



**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
- Le Groupe école page 2
- Portrait de Lilou Peres page 3
- Portrait de Fred Garcia page 3
- Appro en grande surface page 4
- 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



Deux évènements majeurs dans la vie de notre Banque Alimentaire sont programmés en ce mois de mai, à savoir l'Assemblée Générale (le 17 mai), et la collecte de printemps (le week end du 21 mai).

L'AG permet de regrouper en un même lieu et au même moment tous les bénévoles de la BA et tous les partenaires, afin que les uns et les autres se rencontrent et se connaissent. Statutairement, c'est le seul moment de l'année où des décisions de politique générale sont prises. Mais tous les ans se pose le souci du quorum : 190 bénévoles d'un côté, 140 partenaires d'un autre, et en général nous ne dépassons pas la centaine de personnes physiques. Si vous ne pouvez venir, donnez un pouvoir pour que le quorum soit atteint, car quorum non atteint signifie AG non valide, donc à recommencer.

La collecte de printemps est également un moment fort, car il permet au public de voir et découvrir la Banque Alimentaire. Cette visibilité est très importante pour nous, afin de drainer des financements de l'administration et de mécènes. D'autre part, nous avons besoin des produits collectés pour reconstituer nos stocks ; tous les produits collectés en novembre dernier sont déjà distribués, à l'exception de quelques conserves de légumes. Il reste des besoins importants de bénévoles dans certains magasins et au tri à Pomona. N'hésitez pas à prendre contact avec Patricia.

Vous avez tous vu le nouvel écran situé en salle de repos. Dominique et Claire attendent les informations que vous désiriez voir affichées. N'hésitez pas à leur en donner régulièrement.

# PLEIN FEU SUR LE GROUPE ECOLE

Pour sensibiliser les plus jeunes à la solidarité, la lutte contre la précarité et le gaspillage, les huit bénévoles du groupe Ecole interviennent dans les collèges, écoles primaires et maternelles.



Ecole maternelle de Restinclières, un vendredi matin : ce jour-là, quatre des bénévoles du groupe Ecole interviennent au fil de la journée dans cinq classes différentes. *“En partenariat avec les enseignants, nous venons expliquer ce qu’est la Banque Alimentaire, et comment on agit”* explique Michelle très impliquée dans sa mission.

*“Nous adaptons nos interventions au niveau et à l’âge des enfants, et, avec les petites sections, essayons d’être les plus concrets possible, pour que, à leur niveau, cela leur parle”.*

On commence avec la lecture d’une petite histoire poétique axée sur le partage et la solidarité, qui va engendrer des réactions et des échanges. Puis les bénévoles se présentent et expliquent ce qu’ils font en projetant un court film d’animation montrant schématiquement toute la chaîne que suivent les produits récupérés.

Les enfants identifient concrètement les logos des gilets oranges des bénévoles et leur sens symbolique.

Dans la classe, grâce au travail des enseignants, même les plus petits sont déjà sensibilisés aux valeurs prônées par la BA.

*“Dans la vie de la classe, ils apprennent l’entraide, le partage et le vivre ensemble”* confie Cécile responsable d’une classe de moyenne section.

*“Tous les jours, un enfant amène pour toute la classe des fruits que nous partageons. Cela constitue la petite collation du matin”.*

Les bénévoles poursuivent leur intervention en posant sur les tables des cagettes entières de fruits et légumes, pour les présenter et montrer que même abimé, un fruit ou un légume peut être utilisé.

*“Quand on a un fruit ou un légume moche, on ne le jette pas !”* Les enfants qui ont très vite intégré les notions de gaspillage, ont ensuite plaisir à manipuler et partager les fruits.

Une participation active et une mise en pratique solidaire, qui permet à la Banque Alimentaire de transmettre aux plus jeunes des notions qu’ils garderont, nous l’espérons, toute leur vie !



## Les bénévoles du groupe École :

Alain Albert

Marie Calabuig

Gérard Fayolle

Marcel Mesle

Catherine Valignat

Joelle Vieux

Jean Charles Berrenger  
( nouveau venu)

Michelle Hottier



## PORTRAIT DE LYLOU PERES

### Sortir de sa zone de confort !

**Lylou Peres, 21 ans, étudiante en alternance dans le cadre d'une licence professionnelle.**

Arrivée à la BA en septembre 2020 d'abord en Service Civique, Lylou s'est immédiatement intégrée et investie. Elle poursuit son engagement en tant qu'étudiante en alternance dans le cadre d'une licence professionnelle qualité/hygiène/sécurité/santé/environnement. Alternant 2 semaines de cours pour 3 semaines de présence à la BA sur la durée de sa formation, elle sera à temps plein de mai jusqu'à fin août. Rattachée à l'équipe d'Alain Chen qui est le formateur référent, Lylou participe à l'organisation des formations TASA (Tous acteurs à la sécurité alimentaire), qui s'adressent aux bénévoles de la BA et associations partenaires.

