

Lecture de Table

Hiver 4-19



**Gaspillage alimentaire:
s'y mettre et tout de suite!**

Chère lectrice, cher lecteur,



Vingt ans pour *Table couvre-toi* – l'occasion pour nous cette année, à travers Lecture de Table, de nous pencher sur le passé et de montrer aussi le présent, celui de la lutte active contre le gaspillage alimentaire. Et pour clôturer cette année anniversaire, c'est vers l'avenir que nous nous tournons: des scolaires particulièrement engagés sont arrivés

à la même conclusion que les fondateurs de *Table couvre-toi*: s'y mettre et tout de suite!

J'en suis convaincu: nous serons plus efficaces ensemble et en partenariat plutôt que seuls. Voire même à l'échelle mondiale si l'on considère les 17 objectifs de l'«Agenda 2030». Tous les pays, toutes les entreprises, organisations non gouvernementales et société civile – autrement dit nous tous – doivent se mobiliser pour atteindre ces objectifs. Alors rejoignez-nous!

Nous pouvons et devrions tous continuer d'agir main dans la main contre le gaspillage alimentaire, très gourmand en ressources. Avec *Table couvre-toi*, nous avons la possibilité de sauver ensemble ces denrées alimentaires si précieuses et de les redistribuer avec considération et équité à ceux qui en ont d'urgence besoin – et chacun sait hélas qu'ils sont nombreux, même dans un pays riche comme la Suisse. Ensemble nous serons encore plus efficaces. J'ai bon espoir.

Je vous souhaite une Lecture de Table qui vous motive, une fin d'année douce et de joyeuses fêtes pour embrasser la nouvelle année avec optimisme.

Bien cordialement,

Alex Stähli
Directeur

Table couvre-toi est parrainée par:



ERNST GÖHNER STIFTUNG

et le partenaire de coopération:



S'y mettre et tout de suite!

Comment lutter durablement contre le gaspillage alimentaire et la pauvreté? Lecture de Table a suivi avec intérêt les débats qui ont eu lieu dans deux classes. S'ils sont parfaitement conscients des problèmes, les jeunes sont aussi très pragmatiques.

Peu importe vers quel futur nos sociétés font route, dans tous les cas elles doivent embarquer avec elles la jeune génération. Il a fallu les «Fridays for Future» pour bien se rendre compte que les jeunes s'intéressent vraiment aux questions majeures de notre époque, essentielles pour l'avenir – grâce aussi à des enseignants sensibilisés par le sujet qui libèrent régulièrement du temps en classe pour débattre de ces thèmes et agir.

L'initiative d'une classe à Hombrechtikon

Des scolaires engagés, on en trouve par exemple dans la classe A3a de l'école Gmeindmatt à Hombrechtikon (ZH). Sur l'initiative de Samuel, âgé de 14 ans, les adolescents ont longuement traité la question de la pauvreté et du gaspillage alimentaire. La classe de l'enseignante Sophie Lüssi s'est alors adressée à *Table couvre-toi* qui a répondu favorablement puisque le directeur Alex Stähli est venu en personne à l'école pour y présenter un exposé. Les élèves ont ensuite analysé toutes ces informations puis discuté pour trouver des pistes qui permettraient de réduire le gaspillage alimentaire d'ici les vingt prochaines années. Ils ont également organisé une collecte alimentaire qui a recueilli pas moins de 299 kilos de produits alimentaires. Mais le gaspillage alimentaire est également d'actualité dans les classes supérieures: ainsi, au sein de l'établissement cantonal de Stadelhofen à Zurich, des élèves, sous la direction de l'enseignante Dina Blattmann et avec le soutien de *Table couvre-toi*, se sont penchés sur ces mêmes thèmes.

Gaspillage alimentaire – une vraie question!

Chaque année en Suisse, environ 2 millions de tonnes de denrées encore impeccables sont détruites, et ce, en majorité par les ménages privés. Ce gâchis préoccupe les enfants et les adolescents, y compris en dehors des cours. Les plus jeunes entendent leurs parents en parler, les plus âgés y sont eux-mêmes confrontés lors du repas de midi. Et ils admettent que même s'ils essayent d'emporter quelque chose de la maison ou de faire des achats raisonnables, ils ne veulent pas totalement renoncer aux plats préparés, pourtant l'une des plus grandes sources de gaspillage alimentaire industriel. «Ces repas nous plaisent et une salade toute prête, c'est aussi bon pour la santé», déclare Florine

de l'établissement cantonal de Stadelhofen. Mais, il faut bien garder à l'esprit qu'un sandwich tout prêt n'est pas la solution idéale.

