



ba news

DECEMBRE 2016 — N°12

SOMMAIRE

Page 1 :

Edito

Mouvements des Salariés

Page 2 :

Les Partenaires de la BA

3 Questions à...

Les mouvements des bénévoles

Page 3 :

Collecte 2016

Les Subventions Publiques

La formation TASA

La Réunion des Bénévoles

Page 4 :

Brèves

Agenda

Recette

Partenaires



EDITO

Conformément à sa chartre, la BA fonde son action sur des valeurs de dons et de partage, elle est engagée dans une démarche de solidarité au service des personnes démunies en partenariat avec des associations et organismes sociaux.

Trois axes déterminent cette action : Prospector et collecter des produits alimentaires, les transporter, les stocker, et les remettre aux associations et CCAS.

Ces activités et l'organisation de la BA nécessitent des moyens conséquents respectant la gratuité et l'esprit de dons. C'est ainsi qu'en synergie avec les 4 salariés, 80 bénévoles sur l'année et plus de 1 000 lors de la Collecte annuelle s'emploient à ses multiples tâches.

Merci à eux tous pour leur engagement et leur dévouement.

Lors des portes ouvertes du 4 novembre 2016, une dizaine de bénévoles nous a rejoints. Leurs motivations sont variées mais il y a toujours la volonté d'être utile à la société, la recherche d'un épanouissement personnel, le désir de rencontrer des personnes ayant les mêmes préoccupations et l'intention d'appartenir à une équipe. Je souhaite à ces nouveaux venus de trouver tout cela à la BA et de s'intégrer dans les meilleures conditions.

Bien évidemment, le recrutement de nouveaux bénévoles est permanent et je remercie les uns, les autres de sensibiliser de nouvelles recrues.

Et comme 2016 s'éloigne et que 2017 approche, je vous souhaite à tous de bonnes fêtes de fin d'année.

Jean – Michel PEROU
Le Président

NOS COORDONNEES ET HORAIRES D'OUVERTURE

ADRESSE :

46 bd. Edgar Quinet
79 200 PARTHENAY

Tél. : 05 49 95 54 26

Mail :

ba790@banquealimentaire.org

Site Internet :

http:ba79.banquealimentaire.org

HORAIRES :

Lundi-Mardi-Mercredi-Jeudi :
8H30 à 12 H00/ 14H00 à 17H00

Vendredi :
8H30 à 12H00

La BANQUE ALIMENTAIRE DES DEUX-SEVRES RECRUTE

Si vous avez un peu de temps à donner pour une cause, que vous soyez étudiant, sans emploi ou retraité...

N'hésitez à venir nous aider !

MOUVEMENTS DES SALARIES

Depuis le 2 Novembre, **Nathalie** a complété le groupe de salariés de la Banque Alimentaire.

Elle est recrutée sur un poste de Préparatrice de commande en Contrat Unique Insertion pour une période de 12 mois renouvelable 1 fois (12 mois) et à raison de 28 heures/semaine.

Nathalie connaissait déjà l'association puisqu'elle est entrée en qualité de bénévole depuis Avril dernier. Elle fait la préparation des commandes de produits frais, des produits bébé et des colis d'urgence. Elle est chargée de l'accueil des associations, de les accompagner dans la prise en charge des produits et la signature des bons de livraison avec saisie informatique des sorties de denrées. Elle assure également la gestion des stocks de la réserve en partenariat avec Christine.

En conséquence, **Pierre** initialement prévu dans les tâches de préparation de commande assure dorénavant le poste de Magasinier-Cariste. Il s'occupe du stockage, mouvement des palettes de denrées prévues à la préparation, suivi et chargement des véhicules des associations. Il assure également l'entretien des locaux et matériels.



