



INFO BAG

JARRY - GOURBEYRE

EDITO

Bonjour à tous !

Enfin la rentrée, après cette pause des vacances. Entre agenda surchargé et bonnes résolutions de fin d'année, l'occasion pour certaines ou certains d'entre nous de repartir sur de nouvelles bases.

C'est aussi le cas de la Banque Alimentaire de la Guadeloupe qui effectue une rentrée chargée entre réorganisation, ateliers de formation, journées de rencontres...

Plus que jamais sa mission reste essentielle.

La route est encore longue, pleine de défis que la BAG saura, grâce à vous, relever avec sérénité.

Rappelons que cet espace est le vôtre.

Vous avez la parole.

Allez, bonne rentrée à tous et à bientôt !

La rédaction.



COLLECTE NATIONALE DE DENRÉES ALIMENTAIRES LES 23 ET 24 NOVEMBRE

BANQUE ALIMENTAIRE DE LA GUADELOUPE

Immeuble CHRISA- Lot n°8 Voie Verte
ZAC de Houelbourg-ZI de Jarry
Tél : 0590.32.70.88/ Fax : 0590.26.78.34
mail : balim.gpe@wanadoo.fr

Annexe Basse-Terre :
Immeuble VALKABOIS
Chemin de Grande Savane
Tél : 0590.38.36.71/ Fax : 0590.60.80.99

www.bag971.fr



LES BANQUES ALIMENTAIRES COLLECTENT.
LES 23 ET 24 NOVEMBRE,
DONNEZ.



Sommaire

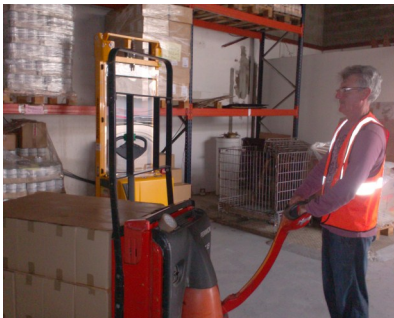
- Organisation de l'entrepôt.....p.2
- Zoom sur la Société SALAM.....p.3
- La Banque Alimentaire et l'hygiène Alimentaire.....p.4/5
- Bien déjeuner dans ma boîte.....p.6
- La Banque Alimentaire et son espace collaboratif.....p.7

UNE ORGANISATION DE L'ENTREPÔT AU SERVICE DE NOTRE MISSION.

A l'entrepôt sont gérés tous les produits depuis la collecte jusqu'à la distribution. Chaque intervenant mesure l'attention à porter, d'une part sur la sécurisation du stockage des denrées particulièrement en termes de lutte contre les insectes et les rongeurs, d'autre part sur le respect des dates de distribution selon la DLC et la DLUO*.*

Pour être efficace, à chaque étape de la manipulation des produits, des acteurs veillent :

- **à l'arrivée**, une responsable Hygiène et Sécurité des Aliments (Rhysa) Contrôle l'état, la qualité de présentation et de conservation ainsi que les dates de consommation.
- **Durant le stockage**, bien que la Rhysa vérifie périodiquement l'absence de nuisibles, une société privée spécialisée dans le traitement des infestations intervient.
- **Chaque jour**, les produits dits « de la ramasse journalière », collectées Auprès des centres commerciaux, des grossistes et des maraîchers, sont triés puis pesés, voire reconditionnés (si emballage défectueux) par des bénévoles et les salariés.



Jean-Luc.

L'organisation spatiale du stockage contribue aussi à cette vigilance et facilite la suite des opérations. En effet, les articles sur palette sont toujours rangés au même emplacement. Ainsi les préparateurs de commande ne perdent pas de temps à rechercher les produits et de plus, plusieurs palettes ne sont pas entamées simultanément.

Les denrées elles-mêmes sont disposées sur les palettes dans des RACK (étagères) en fonction des dates de péremption.

Ce zonage facilite également le repérage des emplacements vides nécessitant un nouvel approvisionnement souvent à partir de l'antenne de stockage de Gourbeyre.

Enfin, un grand tableau mural contribue à la transmission des consignes entre tous ces intervenants (salariés, bénévoles, Rhysa...).

Cet outil permet de visualiser les commandes en cours et le statut de chacune d'elles (à préparer, en préparation, prêt à livrer).

