

# Lecture de Table



**Plus de fruits et légumes –  
moins de kilomètres de transport**





Chère lectrice, cher lecteur,

En 2015, l'Assemblée générale des Nations Unies a adopté la résolution fixant la mise en œuvre de 17 objectifs de développement durable, intitulée «Transformer notre monde: le Programme de développement durable à l'horizon 2030.»

Grâce à son sauvetage alimentaire, *Table couvre-toi* contribue à l'objectif qui vise à réduire de moitié les pertes alimentaires d'ici 2030 (cible 12.3.). Notre association œuvre également à la réalisation d'autres objectifs: grâce à notre organisation d'aide alimentaire, nous soutenons directement et indirectement des personnes en situation de précarité (objectif 1). De plus, chez nous, bénévoles et civilistes travaillent main dans la main avec des collaborateurs qui veulent saisir leur chance de s'insérer dans la vie professionnelle (objectif 8).

L'objectif 17 est également important à mes yeux: «Partenariats pour la réalisation des objectifs.» Partout je rencontre des personnes qui contribuent à un monde plus durable et plus juste en faisant preuve d'engagement, de pragmatisme et en étant axées sur les objectifs. Lors de ces rencontres, le fait que quelqu'un représente un Office fédéral, travaille dans le secteur alimentaire ou une ONG, devient secondaire. Que je m'engage en tant que directeur ou bénévole. Une question nous réunit tous: «Comment avoir le maximum d'impact ensemble?»

Notre nouvelle plateforme logistique à Staufen (page 3) ou notre participation au plan d'action de la Confédération contre le gaspillage alimentaire d'ici à 2030 (page 6) montrent la façon dont nous entendons contribuer à un avenir durable en nouant des partenariats.

Le procès-verbal de la séance plénière des Nations Unies s'est d'ailleurs terminé sur ces mots: «Nous réaffirmons notre volonté inébranlable d'exécuter le Programme et d'en tirer pleinement parti pour transformer notre monde de façon à le rendre meilleur d'ici à 2030.»

Je n'ai rien à ajouter.

Je vous souhaite une bonne continuation et une Lecture de Table inspirante.

Bien cordialement,  
Alex Stähli

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

Ici, vous trouverez les  
17 objectifs de développement durable:



Table couvre-toi est parrainée par:



MIGROS

ERNST GÖHNER STIFTUNG

et le partenaire de coopération:





C'est ici, sur environ 1100 mètres carrés, que la nouvelle plateforme logistique de *Table couvre-toi* va être implantée.

## Une nouvelle plateforme logistique pour la région Suisse du Nord-Ouest

**Les premières pierres de la nouvelle plateforme logistique de *Table couvre-toi* sont maintenant posées. L'année prochaine à Staufen, dans le canton d'Argovie, quelque 2000 tonnes de denrées alimentaires soustraites à la destruction seront livrées, triées et redistribuées dans toute la région de la Suisse du Nord-Ouest. Les préparatifs vont bon train.**

«Nous avons franchi une étape importante sur le plan stratégique: *Table couvre-toi* crée une nouvelle plateforme logistique à Staufen!» En tant que membre de la direction et responsable de l'infrastructure du projet Suisse du Nord-Ouest 2.0, Romeo Pfister a longtemps recherché un site adéquat pour y installer la nouvelle plateforme logistique de *Table couvre-toi*. «Le niveau d'exigence pour un tel site était élevé. En effet, il fallait qu'il soit situé le plus près possible de la Centrale de distribution Coop de Schafisheim, qu'il soit facilement accessible aux collaborateurs par les transports en commun et qu'il offre en même temps les capacités logistiques nécessaires au développement à long terme de notre réseau en Suisse du Nord-Ouest», raconte Romeo Pfister. Le nouveau site logistique situé au 70 de la Aarauerstrasse à Staufen remplit tous ces critères. Sur une surface d'environ 1100 mètres carrés, il est prévu de créer un entrepôt comportant quatre zones climatiques, atelier de préparation inclus, dans lequel chaque jour plus de huit tonnes de fruits et légumes pourront être triées. Ce nouvel atelier de préparation permettra également de franchir une étape clé pour optimiser le plus grand projet de sauvetage alimentaire du moment, mené par *Table couvre-toi* et Coop. Voilà plus d'un an que *Table*