Voilà qui serait mieux

Les adolescents de ces deux écoles savent en théorie comment éviter le gaspillage. «Ne cuisiner que ce que l'on va vraiment manger!», propose Joshua de Hombrechtikon. Et sa camarade Noe d'ajouter: «Ou alors, tous les vendredis soirs, faire un repas avec les restes de la semaine.» Samuel propose le célèbre «seau à cochons» afin d'utiliser au moins les restes. Sascha et Mikael appliquent leurs principes dès les achats et préconisent de se limiter strictement à la liste de courses et de se fournir si possible en produits dont la date de péremption est encore lointaine. Les filles de l'établissement cantonal de Stadelhofen estiment qu'il faudrait encore plus d'organisations comme *Table couvre-toi* ou «Äss-Bar» pour redistribuer les surplus. Sans toutefois croire qu'un jour il n'y aura plus d'excédents.

Pauvreté cachée

Tout le monde n'a pas les moyens de jeter de la nourriture, y compris en Suisse où 615'000 personnes vivent en dessous ou juste au niveau du seuil de pauvreté. «Mais on ne les voit pas!», dit Vivienne d'Hombrechtikon. Dans les villes comme Paris ou Berlin, la pauvreté est plus tangible. La raison apparaît clairement à tous, lorsqu'ils essaient d'énumérer qui sont les personnes touchées par la pauvreté en Suisse: réfugiés, familles



À l'école Gmeindmatt d'Hombrechtikon (ZH), la classe A3a de l'enseignante Sophie Lüssi a collecté 299 kilos de produits alimentaires.



Des élèves particulièrement engagés de la classe de Dina Blattmann à l'établissement cantonal de Stadelhofen à Zurich.

monoparentales, seniors, travailleurs pauvres – autrement dit essentiellement des personnes qui, de l'extérieur, sont considérées comme des membres «ordinaires» de la société, ne dormant pas en loques dans la rue sous un abri en carton. Mais peut-on vraiment parler de pauvreté en Suisse? «Si l'on compare avec certaines parties du monde, certainement pas», dit Valerie de l'établissement cantonal de Stadelhofen. «Mais si l'on prend la moyenne suisse pour référence, alors bien sûr que oui.»

Là où il y a des riches, il y a aussi des pauvres

Table couvre-toi redistribue des denrées alimentaires collectées à des personnes touchées par la pauvreté dans 132 centres de distribution en Suisse et dans la Principauté du Liechtenstein. Heureusement, car les élèves zurichois sont unanimes: sans aide sociale et sans organisations telles que *Table couvre-toi*, la situation serait encore pire pour les personnes démunies. Pour autant, les jeunes filles pensent qu'il n'est pas possible d'endiguer complètement la pauvreté. Isa en est convaincue: «Tant qu'il y aura des riches, il y aura aussi des pauvres». Et Anina de renchérir: «La réussite des uns repose toujours sur les échecs des autres. L'homme est ainsi, la société fonctionne ainsi.»

Ne pas attendre, s'y mettre tout de suite

Avenir morose? Absolument pas! Cependant, les élèves des deux classes ont suffisamment le sens des réalités pour savoir que le gaspillage alimentaire comme la pauvreté sont des problèmes qui ne pourront pas être solutionnés du jour au lendemain. Il est bien plus probable que, dans vingt ans, on trouvera les mêmes discussions dans les écoles suisses. Ruben S. d'Hombrechtikon en est persuadé: «Nous devons d'abord informer tout le monde de l'existence de ces problèmes». Et son camarade au même prénom, Ruben C., d'ajouter: «Si chacun fait sa part, ce sera déjà bien!» De même que les élèves zurichois ont parfaitement conscience qu'attendre en buvant son thé n'apportera pas les changements positifs escomptés. Les jeunes sont très préoccupés par le gaspillage alimentaire et la pauvreté. Mais ils savent aussi que l'homme n'aime pas renoncer et qu'il est, par nature, quelque peu passif. «Pourtant, ce serait si simple», dit Anina: «Il faut commencer par soi. Agir au lieu de parler. Voilà comment résoudre les problèmes. Il en a toujours été ainsi!» **EB/ML**

Table couvre-toi et les objectifs de l'ONU

La Suisse s'est engagée à mettre en œuvre l'«Agenda 2030» de l'ONU. *Table couvre-toi* y contribue activement.

