

LA BANQUE ALIMENTAIRE DE NAMUR – LUXEMBOURG

Asbl Banque Alimentaire des Provinces de Namur et de Luxembourg (BANL)

Éditorial - Portrait d'une figure et d'un Homme pas comme les autres

Jean-Claude Mantez (BANL)



Jean-Claude Mantez est un jeune homme de 72 ans. Il a rejoint il y a peu la BANL où il est Administrateur mais aussi Responsable de la gestion des produits frais et surgelés. Infatigable, son rôle ne s'arrête pas là : il s'occupe également du bon fonctionnement à Ecolys du nouveau bâtiment. Dans sa riche carrière, il embrassé beaucoup de disciplines : à la SNCB, dans le monde équestre, dans l'imagerie médicale, chef d'entreprise, responsable au CPAS de Namur, gestionnaire et patron de plusieurs entreprises à vocation sociale.... Parmi lesquelles : *Une Main tendue*, *VIVReS*, *Une petite goutte Namur*, ou encore l'ASBL *Les Caracoleurs*.

Ce baroudeur au grand cœur connaît bien du monde tant dans la société civile que dans le monde associatif et politique. Papa JC, pour les intimes, a donné son sens social à toute sa famille. Son épouse Claudine, sa fille Caroline, son fils Michaël et sans oublier Lily-Rose sa petite fille. Tous sont impliqués de près à la BANL. Ce **gentleman du social**, pour qui le mot d'ordre est *Stop à la faim et à la précarité*, doit son empathie et sa bienveillance à quelques qualités parmi tant d'autres.

Sa créativité exceptionnelle : Jean-Claude, personnage hors du commun, a une imagination débordante et une capacité à penser de manière innovante. Sa créativité se manifeste souvent dans la vie de tous les jours.

Son originalité ensuite : par son style de pensée hors des normes habituelles, sa façon de voir le monde, les personnes en précarité et d'aborder les défis est unique et peu conventionnelle.

Son leadership inspirant : il a un je ne sais quoi dans sa capacité de motiver et d'inspirer les autres. Il a cette magie de susciter l'enthousiasme et d'encourager les autres à donner le meilleur d'eux-mêmes. Blagueur et affable sont des qualificatifs qui lui collent à la peau.

Sa persévérance et sa détermination permettent à JC de faire face à la difficulté, même insurmontable, pour atteindre ses objectifs sociétaux.

Profondément **empathique** et dévoué au bien-être des autres, il sait se mettre à la place des personnes précaires et agir de manière désintéressée. Jean-Claude est un collaborateur fidèle à lui-même et à ses valeurs, son **authenticité** et son **intégrité** sont remarquables et remarquées : "En vré Nameurwès d'ci, qwè."

Son influence positive a un impact significatif sur les autres et sur le monde qui l'entoure. Elle est toujours constructive et bénéfique pour la société et particulièrement en interne et pour les associations caritatives.

Pour tout ton investissement personnel auprès des démunis et à la BANL, pour ton sourire de tous les jours, un grand merci, Jean-Claude. L'équipe devrait dire : un grand **MERCI, Géant-Claude !**

Sommaire

Édito : Jean-Claude Mantez
p.1

La FBBA en chiffres
pp. 2 - 3

Sudfresh
p. 4

Devenir bénévole
pp. 5 - 7

Soutien à la BANL
p. 8

La sécurité à la BANL
pp. 9 - 11

Cofeo
pp. 12 - 13

Page politique
pp. 14 - 15

Remerciements
p.16

La Fédération des Banques Alimentaires de Belgique (FBBA) en chiffres. Impressionnant !

Fédération Belge des Banques Alimentaires

Les neufs Banques Alimentaires régionales de notre pays sont réunies au sein de la Fédération Belge des Banques Alimentaires. Elles approvisionnent 673 associations locales affiliées.

Grâce à ce réseau, **23.571 tonnes** ont été collectées et distribuées gratuitement en 2023 dont **13.983 tonnes d'excédents alimentaires** qui ont donc pu être valorisées. En 2023, plus de **213.000 personnes** socialement vulnérables ont été aidées chaque mois en moyenne.

L'ensemble de l'opération repose sur des **milliers de bénévoles** et d'employés sous contrat social. De cette manière, les Banques Alimentaires tentent de répondre au problème croissant de la faim. Par leurs actions, elles luttent également contre le gaspillage alimentaire et contribuent à la réinsertion des chômeurs sur le marché du travail.

