

Lecture de table



Fournir davantage de fruits
et légumes aux plus démunis

Page 3

Comment Ernst Sutter SA
lutte contre le gaspillage
alimentaire

Page 4

Quatre personnes,
quatre motivations
différentes

Page 6

En route au volant
de « Beat »

**Comment Ernst Sutter SA
lutte contre le gaspillage
alimentaire** 3

**Quatre personnes,
quatre motivations
différentes** 4

**Fournir davantage de fruits et
légumes aux plus démunis :
un projet pilote** 5

En route au volant de « Beat » 6

**Promouvoir l'égalité des
chances** 7

**Du nouveau dans l'univers de
Table couvre-toi** 8

Votre avis nous intéresse

Nous nous réjouissons de vos suggestions, souhaits et commentaires concernant cette Lecture de table.

E-mail à :

caroline.schneider@tischlein.ch



Chère lectrice, cher lecteur,

Depuis 1999, *Table couvre-toi* se consacre sans relâche à sa mission, celle d'éviter la destruction des excédents de denrées alimentaires encore en excellent état, afin de les redistribuer ensuite aux personnes les plus démunies. Actuellement, nous explorons avec attention un nouveau domaine qui doit nous permettre d'aller de l'avant. En point de mire : les centrales de

distribution des détaillants. Chaque jour, les filiales leur retournent d'importantes quantités de marchandises. L'objectif est de trier directement dans les centrales de distribution ces retours de marchandises non réfrigérées afin de récupérer ainsi d'autres denrées de qualité irréprochable qui viendront compléter celles collectées auprès des filiales. Actuellement, nous testons la faisabilité de notre idée à travers deux projets pilotes menés dans les centrales de distribution de COOP à Castione et Coire. Des personnes issues de programmes d'occupation trient quotidiennement les marchandises. Il s'agit exclusivement de produits non réfrigérés, principalement des fruits et des légumes. À la centrale de distribution de Castione, le projet est en place depuis janvier et celui de Coire l'est depuis mars. Les chiffres enregistrés jusqu'ici nous donnent raison : le potentiel est bien là, mais il reste encore beaucoup de questions à régler de façon constructive avec nos partenaires quant aux modalités de la coopération. Le tri nous permet de récupérer 350 kg de fruits et légumes par jour à Castione. À Coire, ce sont même 650 kg par jour. L'article en page 5 présente le projet pilote de Castione.

Pour produire 1 kg de viande, il faut entre 2000 et 15 000 litres d'eau. Pour produire 1 kg de céréales, il faut environ 100 litres d'eau. Sur la même période, il serait possible de récolter 200 kg de tomates ou 160 kg de pommes de terre sur la superficie nécessaire à la production d'un simple kilogramme de viande. Grâce à ces comparaisons, il est clair que, pour la viande, il devient primordial de réduire les pertes, tant sur le plan économique qu'écologique, puisque sa production utilise beaucoup plus de ressources que pour toutes les autres denrées alimentaires. À Gossau, nous avons rendu visite à Ernst Sutter SA, la troisième entreprise de transformation de viande en Suisse. Depuis plusieurs années, elle nous donne des produits carnés de grande qualité. Vous découvrirez en page 3 ce que cette entreprise fait pour réduire les déchets alimentaires.

Cette année, ce sont onze centres de distribution qui fêtent leur dixième anniversaire : Affoltern a. Albis, Église Saint-Mathieu de Bâle, Église Saint-Paul de Berne, Bellinzona, Coire, Frauenfeld, Fribourg, Locarno, Lugano, Schaffhouse et Wädenswil. Nous avons rencontré, au centre de distribution de Fribourg, quatre bénévoles de la première heure. Cela fait dix ans qu'ils participent à l'aventure de *Table couvre-toi* à Fribourg (voir article en page 4).

Sur ces mots, je vous souhaite une bonne lecture et un bel été.

C. Schneider

Caroline Schneider
Responsable de la communication

Comment Ernst Sutter SA lutte contre le gaspillage alimentaire



L'atmosphère qui règne dans la bien nommée salle blanche, doit répondre à des exigences très strictes en matière d'hygiène.

Monsieur et Madame Suisse consomment environ 52 kg de viande par an. Un simple rêve pour nos clients si la société Ernst Sutter SA n'était pas là pour nous donner des produits carnés de premier choix.

