



**Banque Alimentaire**  
de Nancy et Meurthe-et-Moselle

# Livret d'Accueil

*1<sup>er</sup> réseau d'aide alimentaire de France  
Ensemble, aidons l'Homme à se restaurer  
Luttons contre le gaspillage*



## Siège

MARCHE DE GROS  
36 Rue Jean Mermoz  
54500 Vandœuvre-Lès-Nancy

Antenne de Crusnes  
Zone de petits puits  
Rue du carreau de la Mine  
54680 CRUSNES



Février 2022



Le réseau .....	6
Collecter .....	8
Distribuer.....	9
Accompagner.....	10
Nourrir.....	11
Agir en équipe.....	12
Se former .....	13
L'éthique .....	14
Les droits des bénévoles .....	15
Sécurité.....	16
Hygiène.....	17
S'informer.....	18
E.P.I et Mesures COVID-19.....	19
Consignes de sécurité et secours .....	20
Schéma de notre fonctionnement .....	24
Charte des Banques Alimentaires.....	25
Principaux financeurs.....	26

# BIENVENUE !

---

Vous avez choisi de rejoindre  
**Les 7 800 bénévoles Gilets Orange et  
527 salarié(e)s des Banques Alimentaires:  
Bienvenue et merci !**

Désormais, vous faites partie du 1<sup>er</sup> réseau  
d'aide alimentaire de France qui est animé  
par la volonté d'aider les personnes en  
situation de précarité alimentaire à travers  
notamment un levier : la lutte contre le  
gaspillage alimentaire.

Ce livret est fait pour vous.

Portez le **Gilet Orange** et soyez en **fier(e)** !





Tout ce qu'il vous faut savoir  
sur l'association, son histoire,  
son organisation et ses valeurs.



Bonne lecture !  
**« Ensemble,  
aidons l'Homme à se restaurer »**

Les Banques Alimentaires refusent le primat de l'argent ; leur démarche s'inscrit dans une volonté de promouvoir une solidarité active et responsable.

A cet égard, leur fonctionnement est assuré par :

- Les dons de denrées alimentaires
- Les dons de matériel pour l'équipement,
- La prise en charge des frais d'exploitation par des tiers,
- Les dons et subventions

## Le réseau des Banques Alimentaires

Tout commence le 13 mars 1984 par un appel de sœur Cécile Bigo dans le journal « la Croix ». Après avoir évoqué la situation des personnes ayant des difficultés à manger à leur faim, elle appelait à la mise en place d'un « procédé de récupération rapide et efficace des aliments avant qu'ils ne soient embarqués dans les poubelles ».

Touché par cet appel et s'inspirant des Food Banks américaines, Bernard Dandrel, bénévole au Secours catholique, mobilise plusieurs grandes associations pour créer, avant l'hiver 84-85, la première Banque Alimentaire à Paris.

A partir de 1985, d'autres Banques Alimentaires se créent dans différentes régions. Depuis, les Banques Alimentaires ont pour mission de lutter contre le gaspillage alimentaire au service de la précarité alimentaire.

### Nos valeurs

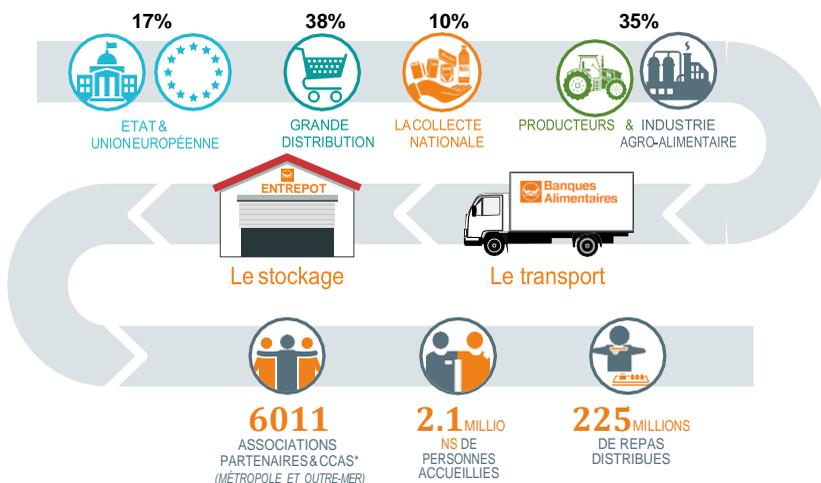




## Un réseau au service des associations

Les Banques Alimentaires se positionnent au centre d'une chaîne de solidarité bénéficiant à **2.1 millions de personnes** démunies, pour l'équivalent de **225 millions de repas distribués**, en 2020.

