

JANVIER 2025 N° 26



BAT NEWS

LA REVUE TRIMESTRIELLE DE LA BANQUE ALIMENTAIRE
DU HAINAUT OCCIDENTAL ET DE MONS BORINAGE



SOMMAIRE :

Page 2 : Le mot du Président
Page 3 : Statistiques
Page 4 : Chèque Rotary et Table Ronde -
Collectes Colruyt et Delhaize
Page 5 : Formation Defibrillateur - Visite FEBA

Page 6 : Gaspillage alimentaire
Page 8 : St Nicolas à Mouscron
Page 9 : Desobry - Happy potatoes
Page 10 : Nouveaux bénévoles - Don à la BAT
Page 11 : Merci à nos partenaires

Le mot du Président,



Alors que nous venons à peine de tourner la page de l'année écoulée, je tiens à vous adresser mes Vœux les plus chaleureux pour la nouvelle année qui débute.

Que 2025 soit une année éclatante, pleine de promesses (à tenir !) et de belles surprises. C'est l'occasion parfaite pour laisser derrière nous les défis passés et accueillir de nouvelles opportunités.

Malgré toutes les incertitudes qui planent actuellement tant sur le plan politique, économique, climatique et géopolitique, que chaque jour de cette nouvelle année soit pour vous, plein de joies, de rires et de moments précieux avec ceux que vous aimez.

N'oublions pas de cultiver la gratitude pour les petites choses, car ce sont souvent elles qui illuminent notre quotidien.

Ensemble, faisons de 2025 une année de solidarité, et d'enthousiasme. Prenons le temps de célébrer chaque victoire, aussi petite soit-elle, et de soutenir ceux qui en ont besoin.

Parfois il suffit d'un rien ... pour changer le cours des choses.

Nous avons tous été confrontés ces derniers jours, durant ces fêtes de fin d'année ...au gaspillage de ressources matérielles.

Entre les cadeaux « parce qu'il faut bien », les cadeaux « mal choisis », les cadeaux « ratés », bon nombre finiront au fond d'un tiroir, à la poubelle ou sur un site de revente, alors qu'à nos portes et dans la région, plus de 12.000 personnes attendent leur « cadeau alimentaire ».

En inculquant des valeurs telles que le respect des ressources et la solidarité, nous pouvons espérer bâtir un avenir où chacun aura un accès à une alimentation saine et suffisante.

En somme, un petit geste, un petit rien, une prise de conscience, peuvent amorcer un changement significatif dans la lutte contre la faim et le gaspillage.

Il n'est jamais trop tard pour agir et faire la différence...

Mes remerciements s'adressent maintenant à toutes les personnes qui œuvrent régulièrement au sein de notre banque alimentaire du Hainaut occidental et de Mons Borinage. Je pense aux 100 bénévoles répartis sur nos sites de Tournai, Mouscron et Mons, et aux très nombreux volontaires des associations alimentées par notre BAT.

C'est aussi le moment de remercier les personnes travaillant à notre projet « Soréal » qui sillonnent quotidiennement nos grandes surfaces afin de récupérer les invendus consommables de ces magasins.

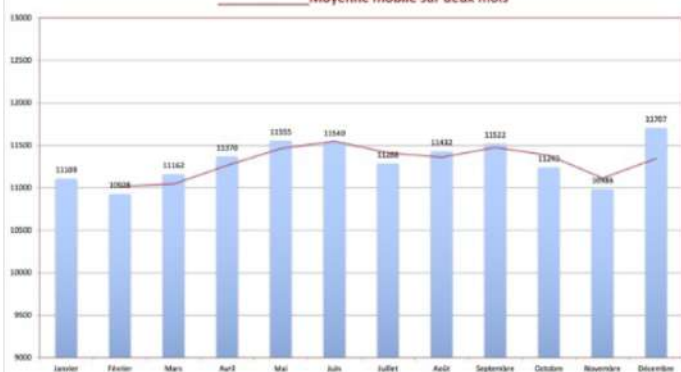
Enfin, je souhaite remercier tous les donateurs qui nous font confiance et qui, chaque année, sont présents et répondent favorablement à nos appels.

