

Banque Alimentaire De l'Isère



Collecte Infos - Décembre 2012 - N°12

Bulletin d'informations à destination des bénévoles de la Banque Alimentaire de l'Isère et des associations

Collecte Nationale 2012 de la Banque Alimentaire Les résultats

**195 tonnes sur 120 magasins,
c'est la quantité de nourriture récoltée
au cours de la Collecte 2012**

Bilan par secteurs

Magasins

Pour le détail, il faut savoir que 11 tonnes ont été récoltées dans 12 nouveaux magasins. 31 magasins en baisse (13 tonnes), 25 magasins en hausse (7 tonnes).

Environ 3 tonnes de plus ont été triées au niveau de l'entrepôt, mais 4 tonnes de moins pour les tris extérieurs. A noter aussi que 3 magasins ont été collectés le dimanche matin

Produits récoltés

On note un très fort report des produits avec notamment les conserves et le café qui sont en forte hausse. Baisse par contre sur les produits de base : riz, confiture, sucre, pâtes, etc.

Entrepôt et tri

On continue à avoir de bons réflexes et une bonne organisation. Celle-ci s'est révélée limpide et efficace avec notamment 10 tonnes/heure triées samedi entre 15h et 16h (le gros des arrivages). La distribution des caisses, grâce à un bon décompte prévisionnel, n'a pas fait défaut. Le tri dans l'entrepôt a

été fluide en permanence avec toutefois un peu moins de monde et une meilleure efficacité ce qui a permis de terminer le lundi en début d'après-midi.

Bénévoles

Le recrutement s'est bien effectué. Il a permis de faire sans trop de problèmes les 12 magasins supplémentaires avec une meilleure présence dès le vendredi matin. Au 15 novembre, l'effectif (autour de 3000 bénévoles) était quasiment au complet. Le « bon 3 heures », diffusé de manière très large a été très efficace ; une initiative à renouveler. Nous avons eu peu ou pas de réponses de nos entreprises partenaires et un échec auprès de l'UIAD et l'ASTA.

Magasins

Pour les prochaines opérations, il faudra redéfinir les responsabilités entre Robert Mouret, Francis Gaspard et la personne matériellement en charge du suivi des autorisations. On ne peut pas encore dégager une méthode efficace envers les directeurs de magasins. Sans doute faut-il mixer plusieurs moyens. On retiendra néanmoins quelques princi-

pes :

- Démarrer la procédure plus tôt : fin juin ;
- Envoyer une demande par fax à tous les magasins ;
- La première relance devra se faire par courrier. Puis on mixe (courrier, fax, téléphone).
- On termine par une visite, de préférence effectuée par le premier bénévole responsable de la collecte dans ce magasin.
- Ne pas oublier la lettre à envoyer aux directeurs de magasins, au plus tard 15 jours avant le début de la collecte, leur confirmant les dates de présence.

Réunions de responsables de magasins

Elles ont été très appréciées. Les deux réunions délocalisées à Bourgoin et au Touvet ont été efficaces. Il faudrait toutefois changer ou adapter les horaires ou en prévoir en plus à partir de 19h, 17h30 étant trop sélectif. Elles ont réunis près de 90 responsables, soit plus de 50% de l'effectif.

Auto-collecte

Les enseignes « Petit Casino », « Spar » et « Vival » font une auto-collecte. Le produit de celle-ci est centralisé à l'entrepôt régional de Grigny et ensuite récupéré par la BA42. On a récolté moins de deux tonnes en 2011. Les 7/8/9 février 2013, la FNDE (petits épiciers) en liaison avec METRO organise également une auto-collecte dont le produit nous sera reversé.

Camions

Il faudra améliorer la « fiche camion » et prévoir un plan itinéraire pour chaque tournée. Le port du gilet est à généraliser. Il faudra aussi prévoir un document « consignes aux chauffeurs » et si possible une réunion des équipages camions dans la quinzaine précédant la collecte.

Matériel

Il faudra reprendre le fichier mis à disposition de l'équipe. Le mode de distribution, le calendrier et la mise à disposition de l'information seraient à reprendre. Chaque magasin devra recevoir plus de matériel que nécessaire. Il n'est peut-être pas utile de démarrer trop tôt dans les semaines précédant la collecte. Il faudra étendre la responsabilité à la prise de commande auprès de la FFBA et du suivi de celle-ci. Une question se pose : ne pourrait-on pas envisager de renouveler les portants par d'autres

supports plus pratiques et plus modernes ?

Secrétariat

Très bonne gestion par Monique Van Overbeke, qui a su faire face à toutes les demandes. Le secrétariat aura besoin de plus d'informations pour intervenir plus efficacement et notamment les différents numéros de portables.

Communication

La communication a été efficace avec un très fort impact du tract distribué aux clients qui a fait la quasi unanimité. Très bon ressenti de la part des bénévoles, sans doute encore meilleure qu'en 2011.

Bonne couverture dans le Dauphiné Libéré avec une trentaine d'articles avant et après la collecte mais aussi dans les autres médias (TV, radios). Il y a encore d'autres supports à contacter qui pourraient être bénéfiques. Le fichier « communication » se développe.

Même si on ne peut mesurer vraiment l'impact de la campagne publicitaire avec le tram on pense que c'est une opération à renouveler. L'annonce sur les écrans intérieurs des transports en commun a été plus remarquée.

Le tract a gagné la partie. Il est même trop efficace (voir produits récoltés). Il faudra se poser la question de la reconduction des mêmes infos ou de modifications quant aux produits demandés. Il faudra réfléchir à une image avec éventuellement deux produits...

Cuisine

L'équipe, toujours aussi efficace nous a préparé des menus excellents et pas loin de 400 repas dans une ambiance chaleureuse et conviviale.

Une date à retenir....

**Prochain RDV à noter :
vendredi 29 et samedi 30 novembre 2013
pour la prochaine opération**

Notre Banque Alimentaire dispose d'un site Internet sur lequel vous pouvez trouver toute l'actualité de notre association tout au long de l'année.

L'adresse : <http://www.ba38.banquealimentaire.org/>



Banque Alimentaire de l'Isère - 4, Chemin de Maladière - 38360 Sassenage

☎ : 04 76 85 92 50 - Fax : 04 76 85 92 51

Courriel : ba380@banquealimentaire.org - Site Web : www.ba38.banquealimentaire.org/