

REUNION DU 17 NOVEMBRE 2022

Régis accueille les participants et remercie l'ensemble des équipes de la BA pour leur action

Il dresse un état des lieux :

- de l'activité de la BA à fin août: augmentation de la ramasse mais diminution du FEAD, augmentation importante du nombre de bénéficiaires
- des finances : l'exercice 2021 sera positif.
- de l'organisation : Sophie COUSIN : RHYSA, Dominique PAIN : Responsable CAR

Il informe sur les projets en cours :

- départ de POMONA : Bruno FAIVRE est chargé du dossier, il a déterminé nos besoins. Les pistes : aménagement du Mas Neuf : semble problématique car difficultés administratives ; achat
- collecte : c'est un engagement moral à participer pour tous les bénévoles
- achat de viande : chez Leclerc, 60kg par jour, retour favorable des partenaires. On continuera à acheter
 - opération du Département de distribution de bocaux de fruits et légumes aux épiceries solidaires : en attente de la livraison
 - projet de la BA Occitanie de confection de bocaux : étude de marché en cours
 - camion au gaz : bilan négatif vu la faible autonomie (220 km) et le prix du gaz . Achat du 4^e camion en 2023. Vente du camion d'itinérance 34 a DOM/TOM
 - Ateliers cuisine : opérationnels en décembre pour MONTADY et en janvier 23 pour Pomona, 4 bénévoles en cours de recrutement pour former 2 équipes
 - création d'un comité d'éthique au niveau de la fédé . Il est indépendant et peut être sollicité par mail : ethique@banquealimentaire.org
 - Contrôle DDPP : les travaux demandés ont été réalisés et la mise en demeure levée

Prélèvement- aide alimentaire interne

- Rappel des règles :les sacs restent dans les voitures, aucune distribution avant la fin du tri, ne pas rentrer dans la chambre froide, peser systématiquement ce qui est pris-
- Il faut que chacun soit responsable
- Pour les produits alimentaires achetés si on constate des détournements, renvoi immédiat du fautif

Echanges, questions

- Pourrai-t-on donner le poisson non distribuable à des partenaires qui cuisinent ? Accord de principe si cela est possible au niveau hygiène alimentaire

- Dans les rebus du frais on trouve des produits avec mention à distribuer de préférence avant le... : on peut les donner
- Comment est fait l'inventaire des surgelés : les dates sont des DLC. Les produits sont consommables après cette date dans un délai raisonnable (6 mois) et plus si aspect et goût sont corrects

Régis remercie les participants pour leur engagement au sein de la BA

-

-