

L'association Petit Gourmand a participé à la préparation du repas et nous a proposé une succulente blanquette de veau. Et ne parlons pas des desserts ! Notre cuisinière Zina a réalisé pas moins de 5 magnifiques gâteaux, dont un aux couleurs de la Banque Alimentaire.



L'après-midi s'est terminé par la visite de notre nouvel entrepôt à Illkirch. Tout le monde a ainsi pu se projeter et imaginer le futur de la BA67.



MIEUX SE NOURRIR

Lasagnes au chou vert

Ingrédients pour 6 personnes

Pour la garniture :

8 feuilles de chou vert blanchies
800 g de pulpe de tomate en conserve (ou 500 g de tomates fraîches)
300 g de viande de bœuf hachée
1 oignon et 1 gousse d'ail
2 cuillérées à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe d'herbes aromatiques au choix (origan, thym, basilic)
100 g d'emmental râpé
50 g de parmesan râpé
2 morceaux de sucre
Sel, poivre

Pour la béchamel :

70 g de beurre
70 g de farine
50 cl de lait
Une pincée de noix de muscade



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 : ba67.banquealimentaire.org



Préparation

Couper un oignon et une gousse d'ail en petits morceaux. Les faire revenir à feu vif pendant 1 à 2 minutes, puis à feu doux dans une casserole ou une sauteuse avec une cuillère à soupe d'huile d'olive, jusqu'à ce qu'ils dorent.

Incorporer ensuite 800 g de pulpe de tomate. Saler, poivrer et ajouter une bonne cuillère à soupe d'herbes aromatiques (origan, basilic ou thym). Laisser réduire et mijoter à feu doux pendant 20 minutes, avant de mixer ou non selon les goûts. Contrairement aux tomates fraîches, la pulpe en conserve étant plutôt acide, penser à ajouter 2 morceaux de sucre pour adoucir la sauce.

Pendant que la sauce mijote, faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle et y faire revenir 300 g de viande de bœuf hachée, à feu moyen pendant 3 à 5 minutes. Saler et poivrer, puis la mélanger à la sauce tomate réservée. Penser à dégraisser la viande avant de l'ajouter à la sauce tomate en retirant la viande à l'aide d'une écumoire.

Dans une casserole, faire fondre 70 g de beurre et 70 g de farine hors du feu. Mélanger pour que le beurre soit absorbé.

Ajouter 50 cl de lait très progressivement en mélangeant pour empêcher la formation de grumeaux. Replacer sur feu doux et laisser épaissir pendant quelques minutes. Saler, poivrer et ajouter une bonne pincée de noix de muscade.

Beurrer un plat et y déposer une couche de béchamel, puis des feuilles de chou vert et la sauce tomate à la viande parsemée d'emmental râpé. Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients en terminant par de la béchamel.

Saupoudrer le plat avec du parmesan râpé. Il est possible d'ajouter dans la préparation des lamelles de champignons de Paris.

Préchauffer le four à 165°C (thermostat 5/6), puis enfourner pendant 45 minutes environ. Si le plat gratine trop vite, le recouvrir de papier d'aluminium.



AGENDA

Inauguration du Vélo Mixeur

Prévue le 4 avril 2017 en présence des élus, des bénévoles de la BA67 et de la presse locale.

Développé par la Maison du Vélo du Grand-Nancy et Véolia, ce vélo permettra de sauver de la déchetterie des fruits et légumes.

L'objectif est de pédaler pour réaliser ses propres smoothies et ainsi lutter contre le gaspillage alimentaire !

LA LETTRE DE LA BANQUE ALIMENTAIRE DU BAS-RHIN



ba news

Ensemble, aidons l'Homme à se restaurer

Février 2017 N° 23

« Le futur est prêt à être créé et le passé est une page déjà tournée ! »

L'année 2016 étant terminée, nous pouvons maintenant en dresser le bilan. Riche et intense, elle a été marquée par des moments de joie et de partage, mais aussi par des périodes plus difficiles.

45 000 personnes, à la rencontre des 90 associations partenaires, ont eu recours à l'aide alimentaire. Tous les engagements personnels des bénévoles de la BA67 ont contribué à notre mission collective d'« Aider l'homme à se restaurer ». Nous avons mis en place la traçabilité des produits frais, signé des conventions avec d'autres hypermarchés pour augmenter nos approvisionnements et nouer de nouveaux partenariats. Nous avons ainsi renforcé notre place d'acteur majeur de la lutte contre le gaspillage alimentaire.



Que pouvons-nous attendre de 2017 ?

