



### Le village du partage !

Comme les autres années, nous avons retrouvé une place au pied du Grand Sapin de la Place Kléber, entourés d'autres associations caritatives. Nous y sommes restés du vendredi 30 novembre au dimanche 3 décembre, soit 3 jours pleins.



Pour assurer les permanences, nous nous sommes relayés toutes les 3 heures et, le samedi 1er, nous avons eu l'aide de 2 jeunes de moins de 16 ans qui, avec leur paroisse, participaient à un rallye de la solidarité pour l'entrée dans la période de l'Avent.

Notre vin chaud et le jus de pommes chaud ont rencontré le succès attendu ainsi que les bredeles, les confitures et les broderies confectionnés par des bénévoles. Notre présence au Village du Partage nous a permis de faire un bénéfice net de 2200 € !



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



### Inauguration des nouveaux locaux de l'épicerie sociale «La fraternelle»

L'épicerie sociale a ouvert ses portes le 5 octobre 2010, dans des locaux provisoires. Le 28 juin 2012, le Conseil d'Administration, la Communauté de Communes de Niederbronn et ses bénévoles ont été heureux d'inaugurer leurs nouveaux locaux à Gundershoffen. Dans cette épicerie, les prix ne représentent, en moyenne, que 10 % de la valeur réelle des produits (10 centimes pour un paquet de pâtes ou un kilo de bananes, 13 centimes pour une brosse à dent...). Elle est ouverte les mardis et jeudis après-midis et fonctionne grâce à 25 bénévoles et à deux travailleurs sociaux.



L'accès est réservé aux habitants des 13 communes de la Communauté de Communes du Pays de Niederbronn-les-Bains. Pour pouvoir bénéficier de cette épicerie sociale, il faut prendre contact avec l'Assistante sociale du secteur ou le Service social de la Mairie de résidence qui sera chargé de transmettre la demande au CIAS (Centre Intercommunal d'Action Sociale). La commission d'admission à l'épicerie sociale examinera la demande. Après acceptation du dossier, chaque famille a droit à un ou 2 passages par mois pendant 3 mois, renouvelables une fois, en fonction de la situation.

En contrepartie, les familles ont l'obligation de participer à des ateliers portant par exemple sur les principes de l'équilibre alimentaire, la transformation des produits frais, l'utilisation des produits de base...



