



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
Facebook : [@BanqueAlimentaireHerault](https://www.facebook.com/BanqueAlimentaireHerault)



SOMMAIRE

- Les vœux du Président page 1
- Zoom Chauffeurs page 2
- Table d'Anouk page 3
- Table d'Anouk suite page 4
- Résultat Collecte 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

LE MOT DU PRESIDENT



Chers amis,

Permettez-moi de vous souhaiter à toutes et à tous, ainsi qu'à tous vos proches, une très bonne et heureuse année 2023. Je souhaite sincèrement que cette année soit calme et sereine, et nous permette de continuer la construction de l'avenir de la BA.

2022 vient de s'achever, avec ses bons moments et ses moins bons. Bravo à toutes et à tous pour votre dévouement tout au long de l'année. Nous avons eu un peu moins de produits (ramasse, dons, collecte), ce qui a diminué la distribution, tandis que le nombre de bénéficiaires continuait d'augmenter de façon significative.

Mais maintenant, il faut se remettre à l'ouvrage pour 2023. La rentrée de produits reste donc la priorité fondamentale, car je n'oublie pas nos partenaires, qui sont notre courroie de transmission vers les bénéficiaires finaux. Malheureusement, nous sommes régulièrement désolés d'éconduire de nouveaux partenaires qui viennent frapper à la porte, car nous n'avons pas assez de produits. Certes, nous pouvons acheter, mais il faut des fonds financiers pour cela, et les mécènes sont difficiles à convaincre.

Mais la grande aventure 2023 est le départ de Pomona avant la fin de l'année. Où serons-nous dans un an ? Bien malin qui peut le dire pour l'instant, mais les discussions avec toutes les autorités du département avancent ; elles sont prêtes à nous aider. Des contacts tous azimuts (agences immobilières, mandataires judiciaires, ...) ont été pris.



Soyons tous vigilants ensemble.

Bonne Année

CHAUFFEURS : REGARD CROISE ENTRE ANCIENS ET NOUVEAUX



Nathalie vient de commencer les tournées de ramasse, Simone les assure depuis plus de dix ans. Toutes deux en tant que chauffeur. Comment chacune vit cette mission ?

Arrivée en septembre à la BA, Nathalie Maronier est en voie de reconversion professionnelle. *“Après 35 ans de missions dans le milieu bancaire, j’ai eu un sentiment d’usure, et me retrouve en pause professionnelle. J’avais vraiment envie de faire du bénévolat. C’est à la foire aux associations de Mauguio que j’ai pu avoir mon premier contact et choisir de m’engager. Dès le lendemain, je commençais ma première tournée”.*

Pour elle, tous les jeudi matin dès 6 h 30, c’est le coup d’envoi pour l’une des 4 tournées journalières jusqu’à 11 h. *“J’ai été très bien accueillie par François, et tous les collègues. J’aime les échanges avec les autres chauffeurs qui sont chaque fois différents. Nous fonctionnons en binôme, ce qui est formateur et indispensable, tant pour les manœuvres du camion quand on est à quai que pour les manipulations qui sont nombreuses. On se complète bien. J’apprécie aussi de découvrir les coulisses des grands magasins. C’est un monde à part.”* poursuit Nathalie.

Les missions sont bien rodées : dans chaque supermarché, il faut prendre la température dans les bacs et la noter, au départ comme à l’arrivée. Apposer et vérifier les étiquettes de chaque bac pour la traçabilité, signer et tamponner les reçus de suivi. Aider au chargement au cas par cas, ce qui nécessite beaucoup de petite manutention et justifie d’être deux. A la fin de la tournée, nettoyer le camion, le laisser avec la moitié du plein, et noter le kilométrage. Signaler toute anomalie. Ce sont des tâches rituelles, qui répondent aux exigences réglementaires. *“Cette fonction nécessite d’être adaptable et de prendre des initiatives, toujours en concertation avec son binôme, c’est ce qui me plaît. Ici, tout en étant utile, je retrouve un milieu dynamique et bienveillant et ça fait du bien !”* Nathalie est d’autant investie qu’elle participe également à d’autres activités, notamment en matière de communication, domaine dans lequel elle a aussi de précieuses compétences.

Du côté de Simone Verdier, même mission, même investissement, et beaucoup d’expérience. Également en charge des relations avec la presse, Simone est chauffeur depuis plus de 10 ans et assure les ramasses tous les vendredis. *“Je ne me lasse jamais ! confie Simone avec enthousiasme. “La feuille de route change tous les jours. il n’y a pas de routine. On ne sait pas par avance la tournée que nous allons faire ni avec quel collègue. Quand on est au volant, on a le temps de se connaître, de discuter, de découvrir d’autres personnes, d’autres trajets de vie.”*

Simone se souvient de ses premières années. *“Autrefois, on était moins nombreux, et on devait assurer beaucoup plus de fonctions et de manipulations quand on déchargeait à quai. Il fallait gérer plus de marchandises, calculer la gestion de l’espace, rentrer les données. C’était plus fatiguant. Maintenant avec de nouvelles équipes et François qui est très organisé et efficace, on a des tâches mieux définies et bien rodées”*



Deux regards croisés et deux passions pour ces chauffeurs hors pair !

