



● **Nouvelle antenne de la BA13 dans le nord des Bouches-du-Rhône**

Une enquête a été réalisée par la Banque Alimentaire en 2010 sur les besoins en matière d'aide alimentaire dans les Bouches-du-Rhône, département particulièrement touché par la pauvreté. Nous avons constaté que la partie nord du département est mal couverte par l'aide alimentaire fournie par la BA13.

En effet, la position géographique très excentrée de Marseille par rapport au reste des Bouches-du-Rhône pose un problème pour les associations de ce secteur qui doivent parcourir 150 à 200 km pour se ravitailler (temps perdu, coût du transport élevé...).

Un autre constat a été que la distribution alimentaire est assurée principalement dans les quartiers urbains denses. Or les familles en précarité se trouvent aussi dans les communes rurales et les zones d'habitat dispersé.

Devant ce constat et en plein accord avec notre Fédération Française des Banques Alimentaires, il a été décidé de créer une antenne dans le nord du département, plateforme de collecte et de distribution de denrées alimentaires située à Saint-Andiol, tout au nord du département et à proximité des voies d'accès rapides (autoroutes). Cette plateforme devrait être totalement opérationnelle après les vacances d'été, après une période de « rodage » commençant le 15 avril.

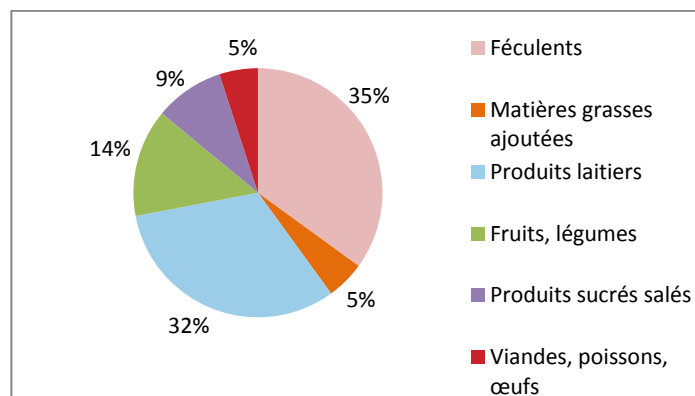
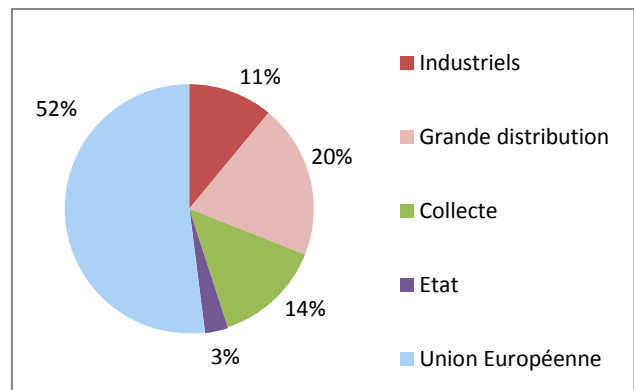
■ **La BA13 se mobilise pour de nouveaux défis**

En 2010, la Banque Alimentaire des Bouches-du-Rhône a distribué 2 560 tonnes de denrées (dont 660 tonnes de produits frais) en progression de 32,6% par rapport à l'année 2009, équivalant à 7,2 millions d'euros, à 177 associations et organismes sociaux partenaires, dans des conditions d'hygiène et de sécurité alimentaire rigoureuses, dans un département où le taux de pauvreté est l'un des plus élevés de France.

Ainsi, tout au long de l'année, ce sont environ 28 000 personnes au sein de notre département qui ont pu bénéficier de cette aide alimentaire représentant l'équivalent de plus de 5 millions de repas.

Parmi les formations dispensées dans nos locaux ou ceux de nos partenaires, un programme important centré sur l'hygiène et la sécurité alimentaire et les principes nutritionnels a été développé : 563 personnes ont participé aux formations relatives aux ateliers cuisine et activités associées, environ 600 personnes ont participé aux forums santé auprès du public.

Origine des denrées distribuées



Evaluation nutritionnelle des denrées

● Logo Partenaire des Banques Alimentaires



Un nouveau logo « Partenaire des Banques Alimentaires » a été déposé par la Fédération Française des Banques Alimentaires.