# ba news

Ensemble, aidons l'Homme à se restaurer

Janvier 2013 n°10

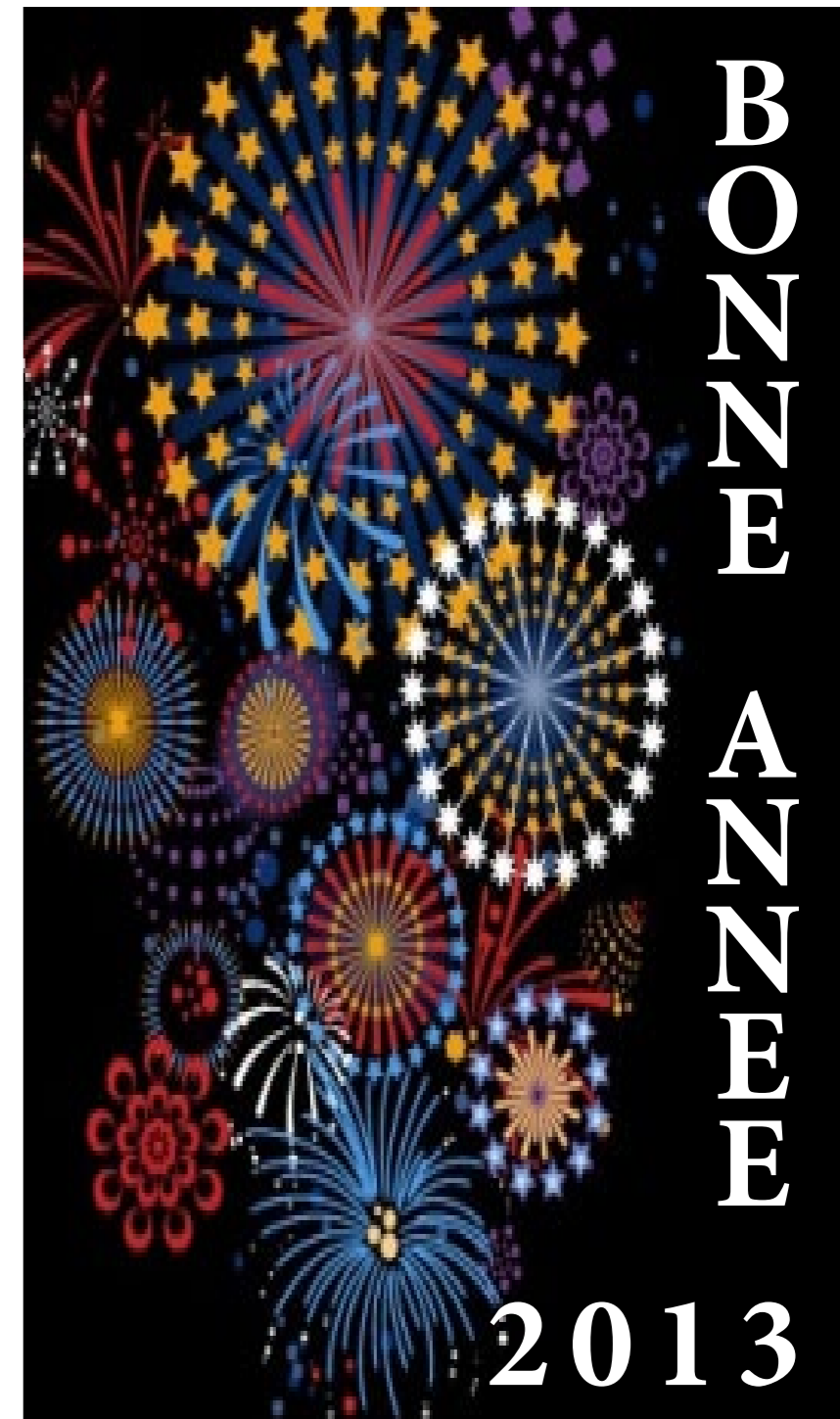
En ce début d'année, toute l'équipe d'encadrement de la BA67 vous souhaite une excellente année 2013 : de merveilleux moments en famille, des rires à partager et des moments magiques tous les jours. Dans un climat économique et social tendu, que nos valeurs de partage et de solidarité soient une lueur d'espoir pour les personnes les plus fragiles.

2012 s'est achevé sur une note positive : malgré un contexte de crise la collecte nationale est restée stable et la générosité des particuliers a une nouvelle fois été au rendez-vous. Nous aurons des défis à relever en 2013, comme l'application du guide de bonnes pratiques d'hygiène, l'obtention des habilitations pour les associations partenaires ou encore la sauvegarde du Programme Européen d'Aide aux Plus Démunis.

Pour y arriver, gardons à l'esprit notre projet associatif : « Ensemble, aidons l'Homme à se restaurer ». Cette mission d'aide aux plus démunis doit rester notre priorité et donner du sens à notre action. Donner à manger à ceux qui ont faim en croyant fermement que l'aide alimentaire est le premier pas vers une inclusion sociale motive notre engagement.

Je tiens à vous remercier chaleureusement pour votre dévouement. Il est utile de rappeler que le travail fourni par chaque bénévole contribue à la réussite de nos missions collectives et qu'au final ces engagements individuels permettent de soulager une multitude d'hommes, de femmes et d'enfants.