Les résultats

- Une plus grande sécurité alimentaire entraîne une amélioration de la santé et du bien-être, car recevoir de la nourriture gratuite réduit les dépenses du ménage.
- Les associations locales affiliées renforcent les réseaux sociaux et les structures de soutien aux habitants.
- L'industrie alimentaire et le commerce de détail sont davantage sensibilisés à l'utilisation durable des excédents alimentaires et de grandes quantités (d'excédents) de nourriture sont distribuées efficacement dans toute la Belgique.
- La nourriture gratuite agit comme déclencheur d'autres services et contacts sociaux.
- Les excédents alimentaires (pour la consommation humaine) bénéficient d'une valorisation très qualitative.
- Un groupe vulnérable de chômeurs se voit offrir une opportunité d'emploi.
- L'emploi social permet d'exercer une activité intéressante et de renforcer la confiance en soi.
- Pour des milliers de bénévoles, il s'agit d'un engagement précieux et enrichissant.
- ...

Mais plus encore : le Rendement Social

Le **retour social sur investissement** reflète le rendement social d'un projet. L' "impact social" ou le "rendement social" de la Fédération Belge des Banques Alimentaires pour l'année 2023 a été calculée sur base de la méthode "Social Return On Investment" (SROI).

Le Social Value Engine, accrédité par Social Value International, avec la coopération de la Haute École Vives, a permis de transformer l'impact sociétal du fonctionnement des Banques Alimentaires en valeur monétaire.



Cette valeur ajoutée monétaire vise l'amélioration sociétale, environnementale et économique. Ainsi, on peut se faire **une idée claire et scientifiquement** fondée de l'effet multiplicateur de chaque € mis à disposition.

Un peu d'explication...

La méthode Social Return On Investment (SROI) aide à voir de façon systématique les avantages d'activités qui, à première vue, ne génèrent pas ou très peu de gains financiers, mais qui, après une analyse plus approfondie, ont un grand rendement social. La SROI montre ainsi le rendement social qui n'apparaît pas dans les rapports financiers conventionnels.

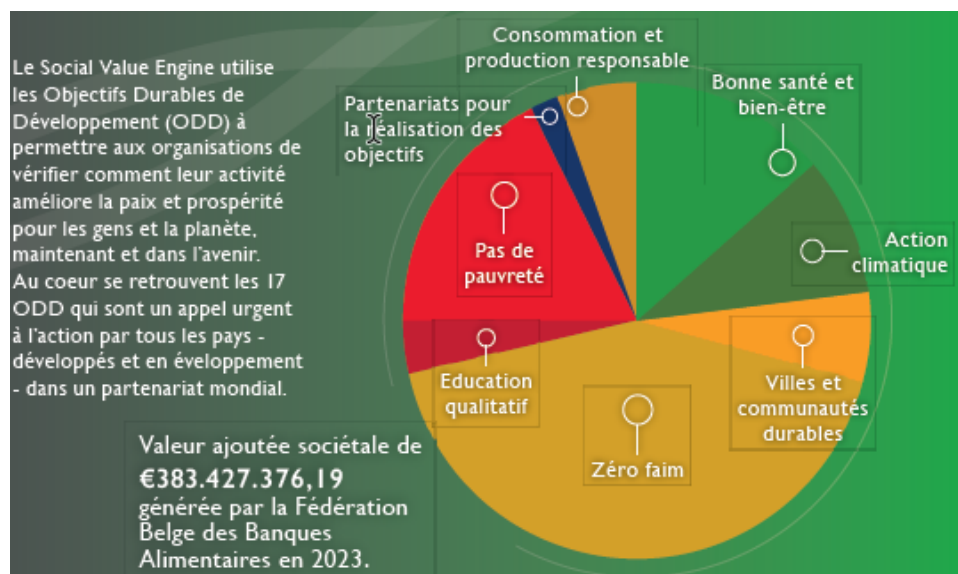
Le Social Return On investment (SROI) donne une approche plus holistique du “rendement” et montre aussi l'impact sur le plan social, humain, écologique, etc. Ces derniers n'apparaissent pas dans les analyses coûts-avantages traditionnelles, parce qu'ils ne peuvent être exprimés en termes monétaires. Une pierre angulaire pour calculer le SROI sont les “procurations financières” : les valeurs monétaires qui sont attribuées aux “social impacts” ou avantages sociaux. Les procurations financières sont des estimations ou des approximations de la valeur réelle.

En attribuant une valeur monétaire à cette valeur sociale (non monétaire), on parvient à voir dans quelle mesure les coûts ou “inputs” dépassent les avantages. Le Social Return On Investment (SROI) donne une description de la façon dont une organisation crée de la valeur, elle comprend un rapport qui indique combien de rendement social (en euro) est créé par chaque euro investi.



Outre le bien-être économique et environnemental, **les initiatives de la Fédération Belge des Banques Alimentaires** visent également à promouvoir le bien-être social dans notre société avec le soutien de milliers de bénévoles aux niveaux national, régional et local.

Pour calculer la SROI de la Fédération Belge des Banques Alimentaires, on identifie des “outputs”, c-à-d. **les changements et les effets qui sont les résultats des activités de l'organisation ou de l'entreprise.**



Pour la Fédération Belge des Banques Alimentaires, une dizaine d’ “outputs” ont été identifiés, pour lesquels suffisamment d’éléments étaient disponibles et donc évaluable en €.

