

# Bien plus que l'essentiel



p. 08

**Mieux manger**



p. 18

**Toujours plus près**



p. 26

**Collecter autrement**



p. 32

**Faire ensemble**



**Rapport  
annuel  
2021**

Nathalie+  
Gérard+  
Emmanuel+  
Magalie+  
Jean-Louis+  
Annick+  
Dominique+  
Laurence+  
Yesim+  
Barbara+  
Morgane+  
Louise+  
Patrick+  
Denis+  
Sylvie+  
Sofia

Partout en France, ils sont des milliers à se mobiliser pour soutenir les personnes en situation de précarité. Cette année, nous leur donnons la parole pour présenter toutes les actions du réseau des Banques Alimentaires.

# Bien plus que l'essentiel

Édito

# a



Claude Baland, Président du réseau des Banques Alimentaires.

près avoir su faire face aux défis provoqués par la crise sanitaire, le réseau des Banques Alimentaires continue avec conviction de répondre aux besoins de la société française. Ainsi 2,2 millions de personnes en situation de précarité alimentaire ont été aidées par notre réseau en 2021 (+ 9,5 % en 2 ans).

Les Banques Alimentaires répondent aux nouvelles attentes et constituent un réseau d'acteurs qui font de l'alimentation l'un des premiers facteurs de prévention santé. Les distributions en milieu rural, l'amélioration de la qualité des produits, l'achat auprès d'agriculteurs français, les ateliers prévention-santé se déploient avec un objectif : créer du lien social et renforcer l'accompagnement des personnes accueillies.

Le réseau a su également répondre aux jeunes en les accueillant en nombre lors de stages, d'alternance, de services civiques, ou en les soutenant au travers d'une aide alimentaire dédiée (épiceries sociales étudiantes, colis d'urgence).

Et, depuis mars 2022, notre réseau se mobilise pour les populations ukrainiennes par l'envoi de fonds et de denrées en Ukraine et vers les pays frontaliers, mais aussi par l'accueil de populations déplacées en France.

C'est donc un grand merci que j'adresse chaleureusement à tous nos bénévoles, salariés, partenaires et à toutes celles et ceux qui nous aident et nous soutiennent : État, collectivités locales, grand public, filière agroalimentaire, mécènes, etc.

Notre action collective apporte "bien plus que l'essentiel".

Sommaire

## 04-07. Introduction

## 08-17. Mieux manger

09 Du champ à l'assiette.

10 Dans le cabas de Nathalie

Pour une alimentation de qualité.

- 12 Alimentation et santé avec Gérard.
- 13 Qui sont les personnes accueillies ?
- 14 Une journée dans un atelier de transformation avec Emmanuel.

16 La recette d'un atelier cuisine avec Magalie

Favoriser le mieux manger et construire du lien social.



## 18-25. Toujours plus près

- 19 Une solidarité européenne à toute épreuve.
- 20 La France des initiatives.
- 21 Le journal de bord de Jean-Louis.
- 22 Une année auprès des partenaires associatifs avec Annick.

24 Trois questions à... Dominique et à Laurence  
Des actions pour les jeunes.



## 26-31. Collecter autrement

- 27 Diversifier les sources de produits avec Yesim.
- 28 Développer la culture du don de produits avec Barbara.
- 30 Les 4 saisons du jardin solidaire de Louise.

## 32-39. Faire ensemble



33 Comment le chantier d'insertion a transformé sa vie ?

- 34 Former les bénévoles avec Denis.
- 35 Construire le lien intergénérationnel.
- 36 Des partenariats innovants au service de la solidarité.
- 37 Les 3 visages du mécénat décrits par Sylvie.
- 38 S'engager autrement comme Sofia.



**79**

**Banques Alimentaires**  
et 31 antennes permettent un maillage efficace du territoire, avec une coordination régionale, nationale, européenne.

**2,2**

**millions de personnes** sont aidées grâce aux Banques Alimentaires et à leurs associations et CCAS (Centres communaux d'action sociale) partenaires.

Une hausse durable de la demande.

**9,5%**

**c'est l'augmentation du nombre de personnes accueillies dans les associations et les CCAS partenaires des Banques Alimentaires entre 2019 et 2021.**

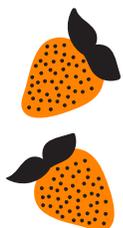
**75 600 tonnes sauvées du gaspillage alimentaire.**

Lutter simultanément contre la précarité et le gaspillage alimentaire est au cœur de l'ADN des Banques Alimentaires. Elles jouent un rôle historique autour de cet enjeu public à fort impact environnemental. Elles collectent les dons de la grande distribution, d'industriels, de coopératives, de producteurs.



**20 millions de repas collectés lors de la Collecte Nationale.**

(26 au 28 novembre 2021). Exceptionnel par son organisation, son déroulement, cet événement mobilise 120 000 bénévoles et représente 9% de l'approvisionnement annuel des Banques Alimentaires. La Collecte Nationale est un vrai défi logistique qui contribue à promouvoir la solidarité de toutes et de tous.



**212**

salariés sont accueillis en contrats aidés au sein des Banques Alimentaires sur un total de 614 salariés, favorisant la réinsertion sociale par l'emploi.

**942**

**épicerie sociale partenaires**  
Un lieu d'accueil avec un libre choix de produits, vendus à 15% de leur valeur au maximum, avec des propositions d'accompagnement par les bénévoles accueillants.



**83**

**entreprises mécènes**  
soutiennent des actions solidaires auprès du réseau à travers du mécénat logistique, financier, matériel, de compétences.

**1101**

**Producteurs agricoles et coopératives s'engagent auprès du réseau des Banques Alimentaires.**  
À travers des liens renforcés avec les filières agricoles, les Banques Alimentaires marquent la volonté d'une montée en puissance de l'approvisionnement local. Ces dons apportent ainsi une alimentation plus locale et durable.



**7 057**  
**C'est le nombre de bénévoles permanents qui font la force du réseau.**

Malheureusement, ce chiffre stagne, voire diminue sur certains territoires.

**1<sup>er</sup> réseau d'aide alimentaire en France.**

**5749**

associations, épicerie sociale et CCAS partenaires assurent la distribution et l'accompagnement des personnes.

**49%**

des partenaires sont des associations indépendantes.

# Plus mobilisés que jamais

→ Une nouvelle charte pour un nouvel élan.

**L**e fonctionnement des Banques Alimentaires repose essentiellement sur les valeurs de don et de partage. L'évolution de l'activité depuis la crise sanitaire a conduit à une adaptation de la Charte des Banques Alimentaires pour permettre la diversification des missions et des pratiques. Cette nouvelle charte autorise désormais l'achat de produits en complément d'autres sources d'approvisionnement, de manière encadrée. Enfin, selon les besoins territoriaux, elle donne la possibilité d'organiser des distributions directes de colis d'urgence.



**“Les Banques Alimentaires contribuent à l'accès au droit à l'alimentation. Il s'agit d'un droit fondamental.”**

Martine Canabate,  
vice-présidente de la FFBA\*

\* Fédération Française des Banques Alimentaires.



**1** Lutter simultanément contre la précarité alimentaire et le gaspillage alimentaire.

**2** Utiliser l'aide alimentaire comme créatrice de lien social.

**3** Participer à l'amélioration de l'alimentation distribuée.

**4** S'adapter constamment à l'évolution des besoins de nos partenaires, de la société et des personnes en situation de précarité, en respectant les grands Objectifs de développement durable.

# Au service des Objectifs de développement durable

→ Au cœur de nos engagements depuis 37 ans.