Coralie TIJOU - Déléguée Générale



### SOMMAIRE

Page 2 : **Tous responsables** : Notre BA toute une entreprise Page 2-3 : **Une place pour tous** : Le groupe « Visites aux Associations Page 3 : **Mieux se nourrir** : La pomme de terre - Page 4 : **Ambiance** : Le Village du Partage **Restaurer l'Homme** : L'épicerie sociale «La Fraternelle»





## Notre Banque Alimentaire, toute une « Entreprise »

Si pour certains cela peut paraître curieux comme appellation ou définition, reconnaissons que nous ne sommes plus dans un simple garage comme il y a 28 ans : notre structure s'est énormément développée, particulièrement ces dernières années.

Le volume traité est devenu conséquent, la surface de nos locaux et les équipements ont explosé. Nous constatons également un important développement au niveau humain : bénévoles, chantier d'insertion et salariés.

La réglementation s'est complexifiée : législation, hygiène/sécurité, gestion et économie. Il nous faut développer le domaine commercial qui nous permet d'assurer l'approvisionnement, la communication pour se faire connaître et être connu, l'événementiel pour faire rentrer des moyens économiques, l'information et la formation dans les écoles, les ateliers cuisine, etc.

Bref, aujourd'hui il n'y a aucun doute, même si notre objectif premier est toujours le même, « celui d'aider l'homme à se restaurer », pour y parvenir, pas de secret, les conditions sont celles d'un vrai « professionnalisme ».

Pour être simple, hors l'engagement bénévole qui est toujours le même, notre Banque Alimentaire doit répondre à toutes les conditions et demandes légales, comme toute autre entreprise du secteur privé ou public. Si nous ne répondions pas à ces obligations, nous ne serions pas autorisés à faire ce que nous faisons.

Nous sommes donc, reconnaissons-le clairement, « une Entreprise » dans son fonctionnement, mais une Entreprise Humaine de service à l'humain, avec des obligations législatives, et une gestion économique stricte et pointue de fonctionnement.

Nous avons à fournir un « Service de qualité » à nos associations partenaires qui sont par la force des choses, nos « Clients ». En ce qui concerne les moyens pour réussir ce défi quotidien, ils sont tout simplement dépendants de ce que toute l'équipe en place est capable de produire, par ses compétences mais aussi son attitude et sa discipline communautaire. Nous pourrions définir l'esprit d'une vraie équipe gagnante sous forme de quatre mots :

« Compétence, Complicité, Complémentarité, Engagement ». Il ne peut y avoir un service de qualité sans employés et bénévoles responsables, conscients de l'impact de leur(s) action(s). Comme dans tout type « d'Entreprise », notre Banque Alimentaire est confrontée à une remise en question permanente. Rien n'est acquis, c'est un défi permanent que les responsables de l'animation, président et personnel de la direction ont à affronter et à gérer, et que les exécutants

doivent accepter et appliquer. Nous devons vers l'extérieur, c'est à dire vers nos fournisseurs de tout type, de toute taille (et ils sont nombreux, même le simple donateur est un fournisseur), avoir une image de sérieux et de crédibilité dans nos compétences, nos comportements, nos capacités, nos contacts. Ce sont ces fournisseurs qui nous permettent d'exister et de servir.

Comme dans une entreprise, chaque membre, salarié ou bénévole, est un maillon important pour réaliser le travail à fournir. A l'extérieur il est un ambassadeur qui représente toute l'équipe, et véhicule ainsi une image ; il est important d'en être conscient.

En utilisant l'image des maillons humains d'une chaîne, nous pourrions conclure en disant que dans notre entreprise, la valeur globale de cette chaîne sera celle du maillon le plus fragile.



## La Collecte Nationale du 23 et 24 novembre 2012

La Grande Collecte Nationale a mobilisé cette année encore un nombre important de bénévoles sur tout le département du Bas-Rhin. Le public était également au rendez-vous dans les magasins et nous a permis de récolter 280 tonnes de marchandises.

