vous, depuis quelques mois, j'ai été impliqué dans vos activités au sein de la BA, la ramasse, le tri, le stockage, la distribution d'été, les ventes de vins, les actions du MESA... J'ai, chaque fois, été

Sommaire

Edito	p.1
Organisation régionale des Banques Alimentaires en Nouvelle-Aquitaine – LesEnjeux.....	p.3
Collecte Nationale.....	p.4
Distribution d'été.....	p.5
Ressources Humaines.....	p.6
Joli Moment.....	p.6
Atelier confitures.....	p.8
Actifs 33.....	p.8
Vigilance.....	p.9

enthousiasmé par votre disponibilité, vos compétences et l'attachement aux valeurs humaines qui vous animent. Permettez-moi de pouvoir poursuivre ainsi avec vous.

L'humilité face aux besoins que nous observons et touchons de près, dans notre territoire girondin où nous vivons en famille et avec nos amis, où nous partageons nos joies et nos peines, les plaisirs et les souffrances de la vie. Les inégalités sont souvent criantes et notre engagement personnel et commun cherche à en abaisser le seuil. Chez les personnes seules, les étudiants, les familles, les immigrés, chez nos anciens... votre participation à une humanité plus solidaire est

déjà bien établie, je serai à vos côtés pour poursuivre et s'encourager à faire plus et mieux. Nous avons comme vous le savez de véritables défis face à la misère étudiante, aux besoins locaux difficilement visibles et atteignables par nos partenaires, Nous avons aussi à garantir à ceux-ci un approvisionnement quotidien, en quantité et en qualité.

Nos réponses, l'épicerie itinérante ou la prospection de dons auprès des industriels de l'agro-alimentaires par exemples, sont exigeantes en moyens, mais nécessaires.

Vous portez et participez à bien d'autres projets de la BABG qui vous tiennent à cœur car vous savez être au service des personnes que nous accompagnons.

Gardons vivant ce sens aigu d'un engagement et d'un bénévolat tourné vers les autres car c'est, me semble-t-il, le meilleur moyen de former ici, à la BA, une famille vivante et solidaire. Je souhaite à chacun d'y participer avec de la joie et du plaisir

Votre Président, Gilles Dupuy

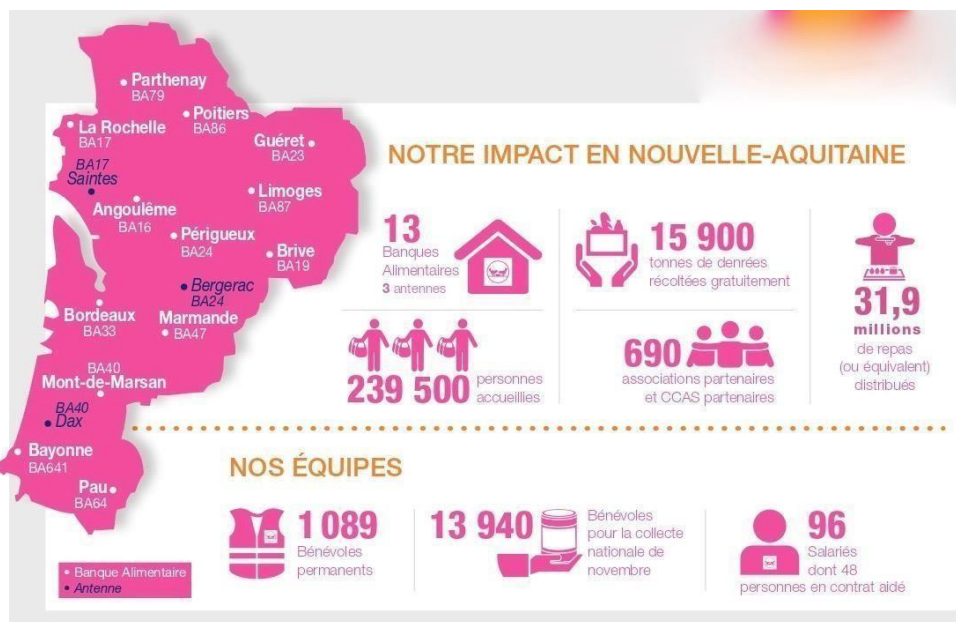


Banque Alimentaire de Bordeaux et de la Gironde
Directeur de la publication : Gilles Dupuy
1 Rue Bougainville, Z.A. Alfred Daney, 33000 Bordeaux
Tel : 05 56 43 10 63
Mail : ba-bordeaux@banquealimentaire33.org
Site : @banquealimentairebordeaux

 Banque Alimentaire de Bordeaux et de la Gironde

 @banquealimentairebordeaux

Les enjeux



Sous l'impulsion de leur Fédération nationale, les Banques Alimentaires disposent désormais d'une organisation régionale calquée sur les périmètres géographiques des nouvelles régions.