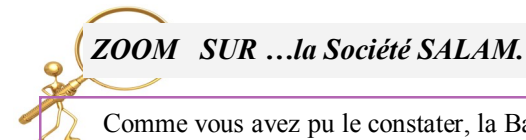
Cependant, la qualité du service est encore à améliorer, plus particulièrement pour les produits de la ramasse (laitages, salaisons, fruits et légumes...). Vu les contraintes liées aux DLC, la réactivité des acteurs de la BAG et de ses partenaires reste insuffisante pour éviter la perte de denrées.

Peut-être faut-il envisager la mise en place d'un système d'alerte par SMS, mels...qui évidemment nécessitera une nouvelle disponibilité pour tous les acteurs ? À suivre...

***DLC** : date limite de consommation (date impérative).

***DLUO** : date limite d'utilisation optimale (si DLUO dépassée, distribution et consommation sans danger pour la santé).

Par Jean-Luc (responsable Entrepôt).



ZOOM SUR ...la Société SALAM.

Comme vous avez pu le constater, la Banque Alimentaire de la Guadeloupe a son site internet (www.bag971.fr).

Lancé en mai dernier, précisément le **16 mai**, nous devons sa réalisation à une société dynamique située sur la commune de Sainte-Rose : la société **SALAM**.

Spécialisée en création de sites internet, infographie etc... les créateurs ont su répondre à nos besoins en nous livrant un travail de qualité.

Nous profitons de cette occasion pour saluer Maxime et Déborah GOEUSSE.

Vous pouvez avoir un aperçu de leur travail sur leur site : www.salam-gp.com

Contacts : Déborah et Maxime GOEUSSE
Chemin second-Route de Sofaïa.
maxime@salam-gp.com
deborah@salam-gp.com



Sylvie de la communication de la BAG et Maxime GOEUSSE de la société SALAM .

LA BANQUE ALIMENTAIRE ET L'HYGIENE ALIMENTAIRE.

Par Sophie (Responsable de l'Hygiène et de la Sécurité Alimentaire - RHYSA).*

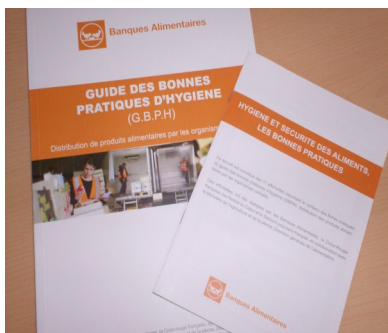


Le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène est disponible.

Un des objectifs prioritaires des Banques Alimentaires est de veiller en permanence sur l'hygiène et la sécurité des aliments qu'elles distribuent..

Nourrir c'est bien. Nourrir sainement est indispensable, d'autant plus qu'elles s'adressent à des personnes fragilisées.

Pour cela, il a été élaboré par les BA, la Croix rouge Française, les Restos du Cœur et le Secours Populaire Français, un guide de bonnes pratiques d'hygiène pour la distribution des produits alimentaires par les organismes caritatifs.



DE QUOI S'AGIT-IL ?

Le guide est un document de référence qui a pour objectif d'aider les professionnels à maîtriser la sécurité sanitaire des aliments et à respecter les obligations réglementaires.

Il rassemble les recommandations qui contribuent au respect des règles d'hygiène.

Il prend en compte les dangers chimiques, physiques, et biologiques qu'il y a lieu de prévenir, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable.

Après l'avis de l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments et la présentation au Conseil National de la Consommation, le guide a été validé puis publié au Journal Officiel de la République le **12 Août 2011**.

Le GBPH présente également l'intérêt d'être un document de référence pris en compte lors des contrôles officiels des professionnels de la chaîne alimentaire.

* La Banque Alimentaire compte deux autres RHYSAs dans ses rangs.

Par l'intermédiaire de ses RHYSAs, la Banque Alimentaire a pour mission de diffuser le guide des bonnes pratiques d'hygiène, et d'accompagner les partenaires dans sa mise en oeuvre.

A cet effet, deux séances de formation et d'information ont eu lieu, une le **23 Mars** au centre de ressources des ABYMES, l'autre le **24 Mai** au local de la Banque Alimentaire à Jarry.

20 associations partenaires y ont participé et le guide leur a été remis.

D'autres séances ont été planifiées (Juin et Juillet) pour les associations absentes.

Point de repère : le RHYSA en quelques mots.



Le Rhysa doit être :

- garant de la mise en place du suivi et du respect de la maîtrise de la sécurité sanitaire pour les denrées réceptionnées, stockées et distribuées au sein de la BA.
- « animateur » assurant une fonction de recommandation et de suivi en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire auprès de l'ensemble des acteurs de l'aide alimentaire : associations et CCAS

partenaires.

