



*Ensemble aidons l'homme à se restaurer*



## LA SECURITE ALIMENTAIRE AU SIECLE DERNIER. Séquence nostalgie

EDITORIAL

### HISTOIRE du TABLIER DE GRAND MERE

Je crois que les jeunes d'aujourd'hui ignorent ce qu'est un tablier...

Vous souvenez-vous du tablier de votre grand-mère ?

Les mères et grand-mères portaient un tablier par-dessus leurs vêtements pour les protéger car elles avaient peu de robes de rechange. En fait, il était beaucoup plus facile de laver un tablier habituellement en coton qu'une robe, une blouse ou une jupe, faites d'autres tissus. Le principal usage du tablier de grand-mère était donc de protéger la robe, mais bien plus que cela :

- Il servait de gant pour retirer un plat brûlant du fourneau, bien avant l'invention des "mitaines à fourneau".
- Il était merveilleux pour essuyer les larmes des enfants et, à certaines occasions, pour nettoyer les frimousses sales.
- Depuis le poulailler, le tablier servait à transporter les oeufs, les poussins à réanimer, et parfois les oeufs à moitié éclos, que maman déposait dans un fourneau tiède afin de faciliter leur éclosion
- Quand il y avait de la visite, le tablier servait d'abri aux enfants timides. d'où l'expression : «Se cacher dans les jupons de sa mère».
- Par temps frais, maman le relevait pour s'y emmitoufler les bras et les épaules, par temps chaud, alors qu'elle cuisinait devant le poêle à bois, elle y épongeait la sueur de son front.
- Ce bon vieux tablier faisait aussi office de soufflet, alors qu'elle l'agitait au dessus du feu de bois pour le ranimer.
- C'est lui qui servait à transbahuter pommes de terre et bois sec jusque dans la cuisine
- Depuis le potager, il servait de panier pour de nombreux légumes ; après que les petits pois aient été récoltés, venait le tour des choux.
- En fin de saison, il était utilisé pour ramasser les pommes tombées de l'arbre.
- Quand des visiteurs arrivaient à l'improviste, c'était surprenant de voir avec quelle rapidité ce vieux tablier pouvait faire la poussière.

A l'heure du repas, grand-mère allait sur le perron agiter son tablier, c'était signe que le dîner était prêt, et les hommes aux champs savaient qu'ils devaient passer à table. Il faudra de bien longues années, avant que quelqu'un invente un vêtement, qui puisse rivaliser avec ce bon vieux tablier utile à tant de choses.

Danger ? On deviendrait bien fou aujourd'hui rien que de songer à la quantité de microbes qui pouvaient s'accumuler sur le tablier en une seule journée !!

En réalité, la seule chose que les enfants de l'époque aient attrapée au contact du tablier de maman ou de grand-

maman ..... **c'est de l'amour !.....!.....**

*Nous souhaitons un prompt rétablissement à Martine Bouvard qui assurera le prochain bulletin dans sa version moderne.*

**FERMETURE ESTIVALE DE LA BANQUE ALIMENTAIRE - VENDREDI 10 AOÛT -12h00**  
**REPRISE - LUNDI 27 AOÛT – 7h00**

**Notre aide alimentaire : un besoin vital**

BANQUE ALIMENTAIRE DE L'AIN 1 rue Suzanne Valadon 01 000 Bourg-en- Bresse...Tél. 04 74 32 24 74

Email: [banquealimentaire@orange.fr](mailto:banquealimentaire@orange.fr) Fax 04 74 21 08 46

Votre correspondance [ba010.communication@banquealimentaire.org](mailto:ba010.communication@banquealimentaire.org) Tél. 04 74 30 93 65 - Port.06 73 48 08 56

Pour accéder à notre site internet local: <http://www.banquealimentaire01.org/>

Retrouvez-nous sur Facebook <https://www.facebook.com/pages/Banque-Alimentaire-de-lAin/239245979582805>



73-



### Les transpalettes manuels

Nos transpalettes manuels étant particulièrement vétuste avec des roulettes métalliques, nous venons d'en acquérir 4 unités avec roulettes en téflon (plastique). Ainsi nos dallages seront mieux protégés et le bruit de roulement disparu. Notre parc de manutention atteint 9 appareils répondant ainsi à tous les cas possible de besoin en manutention.

### CACES délivrés à la Banque Alimentaire

Certificat d'Aptitude à la Conduite En Sécurité

La conduite d'engins mobiles automoteurs de chantiers et d'équipements de levage nécessite une formation initiale. Le conducteur doit être en possession d'une autorisation de conduite délivrée par l'employeur.