*Avec leur gilet BA orange,
Nathalie à gauche et Pierre à droite !*

Directeur de publication :

Jean-Michel PEROU

Rédacteur en chef :

Ghislaine CERNON

Crédit photo :

Pierre RUSSEIL

Conception-

Réalisation :

Virginie LAVERGNE

LES PARTENAIRES DE LA BANQUE ALIMENTAIRE DES DEUX-SEVRES

« Aider l'homme à se restaurer ». Ce slogan qui colle si bien à la mission de la Banque Alimentaire, serait vide de sens s'il n'y avait pas ses partenaires distributeurs, associations ou CCAS, qui accomplissent l'ultime rôle de fournir de la nourriture à ceux qui en ont le plus besoin. Souvent cet acte s'accompagne de conseils en cuisine mais aussi d'aide à retrouver un sens à sa vie ne serait-ce qu'en décryptant le maquis des démarches administratives pour des allocations, des droits, pour un chemin vers l'emploi, etc...

Le tandem BA-partenaires distributeurs fonctionne efficacement, tout comme d'ailleurs, l'autre tandem du schéma, partenaires donateurs ou financiers-BA (voir ci-dessous l'interview d'un gérant de grande surface).

La Banque Alimentaire est chargée de collecter le maximum de denrées, apporter son expertise en matière sanitaire, d'organisation, de gestion... Les partenaires distributeurs sont au contact des « bénéficiaires » et ont la tâche de leur remettre des aliments. En fait, leur action va beaucoup plus loin !

A Bressuire par exemple, le Centre communal d'Action Sociale (CCAS), le Secours Catholique et la Croix Rouge unissent leurs forces pour apporter différents services. Bien sûr, l'alimentation reste le « cœur du métier » sous forme de paniers qui ne sont pas préparés à l'avance, mais confectionnés par les demandeurs, avec l'aide d'un bénévole qui veille à l'équilibre des menus, prodigue un conseil de cuisson, insiste sur la durabilité du produit, etc...

Auparavant, les demandeurs sont accueillis autour d'une boisson et d'un gâteau afin de favoriser la convivialité si nécessaire à la discussion, aux échanges. Souvent une animatrice fait la démonstration d'une recette dont le fruit est partagé sur le champ.

Ici, tout est fait pour personnaliser la relation entre « bénéficiaires » et bénévoles. Ainsi, au gré de quelques minutes d'échanges, une parole, une confiance se glisse traduisant une joie, un souci, parfois un appel et l'écoute indispensable peut être le début d'une solution ou au moins d'un espoir.

Christelle Lavaud du CCAS insiste sur cet accompagnement humain : « A côté de la distribution classique, nous finançons l'épicerie sociale, car le fait de payer, même à un prix minime les produits d'hygiène, de nettoyage, les denrées complémentaires, est un acte de dignité retrouvée. De plus c'est un moyen de proposer aux demandeurs les ateliers cuisine, jardin, vie quotidienne, organisés par le CCAS ».

Au total, chaque quinzaine, 80 à 100 familles sont accueillies, en alternance, par le Secours Catholique et la Croix Rouge qui mobilise à chaque fois une dizaine de bénévoles.

Le CCAS est, en outre, chargé d'instruire et de traiter les dossiers des demandeurs. La sélection des plus nécessiteux est faite en définissant le « reste pour vivre » de chaque famille après avoir honoré les charges incontournables.

Robert Rouiller, responsable du Secours Catholique, admet que cette organisation tripartite est peut-être plus contraignante, mais elle apporte plus de lisibilité et de cohérence à l'action.

3 QUESTIONS A JEAN-YVES LEBOUL, DIRECTEUR DE SUPER U A PARTHENAY

-BA NEWS : Vous êtes partenaire fidèle de la Banque Alimentaire, qu'appréciez vous dans cette relation ?

Jean-Yves Le Boul : Le sérieux, la transparence et d'une façon générale, les bonnes relations personnelles avec les responsables. Depuis longtemps et avant les réglementations durcissant les procédures sanitaires, la Banque Alimentaire avait déjà mis en place des équipements et des exigences qui garantissent la qualité des aliments distribués.



