

Lecture de Table

Été 2.19



**Les 20 ans de *Table couvre-toi*:
tout a commencé par un yogourt**



Chère lectrice, cher lecteur,



Voilà tout juste 20 ans que débutait l'aventure de *Table couvre-toi*. Plus précisément, lorsqu'en 1999 Anja Hübner eut l'idée d'agir contre le gaspillage alimentaire tout en aidant des personnes touchées par la pauvreté.

Il était alors vraiment impossible de prévoir que cette initiative allait se développer avec un tel dynamisme. Ni de savoir que l'association allait réellement jouer un rôle précurseur en Suisse dans la lutte contre un tel gâchis de nourriture! Si *Table couvre-toi* est devenue une association active sur tout le territoire national, c'est bien grâce à l'esprit pionnier d'Anja, à l'esprit d'entreprise de notre actuel président d'honneur Beat Curti et à la compétence de notre premier directeur Samuel Sägesser. Pour en savoir plus sur les débuts de *Table couvre-toi*, rendez-vous en page 4.

La plupart des détaillants suisses travaillent en étroite collaboration avec *Table couvre-toi* pour nous permettre de sauver des denrées alimentaires qui ne sont plus vendables afin de les redistribuer à des personnes dans le besoin. Mais que deviennent les aliments qui ne peuvent plus être consommés? Coop comme Migros utilisent de plus en plus des broyeurs à marteaux. N'hésitez pas à lire la page 6 pour découvrir comment ceux-ci fonctionnent.

Que serions-nous sans nos bénévoles? Dans ce numéro de Lecture de Table, voici quelques portraits de ceux sans qui notre organisation d'aide alimentaire n'existerait pas.

Je vous souhaite une excellente lecture et de paisibles vacances d'été.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Alex Stähli'. The signature is fluid and cursive.

Alex Stähli
Directeur

Table couvre-toi est parrainée par:



MIGROS

ERNST GÖHNER STIFTUNG

et le partenaire de coopération:



Une rétrospective pleine d'humour

«Retour aux sources»: c'est autour de ce thème que s'est tenue cette année l'assemblée générale de *Table couvre-toi*. Plus de 500 membres se sont retrouvés à Dietikon, là où fut posée la première pierre de notre association voilà maintenant 20 ans.

Ce 17 mai, en cette année anniversaire, avait été choisi pour notre assemblée générale un lieu symbolique: Dietikon (ZH), là où *Table couvre-toi* a démarré son activité il y a deux décennies. Aujourd'hui encore, des bénévoles y gèrent un centre de distribution au sous-sol de la salle polyvalente toute moderne.

Des résultats réjouissants

Quelque 500 membres sont venus de toute la Suisse. À la gare de Dietikon les attendaient des navettes spécialement affrétées pour les conduire jusqu'à la salle polyvalente. Tous se sont vite rendu compte que chez *Table couvre-toi* une assemblée générale n'a rien d'une réunion d'information rébarbative. Même si, évidemment, l'objectif premier était avant tout de présenter chiffres et bilans de l'exercice écoulé et de les faire approuver. Un rapport que firent cependant avec beaucoup d'humour les deux principaux orateurs, Stephan Baer, le président du comité directeur, et Alex Stähli, le directeur. Tâche d'autant plus facile que *Table couvre-toi* peut, une fois de plus, se prévaloir d'un exercice particulièrement réussi. Et pas d'assemblée générale sans hommage aux membres de longue date de l'association, accueillis sur scène par un tonnerre d'applaudissements. Pour les membres de l'association et les invités d'honneur, dont le maire de Dietikon, Roger Bachmann, et les représentants des principaux partenaires de *Table couvre-toi*, l'assemblée générale a été, comme toujours, l'occasion de bavarder, d'échanger et de nouer des contacts. Le savoureux repas de midi s'y prêtait parfaitement.

Retour sur deux décennies

L'après-midi, c'est vers quelqu'un qui préfère rester dans l'ombre que se sont tournés tous les regards: Beat Curti, le président d'honneur de *Table couvre-toi*. Il a saisi cette occasion pour faire une rétrospective de ces 20 dernières années. Celui qui a largement contribué à la création de l'association a salué l'engagement de l'initiatrice Anja Hübner, du premier directeur Samuel Sägesser, de l'actuel directeur Alex Stähli et naturellement des nombreux bénévoles sans qui l'association ne pourrait absolument pas accomplir son travail. De son côté, pour les services rendus à *Table couvre-toi*, Beat Curti s'est vu remettre un bonsaï de 20 ans d'âge par Stephan Baer, le président du comité directeur,



