

Lecture de table

« Nous sommes une
grande famille »

Page 3

Une année
« foodbridge » à travers
l'exemple de Migros

Page 4

« Ici, je me
sens utile »

Page 5

Profondément ancré
dans les traditions
familiales



Chère lectrice, cher lecteur,

Dans la présente édition, nous allons accompagner durant une journée Andrej Spahn, un jeune homme débrouillard de 23 ans. Andrej effectue son service civil chez *Table couvre-toi* à Winterthour. Il est le bras droit de notre responsable de la plateforme Suisse orientale David Kranjcec et veille à ce que

les denrées alimentaires soient bien préparées, chargées correctement sur les chariots et livrées au bon centre de distribution. En page 4, Andrej parle de sa mission à responsabilité chez *Table couvre-toi*.

Nous nous sommes aussi rendus chez Rapelli à Stabio pour visiter les installations de production. Cela fait longtemps que Rapelli est un fidèle donateur de *Table couvre-toi* – en particulier de *Tavolino Magico* en Suisse italienne. Rapelli donne régulièrement ses excédents à *Tavolino Magico* : tranches de salami, de viande séchée, de jambon cru mais aussi lasagnes ou petits pains pour les antipasti. Lorsque les quantités sont importantes, nous en livrons une partie à la plateforme Suisse orientale à Winterthour pour que nos clients situés « de l'autre côté du jardin ensoleillé » puissent aussi bénéficier de ces produits de première qualité (page 5).

Nous continuons de croître et nos services sont très demandés. Par conséquent, nous allons continuer à développer la plateforme Suisse centrale à Baar. Ceci est possible grâce à l'excellente collaboration avec l'institution GGZ@Work, qui gère la plateforme avec des personnes issues de programmes d'occupation et d'insertion professionnelle (page 7).

Bonne lecture !

Je vous souhaite un automne haut en couleurs et vous adresse mes cordiales salutations.

Caroline Schneider, Responsable de la communication

Une année « foodbridge » à travers l'exemple de Migros 3

« Ici, je me sens utile » 4

Profondément ancré dans les traditions familiales 5

Développement de la plateforme Suisse centrale de *Table couvre-toi* 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

Mention légales :

Editeur :

Table couvre-toi

Rudolf Diesel Strasse 25

8405 Winterthour

info@tischlein.ch

Téléphone 052 557 95 05

www.tablecouvretoi.ch

Compte CCP pour les dons : PC 87-755687-0

Rédaction : Caroline Schneider, *Table couvre-toi*

Fréquence de parution : trimestrielle

Grafikdesign/Layout : grafisch.ch

Prochaine édition : décembre 2014

Tirage : 7 000 exemplaires (d, i, f).

L'abonnement coûte 20 francs par an et est inclus dans la cotisation pour les donateurs.

Organisation parrainée par :



ERNST GÖHNER STIFTUNG
ZUG



Partenaire de coopération :

Une année « foodbridge » à travers l'exemple de Migros

Depuis plusieurs années déjà, les deux organisations d'aide alimentaire *Table couvre-toi* et *Table Suisse* reçoivent le soutien de Migros qui leur fait don de produits alimentaires. Dans le cadre du projet « foodbridge », la coopérative a intensifié cette collaboration en participant financièrement aux frais de logistique. Mais ceci n'est qu'une partie des mesures prises par Migros pour endiguer le gaspillage alimentaire.

L'année dernière, les membres de la Communauté d'intérêt du commerce de détail suisse (CI CDS) se sont fixé l'objectif de contribuer ensemble à la lutte contre la destruction des denrées alimentaires. Cette déclaration d'intention a permis d'obtenir une solution de branche. Les quatre représentants de la CI CDS – Coop, Migros, Manor et Denner soutiennent *Table couvre-toi* et *Table Suisse* pendant trois ans en leur faisant don de produits et en leur allouant un montant annuel de respectivement 340 000 francs suisses.