Elles redistribuent les denrées collectées à **6011 associations et CCAS partenaires**.



### Dans ma BA 54

77

Associations  
Partenaires & CCAS\*

26 000

personnes  
accueillies

5 300 000

repas distribués

\* Centre Communal d'Action Sociale

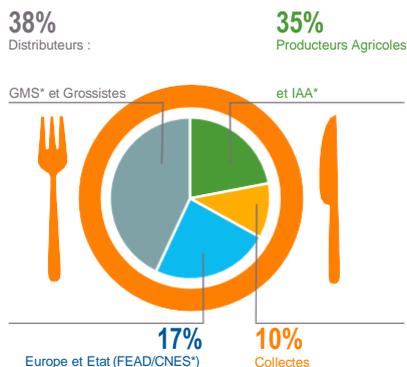


### Zoom sur la Collecte Nationale :

Chaque année, le dernier week-end de novembre, les Banques Alimentaires organisent une Collecte Nationale de denrées alimentaires non périssables auprès du grand public, l'occasion de rencontrer le grand public et développer la notoriété du réseau.

## Nos sources d'approvisionnements

### Dans le réseau



**67%**

des denrées collectées par les Banques Alimentaires en 2019 ont été sauvées du gaspillage, pour être redistribuées aux plus démunis.

\* IAA : Industries Agroalimentaires ;  
GMS : Grandes et Moyennes Surfaces ;  
FEAD : Fonds Européen d'Aide aux plus Démunis ;  
CNES : Crédit National des Epiceries Solitaires

### Dans ma BA 54

Producteurs Agricoles et IAA*	<b>2%</b>
La Collecte Nationale	<b>4%</b>
Europe et Etat (FEAD/CNES*)	<b>25%</b>
Distributeurs : GMS* et Grossistes	<b>58%</b>
Fournisseurs Occasionnels	<b>9%</b>
Autres	<b>2%</b>

distribuer

## Nos moyens matériels

### Dans le réseau

En véritables professionnelles, les Banques Alimentaires disposent désormais en France de près de

- **130 000 m<sup>2</sup> d'entrepôts**
- **29 000 m<sup>3</sup> de chambres froides, Positives et négatives**
- réparties sur **110 plateformes logistiques.**

La flotte de véhicules comprend près de **500 camions** dont plus de **300 frigorifiques.**

### Dans ma BA 54

La Banque Alimentaire de Nancy et de Meurthe-et-Moselle dispose de :

**3100 m<sup>2</sup> d'entrepôts et bureaux sur 2 sites,**

**300 m<sup>3</sup> de chambres froides,**

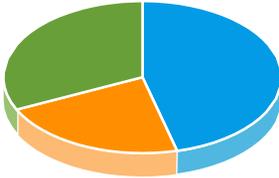
**11 camions**

dont :

**9 frigorifiques.**

## 5 400 partenaires, 3 typologies

Aujourd'hui, les Banques Alimentaire ont réussi à constituer un maillage territorial de 5400 partenaires répartis sur tout le territoire, y compris dans les zones blanches.



- **49%** sont indépendants
- **25%** sont des CCAS\*
- **26%** appartiennent à un réseau caritatif national

### Dans ma BA 54

- **53%** sont indépendants
- **21%** sont des CCAS\*
- **26%** appartiennent à un réseau caritatif national

\* Centre Communal d'Action Sociale

## Les services proposés aux associations partenaires

- Accompagnement au quotidien
- Soutien pour leur habilitation à l'aide alimentaire
- Fourniture du logiciel de gestion Passerelle (bénéficiaires, denrées, stocks et statistiques)
- Animations pour les publics accueillis





## Les principaux partenaires associatifs de la BA 54



## L'accompagnement par l'alimentation

Les Banques Alimentaires sont persuadées que l'alimentation est créatrice de lien social et constitue le premier facteur de prévention santé.

