



**Banque Alimentaire**  
de l'Hérault

# La Gazette du Bénévole

La Gazette faite par des bénévoles et pour des bénévoles

## NOS COORDONNÉES

Zone de FRET EUROGARE  
Avenue Margot Duhalde  
34130 MAUGUIO  
Tél. : 04 67 120 110

Email : [ba340@banquealimentaire.org](mailto:ba340@banquealimentaire.org)  
Facebook : [@BanqueAlimentaireHerault](https://www.facebook.com/BanqueAlimentaireHerault)



## SOMMAIRE

- le mot du Président page 1
- L'équipe Rhysa page 2
- L'équipe Appro page 2
- Portrait de Patrick page 3
- Quelques chiffres page 3
- Nouveaux bénévoles page 4
- Votre agenda page 4

### Équipe de rédaction :

Léon-Paul BENYAICH

Jean-François LECOUC

Dominique REYNES

Simone VERDIER

Claire VINCENT

*Tout bénévole peut proposer un article sur un sujet de son choix qui ne soit ni religieux, ni politique, ni économique, de près ou de loin.*

## LE MOT DU PRESIDENT

Chers amis



Les approvisionnements de l'année 2021 sont globalement corrects, vu qu'ils augmentent de 5%, après une année 2020 où ils avaient déjà fortement augmenté par suite de la pandémie. Merci à l'Europe qui est à l'origine de cette augmentation qui en réalité compense une baisse générale des autres sources, en particulier la ramasse. Toutefois, des contrats ont été signés avec des agriculteurs locaux, qui nous ont donné

plus de 60 tonnes de fruits et légumes.

Le conseil d'administration de la Fédération des Banques Alimentaires nous autorise depuis l'été dernier à acheter des denrées alimentaires, sans lui demander son autorisation comme précédemment. Nous avons commencé à le faire en fin d'année, mais si la chose fut relativement simple pour les fruits et légumes (achetés directement chez un agriculteur, ainsi qu'au MIN de Montpellier), ce fut plus compliqué pour les produits laitiers (achetés via le MIN, mais venant de la région de Tarbes) et surtout les produits carnés (achetés chez Métro). Notre souci majeur reste toutefois le financement de ces achats.

Un écran est en cours d'installation dans la salle de repos, afin de diffuser des informations, vos informations. Dominique et Claire sont chargées de recueillir ce qui sera diffusé tout au long de la semaine. N'hésitez pas à leur transmettre informations et souhaits.

Le Covid : à traiter par le mépris, mais gardez bien les gestes barrière. Vivons avec, mais vivons bien.

**Ukraine : Les Banques Alimentaires Européennes coordonnent une aide alimentaire d'urgence :**

**DON**

: <https://www.banquealimentaire.org/urgence-ukraine>

## L'EQUIPE RHYSA DE LA BA34

**Nicole Bayo, Marie Maselli, Sophie Jauvion, Sophie Cousin, Lylou Peres\* et Alain Chen.**



Le RHYSA c'est un peu « **le feu tricolore** » qui régule la sécurité alimentaire :

chaîne du froid, températures à la sortie des GMS, respect des conditions d'hygiène, vérification des dates, nettoyage, conditionnement, lutte contre les nuisibles, ..., rôle parfois ingrat mais indispensable au bon fonctionnement de l'organisation BA.

Nous sommes bénévoles comme la majorité d'entre vous, mais il est important que nous soyons présents tous les jours de la semaine : le travail de relais avec les équipes de jours et les salariés est donc nécessaire pour assurer la continuité que ne garantit pas toujours le statut de bénévole.....?!

### **Calendrier HYSA (février-mars)**

- Participation de Sophie Cousin (BA34) et Corinne Ongaretto (Montady) aux formations RHYSA de la FFBA à Paris, habilitation nationale pour devenir responsable RHYSA ( en mars 2022).

- Mise en place de la version en ligne du PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire)

- Formations TASA à la BA34 (une par mois), inscription obligatoire pour tout bénévole (auprès du secrétariat).

« **Question pour un champion** » : comment stocker les oeufs pour mieux les préserver et quelle est la durée de la DCR (date de consommation recommandée) ?? .....

Des suggestions, des questions, vous êtes les bienvenus à l'adresse :

**[BA340.rhysa@banquealimentaire.org](mailto:BA340.rhysa@banquealimentaire.org)**

*(\* Lylou Peres est étudiante en alternance à la BA et nous aide, pendant un an, à la mise en place des protocoles RHYSA et aux formations TASA).*

**L'équipe HYSA Mars 2022**

## L'EQUIPE « APPROS » DE LA BA34

**L'équipe "APPROS" : une équipe de prospecteurs centrée sur les approvisionnements et le suivi de la qualité**

**Michèle Pelloia** anime une équipe de quatre personnes dont la mission est axée sur le suivi des dons par produit et par magasin, ainsi que sur la prospection de nouveaux donateurs, tels que grandes surfaces, industrie agro-alimentaire, mais aussi magasins bios et producteurs locaux . En relation avec 25 grandes surfaces du pourtour montpelliérain, l'équipe répertorie la qualité, volume et quantité des produits issus de la ramasse. Elle assure un suivi et un accompagnement des équipes de tri et de ramasse avec l'objectif d'améliorer la qualité et l'efficacité de toute la chaîne. Un travail relationnel d'importance qui permet d'avoir une indispensable visibilité de l'évolution des dons à la Banque Alimentaire.