-BA NEWS : Avez-vous des inquiétudes quant à la pérennité de ce partenariat ?

JY L : Oui et non. Nous privilégions la Banque Alimentaire à cause de son sérieux, mais la Loi Garrot oblige les grandes et moyennes surfaces à lutter contre le gaspillage. C'est bien, mais cela a un effet pervers ; l'obligation de vendre des produits en fin de vie nous empêche de donner à la BA ces produits parfaitement consommables. C'est un volume conséquent que nous essayons de remplacer par des dons supplémentaires.

-BA NEWS : La collecte annuelle vient de se dérouler, en Deux-Sèvres il semble que les tonnages récoltés soient en hausse, mais le principe du « Drive » n'est-il pas un handicap ?

JY L : Surement car cette clientèle échappe aux sollicitations des bénévoles. Nous allons réfléchir à un moyen de mobiliser les acheteurs qui ont fait ce choix, afin qu'ils puissent, s'ils le veulent, contribuer eux aussi.

LES MOUVEMENTS DES BENEVOLES



Ghislaine Cernon a transmis le dossier des « Relations Associations » à Anne Delaforcade. Anne gère la communication auprès des différentes Associations partenaires ainsi que son équipe de bénévoles qui visitent les associations afin de s'assurer de la bonne hygiène et traçabilité des produits qui leurs sont distribués.



Catherine Magnaval a laissé place à Agnès Tallon concernant les remontées des indicateurs trimestriels que doivent fournir les Associations partenaires à la Banque Alimentaire des Deux-Sèvres.

COLLECTE REUSSIE POUR LA BA79

Les 25, 26 et 27 Novembre derniers, la collecte annuelle de la Banque Alimentaire a mobilisé un millier de bénévoles dans 75 magasins du département. Malgré les craintes d'un repli sur soi lié aux circonstances économiques, la prise de conscience et la générosité de nos concitoyens ont permis une récolte de quelques 85 tonnes, très légèrement supérieure à 2015.

Un grand MERCI à tous les acteurs de cette réussite, les magasins, les partenaires logistiques, aux donateurs et à ceux qui les ont accueillis. Rappelons que ces derniers participent à la demande de la BA et des associations partenaires, mais ce sont aussi des personnes non engagées dans un mouvement caritatif, soucieuses d'aider ponctuellement les plus démunis.

Merci à tous.



LES SUBVENTIONS PUBLIQUES ET LEURS ATTRIBUTIONS

Si l'action des banques alimentaires est « d'aider l'homme à se restaurer », cette action ne pourrait pas être accomplie sans le concours financier de partenaires. Parmi eux nous citerons les aides publiques reçues des Collectivités Locales et de l'Etat. Au titre de l'année 2016, l'attribution des subventions se répartit ainsi :

- Le Conseil Départemental
 - pour achat de denrées alimentaires
 - pour la mise en œuvre de l'action « ensemble aidons l'homme à se restaurer »
- Région Nouvelle Aquitaine
 - soutien aux personnes en difficulté
- Communes
 - pour financement des charges de fonctionnement
- Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations
 - pour achat de denrées alimentaires

Que ces collectivités soient remerciées pour leur soutien financier apporté qui représente plus de 40% du budget.

REUNION DES BENEVOLES DE LA BA

Le vendredi 9 décembre 2016, une quarantaine de bénévoles s'est réunie dans la salle du Pays de Gâtine pour un temps d'information et de partage.

Un diaporama a permis de présenter les principaux chiffres clés de la BA concernant les approvisionnements, la distribution et le budget. Ensuite, nous avons abordé des sujets internes (nouvelle convention de bénévolat, délibération sur l'aide alimentaire interne, et les projets de formation).

Puis, un temps d'échange a permis d'identifier plusieurs points d'amélioration (responsable bénévoles, sécurité ...). Pour finir, l'association « Vacances et familles » a présenté ses activités et a proposé de nous accompagner lors de nos futures collectes annuelles.