Cela fait 32 ans que notre Banque Alimentaire, en partenariat avec un réseau local actif, agit concrètement pour soulager le quotidien de milliers de familles. Dans un contexte économique et social tendu, beaucoup de choses ont évolué : les contraintes réglementaires, les quantités de denrées ramassées et récupérées, le nombre de personnes accueillies, etc. Tous les indicateurs sont à la hausse.



Aussi, le Conseil d'Administration a souhaité que la Banque Alimentaire du Bas-Rhin déménage vers de nouveaux locaux. Non seulement pour répondre à la demande actuelle, mais bel et bien pour préparer l'avenir. Ensemble, quel beau défi à relever !

Enfin, il est important de mettre à l'honneur tous les bénévoles de la BA67 et de nos associations partenaires. Le Président et moi-même tenons à vous remercier plus personnellement pour votre implication : sans vous, nous ne pourrions pas fonctionner. Vos sourires,

vos présences journalières, votre investissement sont indispensables à l'équilibre et au développement de notre association. Soyez-en tous sincèrement remerciés !

Coralie TIJOU, Déléguée Générale

SOMMAIRE

Page 2 :

TOUS RESPONSABLES : Au plus près des bénévoles : interview d'Emilie ERB

Page 2 et 3 :

UNE PLACE POUR TOUS : Foot de coeur // Hager, groupe solidaire et engagé ! // Le Village du Partage // Remise de 5 000 paquets de pâtes à la BA67

Page 3 :

AMBIANCE : L'Assemblée Générale extraordinaire : la BA67 déménage // La Fête des Lumières 2017

Page 4 :

MIEUX SE NOURRIR : Lasagnes au chou vert

AGENDA : Inauguration du Vélo Mixeur

Encart : Le bilan de la Collecte du 25 et 26 novembre 2016

**Au plus près des bénévoles :
interview d'Emilie ERB**



On ne le répétera jamais assez : les bénévoles sont indispensables au bon fonctionnement de la Banque Alimentaire du Bas-Rhin ! Grâce à leur temps, leur engagement, leur bonne humeur et leurs qualités professionnelles et personnelles, il nous est possible de mener à bien toutes nos actions.

Pour la toute première interview de bénévoles, nous avons eu la chance de nous entretenir avec Emilie ERB, plus connue sous le nom d'Emmy et présente à la BA67 depuis 2013.

Comment vous est venue l'idée de devenir bénévole dans une association ?

J'ai eu la chance de pouvoir prendre ma retraite à l'âge de 60 ans. Pendant que je travaillais, mon principal souci était de gérer mon emploi du temps en fonction des priorités sans avoir à réfléchir aux tâches à faire. Et voilà qu'à 60 ans, je me retrouve avec 35h/semaine à combler, alors que je n'ai plus de travail ni d'enfants ou petits-enfants. Je me suis posée la question « que faire maintenant de tout ce temps libre ? ». Du sport ? Mes promenades quotidiennes avec mon chien et ma séance hebdomadaire me suffisent. Enseigner le français ? La patience n'est pas une de mes qualités. Garder des enfants ? Cela demande beaucoup d'énergie et d'organisation. L'idée du bénévolat s'est alors imposée.

Qu'est-ce que le bénévolat pour vous ?

J'ai besoin de contact, de me sentir utile à la société et aussi de ne pas profiter égoïstement de ma bonne santé en perdant mon temps en futilités. Etre bénévole me permet de répondre à tout cela.

Pourquoi avoir choisi la Banque Alimentaire du Bas-Rhin ?

J'ai toujours vécu dans un cocon feutré et j'aurais du mal à côtoyer la misère du monde, tout en étant convaincue que les personnes en difficulté ont besoin d'aide. Je préfère donc m'engager dans une association dont le but est « d'aider l'homme à se restaurer », slogan de la Banque Alimentaire que je connaissais par le biais de son Président, Freddy SARG, qui était pasteur à la paroisse d'Illkirch du temps où mes enfants y ont été baptisés.

Quelles missions effectuez-vous ?

Je suis à la BA67 tous les jeudis matins. Je fais principalement des travaux de secrétariat, comme saisir des courriers ou statistiques (réponse à des candidatures, recherche de transporteurs pour la collecte, lettre de remerciements, relevé des heures de bénévolat) et m'occuper du standard. Ainsi on apprend à connaître les différentes personnes, leur rôle et le fonctionnement de la BA67. En 2015, j'ai été sollicitée pour être Secrétaire Adjointe au Conseil d'Administration, et depuis 2016, je participe aux réunions, j'envoie les convocations, j'établis et je classe les Procès-Verbaux.

Mais vous ne vous occupez pas que du secrétariat ...