Ainsi, en Nouvelle Aquitaine, le réseau des Banques Alimentaire compte 13 banques, soit une par département, à l'exception des Pyrénées-Atlantiques... qui en compte deux (Béarn et Pays Basque !). Depuis un an, c'est Pierre Pouget qui assure la présidence du réseau régional de la Nouvelle-Aquitaine.

Quels sont donc les enjeux de cet échelon spécifique des BA ? Ils sont essentiellement au nombre de trois :

- Un enjeu « politique » tout d'abord. Il s'agit de porter la voix des BA auprès des principales institutions régionales : le Conseil Régional, la Préfète de Région et ses services régionaux... A titre d'exemple, la dimension régionale des BA a permis de finaliser avec les services de la Région Nouvelle-Aquitaine son appui aux BA néo-aquitaines en matière d'investissement et de soutien au fonctionnement de leur plateforme régionale.

- Un enjeu opérationnel ensuite. À partir de la plate-forme de la BA33 et grâce au travail de sa chargée de mission dédiée (Amandine Michel), il s'agit d'organiser et de répartir entre les 13 BA de la région les dons d'industriels de l'agroalimentaire provenant de toute la France. En 2018, ces dons ont représenté plus de 1 000 tonnes, dont plus de 300 tonnes au profit de laBA33.

- Un enjeu de mutualisation enfin. L'ambition est de susciter entre les 13 banques alimentaires échanges d'expérience, formations pour bénévoles et salariés, réseaux thématiques, etc. À titre d'exemple, parmi les réseaux, on peut citer hygiène et sécurité alimentaire, communication, sécurité dans les entrepôts...

Ainsi, les banques alimentaires disposent d'une organisation qui désormais est en parfaite cohérence avec les différentes « strates » de décision et d'action, du niveau départemental, puis régional, national et européen !

La lutte contre le gaspillage alimentaire et la mise en œuvre d'une solidarité auprès des plus démunis supposent, pour être le plus efficient possible, une organisation cohérente ! Nous la devons à ceux qui sont dans le besoin !

Pierre Pouget

Bénévoles de la collecte annuelle

N'oubliez pas !



Si c'est votre première Collecte, voici quelques astuces. Si vous êtes habitués, ce sera une « révision » des fondamentaux.

A votre arrivée dans le magasin, **présentez-vous** au responsable d'équipe, qui vous montrera le matériel à disposition et vous expliquera l'organisation de la collecte et la logistique.

Portez toujours un **gilet orange**, un **badge** ou un **autocollant** Banques Alimentaires. N'oubliez pas que votre image, c'est celle de tout le réseau !

Soyez **avenant** et bien sûr **souriez**. Soyez proactif : allez vers les clients pour leur expliquer notre démarche et leur proposer de participer, mais sans jamais les forcer ou les culpabiliser. Soyez imperméable en cas de réaction désagréable.

Respectez les créneaux horaires convenus. Assurez une présence permanente, par roulement, jusqu'à la fermeture, y compris aux heures de repas.

Dans la mesure du possible, évitez de laisser une personne seule à côté d'un caddie de ramassage.

Remerciez chaleureusement chaque donateur

Des questions ?

- Pourquoi pas de produits bébé ?

Parce que nous avons un approvisionnement par ailleurs et que ce sont des produits à date de conservation courte

- A qui sont distribuées les denrées récoltées ?

Par l'intermédiaire de près de 135 partenaires – associations, CCAS et CIAS - à des personnes démunies envoyées par des travailleurs sociaux.

- Que représente la collecte nationale pour notre Banque Alimentaire ?