FORMATION TASA



Cette année, il y a eu deux sessions de la formation TASA (Tous Acteurs de la Sécurité des Aliments). La première a eu lieu le 9 juin (cf. BA news n° 11) et la seconde le 22 septembre.

L'ambiance y a été très conviviale cette fois encore. L'animatrice, Marie-José Franchi, a accueilli 13 stagiaires sur les 14 inscrits.

Grâce à l'ordinateur et la projection sur le mur de notre salle, tout le monde a accès au contenu des diapositives qui décrivent parfaitement les facteurs de risques pour les aliments lorsque la chaîne du froid est rompue, lors du transport par exemple. C'est pour cette raison que les chauffeurs de la BA des Deux-sèvres avaient été invités à cette session. Ils sont venus à 4 et ont pu noter l'importance de la gestion des températures dans les bacs ou caissons ainsi que la manière de stocker sans

tasser, en évitant les parois du camion et en surélevant les denrées.

Les autres thèmes abordés ont suscité quelques débats ne manquant pas d'intérêt et les échanges entre associations ont été enrichissants.

A refaire l'année prochaine avec de nouveaux candidats !

BREVES

UNIS CITE

L'Association Unis Cité, de Niort, en prévision de la Collecte 2016 est venue découvrir la BA. Les jeunes étaient surpris du travail effectué et de l'utilité de notre Association. Merci pour leur participation à notre Collecte.



L'AMICALE DES BOULANGERS

Le 18 Novembre 2016, l'Amicale des Boulangers retraités des Deux-Sèvres organisait sa journée « sortie » dans le département. Cette année, la BA a été choisie, les 42 participants étaient enchantés de l'intervention faite par le président de la BA.

AGENDA

Vendredi 20 Janvier 2017 : Repas des bénévoles à la Chapelle-Bertrand

Vendredi 7 Avril 2017 : Assemblée générale à la Salle du domaine des Loges à Parthenay

Vendredi 9 Juin 2017 : sortie des bénévoles (l'Hermione, corderie royale) : l'organisation est en cours.

RECETTE

GOULASH HONGROIS

INGREDIENTS :

1 kg de bœuf (bourguignon, gîte, paleron...)

500grs d'oignons

500 grs de tomates (ou 1 boîte de tomates concassées)

2 poivrons

3 cuil à soupe de paprika

2 cuil à soupe d'origan

2 cuil à soupe de cumin

1 cuil à café de piment de cayenne (ou plus selon votre goût)

1 litre de bouillon de bœuf (ou 2 cubes)

3 cuil à soupe d'huile

30 grs de margarine ou de beurre

sel

Préparation :

1. Couper la viande en cubes de 1 à 2 cm (pas plus gros sinon cuisson longue)
2. Chauffer la margarine et l'huile dans une grande sauteuse ou une poêle.
3. Y faire dorer les dés de viande et les transvaser dans un autocuiseur au fur et à mesure de leur cuisson, sans la graisse.
4. Pendant ce temps, éplucher et émincer les oignons. Oter le pédoncule et les graines de poivrons et les détailler en petits cubes (on peut utiliser des dés de poivrons surgelés).
5. Oter la partie filandreuse à la base des tomates et les couper en dés (on peut utiliser une boîte de tomates concassées).

Pour finir,

1. Dans la graisse restante, faire revenir les oignons et les poivrons sans les brûler. Puis les mettre dans l'autocuiseur avec les dés de tomates, les épices et le bouillon.
2. Salez légèrement, fermer l'autocuiseur et laisser cuire à feu moyen pendant 1 heure 30 (au minimum) à partir du chuintement de vapeur. Vous pouvez prolonger la cuisson d'environ 30 minutes pour une viande plus fondante ou réchauffer le plat le lendemain, il n'en sera que meilleur.



BON APPETIT



Partenaire de la Banque Alimentaire des Deux-Sèvres