L'entreprise Ernst Sutter SA, sise à Gossau, produit quelque 900 tonnes de viande et de produits carnés par semaine. « Les déchets alimentaires sont un sujet important pour nous », déclare Daniel Härter, responsable de la division Produits carnés et directeur adjoint. « Avec des produits d'une telle qualité et aussi coûteux, il n'est pas possible de jeter. » Voilà pourquoi la priorité de Monsieur Härter et de son équipe est de prendre des mesures pour éviter les excédents. « Par exemple, nous investissons dans des technologies qui prolongent la durée de conservation des produits carnés. » De plus, le producteur de viande adapte la taille de ses emballages en fonction de l'évolution de la structure des ménages. Car comme chacun sait, ce sont les particuliers qui génèrent la moitié des déchets alimentaires. « Constatant ces dernières années une augmentation du nombre des ménages composés d'une seule personne, nous produisons davantage de portions individuelles », explique Monsieur Härter. Les précieuses entames et parures de viande sont également transformées. « Ces barquettes vendues à prix réduit marchent très bien sur le marché. »

« Assiette – Auge – Citerne »

La Ernst Sutter SA s'est fixée une règle claire : assiette, auge, réservoir. Lorsqu'il y a des excédents – soit à cause d'une erreur d'étiquetage, soit à cause d'une disposition erronée – l'entreprise donne les produits à base de viande qui ne peuvent plus être vendus d'abord aux organisations humanitaires. Les abats de grande qualité sont utilisés dans la production de fourrage ou dans l'industrie alimentaire. Ce qui ne peut pas être utilisé finit dans l'installation de méthanisation.

La forte dépendance aux conditions météorologiques et aux saisons représente un défi majeur pour la production de viande. « Notre service d'ordonnancement est très sollicité. Bien que nous tenions compte de la météo dans notre planification à court terme, le temps peut quand même nous jouer des tours. Par exemple, lorsque le temps estival annoncé tourne brusquement à la pluie, les grillades nous restent sur les bras. » Il faut donc agir vite. Nous contactons le client sur-le-champ pour trouver ensemble des solutions. Les excédents sont également remis au magasin d'usine ou à la cantine de l'entreprise. Et s'il reste encore de la viande, alors *Table couvre-toi* intervient. Chaque année, Ernst Sutter donne environ 20 tonnes de viande à des organisations caritatives.

Du groin à la queue

Dans sa lutte contre le gaspillage alimentaire, l'entreprise Ernst Sutter SA va encore plus loin, en étant particulièrement active au sein du groupe de projets de Proviande, l'organisation de branche de l'économie carnée en Suisse. À travers l'initiative dite « Nose-to-Tail », on essaie de promouvoir les morceaux moins nobles afin d'exploiter la bête dans sa totalité. Car ces sous-produits représentent 60 % de l'animal et souvent ne parviennent pas jusque dans l'assiette des consommateurs ; ils sont par conséquent transformés en aliments pour animaux de compagnie. « Nous aimerions inverser la tendance. Et remettre au goût du jour des recettes tombées dans l'oubli », raconte Monsieur Härter. Prenons l'exemple de la langue. Sa viande peu grasse et tendre, au goût de beurre, est un vrai régal. Le secteur de la restauration devrait encourager cela en raison de sa réelle influence sur la consommation privée des ménages. Aussi les consommateurs peuvent-ils d'ores et déjà se réjouir des nouvelles « notes carnées » dans la restauration.

www.suttero.ch

CS

Quatre personnes, quatre motivations différentes

Le centre de distribution de Fribourg fête son dixième anniversaire. Voici quelques anecdotes de ces années passées, racontées par quatre bénévoles : Karl Fäh, co-responsable du centre de distribution, la co-responsable Rosemarie Ukelo, la sœur Hélène à pied d'œuvre depuis le début et le père Hans Kaufmann de l'ordre des Franciscains qui a tout fait, il y a dix ans, pour que le centre de distribution soit abrité par le monastère franciscain.