Ce label et son identité visuelle sont réservés aux partenaires associatifs (associations et CCAS), l'objectif étant de donner une identité à la convention de partenariat avec la Banque Alimentaire et faire connaître l'origine des denrées distribuées aux plus démunis.

Ce logo est disponible sous forme de fichier électronique pour utilisation sur les documents ou sites internet, ou encore sous forme d'affiches et d'autocollants de différents formats pour les locaux ou les véhicules.

Il peut être obtenu auprès du Comité Communication.

● Accueil de Nuit : Fête de Saint-Jean de Dieu

Le 4 mars dernier, Monique Thomé, a représenté la BA13 à la Fête Saint-Jean de Dieu et l'ouverture de l'année des Ordres Hospitaliers organisées par la Communauté des Frères de l'Accueil de Nuit (41 rue de Forbin, Marseille 2ème), association partenaire de la BA13.

Cela a été l'occasion d'un contact chaleureux avec les Frères, les responsables et les salariés de ce foyer d'accueil pour les personnes en précarité de Marseille.

Par ailleurs, Monique était intervenue précédemment au sein de l'Accueil de Nuit pour aider au service des repas le soir de Noël.

■ Collecte annuelle des 27 et 28 novembre 2010

Cette année encore la collecte a nécessité une solide organisation logistique et des moyens humains très importants pour assurer des tâches telles que la distribution des sacs plastiques au sein de plus de 150 grandes ou moyennes surfaces, le recueil des denrées, la conduite des véhicules ou le tri à l'entrepôt. Parmi les participants, nous pouvons citer les bénévoles permanents de la Banque Alimentaire (près d'une centaine), la plupart des Associations servies par la Banque Alimentaire, plusieurs écoles, plusieurs milliers d'autres bénévoles occasionnels de tous âges et de tous milieux.

Une aide significative nous a été apportée par les Jeunes d'Unis-Cité (service civique volontaire) et ceux de l'EPIDE (Etablissement pour l'Insertion de la Défense ou Ecole de la deuxième chance de Marseille).

Par ailleurs tous les Clubs « Rotary International » du Département y ont participé activement aux côtés de nos Equipes. Les Maires, la Presse, les médias eux-mêmes nous ont soutenus en relayant cette grande opération.



Olivier Kerenfors du Rotary, Coordinateur Collecte à Carrefour Le Merlan, aux côtés de deux lycéennes

Nous adressons à nouveau un très grand merci à tous, grâce à vous, pour l'année 2010, ce sont **410 tonnes** de denrées qui ont pu être obtenues, en progression de 6 % par rapport à l'année 2009.

■ Autres collectes au mois de novembre 2010

A noter que d'autres collectes ont eu lieu en novembre dernier au profit de la BA13, au sein de plusieurs établissements scolaires :

- l'Ecole Sainte-Catherine à Aix-en-Provence
- le Lycée Pastré Grande Bastide, le Lycée Melizan et le Lycée Antonin Artaud à Marseille.

Par ailleurs une collecte a également été organisée en interne, auprès du personnel et des joueurs du Centre d'Entraînement de l'Olympique de Marseille.

■ Journée internationale des femmes le 8 mars à Marseille

La BA13 a participé à la manifestation organisée le 8 mars dernier par Madame Nora Preziosi, Adjointe déléguée à l'Action Familiale et aux Droits des Femmes à la Mairie de Marseille, dans le cadre de la journée internationale des Femmes et de l'année Européenne du bénévolat et du volontariat.

Nous remercions tous les bénévoles qui ont aidé à tenir notre stand et accueillir nos visiteurs.

Nous avons eu l'occasion de rencontrer des lycéens, des enseignants, des associations, des assistantes sociales, de futurs bénévoles mais aussi des personnes vivant dans la précarité cherchant auprès de nous quelques informations pour de l'aide alimentaire...

L'après-midi une table ronde était organisée avec plusieurs bénévoles des associations présentes (Croix Rouge, Petits Frères des Pauvres, Les Tournesols, Unis Cité, Epide, BA13...) qui ont pu échanger et faire part au public présent de leurs motivations et de leurs expériences.

● Nouveaux modules de Formation Associations

Dans le cadre de la professionnalisation du monde associatif que les Pouvoirs Publics souhaitent voir se généraliser, la BA13 a décidé de mettre en place des modules de formation supplémentaires, sur les thèmes suivants :

1) Gestion associative :

- Fonctionnement et organisation d'une association
- Bien gérer son association
- Initiation à la comptabilité

2) Activités d'apprentissage informatique (bureautique).