Une logistique de services pour les denrées alimentaires



Partenaire de la BANL, *Sud-Fresh* est depuis plus de 20 ans, un prestataire de services logistiques pour les denrées alimentaires conditionnées. Le résultat d'une spécialisation poussée dans les services de transport et de stockage, soutenue par une solide équipe de professionnels dévoués. *Sud-Fresh* est une PME ambitieuse, un partenaire flexible et fiable, orienté vers le service qui peut répondre directement aux attentes de ses clients en termes de logistique. Installée notamment sur le site d'Ecolys, *Sud-Fresh* suit de près les développements technologiques et poursuit une politique d'investissement soutenue orientée sur la qualité et la durabilité. La société s'implique également dans la distribution plus sociale et n'hésite pas le cas échéant à travailler avec notre banque alimentaire **la BANL**.

Sud-Fresh offre ses services à partir des centres de distribution et entrepôts belges situés à **Rhisnes (Ecolys)** et à Aubange. Elle collecte et livre tous ses produits dans le Benelux et le Nord de la France (59 & 62). Les livraisons quotidiennes se répartissent entre la grande distribution, les grossistes, les magasins et les grandes entreprises industrielles.

Sur ses plates-formes actuelles, *Sud-Fresh* fait également la collecte, le transbordement et le stockage de denrées alimentaires conditionnées, que ce soit ou non associé à des activités à valeur ajoutée (emballage, réemballage). L'entreprise travaille selon les exigences strictes du système HACCP et ont le certificat IFS Logistique.

En Belgique

- Distribution sur toute la Belgique de produits frais et congelés.
- Grande distribution : Carrefour, Lidl, Aldi, Colruyt, Okay, Retail Partners (Spar), Match, Intermarché, Delhaize, Cora, Superlog.
- Grossistes et points de vente : Sligro, Solucious, Franky, Up-Fresh, Charles, Vanhooste, Makro, Metro, Bleijenberg, Rafina, Schietse, Van Zon, Bidfood, Delfood, Viangros, Agro Culinair,...
- et...**la Banque Alimentaire : BANL**.

Recherche

Sud-Fresh recherche un service logistique complet. L'entreprise étudie volontiers avec ses clients les services de transport et les entrepôts lors d'un rendez-vous. Le but est de discuter des problèmes, de mettre en œuvre des optimisations, d'apporter informations et conseils sur mesure concernant le transport et le stockage sous température contrôlée...



**Devenez Bénévole près de chez vous.
Devenez Bénévole auprès de la Banque Alimentaire de la
Province de Namur et du Luxembourg...**

... et donnez du sens à ce que vous faites.



Le bénévolat dans une banque alimentaire implique généralement une variété d'activités visant à soutenir la mission de l'organisation, qui est de fournir de la nourriture aux personnes dans le besoin. Voici quelques-unes des tâches courantes auxquelles les bénévoles peuvent être impliqués :

1. **Réception de colis alimentaires** provenant de différentes sources d'approvisionnement telles que :
 - le fonds européens (FEAD), nouvellement appelé FSE +,
 - la fourniture de la FBBA (Fédération Belge des Banques Alimentaires),
 - les achats propres à la BANL suite à des dons, subsides ou autres financements,
 - la ramasse de nourriture auprès des grandes enseignes de la distribution,
 - les dons ou participations d'entreprises bienveillantes, de partenaires locaux, agriculteurs ou autres privés.
2. La **collecte de nourriture** : la BANL collecte 6 jours par semaine des denrées alimentaires auprès de supermarchés, de restaurants, d'entreprises locales et d'autres sources de dons.
3. **Tri et stockage des aliments** : une fois collectés, les aliments doivent être triés pour vérifier leur qualité et leur durabilité. Les bénévoles trient les aliments et participent au stockage dans les entrepôts de la banque alimentaire.
4. **Préparation des colis alimentaires** : nos collaborateurs sont en charge de préparer des colis alimentaires en fonction des besoins des associations caritatives et des personnes bénéficiaires. Cela implique de mesurer et d'emballer des portions appropriées de différents aliments.
5. La **distribution de nourriture** : nous aidons à distribuer les colis alimentaires aux personnes dans le besoin lors d'événements et des distributions organisées par la banque dans les communautés locales.
6. **Sensibilisation et collecte de fonds** : certains collaborateurs peuvent également être impliqués dans des activités de sensibilisation à la faim et de collecte de fonds pour soutenir les opérations de la banque alimentaire.
7. La **sécurité**, tant des personnes qu'alimentaire, fait partie de l'ADN des collaborateurs.

En résumé, le bénévolat dans une banque alimentaire implique souvent une combinaison de collecte de nourriture, de tri, de stockage, de préparation des colis et de distribution, ainsi que des activités de sensibilisation et de collecte de fonds pour soutenir les efforts de l'organisation.