En 2000, un groupe de travail constitué des représentants de l'ONU, de la Banque mondiale et de l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE) a défini 8 objectifs, appelés objectifs du Millénaire, accompagnés d'un arsenal de mesures: l'un des enjeux était de réduire de moitié la pauvreté dans le monde d'ici à 2015.

Si ces objectifs n'ont pas tous été atteints, des progrès considérables en matière d'équité et de développement durable ont été réalisés par la communauté internationale. Les objectifs du Millénaire apparaissant comme un outil efficace, en 2015 ont été définis de nouveaux objectifs pour les 15 prochaines années. Toutefois, ils ne devaient plus s'appliquer uniquement aux pays en voie de développement, mais à l'ensemble des 193 États membres de l'ONU. Cette fois, ce sont 17 objectifs au total qui ont été fixés: ils constituent l'«Agenda 2030 de développement durable».

Les activités de *Table couvre-toi* s'inscrivent parfaitement dans les objectifs de l'Agenda 2030 qui s'énoncent comme suit: «Éliminer la faim, assurer la sécurité alimentaire, améliorer la nutrition et promouvoir l'agriculture durable» et «Établir

des modes de consommation et de production durables». *Table couvre-toi* collecte des denrées alimentaires vouées à la destruction mais d'une qualité irréprochable, pour les redistribuer à des personnes touchées par la pauvreté – ce qui est tout à fait dans l'esprit de ces objectifs fondamentaux.

En tant qu'État membre de l'ONU, la Suisse s'est engagée à mettre en œuvre l'Agenda 2030. En 2018, elle a présenté à l'ONU un premier bilan quant à la réalisation des 17 objectifs. Si bon nombre d'entre eux sont déjà atteints dans notre pays, nous avons du retard dans certains secteurs. Par exemple, la consommation des ressources naturelles a globalement fortement augmenté, une tendance contre laquelle se mobilise également *Table couvre-toi*. Chaque année en Suisse, environ 2 millions de tonnes d'aliments encore impeccables finissent à la poubelle; c'est choquant et totalement inconciliable avec les objectifs de l'Agenda 2030. Il y a donc encore beaucoup à faire dans notre pays! ML

www.eda.admin.ch/agenda2030



Des concepts intelligents pour lutter contre le gaspillage alimentaire

Emmi, un de nos donateurs de produits depuis longtemps, a déclaré la guerre au gaspillage et mène cette lutte avec cohérence.

Par gaspillage alimentaire ou «Food Waste», on entend toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue ou jetée. Et plus le gaspillage intervient tard dans la chaîne de production et de distribution, plus son impact est important. Car pour une pomme éliminée à la ferme, «seule» l'énergie pour l'entretien et la récolte a été inutilement investie. Par contre, dans le cas d'un yogourt à la pomme, il faut aussi compter le lait ainsi que l'énergie déployée pour le transport, la transformation, le conditionnement et le stockage. Sans parler du fait que l'élimination d'un produit jeté nécessite encore plus d'énergie.



Les excédents de production ou les produits non conformes sont vendus dans les magasins d'usine, utilisés au sein du groupe ou donnés à des organisations comme *Table couvre-toi*.

Gestion ambitieuse en matière de développement durable

Emmi, la plus grande entreprise de transformation laitière en Suisse, dispose d'un système de gestion de la durabilité en constante évolution depuis près de 25 ans. «Au début, il s'agissait surtout de mesures environnementales», déclare Gerold Schatt, responsable du développement durable au sein du groupe Emmi. La demande de rapports en la matière s'étant accrue depuis 2010, il a alors été décidé de mettre en place un système complet de gestion du développement durable. «C'est en 2016 qu'est né l'arbre de la durabilité et ses quatre thèmes principaux», dit l'ingénieur en denrées alimentaires, «il symbolise notre engagement en matière de développement durable.»

Selon lui, Emmi a toujours incarné une réflexion à long terme – et un engagement dans la durée en faveur du développement durable contribue aussi à la pérennisation du succès de l'entreprise.

Voilà déjà de nombreuses années que le groupe Emmi donne des produits à *Table couvre-toi*. Chaque année, ce sont entre 10 et 30 tonnes de denrées – la plupart du temps, il s'agit d'excédents de production, car les produits non conformes sont régis quant à eux par un cadre juridique qui prescrit ce qui peut encore faire l'objet d'un don.