- 1 Le président d'honneur Beat Curti, le président du comité directeur, Stephan Baer, et un bonsaï de 20 ans d'âge.
- 2 Un hommage spécial a été rendu aux bénévoles de longue date.
- 3 La salle polyvalente de Dietikon, lieu d'accueil de l'assemblée générale 2019.
- 4 Comme toujours, la manifestation a été traduite en simultanée, en français et en italien.

un très beau geste tout à fait de circonstance. Et c'est le groupe «Sebass» de Winterthur qui a clôturé la manifestation en musique. Au revoir donc et rendez-vous à Lugano pour la prochaine assemblée générale, le 15 mai 2020! **EB**

Tout a commencé par un yogourt

Table couvre-toi, ou l'histoire d'une réussite exemplaire que nous sommes heureux de vous raconter ici. Avec une appellation tirée d'un conte de fée, cette association est aussi, au quotidien, un partenaire des plus précieux lorsqu'il faut récupérer des denrées alimentaires et parvenir à vaincre le sentiment de gêne.

On a tous commencé un jour, et tout petit. Ce constat vaut aussi pour *Table couvre-toi*. Aujourd'hui, avec ses 131 centres de distribution et ses 3000 bénévoles à l'échelle nationale, cette association touche chaque semaine, à travers le soutien alimentaire, quelque 20'000 bénéficiaires en situation de grande précarité en Suisse comme dans la principauté du Liechtenstein. Une organisation qui, depuis ses débuts, a sauvé de la destruction un total de 33'181 tonnes de nourriture d'une valeur de 215'000'000 francs. Mais lors de sa création en 1999, la situation était radicalement différente: *Table couvre-toi* se résumait alors à une femme, un véhicule et l'idée de lutter contre le gaspillage alimentaire en Suisse.

Une idée lumineuse

Cette femme, c'est Anja Hübner. En 1999, elle habitait dans l'Emmental. En complément à son quotidien de maîtresse de maison, elle recherchait un autre engagement utile – et c'est en faisant ses courses que l'idée a jailli. En prenant un yogourt, elle a remarqué qu'il ne restait plus que deux jours à celui-ci pour être vendu alors qu'il était encore bon pendant une semaine. Après renseignements, elle a découvert qu'une fois passée la date de vente, ce type d'aliments était retiré des rayons puis jeté. Réflexion immédiate d'Anja Hübner: c'eût été plus judicieux de les redistribuer à des personnes pouvant en avoir besoin! Par le biais de son mari, à l'époque directeur de CC Prodega Howeg AG, elle a noué contact avec Beat Curti, alors

actionnaire majoritaire du groupe Bon Appétit. L'entrepreneur se souvient: «En échangeant avec Anja Hübner, j'ai réalisé avec effroi que dans notre secteur, à tous les niveaux, il était tout à fait d'usage de détruire des aliments qui ne pouvaient plus être écoulés.»

Des débuts bien modestes

Anja Hübner et Beat Curti ont alors uni leurs forces pour fonder le «cercle d'intérêts *Table*

couvre-toi», dont l'activité de collecte devait se limiter dans un premier temps au groupe Bon Appétit. Anja Hübner voulait se charger elle-même de la collecte hebdomadaire des marchandises invendables par Prodega à Dietikon (ZH) pour les redistribuer aux personnes touchées par la pauvreté. Et c'est Beat Curti qui s'est occupé de trouver l'infrastructure nécessaire, de l'espace de stockage au camion de livraison, chauffeur compris. «Toute entreprise comme tout individu doit offrir un peu de son temps et mettre ses talents à la disposition de la communauté», dit-il pour expliquer le pourquoi de son engagement. C'est une place devant le magasin Caritas de Zurich Oerlikon qui a été choisie comme premier lieu de distribution. Anja Hübner avait en effet remarqué que les personnes dans le besoin préféraient largement se tourner vers un pasteur ou un travailleur social plutôt qu'à une administration ou même à leur voisin.