Un inconvénient ?..Se lever tôt !! Dès 5 heures du matin.... Plus facile l’été que l’hiver !

Les équipes qui roulent en chiffres

Sur Mauguio :

45 chauffeurs
4 camions
12 rotations par jour
5 jours par semaine
27 magasins collectés

Sur Montady :

2 chauffeurs
1 camion
2 jours par semaine
4 magasins collectés

LA TABLE D'ANOUK

Chaque mois, nous vous présentons une structure partenaire de la Banque Alimentaire.



LA TABLE D'ANOUK
les amoureux de la vie

La table d'Anouk

Grâce à ses 60 bénévoles très engagés, La table d'Anouk, du nom de sa fondatrice, est une association qui cuisine et distribue tous les lundis soir près de 300 repas chauds aux plus démunis.

Tous les lundis après-midi, dans les cuisines professionnelles mises à disposition gracieusement par la société Saint Vincent de Paul à Montpellier, c'est l'effervescence. Les bénévoles de la table d'Anouk mettent en commun leurs savoir-faire, leurs idées, leur imagination et leur bonne humeur pour concocter de copieux repas chauds allant de l'entrée au dessert, qui seront distribués le même soir en maraude, près d'Antigone, à un nombre hélas croissant de sans abris et personnes en grande précarité.



Fatou, coordonnatrice et chef de cuisine témoigne *“Avec notre camion réfrigéré, nous allons tous les lundis récupérer les produits frais fournis par la BA. Nous avons aussi des produits secs en réserve, et nous préparons tous ensemble des repas chauds, copieux et savoureux pour près de 300 personnes.”* Avec les effets de la crise sanitaire sans abris, étudiants, personnes âgées ou isolées, mères sans revenus, sont toujours plus nombreux à entrer dans la précarité. *“On ne se décourage jamais”* poursuit Fatou. *“Nous gardons toujours notre bonne humeur, tant en cuisine que pour la maraude. Comme on ne sait pas à l'avance quels produits nous allons avoir, c'est en fonction des arrivages qu'il nous faut très vite élaborer et concevoir les menus. C'est très stimulant !”* s'exclame Fatou avec un grand sourire.



Ce jour-là, c'est le repas de Noël qui est en préparation pour être servi le soir même autour d'un grand buffet solidaire. Toasts faits maison, cocktail sans alcool, saumon fumé, risotto courge et curry, sauce crevettes St Jacques et moules, poisson à l'aïoli, écrasé de pommes de terre aux truffes, plateau de fromages, bûche et fruits sont au menu.



.../...

LA TABLE D'ANOUK (suite)



Ainsi, près de 60 bénévoles se relaient au fil des semaines, en cuisine, comme pour le service et l'accompagnement sur le terrain.

“Il n’y a aucun critère ou justificatif demandé pour bénéficier de ces repas” souligne Théo Mandé, co-président et bénévole de l’association depuis 4 ans. A 29 ans, Théo a un parcours atypique.

Débordant d'idées et de bienveillance, il a aussi l'esprit d'entreprise et impulse à toutes ses équipes une belle énergie. Après avoir évolué dans le monde du luxe et de la mode, avoir été directeur artistique pour les Nations Unies, avoir côtoyé le milieu diplomatique en Suisse et Algérie, monté plusieurs affaires avec des foodtrucks, il a connu aussi la dégringolade et le monde de la rue. *“C’est parce que mes parents étaient là que je m’en suis sorti. C’est aussi parce que j’ai toujours eu en repère les valeurs du travail et du respect. J’ai a coeur aujourd’hui de donner, aimer et partager dans la solidarité et l’humanisme”.* Théo est aussi à l'aise à la table d'un ambassadeur qu'avec un sans abris

avec qui il aime partager un repas.

Son rêve ? Acquérir pour l'association un foodtruck pour préparer et servir des repas sur place dans la convivialité et la bonne humeur pour que les gens puissent se restaurer et être ensemble, sans aucune discrimination.

RESULTAT DES COLLECTES DE NOVEMBRE



Résultat de la collecte au domaine de Gramont ...

141 tonnes collectées sur l'hérault
soit une baisse de 17% par rapport à 2022.



Les nouveaux bénévoles

Bienvenue aux nouveaux bénévoles

en Décembre 2022

CARLE Christian,

ARDIL Jean-Marc,

TARDY Catherine,

LHERMITTE Christine

Service Civique à MONTADY:

DUPRAT Aaron

Votre agenda

AG BA34 en mai 2023

**Prévision Collecte de Printemps
les 9,10 et 11 juin**