En effet, comme j'aime cuisiner, je participe également à des Ateliers Cuisine auprès des associations ou à la confection de confitures pour les vendre au Marché de Noël. Côté Communication, je m'occupe notamment de la mise en place du stand de la BA67 à la Rentrée des Associations et au Village du Partage, Place Kléber.

Une dernière chose à ajouter Emmy ?

Ayant travaillé dans deux grosses entreprises, je suis ébahie devant l'organisation de la BA67 pour gérer en « just in time » les entrées/sorties de marchandises. J'apprécie le professionnalisme et la cordialité du personnel et des bénévoles qui jonglent chaque jour pour mener à bien le rôle de la BA67 dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Merci beaucoup Emmy !

 **UNE PLACE POUR TOUS**

Foot de cœur

La Ligue d'Alsace de Football Association, en partenariat avec les Banques Alimentaires du Bas-Rhin et du Haut-Rhin, a organisé une collecte de produits pour le petit-déjeuner.

Lors des différents matchs organisés le samedi 1er octobre 2016, les footballeurs pouvaient faire un don. 430 kg de cacao, café soluble, céréale ou encore confiture ont ainsi été récoltés ! Ils ont été récupérés le samedi suivant par notre bénévole, Jean-Luc, lors de l'Assemblée Générale de la LAFA à Sélestat.

Hager, groupe solidaire et engagé !

Le 19 décembre 2016, Denis MUNCH, Directeur Développement Durable chez Hager Group et représentant la Fondation Peter und Luise Hager, a remis un chèque de 8 000 € au Président de la Banque Alimentaire du Bas-Rhin, Freddy SARG.

Sous l'impulsion de la Fondation, le groupe a lancé en France début 2016 une initiative d'arrondi sur salaire appelée « Chaque centime compte ». Les salariés qui adhèrent à l'opération acceptent de faire don des centimes d'euros de leur salaire net mensuel, soit entre 1 et 99 centimes par mois au maximum. Cette année en Alsace, c'est la BA67 qui a été choisie pour recevoir ce magnifique don, en concertation avec les Comités d'Entreprise des sites alsaciens de Hager Group.



Crédit : Hager Group

Ce don se traduit d'ailleurs de manière concrète : ces 8 000€ représentent 130 000 repas distribués. Merci à tous les collaborateurs de Hager Group !

Le Village du Partage

La Banque Alimentaire du Bas-Rhin était une fois de plus présente au Village du Partage du vendredi 16 au dimanche 18 décembre 2016, face au grand sapin de la Place Kléber, lors du fameux Marché de Noël de Strasbourg.

Nous avons proposé aux visiteurs vin chaud, jus de pommes chaud, bredele ou encore confitures faits par nos bénévoles. Nous avons également fait appel aux dons via une tirelire. Certains visiteurs y mettaient spontanément la pièce de caution des gobelets. 157 € en plus ont ainsi pu être récoltés.



La préparation, la présence et les rangements pour cet événement ont mobilisé une vingtaine de personnes, ce qui représente plus de 137 heures de bénévolat.

Merci à tous les bénévoles pour leur temps et leur bonne humeur, et un merci plus particulier à Emmy ERB pour son engagement et son énergie. Grâce à eux et malgré les mesures de sécurité au centre-ville, 2 106 € ont été récoltés !

Remise de 5 000 paquets de pâtes à la BA67

Le jeudi 2 février 2017, 5 000 paquets de pâtes, soit 1,2 tonne, ont été reversés à la Banque Alimentaire du Bas-Rhin par l'ÉS, Les Pâtes d'Alsace Grand'Mère et l'ALEF dans le cadre du jeu « ChasseOGaspi ».

La remise officielle s'est faite au périscolaire d'Ernolsheim-sur-Bruche en présence de Philippe COMMARET, Directeur général d'ÉS Strasbourg et Philippe HEIMBURGER, Directeur général des Pâtes d'Alsace Grand'Mère. L'après-midi s'est clôturée par une « chaîne humaine », où les 27 enfants ont symboliquement remis les pâtes à la BA67. En plus de ce geste solidaire, ce projet permet de former, de manière ludique, les plus jeunes à devenir des acteurs éco-citoyens responsables.



**L'Assemblée Générale extraordinaire :
la BA67 déménage**

Toutes les associations partenaires ont pu le constater : les entrées et sorties des camions dans l'entrepôt, alors que les camionnettes des communes et des partenaires viennent chercher la marchandise, sont une source de danger permanent et entraînent une perte de temps considérable. Une restructuration importante et coûteuse s'avérait nécessaire. L'alternative consistait à trouver de nouveaux locaux permettant simultanément le déchargement des arrivages et l'approvisionnement des associations.