**Intéressé par la fibre sociale, vous souhaitez vous impliquer dans un processus de
solidarité : Contactez-nous au : 081 73 22 37 ou sur info@banl.be**

DEVENIR BÉNÉVOLE ?

...POURQUOI PAS VOUS ?



Ce qui est attendu d'un bénévole ... Voici un aperçu.

Être soi-même, se plaisir dans son action de bénévolat est primordiale.

A la BANL, on veille à ce que ce soit le cas. Les horaires sont aménagés à la carte et ainsi que le choix du 'job' en fonction aussi des compétences partagées avec l'organisation. On vit en équipe de manière à former une grande famille.

Les qualités d'un collaborateur peuvent varier en fonction du domaine dans lequel il offre son temps et ses compétences. Cependant, certaines qualités générales sont souvent recherchées chez le bénévole, quel que soit le contexte :

1. **Engagement:** A la BANL, il doit être engagé envers la cause ou l'organisation pour laquelle il travaille bénévolement. Cela signifie qu'il est prêt à consacrer du temps et des efforts de manière régulière et soutenue.
2. **Fiabilité:** La fiabilité est essentielle pour un bénévole, car nous comptons sur lui pour respecter ses engagements et ses responsabilités.
3. **Adaptabilité:** Le bénévole doit parfois faire face à des situations imprévues ou à des tâches changeantes ; être capable en toute convivialité de s'adapter rapidement et efficacement est une qualité précieuse.
4. **Communication:** Une bonne communication est super importante, que ce soit pour travailler en équipe, interagir avec les bénéficiaires ou transmettre des informations importantes à l'organisation.
5. **Empathie:** Le bénévole qui travaille chez nous aide des personnes dans le besoin ou dans des situations difficiles ; avoir de l'empathie et de la compassion pour les autres est donc une qualité importante.
6. **Respect:** Le respect des opinions, des cultures et des besoins des autres, ainsi que des politiques et procédures de l'organisation pour laquelle le bénévole travaille est important.
7. **Positivité et attitude proactive:** Un bénévole qui apporte une attitude positive et proactive peut inspirer les autres et contribuer à créer un environnement de travail agréable et productif.
8. **Intégrité:** Le bénévole doit faire preuve d'intégrité dans toutes ses interactions, en étant honnête, éthique et transparent.
9. **Autonomie:** Bien que le bénévole puisse recevoir des directives et un soutien de l'organisation, il doit également être capable de travailler de manière autonome et de prendre des initiatives lorsque cela est nécessaire.

En résumé, les qualités d'un bon bénévole comprennent l'engagement, la fiabilité, l'adaptabilité, la communication, l'empathie, le respect, les compétences spécifiques, la positivité, l'intégrité et l'autonomie.

Devenir volontaire bénévole est une démarche louable qui peut apporter une contribution significative à la société.

Voici **quelques étapes** générales pour vous aider à démarrer.

1. **Identifiez vos intérêts et compétences** : Réfléchissez à ce qui vous passionne et à vos compétences. Que ce soit le travail avec les enfants, les personnes âgées, les animaux, ou d'autres causes, il est important de choisir un domaine qui vous motive.
2. **Recherchez des opportunités** : Renseignez-vous sur les organisations bénévoles dans votre région. Vous pouvez contacter des associations locales, des centres communautaires, des églises, des ONG, ou même rechercher en ligne des opportunités de bénévolat.
3. **Contactez les organisations** : Une fois que vous avez trouvé des organisations qui correspondent à vos intérêts, contactez-les pour savoir s'ils ont besoin de bénévoles et comment vous pouvez vous impliquer. Posez des questions sur les tâches impliquées, les horaires, et les engagements requis.
4. **Inscrivez-vous et participez** : Une fois que vous avez trouvé une organisation qui vous convient, suivez leur processus d'inscription et commencez à vous impliquer. Soyez prêt à consacrer du temps et de l'énergie à votre rôle de bénévole.
5. **Restez engagé et flexible** : Soyez prêt à vous adapter aux besoins de l'organisation et à travailler en équipe avec d'autres bénévoles et membres du personnel. Restez engagé dans votre travail bénévole et soyez ouvert aux opportunités de croissance et d'apprentissage.
6. **Soyez consistant** : L'une des clés du bénévolat efficace est la constance. Essayez de maintenir un engagement régulier avec l'organisation que vous avez choisie, sauf circonstances exceptionnelles.
7. **Faites preuve de gratitude et de reconnaissance** : N'oubliez pas de remercier les personnes qui supervisent votre travail bénévole et de montrer votre appréciation envers les autres bénévoles et membres du personnel.

Que de mains tendues.... !



**Banque Alimentaire
des provinces de Namur et Luxembourg
BANL**

**Rue des Entrepreneurs N° 9
5020 Namur (Parc Économique Ecolys)**

Vous êtes en mesure d'apporter votre soutien à nos actions !