**d**ans toutes leurs actions, les Banques Alimentaires s'inscrivent dans les Objectifs de développement durable définis par les Nations unies. Le réseau s'investit dans 6 des 17 objectifs adoptés en 2015 par les 193 États membres de l'ONU. Il contribue notamment à l'accès au droit à l'alimentation.

## 6 Objectifs de développement durable

Bien avant l'adoption des ODD, ces objectifs étaient constitutifs des missions des Banques Alimentaires.



### Pas de pauvreté

71 % des personnes qui ont recours à l'aide alimentaire disposent de moins de 1 000 € par mois pour vivre. L'aide apportée par les Banques Alimentaires est valorisée à 92 € par mois.



### Faim “zéro”

Plus de 7 millions de personnes sont en situation de précarité alimentaire en France. En 2021, grâce à leurs actions, les Banques Alimentaires en ont accompagné 2,2 millions.



### Bonne santé et bien-être

Les Banques Alimentaires développent et déploient des mesures d'accompagnement pour que chacun puisse être acteur de son alimentation (nutrition, santé, budget, etc.).



### Éducation de qualité

Cent quarante-huit jeunes en service civique, 164 en service national universel, 637 stagiaires, 16 alternants, etc. Le réseau accompagne la jeunesse et encourage toutes les formes d'engagement.



### Consommation et production responsables

En France, le gaspillage alimentaire représente 10 millions de tonnes chaque année. Les Banques Alimentaires sauvent 75 600 tonnes de la destruction par an.



### Lutte contre les changements climatiques

Si le gaspillage alimentaire était un pays, il serait le troisième émetteur de gaz à effet de serre (FAO). 302 400 tonnes d'eq. CO<sub>2</sub> ont été évitées en 2021 grâce à l'action du réseau.

# Mobilisés pour un système vertueux

→ Le modèle des Banques Alimentaires.

Le réseau des 79 Banques Alimentaires collecte 132 760 tonnes de denrées alimentaires et non alimentaires auprès de la grande distribution, des producteurs, des agriculteurs et des industriels, de l'État et de l'Union européenne, du grand public. Ainsi 5 749 associations et CCAS partenaires les redistribuent à 2,2 millions de personnes.



## ① Collecter

Denrées collectées, contrôlées, triées et stockées à destination des structures partenaires.



**9% Collectes alimentaires** lors d'appels à la générosité du grand public.



**24,1% Union européenne/État** notamment le FEAD\* 2020 et 2021 (20,6%) et le CNES\* (3,5%).



**5,8% Subvention exceptionnelle Covid-19** Programme REACT-UE.



**19,6% Producteurs, coopératives, industriels,** restauration collective, logisticiens.



**37,4% Grandes et moyennes surfaces, grossistes.**



**4,1% Achats** avec des fonds publics et privés.

## ③ Accompagner

L'équivalent de 264 millions de repas redistribués à 2,2 millions de personnes en situation de précarité, accueillies et accompagnées dans le cadre de l'aide alimentaire.



## ② Distribuer

Les associations, les épiceries sociales et les CCAS partenaires récupèrent ces produits auprès des Banques Alimentaires et les redistribuent aux personnes en situation de précarité.



**Banques Alimentaires**

**Banques Alimentaires**  
110 implantations.



**Distributions et camions** itinérants



**Hébergements sociaux,** centre d'hébergement et de réinsertion sociale



**Maraudes**



**Soupes populaires**



**Paniers et colis**



**Épiceries sociales et solidaires**

# Mieux manger



→ **Garantir une alimentation durable et accessible sur tous les territoires est constitutif des projets solidaires portés par le réseau.**

→ **L'aide alimentaire** est indissociable d'un accompagnement social dont les modes d'action se diversifient et s'appuient sur le levier universel de l'alimentation.

Du champ à l'assiette

**L**oin de se limiter à être des acteurs solidaires de la logistique alimentaire, les Banques Alimentaires ne cessent d'innover pour la solidarité. Collectivement, elles proposent des réponses aux besoins exprimés par les personnes accueillies dans les structures partenaires.

Les actions de diversification des approvisionnements alimentaires et d'accompagnement des personnes accueillies se sont développées, en lien avec l'essor de la prévention santé par l'alimentation comme enjeu public.

En complémentarité du modèle historique basé sur les dons des grandes et des moyennes surfaces, les Banques Alimentaires soutiennent la création de filières solidaires, structurées en circuit court, pour permettre un approvisionnement en produits agricoles locaux, de qualité. Le monde agricole et celui de la solidarité alimentaire s'associent depuis plusieurs années pour permettre une reterritorialisation progressive des systèmes alimentaires.

En même temps, les Banques Alimentaires mettent à profit leur expertise sur les sujets de santé, d'alimentation, de budget, de gaspillage. En 2021, elles amorcent le programme "Bons gestes & bonne assiette", en cohérence avec le Programme National Nutrition Santé 4 (PNNS 4).

Ce programme va contribuer à améliorer l'état de santé des personnes en proposant une offre d'ateliers innovants, d'outils pédagogiques, et de formations autour du "mieux manger". Plus d'une quarantaine d'outils sont progressivement mis à disposition des personnes accueillies (site de recettes de saison, plateau de jeu "éducation au goût", dépliants sur l'alimentation des jeunes adultes, l'alimentation et la grossesse, l'étiquetage alimentaire, etc.) et des acteurs du terrain (travailleurs sociaux, bénévoles).



**"Avec ce programme ambitieux, chacune et chacun trouvera des moyens pour devenir actrice et acteur de son alimentation."**

Jean-Pierre Corbeau,  
sociologue.



## La prévention santé par l'alimentation

**1 025** ateliers cuisine et prévention santé organisés pour 8 186 personnes accueillies auprès d'associations, d'épiceries sociales et de CCAS partenaires en 2021.

**66 %** des personnes accueillies et interrogées déclarent que leur besoin d'être accompagné et aidé est important (enquête 2020 FFBA/CSA).

# Dans le cabas de Nathalie

→ Pour une alimentation de qualité.

Le cabas de Nathalie est représentatif d'une distribution type avec les produits issus des Banques Alimentaires.

"J'ai 4 enfants et je suis séparée. Cette aide me permet de faire manger mes enfants à leur faim. On a des légumes frais, tout ce qu'il faut pour leur faire un bon repas."  
Nathalie, bénéficiaire.

**24,2%**



de fruits et de légumes composent les produits distribués par les Banques Alimentaires. Depuis plusieurs années, le réseau s'efforce de multiplier les partenariats, notamment avec les producteurs agricoles, pour augmenter la part d'approvisionnement en fruits et en légumes.

**29,4%**

Les féculents représentent 29,4 % des produits distribués par les Banques Alimentaires. Pour chaque groupe d'aliments, le réseau veille à être au plus près des recommandations spécifiques du Plan National Nutrition Santé.

**22,3%** sont des produits laitiers.

**73%**

des publics accueillis indiquent que l'aide alimentaire leur permet d'avoir une alimentation équilibrée.\*

Les fruits et légumes hors calibre se glissent régulièrement dans les paniers distribués. Le réseau lutte à la fois contre le gaspillage et la précarité en redistribuant ces denrées parfaitement consommables et avec un apport nutritionnel intact.

**43%**

des bénéficiaires se disent sensibilisés à l'importance d'avoir une alimentation équilibrée grâce aux conseils des bénévoles.\*

\* Étude FFBA/Institut CSA 2020.