En Gironde, la collecte nationale a augmenté régulièrement depuis deux ans : 369 tonnes en 2017 (+7,5% par rapport à 2016) et 409 tonnes en 2018 (+10,84%).

- Et en France ?

Au niveau national, la collecte nationale des Banques Alimentaires mobilise chaque année plus de 130 000 Gilets orange autour des 79 Banques Alimentaires et 29 antennes du réseau. Elle récolte en 3 jours de l'ordre de 11 500 tonnes, soit l'équivalent de 23 millions de repas.

- Un problème ?

Mail : log-collecte@banquealimentaire33.org

Tel : 05 56 43 10 63



Communication spécifique Gironde

- Affichage sur plus de 650 panneaux abribus (offert par le Conseil Régional Nouvelle-Aquitaine), sur 40 panneaux de Bordeaux Métropole (offert par Bordeaux Métropole).
- Diffusion du film promotionnel de la collecte sur tout le réseau France 3 Nouvelle-Aquitaine et sur la chaîne régionale NoA (offert par France 3 publicité).
- Appui du Crédit Mutuel du Sud-Ouest dans 55 agences girondines avec diffusion d'un spot radio sur France Bleu Gironde.

Distribution d'été 2019

Un bon climat

Au-delà des chiffres, cette distribution 2019 se caractérise par son bon climat et une maîtrise de tous les paramètres de cette opération.

Le bilan est largement positif : bonne collaboration avec les travailleurs sociaux et avec les divers organismes sociaux. Bonne humeur, bonne ambiance et belle cohésion parmi les bénévoles que traduisent dévouement et sourire. Très belle implication des salariés et des bénévoles de la logistique BA pour un bon approvisionnement de tous les sites, parfois dans des conditions difficiles et en période de congés du personnel. Reconnaissance et respect des bénéficiaires envers les bénévoles, malgré leur situation parfois précaire et une attente souvent longue.

Une formation au coaching a été effectuée début juillet pour les managers de sites et leurs binômes. Le but était d'aider ces équipes en charge des bénévoles en les formant à animer et à créer du lien pour une meilleure cohésion entre tous et un plus grand respect des bénéficiaires. Nous pouvons rajouter que cette sérénité a été confortée par la présence de médiateurs sur les sites de Gouffrand, Pessac et Bègles pendant les 2 ou 3 premières journées. Ces médiateurs ont eu un rôle positif et apaisant tant pour les bénéficiaires que pour les bénévoles.

Compte tenu d'une marge d'erreur due à l'incertitude qui nous contraignait parfois à renvoyer de la marchandise non distribuée, le résultat qui suit est cependant positif car nous ne pratiquons pas « la course au chiffre » et surtout, les bénévoles comme les bénéficiaires et les associations nous ont dit leur satisfaction.

En chiffres

- 135 tonnes distribuées
- 5636 foyers servis (6219 en 2018)
- Soit 16 700 passages
- 38% d'associations et CCAS partenaires
- 17% Restos du Cœur et Secours Populaire
- 45% COS PADA, CADA, CAIA, autres CCAS, MDSI et autres organismes sociaux.



Bruno Bernat

RH : le point

- **Les effectifs salariés**

La BABG compte aujourd'hui **16 salariés** dont 11 CDI et 5 CDD.

Alexandra Serban a pris en début d'année la responsabilité du service « gestion approvisionnement-stockage-distribution » avec Ibrahima Bah pour l'assister dans la fonction. Par ailleurs, suite au départ de Claudine en juillet, Yasmin Knaissi est venue la remplacer sur le poste de responsable réception tri distribution. De son côté, Yasmin a été remplacée à la coordination de commandes par Kokuvi Mawuena Santos, dit, pour nous tous, Augustin !

Laure Jaud, CESF avec Céline Montezin, est en congé de maternité au minimum jusqu'en septembre 2020. Elle est remplacée à mi-temps sur le poste par Léa Costanzo pour s'occuper du camion cuisine mobile.

- **Les « Service civique »**

4 contrats de mission en cours. Durant cette année, 1 contrat a été rompu pour abandon de poste, 1 autre pour faute grave. Le dernier recrutement par rapport à l'agrément préfectoral 2018 est en cours. Le renouvellement d'agrément pour 2020/2021 a été adressé aux services de l'Etat, nous sommes en attente de la réponse.



