



Éditorial

Deux anniversaires en cette fin d'année : notre journal a désormais un an, le numéro 1 paraissait en décembre 2023. Par ailleurs, les Banques Alimentaires ont eu 40 ans en 2024, et pour l'occasion, nous avons avec toutes les autres Banques Alimentaires proposé une journée Portes Ouvertes, afin de mieux nous faire connaître.

Ce numéro 7 rend également compte de la collecte nationale, un événement très important pour notre Banque Alimentaire, puisqu'il assure une partie essentielle de nos ressources en produits secs.

Enfin, nous présentons ci-dessous une réflexion sur l'avenir de notre banque alimentaire, avec la mise en route du projet SAMBA 2030.

SAMBA 2030

Nous le savons tous, la conjoncture n'est pas favorable pour les missions que nous voulons remplir : baisse de la ramasse, baisse du résultat des collectes malgré l'implication de tous, besoin de développer le recrutement de nouveaux bénévoles, risque de diminution des aides privées et publiques, etc.

Malgré cela, il nous faut répondre à ces défis, et c'est l'objet du projet **SAMBA 2030**.

Structuriser et **A**dapter les **M**issions de la **B**anque **A**limentaire pour **2030**

En pratique, de quoi s'agit-il ? Faire l'état des lieux de nos missions actuelles et déterminer ensemble comment les réaliser plus efficacement. Chacun d'entre vous, dans tous les secteurs d'activité, a sans doute des idées d'amélioration et est invité à les faire connaître. C'est notre mobilisation collective qui garantira notre capacité à agir encore mieux demain pour la solidarité alimentaire.



L'équipe projet est constituée de Jean DULAC, Annie GOUZY, Régis MANGE, Patrick REGNAULT, Laurent SIGLER, Michel SOUBIELLE, et Evelyne WALKER. Vous pouvez si vous le souhaitez contacter directement n'importe lequel des membres, ou écrire à la boîte ba640.communication@banquealimentaire.org.

À l'issue, nous aurons l'occasion de partager ensemble les orientations de notre future Politique Générale, lors d'une rencontre au cours du 1er trimestre 2025.

La collecte nationale

La collecte nationale s'est déroulée du 22 au 24 novembre, à l'aide de 1500 bénévoles. Nous avons récolté 115,6 tonnes de denrées alimentaires (en baisse de 4,3 % par rapport à 2023), soit environ 10 % de nos besoins annuels.

Une nouveauté cette année : afin de compenser la baisse de la ramasse due à une gestion plus rigoureuse des magasins partenaires, nous avons lancé auprès du public un appel pour recruter des bénévoles et récolter des dons monétaires.



Leclerc Université : les bénévoles à l'entrée



À Auchan, des présentoirs conseillent des dons



À Lidl, pas de galerie marchande, les bénévoles s'abritent comme ils le peuvent

Banque Alimentaire
du Béarn et de la Soule

COLLECTE NATIONALE
de denrées alimentaires et produits d'hygiène

« Merci pour votre générosité »
Tony ESTANGUET
Parrain de la Banque Alimentaire
du Béarn et de la Soule

22, 23 et 24
novembre
2024

Articles
Nécessaires

Panier étudiant
Petit déjeuner
Produits bébé
Produits hygiène
Plats cuisinés

Dons distribués
par 42 associations
en Béarn et Soule

2,4 millions
D'équivalent-repas fournis à
l'année



Dans certains cas (ici Auchan), on fait un pré-tri avant de charger les dons pour faciliter le travail des bénévoles de la BA

[Cliquez ici](#) ou flashez le
QR Code pour accéder à
une vidéo sur la collecte



Une dotation de la part d'Amazon



Grâce à Fédération Française des Banques Alimentaires, nous avons pu bénéficier d'une dotation de 10 000 € de la part d'Amazon, que nous remercions. Nous pourrions ainsi investir dans de nouveaux équipements : à découvrir dans un prochain numéro !

La journée Portes ouvertes du 16 octobre

Cette journée organisée avec l'aide de la société Créa-Sud a rassemblé invités, public, et bénévoles toute la journée, de 9h à 16h, qui ont pu découvrir notre fonctionnement et voir les bénévoles au travail.

[Cliquez ici](#) ou flashez le QR Code pour accéder à une vidéo



Après un bref exposé dans la salle de réunion montrant le fonctionnement de la Banque Alimentaire, les visiteurs étaient invités à découvrir les locaux, le matin pendant que les bénévoles étaient à l'œuvre...



... visite au cours de laquelle les personnes intéressées ont eu l'occasion de poser beaucoup de questions,



Pendant ce temps, le chef Éric Dequin, de *Toques et Gourmandises*, préparait avec des produits simples issus de la ramasse du jour de délicieuses petites bouchées, ensuite servies avec l'apéritif...



...aux visiteurs et bénévoles présents, démontrant ainsi la qualité des produits récoltés par la Banque Alimentaire, pour peu que l'on fasse preuve d'imagination et de talent.



Après le départ d'Éric rappelé par ses activités (et que nous remercions d'avoir donné de son temps), notre ami Christian Lamouroux, organisateur de la journée et cuisinier à ses heures, a pris le relais pour continuer de satisfaire les participants.