## Circuit court

Lorsqu'elles effectuent des achats, les Banques Alimentaires favorisent autant que possible les aliments issus des circuits courts et plus globalement les produits français. Les produits distribués rassemblent également des grandes marques particulièrement appréciées des consommateurs.



**Abdel, 52 ans, souffrant de diabète**

“Je viens aux ateliers diabète tous les 15 jours. Ça fait du bien de rencontrer d’autres personnes dans la même situation. On apprend à composer des menus adaptés. J’ai compris comment équilibrer la charge glycémique, grâce aux fibres des légumes par exemple, ou la cuisson des aliments. J’ai plus de billes pour varier et manger selon mes envies.”



# Alimentation et santé avec Gérard



**Gérard, bénévole** “Prévention santé” à Marseille.

→ **Accompagner les personnes diabétiques et les jeunes mamans.**

**C**onscient que les maladies chroniques sont prépondérantes chez les personnes les plus précaires, Gérard intervient plusieurs fois par semaine à Marseille auprès de publics fragiles ou déjà diagnostiqués. Il prodigue conseils théoriques et cours pratiques pour des personnes diabétiques afin de leur apprendre à mieux s’alimenter. Il s’appuie notamment sur des outils développés

pour les Banques Alimentaires, avec le concours de l’entreprise Novo Nordisk et de la Fédération française des diabétiques. Plus spécifiquement auprès des enfants, il anime des ateliers de prévention sur l’équilibre alimentaire et le plaisir de cuisiner maison. Un récent partenariat avec l’association Prévention et modération a permis de développer des outils pour informer sur les risques de l’alcool pendant la grossesse.

# Qui sont les personnes accueillies ?

→ **Mieux répondre aux attentes.**

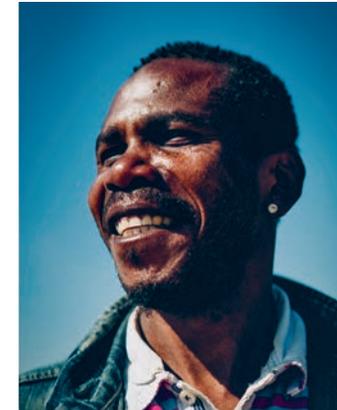
**Depuis 2008, une étude est menée tous les deux ans auprès des personnes accueillies dans les structures partenaires des Banques Alimentaires.**

Celle-ci permet de définir un profil sociodémographique et financier, de connaître l’état de santé, de qualifier le recours à l’aide alimentaire, d’évaluer le besoin quant aux différents dispositifs d’accompagnement social. Elle permet aux Banques Alimentaires de mieux répondre aux attentes.

**Déjà observé en 2018, le vieillissement des personnes accueillies est une réalité. L’âge moyen est de 48 ans (45 ans en 2016).**

Pour tous, économiser environ 92 € par mois grâce à l’aide alimentaire est essentiel. Un constat d’autant plus marqué que 80 % sont sans activité.

**82%** des personnes interrogées déclarent au moins un problème de santé. Les maux de dos (39 %), le diabète (19 %) sont régulièrement cités. L’aide apportée est nécessaire : pour 60 % d’entre elles, elle leur permet de se sentir en meilleure santé.



**Le recours à l’aide alimentaire représente une économie de 92 € par mois, en moyenne.**

**147**

C’est le nombre de dispositifs d’aide mis en place pour les jeunes et les étudiants, partenaires des Banques Alimentaires.

**52% se rendent au moins une fois par semaine au sein d’une association d’aide alimentaire.**

**20% ont un emploi, souvent précaire.**

**86% ont un logement stable.**

**71% ont moins de 1000 € par mois.**

**46% ont moins de 25 ans.**

# Une journée dans un atelier de transformation avec **Emmanuel**

→ Une autre façon de lutter contre le gaspillage alimentaire.

**U**n atelier de transformation limite le gaspillage alimentaire et allonge la durée de vie des aliments grâce à la cuisine. Le chef, Emmanuel, invente les recettes et guide les bénévoles investis à la Banque Alimentaire de l'Isère.

9 h

Ramasse des produits dans les magasins alentour.



11 h

Livraison des produits à la cuisine. La production d'hier part pour l'entrepôt.



12 h

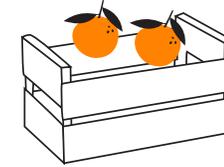
Tri des denrées et élaboration des recettes.



## Traçabilité

Les ateliers de transformation respectent scrupuleusement les règles d'hygiène, de nettoyage, d'entretien, de désinfection des locaux et du matériel pour assurer la sécurité des aliments distribués.

Les analyses et les procédures de contrôle assurent une bonne traçabilité des produits cuisinés et distribués.



15 h

Préparation des commandes pour les hôtels sociaux.



17 h

Tâches administratives et nettoyage de l'atelier.



C'est en constatant les gisements de produits non distribuables en l'état (fruits et légumes abîmés, viandes et poissons à date courte, conditionnements en gros format, etc.) que les ateliers de transformation comme "3 étoiles solidaires" ont vu le jour.

En cuisinant et en conditionnant les aliments, les ateliers de transformation allongent leur durée de vie et luttent contre le gaspillage.

Être capable de transformer des produits c'est aussi une opportunité de diversifier ses sources d'approvisionnement. Agriculteurs, producteurs, Marchés d'intérêt national, grossistes, sont autant de potentiels partenaires.

Cuisiner de bons produits c'est aussi et surtout améliorer la qualité et la diversité de l'alimentation proposée aux personnes accueillies.



# La recette d'un atelier cuisine avec Magalie

→ Favoriser le mieux manger et construire du lien social.



Magalie, chargée de projets nutrition et précarité à la Banque Alimentaire de Loire-Atlantique.

**e**n place depuis plus de 15 ans dans le réseau des Banques Alimentaires, le déploiement des ateliers cuisine est l'une des principales ambitions du Programme "Bons gestes & bonne assiette" (voir page 9). Animés par des conseillers en économie sociale et familiale ou des bénévoles passionnés de cuisine et de transmission, ils permettent aux participants de valoriser leur savoir-faire, d'échanger des recettes et des expériences, d'être sensibilisés à l'équilibre nutritionnel, et de faire partie d'un groupe. Ils contribuent à créer du lien social. Mis à mal depuis deux ans à cause des différentes contraintes sanitaires, les ateliers sont redevenus une bouffée d'oxygène pour les personnes isolées.



Découvrez le guide pratique des ateliers cuisine sur notre site Internet.



Les ateliers sont l'occasion d'apprendre à varier les recettes avec des produits du quotidien.



## Une boîte de pois chiches : 2 recettes !

### Houmous

- 1 conserve de pois chiches
- 1 gousse d'ail
- 1 cuil. à café de cumin
- 5 cuil. à soupe d'huile d'olive
- Le jus d'1/2 citron
- Sel, poivre

- 1 Égouttez les pois chiches et conservez le jus !
- 2 Mixez tous les ingrédients en une pâte onctueuse.
- 3 Servez avec du pain ou des bâtonnets de légumes.

### Mousse au chocolat

- 1 tablette de chocolat

- 1 Battez et montez le jus de pois chiches en neige comme des blancs d'œufs.
- 2 Faites fondre le chocolat au bain-marie.
- 3 Incorporez délicatement du chocolat fondu puis placez au frais pendant 2 h. Dégustez !



**“Il n’y a rien de plus gratifiant qu’un participant qui revient avec plaisir aux ateliers.”**

Magalie, chargée de projets nutrition et précarité.