Les 4 domaines majeurs du Rhysa :

- * Le propre.
- * La chaîne du froid.
- * Les dates.
- * Les alertes alimentaires et la traçabilité.

En Bref

BRAVO A TOUTE L'EQUIPE !

Un grand coup de chapeau à l'équipe de la Banque Alimentaire chargée de l'organisation des journées : le 30 Septembre (journée détente autour du bénévolat) et le 17 Octobre 2012 (journée mondiale du refus de la misère).

Toutes et tous ont fait un formidable travail.

D'ores et déjà, nous savons que nous pourrons compter sur leur disponibilité et leur efficacité.

Encore **BRAVO** et **MERCI** !

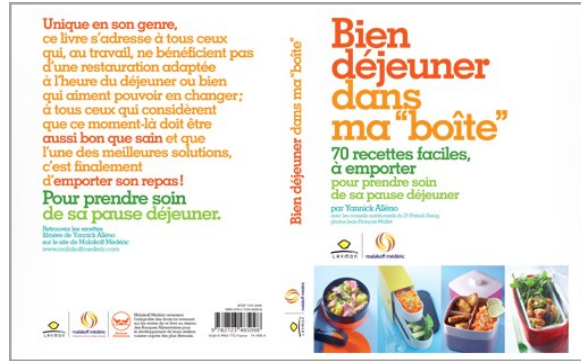
(Voir les photos sur notre site internet).



BIEN DEJEUNER « DANS MA BOITE ».

Un livre au profit des Banques Alimentaires.

Ce livre (2 tomes) est composé de 70 recettes simples, savoureuses, rapides et pas chères proposées par le chef multi étoilé Yannick ALLENO avec la collaboration du docteur Patrick SEROG nutritionniste.



Un livre destiné à ceux qui travaillent, salariés ou non, qui emportent leur déjeuner avec eux, pour leur proposer des menus équilibrés et sains appropriés à leur activité.

Publié par Malakoff Médéric qui reversera l'intégralité des bénéfices perçus au réseau des Banques Alimentaires pour le développement de leurs ateliers nutrition.

Une très belle initiative !.

Livre disponible au prix de 19.90 euros TTC .

Recettes disponible sur : malakoffmederic.com

AUSSI...

Une édition spéciale du Petit Quotidien consacré aux Banques Alimentaires.

Les plus jeunes y trouveront de façon ludique (jeux, BD...) des réponses sur l'aide alimentaire.

À retrouver sur le site www.bag971.fr



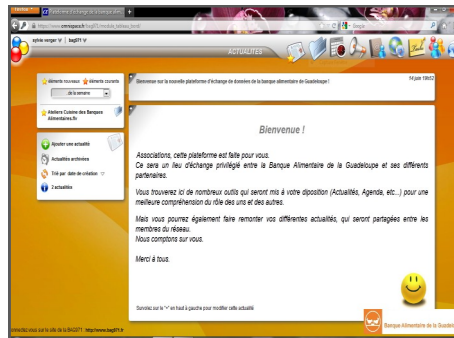
LA BANQUE ALIMENTAIRE ET SA PLATEFORME COLLABORATIVE.

La Banque Alimentaire de la Guadeloupe disposera d'un nouvel outil qui sera mis à la disposition de nos partenaires associatifs.

Cette plateforme, parce-qu'il faut l'appeler ainsi, sera un espace de « travail collaboratif » c'est-à-dire qu'elle fera interagir les acteurs du réseau de l'aide alimentaire.



L'objectif sera de faciliter et optimiser la communication entre les individus dans le cadre de leur action.



Page d'accueil de la plateforme.

Cet espace mettra à la disposition de ses utilisateurs des ressources (fiches-outils, conseils, forum...) afin de mieux appréhender les activités de chacun.

La plateforme sera opérationnelle vers la fin du mois de novembre.

Le système choisi est : *Agora*.

Chaque utilisateur aura un code personnel et devra en faire un usage privé.

Par Sylvie (communication BAG).

APPEL A LA MOBILISATION !



rejoignez le mouvement et devenez un *air fooder*. En effet, la Fédération Française des Banques Alimentaires, la Croix-Rouge, les Restos du Cœur, le Secours Populaire lancent une campagne afin de sensibiliser l'opinion sur la menace qui pèse sur l'aide alimentaire européenne.

Sur l'exemple du « air guitar », le public est appelé à poster des vidéos où il se mettra en scène mangeant devant des assiettes vides...sans oublier de signer la pétition en ligne.

Pour en savoir plus : www.bag971.fr ou le site dédié : www.theairfoodproject.com