Une première année au bilan positif

Le projet « foodbridge » a bien démarré. Par rapport à l'année précédente, les deux organisations caritatives ont reçu de Migros (y compris des entreprises industrielles de Migros) 20% de denrées alimentaires en plus, qui ne pouvaient plus être vendues. L'année dernière, les deux organisations de soutien alimentaire ont distribué à des personnes dans le besoin un total de plus de 1200 tonnes de vivres offertes par Migros. Par rapport à l'an passé, *Table couvre-toi* et *Table Suisse* peuvent aujourd'hui collecter des denrées alimentaires auprès de 30 filiales Migros supplémentaires. Et ce chiffre ne cesse de croître. « Pour Migros, la réduction continue des déchets alimentaires est un objectif stratégique qui fait partie de la responsabilité sociale. Nous nous réjouissons donc d'autant plus que le projet « foodbridge » nous permette aussi de nous rapprocher de cet objectif », déclare Herbert Bolliger, président de la Direction générale de Migros. Alex Stähli, Directeur de *Table couvre-toi* explique : « Grâce à ce soutien renforcé, nous pouvons continuer à garantir notre aide alimentaire et à développer davantage nos capacités. Nous pouvons ainsi sauver et distribuer des quantités plus importantes de dons alimentaires proches de la date limite de consommation. » Cela demande une logistique rapide et rodée ainsi que de l'organisation pour la distribution. Alex Stähli considère cela comme un potentiel supplémentaire de synergie : « Nous espérons trouver encore d'autres partenaires dans le domaine des transports. »

Optimiser l'utilisation des denrées alimentaires

« Pour pouvoir réduire efficacement les déchets alimentaires (food waste), c'est toute la chaîne de création de valeur d'une denrée alimentaire qui doit être passée au crible et optimisée », explique Christine Wiederkehr-Luther, responsable du service Écologie de la Fédération des coopératives Migros. Migros s'engage par conséquent aussi bien dans le commerce de détail que dans la restauration et les entreprises industrielles. Avec succès : 98,6% des denrées alimentaires que propose Migros dans ses magasins et dans la restauration sont également vendues à des prix standard ou réduits ou alors données à des organisations d'utilité publique telles que *Table couvre-toi*, *Table Suisse* et à d'autres œuvres de bienfaisance comme Partage et Caritas. Une bonne planification dans les filiales et des outils de prévision facilitent l'évaluation de la demande. Comme la logistique est optimisée, les produits sont livrés plus rapidement aux filiales, ce qui permet au client de bénéficier d'une plus longue durée de conservation du produit. Différentes tailles d'emballage, y compris des plus petites, aident le client à réduire ses déchets. Les marchandises dont la date limite de vente ou la date de durée de conservation minimale expirent bientôt, sont proposées à des prix réduits, d'abord aux clients puis aux collaborateurs. Les restaurants Migros profitent également de ce type de produits qu'ils transforment immédiatement. Migros propose, par exemple dans sa gamme M-Budget, des produits pour lesquels les normes revêtent un caractère moindre (par exemple pommes, carottes



Davantage de dons alimentaires grâce à « foodbridge »

ou pommes de terre). Grâce à ses entreprises industrielles, Migros peut collaborer étroitement avec le commerce de détail, ce qui permet d'améliorer la planification des quantités et de l'assortiment, et d'éviter les surplus. Les entreprises industrielles misent sur des processus optimisés le mieux possible et sur des installations de production modernes qui réduisent les pertes lors de la préparation et de la transformation. « Il est également important de former et de sensibiliser nos collaborateurs », souligne Mme Wiederkehr-Luther.

Utiliser avant d'incinérer

Et qu'arrive-t-il aux denrées alimentaires restantes (1,4%) qui sont effectivement générées comme déchets alimentaires (food waste) et qui ne peuvent pas être distribuées à des personnes dans le besoin, malgré un meilleur tri ? « Lorsqu'il n'est plus possible de répondre aux critères de qualité des denrées alimentaires, nous utilisons les excédents comme nourriture pour animaux ou nous les utilisons pour la fermentation et le compostage », déclare Mme Wiederkehr-Luther. Au bout du compte, seul 0,2% des denrées alimentaires finit dans des usines d'incinération. Le but de Migros est de continuer à réduire cette valeur.

Une journée dans la vie d'Andrej Spahn :

« Ici, je me sens utile »

Andrej Spahn accomplit son service civil chez Table couvre-toi à l'entrepôt de la plateforme Suisse orientale située à Winterthur. Andrej fait en sorte que les dons alimentaires soient préparés du mieux possible pour les différents centres de distribution, que les quantités soient justes et que les chariots soient livrés à bonne date et au bon endroit. Mais il veille aussi à la bonne entente et à la cohésion entre les magasiniers.

