

Rapport de stage 4ème

Stagiaire : Pablo ANGELOT

Date du stage : 1^{er} au 5 juillet 2019

Lieu du stage : La banque alimentaire de l'Ain

Tuteur : Jean - Louis BALLUTO

Juillet 2019



SOMMAIRE

1. La banque alimentaire de l'Ain
2. Journée 1 : gestion des produits secs
3. Journée 2 : reconfiguration de la zone de transpalettes
4. Journée 3 : ramasse des produits / tournée logistique et réunion du projet gastronomique
5. Journée 4 : atelier diététique avec les associations et apprentissage à la conduite
6. Journée 5 : tri des produits frais
7. Bilan et mes ressentis
8. Remerciements



Zone de transpalettes

INFORMATION SUR LA BANQUE ALIMENTAIRE DE L'AIN

- 450 000€ de budget par an grâce à l'union européenne et de nombreux partenaires de la Région
- 105 bénévoles pour 4 salariés
- 1 800m² de superficie dont 300m² de bureau
- 4 camions frigorifiques
- 3 chambres froides (surgelés , fruits et légumes , produits frais)
- 1 185 tonnes de denrées en 2018 soit presque 24 fois plus quand 1992

La banque alimentaire et l'intermédiaire entre les magasins ou grandes surfaces et les associations.



Entrepôt, zone des produits secs

Journée 1 : Gestion des produits secs

Matin

- Présentation de toute l'équipe
- Travail de préparation de commandes de produits secs pour les associations et rangement des produits arrivés pendant la journée dans l'entrepôt.

Après-midi

- Démontage du plancher, de l'atelier de bricolage ainsi que des batteries des transpalettes électriques et des chariots élévateurs.



Journée 2 : Reconfiguration de la zone de transpalettes

Matin

- Fabrication de cartons pour les produits de la collecte nationale qui a lieu le dernier week-end de novembre

Après-midi

- Montage du nouveau plancher en contreplaqué



Journée 3 : Ramasse des produits/Tournée logistique et réunion du Projet Repas Gastronomique

Matin

- Ramasse de produits dans différents magasins avec le camion frigorifique
- Livraison des denrées à l'association << L'Ain mange, l'autre écoute>>



Camion frigorifique

Après-midi

- Participation à la réunion pour le repas gastronomique dont le but est de récolter de l'argent, qui servira pour offrir 50000 repas à des personnes dans le besoin
- Le prix du repas sera de 100€
- La date du repas sera le 25 mai 2020
- Le but du repas est de récolter 10000€
- Le nombre de place total est de 144 personnes
- Le lieu du repas se situera dans l'entrepôt de la banque alimentaire

Journée 4 : Atelier diététique avec les associations

Après-midi

- Atelier avec la diététicienne à Beley sur les idées reçues, en présence d'une dizaine de personnes
- Atelier smoothies pour apprendre aux parents à faire boire à leurs enfants d'autres choses que du soda et de l'eau

Quelques questions :

- Q1 : Le pain fait - il grossir?
- Q2 : Sauter un repas aide - il à maigrir?
- Q3 : Faut - il manger pour deux en fin de grossesse?
- Q4 : Le beurre est - il plus gras que l'huile?



Salle à manger

Journée 5 : Tri des produits frais et Apprentissage à la conduite

Matin

- Déchargement des camions en produits frais
- Tri des fruits et. des légumes
- Rangement des produits frais sur des palettes pour les associations.
- Travail avec Tremplin qui cuisine les produits dont la DLC (date limite de consommation) est du jour même pour permettre un prolongement de la date de conservation des produits encore 3 à 4 jours

Après-midi

- Peinture du plancher en blanc près des transpalettes
- Apprentissage de conduite d'un transpalette (slalom et transport de palettes)



Transpalettes dans la cour

Bilan et ressentis

Ce stage m'a beaucoup plus dans le sens où j'ai pu découvrir différents types de métiers comme la gestion des produits frais et secs, la ramasse ainsi que de la diététique. Mais tous ces métiers étaient dans le même but, aider les personnes dans le besoin (alimentaire). Dans l'ensemble beaucoup de ces métiers m'ont intéressé. J'ai pu aussi voir comment chacun pouvait apporter ses connaissances pour aider tout le monde. Il y a des fois des mauvaises nouvelles mais tout le monde est souvent dans la bonne humeur, ce qui m'a permis d'être à l'aise et de m'intégrer assez rapidement.

Remerciements

Merci à toute l'équipe de la banque alimentaire de l'Ain pour leur accueil chaleureux et tous ce qu'ils m'ont appris au court de cette semaine bien chargée.

Et surtout à Jean - Louis Balluto qui m'a fait découvrir plein de choses grâce a tous ce qu'il m'a expliqué.