On le sent tout de suite : ces quatre bénévoles mettent tout leur cœur et leur engagement au service de notre organisation, sans, pour cela, être tous animés par les mêmes motivations. Cela fait déjà dix ans que Karl Fäh, instituteur à la retraite, travaille au centre de distribution. « J'ai été emballé dès le premier jour », déclare l'ancien instituteur de 69 ans, se remémorant la période où Anne Wasmer, responsable du centre de la première heure, lui a montré ce qu'on attendait de lui. Alerter sur le gaspillage alimentaire est la première raison de son engagement auprès de *Table couvre-toi*. « J'ai grandi dans une famille de boulangers. Chez nous, c'était totalement impensable de jeter de la nourriture. » La veille de la distribution, Karl réceptionne, trie et entrepose avec soin des livraisons provenant directement de Manor. « Le monastère franciscain met à notre disposition un grand dépôt où nous pouvons stocker boîtes en polystyrène et chariots. » Le dépôt dispose en outre d'un réfrigérateur et de congélateurs. En plus de Manor, Karl Fäh a également réussi à convaincre Prodega Fribourg ainsi qu'une boulangerie locale de faire don de leurs surplus alimentaires.

Rosemarie Ukelo, qui a travaillé par le passé au sein de la paroisse réformée, adore l'atmosphère cosmopolite du centre de distribution. Les clients de *Table couvre-toi* viennent du monde entier : Mongolie, Congo, Irak, Syrie, Colombie ou Brésil. « Malgré nos règles claires, un grand nombre de bénéficiaires essaient régulièrement de marchander avec nous », ce qui lui rappelle souvent les marchés africains. « Nous nous amusons et rions beaucoup. » Elle apprécie l'ambiance familiale qui règne ici. « Rosemarie est notre cheffe du personnel », déclare Karl. « Elle a déjà intégré beaucoup de nouveaux bénévoles au sein de notre équipe. Et quand l'agitation règne au moment de la distribution, elle sait garder le contrôle et veiller au calme. » Âgée de 76 ans, sœur Hélène fait partie de l'ordre des sœurs charitables de Saint-Vincent-de-Paul. Elle et sa mission ne font qu'un. « Chez *Table couvre-toi*, je reçois bien plus que je

ne donne. Lorsque je vois le regard des clients s'illuminer...», elle s'interrompt. Et ses yeux s'emplissent de larmes. Qui en disent bien plus long que des milliers de mots. Le père franciscain Hans Kaufmann déclare : « Pour l'ordre franciscain, *Table couvre-toi* est le parfait complément de notre activité pastorale. Il fut un temps où l'on distribuait aux clients de *Table couvre-toi* les surplus de fruits et légumes du jardin de notre monastère. Et s'il en restait après la distribution, alors seulement on les utilisait pour la cuisine du monastère. »

Table couvre-toi : un facteur d'intégration

Karl aborde ensuite un autre point important. L'action de « *Table couvre-toi* va bien au-delà du soutien alimentaire. *Table couvre-toi* est un catalyseur. » Au centre de distribution, les gens se constituent un réseau, que ce soit entre clients mais aussi entre clients et bénévoles. De nouveaux liens se tissent. « Différentes nationalités se rencontrent au centre de distribution. Les bénéficiaires échangent et s'entraident. »

Karl, pour qui l'intégration est une priorité, a prêté de l'argent à un client pour lui permettre ainsi de passer le permis poids-lourds. Aujourd'hui, cet homme ne vient plus au centre. Il a trouvé un emploi. Rosemarie, qui cherchait une aide-ménagère, en a trouvé une chez *Table couvre-toi*. Elle en est convaincue : « L'essentiel pour toutes ces personnes, c'est de pouvoir échanger et travailler. De cette façon, elles apprennent à mieux connaître les us et coutumes suisses et leur intégration n'en est que plus rapide. » Sœur Hélène a longtemps accompagné un demandeur d'asile débouté et menacé d'expulsion. Elle a alors écrit une lettre au Chef du département de justice. Avec succès. « Il a obtenu le permis de séjour B », déclare la sœur rayonnante.

CS



(de gauche à droite) : Bénévoles depuis longtemps du centre de distribution de Fribourg : Hélène, Rosemarie, Hans et Karl. Le centre de distribution de Fribourg est parrainé depuis plusieurs années par la fondation Arcanum.