*"Dès mon arrivée, je me suis sentie tout de suite bien reçue, et entourée. Je suis passée par tous les postes de tri et distribution, puis 6 mois au bureau sur l'archivage et le secrétariat, tout en continuant à aider à la distribution notamment dans le secteur du froid". Dans toutes ces fonctions, Lylou apprécie l'ambiance générale "familiale", et le cadre de travail dans lequel elle se sent bien.*

*"J'aime sortir de ma zone de confort, rencontrer des personnes de tous horizons. Avec le domaine de l'hygiène alimentaire qui est au cœur de ma formation, je suis au plus près du sujet d'étude qui me passionne." Elle participe aussi à la remise à jour du Plan Maîtrise Sanitaire (PMS) de la BA, avec un suivi de l'évolution des réglementations et des pratiques en matière d'hygiène dans tous les secteurs, et notamment celui de la chaîne du froid. Un bel investissement au cœur de l'action !*



## PORTRAIT DE FRED GARCIA

### Le couteau suisse de la BA !

**C'est l'homme de toutes les solutions : Fred Garcia, 45 ans et 17 ans d'ancienneté est une valeur sûre sur qui on peut compter.**

Ses collègues disent de lui : *"Fred ? C'est celui qui connaît le plus de choses !" Vous le verrez souvent le téléphone à l'oreille, toujours à l'écoute, toujours en recherche de solutions, toujours avec la pêche.*

Arrivé à la BA en décembre 2005 dans le cadre d'un CAE (contrat d'aide à l'emploi) il se destinait à la vente, et c'est par hasard, et pur concours de circonstance qu'il rejoint la BA.

*"J'habite à Saint-Aunès, c'est juste à côté, j'ai vu le côté pratique". Après trois renouvellements de son contrat, il est finalement recruté en CDI. "Je suis passé par tous les postes, je m'occupais de la logistique, puis de la saisie informatique, et puis je suis tombé dedans, par goût et par passion".*

Fred ne compte pas ses heures, nuit et jour il répond présent. *"Je suis connecté H24"* plaisante-t'il. Avec une vision horizontale de toute l'organisation il a un réseau relationnel hors du commun. D'un mécano à un sénateur, il a des contacts utiles dans tous les domaines. *"On est souvent dans des situations d'urgence pour lesquelles il faut trouver des solutions immédiates. J'aime ça. C'est stimulant".* 20 palettes

de gel hydroalcoolique sont livrées au pied levé ? Il va trouver les partenaires, faire des échanges, répartir les dons. *"On se renvoi l'ascenseur; Je trouve ici ce que l'on ne trouve pas dans le monde du travail ordinaire. On est dans l'action et la coordination en permanence. La dimension humaine est importante, et on se sent vraiment utile".* Son père disait de lui *"c'est le bon samaritain". Il ne pouvait mieux dire !*



# APPROVISIONNEMENTS AUPRES DES GRANDES SURFACES

## ” Approvisionnement auprès des grandes surfaces : Quel suivi ?

**Le bilan et le suivi des ramasses auprès des grandes surfaces nécessite un travail précis portant sur la répartition des dons et leur évolution. Comment ça se passe ?**



Graphes et tableaux sont les outils précieux pour visualiser la nature et l'évolution des dons des 25 grandes surfaces partenaires de la BA. C'est Michèle Pelloia, responsable du suivi des approvisionnements locaux qui est aux manettes, et tient à jour ces suivis.

Chaque année elle rencontre les responsables cadres ou directeurs des magasins et établit avec chacun d'entre eux un plan d'évolution des ramasses. *“En tant que correspondante de la BA, ce rendez-vous est aussi un moment important pour être à l'écoute des observations, problématiques et politiques*

*et orientations des grands groupes dont dépendent ces magasins.” De ces échanges découle la mise en place de plans d'action qui portent tout autant sur la nature des dons, leur diversification, que sur la qualité et l'intégrité des produits, les dates limites de péremption... Un bilan des ramasses sur l'année permet de visualiser la répartition entre produits frais, le sec, fruits et légumes, pain et viennoiserie.*

Ces rencontres permettent également d'évoquer des préconisations nutritionnelles par produit pour maintenir autant que possible un équilibre alimentaire sur l'ensemble des dons.

Un exemple ? Prenons le supermarché Carrefour Saint Jean de Védas, qui, jusqu'en novembre 2021 ne donnait que pain et viennoiseries. Avec l'objectif de diversifier les dons, la rencontre avec la Direction et un effort du magasin pour réorganiser le travail de ses équipes ont eu pour résultat de basculer sur des dons de plusieurs tonnes de produits frais et de fruits et légumes. Au mois de mars, ce sont 700 kg de plats cuisinés, et près d'une tonne de fruits et légumes qui ont été mis à disposition par le magasin.

Ainsi, ces efforts conjugués permettent d'optimiser le travail des équipes tant pour la BA que pour les grandes surfaces avec l'objectif commun de limiter au maximum le gaspillage. Le but ultime étant le zéro déchet.

Avec l'évolution des besoins et de la législation, ce travail d'équilibre et de concertation est essentiel et doit se poursuivre.

Depuis le début de l'année, un nouvel avenant permet de récupérer des produits d'hygiène que les hypermarchés pourront défiscaliser au même titre que les dons alimentaires.



## Les nouveaux bénévoles

**Bienvenue aux nouveaux bénévoles  
en Avril 2022**

**Nouveaux Bénévoles :**

GAINET Joel

BENDJEHICH Khaled

**services civiques:**

MONTETY Philippe à Montady

BEDUE Alice à Pomona

## Votre agenda

**Assemblée Générale 17 Mai**

**Collecte de printemps 20 et 21 Mai**

**Paella party au Mas Neuf 17 Juin**