Les dates, les dates, les dates

L'un des quatre thèmes principaux s'intitule «Éviter les gaspillages» et il a pour objectif, d'ici à 2020, de réduire de 20 % le gaspillage de denrées alimentaires et d'emballages. «En matière de gaspillage alimentaire, nous suivons la norme FLW, autrement dit le Food Loss And Waste Protocol», explique Gerold Schatt. Cela nécessite toutefois une base de données complète, que nous avons entre-temps créée, non sans efforts, pour les entreprises suisses du groupe Emmi. L'évaluation a mis en évidence, sans grande surprise, que les produits non conformes ne représentent qu'une faible part du gaspillage. «Les sous-produits comme le petit-lait, le babeurre et le perméat – un liquide qui se forme au cours du processus de filtration, utilisé par exemple dans Rivella – représentent plus de 60 % du gâchis», explique Gerold Schatt. Selon lui, ces sous-produits ne sont guère demandés sur le marché suisse. Deuxième tranche importante de gaspillage: les pertes générées au cours du processus, comme les résidus et similaires qui sont rincés et donc éliminés lors du nettoyage des cuves et des installations. «Avec un peu d'efforts, on pourrait en recueillir et en réutiliser au moins une partie», dit l'ingénieur en denrées alimentaires. Toutefois, selon lui, il serait impossible d'éviter complètement les pertes au cours du processus.



Utiliser les sous-produits au sein même de l'entreprise

Une grande partie des denrées alimentaires gaspillées est utilisée comme fourrage. «Cependant, au sens strict de la définition, c'est également du gaspillage», ajoute Gerold Schatt. À l'heure actuelle, certains sous-produits sont acheminés vers les pays voisins où des entreprises de transformation

disposant de capacités élevées en font par exemple du lactosérum en poudre. Selon Gerold Schatt: «Nous sommes actuellement en train de réfléchir à la manière dont nous pourrions nous-mêmes mieux exploiter ces sous-produits.» De tout nouveaux systèmes de mesures et technologies ont été mis en place pour réduire les pertes de production.

Ne pas compliquer la tâche des organisations de soutien alimentaire

«Depuis 2016, le datage des denrées alimentaires est clairement défini dans l'ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires», déclare Gerold Schatt d'Emmi. «Ce texte précise quelle date doit être apposée sur tel ou tel produit et sur telle ou telle catégorie de produits.» Car si, pour des raisons de santé, un produit ne peut plus être consommé une fois la date de péremption passée, autrement dit «à consommer jusqu'au», les produits étiquetés avec une date de durabilité minimale (DDM) sont encore consommables un certain temps après cette date. La date de durée de conservation minimale n'est qu'une garantie de la qualité optimale d'un produit en matière de nutriments, de goût, d'odeur et de sécurité. «Chez Emmi, pour nos propres produits, nous nous conformons systématiquement au guide de datage publié par l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires», dit Gerold Schatt. La situation est différente pour les produits qu'Emmi fabrique à la demande d'autres marques. Et Gerold Schatt de préciser: «Dans ce cas, c'est le donneur d'ordre qui fixe la date.»

Régulièrement, des efforts sont déployés pour assouplir voire supprimer la DDM. Souvent, cela part d'une bonne intention, à savoir celle de réduire le gaspillage alimentaire. En effet, les consommateurs assimilent souvent la DDM à la date limite de consommation et mettent alors à la poubelle des produits pourtant encore en excellent état. S'il connaît bien le problème, Gerold Schatt ne pense pas que celui-ci se réglera en changeant la date: «Emmi plaide plutôt en faveur de consommateurs qui osent en faire un peu plus en la matière en évaluant par eux-mêmes l'état des denrées alimentaires qu'ils consomment au quotidien.» Si, tôt ou tard, il devait y avoir une proposition de modification, au niveau légal, du datage des denrées alimentaires, il faudrait alors également modifier les règles applicables aux organisations d'aide alimentaire comme *Table couvre-toi*. «Il est purement inconcevable, en voulant empêcher le gaspillage, de générer encore plus de gâchis et de compliquer la tâche des organisations d'aide alimentaire», déclare Gerold Schatt.