Beaucoup trop pour une seule personne

«Au début, ne venaient qu'une ou deux personnes», dit Anja Hübner. Pourtant, malgré toute la passion déployée par Anja Hübner, il est très vite devenu évident que la tâche était trop importante pour une seule personne. De plus, Anja et Beat Curti ont vu l'opportunité d'améliorer encore le concept. Selon Beat Curti: «*Table couvre-toi* s'est développée à une vitesse vertigineuse et je ne voulais pas laisser passer cette occasion de soulager autrui. Comme nous voulions parfaitement maîtriser de A à Z la chaîne de valeur, de la collecte à la distribution en passant par le stockage et le conditionnement, et ce, avec toujours plus de produits, il nous fallait une équipe dirigeante professionnelle.» D'où la publication d'une annonce dans le *Neue Zürcher Zeitung* en 2002 pour recruter un directeur. Idéalement, il devait être issu du secteur agro-alimentaire et justifier d'une expérience dans la logistique et le marketing.

Cela ne s'est pas fait tout seul

Samuel Sägesser, ancien directeur de l'organisation régionale de produits «*Natürli Aargau*», a lu l'annonce, m'a contacté, a franchi le pas et, selon ses dires, ce fut «la période la plus exigeante sur le plan



physique et psychique, mais de loin la meilleure de sa carrière». Sous son égide, *Table couvre-toi* est devenue une association qui a d'abord dû se faire connaître en dehors du groupe Bon Appétit. «Il a fallu se battre pour trouver des partenaires et des produits, ce qui n'était pas évident du tout», se souvient le directeur, à la retraite depuis 2011. «J'ai dû convaincre les producteurs que nous n'allions pas les concurrencer avec leurs propres produits – puisque nos bénéficiaires ne pourraient en aucun cas les acheter.»

Deux ans pour relever le défi

La somme de 150'000 francs et un délai de deux ans, tel a été le cadre accordé à Samuel Sägesser pour développer l'association de manière professionnelle. Et c'est cette extrême compétence dont il fallait aussi faire preuve vis-à-vis des bénéficiaires. Car au bout du compte, les produits sauvés devaient être distribués exclusivement aux personnes ayant vraiment besoin de ce soutien. Selon Samuel Sägesser: «Nous avons pris contact avec des organisations sociales pour examiner la situation de nos bénéficiaires. Tout comme nous avons également contacté les foyers et les églises.» C'était capital pour le développement de *Table couvre-toi* et pour être crédibles vis-à-vis des partenaires et des donateurs. Voilà comment le système de cartes pour bénéficiaires a été progressivement amélioré, entre autres en limitant sa validité à un an maximum.

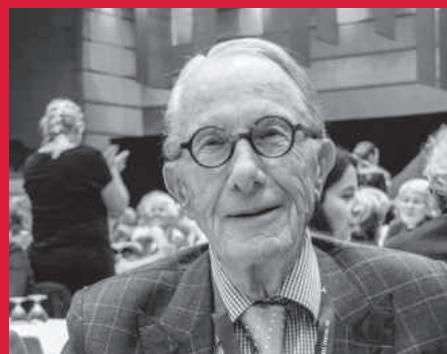
Déménagement vers Winterthour

Avec la vente du groupe Bon Appétit à Rewe en 2006, *Table couvre-toi* a perdu son QG à Dietikon. De nouveaux locaux ont été trouvés à Winterthour. Certes moins bien situés du point de vue logistique, ils étaient mieux équipés en espaces de stockage et chambres froides, éléments essentiels puisque le travail de *Table couvre-toi* est régi par la loi sur les denrées alimentaires. D'année en année, l'association a grandi, comptant de plus en plus de centres de distribution. Pour pouvoir bien fonctionner, Samuel Sägesser a mis en place pour les bénévoles le dispositif qui a fait ses preuves jusqu'ici. Une autre de ses initiatives est le franc symbolique dont les bénéficiaires doivent s'acquitter pour acheter des marchandises. «J'ai mis tout mon cœur et toute mon âme dans ce travail et cette association a été le couronnement de ma vie professionnelle», déclare le premier directeur. Il est donc tout à fait logique qu'en tant que membre du comité directeur, il soit aujourd'hui toujours autant attaché à *Table couvre-toi* et qu'il puisse encore suivre de près l'évolution et la croissance de l'association. **EB**



«Au début, ne venaient qu'une ou deux personnes.»

Anja Hübner



«Table couvre-toi s'est développée à une vitesse vertigineuse et je ne voulais pas laisser passer cette occasion de soulager autrui.»

Beat Curti



«J'ai mis tout mon cœur et toute mon âme dans ce travail et cette association a été le couronnement de ma vie professionnelle.»

Samuel Sägesser

La boucle est bouclée

Au fait, que se passe-t-il avec les aliments qui ne sont vraiment plus comestibles et qui doivent être éliminés? Lorsqu'ils ne peuvent plus être utilisés autrement, Coop comme Migros les font transformer en biogaz avec d'autres déchets verts. Cela permet d'économiser du fioul – et c'est une utilisation judicieuse des substances organiques comme le montre l'exemple de Migros Suisse orientale.