**Romeo Pfister a fort à faire avec les travaux de la nouvelle plateforme logistique à Staufen.**

*couvre-toi* reçoit des denrées alimentaires récupérées par la Centrale de distribution Coop à Schafisheim (AG) – la majeure partie d'entre elles sont des fruits et légumes qui doivent être triés le plus rapidement possible. Jusqu'à présent, ce tri était effectué à la plateforme de *Table couvre-toi* à Winterthour. À l'avenir, cette solution intermédiaire pourra être remplacée par un tri plus rapide et plus efficace à Staufen. Car la Centrale de

distribution Coop de Schafisheim se trouve à peine à deux kilomètres de la nouvelle plateforme logistique à Staufen. «Si l'on ajoute à cela les trajets plus courts jusqu'aux centres de distribution de la région, ce sont probablement jusqu'à 90 000 kilomètres en moins à parcourir chaque année», explique Romeo Pfister. «De plus, du fait du transbordement plus rapide des marchandises, il y aura moins de rebuts et nos bénéficiaires recevront des fruits et légumes encore plus frais.»

### Moins de temps de transport pour un plus grand potentiel de sauvetage

L'importance d'un transbordement rapide des marchandises est également confirmée par Ruedi Frei, le responsable de la région logistique Nord-Ouest de la Suisse-Suisse centrale-Zurich

en personnel – notamment le transport vers Winterthur. Toutefois, il a tout de suite été évident pour moi que nous voulions apporter notre contribution afin que le moins possible d'aliments finissent chez nous dans l'installation de biogaz», explique Ruedi Frei. Ces 13 derniers mois, cette coopération a permis de sauver quelque 870 tonnes de fruits et légumes, pain, produits secs et autres boissons. Ruedi Frei est persuadé que la réduction des distances de transport permettra même d'augmenter ce chiffre. «Car il ne faut pas sous-estimer le facteur temps. Chaque heure compte quand il s'agit de produits fragiles comme la salade, les bananes ou les baies. L'équation est simple: plus le transbordement et le tri sont effectués rapidement, plus la



Ruedi Frei veille à ce que les denrées alimentaires récupérées à la Centrale de distribution Coop de Schafisheim soient collectées pour Table couvre-toi.

(NWZZ) chez Coop. Il a largement contribué à rendre possible le sauvetage alimentaire à la Centrale de distribution Coop de Schafisheim. En modifiant d'une part les processus internes afin que l'ensemble des denrées alimentaires retournées par les 365 points de vente Coop soient collectées pour Table couvre-toi à la centrale des emballages consignés. Et en organisant d'autre part, à titre de solution temporaire, le transport quotidien des produits alimentaires ainsi sauvés, par un camion financé par Coop. «Du point de vue logistique, un tel sauvetage alimentaire représente une importante charge de travail – les processus ainsi modifiés nécessitent du temps, de l'espace et des ressources

quantité de fruits et légumes sauvés est importante. Ainsi, la nouvelle plateforme logistique à Staufen constitue la prochaine étape logique de notre projet commun de sauvetage alimentaire», explique Ruedi Frei.

### S'appuyer sur les connaissances existantes pour optimiser les processus

Concrètement, cette étape d'optimisation sera mise en œuvre par Edin Zoller, responsable logistique à Staufen, et Bianka Allenspach, responsable du personnel, avec son équipe. «Heureusement, nous pouvons puiser dans la somme d'expériences acquises lors des précédents projets. Nous avons

## Intéressé·e?

Les réunions d'information pour les personnes souhaitant s'engager comme bénévole auront lieu au 70 de la **Aarauerstrasse à Staufen** les jours suivants:

.....  
**le mardi** de 10 h 30 à 11 h 30  
**3.10.2023** de 14 h à 15 h

**le mercredi** de 10 h à 11 h  
**4.10.2023**

**le mardi** de 13 h 30 à 14 h 30  
**10.10.2023**  
.....

Pour toute question, n'hésitez pas à nous adresser un courriel à l'adresse **fwrekrutierung@tischlein.ch**