Après la collecte, suivent les opérations de tri de ces marchandises. Et cette année était exceptionnelle. Nous avons trié les 280 tonnes collectées en 13 jours seulement contre 22 l'année dernière à raison de 21 tonnes par jour (12 en 2011). La performance de cette année est en grande partie due à une mobilisation forte de nos bénévoles et plus particulièrement des bénévoles envoyés par nos associations partenaires (Enjeu, Entraide le Relais,...), ainsi que du bénévolat d'entreprises (Lilly France, Johnson Controls, Mars,...).

Le tri de la collecte est aussi arrivé dans une phase de maturation : une meilleure utilisation de l'espace disponible de l'entrepôt, une bonne maîtrise des saisies dans VIF et une organisation collective mieux rodée.

Que tous ceux qui ont participé à la réussite de cette collecte soient ici remerciés pour leur contribution; nous leur donnons rendez-vous en novembre 2013 pour la prochaine collecte.



## Le Groupe « Visites aux Associations »

La Banque Alimentaire a ceci de particulier qu'elle ne distribue pas directement les denrées alimentaires qu'elle entrepose. En effet, comme son nom l'indique, c'est une Banque qui ne stocke et ne gère pas des lingots d'or, mais des aliments reçus lors de la grande Collecte Nationale, récoltés auprès des Grandes et Moyennes Surfaces, livrés par la Communauté Européenne et par l'État.

Alors qui les distribue auprès des personnes qui en ont besoin ?

Les 80 Associations Partenaires dans tout le Bas-Rhin avec lesquelles est établie une convention consignnant les engagements des deux parties, renouvelable chaque année.

Dans le cadre de ce partenariat, la BA effectue une visite annuelle aux différentes associations afin d'entretenir les liens de coopération et de contribuer à une distribution optimum auprès des bénéficiaires.

Pour assumer au mieux cette tâche, un groupe de bénévoles s'est constitué : Annie Arnaud, Gilbert de Murcia, Léandre Coppé, Sonia Garrigue, Noëlle Fiault se chargent des visites ; Chantal Caps s'occupe du suivi des comptes-rendus que Tina Agnimel met en œuvre et transmet aux associations. Jean-Jacques Baechelen assure le suivi informatique de l'activité et se charge également d'aider à l'installation du logiciel Passerelle (logiciel d'aide à la gestion de stocks) dans les associations qui en font la demande. Au cours de 2013, Noëlle animera des ateliers cuisine, rôle que remplissait Katia Boucetta avant son départ.



## Galettes de pomme de terre

**Pour 4 personnes:** 7 grosses pommes de terre, 1 oeuf, 3 oignons, 3 c. à soupe de farine, sel, poivre, huile.



Épluchez les pommes de terre et l'oignon puis râpez-les finement. Il faut retirer l'excédent d'eau.

Ajoutez la farine, l'œuf, un peu de sel et de poivre et mélangez bien l'ensemble.

Dans une poêle, portez à ébullition un peu d'huile puis déposez-y environ 4 cuillères à soupe de la préparation. Faites bien dorer les galettes d'un côté, retournez-les et laissez-les dorer sur l'autre face. Sortez-les.

Recommencez jusqu'à épuisement de la pâte. Disposez les galettes sur un plat de service. Servez-les bien chaudes avec une sauce aux champignons, par exemple.

*Et pourquoi ne pas essayer une recette sucrée?*

## Gâteau suédois aux pommes de terre

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

150 g de sucre, 100 g de beurre, 3 œufs, 125 g d'amandes ou de noisettes en poudre, 150 g de pommes de terre cuites à l'eau, 50 cl de crème anglaise

Préparation de la recette :

Écraser les pommes de terre en purée fine.

Les mélanger avec le sucre, le beurre, les amandes en poudre et les jaunes d'œufs.

Monter les blancs en neige très ferme. Les ajouter délicatement à la préparation.

Verser dans un moule à charlotte beurré.

Cuire à four doux (140°C - thermostat 4-5) pendant 45 min.

Servir froid avec une crème anglaise en accompagnement.