- **Le Mécénat d'entreprise**

2 mécénats en cours à ce jour très mobilisés actuellement sur l'organisation de la collecte.

3 nouvelles candidatures sont à l'étude.

- **Les Formations CACES**

A ce jour sur 2019, **24 formations qualifiantes** CACES ont été réalisées ou sont programmées d'ici la fin de l'année pour 19 bénévoles (**80%**), 4 volontaires Service Civique et 1 salarié.

Bénévoles

La fête

Le Banquet des bénévoles de la Banque Alimentaire, fin août, a rassemblé 160 bénévoles dans une ambiance de fête, ponctuée par la Band à l'Ouest (Le Taillan).

Merci à tous ceux qui nous ont aidés, l'équipe de Gargantua aux planchas, la Mairie de Bordeaux qui nous a prêté tables et chaises et bien sûr les salariés et bénévoles de la BABG qui se sont mobilisés en amont et pendant la soirée pour que ce soit vraiment une fête. Et ce fut le cas !



Témoignage

« *Bravo pour qui vous êtes, bravo pour ce que vous faites* »

Aurélie, bénévole pendant la distribution d'été, traduit dans ce beau témoignage, son expérience. Un joli message...

« Partager ce moment, m'investir pour un si court moment... dans une action que vous menez avec votre cœur, depuis longtemps pour certains, a été une expérience riche et profonde.

Aussi, je souhaitais vous exprimer toute ma gratitude pour votre engagement, si précieux. J'ai pris conscience à quel point votre investissement est si indispensable à notre société. Et vous remplissez cette mission avec joie, envie, et bonne humeur, bravo pour qui vous êtes, bravo pour ce que vous faites. Alors, de nouveau, **Merci !**

Je garderai...

- Un sourire magnifique, un maquillage soigné et un boubou assorti à un petit homme dans une poussette,
- Les parents qui choisissent, les enfants qui traduisent,
- Des ados aux yeux pleins d'étoiles lorsque la question est posée : "et toi qu'est-ce que tu préférerais manger ? Choisis ce que tu veux !"
- De petites mains passant sur la table, appartenant à des enfants aux prénoms si difficiles à mémoriser, si compliqués à prononcer...
- La victoire de Vanessa, ayant trouvé dans le fouillis d'un chamboulé tout, LA boîte de choucroute individuelle, si désirée, comme une aiguille dans une botte de foin.
- Les réassorts de mes deux collègues de droite qui comme par magie, trouvaient des boîtes devenant des cadeaux dans mon stock ! et une boîte de maïs, une de petit pois, de la crème solaire, des artichauts, de la moutarde, du gingembre...
- Le petit cadeau « bonus » de sauce pili-pili qui fait briller les yeux et enchante les papilles des plus jeunes,
- La distribution à tous les enfants de petites bouteilles d'eau aromatisée à l'ananas ; Les Blédichef avec du jambon dont personne ne veut jusqu'à ce qu'une grand-mère sans dent se présente.

Et puis je garde dans ma tête, de belles rencontres : ceux avec des exigences, ceux qui en demandent toujours un peu plus, ceux qui baissent les yeux, ceux qui aiment à discuter, ceux qui trouvent que mon sourire est beau, ceux qui aiment mes lunettes, ceux qui donnent merci du cœur, ceux qui sont ailleurs, ceux qui mangent uniquement du poulet, ceux qui sont seuls mais qui ont pleins d'amis à nourrir, ceux qui sont en tribu mais qui ne veulent rien parce que je n'ai pas de pois chiches, ceux qui sont pressés, ceux qui prennent le temps de choisir la marque, ceux qui regardent les compositions, ceux qui s'en fichent, ceux qui demandent des conseils, ceux qui rêvaient d'un petit salé aux lentilles depuis si longtemps, ceux qui tiennent une boîte de confit comme un précieux trésor...

Voilà, tout ceux-là, vous les connaissiez, et moi, je ne les connaissais pas vraiment avant de vous rencontrer... »

Atelier confitures : une autre organisation au servir des mêmes ambitions !

En 2013, la Banque Alimentaire a mis en place un atelier confitures dont l'ambition était double : lutter contre le gaspillage alimentaire en valorisant des fruits dont l'état ne permettait pas une distribution en l'état, mais aussi, favoriser l'inclusion sociale, en mettant à disposition l'atelier de transformation à des «auto-entrepreneurs » dont la situation supposait un coup de pouce.