A cet effet, elles soutiennent leurs partenaires dans :

- **l'animation d'ateliers cuisine** pour réapprendre aux bénéficiaires le plaisir de cuisiner et améliorer les comportements alimentaires,
- **la promotion de l'équilibre nutritionnel**, notamment par l'accès à une alimentation saine et de qualité,
- **la création d'outils et de formations** à destination des associations partenaires pour les bénéficiaires : accompagnement budgétaire, accès aux droits, accès à la culture...



Paniers repas



Epiceries sociales



Camions itinérants



Soupes populaires



Hébergements sociaux



Maraudes

## S'engager !

**Engagement bénévole** : le réseau compte plus de **7 800 bénévoles**, présents a minima une demi-journée par semaine. Chacun se voit confier une mission dans laquelle il doit se sentir à l'aise et dont il peut changer.

Les bénévoles accomplissent leur mission avec des permanents salariés. Parmi les salariés, un certain nombre d'entre eux sont embauchés dans le cadre d'un contrat d'insertion.

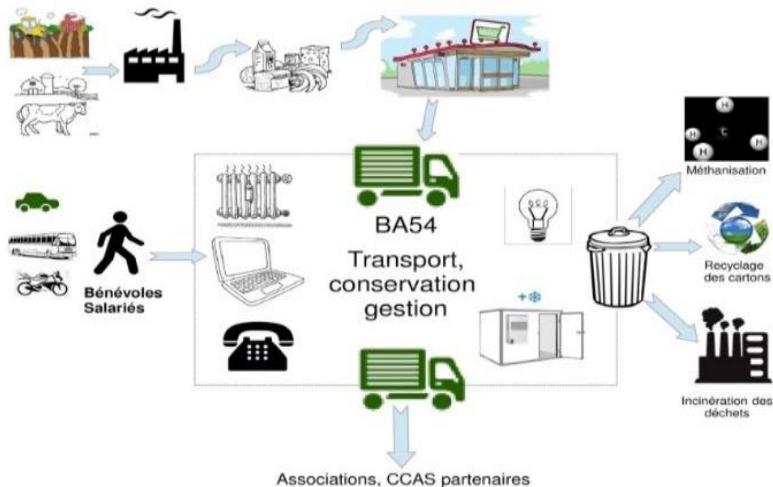
D'autres profils complètent cette belle équipe :

- volontaires du service civique,
- stagiaires,
- personnes effectuant un travail d'intérêt général...

## Des missions très diverses



## Un bilan carbone positif !



En sauvant près de 2000 tonnes de denrées alimentaires, la BA54 a évité l'émission de 2030 tonnes de gaz à effet de serre. C'est l'équivalent des émissions d'un véhicule parcourant 16 millions de kilomètres !

## Des formations professionnelles

Pour mener à bien vos missions, que vous soyez salarié ou bénévole, des formations peuvent vous être proposées sur les thématiques suivantes :

- La prévention
- L'hygiène et la sécurité des aliments
- L'approvisionnement et la logistique
- L'informatique de gestion
- Le partenariat associatif
- L'éco-conduite

Notre ambition est que ces formations s'enrichissent chaque année de nouvelles thématiques en lien avec vos besoins et préoccupations.

Certaines formations peuvent avoir un caractère obligatoire, notamment en matière d'hygiène et de sécurité des aliments.

*« Professionnaliser nos pratiques au service de la lutte contre la précarité et le gaspillage alimentaire, voilà un des objectifs des Banques Alimentaires »*



Travailler au sein des Banques Alimentaires suppose de respecter une certaine éthique, d'où découlent des comportements attendus.

### RESPECT & SOLIDARITÉ

Toute personne mérite respect et solidarité, qu'elle travaille au sein de la Banque Alimentaire ou non (partenaires, bénéficiaires). Plutôt que de condamner l'attitude de certains, mieux vaut comprendre et dialoguer.