Savez-vous que nombre d'entre nous sommes au service des plus démunis des provinces de Namur et de Luxembourg. Que des bénévoles aident journallement des familles à revenus modestes aux travers d'associations caritatives telles que la Croix Rouge, les Saint-Vincent de Paul et bien d'autres groupements bienveillants tournés vers les autres. La BANL contribue ainsi grâce aux valeurs qui animent son équipe à cette belle solidarité collective. Dans un contexte de plus en plus difficile nous comptons sur vous.

La Banque Alimentaire a beaucoup d'ambition, mais elle connaît aussi ses limites, Aussi avons-nous **besoin de vous pour y arriver**. Dans la course à l'innovation, le partage et la solidarité, la BANL est un moteur qui carbure à l'humain. Par humain, nous entendons au-delà des bénéficiaires, mais aussi des partenaires qui soutiennent la BANL dans ses projets, nos bénévoles qui intègrent au quotidien les nouvelles réalités sociales et les besoins des plus précarisés

Par un sponsoring, un don, vous, notre partenaire, apportez votre soutien à nos actions. La BANL, c'est avant tout plus de **15 000 bénéficiaires et 60 bénévoles** répartis dans plusieurs implantations, en Province de Namur et en Province du Luxembourg. Elle propose un éventail quasi complet d'aides alimentaires pour les plus démunis.

Mais la BANL, c'est aussi un **ensemble de valeurs**, moteur des actions de chacun au quotidien : **responsabilité, agilité, solidarité, bienveillance et ouverture aux autres** font de la BANL une institution sociétale ouverte et de grande qualité.

Vous vous sentez proche de ces valeurs et vous souhaitez contribuer au développement de nos actions, alors soutenez la BANL. N'hésitez pas à nous contacter au 081 / 73 22 37 ou au 0477 / 67 86 55 pour de plus amples informations.

Les participations financières peuvent être adressées à la Banque Alimentaire des Provinces de Namur et Luxembourg, BANL, au N° de compte BE75 1096 6221 0551 BIC : GKCCBEBB. Si vous avez une application bancaire sur votre téléphone, rien de plus facile, vous pouvez scanner le QR code ci-après et en deux clics effectuer le don de votre choix.

La BANL fait également partie des Institutions agréées à recevoir des dons et legs et délivrer les attestations nécessaires. D'avance, nous vous remercions pour votre soutien.

Nourrissons ensemble la solidarité.



Baudouin PIRET
Administrateur - Président

La sécurité à la BANL ... suite

Dans la précédente édition de notre Newsletter, nous vous faisons part de l'importance de la gestion de la sécurité au sein de notre institution. Nous parlions de la **sécurité des personnes**, de la **sécurité alimentaire** ainsi que celle relative à la **gestion administrative et financière**.

La Sécurité Ma Priorité

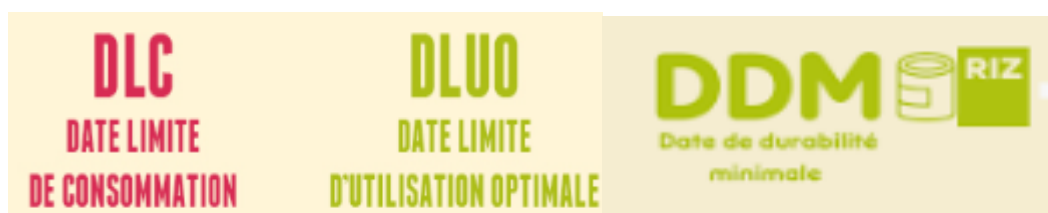
Dans ce numéro, nous allons revenir plus particulièrement sur la sécurité alimentaire et comprendre comment celle-ci est gérée au quotidien à la BANL grâce aux codes d'alerte qui garantissent la qualité des aliments et autres produits distribués à nos bénéficiaires.

Tout Savoir sur les dates limites de Consommation et l'organisme de contrôle en Belgique

Les dates limites de consommation (DLC) sont des indications obligatoires présentes sur les emballages des produits alimentaires dans de nombreux pays. Elles indiquent la date jusqu'à laquelle un produit est considéré comme sûr à consommer s'il est stocké correctement. Voici ce que vous devez savoir sur les dates limites de consommation :

1. **Signification :** La DLC indique la date jusqu'à laquelle un produit est censé être consommé pour garantir sa fraîcheur, sa qualité et sa sécurité alimentaire optimales. Cette date passée, le produit peut ne plus être sûr à consommer. Il ne peut en aucun cas rester dans le circuit de la vente.
2. **Qu'elle est la différence entre DLC – DDM ? :** Il est important de ne pas confondre la date limite de consommation avec la date de durabilité minimale (DDM), également appelée date de péremption. La DLC concerne principalement les produits très périssables ou à risque élevé de contamination microbiologique (viandes, poissons, produits laitiers, plats préparés, etc.), tandis que la DDM concerne les produits non périssables qui peuvent perdre leur qualité (par exemple, les conserves, les pâtes, le riz, etc.).
3. **Indication sur les emballages :** La DLC est généralement indiquée sur l'emballage des produits alimentaires sous la forme de "À consommer jusqu'au..." suivie de la date. Parfois, il est accompagné de phrases comme "ne pas dépasser la date limite de consommation" ou "à consommer de préférence avant le..." pour la DDM.
4. **Responsabilité des fabricants :** Les fabricants sont tenus de fixer des DLC en fonction des résultats de leurs études et de leurs analyses sur la durée de vie du produit. Ces dates sont réglementées par les autorités sanitaires pour assurer la sécurité des consommateurs.