Fournir davantage de fruits et légumes aux plus démunis : un projet pilote

Depuis le début du mois de mai – après une première phase de test – les collaborateurs de *Table couvre-toi* font quatre fois par semaine le trajet Cadenazzo-Castione pour se rendre, en véhicule frigorifique, à la centrale de distribution de Coop. Des caisses entières de fruits et légumes à contrôler et à trier les y attendent, dans un local réservé spécialement pour eux au service conditionnement : oranges, pommes, fraises, courgettes, aubergines, salade, fenouil, pommes de terre, etc. Tout ce qui ne pourrait pas être vendu dans les filiales Coop tessinoises, mais qui est pourtant irréprochable en qualité. Tout ce qui devrait être normalement jeté, mais qui est parfaitement consommable est ainsi collecté chaque jour à Castione et mis à la disposition de *Table couvre-toi*.

Tous les jours à 7 heures, les articles qui ne peuvent plus être vendus dans les filiales Coop sont retirés de la vente, mis dans des caisses et acheminés à la centrale de distribution de Castione. De 9 h à 12 h, Fausto et ses collègues de *Table couvre-toi* – tous issus de programmes d'occupation – s'attaquent aux caisses de fruits et légumes. Armés de gants, de couteaux et d'une grande patience et diligence ils sélectionnent les denrées encore en bon état afin de pouvoir les redistribuer chaque semaine au Tessin, de façon contrôlée, à plus de 2000 personnes parmi les plus démunies. Les aliments sont lavés dans un évier. Environ 40 % des produits mis à disposition peuvent ainsi échapper à la destruction.

Deux tiers de produits sont conservable plusieurs jours

Ce nouveau projet « Recyclage de produits frais » a été lancé en janvier sur l'initiative de la Centrale de *Table couvre-toi*. Seo Arigoni, responsable logistique de la plateforme Suisse italienne l'a implémenté à Castione et le coordinateur Jerry Graci est chargé de sa mise en œuvre. « Convaincu de ce projet, Sergio Muschiatti, responsable de la centrale de distribution de Coop à Castione nous est d'un grand soutien », affirme Seo Arigoni. Jerry Graci déclare : « Grâce à ce projet, nous réduisons le gaspillage alimentaire et récupérons des marchandises en bon état. » Certains produits doivent être distribués le jour même. Environ 60 % d'entre eux peuvent encore se conserver quelques jours.

Le projet prévoit trois catégories de produits : ceux bien mûrs que l'on doit livrer aux centres de distribution locaux dans les 24 heures, ceux qui peuvent encore se conserver pendant 48 heures et qui peuvent être livrés à différents centres de dis-



Deux tiers des aliments récupérés se conservent encore pendant 72 heures.

tribution et enfin, ceux qui se conservent plus longtemps (72 heures) et qui peuvent être acheminés plus loin, par exemple jusqu'aux autres plateformes logistiques de *Table couvre-toi*. « Nous voulons nous organiser de manière à pouvoir livrer, une fois par semaine, les surplus de fruits et légumes aux plateformes de *Table couvre-toi* Espace Mittelland (Granges), Grisons (Coire), Orientale (Winterthur) ou Suisse centrale (Baar) », ajoute Jerry Graci.

Le juste équilibre entre efficacité et aide sociale

L'augmentation de la part de fruits et légumes demande beaucoup d'organisation. Rapidité et souplesse sont indispensables. Le tri des denrées alimentaires à la centrale de distribution comme la gestion du flux supplémentaire de marchandises sur la plateforme de Cadenazzo exigent exactitude et précision. Pour rester en parfait état, les fruits et légumes triés en plus doivent être livrés dans un court laps de temps, autrement dit le plus rapidement possible. C'est un défi de taille pour la plateforme de Cadenazzo où travaillent actuellement quelque 30 collaborateurs issus de programmes d'occupation temporaires. « Les délais sont très courts et on doit respecter un timing très strict », constate Jerry Graci. Une chaîne qui doit fonctionner parfaitement et efficacement sans perdre de vue les besoins des collaborateurs et des clients.



Environ 40 % des retours de marchandises échappent à la destruction.