Le CACES permet de contrôler ses connaissances et son savoir-faire pour la conduite en sécurité.

Dernièrement 11 bénévoles ont passés ce Brevet de cariste du niveau 1 et 3. Ce qui porte à 37 le nombre de bénévoles l'ayant obtenu depuis notre nouvelle installation il y a 3 ans. Le diplôme permet aux récipiendaires de conduire le chariot élévateur correspondant à la classe délivrée. .

### Le garage coté ligne TGV

Nous avons mis à l'étude la construction du dernier garage situé le long de la voie TGV.

Une partie sera consacrée à la dépose des palettes de produits secs en attente de chargement dans les véhicules de nos associations et CCAS partenaires. Une grande partie des 120 tonnes de la prochaine Collecte Nationale passera par cette nouvelle zone de transit (surtout en cas de pluie). Une fin de travaux est donc prévue, si possible, avant notre collecte de fin novembre 2018.

### Notre Assemblée Générale de mai 2018.

Elle s'est déroulée dans nos locaux . Vous pouvez retrouver le Compte Rendu de cette dernière sur notre mini site internet local : [www.banquealimentaire01.org](http://www.banquealimentaire01.org) à la rubrique « notre dernière assemblée Générale ».



### Collège de Péronnas

En mai nous avons reçu un chèque de 275 € remis à notre collègue Claude Bellu en présence de notre Président.. Il s'agissait d'offrir à notre Banque Alimentaire la somme de 1 euros pour chacun des repas servis à l'occasion des repas organisés dans le cadre scolaire auprès d'un public testeur. Certains élèves ont ajoutés au panier une partie de leur pourboire. Ce don, globalement représente 1375 repas (1€ = 5 repas)

### Lions Club Spirale

A partir de fonds récoltés lors d'une braderie le Lions Club Spirale à fait un don de 400€ à notre BA soit 2000 repas. Un chaleureux merci leur est adressé.

### Les dernières fiches « ouf » 2018

#### Nature de l'incident à éviter

« S'est entaillé un doigt avec un couteau de la cuisine. »

Mesure immédiate : affichette précisant que la centaine de couteaux disponibles pour les repas lors de la collecte ont été aiguisés.

Mesure d'amélioration : Rangement vertical des couteaux dans une sorte de gros bocal coté coupant vers le bas..



#### Nature de l'incident à éviter

Début de renversement d'une palette.

Lors du rangement dans les caisses du bas de la palette un bocal de confiture était plus haut que le niveau supérieur de la caisse. De ce fait les caisses du dessus se trouvaient déséquilibrées.

Mesure d'amélioration : renforcement de l'information.

### La logotique de nos camions

Nous travaillons sur la mise à jour et sur le remplacement des logos de nos sponsors collés sur nos camions. Tous nos sponsors se verront attribués une place sur nos 4 camions frigo sur les deux faces latérales.

### France Bénévolat

En Mai, nous avons eu le plaisir de recevoir dans nos locaux l'Assemblée Générale de l'association France Bénévolat par l'intermédiaire de qui nous ont rejoints un certain nombre de nos bénévoles. Nous rappelons que nous acceptons de mettre à disposition notre salle de réunion d'une capacité de 70 places gratuitement pour les associations et sponsors partenaires qui nous en font la demande dans le cadre, pour ces derniers en particulier, de réunions décentralisées.

### Alerte sanitaire

En Mai notre responsable sécurité alimentaire Didier a diffusé dans notre réseau l'alerte sanitaire concernant la société Chabert de Savoie. Les fromages en notre possession a été écarté de notre stock..

### Notre repas d'été pour les bénévoles

Autour d'un repas convivial organisés pour eux et leur conjoints, les bénévoles se sont retrouvés en juin en plein air à l'extérieur de notre site. Le second repas se passe en janvier chaque année au restaurant.

### Entretien de nos espaces verts.

Le code de l'urbanisme nous a imposé la présence d'espaces verts à la construction de nos entrepôts. L'activité de nos bénévoles ne permet pas d'en assurer l'entretien. Un contrat a été signé avec une société de service pour plusieurs interventions dans l'année..