De plus amples informations sont disponibles sur le site **www.tablecouvretoi.ch**



**Edin Zoller et Simone Kaufhold souhaitent s'appuyer sur les enseignements tirés de la plateforme de Winterthour pour optimiser les processus à Staufen.**

beaucoup appris notamment lors de la création de l'atelier de préparation à Winterthour», explique Edin Zoller. Toutefois, un processus clé va changer puisqu'à l'avenir, les fruits et légumes seront récupérés plusieurs fois par jour à la Centrale de distribution Coop grâce à une navette de *Table couvre-toi*. Et Edin Zoller de préciser: «Jusqu'ici, à l'entrepôt de Winterthour, le midi nous recevions une grosse livraison de fruits et légumes en provenance de Schafisheim. Cette grande quantité – soit huit tonnes par jour en moyenne – nous la traitons conjointement avec notre équipe de bénévoles pour les distributions alimentaires du lendemain, et le vendredi et samedi pour le lundi suivant. À Staufen, nous ferons sept à huit navettes par jour. L'objectif est de préparer constamment les produits livrés pour les redistribuer le même jour ou au plus tard le lendemain matin à nos centres de distribution de la région.» Ce nouveau procédé représentera certes un travail de coordination plus important pour Edin Zoller et l'équipe, mais il présente un double avantage: «Nous pouvons non seulement sauver des denrées alimentaires, mais également fournir tous les jours des produits frais à nos bénéficiaires. Cependant, il est crucial d'avoir une équipe motivée pour ce tri en temps réel. «Voilà pourquoi actuellement, nous recherchons de toute urgence d'autres personnes prêtes à donner un coup de main», ajoute Edin Zoller.

### Un projet collectif et social

Ainsi, la nouvelle plateforme logistique de Staufen doit également devenir un projet collectif et social.

L'équipe de la plateforme logistique de Staufen sera composée de 38 personnes issues d'horizons différents. Conjointement avec les organisations partenaires *impiega* et la fondation Töpferhaus, *Table couvre-toi* lance d'une part de nouveaux projets d'insertion professionnelle dans l'objectif de permettre aux personnes intéressées de découvrir le secteur logistique et d'y acquérir une précieuse expérience professionnelle. «Pour nos participants et participantes, des missions de plusieurs mois chez *Table couvre-toi* sont très judicieuses pour plusieurs raisons. La logistique est un secteur d'avenir qui présente encore un fort potentiel de développement et offre des opportunités de carrière correspondantes. De plus, le sauvetage alimentaire est une mission importante et motivante que nous souhaitons soutenir», explique Astrid Bujard, Job Coach et responsable de site chez *impiega* à Aarau. Daniel Aeberhard, directeur de la fondation Töpferhaus, partage cet avis: «La coopération avec *Table couvre-toi* s'impose parce qu'il s'agit d'un environnement de travail qui a du sens. Nos participants se rendent compte qu'on a besoin d'eux. Car c'est un travail qui profite à d'autres personnes.» De plus, il est prévu que l'équipe se compose en grande partie de bénévoles. «Nous recherchons actuellement des personnes qui veulent s'engager bénévolement. Car chaque jour, nous avons besoin de 20 personnes pour venir trier, par roulement de deux heures, les denrées alimentaires sauvées», explique Simone Kaufhold, responsable du recrutement et de la formation des bénévoles chez *Table couvre-toi*. Bien-

tôt elle organisera les premières réunions d'information pour les personnes intéressées. «Mais en voici déjà l'essentiel: les missions peuvent être planifiées de manière flexible et conviennent aux jeunes comme aux moins jeunes. Des missions dans le cadre de volontariat d'entreprise sont également imaginables. Nous serions donc ravis d'accueillir une équipe hétéroclite à Staufen.»