5. **Stockage et manipulation :** Le respect des dates limites de consommation est crucial pour garantir la sécurité alimentaire. Il est recommandé de stocker les produits conformément aux instructions sur l'emballage (par exemple, au réfrigérateur, à température ambiante, etc.) et de les manipuler correctement pour éviter la contamination. La BANL met tout en œuvre pour garantir toutes les recommandations.
6. **Évaluation du produit après la DLC :** Au-delà de la DLC, il est fortement conseillé de ne pas consommer le produit, car sa sécurité alimentaire pourrait être compromise. Cependant, dans certains cas, les produits peuvent encore être consommés sans danger après la DLC, tant qu'ils sont stockés et manipulés correctement. Cela dépend du type de produit et des conditions de stockage.
7. **La DLUO, ou Date Limite d'Utilisation Optimale**



La DLUO, ou Date Limite d'Utilisation Optimale, est une indication présente sur les emballages de certains produits alimentaires. Contrairement à la Date Limite de Consommation (DLC), la DLUO concerne principalement la qualité du produit plutôt que sa sécurité alimentaire. Voici ce que vous devez savoir sur la DLUO :

- **Signification :** La DLUO indique la date jusqu'à laquelle le fabricant estime que le produit conservera ses propriétés organoleptiques (goût, texture, couleur) et ses qualités nutritionnelles optimales. Passée cette date, le produit peut toujours être consommé, mais sa qualité pourrait commencer à se détériorer.
- **Présence sur les emballages :** Comme la DLC, la DLUO est également indiquée sur les emballages des produits alimentaires. Elle est généralement précédée de l'expression "À consommer de préférence avant le..." suivie de la date.
- **Produits concernés :** La DLUO est souvent utilisée pour les produits alimentaires qui ne présentent pas de risques immédiats pour la santé s'ils sont consommés après la date indiquée. Cela inclut généralement les produits secs, les conserves, les snacks, etc.
- **Interprétation :** Contrairement à la DLC, qui est une indication de sécurité alimentaire stricte, la DLUO est plus une recommandation de qualité. Les produits peuvent souvent être consommés sans danger après la DLUO, mais leur qualité peut être altérée.
- **Stockage et manipulation :** Même après la DLUO, il est important de stocker et de manipuler les produits correctement pour éviter toute détérioration rapide de leur qualité. Cela peut inclure des recommandations telles que le stockage dans un endroit frais et sec, la protection contre la lumière, etc.

Bref, Il est essentiel de bien comprendre la différence entre la DLC et la DLUO pour éviter tout gaspillage alimentaire inutile.

Alors que la DLC concerne la sécurité alimentaire et doit être respectée strictement, la DLUO concerne principalement la qualité du produit et peut être dépassée sans risque pour la santé dans de nombreux cas, bien que la qualité puisse être altérée.

En résumé, les dates limites de consommation sont des indicateurs importants pour **garantir la sécurité alimentaire des consommateurs**. Il est essentiel de les respecter et de suivre les bonnes pratiques de stockage et de manipulation des aliments pour éviter les risques pour la santé.

Qui contrôle tout ceci ?



L'AFSCA, ou *Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire*, est l'organisme belge responsable de la réglementation et du contrôle de la sécurité alimentaire. En ce qui concerne les dates limites de consommation (DLC), l'AFSCA établit des règles et des directives pour garantir que les produits alimentaires commercialisés en Belgique respectent les normes de sécurité alimentaire. Voici comment l'AFSCA intervient généralement dans la régulation des DLC :

1. **Réglementation et directives** : L'AFSCA élabore des réglementations et des directives concernant les DLC, en s'alignant souvent sur les normes européennes. Ces réglementations définissent les exigences minimales pour l'étiquetage des produits alimentaires, y compris les DLC.
2. **Surveillance et inspection** : L'AFSCA surveille et inspecte les entreprises alimentaires pour s'assurer qu'elles respectent les réglementations en matière de DLC. Cela peut inclure des inspections sur site, des audits des pratiques de fabrication, des évaluations des systèmes de gestion de la qualité, etc.
3. **Communication avec les entreprises alimentaires** : L'AFSCA communique régulièrement avec les entreprises alimentaires pour les informer des exigences en matière de DLC et pour les aider à se conformer aux réglementations. Cela peut se faire par le biais de documents officiels, de formations, de conseils techniques, etc.
4. **Information du public** : L'AFSCA fournit également des informations au public sur la signification des DLC et sur la manière de les interpréter correctement. Cela peut inclure des campagnes de sensibilisation, des publications sur son site web, des brochures d'information, etc.