Andrej Spahn a effectué son apprentissage de logisticien (CFC) chez Volg et travaille aujourd'hui au service Achats de l'entreprise qui l'a accueilli durant son apprentissage. Pour Table couvre-toi, il est une chance. Le jeune homme de 23 ans connaît sur le bout des doigts non seulement le métier de dispatcheur et la gestion des stocks, mais il fait également preuve d'une grande compétence sociale, d'esprit collectif et de flexibilité. Nous accompagnons Andrej pendant une journée.

« La première chose à faire le matin, c'est charger les chariots. À savoir ceux des centres de distribution qui ouvriront le lendemain. Nos « préparateurs » qui sont majoritairement des personnes issues de programmes d'occupation, prennent un bon de préparation sur lequel ils trouvent les quantités à charger sur le chariot. Je contrôle tous les chariots une fois qu'ils ont été remplis. Je vérifie d'abord si les quantités sont exactes et si le chariot a été correctement chargé en vue du transport. Les marchandises lourdes sont disposées en bas, les légères en haut. De plus, il ne faut pas que les marchandises dépassent du chariot. Car les produits doivent arriver intacts au centre de distribution. Et en tout dernier, je dois vérifier le poids du chariot qui ne doit pas peser plus de 180 kg. C'est important, parce que les chariots doivent pouvoir être manœuvrés sans difficultés par nos bénévoles aux centres de distribution et parce que nous n'avons pas le droit de dépasser la charge utile du véhicule frigorifique. Sinon, nos conducteurs devront payer une amende salée.

Après la préparation, j'effectue un passage dans les allées. Y a-t-il encore suffisamment de produits disponibles pour le lendemain ? S'il en manque, je me rends à l'arrière de l'entrepôt avec le chariot élévateur pour chercher des nouveaux produits sur palettes que je range dans l'allée de préparation. Dans l'intervalle, j'aide les autres collaborateurs. Je trie les consignes, je jette les déchets, j'aide à trier et à préparer les légumes ou alors je vais chercher les produits livrés qui se trouvent à la réception des marchandises. Une livraison de mozzarella dont la date expire demain vient justement d'arriver. Il faut donc vite s'en occuper. Nous calculons les quantités et regardons à combien de centres de distributions nous pouvons en distribuer. Nous remplaçons les yogourts déjà préparés, dont la date expire dans seulement quatre jours, par la mozzarella. Je dois alors corriger le bon de préparation pour que le bon de livraison puisse être correctement établi.

Je commence maintenant à établir les bons de préparation pour le lendemain. Je fais en sorte de composer un assortiment le plus varié et intéressant possible pour chaque centre de distribution qui recevra environ 15 à 20 articles différents. Le critère le plus important sur lequel je me base est la date limite de consommation et/ou la date de durée de conservation minimale. Tous les aliments dont la date expire bientôt doivent être livrés en premier. Ensuite, j'établis un bon de préparation séparé pour chaque centre de distribution. Ce bon est créé dans notre programme de gestion des stocks. Pour calculer la quantité de produits par centre de distribution, je regarde le rapport journalier de la semaine



Profondément ancré dans les traditions familiales

Salami, mortadelle et jambon cru. Qui ne connaît pas les produits de Rapelli ? L'entreprise suisse traditionnelle compte parmi les donateurs de produits de longue date de *Table couvre-toi*. L'entreprise du groupe ORIOR, débordé d'amour et de passion et se bat pour la tradition et l'artisanat. Et ces valeurs sont immédiatement perceptibles durant la visite de l'usine de production à Stabio (TI).

Cet automne, Andrej Spahn effectuera déjà sa troisième période d'affectation au service civil chez *Table couvre-toi*.

précédente du centre de distribution respectif. Ce rapport indique combien de personnes (y compris le nombre de membres de la famille) ont reçu des denrées alimentaires la semaine précédente. Cela nous permet de toujours tenir compte des variations du nombre de clients. Pour *Table couvre-toi*, il est capital que la distribution soit équitable. Deux centres de distribution peuvent par exemple avoir le même nombre de cartes pour bénéficiaires mais l'un d'eux peut compter plus de personnes, c'est-à-dire des familles nombreuses. Par conséquent, nous préparons davantage de produits pour le centre de distribution qui recense un plus grand nombre de personnes. Mais j'essaie aussi, dans la mesure du possible, de répondre aux souhaits spécifiques. Par exemple, le centre de distribution de Payerne est livré directement en pain par un boulanger du coin. Nous ne préparons donc pas de pain en plus pour ce centre de distribution.