Les trois prochaines étapes du projet

Très prochainement, ce projet doit s'élargir et être optimisé de diverses manières : récupérer et redistribuer encore plus de fruits et légumes, y ajouter d'autres produits frais et améliorer encore davantage la qualité. « Aujourd'hui, nous sauvons uniquement des fruits et légumes, mais pas d'autres produits frais comme la viande ou les yogourts, car il est impossible de maintenir la chaîne du froid pendant le trajet depuis les filiales Coop jusqu'à la centrale de distribution à Castione », déclare Seo Arigoni. Ce défi est étudié dans le cadre d'une discussion avec les responsables de Coop et des solutions sont recherchées. « Des pistes existent. Par exemple, on pourrait utiliser des caisses qui maintiennent la température à deux degrés. De plus, nous aimerions accroître les temps de travail pour trier davantage de denrées alimentaires », explique Jerry Graci. « Durant les trois premiers mois, donc jusque fin avril, trois collaborateurs de *Table couvre-toi* ont trié trois matinées par semaine. Depuis mai, nous avons fait un pas de plus : les collaborateurs de *Table couvre-toi* sont en effet présents quatre matinées par semaine et nous avons également rallongé les temps de triage », explique Sergio Muschiatti, responsable de la centrale de distribution de Coop à Castione. Des journées de travail en plus signifient naturellement davantage d'aliments récupérés que l'on peut redistribuer. Selon les calculs de Coop, que nous présente Monsieur Muschiatti, il y a là tout un potentiel de croissance. Enfin, depuis avril, ce projet est également en place à la centrale de distribution de Coop à Coire. Si les résultats continuent d'être concluants, il pourra alors être étendu à d'autres centrales de distribution de Coop dans toute la Suisse.

CS

En route au volant de « Beat »

Mais qu'est-ce qui peut bien relier le White Turf, la célèbre course hippique sur le lac gelé de Saint-Moritz, à notre véhicule « Beat » ? Lors des courses organisées l'année dernière, les trois clubs services de la Haute-Engadine (Kiwanis, Lions Club et Rotary) ont collecté des fonds au profit de *Table couvre-toi* et aidé, par ce don, à cofinancer un véhicule frigorifique pour l'Engadine. Entre Samedan, où est implanté le centre de distribution, et la plateforme des Grisons située à Coire, la distance est d'environ 93 km. Cela peut sembler court à première vue, mais l'Engadine est l'une des vallées habitées les plus hautes d'Europe. Elle est certes bien accessible par le col sinueux du Julier, mais depuis Coire les collectes dans la vallée ne se font pas en cinq minutes. Autrement dit, si l'on veut récupérer dans l'Engadine des aliments pour leur éviter la destruction, il est très utile d'avoir un véhicule.

C'est pourquoi, depuis février, le véhicule de livraison, nommé Beat, sillonne les routes de la région pour collecter les dons de produits dans l'Engadine. Beat est conduit par des chauffeurs issus du programme d'insertion du sud des Grisons mis en place par l'Office de l'industrie, des arts et métiers et du travail du canton des Grisons. Réaménagé conformément aux exigences de qualité de *Table couvre-toi*, Beat dispose d'un espace frigorifique pour préserver la chaîne du froid. Les aliments collectés sont destinés au centre de distribution de Samedan. En ce moment, Beat collecte environ 150 kg de dons par semaine chez Coop et auprès d'autres donateurs locaux. La plateforme Grisons livre aussi d'autres denrées alimentaires pour la distribution hebdomadaire. Celles-ci sont acheminées par le train jusqu'à Samedan grâce au soutien de l'entreprise Valentin.

MDB



Le véhicule « Beat » collecte les denrées alimentaires dans l'Engadine et approvisionne le centre de distribution de Samedan, parrainé par la fondation Karl Kahane.

Promouvoir l'égalité des chances

L'objectif même de la fondation Avina est de travailler à l'égalité des chances pour le plus grand nombre possible de personnes afin qu'elles puissent améliorer leurs conditions de vie de façon autonome. Une attention toute particulière est portée dans ce cadre à l'intégration des laissés-pour-compte. C'est sur ce point que les activités de *Table couvre-toi* rejoignent les critères d'éligibilité à caractère social de cette fondation. Depuis 2008, la fondation Avina soutient *Table couvre-toi* et a parrainé, au fil des ans, différents centres de distribution de l'agglomération de Schwyz – actuellement il s'agit du centre de distribution de Rapperswil. Pourquoi ce territoire en particulier ? « Le siège de la fondation Avina est situé dans le canton de Schwyz, plus précisément à Hurden, et les bonnes relations de voisinage dans notre région d'implantation comptent beaucoup pour nous », expliquent Sibylle Feltrin et Barbara Wilhelm de la fondation Avina.