A tous, merci et merveilleuse année 2025

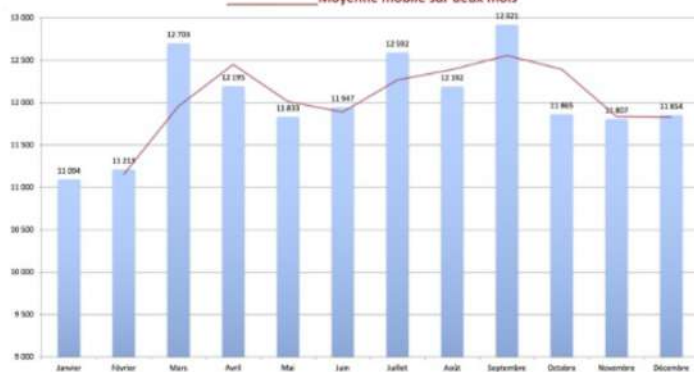
Pierre VANASSCHE
Président

QUELQUES CHIFFRES : L'ACTIVITÉ DE LA BAT en 2024

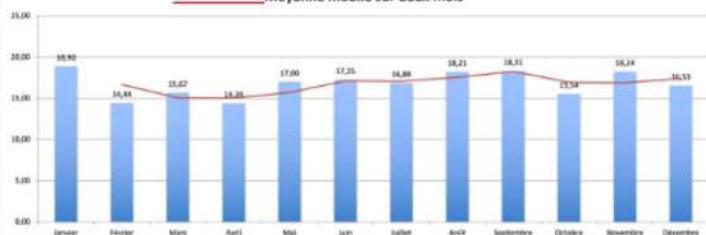
BAT - 2023 Evolution du nombre moyen mensuel de personnes aidées
Moyenne mobile sur deux mois



BAT - 2024 Evolution du nombre moyen mensuel de personnes aidées
Moyenne mobile sur deux mois



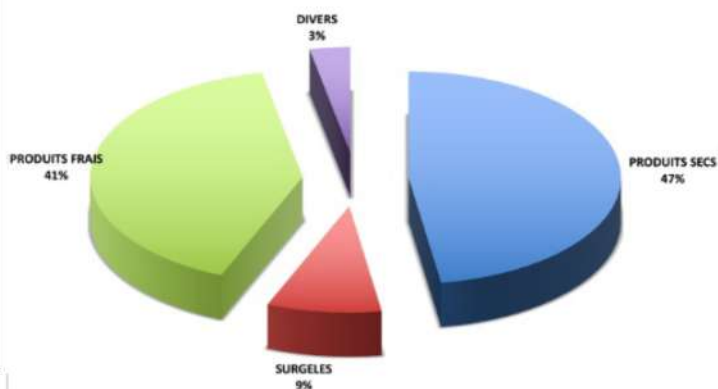
BAT 2023 - Kg distribués/Personne/mois
Moyenne mobile sur deux mois



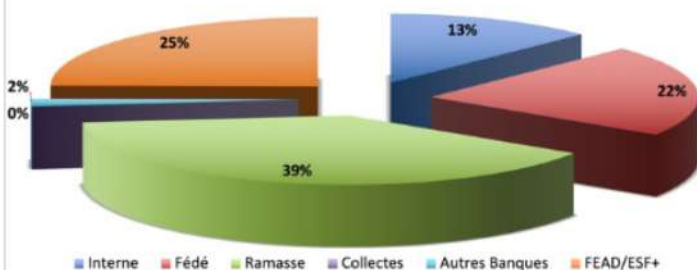
BAT 2024 - Kg distribués/Personne/mois
Moyenne mobile sur deux mois



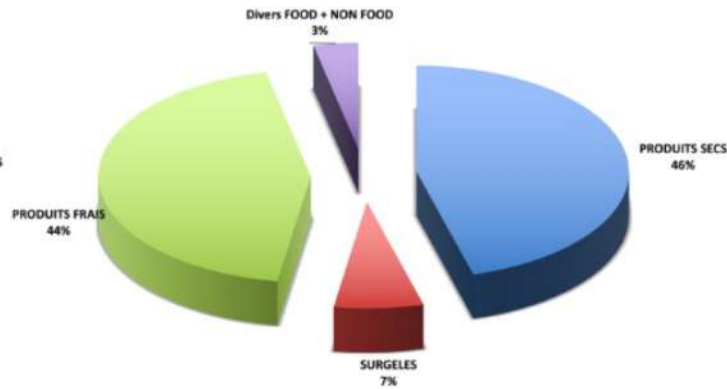
BAT 2023 - Distribution par type d'article