L'après-midi, j'établis les bons de livraison. Je tiens aussi les statistiques à jour. Par exemple combien de boîtes isothermes ont été livrées aujourd'hui et à quels centres de distribution. Ou alors je saisis le nombre de chariots avec leur poids respectif dans un tableau Excel pour m'assurer de ne pas dépasser la charge utile de chaque véhicule. Une fois la partie administrative terminée, j'apporte mon aide à l'entrepôt. Le travail ne manque pas. On ne s'ennuie jamais.

Pour moi, cette mission de service civil est à la fois un enrichissement et un défi. Pas seulement sur le plan professionnel, mais aussi relationnel. Il y a tant de personnes différentes qui travaillent chez *Table couvre-toi*. Le travail en équipe est très important. Nous nous entraînons. Voilà pourquoi cette mission de service civil me satisfait autant. Ici, je me sens utile. »

Rapelli compte parmi les principaux employeurs du Tessin. La société emploie environ 400 collaborateurs. « Chez nous, il y a peu de mouvements de personnel », dit Fabio Scartezzini, responsable Marketing chez Rapelli. « Nous sommes une grande famille », déclare avec enthousiasme son collaborateur Roman Güdel, originaire de Thurgovie, qui travaille depuis quatre ans au service Recherche et Développement de l'entreprise. Et on le croit sur parole. Durant la visite des installations de production, il salue tous les collaborateurs par leur prénom en leur donnant une tape amicale sur l'épaule. « Beaucoup nous sont fidèles pendant des décennies. Certains même pleurent lorsque sonne l'heure du départ à la retraite. Et souhaitent que leurs enfants prennent la suite chez nous. » Duilio, par exemple, est entré chez Rapelli alors qu'il était un jeune homme. Enfant déjà, il aidait son père à fabriquer des saucisses. C'est cette tradition qu'il a voulu perpétuer. Chez Rapelli, il surveille le processus de maturation des produits de charcuterie. Lorsque Duilio entre dans la chambre de maturation, tous ses sens sont en alerte. Il touche le salami, en contrôle la consistance, le sent pour vérifier si l'odeur qu'il dégage correspond à celle recherchée et observe la moisissure blanche qui se développe lentement sur la saucisse. Au besoin, il augmente l'humidité de l'air dans la chambre ou modifie la température. Duilio transmet son savoir aux jeunes collaborateurs. « L'expérience de l'homme ne peut pas être remplacée par la technologie », déclare Roman Güdel.

Développement durable à tous les niveaux

La responsabilité sociale et écologique est visible à tous les niveaux chez Rapelli. Elle commence aux achats et finit à l'emballage. Roman Güdel montre un salametti (petit salami) emballé dans du papier écologique. Roman Güdel travaille avec la société Südpack pour essayer de développer des emballages encore plus écologiques. Pour les approvisionnements, la régionalité est très importante : avec des ingrédients tessinois et selon des recettes du Tessin. Le jambon cru arrive à maturité sur l'Alpe

Piora à 2000 mètres d'altitude. « Le poivre des salametti vient du Val Maggia », explique Roman Güdel en ouvrant la porte qui donne sur la halle aux herbes aromatiques. C'est là que sont mélangés les sels et les différentes herbes. Les odeurs sont les mêmes que sur un marché de Zanzibar. « Ces herbes, par exemple, proviennent de la vallée de Blenio. » Ces exemples et bien d'autres encore montrent que chez Rapelli, la régionalité et la tradition vivent et donnent aux produits cette once d'amour indispensable. Mais l'entreprise se fixe aussi des objectifs en termes de climat. Depuis 2012, Rapelli n'utilise plus de pétrole mais mise sur le gaz naturel. « Nous utilisons la chaleur générée par nos machines et la réintroduisons dans le circuit », explique Fabio Scartezzini. D'ici à 2019, Rapelli veut diviser par deux les émissions de CO₂. « Nous voulons faire quelque chose et nous y croyons dur comme fer. », ajoute Fabio Scartezzini.