### FIABILITÉ

S'agissant des bénévoles, qui ne sont pas liés à un temps de travail ou à des horaires, il est néanmoins souhaité, pour des questions d'organisation, que leur temps de présence puisse être planifié selon les jours et les heures.

### NEUTRALITÉ & TOLÉRANCE

Les Banques Alimentaires sont apolitiques et laïques. Dans l'exercice de leurs fonctions, les collaborateurs doivent donc avoir un comportement neutre à l'égard des questions politiques et religieuses.

### ESPRIT DE CONVIVIALITÉ

Le travail en Banque Alimentaire est un travail d'équipe, chaque collaborateur participant à la réussite collective. Ce travail doit pouvoir être assuré dans un climat apaisé et convivial, que chacun doit entretenir.

### RÉSERVE & DISCRÉTION

En se mettant au service d'une Banque Alimentaire, on lui doit une certaine loyauté, ce qui nécessite de la retenue dans l'expression des opinions qu'on peut émettre sur son fonctionnement, à l'intérieur ou à l'extérieur, notamment sur les réseaux sociaux. Dans le même esprit, il est demandé de faire preuve de discrétion, en ne divulguant pas des informations pouvant porter préjudice à la Banque Alimentaire ou pouvant porter atteinte à la vie privée des personnes.

### PROBITÉ

Les biens appartenant à la Banque Alimentaire (véhicules, matériels, fournitures) ne peuvent servir à l'usage privé des personnes.

## Droits des bénévoles et salarié(e)s :

- **responsabilité civile couverte** par un contrat d'assurance pour les dommages causés par leur activité.
- **les accidents dont seraient victimes les bénévoles** dans le cadre de leur activité à la Banque Alimentaire sont également couverts pour divers risques.
- **les accidents** affectant les salariés et les autres collaborateurs non bénévoles relèvent de leur régime de protection sociale et/ou de prévoyance.
- **la prise en charge des frais** : Les collaborateurs bénévoles et salariés peuvent se faire rembourser, dans certaines conditions, les frais engagés dans le cadre de leur activité (note de frais avec justificatifs). Le bénévole peut renoncer à ce remboursement en faisant don de la somme concernée à sa Banque Alimentaire, contre remise d'un reçu permettant une réduction d'impôt.

## Devoirs des bénévoles :

Un bénévole est une personne qui donne de son temps, sans attendre une contrepartie financière. A La Banque Alimentaire 54, le bénévole devra effectuer le travail qu'il a accepté, avec sérieux, régularité et en lui attribuant le temps nécessaire.

Il devra également respecter les règles de la structure.

Chaque bénévole devra prévenir de son absence à l'avance.

Les bénévoles doivent également adhérer aux principes et valeurs de la BA 54 en les respectant et les défendant à l'intérieur comme à l'extérieur de la structure. Ces valeurs sont le don, le partage et la solidarité.



## La sécurité des personnes

Quelques recommandations générales figurent dans le livret de sécurité édité par la FFBA. Elles sont complétées de celles qui vous sont données par la Banque Alimentaire et qui sont propres à son installation et à son fonctionnement.

A cet égard, il est indispensable que :

- vous ayez une bonne connaissance des locaux et de ses installations de sécurité (sorties de secours, emplacement des extincteurs),
- vous portiez les équipements de protection individuelle (gants, chaussures, gilet) correspondant à votre activité,
- vous connaissiez les mesures adoptées par votre Banque Alimentaire, comme les protocoles de sécurité chargement - déchargement,
- vous ayez identifié les personnes formées aux premiers secours et le lieu de stockage de la pharmacie d'urgence.



## L'hygiène et la sécurité des aliments

Les dons alimentaires ne sont pas des produits comme les autres. L'hygiène et la sécurité des aliments sont donc une priorité absolue de l'ensemble du réseau des Banques Alimentaires.

La manutention, le stockage, le suivi des denrées dès leur réception en entrepôt, le maintien impératif de la chaîne du froid imposent l'application stricte des règles d'hygiène et de sécurité.

Dans chaque Banque Alimentaire, un Responsable hygiène et Sécurité des Aliments (Rhysa) veille au respect des bonnes pratiques, conseille les associations partenaires et met en application les règles reprises dans le guide des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH). Ce guide est résumé dans un livret de 11 affichettes à votre disposition.