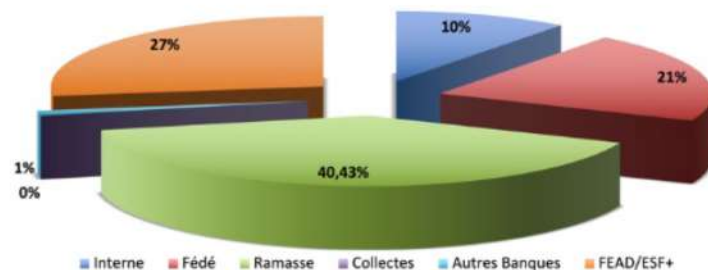
BAT 2023 - Origine des Denrées



BAT 2024 - Distribution par type d'article



BAT 2024 - Origine des Denrées



- Le nombre moyen de bénéficiaires pour 2024 est de 12056 contre 11315 en 2023 répartis dans 57 associations agréées.
- Le poids moyen de vivres distribués par personne est de 194Kg en 2023 contre 201Kg en 2024.
- Le poids total de vivres distribué est de 2.339.732 Kg en 2024 contre 2.280.356 Kg en 2023.
- La proportion de produits frais augmente de 3% en 2024 au détriment des produits surgelés et secs.
- L'importance de la collecte de produits invendus (ramasse) est confirmée avec un nouveau record : 40,43% de la totalité des produits distribués. Cela représente 945.953 Kg sauvés de la benne sur l'année 2024.

Don du Rotary Club Tournai Haut Escaut et de la Table Ronde de Tournai

C'est à l'occasion d'une réunion commune des deux Clubs Tournaisiens organisateurs de la désormais célèbre "Course de Canards" qu'a été remis le chèque destiné à soutenir la Banque alimentaire.

Ce fut l'occasion pour le Président de la BAT, Pierre Vanassche de prononcer un mot de remerciement en ces termes : *C'est avec une immense gratitude que je tiens à vous remercier pour votre généreux don à la Banque alimentaire. La remise de ce chèque marque non seulement un soutien financier très appréciable, mais également une marque de solidarité envers ceux qui en ont le plus besoin dans notre communauté. Votre engagement à aider les plus démunis témoigne de l'esprit de service qui vous anime, et depuis cette année un remerciement plus particulier aux jeunes de la Table ronde qui ont rejoint ce projet de course des canards.*

La BAT a pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire et redistribuer les surplus alimentaires. Nous ne pourrions pas mener à bien cette mission sans le soutien de partenaires comme vous.



Collectes Delhaize et Colruyt en faveur des Banques Alimentaires

Comme chaque année, Colruyt Groupe et Delhaize organisent une collecte en faveur des Banques alimentaires.

Ces collectes ont eu lieu en octobre (Colruyt), et en novembre (Delhaize).

Si ces actions s'étalent sur une période d'un mois, des bénévoles n'assurent une permanence à l'entrée des magasins que durant une semaine. Une nouvelle fois, il apparaît clairement que la quasi totalité des bénéfices récoltés à cette occasion le sont durant cette semaine de présence des volontaires chargés de sensibiliser les clients à leur entrée dans les magasins.

Merci à tous les bénévoles de la BAT, à ceux des associations participantes et aux nombreux membres de services clubs pour le temps qu'ils ont bien voulu consacrer à cette action.



Formation à l'usage du défibrillateur

L'ASBL Club 45 avait déjà fait preuve de solidarité avec la BAT.

Nouveau geste de son Président, Monsieur Vincent Amand, par ailleurs instructeur BLS (Basic Life Support) du BRC (Conseil belge de réanimation) qui a animé le 12 octobre, durant deux bonnes heures, une formation à l'usage du défibrillateur.

Cette formation s'avérait très utile puisque nos locaux sont équipés d'un défibrillateur et qu'il importe que des bénévoles soient initiés à son utilisation.

Dans une ambiance attentive mais décontractée, une dizaine de bénévoles ont malmené deux mannequins qui subissaient manœuvres de réanimation, insufflations et décharges électriques.

Les participants très concernés ont réclamé et obtenu une courte formation à la mise en position de sécurité latérale. Chacun de conclure à la nécessité d'un tel apprentissage.

