



Sortie des bénévoles et des salariés

Le mercredi 25 septembre 2012 nous nous sommes rendus en car à Sélestat au Musée du Pain où nous a été présenté la fabrication du pain et l'évolution des techniques du Moyen Age à nos jours. La visite fut agrémentée d'une dégustation de pains divers, de gâteaux et de meringues. Ensuite nous sommes partis à pied à la découverte du Centre de Sélestat.



Après cela le chauffeur nous a conduits à Barr où nous avons visité l'Eglise protestante St Martin : une chaire et un autel du 17e siècle y sont conservés. Nous avons pu assister à un concert d'orgue. Ce dernier fut construit en 1852 par Joseph Stiehr, facteur d'orgue alsacien célèbre. Le beau temps n'étant pas de la partie cette année, nous avons pris l'apéritif au chaud dans l'autocar, puis nous sommes allés à l'Escale du Ried à Ehnwihr où nous avons partagé un repas en toute convivialité.

Forum des Associations à Strasbourg

Le week-end du 22 et 23 septembre a eu lieu le Forum des Associations au Parc de la Citadelle à Strasbourg. Nous y étions présents dans le Hall H : Pôle Solidarité. Comme lors d'autres manifestations cela nous permet de faire connaître nos actions auprès des plus démunis mais également de préciser la spécificité du fonctionnement de la BA à savoir notre rôle de stockage des produits récoltés et la redistribution grâce au réseau des 80 associations partenaires.

Cette année nous avons mis l'accent sur le recrutement de nouveaux bénévoles. Les fiches de postes présentées sur le stand correspondaient aux fiches de la journée nationale de recrutement du 25 septembre 2012 intitulée «Devenez Gilet Orange».

Les personnes intéressées ont été invitées à participer à une réunion d'information à la BA le jeudi 4 ou le mardi 9 octobre.

Nous avons recueilli 18 candidatures. Nous pourrions ainsi renforcer les postes opérationnels tels que chauffeurs, trieurs, préparateurs de commande... aussi bien que les postes spécifiques tels que : hygiène et sécurité, informatique, communication...



Collecte de denrées alimentaires par la LAFA

En partenariat avec la Banque Alimentaire, la Ligue d'Alsace de Football a organisé, le week-end du 26 au 28 octobre 2012, une collecte de denrées alimentaires dans les clubs de foot de la Région Alsace. Lors de chaque match, les personnes présentes, des joueurs aux supporters en passant par les arbitres et les entraîneurs ont pu déposer des denrées non périssables. Ces dernières seront remises à la BA lors de l'AG de la LAFA le 10 novembre à Geispolsheim. Le samedi 27, pour la rencontre Oberschaeffolsheim-Racing, match de Coupe de France, où beaucoup de spectateurs étaient attendus, un camion de la BA était présent sur les lieux afin de collecter directement les aliments.

Le président de la BA du Bas-Rhin, Freddy Sarg, adresse un grand merci à nos amis footballeurs et se réjouit de ce partenariat qui, en ces temps difficiles est un véritable réconfort.

Pour Albert Gemmrich et Ilan Blindermann, président et directeur de la LAFA, il est tout à fait normal de soutenir cette cause. Cette action s'inscrit parfaitement dans «Les Journées de la Solidarité» qui seront reconduites chaque année pendant le week-end précédant l'Assemblée Générale de la Ligue.

C'est en entendant parler de la baisse de dons de denrées alimentaires que la Ligue a sollicité la BA pour cette opération.

A VOS AGENDAS

23 et 24 Novembre :
La Grande Collecte
Du 30 Novembre jusqu'au 2 Décembre :
Le village du partage
(Place Kléber)

Journal réalisé par l'équipe communication de la Banque Alimentaire du Bas-Rhin

Responsable de la publication : Coralie Tijou

98, rue de la Plaine des Bouchers - 67100 Strasbourg

Tél. 03 88 40 30 40 - Fax 03 88 39 23 12 - courriel : BA670@banquealimentaire.org - site internet : www.bancalim67.org



ba news

Ensemble, aidons l'Homme à se restaurer

Octobre 2012 n°9

LE RIRE À LA B.A. 67

Est-ce bien sérieux de parler du rire dans un journal rattaché à une institution aussi importante que la Banque Alimentaire ? Il faut d'abord préciser que le rire qui se moquerait des autres n'a pas sa place dans ce débat.

Rire c'est d'abord être en capacité de rire de soi, de ne pas se prendre trop au sérieux.

Rire ce n'est pas flatter son propre égo, mais être en capacité d'écouter avec sympathie les autres.

Le rire permet aussi de dédramatiser, dans certains cas, des situations conflictuelles.