### L'attention

Il faut être bien attentif à chacun. Cela implique d'avoir un regard macro, de gérer et canaliser les fortes personnalités pour mettre à l'aise les plus réservés. Cela permet à chacun de trouver sa place dans le groupe et crée du lien entre les participants.

### La valorisation

Tout le monde peut avoir quelque chose à dire sur l'alimentation, c'est universel ! Il faut donc s'appuyer sur les compétences et les connaissances des participants. Prendre la parole, partager ses savoirs et ses recettes : autant de façons de reprendre confiance.

### La surprise

L'atelier doit être attractif et, pour ça, il faut proposer des recettes qui sortent de l'ordinaire, tout en restant simples et pas chères. J'utilise pour cela beaucoup de fruits et légumes de saison car la plupart ne savent pas les cuisiner. Les participants (re)découvrent ainsi des grands classiques savoureux ou des plats plus originaux !



## Les 5 ingrédients d'un atelier réussi selon Magalie

### La convivialité

C'est la clé de la réussite d'un atelier. L'ambiance est essentielle pour passer un bon moment ensemble. C'est ce que les participants retiennent et la raison principale pour laquelle ils reviennent. Cela permet aussi de faire passer plus efficacement les messages de prévention.

### La flexibilité

La principale qualité de l'animateur est de savoir s'adapter : au lieu, au matériel disponible, au contexte, aux personnes. On n'anime pas de la même façon un atelier avec des personnes hébergées à l'hôtel ou avec un logement fixe.

# Toujours plus près



→ Le réseau multiplie les initiatives et dispositifs pour assurer une activité de solidarité au plus près des personnes.

→ Sur tous les fronts de la solidarité, pour faire bien plus que l'essentiel en agissant pour une société plus juste et plus responsable.

## Une solidarité européenne à toute épreuve

→ Se mobiliser collectivement au plus près des crises.



L'European Food Banks Federation (FEBA) représente les Banques Alimentaires européennes et contribue à réduire l'insécurité alimentaire à travers la promotion d'une solidarité européenne.

**Les Banques Alimentaires européennes apportent une aide matérielle à 12,8 millions de personnes.**

Elles partagent initiatives, bonnes pratiques et se réunissent pour renforcer et développer leurs actions (lutter contre le gaspillage alimentaire, améliorer la sécurité alimentaire, défendre les fonds européens – FEAD, FSE+).

Cette solidarité s'illustre aussi dans des moments de crise où les Banques Alimentaires déploient leurs capacités logistiques au-delà

de leurs frontières. En juillet 2021, la Banque Alimentaire du Nord a envoyé 33 palettes de plats préparés et pains surgelés aux Banques Alimentaires belges pour les sinistrés, suite aux graves inondations.

Depuis le début de la guerre en Ukraine, 3 000 tonnes de produits ont été collectées par 13 membres de la FEBA pour aider l'Ukraine et les pays frontaliers. Les Banques Alimentaires françaises ont acheminé une vingtaine de camions de produits d'hygiène, conserves, etc.



**341**

Banques Alimentaires

**901 280**

tonnes de denrées redistribuées

**11,8**

millions de personnes aidées

# La France des initiatives

→ Innover au service de la solidarité partout sur le territoire.

**L**es Banques Alimentaires innovent au service de la solidarité : ateliers cuisine, dispositifs itinérants, jardins partagés, glanages, ateliers de transformation, etc. Le réseau diversifie ses missions pour apporter une aide au plus près des personnes.



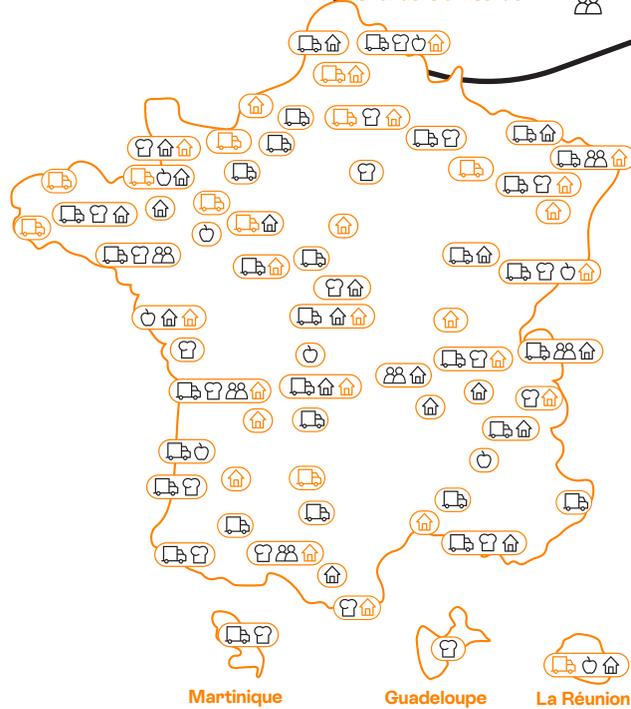
**7** Banques Alimentaires sont agréées chantiers d'insertion et accueillent des personnes éloignées de l'emploi.

**L'essaimage de dispositifs permet aux personnes en difficulté, quelle que soit leur localisation géographique, d'accéder à une alimentation en qualité et en quantité suffisante.**

L'organisation décentralisée des Banques Alimentaires induit un maillage territorial dynamique et solide. La mise en commun et le partage de locaux, d'équipements logistiques, de denrées alimentaires se sont démultipliés. Avec leurs partenaires asso-

**Initiatives des Banques Alimentaires en France**

- Ateliers cuisine
- Ateliers de transformation
- Ateliers de transformation (projet)
- Dispositifs itinérants
- Dispositifs itinérants (projet)
- Jardins partagés/ glanage collectif
- Chantiers d'insertion



ciatifs implantés majoritairement en milieu urbain et périurbain, les Banques Alimentaires stimulent la création de projets locaux pour accéder aux zones blanches.

Par exemple, depuis septembre 2021, la Banque Alimentaire du Calvados, avec la Croix-Rouge, a mis en place une distribution itinérante dans les zones rurales du sud du Calvados. Une quinzaine de foyers sont aidés dans plus d'une dizaine de communes isolées.

# Le journal de bord de Jean-Louis

→ Les épiceries itinérantes.

**d**e nombreux dispositifs itinérants permettent d'aller vers les personnes les plus éloignées de l'aide alimentaire notamment en milieu rural.



**Jean-Louis**, bénévole, Président de l'épicerie sociale itinérante EI2R.

**Jean-Louis est bénévole à la Banque Alimentaire depuis 12 ans en tant que référent pour les associations partenaires.**

En 2014, il prend en parallèle la présidence de l'EI2R, un camion itinérant porté par la Banque Alimentaire de Rouen. Chaque semaine, Jean-Louis et les 25 bénévoles de l'EI2R distribuent des produits à 1500 personnes sous forme de colis alimentaires ou de "stand épicerie". Les tournées desservent 4 communes rurales ne disposant pas de structures d'aide alimentaire et 3 campus étudiants.



**55** dispositifs itinérants sont actifs sur toute la France.

**Cartographier les zones blanches.** Les données des Banques Alimentaires et des grands réseaux associatifs permettent de cartographier les "déserts d'aide alimentaire" pour identifier les personnes isolées à aider.