La direction de la BA67, la présidence et le Conseil d'Administration ont étudié différentes solutions et l'Assemblée Générale extraordinaire a pris une décision le 19 décembre 2016. En septembre 2017, la BA67 déménagera à Illkirch-Graffenstaden.

- Cette décision audacieuse permettra :
- * d'augmenter nos surfaces : 2 700 m² d'entrepôt et 500 m² d'administratif contre 1 900 m² et 300 m² aujourd'hui
 - * de séparer les flux entrants des flux sortants pour gagner en efficacité et en sécurité
 - * d'organiser le « pôle produits frais » qui représente aujourd'hui 50% de notre activité.

Tout sera mis en œuvre afin de perturber le moins possible la ramasse et la distribution des denrées alimentaires.

La Fête des Lumières 2017

Vendredi 27 janvier a eu lieu la fameuse Fête des Lumières de la BA67 ! Aux côtés de notre Président Freddy SARG et de notre Déléguée Générale Coralie TIJOU, plus de 80 bénévoles et salariés ont partagé un moment convivial et chaleureux autour d'un déjeuner.





Le bilan de la Collecte du 25 et 26 novembre 2016

Les médias ont encore répondu présent !

La Collecte 2016 de la Banque Alimentaire du Bas-Rhin a été lancée lors de la conférence de presse du 21 novembre à l'épicerie sociale et solidaire Bou'Sol à Haguenau.

Pourquoi ce lieu ? Tout simplement parce que Bou'Sol est l'un de nos 90 partenaires, qui accompagne des familles en situation de précarité et qu'il se situe à Haguenau, première ville bas-rhinoise à mettre à disposition ses agents volontaires pour récolter des denrées dans les magasins.

Cette conférence de presse a permis de communiquer en amont sur la Collecte qui eut lieu le vendredi 25 et samedi 26 novembre, et ainsi de s'assurer une couverture médiatique avant, pendant et après cette dernière.

En effet, plusieurs médias ont relayé notre événement: Alsace20 qui a d'ailleurs invité sur son plateau Coralie Tijou, notre Déléguée Générale, France 3 Alsace ; les radios France Bleu Alsace et Topmusic ; les journaux Ami Hebdo, Maxi Flash, L'Est agricole et viticole, et surtout les DNA, partenaire récurrent et fidèle de notre Collecte.



Freddy SARG, Président de la BA67 ; Frédéric BIERRY, Président du Conseil Départemental du Bas-Rhin ; Marlyse WILLINGER, Présidente de l'épicerie sociale Bou'Sol de Haguenau ; Claude STURNI, Député-maire de Haguenau

Organisation et logistique

Afin de pouvoir effectuer les 18 tournées entre les magasins de l'Eurométropole de Strasbourg et la BA67 pour récupérer les dons, il a fallu, en plus des nôtres, emprunter des camions à des partenaires. Nous tenons à remercier : DHL, les villes de Strasbourg et de Schiltigheim, Alsacienne de boissons, EDF, Emmaüs Strasbourg et Mundolsheim, ESAT, Le Petit Forestier, Conférence SVP d'Ostwald, Meinau Services, La Croix Rouge Illkirch, Ponts Couverts, Les Disciples et le particulier Antoine BOEHLER.

Les 22 salariés en insertion de la BA67 ont également été plus qu'impliqués dans cette Collecte. Leurs postes ont ainsi été adaptés pour pouvoir répondre à la demande : chauffeur, responsable pesée (afin de chiffrer le tonnage par magasin), responsable tri ou encore cariste. Enfin des responsables cuisine ont été désignés, car des dizaines de personnes venaient manger tour à tour, et ce du petit-déjeuner au repas du soir. Merci à eux pour leur professionnalisme !

La Collecte de la BA67 en chiffres

Après un décompte global, la Banque Alimentaire du Bas-Rhin a pu ramasser, en 2 jours :

**328 tonnes de denrées alimentaires,
soit 23 tonnes de plus qu'en 2015 ***

* 145 tonnes issues des 54 points de collecte de l'Eurométropole de Strasbourg, soit 44% de la récolte globale.

* 183 tonnes issues des 94 points de collecte du département, soit une augmentation de 17% par rapport à 2015. Cela représente 56% de la récolte totale.



Cette nette augmentation de tonnage est bien évidemment due à la générosité des donateurs, mais provient surtout du fait que de nombreux magasins étaient mieux couverts par des bénévoles, et ce dès le vendredi matin.