Ces modules mis en œuvre par Alain Billon et Yvette Mariani, seront proposés à nos bénévoles ainsi qu'aux associations dans les prochaines semaines. Les inscriptions seront prises au préalable pour les personnes intéressées. Ces formations seront dispensées dans les locaux de la BA13.

● « VIF » nouveau système informatique des Banques Alimentaires

Sous l'impulsion de notre Président, M. Jacques ANSQUER, La Banque Alimentaire des Bouches-du-Rhône a basculé le 22 février dernier vers un nouveau progiciel de gestion des stocks et de distribution, dénommé « VIF ». Les formations du personnel vont se poursuivre durant quelques semaines. Cet outil mis à disposition par la Fédération Française des Banques Alimentaires va permettre, outre ses fonctions classiques (gestion, mouvement du stock...), d'unifier nos pratiques, de faire remonter des statistiques sur un plan national et nous préparer aux mutations à venir (préparation anticipée des produits distribués aux associations, mise en œuvre d'une nouvelle antenne dans le nord du département...).

Par ailleurs, « VIF » s'avérera un outil précieux au regard de la montée en charge croissante et hélas inéluctable des denrées distribuées aux associations, cet outil est donc pour nous un vecteur important de professionnalisation de nos pratiques dans un contexte où les Autorités se montrent de plus en plus exigeantes vis-à-vis de la Banque Alimentaire.

■ Présentation du projet pédagogique de la BA13

Le 11 mars s'est tenue une réunion d'information de nos associations partenaires, une centaine d'entre elles étaient présentes. Cette réunion avait pour objet la présentation du projet pédagogique de la BA13, afin de permettre la mise en conformité avec les dispositions exigées par l'Union Européenne et l'Etat : gestion et traçabilité informatisées, paquet « hygiène » applicable à tous les acteurs du secteur alimentaire, guide des bonnes pratiques d'hygiène... Différents volets de ce projet concernant l'informatique (logiciel « Passerelle »), les formations inscrites au catalogue ou encore les formations des formateurs, ont été présentés et seront développés dans les mois prochains afin d'accompagner au plus près l'ensemble de nos partenaires.

■ Formation Astrée

Par ailleurs une formation « Astrée » a été organisée dans nos locaux le 22 mars dernier sur le thème « Accueil, Ecoute et Accompagnement » à l'intention des associations partenaires.

■ Formation Hygiène et Sécurité Alimentaire

Une formation Hygiène et Sécurité Alimentaire a eu lieu le 24 janvier dernier, elle a réuni une quinzaine de participants, membres de la BA13 et des associations partenaires.

■ Poursuite des ateliers cuisine pour les associations



Un atelier cuisine dans les locaux de la Croix Rouge Belle de Mai, à Marseille (3e)

Les formations aux ateliers cuisine se sont poursuivies activement en 2010 et en 2011, à la demande de plusieurs associations. Parmi celles-ci nous pouvons citer : Maavar, La Fraternité Belle de Mai, Les Mariannes Saint-Joseph, le CCAS de La Ciotat, le Secours Catholique La Ciotat, La Croix Rouge Belle de Mai...

■ Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène: GBPH

Ce guide vise à donner des recommandations de bonnes pratiques d'hygiène (BPH) lors d'activités de distribution à titre gratuit ou à prix modique, de produits alimentaires destinés à des personnes en situation de précarité, effectuées par des organismes caritatifs. Il a été élaboré par les associations considérées comme représentatives du secteur: Croix Rouge Française, Fédération Française des Banques Alimentaires, Restaurants du Coeur, Secours Populaire Français.

S'appuyant sur des pratiques d'hygiène alimentaire et formalisant un savoir faire reconnu, ce document constitue un outil pour faciliter la mise en place d'un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).

Ce guide propose les moyens de maîtrise relevant des bonnes pratiques d'hygiène reposant sur une analyse des dangers afin d'assurer la salubrité et la sécurité sanitaire des aliments proposés à la consommation.

Cette démarche demande un enregistrement de la surveillance, de la vérification et des actions correctives entreprises et a été retenue comme étant la plus pertinente pour l'application de réglementation.