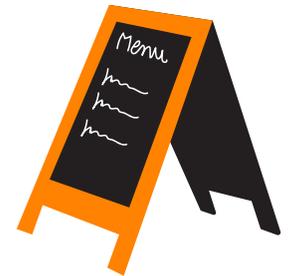
**Les épiceries itinérantes**

Les camions épiceries effectuent des tournées et proposent aux personnes éligibles de faire leurs courses et de choisir leurs produits. Une participation financière

symbolique est demandée afin d'assurer le fonctionnement du dispositif. Les épiceries proposent des moments de convivialité pour créer du lien et accompagner les personnes accueillies.

**Les colis**

La distribution de colis alimentaires peut se faire directement au domicile des personnes les plus isolées ou dans un espace commun à plusieurs communes. Quand cela est possible pour la structure associative, les personnes choisissent la composition des colis selon leurs besoins et leurs préférences alimentaires.



**550 000**

repas sont distribués partout en France grâce aux dispositifs itinérants partenaires des Banques Alimentaires.

# Une année auprès des partenaires associatifs avec **Annick**

→ Tisser des liens avec les associations partenaires.

**a**nnick est chargée d'animation réseau à la Banque Alimentaire de Maine-et-Loire. Depuis 5 ans, elle exerce bénévolement cette mission 2 ou 3 jours par semaine.

## Janvier

### Faire le point sur les besoins

Notre mission est de faire le lien entre les associations partenaires et la Banque Alimentaire. Ce rôle permet d'aider à collecter des informations au sein des associations partenaires pour adapter la distribution aux besoins. En début d'année, la centralisation de l'ensemble de ces données locales nous permet d'estimer le nombre de personnes accueillies à l'aide alimentaire en France.



## Mars

### Conseiller sur la distribution

Beaucoup de nos associations partenaires sont habilitées à distribuer des denrées issues du Fonds Européen d'Aide aux plus Démunis. Pour qu'elles puissent bénéficier de ces produits, les associations doivent être contrôlées. Cela nous permet d'échanger sur les bonnes pratiques en termes d'accueil des publics. Nos conseils portent également sur la prévention santé et la création de lien social en invitant, par exemple, à échanger des astuces et recettes pour bien manger.



Annick, bénévole, chargée d'animation réseau.

## Juin

### Animer le réseau

En juin, mes collègues et moi-même avons organisé la Journée des partenaires au sein de la Banque Alimentaire. Cet événement convivial et informel a lieu au sein de notre Banque Alimentaire et réunit bénévoles et salariés de la Banque Alimentaire et de nos associations et CCAS partenaires. C'est un des rares moments de l'année où nous pouvons tous être rassemblés pour échanger sur nos missions et notre quotidien, mais aussi partager nos expériences. Nous y présentons les temps forts des mois passés et les événements à venir. À l'agenda cette année : le nouvel outil "TiCadi", la Collecte Nationale, les nouvelles formations d'hygiène et de sécurité pour nos partenaires ou encore la présentation de l'étude sur le profil des bénéficiaires. 49 personnes ont pu participer aux festivités en 2021.



→ **“Nous devons répondre aux problématiques que rencontrent nos partenaires pour mieux accompagner les publics accueillis à l'aide alimentaire.”**

## Septembre

### Lancer des projets

Depuis deux ans, je suis le développement d'une épicerie sociale étudiante qui est la première à être accompagnée par la Banque Alimentaire. Ce projet a vu le jour en septembre 2021 et va aider de nombreux étudiants dans le besoin. Avant même que l'association ne dispose de locaux, nous avons répondu positivement à leur demande d'adhésion pour leur apporter des denrées alimentaires. Je suis très heureuse d'avoir pu assister à la création de cette association et de les soutenir dans les mois à venir.



## Novembre

### Mobiliser pour la Collecte

Je m'implique chaque année dans l'organisation de la Collecte Nationale avec nos associations partenaires. Toutes les associations s'engagent, lorsqu'elles deviennent partenaires de la Banque Alimentaire, à participer et à mobiliser des bénévoles. Au début de l'automne, je fais le lien entre les référents de chaque association et notre responsable Collecte. Je demande un retour d'expérience pour organiser au mieux l'événement prochain. Lorsqu'il y a des nouveautés comme avec les coupons à scanner en caisse, mon rôle est aussi d'expliquer à nos partenaires le fonctionnement et les avantages.



# Trois questions à... **Dominique** du CNOUS\* et à **Laurence** des Banques Alimentaires

→ Des actions pour les jeunes.



**Laurence Champier**, directrice fédérale du réseau des Banques Alimentaires.



**Dominique Marchand**, présidente du CNOUS.

**d**epuis 2020, les Banques Alimentaires et le CNOUS développent leur partenariat dans les territoires. La création de dispositifs dédiés aux jeunes vient répondre à une précarité en hausse. Ils représentent désormais près d'un quart des personnes accompagnées par le réseau.

## 1 En 2021, quel état de la précarité chez les étudiants et les jeunes pouvez-vous faire ?

**L.C.** En 2021, la précarité chez les jeunes a continué d'augmenter, portant à +15,5 % d'augmentation le nombre de jeunes soutenus par les Banques Alimentaires depuis le début de la crise. Près de 480 000 jeunes âgés de 15 à 25 ans ont été accompagnés par notre réseau. Cela représente près d'un quart des personnes accueillies à l'aide alimentaire par nos associations partenaires.

## 1 Quels liens les Crous entretiennent-ils avec les Banques Alimentaires ?

**D.M.** Traditionnellement, le réseau des Crous travaillait davantage avec les associations étudiantes, dont certaines étaient actives dans le domaine de l'aide alimentaire. Toutefois, avec la crise, il est apparu nécessaire de nouer des liens plus importants avec les grandes associations d'aide alimentaire, dont les Banques Alimentaires. C'est ainsi que tous les Crous de Bordeaux, Limoges, Lyon, Montpellier, Nantes, Poitiers ont en particulier pu nouer des liens directs. Ils ont œuvré à l'organisation de la distribution en mettant à disposition des locaux.

## 2 Comment appréhendez-vous les effets de l'inflation chez les plus jeunes ?

**L.C.** L'alimentation est la variable d'ajustement des budgets les plus modestes face aux dépenses incompressibles. Après des difficultés liées à la crise, l'inflation frappe désormais les ménages dont les jeunes les plus précaires. Le développement de nos liens avec les CROUS et l'ensemble de nos partenaires est essentiel pour faire de l'accompagnement sur mesure.



# 635

Selon l'Observatoire de la vie étudiante, les dépenses mensuelles moyennes des étudiants s'élèvent à 635 euros.

\*CNOUS Centre national des œuvres universitaires et scolaires.

## “L'alimentation est la variable d'ajustement des budgets les plus modestes face aux dépenses incompressibles.”

Laurence Champier

## “Les difficultés financières rencontrées par les étudiants exigent une attention continue de tous.”

Dominique Marchand

## 2 Comment, selon vous, pourrions-nous collectivement mieux répondre à la précarité étudiante ?

**D.M.** Collectivement, nous déployons les bonnes orientations : actions sur l'accès aux biens et services essentiels (alimentation, produits d'hygiène, ect.), politiques partenariales accrues au service des étudiants (par exemple avec l'assurance maladie) pour réduire le nonaccès aux droits, déploiement de politiques d'accompagnement par les pairs, ect. Ces orientations qui demeurent relativement récentes constituent déjà un premier niveau de réponse qu'il nous appartient, collectivement, d'intensifier, pour s'assurer que chaque étudiant puisse y avoir accès.

## 3 Comment les Banques Alimentaires s'adaptent-elles à l'évolution des besoins des étudiants et des jeunes en situation de précarité ?