Cofeo, c'est la société qui contribue à apporter du plaisir au travail dans les entreprises depuis plus de 25 ans ! Et **Cofeo** travaille d'ailleurs en partenariat avec la BANL depuis son arrivée à Ecolys.

Cette société accompagne tout projet d'équipement de distributeurs de café, boissons froides, snack, plats et fontaine d'eau partout en Belgique et analyse précisément les besoins pour proposer des solutions sécurisées, modernes et sur mesure. C'est dans ce contexte que notre partenaire, voisin proche sur le site d'Ecolys aide la BANL en délivrant gracieusement des produits de qualité : Boissons – Snacks & autres produits. Choix d'autant plus judicieux que Zéro gaspi et qualité font partie des valeurs de notre partenaire.

Donnons-leur la parole...

NOS PRODUITS

La qualité est le maître-mot des produits distribués par Cofeo en Belgique.

Chez **Cofeo**, la **qualité** n'est pas un concept mais un **moteur au quotidien** ! Nous proposons des **produits de haute qualité**, qu'il s'agisse de nos **distributeurs**, de nos **solutions digitales sécurisées**, de nos **consommables** issus des grandes marques, ou encore de nos **produits Bio et locaux**.



Outils et produits haut de gamme, pour un café et produits d'exception dans votre entreprise en Belgique.

Nos **distributeurs dernier cri**, paramétrés par nos équipes, et testés dans notre atelier, vous permettront de déguster des **produits dont le goût est inaltéré** en toute circonstance. Les **solutions digitales** que nous proposons permettent également de gagner un temps précieux et de ne jamais être à court des produits.

Engagements sociétaux respectés par Cofeo



Nous partageons probablement une philosophie commune avec la BANL.

Voici ce qu'il en est : **l'Éthique dans les affaires comme dans la gestion de notre personnel** et, bien entendu, de nos relations avec nos clients et les associations caritatives. Que ce soit dans le respect de l'environnement, dans l'engagement local via le mécénat, ou encore dans l'importance que nous accordons au respect de notre équipe, nous veillons à conserver cette philosophie d'entreprise. Nous pensons réellement que ces différents aspects et cette trajectoire responsable qui font partie de notre ADN seront en phase avec l'image véhiculée par la Banque Alimentaire :

- **L'Humanisme** : Cofeo considère tous ses clients petits ou grands avec le plus grand respect, qu'il s'agisse d'entreprises **sociales, locales ou multinationales**.
- **L'Éthique** : l'écoute approfondie et le **respect** de la parole donnée à nos clients comme à notre personnel sont un gage de **confiance durable**.
- **L'Engagement** : à notre niveau, nous supportons plusieurs initiatives via du **sponsoring**, que ce soit pour des maisons de jeunes ou des activités sportives, mais aussi via la **promotion du Commerce Équitable**.
- **La Proximité** : dans le service que nous proposons comme dans l'implication dans la communauté locale, nous considérons qu'une société régionale a comme devoir de contribuer au bien-être de son environnement proche via des actions de soutien à la jeunesse et au développement durable.
- **La Responsabilité Écologique** : notre gamme de produits se compose d'éléments issus de marques premium ou traditionnelles, mais est également élargie aux **produits du commerce équitable via notre partenariat avec OXFAM** ou encore par l'apport de **produits sans glutens, régionaux ou bio**. Cela est notamment obtenu grâce à **notre label**. Nous travaillons également sans cesse à la conception de nouveaux **consommables moins polluants** comme des gobelets bio et compostables. Nos machines à café sont, quant à elles, équipées de détecteurs qui permettent l'utilisation de tasses ou de mugs. De plus, les infrastructures de Cofeo disposent de **panneaux solaires**.
- **Le renouvellement des Véhicules** : ce concept d'éco-responsabilité est également pris en considération dans le choix de notre **parc de véhicules qui est systématiquement renouvelé**, tous les 4 ans, afin de respecter les normes environnementales les plus rigoureuses.
- **Le Respect de l'Environnement au travers de nos bâtiments** : le choix du site **Ecolys** (aux conditions de construction écologique drastiques) pour l'implantation de notre siège social et centre opérationnel a également été guidé par cette **volonté permanente de diminuer notre empreinte écologique**.

Politique

Les Attentes de la Fédération Alimentaire des Provinces de Namur et Luxembourg

Après les élections du mois de juin, Georges-Louis Bouchez, président du MR (Mouvement Réformateur), et Maxime Prévot, président des Engagés (Ex Centre démocrate Humaniste), ont entamé une série de consultations avec plus de 250 organismes et acteurs de la société wallonne dont divers acteurs sociaux. La FBBA, et la BANL en tant qu'acteur de terrain, ont été invitées au Parlement Wallon le vendredi 21 juin dernier. On pouvait lire dans le journal « Le Soir » du 29 juin que la méthode semblait avoir convaincu la plupart des acteurs et participants plein d'espoirs. C'est notre sentiment : place au futur...