Migros génère en Suisse 115'000 tonnes de déchets d'exploitation par an. «Il s'agit là surtout des ordures quotidiennes, d'emballages en plastique et en carton», dit Robert Zwingli, le chef du département Élimination de la Coopérative Migros Suisse orientale. «À cela s'ajoutent les métaux, les palettes perdues et les déchets verts – par exemple les marchandises endommagées, périmées ou qui, pour d'autres raisons, ne peuvent plus être consommées et vendues.» Mais la part des aliments non valorisés en tant que tels est de 1,5%.

Collecter et compacter

Depuis quelques années, les magasins n'ont plus à s'occuper de l'élimination des déchets. Un memento leur indique comment les retourner aux centrales des coopératives. Par exemple, pour Migros Suisse orientale, les invendus alimentaires sont d'abord proposés à prix réduits aux clients et collaborateurs. Ensuite est évaluée la possibilité d'utilisation de ces invendus par les restaurants Migros ou les institutions sociales telles que *Table couvre-toi*. Et le reste atterrit à la centrale d'exploitation de Gossau. Là-bas, les déchets sont traités ou éliminés comme il se doit. À la Coopérative Migros Suisse orientale, les déchets biogènes – fruits, légumes, produits laitiers et carnés ainsi que les

produits convenance, les plantes, etc. – sont collectés dans un compacteur d'une contenance d'environ 14 tonnes. «Le pain est une exception», dit Robert Zwingli. «Il est engrangé à part et distribué pour nourrir des animaux.» Il y a encore quelques années, les restes alimentaires servaient aussi de nourriture pour animaux, mais depuis l'an 2000 cela n'est plus autorisé.

Broyer ...

Les déchets biogènes compressés dans le compacteur sont ensuite acheminés jusqu'à l'installation du syndicat d'épuration des eaux d'Altenrhein (SG). Là, ils passent dans un broyeur à marteaux spécialement conçu pour concasser les mélanges de matériaux hétérogènes. Cette opération ne se fait pas avec un simple broyeur mais, comme son nom l'indique, par une série de marteaux en acier logés dans un boîtier. Au cours du processus, les substances étrangères et interférentes sont éliminées avec de l'air comprimé puis incinérées.

... et liquéfier

Cette masse broyée et mélangée avec de l'eau est ensuite évacuée de l'installation avec la boue d'épuration et conduite au digesteur où elle fermente pendant environ 20 jours. De cette façon, la partie fermentescible est transformée en biogaz. La boue digérée est déshydratée, séchée puis introduite comme combustible alternatif dans le circuit de l'industrie du ciment. Le syndicat étudie actuellement les procédés qui permettraient de la valoriser encore davantage: à l'avenir, les matériaux recyclables qu'elle contient comme le phosphore ou l'azote, seront récupérés et réintroduits dans le circuit des matériaux. «Il existe cependant aussi des broyeurs à marteaux pour le lisier utilisé comme engrais agricole», déclare Robert Zwingli. «Les deux méthodes ont leurs avantages et leurs inconvénients.» Le biogaz produit lors du processus de fermentation est ensuite transformé par le syndicat d'épuration des eaux d'Altenrhein en électricité et en chaleur dans des moteurs à gaz. Une tonne de restes alimentaires équivaut à la valeur énergétique de 300 litres de fioul.



Le broyeur à marteaux réduit en miettes des déchets biogènes pour permettre leur revalorisation ultérieure.

Photo: syndicat d'épuration des eaux d'Altenrhein

Boucler la boucle du circuit des matériaux

Le concept du broyeur à marteaux répond à la volonté de Migros de boucler la boucle du recyclage des matières. Depuis quelque temps, la Coopérative Migros Zurich exploite à cet effet son propre broyeur à marteaux. «La fermentation se fait même à Zurich chez un fournisseur externe», déclare Robert Zwingli. Pour autant, ce broyeur à marteaux permet aux Coopératives Migros de revaloriser de différentes manières 74 % des déchets industriels. **EB**



Robert Zwingli, chef du département Élimination de la Coopérative Migros Suisse orientale.
Photo: Migros Suisse orientale

Une source de motivation

Aux centres de *Table couvre-toi* en Suisse comme dans la Principauté du Liechtenstein, quelque 3000 bénévoles distribuent les dons de produits aux personnes touchées par la pauvreté. Céline Zwahlen est l'une de ces bénévoles.