**Humour : Papi est allé au Salon. Il a trouvé une machine qui fait la moitié du travail. Du coup, il en a acheté deux..**





**Banque Alimentaire**  
de l'Ain



**Cette photo et l'article ci-dessous ont obtenus les honneurs d'une parution dans le bulletin de juin commun aux Banques Alimentaires de Auvergne Rhône Alpes**

### **LE CAMION CUISINE ITINERANT DE LA BA01**

*L'objectif du Camion équipé en cuisine consiste à organiser des ateliers itinérants sous le titre de « Cuisine Mobile et Solidaire ». dans le but de se rapprocher au plus près du bénéficiaire pour lui apprendre à manger équilibré avec un petit budget, créer du lien social et enfin lutter contre le gaspillage alimentaire.*

*Le public cible: - Personnes en situation de pauvreté et de précarité - Notamment les bénéficiaires de l'aide alimentaire et les bénéficiaires des minimas sociaux*

*Le territoire: L'ensemble du département de l'Ain en tenant compte de certains territoires désignés comme prioritaires et définis en COPIL*

*Notre diététicienne contacte nos différents partenaires (- Associations adhérentes à la Banque Alimentaire - Associations partenaires (Restos du Cœur de l'Ain, Secours Catholique de l'Ain, le GEM Tendre la main, Missions Locales Jeunes et ATELEC lettres pour l'être) qui ont mission de recruter les stagiaires. Nos prestations sont gratuites.*

*Notre dernier bilan : 153 ateliers réalisés en 2017*

*Plus de détails*

*Les Ateliers Cuisines réguliers : 69 Ateliers soit 370 participants mensuels avec le camion cuisine sur les territoires définis comme prioritaires lors du Comité de Pilotage (composé de l'ARS, le Conseil Départemental et la DDCS).*

*- Ambérieu-en-Bugey (Restos du coeur + Jardins du cœur + MIFE/Alfa3a) -*

*- Bellegarde-sur-Valserine (MCE/Alfa3a) -*

*- Belley (Restos du Coeur) - Oyonnax (MIFE/Alfa3a)*

*- Montrevel-en-Bresse (Croix Rouge + Secours Catholique + GEM Tendre la Main)*

*- Nantua (Restos du Cœur)*

*- Pont-de-Vaux (Secours Catholique)*

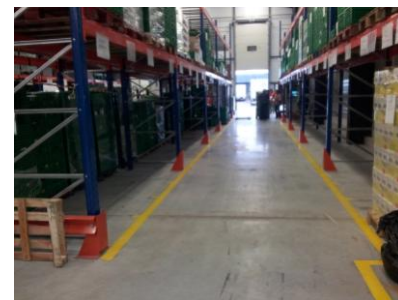
*- Villars-les-Dombes (Jardins Bio de la Dombes)*



**Humour : PORTE CLEFS: invention qui permet de perdre toutes ses clefs d'un coup au lieu de les perdre une par une.**



## Trois ans plus tard : rappel concernant les capacités de notre dépôt de 1800m<sup>2</sup>



Cette installation permet d'organiser la collecte, le tri et la distribution de plus de 1100 tonnes de denrées alimentaires chaque année.

Tout cela nécessite une organisation logistique sans faille du fait de la complexité des flux ainsi que de l'urgence de leur traitement (DLC très courte).

La société STORAX nous a offert et installé des rayonnages de type SP Racking.

Ces systèmes traditionnels, peuvent s'adapter à tout type de charge.

Selon les zones de l'entrepôt la température d'exploitation est soit ambiante, soit frigorifique (pour les surgelés notamment).

Les charges sont constituées de palettes Europe 800 x 1200 mm et d'un poids maximum de 1000 kg.

La capacité totale de stockage est de 1174 emplacements palettes.

Dans la zone des congelés (moins 22°C) le rayonnage à deux niveaux permet de stocker 44 palettes.

Dans la zone de préparation de commandes le rayonnage à trois niveaux offre une capacité de 258 palettes

Le stockage des produits secs est constitué d'un rayonnage à quatre niveaux (sol+ 3) d'une capacité de 872 palettes.

Tous les rayonnages sont équipés d'un sabot de protection sur chaque montant, de protections latérales et panneaux grillagés horizontal et vertical lorsque la sécurité le rend nécessaire.

Le matériel livré par STORAX a fait l'objet d'une réception par un organisme agréé.

Le mot « MERCI » n'est pas assez fort pour témoigner notre reconnaissance à cette société de notoriété internationale. Elle a déjà réalisé 50 000 installations dans 60 pays.

### La pensée du trimestre

«Qui veut faire quelque chose trouve un moyen.

Qui ne veut rien faire trouve une excuse.»

Abbé Pierre