Le guide de bonnes pratiques constitue un moyen simple et efficace de surmonter les difficultés susceptibles d'être rencontrées lors de l'application d'une procédure HACCP* détaillée.

* Hazard Analysis Critical Control Point.

Comité BÉNÉVOLES

□ **9 nouveaux bénévoles** nous ont rejoints depuis le mois de novembre dernier. **Bienvenue à :** Marie-Thé Canova, Anne Favalaro, Sauveur Favalaro, Claude Keller, Nathalie Leadbetter, Philippe Lecoursonnois, Daniel Morin, Georges Poussardin et Nadia Sokolovic.

Ont quitté la BA : José Ayela, Jacques Fraysse de la Condamine, Eugène Molin et Denis Simon.

□ Triste nouvelle

Le début d'année a été marqué à la BA13 par une triste nouvelle, le décès de notre amie **Chantal Bajas**, intervenu le 22 janvier dernier. Agée de 64 ans, bénévole à la BA13 depuis 2006, Chantal était présente chaque jour de la semaine au service de notre association.



Chantal
BAJAS

Aimée et appréciée de tous, elle s'est dévouée sans compter, heureuse aux côtés de tous ses amis bénévoles chargés de la distribution des surgelés ou du tri des produits journaliers. Elle a fait preuve de beaucoup de courage dans ces moments difficiles. Nous ne l'oublierons pas. Nous adressons un grand merci à Elisabeth, Claudine et tous ceux qui l'ont accompagnée fidèlement tout au long de ces derniers mois pour la soutenir dans son dur combat contre la maladie.

□ Par ailleurs, nous avons eu la tristesse d'apprendre le décès le 17 novembre dernier de notre ami **Noël Campana**, à l'âge de 70 ans. Bénévole à nos côtés durant plusieurs années, Noël avait quitté la BA13 à la fin de l'année 2009.

■ Fête des rois à la BA13

Un repas amical a réuni les personnels bénévoles et salariés de la BA13 le 19 janvier dernier. Tous ont eu plaisir à partager pour le dessert, les galettes des rois savoureuses préparées par l'équipe de l'Atelier « 3P ». **Sur la photo**, le sourire de quelques-uns des rois ou reines d'un jour, mais aussi fidèles bénévoles: **Roseline, Guy et Rosine**.



■ Prévention et sécurité dans la cuisine : les accidents domestiques

La première cause de mortalité chez les jeunes enfants est due aux accidents domestiques, qui, dans la tranche d'âge de 1 à 4 ans, ont le plus souvent lieu dans la cuisine et la salle de séjour.

Un **nouveau module de formation BA13**, en liaison avec nos ateliers cuisine, a été préparé pour aider les mamans à mieux appréhender le danger. Quelques conseils utiles sont rappelés ici, à l'usage de tous.

▶ Afin de protéger les enfants mais aussi l'ensemble de la famille :

- Respectez la chaîne du froid pour éviter les intoxications alimentaires
- Ne bouchez pas les aérations pour éviter les asphyxies
- Pensez à tourner le manche des casseroles vers l'intérieur
- Ne transvasez pas les berlingots d'eau de javel dans un récipient alimentaire
- Débranchez les robots ménagers après utilisation

▶ Afin de protéger plus particulièrement les jeunes enfants :

- Rangez briquets et allumettes hors de portée
- Mettez des caches prises pour éviter les électrocutions
- Rangez les sacs en plastique hors de portée des enfants pour éviter les étouffements
- Rangez les produits d'entretien hors de la portée des enfants
- Rangez couteaux et ustensiles tranchants hors de portée
- Ne laissez pas l'enfant sans surveillance dans la cuisine ou lorsqu'il se trouve dans une chaise haute
- Evitez les nappes qui, à sa hauteur, seront saisies et entraîneront les plats et couverts
- Eloignez les enfants du four quand il fonctionne et lorsqu'il est encore chaud
- Vérifiez la température du biberon et des plats chauffés aux micro-ondes...

▶ Dans tous les cas, se souvenir que seule la pédagogie et la surveillance peuvent limiter les accidents domestiques

AGENDA, A NOTER :

- **24 juin à 12h30** : Repas annuel des Bénévoles et Salariés
- **30 juin à 14h15** : Assemblée Générale BA13
- **1er au 31 août** : Ouverture de la BA13 aux jours définis
- **25-26 novembre** : Collecte annuelle dans les grandes surfaces