Les églises jouent un rôle important pour *Table couvre-toi*, car souvent ce sont elles qui mettent leurs locaux à la disposition de l'association pour la distribution hebdomadaire des dons de denrées alimentaires aux personnes dans le besoin. À Tavannes, dans le Jura bernois, *Table couvre-toi* est par exemple hébergée par l'Église catholique. Le centre de distribution est géré par une équipe d'une trentaine de bénévoles, dont Céline Zwahlen fait partie depuis maintenant environ quatre ans. Un mardi sur deux, elle est de la partie; elle accueille les bénéficiaires, prépare les dons de produits et aide à la distribution. «C'est une amie de mon église qui m'a parlé de *Table couvre-toi*», explique la spécialiste Formation/RH de Tramelan (BE), dont l'activité professionnelle est de travailler dans une banque. «J'ai tout de suite senti que cela pourrait être quelque chose pour moi – j'aime bien être là pour les autres et apporter mon aide. *Table couvre-toi* est donc pour moi une véritable source de motivation.»

Faire partie de quelque chose d'essentiel

Tous les membres de l'équipe de bénévoles ont le sentiment de contribuer à quelque chose d'essentiel. «Même si le travail au centre de distribution n'est pas toujours aussi simple», déclare Céline Zwahlen. Parfois, ce n'est pas facile de côtoyer des bénéficiaires touchés par la pauvreté, embarrassés, voire carrément gênés, de demander de l'aide. «Cela me chagrine toujours de rencontrer des gens qui sont mal à l'aise d'être dans le besoin», explique Céline Zwahlen. Elle se souvient d'une



dame qu'elle connaissait et qu'elle a revue au centre de distribution. «Cela m'a touchée qu'elle connaisse des difficultés. Mais je n'ai fait cas de rien en essayant de rester le plus naturel possible.» Néanmoins, cette situation a vraiment mis mal à l'aise cette personne. «Depuis malheureusement, elle n'est plus revenue», dit Céline Zwahlen. «Je ne sais pas si c'est parce qu'elle n'a plus de carte ou si c'est parce qu'elle a été embarrassée. Cela me touche toujours autant.» Pourtant, aux centres de distribution *Table couvre-toi*, il n'y a pas de honte à avoir. Les clients font leurs courses pour un franc symbolique et peuvent échanger et bavarder – entre autres avec des bénévoles comme Céline Zwahlen. **EB/CT**



Envie d'une nouvelle coupe?

Au centre de distribution de Caslano, les bénéficiaires de *Tavolino Magico* reçoivent non seulement des denrées alimentaires, mais peuvent parfois aussi changer de look! En effet, une fois par an, Paola Bottoni du salon «Style me» à Massagno et trois autres coiffeuses leur proposent gratuitement coupe et coiffage. «Depuis plusieurs années, j'offre tous les ans une journée de travail à une organisation caritative», dit Paola pour expliquer son engagement. «Et notre action chez *Tavolino Magico* est une merveilleuse expérience que nous renouvelons avec plaisir.» Pouvoir faire du bien avec une paire de ciseaux et un peigne – c'est une vraie satisfaction pour elle comme pour ses collègues.

C'est justement le tour de Julia, une petite fille de six ans. Paola lui montre plusieurs coiffures sur son téléphone portable. La fillette aimerait avoir les cheveux courts – et c'est parti! D'un geste rapide, Paola coupe la longue et superbe chevelure.

Ensuite, c'est à la maman de Julia de se faire coiffer. «Cela fait deux ans que nous ne sommes pas allées chez le coiffeur», dit-elle. «Par manque d'argent. C'est vraiment agréable de se faire chouchouter de cette façon.» Aujourd'hui, quinze personnes se sont inscrites pour une coupe gratuite. Parmi elles, il y a aussi Thomas et son épouse. «Pour nous, cette offre est une aide bienvenue», dit-il.

Cette initiative a été mise en place par Tiziana Delmenico, la responsable adjointe du centre de distribution. «Les réactions sont plus que positives», déclare-t-elle. Une coupe de cheveux coûte généralement 40 francs pour les hommes et 70 pour les femmes – rares sont les bénéficiaires qui peuvent se permettre un tel luxe. C'est pourquoi ce moment de bien-être est d'autant plus savouré. **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), Céline Tapis (CT), Erik Brühlmann (EB), Simonetta Caratti (SC)
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: octobre 2019

L'abonnement de 20 francs par an est inclus dans la cotisation des membres et des donatrices/donateurs.