* Au total, la Collecte s'élève à **336 tonnes**, mais le don de 8 tonnes de Jus de Fruits d'Alsace n'a pas été compté, car il ne provient pas du grand public.

Leur présence accentue la visibilité de notre association et incite davantage aux dons.



En dehors de l'Eurométropole de Strasbourg, les deux secteurs les plus importants en termes de dons sont les secteurs de Haguenau (31,6 tonnes) et de Saverne (29,2 tonnes). Ils regroupent 33% des dons du département.

Les produits les plus donnés sont comme chaque année les conserves de légumes et les pâtes. Cependant, nous avons remarqué une hausse conséquente des dons de farine et de soupe par rapport à 2015.

Des bénévoles qui ont le cœur sur la main !

Événement majeur pour l'aide alimentaire, la Collecte de la BA67 de fin novembre est également un moment placé sous le signe de la cohésion sociale, de la solidarité et du partage. 4 000 bénévoles, de tous horizons, se mobilisent sur l'ensemble du département du Bas-Rhin, que ce soit dans les grandes et moyennes surfaces, dans les zones de tri, pour les opérations logistiques ou encore pour le tri final dans l'entrepôt de la BA67.



Le profil des bénévoles est très hétérogène. Nos associations et épiceries sociales partenaires côtoient des agents du Conseil Départemental du Bas-Rhin, des entreprises, des jeunes en Service Civique, des retraités, des collectivités locales et territoriales ou encore des clubs services.

Dans les magasins, les donateurs ont notamment pu remettre leurs précieux dons aux bénévoles de la BA67 (récurrents ou ponctuels), à la centaine de salariés du CD67 et aux 40 jeunes du Service Civique, au Rotary Club Strasbourg, à des scouts, à nos partenaires comme Entraide le Relais, la Croix Rouge, pour ne citer qu'eux.

Le mot de la fin ...

Merci aux bénévoles, aux salariés de la BA67 et à tous nos partenaires !

Merci aux magasins et villes partenaires !

Merci à tous les donateurs !

Et finalement, merci à chaque personne qui, de près ou de loin, nous a permis de faire de cette Collecte 2016 un véritable succès !

Pour ce qui est du tri des denrées alimentaires, qui a duré un peu plus de deux semaines, nous avons été rejoints par :

- * des salariés de La Poste, de Lilly France et de l'EPSAN
- * des licenciés de la LAFA (Ligue d'Alsace de Football Association)
- * 12 jeunes du Collège Emile Mathis, 11 du Collège Solignac et des jeunes du Réseau Animation Intercommunal et du Château d'Angleterre (établissement éducatif et pédagogique)
- * des bénévoles de France Bénévolat.

Sans l'aide et la générosité de toutes ces personnes, la BA67 ne pourrait pas organiser cette Collecte. Grâce à leur dévouement, les



petits aléas inhérents à un tel événement ont pu être rapidement solutionnés, comme à Cora Mundolsheim ou Lidl Schiltigheim où il a fallu trouver en urgence un chef de file. Un merci particulier à Pierre SCHLADENHAUFEN et Roger GRÉGOIRE pour leur réactivité.

Avis aux amateurs : recherche de bénévoles pour la Collecte 2017

Cette année encore, un manque de bénévoles en magasins, et plus particulièrement des chefs de file, s'est fait sentir, notamment en dehors de l'Eurométropole. Le rôle de ces personnes est de coordonner l'action et les bonnes volontés de son secteur, de faire le lien entre tous les acteurs de cette grosse opération : les communes qui assurent la logistique, les associations locales qui fournissent les bénévoles et les points de vente. C'est un travail qui commence en septembre, qui se poursuit jusqu'aux derniers jours de novembre et qui apporte à chacun une richesse inouïe d'expériences et d'informations au service des plus démunis.

Ils ont un rôle clé dans l'organisation de la Collecte auprès des donateurs. Nous tenons d'ailleurs à remercier tous les chefs de file de la BA67 (dans et hors-Eurométropole) pour leur travail plus que remarquable lors de la Collecte 2016 !

Il manque également des centaines d'heures de bénévolat, cette fois davantage dans le secteur de l'Eurométropole. Cela correspond à des temps de présence en magasins de seulement 2h à 3h, mais qui sont nécessaires afin de pouvoir garder un contact constant avec les donateurs.

Si vous êtes intéressés ou souhaitez davantage d'informations, n'hésitez pas à contacter les personnes suivantes :

* Daniel BETTINGER (responsable du secteur Eurométropole)
ba670.collecteeurometropole@banquealimentaire.org

* Constant REIBEL (responsable du secteur hors-Eurométropole) qui prend la succession de Gérard LUX : reibelco@orange.fr