**L.C.** Nous multiplions les initiatives. En 2021, 147 dispositifs étaient entièrement dédiés aux jeunes. Ils ont pu être déployés notamment grâce aux partenariats avec les CROUS. À Toulouse, des paniers ont été distribués la veille de Noël par le CROUS et la Banque Alimentaire locale. Nos partenaires comme Leclerc et Monoprix se sont aussi mobilisés à travers des dons et des collectes.

## 3 Quelle est la situation actuelle de la précarité chez les étudiants et quelles évolutions observez-vous par rapport à 2020 ?

**D.M.** L'année 2021 a conduit à une légère amélioration à notre sens. En effet, les structures de restauration des Crous n'ont pas fermé, et le repas boursier à 1 € a été massivement utilisé. Toutefois, d'après l'observatoire de la vie étudiante, 25 % des étudiants déclarent avoir rencontré des difficultés financières (+ 5 points vs 2019) et nous avons également constaté une augmentation du recours aux aides d'urgence.



# Collecter autrement



➔ **Plus de proximité :** les partenariats se multiplient avec les producteurs agricoles pour des produits frais locaux et de qualité.

➔ **Innovation, diversification, proximité : face à la hausse des besoins, le réseau fait preuve d'agilité pour trouver de nouvelles ressources.**

## Diversifier les sources de produits avec Yesim

➔ Une adaptation constante aux besoins.



Yesim, responsable des ressources alimentaires à la FFBA.

**P**rospection renforcée, formations à l'achat, déploiement d'outils numériques pour faciliter le don, ect., les Banques Alimentaires renforcent leur stratégie de diversification des sources d'approvisionnement. Elles font face pour répondre à un environnement et à des habitudes de consommation des personnes accueillies qui évoluent.

**Les Banques Alimentaires multiplient les nouveaux partenariats avec tous les acteurs de la chaîne alimentaire pour assurer la bonne continuité de leurs actions.**

L'objectif est double. Tout d'abord, cela permet de diversifier les ressources en identifiant toutes les sources de dons de produits non commercialisables mais parfaitement consommables : fruits et légumes non calibrés, surstocks de produits laitiers, changement de packaging. Également, le réseau effectue un travail de sensibilisation auprès des acteurs

économiques pour les encourager à la culture du don, dans le cadre de stratégies RSE globales, pour un impact accru de la générosité.

Grâce à son organisation logistique professionnelle, le réseau des Banques Alimentaires permet une redistribution optimisée des produits sur le territoire dans un souci permanent d'équité. L'outil ClickDon a été déployé pour faciliter les dons alimentaires et non alimentaires des acteurs économiques : en 2021, 17 600 palettes ont transité *via* ce portail, en hausse de 50% par rapport à 2019.



### Développer les achats

Conformément à la Charte des Banques Alimentaires, les achats de denrées ont été généralisés pour faire face aux conséquences de la crise Covid-19. En 2021, environ 4 % des approvisionnements ont été achetés, permettant ainsi de fournir des fruits et des légumes frais ainsi que des protéines animales pour assurer une distribution au plus proche du PNNS\*. Chaque fois que possible, ces achats sont réalisés en circuits courts, pour des produits issus de nos régions, en soutien au monde agricole. Les denrées achetées ont permis de compenser en partie la baisse des dons des entreprises.

\* Programme National Nutrition Santé.

**+6,4%**  
**Les dons des plateformes** de la GMS ont augmenté de 6,4%. Cela permet de récupérer des produits bien en amont des dates de péremption.

\*\*\*\*\*  
**Merci**  
à toutes les entreprises donatrices qui ont apporté ou renouvelé leur soutien en 2021.  
\*\*\*\*\*

# Développer la culture du don de produits avec **Barbara**

→ Au cœur de l'économie circulaire solidaire.

**a**u-delà de leur projet original basé sur la lutte contre le gaspillage, les Banques Alimentaires développent la culture du don pour construire, avec leurs partenaires, des filières de solidarité.

## Comment les liens avec le monde agricole contribuent-ils à cette culture du don ?

**B.M.** Le renforcement de ces liens marque la montée en puissance de la notion d'approvisionnement local, qui s'est accélérée avec la crise sanitaire. Cela passe par les dons des agriculteurs (comme par exemple avec Solaal) et des transformateurs qui donne lieu à une production spécifique pour construire des filières de solidarité alimentaires : opérations



## En quoi le lien entre gaspillage et précarité alimentaire est-il toujours d'actualité ?

**B.M.** Le gaspillage alimentaire, malgré les progrès accomplis, reste un véritable défi : 150 kg d'aliments jetés par an et par habitant, soit 159 euros par personne. La France a été le pays pionnier : des produits consommables invendus étaient, il y a encore quelques années, tout simplement détruits ! Le lien entre gaspillage et précarité alimentaire s'inscrit dans une économie circulaire vertueuse. Mais le volet solidarité doit être renforcé en contrôlant la bonne application des lois, par exemple avec le label antigaspillage alimentaire, afin d'améliorer les volumes et la qualité des dons.



**Barbara**, responsable des relations institutionnelles à la FFBA.

"Lait du cœur", "Jus du cœur", etc. Cela passe aussi par l'achat de produits alimentaires, en lien avec les collectivités locales et en soutien des filières alimentaires locales.

## Quel est l'impact positif des Banques Alimentaires sur l'environnement ?

**B.M.** La collecte auprès des donateurs de la chaîne alimentaire permet d'éviter l'émission de CO<sub>2</sub> pour chaque tonne de denrées sauvées du gaspillage ! En même temps, notre réseau s'investit dans des projets autour de solutions plus respectueuses de l'environnement : achats de véhicules au gaz naturel, électriques, installation de panneaux photovoltaïques, etc.

**26 019** tonnes d'aliments donnés par les producteurs, les coopératives et les industries agroalimentaires.

**2 948** magasins et 462 grossistes soutiennent les Banques Alimentaires.



**Morgane**, chargée de déploiement national ProxiDon.

## Le mode d'emploi ProxiDon avec Morgane



ProxiDon est la plateforme numérique des Banques Alimentaires permettant à leurs associations partenaires de collecter directement les surplus et invendus encore consommables des donateurs (petits commerces de bouche, supérettes, etc.) situés à proximité.

- 1 Le donateur constitue un panier et met son offre en ligne sur ProxiDon.
- 2 Une alerte est envoyée aux associations de proximité.
- 3 Une association intéressée réserve le don en ligne.
- 4 Elle se rend chez le donateur et récupère les produits.

ProxiDon est présent dans 10 départements, une présence qui devrait doubler d'ici à 2022. En 2021 : 15 100 paniers proposés, 540 donateurs, 800 tonnes récupérées.

**302 400**

tonnes "d'équivalent CO<sub>2</sub>" évitées en 2021.

## En quoi ces partenariats permettent-ils de répondre à la précarité alimentaire au plus près des territoires ?

**B.M.** Cette culture du don doit permettre de répondre aux besoins des populations notamment dans les zones rurales. C'est le cas grâce au partenariat avec le groupe coopératif Vivescoia qui permet de couvrir les besoins annuels en farine Francine des personnes en situation de précarité sur les territoires de la Coopérative. L'opération "Les Agriculteurs ont du cœur" a, quant à elle, permis de collecter plus de 100 tonnes de fruits et de légumes, de viande, et de lait en 2021. Également, le groupe coopératif Agrial s'engage auprès de notre réseau pour faciliter et structurer les dons de produits par ses filiales.



# Les 4 saisons du jardin solidaire de Louise

→ De nouvelles sources de collecte.



Louise, maraîchère à la Banque Alimentaire Ardèche-Drôme.