La pauvreté n'épargne personne

Avina suit l'action de *Table couvre-toi* à l'aide des rapports d'activité annuels que l'organisation à but non-lucratif lui remet. Mais pas uniquement. En plus des articles de presse et des commentaires de tiers, les visites des centres de distribution permettent également de se faire une idée précise du travail de cette organisation, confirmant que le parrainage est une aide particulièrement bienvenue. Sur le terrain, on s'aperçoit aussi très vite que les centres de distribution répondent à un réel besoin des clientes et clients de *Table couvre-toi*.

« Une cliente d'un centre de distribution a cru que nous y venions comme elle pour chercher de la nourriture. Nous a alors sauté aux yeux le fait que le destin peut frapper de manière aléatoire, sans crier gare et qu'en principe, personne n'est immunisé contre la pauvreté », racontent Sybille Feltrin et Barbara Wilhelm. Ce qui les a également fait réfléchir, c'est d'apprendre que, pas seulement dans les grandes villes, mais même à la campagne, pourtant si idyllique, il y a des gens qui vivent du minimum. À chaque fois, elles sont impressionnées par l'engagement et le professionnalisme des bénévoles qui se mobilisent pro bono pour *Table couvre-toi* et accueillent les personnes démunies avec toute la force d'un sourire.

MDB

avina | stiftung
stephan schmidheiny



La fondation Avina parraine le centre de distribution de Rapperswil.

Du nouveau dans l'univers de *Table couvre-toi*

Inaugurations

Pfäffikon (SZ):	7 avril
Grosshöchstetten:	16 avril
Moutier:	11 mai
Steffisburg:	prévue en septembre 2016



408 membres de l'association étaient présents pour élire à l'unanimité Jürg Meisterhans et Reto Kaufmann de KPMG pour deux années supplémentaires en tant que réviseurs.



Adieu Danny ! Un immense merci pour tout ce que tu as fait pour *Table couvre-toi*.

Erich Joss, nouveau membre du Comité directeur

Lors de l'assemblée générale du 4 mai 2016 à Granges, Erich Joss a été élu nouveau membre du Comité directeur de *Table couvre-toi*. Il remplace Daniel Böhny qui a décidé de quitter le Comité directeur après sept années d'activité bénévole. Erich Joss est Directeur des Ressources Humaines et membre de la direction de Transgourmet SA. Âgé de 48 ans, il est marié et a deux fils. Nous souhaitons la bienvenue à Erich Joss et sommes ravis de notre future collaboration.



Rangée du fond (de gauche à droite) : les membres de notre Comité directeur : Lukas Niederberger, Nicolas Gueissaz, Erich Joss (nouvellement élu), Daniel Böhny (démissionnaire), Samuel Sägesser

Rangée de devant (de gauche à droite) : invité à l'AG l'ancien conseiller fédéral Samuel Schmid, vice-présidente Annina Policante, président Stephan Baer, Alessandra Niedecker, directeur Alex Stähli

Notre prochaine assemblée générale aura lieu le 19 mai 2017 à Einsiedeln.

Photos : Sonja Zangger, www.zaso.ch

Mention légales

Éditeur : *Tischlein deck dich* (*Table couvre-toi*)
 Rudolf Diesel Strasse 25
 8404 Winterthour
 info@tischlein.ch
 Téléphone 052 224 44 88
 www.tablecouvretoi.ch
 Compte CCP pour les dons : 87-755687-0

Rédaction : Caroline Schneider (CS),
 Mina Dello Buono (MDB),
 Simonetta Caratti (SC)
Traduction: sein gmbh, Rüti
Fréquence de parution : trimestrielle
Conception graphique/Layout : grafisch.ch
Tirage : 8000 exemplaires (all./it./fr.)
 L'abonnement coûte 20 francs par an et est inclus dans la cotisation pour les donateurs.
Source d'image couverture : ©Ti-press SA

Organisation parrainée par :



ERNST GÖHNER STIFTUNG

Partenaire de coopération :