Dans d'autres cas quand l'angoisse est trop oppressante, le rire peut redonner du souffle à la personne.

Le rire a aussi une vertu thérapeutique.

Une étude américaine a montré qu'une personne qui chaque jour rit au moins quinze minutes à six à sept ans d'espérance de vie en plus.

Alors, quand nous sommes engagés dans l'aide humanitaire au niveau d'une Banque Alimentaire -mission ô combien sérieuse et importante- n'oublions pas le rire.

Cela nous fera du bien et du bien aux autres. Nous serons plus efficaces dans notre engagement !

Et même nous donnerons envie à d'autres de nous rejoindre.

Freddy SARG

LA GRANDE COLLECTE C'EST BIENTÔT !



MOBILISONS NOUS LES 23 ET 24 NOVEMBRE



SOMMAIRE

Page 2 : **Tous responsables** : PEAD ET PNAA Page 2-3 : **Une place pour tous** : Le groupe «Prospection»

Page 3 : **Mieux se nourrir** : Polenta - Page 4 : **Ambiance** : Sortie des bénévoles et forum des associations

Restaurer l'Homme : Collecte de denrées alimentaires par la LAFA - **A vos agendas**



Les produits français et européens d'aide alimentaire.

Dans le jargon quotidien de la BA et des Associations partenaires, ils sont nommés PEAD (Plan Européen d'Aide aux Démunis) et PNAA (Plan National d'Aide Alimentaire). Cette dotation nous est allouée chaque année par la Fédération des BA suivant un calendrier de livraisons régulières : 900 tonnes en 2011. La quantité pour l'année suivante est calculée en fonction d'un coefficient prenant en compte la population du département (taux de bénéficiaires du RSA, taux de chômage...)

Pour le PNAA, les dons proviennent de l'Etat Français, ceux du PEAD de l'Europe. Le but est de fournir des repas équilibrés aux bénéficiaires.



Nous recevons des produits ambiants (riz, farine, pâtes), des produits frais (fromage, beurre) et des surgelés (poisson et viande).

Nous programmons la réception à la BA en fonction des jours les moins chargés en livraisons aux associations et en fonction de la place de stockage disponible. L'importance des tonnages nécessite un stockage extérieur aux entrepôts de la Banque Alimentaire rue de la Plaine des Bouchers.

Il s'agit également de faire un suivi très rigoureux car à tout moment un contrôle peut être effectué (au colis près) par France AgriMer (Etablissement national de l'Agriculture et de la Mer) avec qui la Fédération Française des BA a signé une convention de partenariat. Chaque semaine cela implique la pratique d'un inventaire de ces produits.

La distribution journalière est effectuée aux 80 associations partenaires suivant leur commande et le calendrier de livraison défini avec elles.

Vu la précarité ambiante, nous espérons pouvoir continuer à bénéficier de toutes ces aides dans les années à venir afin de poursuivre notre action solidaire auprès des plus démunis.



Le Groupe «Prospection»



Gérard LUX

Ça y est ! Le Groupe «Prospection» est constitué ! Denis Lazier est venu me rejoindre au début du mois de juin et va m'aider à réveiller une activité en sommeil depuis quelques années à la BA67. Si le nombre de donateurs dans les Grandes Surfaces (GMS) ou l'Industrie Agro-Alimentaire (IAA) est resté stable, l'environnement de la Grande Distribution et celui de l'Industrie Alimentaire évolue en permanence. Il est nécessaire de s'y adapter.

1. Le constat :

Nous sommes confrontés depuis quelques mois à une décollecte (-12 % par rapport au 1^{er} semestre 2011) affectant un certain nombre de produits. Les quantités «ramassées» ne nous permettent plus de faire face aux besoins de nos Associations Partenaires avec la souplesse nécessaire, en particulier pour les viandes, les laitages et les fruits et légumes.

2. Pourquoi les grandes surfaces donnent-elles moins?

- Les magasins «soldent» très souvent à 50% leurs produits en date courte.
- C'est plus facile à gérer que d'organiser un partenariat avec une association qui collecte ces denrées.
- La crise touche aussi la Grande Distribution, pour le frais cela peut entraîner une réduction du «contrat date». Le contrat date est lié à la charte qualité de chaque enseigne : d'un engagement pour un retrait des rayons d'un produit à J-5 on est passé à J-3, voire J-2.

3. Pourquoi est-il difficile de recruter de nouveaux donateurs ?

Les meilleures places sont prises (Hyper) par des confrères très fiables en termes de service apporté. Il nous faut donc aller collecter dans des points de vente encore accessibles, même s'ils sont de taille plus modeste.