**à** Valence, les bénévoles de la Banque Alimentaire se sont lancés dans la création d'un potager solidaire "Du sol à l'assiette" entièrement en permaculture. La production sera redistribuée aux personnes accueillies à l'aide alimentaire.

Trois ou 4 bénévoles doivent être présents au moins la moitié du temps au potager.



## 1 600 m<sup>2</sup>

de jardins sont cultivés sur le plateau de Lautagne, au-dessus de Valence.



### Les glanages

Partout en France, sur certains terrains et vergers, avec l'accord de producteurs solidaires, des glanages sont organisés avec les bénévoles des Banques Alimentaires pour diversifier les distributions.

Taillage végétal et fumier de cheval et de poule sont utilisés pour nourrir le sol.



### Sa création

**Le projet du potager solidaire a été lancé suite au constat de déficit en produits frais et un besoin de qualité, dans une logique d'économie circulaire plus vertueuse.**

Pour rendre les personnes accueillies actrices de leur alimentation, des formations en maraîchage et des ateliers pédagogiques sont mis en place dans l'année.

### \*\*\*\* Pédagogie \*\*\*\*

Éducatrice de formation, Louise souhaite ouvrir le jardin à des scolaires et des instituts médicaux éducatifs sous forme de "chantier-école".

### Son entretien

**Quotidiennement, Louise et plusieurs bénévoles de la Banque Alimentaire se rendent au potager qui exige un entretien régulier :** mise en place d'un système d'irrigation, travail de sol, installation



de toilettes sèches et d'une serre de 300 m<sup>2</sup>. Une première session de plantation a permis de semer 3 000 plants.

### Ses récoltes

**Le potager cultive des produits locaux, le pépiniériste spécialisé en bio étant situé à 20 km seulement.**

Tout au long de l'année, ce sont des tomates, navets, épinards, oignons qui sont récoltés. En outre, 200 mètres linéaires de fruitiers et arbustes (framboises, groseilles, mûres) ainsi que des fleurs ont également été plantés, pour la pollinisation et le plaisir des yeux.

# Faire ensemble



→ Bénévoles, salariés, personnes accueillies, partenaires, mécènes s'engagent collectivement pour le réseau des Banques Alimentaires.

→ Faire ensemble, c'est mobiliser une dynamique intergénérationnelle et multiacteurs autour d'actions promouvant la cohésion sociale.

## Comment le chantier d'insertion a transformé la vie de Patrick ?

→ Favoriser la réinsertion.

**S**ept Banque Alimentaires sont agréées chantier d'insertion ou chantier d'utilité sociale. Ils permettent aux salariés une réinsertion sociale par l'emploi.

Suite à la fermeture de son usine, Patrick s'est retrouvé sans emploi.

Il a alors opté pour un emploi en chantier d'insertion où il allait pouvoir mettre à jour ses compétences de cariste, métier qu'il avait exercé plus jeune. Conscientieux, volontaire, communicatif, Patrick s'intègre très vite à l'équipe de la Banque Alimentaire et découvre le monde associatif et ses valeurs humaines. Grâce à ces 9 mois de mission, il vient de recevoir une promesse d'embauche dans une entreprise voisine.

“Cette mission m'a vraiment permis de rebondir vers un emploi stable.”

Patrick, salarié en contrat d'insertion.



Retrouvez-nous.



Vous souhaitez vous investir ? Rejoignez nos bénévoles, il y a forcément une mission pour vous.



**3 200 personnes ont été formées en 2021.**



**Denis,** conseiller ressources humaines à la FFBA.

# Former les bénévoles avec **Denis**

→ Un tremplin pour l'avenir.

**L**e réseau des Banques Alimentaires déploie un plan ambitieux de formations qui permet d'assurer le dynamisme et l'attractivité de l'association. Moments d'échanges entre pairs, les formations sont accessibles à tous les collaborateurs, quel que soit leur statut, et touchent aussi bien les postes d'encadrants que d'exécution.



## Développer les compétences

Les Banques Alimentaires ont pour ambition de constamment développer les compétences de leurs collaborateurs afin de remplir leurs missions dans de bonnes conditions et assurer la satisfaction de leurs partenaires associatifs.

## Répondre aux exigences réglementaires

Les formations permettent de répondre à des exigences réglementaires sans cesse renouvelées (hygiène et sécurité des aliments, engins de manutention et de levage, etc.) et d'assurer des conditions de travail sécurisées pour l'ensemble des collaborateurs.

## Accompagner les changements

Les formations proposées dans le réseau contribuent également à l'adaptation aux nouvelles activités (formation achats de denrées), aux nouvelles technologies (logiciels, outils collaboratifs en ligne).

## Former les associations partenaires

Les Banques Alimentaires sont particulièrement actives dans la formation de leurs partenaires associatifs et de l'ensemble de leurs bénévoles, notamment dans l'écoute des personnes accueillies et sur la sécurité des aliments.

## Digitalisation des formations

Déjà initiée du fait de la répartition des collaborateurs en métropole et en outre-mer, la digitalisation des formations a été accélérée par la crise de la Covid-19. En 2021, 36 formateurs ont été accompagnés dans la conversion de formats classiques en *blended learning*. Plateformes en ligne, tutoriels vidéo, classes virtuelles, etc., les collaborateurs peuvent désormais affiner leurs compétences à distance.

# Construire le lien intergénérationnel

→ Accompagner la jeunesse et favoriser l'engagement.



## Animations en milieu scolaire

Le réseau mène des actions de sensibilisation à l'action citoyenne auprès de plusieurs milliers de jeunes, chaque année. Solidarité, gaspillage, économie circulaire, lutte contre la précarité intègrent ainsi le parcours citoyen de l'élève.

**a**ccompagner la jeunesse (formation, bénévolat) et encourager toutes les formes d'engagement sont des composantes essentielles pour construire un lien social intergénérationnel, par exemple autour des enjeux de l'alimentation.



## Les Banques Alimentaires favorisent l'engagement de chacune et de chacun.

Elles s'insèrent dans les dispositifs existants et participent à la formation des jeunes à travers les stages, les services civiques, l'apprentissage, le service national universel, le bénévolat au sein de leurs équipes. Ces jeunes investis acquièrent des compétences techniques, de gestion, des savoir-faire auprès et avec les bénévoles. C'est le cas à la Banque Alimentaire du Bas-Rhin, qui accueille des jeunes bénévoles d'Illkirch-Gaffenstaden, leur permettant d'obtenir en parallèle une "Bourse au permis". En Haute-Savoie, la

Banque Alimentaire a accueilli 85 lycéens avec le dispositif "Pass' Région" : 150 heures de bénévolat en échange d'une aide financière de la Région pour financer un permis, le BAFA, etc.

En plus de la mobilisation de la jeunesse, les Banques Alimentaires encouragent et facilitent l'engagement intergénérationnel à travers le déploiement de formations pour les bénévoles, la volonté de pouvoir instaurer un don de congés "d'engagement" pour les actifs, de RTT, etc. Autant d'outils favorables à la participation aux activités d'intérêt général pour tisser un lien social et développer une citoyenneté responsable.

**148**

volontaires accueillis en service civique, une hausse de +112% en 5 ans : un engouement pour les actions de solidarité !

**120 000**

bénévoles mobilisés pendant 3 jours pour la Collecte Nationale : un défi collectif qui promeut le vivre-ensemble.

# Des partenariats innovants au service de la solidarité

→ Trois projets collaboratifs.