Sans rien renier de cette double ambition, le conseil d'administration de la Banque Alimentaire a décidé de fermer l'atelier situé à l'arrière des entrepôts et de privilégier un partenariat plus étroit avec l'entreprise « Elixir-Saveurs solidaires » basée à Blanquefort. Ce partenariat a notamment permis à la fois de trouver un débouché pour des fruits et légumes non distribuables par la BA, la récupération de produits transformés (soupes, confitures...) pour nos associations partenaires (ce qui n'était pas le cas auparavant) ... et l'embauche, depuis septembre dernier, de Dominique qui ouvrait au sein de l'atelier de transformation.

Ainsi, par cette nouvelle organisation, la banque entend servir encore mieux ses valeurs fondatrices !

Pierre Pouget

Demands d'emplois seniors de plus de 50 ans.

ACTIFS 33, Association loi 1901, reconnue d'intérêt général, s'est notamment donné pour mission de **Conduire** les Demands d'Emploi vers le monde du travail en mettant toutes les chances de leur côté.

Soutenue par la Mairie de Bordeaux, elle lance une action au profit des Demands d'emplois seniors de plus de 50 ans.

L'équipe d'ACTIFS 33 **écoute**, apporte des **conseils personnalisés et un suivi permanent**.

Les sessions durent 5 semaines à raison de 2 matinées par semaine.

La première se déroule du 26 novembre au 20 décembre, au siège de l'association

Calendrier prévisionnel des sessions 2020

14 janvier au 11 février

25 février au 24 mars

7 avril au 5 mai

19 mai au 19 juin

Les candidatures sont à adresser dès à présent à ACTIFS 33, soit par mail, soit par téléphone :

actifs-33@orange.fr

05 56 95 62 85

176 rue Achard, 33300 BORDEAUX

Afin de préparer les sessions, un entretien se tient avec chacun des candidats.

Vigilance : Chacun est responsable de la sécurité des bénéficiaires accueillis

Nous, Banque Alimentaire de Bordeaux et de la Gironde (BABG), comme vous, sommes responsables de la sécurité des bénéficiaires que nous recevons, notamment par rapport à la sécurité des aliments.

Nous comme vous, sommes considérés comme n'importe quel établissement de la filière agro-alimentaire. **Nous avons les mêmes devoirs : respectez les règles d'hygiène**, particulièrement pour nous tous celles mentionnées dans le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène de l'Aide Alimentaire consultable sur le site : <https://ba33.banquealimentaire.org> – rubrique Alimentation. Nous ne sommes pas au-dessus des lois !

C'est pour l'avoir oublié qu'une association caritative de l'Est de l'hexagone a fait l'objet d'un contrôle de la DDPP (ex-Fraudes et Services vétérinaires) à la suite d'une plainte. Lors de ce contrôle, les inspecteurs ont mis en évidence la détention et le don de produits périssables dont les dates limites de consommation (« **à consommer jusqu'au...** ») étaient dépassées de 2 jours. L'association a fait l'objet d'une procédure pénale transmise au Procureur de la République. Ce dernier, moindre peine, a adressé à l'association un simple « rappel à la Loi ».



Cette affaire a fait quelques bruits, le journal local s'en étant emparé.... Mauvaise presse !

Alors soyons tous vigilants :

- **Pas de date limite de consommation (DLC) dépassée** (les produits ne peuvent être donnés car ils sont périmés et pourraient être dangereux)
- **Pas de congélation des produits frais**, notamment des denrées animales ou d'origine animale, même si la DLC n'est pas atteinte
- **Respect des températures de conservation**. Entre la Banque Alimentaire et votre structure, transportez les aliments périssables dans une caisse isotherme avec des plaques eutectiques bien froide. Vérifiez la température avec un thermomètre. Les produits surgelés doivent être placés quant à eux dans une autre caisse isotherme munie de plaques adaptées (« -23°C ») permettant le transport à -18°C.

Au niveau de la BABG, la sécurité des aliments est une préoccupation de chaque instant et nous investissons dans ce but.

C'est à ce prix que nous assurons tous la sécurité des bénéficiaires.

Pierre Veit, RHYSA de la BABG