Réduire autant que possible les déchets alimentaires (food waste)

« Notre objectif est de ne plus jeter de produits », déclare Fabio Scartezzini. « Les grandes entreprises doivent mettre tout en œuvre pour réduire les déchets alimentaires. » insiste-t-il. Différentes mesures permettent à Rapelli de minimiser les excédents ou les erreurs de production. Les prévisions de vente et le programme de vente sont étroitement coordonnés. « Lorsque nous avons des excédents, nous proposons des actions ou des liquidations à nos clients. », déclare le responsable Marketing. Dans sa propre boutique, Rapelli vend ses produits au personnel à des tarifs préférentiels. Et dans la cuisine de la cafétéria d'entreprise, qui est également ouverte au public, on transforme les produits qui ne peuvent plus être vendus. Le reste est quant à lui offert depuis de nombreuses années à *Tavolino Magico*. « Depuis peu, nous transportons une partie des marchandises



Le processus de maturation des saucisses fait l'objet d'un contrôle quotidien. L'année dernière, Rapelli a fait don de 12 000 kg de ses excédents de premier choix à *Tavolino Magico*.

données par Rapelli à l'entrepôt de la plateforme Suisse orientale à Winterthour », dit Alex Stähli, Directeur de *Table couvre-toi*. Ainsi, les clients des centres de distribution alémaniques peuvent également bénéficier de ces produits de première qualité. Autrement, ils ne pourraient jamais se les offrir.

Le groupe ORIOR est donateur de *Table couvre-toi*

Le groupe ORIOR est un groupe agroalimentaire suisse indépendant. Il se concentre sur la transformation et la valorisation de la viande, la fabrication de produits Convenience pour le commerce de détail et la restauration, ainsi que sur l'exportation et la logistique de produits frais et réfrigérés.

Les entreprises Fredag, Rapelli, Le Patron et Pastinella donnent déjà leurs excédents à *Table couvre-toi*.

www.rapelli.com

www.orior.ch

« Malgré tous les efforts déployés pour empêcher les pertes de denrées alimentaires, il arrive toujours que des produits de première qualité ne puissent plus être vendus. Distribuer ces produits à des personnes dans le besoin grâce à la logistique parfaite de Table couvre-toi, relève de notre responsabilité collective. Nous sommes fiers d'être partenaire de Table couvre-toi. »

Bruno de Gennaro, Group CEO a.i., ORIOR AG

Développement de la plateforme Suisse centrale de *Table couvre-toi*

Depuis 2010, *Table couvre-toi* gère conjointement avec l'institution GGZ@Work la plateforme logistique Suisse centrale à Baar (ZG). Les deux organisations ont prolongé leur contrat commun pour poursuivre leur collaboration couronnée de succès. Au programme : le développement de la plateforme Suisse centrale.

Cela fait déjà quatre ans que l'institution GGZ@Work à Baar met en œuvre le concept de *Table couvre-toi* en Suisse centrale. Pour ce faire elle met à disposition, dans le cadre de sa mission pour l'insertion professionnelle, des collaborateurs ainsi qu'un entrepôt de 200 m². *Table couvre-toi* apporte sa contribution à l'infrastructure en fournissant par exemple une cellule de réfrigération et de congélation, des rayonnages et des chariots élévateurs ainsi qu'un véhicule frigorifique pour la livraison et l'enlèvement des produits. « Avec le véhicule de *Table couvre-toi*, nous effectuons une tournée quotidienne, allons chercher les surplus de denrées alimentaires en parfait état chez les producteurs et les négociants comme Prodega à Rotkreuz, Gemüse Müller, Mars Suisse, Lactalis ou Emmi. Nous stockons chez nous les denrées alimentaires collectées. En même temps, nous préparons les chariots pour les dix centres de distribution de notre région que nous livrons une fois par semaine », explique la responsable de la plateforme, Sarah Honegger. Environ dix collaborateurs issus de programmes d'occupation ainsi qu'un civiliste s'engagent comme conducteurs ou magasiniers pour *Table couvre-toi*. La plateforme Suisse orientale à Winterthour, là où se trouve l'entrepôt principal, approvisionne chaque semaine la plateforme Suisse centrale en vivres supplémentaires qui viennent compléter les produits collectés dans la région. GGZ@Work héberge et exploite en outre le centre de distribution de Baar, lequel est financé par la Clary Foundation. « Chaque semaine, nous soutenons quelque 220 personnes dans



L'entrepôt de 200 m² de la plateforme Suisse centrale à Baar dispose de 98 emplacements de palettes.

le besoin à Zoug et ses environs en leur distribuant des denrées alimentaires », déclare Sarah Honegger.