Si vous manipulez directement des aliments, vous serez amenés à faire une formation spécifique (TASA, Tous Acteurs pour la Sécurité des Aliments).



## Diverses sources d'information sont mises à disposition.

Pour tous :

- Un site Internet [www.ba54.banquealimentaire.org](http://www.ba54.banquealimentaire.org)
- Le rapport annuel,
- Une lettre interne « **Panorama** », envoyée tous les 2 mois par e-mail et disponible sur l'Intranet de la Fédération Française des Banques Alimentaires

Et localement :

- un journal d'informations locales, édité par de nombreuses Banques Alimentaires
- les réunions d'information organisées régulièrement ou selon l'actualité.



## E.P.I

### Equipement de protection individuel



Les gants de sécurité, les chaussures de sécurité, et le gilet haute visibilité sont des éléments indispensables à la sécurité. Ces protections individuelles sont obligatoires.

## MESURES COVID-19

En raison de la pandémie de la COVID-19 sur notre territoire, le **port du masque est obligatoire** au sein de nos locaux. Aussi, du **gel hydroalcoolique est mis à disposition** par la banque alimentaire et il est fortement recommandé **d'appliquer les gestes barrières notamment la distanciation sociale, lavage régulier des mains, mouchoir à usage unique et évitez les rassemblements** avec trop de personnes.



## Les consignes de sécurité



Pliez les genoux

Gardez le dos droit et  
utilisez les jambes

Gardez les charges  
près du corps



# Les consignes de sécurité

## Pour les préparateurs de commandes

- Respect des protocoles d'utilisation du matériel mis à disposition
- Uniquement les personnes ayant le permis (CACES) peuvent conduire les transpalettes élévateurs électriques et les transpalettes simples
- N'oubliez pas votre équipement de sécurité (Voir Page 21)

## Conduite à tenir en cas d'accident

- Ne pas déplacer le blessé, le rassurer et le protéger des risques éventuels
- Prévenir un adulte, un responsable dans les locaux
- Alerter les secours : 15, 17, 18 ou 112



**SAMU**



**Police  
Gendarmerie**



**Pompiers**



**Toutes  
urgences**

## Conduite à tenir en cas d'incendie

- Donner l'alarme
- Utiliser les extincteurs
- Alerter les secours : 18 ou 112 pour les pompiers

## Le signal de l'incendie

- Cesser toutes activités
- Fermer portes et fenêtres
- Evacuer en suivant le fléchage de sécurité et rallier le point de rassemblement (panneau ci-contre)



## Quelques numéros utiles

- Centre Antipoison : 03 83 22 50 50
- Médecine du travail : 03 83 56 24 00
- Hospital C.H.U Nancy : 03 83 85 85 85
- Gendarmerie : 03 83 92 57 00

## Pour les piétons

- Veiller à ne pas obstruer les voies
- Faites attentions aux engins de manutention
- Veillez à ne pas vous trouver à proximité d'un chariot qui manœuvre

## Pour les chauffeurs

- Respect du Poids Total Autorisé en Charge (PTAC)
- Respect de l'arrimage : Disposer méthodiquement et fixer solidement le chargement
- Respect des consignes de sécurité des enseignes de ramassage
- Respect du code de la route

## Schéma de notre fonctionnement



## NOTRE ANTENNE DE CRUSNES

Du fait de sa situation géographique (marché de gros à Vandoeuvre-Les- Nancy) et de la configuration du département, la couverture efficace et efficiente du nord du département a nécessité l'ouverture d'une antenne à Crusnes. La localisation de cette antenne se situe dans une zone au plus près des axes routiers et permet de rejoindre les deux axes principaux reliant Longwy et Longuyon à Jarny.

Parallèlement une convention de partenariat a été signée avec l'association Trans'boulot afin d'apporter un accompagnement alimentaire en milieu rural par le biais d'une épicerie solidaire itinérante. Comme pour le siège de Vandoeuvre les Nancy, cette installation s'inscrit dans une logique de développement durable et de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Le soutien des services de l'Etat, du Conseil Départemental, du Conseil Régional et des collectivités locales a été déterminant dans la finalisation de ce projet.