Nos vifs remerciements à Monsieur Amand.



Visite du personnel de la Fédération Européenne des Banques Alimentaires



Le 29 août, nous avons reçu au dépôt de Froyennes la visite de nos collègues de l'équipe de direction et de gestion de la Fédération Européenne des Banques Alimentaires (FEBA).

La FEBA regroupe 30 pays européens. Elle a son siège à Bruxelles et a pour objet de soutenir ses membres dans leurs actions contre la faim et l'insécurité alimentaire dans leur pays, de les représenter au sein des institutions et organisations européennes et internationales et de favoriser la concertation et la coordination entre eux.

Après avoir parcouru ensemble le dépôt, nos chambres de réfrigération et de surgélation et les différents produits que nous stockons et distribuons, nous leur avons présenté notre logiciel d'exploitation et son utilisation pour le suivi rigoureux d'enregistrement, de stockage et de distribution des produits.

Ce fut pour eux, avec leurs origines et leurs compétences variées, une intéressante descente sur le terrain, au cœur de l'activité réelle d'une banque alimentaire, en contact avec ses bénévoles et l'équipe Soreal. Pour nous, ce fut aussi l'occasion d'échanger avec eux sur leurs actions au niveau européen et leurs incidences sur notre activité. Les échanges furent nourris, ouverts et nous ont permis de mieux nous connaître respectivement.



Lutter contre le gaspillage alimentaire

1. Ampleur et raisons du phénomène
2. Des solutions pratiques pour y remédier

L'un des objectifs poursuivi par les banques alimentaires est de lutter contre le gaspillage alimentaire.

Car ce problème du gaspillage alimentaire est d'importance quand on sait qu'en Belgique, nous gaspillons en moyenne 345 kg de nourriture par personne chaque année.

Les responsables d'un tel gaspillage sont tous les acteurs de la chaîne de production alimentaire qui va du cultivateur au consommateur; en effet, le gaspillage alimentaire à l'échelle mondiale a lieu, tant durant les phases de production et de manutention et stockage après-récolte, qu'aux stades de la transformation, de la distribution et de la consommation.

Durant la **phase de production**, ce sont surtout des techniques agricoles et des infrastructures de transport et stockage peu performants et des facteurs de type météorologiques et environnementaux (par exemple sécheresses ...), qui sont à l'origine des pertes alimentaires.

A cela s'ajoutent des facteurs économiques, réglementaires et commerciaux : par exemple, lorsque l'imposition de standards (poids, taille, forme et aspect) par l'UE ou par les supermarchés oblige les agriculteurs à laisser des fruits et légumes encore consommables dans les champs ou à les utiliser comme nourriture pour animaux.

Au cours de la **phase de transformation**, les pertes sont surtout liées à la part non comestible des produits transformés (os, épluchures ...).

Lors de la **distribution** aux lieux de vente, les produits peuvent être détériorés au cours du transport ou de la mise en rayon, il peut également y avoir une inadéquation entre les commandes et la demande des clients provoquant des surplus de certains produits et leur péremption avant achat. D'autre part, la publicité et le marketing, notamment sous la forme d'offres promotionnelles de type "2 produits achetés le 3ème offert" poussent à un achat en grandes quantités ne correspondant pas forcément au besoin des consommateurs et peuvent contribuer au gaspillage.

Au niveau de la **consommation domestique**, la plupart des pays à revenus moyens et élevés connaissent aujourd'hui des situations d'abondance avec à la fois un large choix d'aliments disponibles et un niveau de vie suffisamment élevé pour que la part de l'alimentation dans le budget des familles soit relativement faible.

Cette situation explique en partie que le gaspillage soit possible. Il est notamment causé par une mauvaise gestion des achats, une méconnaissance des techniques de conservation et de la distinction entre dates limites de consommation et dates de durabilité minimale (« à consommer de préférence avant ... »).

En regardant de plus près ce que l'on jette **en Wallonie**, on constate que les 3 premières catégories de produits qui sont jetés sont les restes de repas, les pains et pâtisseries, et les légumes.

Et quelles sont les raisons pour lesquelles des aliments sont-ils jetés ?