Ces rencontres peuvent paraître courantes après les élections et visent à former des alliances, discuter des priorités politiques, et tenter de former une équipe stable.



Contexte général pour la FBBA et la BANL

Dans notre précédente Newsletter (page 8 à 11), nous vous faisons part d'un message de la Fédération Belge des Banques Alimentaires et du Mémorandum adressé aux partis politiques avant les élections. Il ne s'agissait pas lors de cette rencontre de relire ce dernier. Quelque trente participants étaient autour de la table et il fallait donc aller à l'essentiel. Marc Mertens, Administrateur Délégué de la FBBA avait synthétisé nos attentes et nos craintes. Quelques chiffres valent mieux qu'un long discours, le tout ponctué de quelques questions pour clôturer l'intervention conjointe de la FBBA et BANL !

Objectifs des consultations & importances

- **Garantir pour les Banques Alimentaires :** de distribuer à nos bénéficiaires en termes qualitatif et quantitatif des denrées alimentaires aux plus démunis. La FBBA a insisté lors des débats concernant les tendances, en termes de kilos et nombre de repas distribués par semaine, sur la baisse depuis plusieurs années. La conjoncture est difficile et les aides européennes semblent être orientées vers le bas alors que la précarité augmente et que les bénéficiaires sonnent à nos portes de toutes parts.
Quid dans ce contexte de l'enveloppe budgétaire structurelle future ?
Quid de l'évolution de la ramasse dans les grandes enseignes par rapport à des décisions fiscales dont notamment le statut de la TVA ?
Qu'advient-il par rapport à d'autres interventions fiscales dont notamment la politique en matière de l'impôt sur le patrimoine de nos ASBL ?
- **Alignement des priorités :** Il faut, au niveau social et concernant l'aide à la précarité, identifier les priorités communes et les compromis possibles entre les différents acteurs sociaux et politiques.
L'impact financier est, tout le monde en convient, au centre des débats.
- **Demandes d'Aides structurelles ! :** Pas ponctuelles, et pas de saupoudrages !

Que veut dire cela ?

L'aide structurelle et l'aide temporaire sont deux types de soutien souvent utilisés dans des contextes économiques, sociaux, et politiques pour aider des individus dont nos bénéficiaires, des organisations ou des pays.

Voici les principales différences entre ces deux types d'aide :

Aide structurelle :

L'aide structurelle vise à apporter des changements à long terme en s'attaquant aux causes profondes des problèmes. Elle cherche à renforcer les structures et les systèmes pour améliorer durablement la situation.

Aide ponctuelle ou temporaire :

L'aide temporaire est conçue pour répondre à des besoins immédiats et urgents. Elle vise à apporter un soutien rapide en cas de crise ou de situation d'urgence.

En bref

L'aide structurelle est proactive et vise à transformer les structures sous-jacentes pour prévenir les problèmes futurs, tandis que l'aide temporaire est réactive et vise à atténuer les conséquences immédiates de problèmes rencontrés.

L'aide structurelle cherche des solutions durables et systématiques, tandis que l'aide temporaire se concentre sur le soulagement immédiat des symptômes d'une crise.

Le débat réside dans le type de solution(s) à adopter.

La BANL penche plutôt vers le structurel. Et vous ?



Nous remercions chaleureusement nos partenaires et sponsors pour leur précieux soutien.

Chers Partenaires,

Nous tenions à vous exprimer nos plus sincères remerciements pour notre collaboration fructueuse au cours de l'année écoulée et celle-ci déjà bien engagée. Votre engagement, votre professionnalisme et votre dévouement ont été des éléments essentiels de notre succès commun pour venir en aide aux plus démunis.

Grâce à notre partenariat solide et à notre travail d'équipe, nous avons pu atteindre nos objectifs et même parfois dépasser nos attentes. Votre soutien constant et votre volonté de travailler en étroite collaboration ont été des facteurs déterminants dans chaque étape de notre parcours.

Nous sommes reconnaissants de pouvoir compter sur des partenaires aussi fiables et engagés que vous. Au nom des bénéficiaires de la BANL, **merci !**

Votre expertise et votre engagement envers l'excellence ont contribué à renforcer notre capacité à satisfaire les besoins de nos quelque 16.000 bénéficiaires.

En tant que partenaires, nous valorisons grandement notre relation et nous sommes impatients de continuer à travailler ensemble pour atteindre de nouveaux sommets de réussite. Nous sommes convaincus que notre collaboration future sera encore plus fructueuse et enrichissante.

Encore une fois, **merci** pour votre précieuse contribution et votre implication dans la vie sociale.

Cordialement,

La BANL

L'impression de cette newsletter vous est offerte par Ricoh.

RICOH
imagine. change.