## CHARTRE DES BANQUES ALIMENTAIRES

Le fonctionnement des Banques Alimentaires françaises repose essentiellement sur les valeurs de don et de partage, conformément à la Charte des Banques Alimentaires européennes.

Les principaux objectifs des Banques Alimentaires sont :

- > de lutter simultanément contre la précarité alimentaire et le gaspillage alimentaire,
- > d'utiliser l'aide alimentaire comme créatrice de lien social
- > de participer à l'amélioration de l'alimentation distribuée
- > de 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 (ODD).

Attrices de l'Economie Sociale et Solidaire, les Banques Alimentaires sont engagées, sans a priori idéologique, culturel ou cultuel, dans une démarche de solidarité au service de toutes les personnes démunies, sans discrimination, avec les associations, épiceries sociales et organismes sociaux partenaires. Réparties sur l'ensemble du territoire, elles fonctionnent toute l'année, en réseau, regroupées au sein de la Fédération Française des Banques Alimentaires (FFBA).

### 01. Les ressources alimentaires et non-alimentaires

L'approvisionnement des Banques Alimentaires est assuré dans le strict respect des règles d'hygiène et de sécurité des aliments par :

- > des surplus ou dons agricoles,
- > des excédents de production ou dons de l'industrie agro-alimentaire
- > des surplus ou dons de la grande distribution
- > des surplus ou dons issus de la restauration hors domicile (RHD)
- > des produits valorisés par des ateliers de reconditionnement et de transformation
- > des dons en nature recueillis auprès du grand public dans le cadre de la Collecte Nationale des Banques Alimentaires ou d'autres collectes spécifiques
- > des programmes d'aide alimentaire nationaux, européens ou internationaux
- > des produits achetés avec des dons privés ou des subventions publiques.

Les apports gratuits (dons, surplus, excédents...) doivent constituer plus de la moitié des produits distribués par les Banques Alimentaires.

Les Banques Alimentaires distribuent également, selon les territoires, des produits non-alimentaires.

### 02. La distribution

Les Banques Alimentaires organisent les distributions de produits à leur réseau de partenaires (associations, épiceries sociales, Centres Communaux d'Action Sociale...) ou directement aux bénéficiaires finaux selon les besoins territoriaux. Les Banques Alimentaires contribuent pour tout ou partie aux besoins d'approvisionnement alimentaires et non-alimentaires des partenaires.

Une convention de partenariat est signée entre chaque Banque Alimentaire et ses partenaires. Elle définit les engagements des deux parties et garantit, entre autres, le respect des mesures d'hygiène et de sécurité des aliments collectés et distribués.

Les Banques Alimentaires développent ou soutiennent la mise en place d'actions d'accompagnement complémentaires à la distribution : ateliers-cuisine, prévention santé.

### 03. Les principes de fonctionnement

Les Banques Alimentaires privilégient les principes de fraternité et de générosité. Leur objectif est aussi de sensibiliser le grand public à la solidarité alimentaire et à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Les Banques Alimentaires fonctionnent grâce à l'engagement de bénévoles et de salariés. Elles contribuent également à l'insertion sociale et professionnelle (chantiers d'insertion, contrats de professionnalisation, contrats aidés, service civique, travail d'intérêt général...).

Leur financement est notamment assuré par :

- > les dons de matériel et d'équipement,
- > la mise à disposition de biens matériels
- > la participation ou cotisation de solidarité des associations partenaires
- > les dons privés et subventions publiques
- > le mécénat de compétences.

Cette Charte respecte l'autonomie juridique de chaque Banque Alimentaire. Elle est le socle d'engagements garantissant le principe de mutualisation, la solidarité entre Banques Alimentaires, l'homogénéité du réseau et l'interdépendance entre la FFBA et les Banques Alimentaires.

Elle constitue l'engagement formel de chaque Banque Alimentaire à respecter ces principes.

La signature formelle de la Charte est requise par chaque membre effectif ou associé, actuel ou futur.