Voici ce qu'en dit le baromètre de la prévention des déchets en Wallonie (Voir site environnement-wallonie.be)



Mais, au delà des causes propres à chacune des étapes de la chaîne de production alimentaire, des causes plus profondes sont mises en avant :

- Une déconnexion de l'Homme avec la nourriture (par exemple certains enfants ne savent pas que le lait provient des vaches) qui amène à dévaloriser la nourriture au rang de simple produit de consommation. Cette déconnexion est accentuée par la méconnaissance des saisons de production des fruits et légumes.
- Un désir d'abondance et surconsommation qui se traduit par exemple par des rayons toujours pleins et proposant une large gamme de produits similaires dans les supermarchés. De même, nous avons tendance à vouloir reproduire cette abondance dans nos placards de cuisine. Cela participe au gaspillage et à une surconsommation de calories.
- Une industrialisation excessive qui cherche à standardiser et rendre plus résistants au transport même les fruits et légumes. A cela s'ajoute l'exportation d'aliments sur de très longues distances qui conduit à des pertes en cours de transport.
- Des règles d'hygiène trop strictes. Ces règles ont permis d'écarter le risque d'intoxications alimentaires, mais on peut s'interroger sur leur pertinence quand elles conduisent à écarter les productions artisanales ou encore empêcher aux enfants d'apporter des gâteaux à l'école.

Mais le gaspillage alimentaire est aussi le fait des ménages ; en effet, le belge gaspille en moyenne 37 kg de nourriture par personne et par an (consommation domestique à l'exclusion des autres formes de gaspillage - Voir ci-avant). Il est vrai que ce chiffre varie suivant les études mais, quoiqu'il en soit, jeter plusieurs dizaines de kilos de nourriture par an et par personne est énorme !

D'autant que pour chaque aliment jeté, on gaspille aussi toute l'énergie, l'eau et les matières qui ont été nécessaires à sa production.

Alors, que peut faire chacun de nous pour lutter contre un tel gaspillage ?

En consultant le site de l'asbl ecoconso :

<https://www.ecoconso.be/fr/content/12-conseils-pour-eviter-le-gaspillage-alimentaire>

vous trouverez les 12 conseils simples pour éviter le gaspillage alimentaire à la maison :

1. [Établir les menus de la semaine](#)
2. [Faire une liste de courses](#)
3. [Faire ses courses sans avoir faim](#)
4. [Acheter en vrac](#)
5. [Lire et comprendre les dates de péremption](#)
6. [Respecter la chaîne du froid](#)
7. [Bien ranger son frigo](#)
8. [Conserver les aliments à la bonne température](#)
9. [Noter la date d'ouverture sur les produits](#)
10. [Cuisiner les bonnes quantités](#)
11. [Bien conserver et utiliser les restes](#)
12. [Préparer des « recettes de frigo » et cuisiner les fanes et épluchures](#)



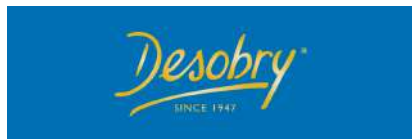
AU DÉPÔT DE MOUSCRON, VISITE DU GRAND SAINT ...



La magie de Saint Nicolas a brillé de mille feux cette année à Mouscron ! Le 4 décembre dernier, la Banque Alimentaire a organisé une fête en l'honneur des petits-enfants de ses précieux bénévoles. Cette après-midi, placée sous le signe de la convivialité et de la générosité, a permis de réunir plusieurs générations autour d'un moment festif.

Au programme, une rencontre inoubliable avec Saint Nicolas en personne. Les enfants, émerveillés, ont eu droit à un goûter gourmand, composé de chocolat chaud, de spéculoos et d'autres douceurs traditionnelles.

Cet événement a été l'occasion de remercier les bénévoles pour leur engagement tout au long de l'année, en mettant à l'honneur leurs familles. Un grand merci à tous ceux qui ont contribué à faire de cette journée une réussite, et rendez-vous l'année prochaine pour de nouvelles surprises !



Si la perspective des fêtes de fin d'année reste une source de joie pour beaucoup d'entre nous, elle est aussi source d'inquiétude pour les plus démunis chez qui l'approche des fêtes renforce le sentiment d'exclusion et de solitude.

Dans ces circonstances, une petite attention particulière prend tout son sens. La magie de Noël est encore plus belle lorsqu'elle se partage...