Actuellement, les organisations de soutien alimentaire comme *Table couvre-toi*, distribuent des produits munis d'une DDM jusqu'à six jours après cette date. Il en va autrement pour la date de péremption. Passée celle-ci, les produits alimentaires étiquetés avec cette date doivent être détruits. Pour les produits portant la mention «à consommer jusqu'au», *Table couvre-toi* pense que la double datation est judicieuse, car elle offre un délai de consommation au consommateur final et permet ainsi d'éviter le gaspillage au sein des ménages privés. Les produits Emmi ne possèdent pas de double datation.

Du statut de bénéficiaire à celui de collaborateur

Nicola, 55 ans, joue un rôle essentiel sur la plateforme logistique Suisse italienne de Cadenazzo: c'est en effet lui qui gère tout le transport de denrées alimentaires et qui coordonne le travail de 12 personnes. Et quand il y a urgence, il prend lui-même le volant. «Je suis un battant et je cherche toujours une solution», dit-il.

D'autres ajouteraient: Nicola est une heureuse nature. Pourtant, lui qui vit avec sa compagne et ses deux enfants dans le Sopraceneri, a aussi connu des jours plus sombres dans sa vie: à 50 ans, il a perdu son emploi de mécanicien qu'il occupait pourtant depuis de nombreuses années. «J'ai reçu ma lettre de licenciement quelques jours avant Noël», se souvient-il. «Ça a été un choc! J'ai vite compris que cela n'allait pas être facile pour retrouver du travail.»

Et ses craintes se sont confirmées: malgré une intense prospection, il n'a pas trouvé de nouvel emploi et est arrivé en fin de droits. Et parce que sa compagne a, elle aussi, perdu son travail, la situation de cette famille de quatre personnes est devenue compliquée. «Une fois toutes les charges fixes payées, nous n'avions plus que 900 francs par mois pour vivre», raconte Nicola. C'est par le biais de son organisation sociale que la famille a obtenu une carte pour bénéficiaires de *Table couvre-toi*. «J'étais hyper gêné d'aller au centre de distribution», dit le père de famille. «Cependant, les discussions avec les bénévoles m'ont beaucoup aidé à accepter cette main tendue. Et l'aide alimentaire hebdomadaire a sensiblement soulagé notre budget.»

Un an plus tard, la situation de la famille s'est quelque peu rétablie: la compagne de Nicola a retrouvé du travail, et pour lui aussi, une page s'est



tournée. Sa conseillère du service social lui a proposé de travailler sur la plateforme logistique Suisse italienne à Cadenazzo – offre qu'il a immédiatement acceptée même s'il n'avait jamais imaginé œuvrer lui-même un jour pour Tavolino Magico. «Ma mission en tant que chauffeur était de récupérer les dons de produits et de livrer les denrées alimentaires aux centres de distribution. Être sur la route, rencontrer des gens, se sentir enfin à nouveau utile, apprendre de nouvelles choses, voilà ce qui m'a donné de la force et permis de retrouver ma joie de vivre.»

Aujourd'hui encore, livrer des produits alimentaires aux centres de distribution est un moment tout à fait particulier pour lui. «Je me souviens très bien de ce que je ressentais quand c'est à moi que l'on donnait des vivres. J'ai beaucoup de respect pour les bénévoles qui mettent tout leur cœur à l'ouvrage et apportent du réconfort.» Savoir si, à 55 ans, il va retrouver un emploi sur le marché primaire du travail? Cette question laisse Nicola sceptique – mais fidèle à sa nature, il ne perd jamais espoir: «Demain est un autre jour, rien n'est impossible!», dit-il. Et ces derniers temps, ce qui fait toute sa fierté, c'est sa fille qui est sur le point de terminer ses études. **sc**

Mentions légales

Éditeur: *Table couvre-toi*
Rudolf-Diesel-Strasse 25
8404 Winterthur
info@tablecouvretoi.ch
Téléphone: 052 224 44 88
www.tablecouvretoi.ch
Compte CCP pour les dons:
87-755687-0

Rédaction: Mina Dello Buono (MDB), Erik Brühlmann (EB), Simonetta Caratti (SC),
Marius Leutenegger (ML), Patricia Prado (PP)
Traduction: sein gmbh, Rütli ZH
Fréquence de parution: trimestrielle
Illustrations / mise en page: A4 Agentur AG, Rotkreuz
Tirage: 13'000 exemplaires (all., it., fr.)
Prochaine édition: avril 2020

L'abonnement de 50 francs par an est inclus dans la cotisation des membres et des donatrices/donateurs.