**L**a force du réseau des Banques Alimentaires est de savoir mobiliser des énergies multiples pour impulser des dynamiques territoriales fortes et coconstruire des projets au service de la lutte contre la précarité alimentaire. Trois exemples de partenariats innovants.



## 1 Les CUMA\* et Familles rurales

Les Banques Alimentaires sont partenaires de l'incubateur de projets solidaires dans les territoires "Catalyseur", porté par les CUMA. Dans l'Aude, un atelier de transformation est en développement. Dans les Pyrénées-Atlantiques, des circuits courts solidaires s'organisent avec des agriculteurs locaux. En Isère, un camion cuisine est en activité en partenariat avec Familles rurales.

\*Coopératives d'utilisation du matériel agricole

## 2 Les Agriculteurs ont du cœur !

Valorisant l'engagement social des filières agricoles, "Les Agriculteurs ont du cœur !" ont multiplié les opérations solidaires sur les événements majeurs du secteur. Au-delà du don agricole, plusieurs projets sont déjà lancés : dispositif de lutte contre la précarité en milieu rural, transformation des dons avec AGRicooking, jardins de campagne partagés, etc.

3

## L'UFCV\*\*

Le partenariat avec l'UFCV fait la part belle à l'enfant et à la parentalité, notamment dans le cadre d'ateliers cuisine animés par les Banques Alimentaires. Les thématiques privilégiées sont le "faire ensemble", la transmission et le partage. Des animations sont également organisées pour favoriser l'autonomie des petits et l'éveil des sens.

\*\*Union française des centres de vacances et de loisirs



# Les 3 visages du mécénat décrits par Sylvie

→ De multiples formes de soutien.

## Mécénat de compétences

Détachement de personnel sur du long terme, missions ponctuelles de salariés ou encore participation à la Collecte Nationale, les modalités du mécénat de compétences sont multiples et permettent l'implication des collaborateurs des entreprises partenaires à plusieurs niveaux.



Sylvie, bénévole, responsable du service mécénat de la FFBA.

**"Nous sommes fiers d'être la première coopérative française certifiée entreprise solidaire des Banques Alimentaires."**

Arnaud Degoulet, président d'Agrial.

63

salariés en mécénat de compétences "long terme" ont rejoint les équipes en 2021.

134

projets ont été financés grâce aux entreprises mécènes, sur le terrain et au national, au profit de l'ensemble du réseau.



## Mécénat logistique

En tant qu'experts logistiques, les Banques Alimentaires peuvent s'appuyer sur des prêts de surfaces de stockage ou de véhicules, sur une mise à disposition de locaux vacants ou encore de dons de matériel, etc.



## Mécénat financier

Le soutien financier des entreprises est essentiel pour soutenir l'action des Banques Alimentaire permettant une meilleure couverture du territoire, le développement des associations partenaires, l'accompagnement des bénévoles via des formations ou encore le soutien de projets au profit des personnes accueillies.

# S'engager autrement comme Sofia

→ Le don financier des particuliers.



Sofia, donatrice.

**d**epuis maintenant 2 ans, le réseau sollicite activement la générosité du grand public. Grâce à leur don, les particuliers participent à intensifier les missions de lutte contre la précarité alimentaire et d'accompagnement social. Ils viennent soutenir et développer le fonctionnement des Banques Alimentaires et permettent une réactivité face aux fluctuations économiques. Cette récente ressource s'inscrit dans la nouvelle charte qui autorise notamment l'achat de denrées pour améliorer et diversifier les produits proposés à l'aide alimentaire.

75%

La levée à 1 000 € du plafond de don financier bénéficiant de la déduction fiscale de 75 % est maintenue jusqu'à fin 2023.



“Je trouve insupportable qu'aujourd'hui des personnes puissent avoir faim en France.”

Sofia, donatrice.



### Mon panier solidaire

En 2021, les Banques Alimentaires ont reconduit l'opération "Mon panier solidaire". Cette alternative digitale à la collecte annuelle en magasin a permis de financer l'équivalent de plus de 214 000 repas.

Pour cette 2<sup>e</sup> édition, 5 partenaires du réseau - Bonduelle, Petit-Navire, Danone, Savencia, Barilla - se sont associés à la générosité du grand public et ont fait don de produits alimentaires selon les besoins du réseau.



### Pourquoi donnez-vous aux Banques Alimentaires ?

Tout d'abord je trouve insupportable que des personnes puissent avoir faim en France aujourd'hui.

Il est primordial d'agir. Les Banques Alimentaires, animées par leurs bénévoles, font un travail magnifique ! Alors donner aux Banques Alimentaires ça me parle, ça me paraît naturel et ça me permet de me joindre à ce formidable élan collectif.

### De quelle façon donnez-vous ?

Dans le magasin où je fais mes courses, lorsqu'une équipe de bénévoles vient récupérer des aliments, je participe.

Depuis la Covid-19, j'ai voulu faire plus alors je fais un don en ligne à la fin de l'année et lorsque j'entends qu'il y a des besoins.

### Pourquoi donner de l'argent ?

Tant que je le peux je trouve important de le faire. On ne sait pas de quoi demain est fait !

Mon don financier soutient l'organisation générale, tout ce qui permet la distribution des aliments en complément du travail des bénévoles.

**Rapport  
d'activité du  
réseau des  
Banques  
Alimentaires  
Année 2021  
Publication 2022**

Directeur  
de la publication :  
Claude Baland

Responsable  
de la publication :  
Laurence  
Champier

Conception  
éditoriale :  
Solène Job

Rédaction et  
coordination :  
Suzanne Evain,  
Marine Riaudel,  
Andréa Moissiard,  
Aude Boulnois

Fédération  
Française  
des Banques  
Alimentaires

3, rue de  
l'Arrivée,  
75015 Paris

01 49 08 04 70  
ffba@banqueali-  
mentaire.org

Crédits photos :  
Arnaud Freitas  
Alys Thomas  
Bettina Pittaluga  
Ghislène  
Ghouraib

FFBA

Photo de  
couverture :  
Arnaud Freitas

Typographie :  
Rebond  
Grotesque,  
Atelier  
Cécile + Roger

Conception,  
réalisation :  
Little Stories

## Les entreprises solidaires des Banques Alimentaires :



## Nos autres mécènes :

Artélia, Crédit Mutuel Arkéa, Bionerval, Caisse d'Épargne, Carrier Transicold, Céréa Partenaire, Daunat, DPD Group, Fondation CNP, Métro, Novalac, L'oeuf de nos Villages, Picard, Pom'Alliance, QlikView, Saint-Louis, Saint-Môret, Subway, Sysco, Unilever.



Merci aux  
Banques  
Alimentaires  
de l'Isère et  
Ardèche-Drôme  
pour leur  
participation à ce  
rapport annuel  
via l'organisation  
de prises de  
vues et pour  
le dévouement  
quotidien de  
leurs bénévoles  
au service des  
personnes  
accueillies.



Nathalie+  
Gérard+  
Emmanuel+  
Magalie+  
Jean-Louis+  
Annick+  
Dominique+  
Laurence+  
Yesim+  
Barbara+  
Morgane+  
Louise+  
Patrick+  
Denis+  
Sylvie+  
Sofia

# Merçi

Votre soutien nous  
permet d'agir. Grâce  
à votre mobilisation, vous  
contribuez à soutenir  
2,2 millions de personnes  
bénéficiaires de l'aide  
alimentaire.

[banquealimentaire.org](http://banquealimentaire.org)



**Banques  
Alimentaires**



**LABEL IDEAS**  
L'EXIGENCE  
*en action*