En 2023, la BAT a offert à chacune des 4.800 familles qui s'adressent à elle, une boîte d'assortiment de biscuits achetée à la biscuiterie Desobry de Tournai. Cette première expérience a démontré à quel point ces boîtes cadeaux avaient été appréciées par les bénéficiaires et avaient contribué à réjouir petits et grands.

Aussi, nous avons renouvelé cet achat en 2024.

Nous remercions la biscuiterie Desobry de nous les avoir proposées à des prix défiant toute concurrence, et nous en profitons pour la remercier aussi pour les nombreuses palettes de biscuits qu'elle nous fournit gratuitement tout au long de l'année.



Raphaël STROBBE, administrateur délégué de la société Happy Food Concept, transforme depuis peu la pomme de terre en produits gastronomiques innovants qui ne demandent qu'à être réchauffés. Sa spécialité : "Happy Potatoes", une gamme de pommes de terre farcies, créée avec des ingrédients locaux.

Happy Food concept dispose, pour ce faire, d'un parc de machines flambant neuf et d'une infrastructure de production moderne implantée à une centaine de mètres du siège de la Banque Alimentaire, dans le zoning de Marquain.

La première production (+/- 700 kg), encore en phase de test et non encore commercialisée a été, à l'initiative des Club Lion's de Tournai (Lions Club Tournai Childéric, Lion's Club Tournai Cathédrale, Lion's Club >Tournai Athena et Léo Club de Tournai) remis gracieusement à la Banque alimentaire qui s'est fait un plaisir d'en faire profiter ses bénéficiaires.

Un grand merci à Mr Strobbe ainsi qu'aux clubs Lion's qui soutiennent régulièrement la BAT.





C'est toujours avec un grand plaisir que nous accueillons de nouveaux bénévoles dans nos trois implantations de Froyennes, Mons et Mouscron.

Le semestre qui vient de s'écouler n'a pas fait exception puisque 4 nouveaux bénévoles nous ont rejoints et ont ainsi renforcé les équipes en place :

Victor Carton (Froyennes)
Anne-Françoise Vanhoe (Froyennes)
Patrick Vanonacker (Mouscron)
Christel Wiseur (Froyennes)

La BAT leur souhaite la bienvenue et les remercie de leur engagement



Un don à la BAT ?

Vous pouvez nous soutenir en effectuant un don
sur le compte BE 46 0682 1093 7136
de la Fédération Belge des Banques Alimentaires
avec la mention " Don pour la BAT "
et en indiquant en outre votre numéro de registre national

Une attestation pour l'administration fiscale
vous sera envoyée pour tout don de 40 € et plus

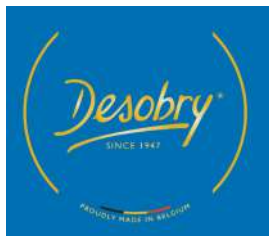


La BAT veille à ce que les dons qu'elle reçoit soient utilisés au seul bénéfice des personnes qui font appel à elle; elle est donc soucieuse de réduire, quand cela est possible, ses frais administratifs et de fonctionnement.

L'envoi du présent BAT News et du rapport annuel à tous nos donateurs engendre des frais d'impression et d'envoi importants qu'il importe de limiter au strict nécessaire.
Par ailleurs, nous sommes tous sensibles à préserver notre planète...

N'hésitez donc pas à nous faire savoir que vous désirez désormais recevoir ces publications uniquement par mail.

Dans ce cas, nous vous remercions d'en informer notre secrétaire en lui adressant un mail à l'adresse suivante : **secretaire@banquealimentairebat.org**



Etienne BROUCKAERT
Exploitant agricole



Chers partenaires,
Nous vous exprimons nos plus vifs remerciements pour
votre collaboration et votre soutien au cours de l'année
écoulée. C'est en grande partie grâce à votre aide que
nous avons pu atteindre notre objectif de venir en aide aux
plus démunis de notre région.





BONNE *Année* 2025

BANQUE ALIMENTAIRE DU HAINAUT OCCIDENTAL ET DE MONS BORINAGE
rue du Progrès, 33 - B 7503 FROYENNES
BCE : 0434.985.612
Tél. : 069 60 94 00 Gsm : 0478 55 22 26
bat@banquealimentairebat.org

Editeur responsable : Pierre VANASSCHE - president@banquealimentairebat.org