4. Pourquoi collecter auprès de plus petits points de vente ?

- L'environnement économique évolue et le coût des déplacements pour le consommateur ne cessent d'augmenter.
- Les spécialistes de la GMS parient sur un recul des ventes dans les Hypermarchés et sur une croissance de la part de marché des Supermarchés.

- Solliciter les Supermarchés pour la «Ramasse» des produits frais nous permet d'anticiper dans cette direction.

5. Les conséquences de cette nouvelle donne nous amènent à :

- Remodeler nos tournées et envisager l'achat d'un nouveau véhicule frigorifique.
 - Devenir plus professionnels afin d'offrir à nos partenaires d'avantage de fiabilité.
- Cela passera par une refonte de l'organisation des tâches de la BA ; de nouvelles méthodes de travail sont à inventer, elles concerneront l'ensemble de nos activités, depuis la collecte jusqu'à la distribution vers nos associations partenaires. Une augmentation de l'amplitude de l'ouverture de la BA semble également s'imposer. Cela passera aussi par la nécessité de recruter de nouveaux bénévoles.

6. Quelles sont les autres pistes à explorer?

Solliciter l'IAA :

- Pour ses écarts de production.

Solliciter le Monde Agricole :

- Pour ses écarts de tri, même si cela représente une activité saisonnière.

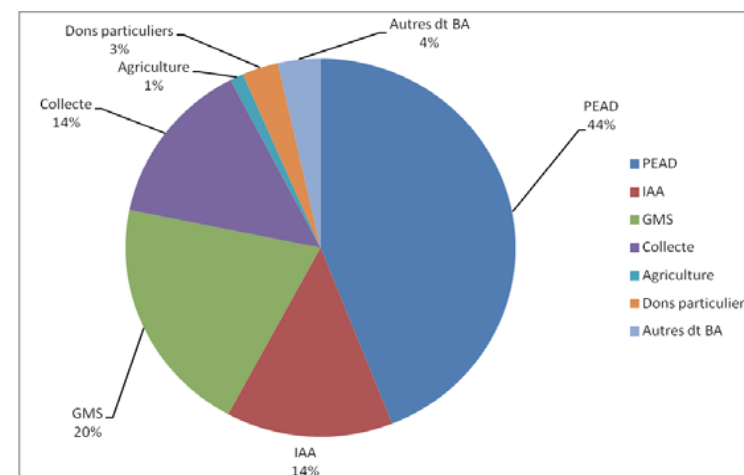
Solliciter les Transporteurs :

- Lors des aléas du transport... (palette penchée, colis abîmés) leur proposer un don à la BA plutôt que la vente à des soldeurs.

7. Suivi des partenaires actuels :

Il est difficile de trouver de nouveaux partenaires, alors soignons ceux qui nous sont fidèles depuis des années. Un entretien semestriel avec ces partenaires serait l'idéal... Il faut pour cela avoir des éléments à partager tels que des éléments chiffrés, un descriptif de ce qui va bien et de ce qui va moins bien... La remontée des informations du terrain est primordiale. A tous ceux qui ont des contacts réguliers avec les donateurs, merci de faire un effort pour mieux faire circuler au sein de la BA les informations que vous détenez.

8. Petit rappel sur l'origine des dons de la BA 67 (année 2011) :



La polenta peut accompagner les viandes en sauce, mais peut également être coupée en carrés (plus facile à servir) nappée de sauce tomate et de gruyère et passée au four pendant 25 minutes à 180°.

Recettes

Gâteau à la polenta (pour 6 personnes)

- Une tasse à thé de farine
- Une tasse à thé de polenta
- Une tasse à thé de sucre en poudre
- Une tasse à thé de lait entier ou demi-écrémé
- Une tasse à thé de raisins secs ou fruits confits
- 2 à 3 cuillères à soupe de rhum ou d'eau de fleur d'oranger
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- 25 g de beurre



Préparation : Préchauffez le four à 160°C (thermostat 5-6). Mélangez tous les ingrédients après avoir laissé les fruits macérer dans le rhum/fleur d'oranger. Beurrez le moule et versez le mélange. Mettez au four jusqu'à ce que le gâteau soit à peine doré.

Saucisses aux champignons de Paris et polenta (4 pers.)

- 375g de polenta
- 1 oignon
- 8 saucisses de votre choix
- 4 brins de persil
- 250g de champignon

Préparation : Versez la polenta dans 1l d'eau frémissante et mélangez avec un fouet. Réduisez le feu au maximum, salez, poivrez et faites cuire 45 min en remuant de temps en temps. La polenta est cuite lorsqu'elle se détache de la casserole.

A côté, faites revenir vos saucisses à la poêle et lorsqu'elles rendent un peu de gras, ajoutez y l'oignon coupé et les champignons.

Servez le tout avec un peu de persil.