Liste des nouveaux maraîchers et de fournisseurs locaux :

**Vert'Veine** à Lansargues ; **Bonnefond & fils** à Vic la Gardiole; **Mas Alexandrine** à St Nazareth de Pézans; **Candifruits** à Candillargues ; **Cofruidoc** à St JUST ...



# PORTRAIT DE PATRICK GUZMAN



**Bientôt la retraite !**

**Patrick Guzman, un des plus anciens salariés de la BA sera bientôt en fin d'activité.**

Toujours en mouvement, il se définit comme "l'homme à tout faire" de la plateforme de réception des produits. C'est le plus souvent sur l'autolaveuse ou sur le chariot élévateur que vous le verrez à l'oeuvre ! Après 11 ans d'ancienneté en tant que salarié, Patrick Guzman, 61 ans, en maîtrise toutes les fonctions. Rangement des palettes, déchargement des camions, entretien et nettoyage de la plateforme, il emmène aussi deux fois par jours, tous les jours de la semaine, les déchets emballés et bio-déchets à Ametyst.

*"De 6h à 13 h 30, ça ne s'arrête pas. Bien que répétitif, le travail est très varié et c'est ce qui me plaît. La relation avec les bénévoles, tous les jours différents, c'est aussi très enrichissant sur le plan humaine".* La perspective du départ à la retraite lui semble encore un peu surréaliste. *"Ca va me faire du bien de me poser un peu. Pour le moment, j'ai du mal à me projeter. Bien sûr, je vais pouvoir avoir enfin du temps pour moi, faire du vélo, m'occuper de mes petits enfants et flâner.... mais je vais certainement continuer à me lever tôt, et peut-être garder un pied dans la maison en poursuivant de temps en temps en tant que bénévole !".*



## Quelques chiffres des produits frais distribués



**Du 01 au 28 février 2022 : 90 T de denrées ont été distribuées**



# L'ESPICARIA DE JACOU

Chaque mois, nous vous proposons la présentation d'une association partenaire de la Banque Alimentaire. Ce mois-ci : l'épicerie sociale de Jacou



## « L'Espicaria » épicerie sociale de Jacou , est un maillon très actif des actions du CCAS.

Avec plus de 20 bénévoles et pour soutenir une cinquantaine de familles, «L'Espicaria» vient deux fois par semaine s'approvisionner auprès de la BA pour couvrir une partie des besoins de 140 bénéficiaires.

“L'épicerie est un maillon de toute une chaîne de dispositifs d'accompagnement des familles dans le besoin” explique Christine Marti, conseillère municipale déléguée à l'épicerie sociale de Jacou. “Nos bénévoles suivent des formations pour respecter scrupuleusement les règles d'hygiène et de sécurité, mais aussi pour mieux gérer le mode de distribution, et mieux accueillir et établir le contact avec un public en difficulté. Et tout récemment, nous avons même pu accéder à une formation aux premiers secours proposée par le SDIS (service départemental d'incendie et de secours)” souligne Christine.

Il est important que les bénévoles soient bien formés pour être plus efficaces, notamment dans les situations d'urgence. Du côté des bénéficiaires, le CCAS de Jacou prend en compte la situation d'ensemble des familles, dans un suivi et un accompagnement personnalisé. Aider à la recherche d'un emploi, d'un logement, apprendre à gérer un budget, à réduire les dettes...

Tout est mis en oeuvre pour identifier les difficultés et permettre des actions concrètes avec l'objectif d'améliorer les conditions de vie. “On demande aux familles de s'engager par la signature d'un contrat pour respecter le dispositif qu'on leur propose”. Ainsi, l'épicerie sociale fonctionne sans circulation d'argent. Les familles cotisent mensuellement auprès du CCAS en fonction de l'évaluation précise de leurs besoins, et c'est sous forme de points qui leurs sont attribués qu'elles viennent se fournir à L'Espicaria

Claudine témoigne : “ Nous sommes six dans mon foyer et je viens m'approvisionner une fois par semaine. Je cotise au CCAS à la hauteur de 55 € par mois, j'ai droit à un nombre de points correspon-



dant à cette somme que j'essaie de répartir sur 4 semaines, en équilibrant au mieux mes dépenses autour de 13 ou 14 € par semaine pour ne pas tout dépenser d'un coup. Ca nous apprend à mieux gérer ! Et puis, il faut garder à l'esprit que “ L'Espicaria” ne doit être qu'un complément, et qu'il faut aussi qu'on apprenne à se prendre en charge pour sortir de la dépendance”.

## Les nouveaux bénévoles

### Bienvenue aux nouveaux bénévoles en Mars 2021

GODINEAU Philippe	CROS Guy
COMBES Corinne	GASC Gaston
MARSALA Jean Noel	

## Votre agenda

Visite AMETYST

Assemblée Générale 17 Mai

Collecte de printemps 20 et 21 Mai

Journée du Bénévole Juin