# Principaux partenaires



# Organigramme de la Banque Alimentaire de Nancy et de Meurthe-et-Moselle



**Banque Alimentaire**  
de Nancy et Meurthe-et-Moselle

**Vandœuvre-Lès-Nancy**  
MAIRIE DE GROS 36, rue Jean Monnet 54500 VANDŒUVRE  
03 83 51 89 59

**PRESIDENT**  
JULIEN Philippe

**BUREAU**

BURJ Bernard : Vice-Président  
Pupill Geneviève : Vice-Présidente  
Pupill Jacques : Trésorier

**ASSISTANT DE DIRECTION**

BERJ Julien

**SECRETARIAT**

ADAM Annie  
BARJ Rosa  
SCHULTZ Lisa

**RESPONSABLE DU DEPOT**  
HABAZAYAN Mathieu

**TRESORIER ET COMPTABLE**

Pupill Jacques

**GESTIONNAIRE RH**

Pupill Geneviève

**RH TSA**

LEP AT Patrick  
LEVY Michèle

**REPARTITION REGION GRAND EST**

BURJ Bernard  
SCHNEEGANS Christian

**RELATIONS GMS ET IAA**

DEGASPERI Jean Pierre

**CHARGES D'ANIMATION RESEAU**

CLAUSE Paule  
HOFFMANN Yves

**COMMUNICATION**

BRTE Marie Colombe  
Pupill Geneviève  
SAILHET Fabrice

**ATELIERS CUISINE**

ARTON Michèle  
FARON Elisabeth  
LANGERS Christelle  
MORCHAL Emmanuelle  
SLOUIS Viviane  
CEZMALLI Hana

**CHARGES D'ANIMATION DANS LES ECOLES**

FRELIN Daniel

**PROXIMON**

BERJ Julien  
de GASTPERI Jean Pierre

**INDICATEUR D'ETAT - PASSERELLE**

BERJ Julien  
LEVY Michèle

**FORMATION TASA**

BEGARD Denis  
FORMATION CASA  
LEP AT Patrick

**GESTIONNAIRE DISTRIBUTION PRODUITS SECS**

ROUSSELOT Claudine

**GESTION COLLECTE**

DERONNE Emmanuel

**RESPONSABLE APPROVISIONNEMENT**

de GASTPERI Jean-Pierre

**MERCIER**

Pupill Geneviève  
Pupill Jacques

**GESTION DES STOCKS REAUX DRES ANTI-TRAUCHE-CALURE**

JOLY Isabelle

**INFORMATIQUE**

BERJ Julien

**ENTRETIEN**

BOEHM Dominique

**SECURITE**

JULIEN Philippe

**GESTION DU PARC**

BERJ Julien

**CRUSNES**

Zone de petits pots, rue du carreau de la Mine  
54680 CRUSNES

**PRESIDENT**  
JULIEN Philippe

**RESPONSABLE**  
BERJ Julien

**TRANS BOUTIC - ENGAGEMENT TECHNIQUE**  
SCATOU Murielle

Services cliniques

Médicament de compétence

Saïants

**BENEFICIAIRES**  
de BERTOU Jean Michel  
RIZZIELI Jean Marc  
VESCOU Michel

# Contact



## Siège Social

Grand Nancy Entrepôt - 54180 HEILLECOURT  
Adresse Postale – Marché de Gros 36 rue Jean Mermoz  
54500 VANDOEUVRE

SIRET : 379 653 603 00041 - APE 8899B  
Association loi 1901 déclaration Préfecture n° W543000551

*Membre de la Fédération Française des Banques Alimentaires*

### HORAIRES

du lundi au jeudi de 7h30 à 15h  
et le vendredi de 7H30 à 12h

### COORDONNÉES

 Tél : 03 83 51 69 59 - Fax : 03 83 56 53 39



[ba540@banquealimentaire.org](mailto:ba540@banquealimentaire.org)



<http://www.ba54.banquealimentaire.org>



## Antenne de Crusnes

Zone de petits puits - Rue du carreau de la Mine  
54680 CRUSNES

SIRET : 379 653 603 00058 - APE 8899B

### HORAIRES

du lundi au vendredi de 8h à 12h

### COORDONNÉE

 Tél : 03 74 95 25 73



[ba540.crusnes@banquealimentaire.org](mailto:ba540.crusnes@banquealimentaire.org)