La plateforme Suisse centrale continue de croître

« En raison de la demande, nous développons la plateforme Suisse centrale », déclare Alex Stähli, Directeur de *Table couvre-toi*. Aussi *Table couvre-toi* s'apprête-t-elle à ouvrir le premier centre de distribution du canton d'Obwald, et ce à Sarnen. Un autre centre de distribution ouvrira ses portes cet automne à Wohlen (AG). Désormais, la plateforme Suisse centrale va se charger des centres de distribution qui étaient jusqu'ici approvisionnés par des autres plateformes. Cela concerne les centres de distribution d'Aarau, de Wädenswil et d'Affoltern am Albis. L'acquisition d'un second véhicule frigorifique est prévue dans le cadre du développement. La coopération de longue date entre GGZ@Work et *Table couvre-toi* est très précieuse d'un côté comme de l'autre. « La coopération avec *Table couvre-toi* nous apporte, en tant qu'établissement d'insertion professionnelle, plusieurs avantages. Nos collaborateurs sans emploi peuvent venir en aide à d'autres personnes dans le besoin en accomplissant des activités utiles. Cela permet d'incarner de manière exemplaire le principe selon lequel il faut aider les autres pour s'aider soi-même », déclare Carl Utiger, Directeur de GGZ@Work. « Nous mettons à profit les points forts respectifs de nos deux organisations. Nous apprécions l'approche pragmatique de notre partenaire : simple, direct et efficace », ajoute Stähli.

À propos de GGZ@Work

GGZ@Work est une institution de la société d'utilité publique du canton de Zoug (GGZ). L'association GGZ a été fondée en 1884 et représente aujourd'hui la principale œuvre sociale privée du canton de Zoug. GGZ@Work permet d'occuper environ 150 personnes sans emploi dans six établissements, par exemple dans l'entreprise de recyclage où est hébergée *Table couvre-toi*, dans le magasin de matériaux, sur le bateau Yellow ou au service bureau. Ainsi, des bénéficiaires de l'aide sociale, des personnes ayant le statut de réfugié ou des requérants d'asile trouvent une mission durant laquelle ils sont coachés et encouragés et peuvent, dans de nombreux cas, ensuite accéder au marché primaire de l'emploi.

www.ggzatwork.ch

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

Nouveaux centres de distribution

Huttwil (BE) a ouvert le 24 septembre 2014

Wohlen (AG) ouvre en octobre 2014

Saint-Imier (BE) ouvre en octobre 2014

Sarnen (OW) ouvre en novembre 2014



Équipe de bénévoles de Bischofszell

Un village court pour *Table couvre-toi*

Le 7 septembre 2014, l'Église réformée d'Hettlingen a organisé une course sponsorisée en faveur de *Table couvre-toi* lors de la fête du village. Il y avait 171 personnes au départ. Ensemble, elles ont collecté 78'500 francs pour *Table couvre-toi*. Un grand merci à tous les coureurs. Le don sera affecté au parrainage du centre de distribution de Winterthour-Wülflingen.



Course sponsorisée à Hettlingen

État d'avancement du projet : plateforme logistique interrégionale Espace Mittelland

Les divers travaux pour la plateforme indépendante Espace Mittelland de *Table couvre-toi* à Granges, qui sera opérationnelle à partir de janvier 2015, battent leur plein. Les travaux de transformation de l'entrepôt vont débuter en novembre. Des bureaux et des vestiaires seront aménagés et l'entrepôt sera aménagé avec plusieurs zones climatiques pour les produits secs, les produits frais et les produits surgelés. Pour exploiter la plateforme Espace Mittelland, *Table couvre-toi* s'est mise en quête d'un partenaire s'inscrivant dans le cadre d'un programme d'occupation et d'insertion professionnelle. L'objectif étant de gérer la plateforme Espace Mittelland avec des personnes issues de programmes d'insertion professionnelle et d'emploi à temps partiel. Avec la société d'utilité publique ProWork, *Table couvre-toi* a trouvé ce qu'elle cherchait et des négociations sont en cours.



L'équipe du projet discute des plans pour la transformation imminente de l'entrepôt à Granges.