### De nouvelles perspectives

La mise en route à Staufen se fera progressivement dès novembre 2023. «Celle-ci vient compléter la répartition à l'échelon local, à Bâle, par notre organisation partenaire Kiebitz et conduira à moyen terme à une nouvelle répartition des livraisons entre les plateformes logistiques de Winterthour, Baar et Staufen», explique le responsable du projet, Romeo Pfister. De même, notre partenariat avec la fondation Table Suisse va être renforcé et simplifié puisqu'elle aussi, va venir s'installer à Staufen. «Ainsi, nous pourrions intensifier nos collectes dans les magasins du canton d'Argovie et soustraire à la destruction une quantité encore plus grande de denrées alimentaires pour les donner aux institutions œuvrant pour les personnes en difficulté», déclare Marc Ingold, directeur de Table Suisse. Dès le début de l'année prochaine, 17 centres de distribution de *Table couvre-toi* seront approvisionnés depuis Staufen. «À long terme, nous voulons également renforcer notre engagement en Suisse du Nord-Ouest», ajoute Romeo Pfister. «Nous avons maintenant la base logistique pour cela. La nouvelle plateforme à Staufen permet donc non seulement un sauvetage alimentaire efficace, mais offre aussi de nouvelles perspectives dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.» **DH**

## De nouvelles capacités à la plateforme de Winterthour

Le tri supplémentaire à Staufen libère des capacités à l'atelier de préparation de la plateforme de Winterthour. La question de savoir comment utiliser ces capacités à l'avenir est examinée, entre autres, par Salvatore Valeo, responsable du suivi des donateurs locaux de produits dans la région Orientale et Suisse centrale: «Il y a un réel potentiel chez les donateurs régionaux de produits issus des secteurs agricole et industriel. Nous voulons d'une part continuer de renforcer les partenariats existants et trouver d'autre part de nouveaux donateurs de produits. La coopération avec des agriculteurs locaux et des entreprises d'import-export est tout à fait judicieuse, mais les quantités livrées seront plus saisonnières et donc moins prévisibles.» Les processus à l'atelier de préparation de Winterthour devraient donc également changer. «Nous nous demandons comment organiser ces processus à l'avenir. Pour ce faire, nous allons créer une équipe de projet qui va se pencher sur cette question et sur d'autres, car nous voulons continuer d'exploiter judicieusement les capacités qui vont se libérer à Winterthour pour notre mission, à savoir: sauver davantage de denrées alimentaires et aider un plus grand nombre de personnes dans le besoin», explique Salvatore Valeo.

# Le gaspillage alimentaire est l'affaire de tous

**Le plan d'action contre le gaspillage alimentaire poursuit un objectif ambitieux: réduire de moitié les pertes alimentaires d'ici 2030.**

Situé dans le quartier zurichois de Schwamendingen, le centre de distribution de *Table couvre-toi* bouillonne d'activité déjà bien avant la distribution. «Nous sommes à la fois un centre de distribution pour les dons alimentaires, mais aussi un espace de rencontre social important», déclare la responsable du centre Monika Bachmann. Mais bien évidemment, ce qui est au centre de toutes les attentions, ce sont les produits alimentaires que les bénéficiaires

peuvent acheter pour un franc symbolique – des denrées qui n'ont pas été vendues et qui ont donc été données. «Quand je vois ces quantités, je me demande parfois comment c'est possible», ajoute Monika Bachmann.

### Une autre époque

Même si Alex Stähli est directeur de *Table couvre-toi* depuis de nombreuses années maintenant, la vue



**Tellement de produits alimentaires aux centres de distribution de Table couvre-toi!**

dans les entrepôts de l'organisation d'aide alimentaire le touche toujours autant. «Les quantités astronomiques de nourriture me donnent presque à chaque fois le vertige», dit-il. Selon lui, le problème de fond pour les innombrables tonnes de pertes alimentaires est surtout apparu au cours des dernières décennies. «La mondialisation et l'industrialisation toujours plus efficace ont fait baisser le prix des denrées alimentaires», explique Alex Stähli. «Aujourd'hui, en Suisse, une famille de quatre personnes dépense moins de 10 % de son salaire pour l'alimentation. Il y a 50 ans ce chiffre était encore de 40 %.» De son point de vue, il y a par conséquent moins d'inhibitions par rapport à la gestion des aliments. «Mais maintenant, la question du gaspillage alimentaire s'est imposée dans la société. Et la lutte contre le gaspillage alimentaire est désormais menée par les politiques, l'industrie agroalimentaire et la société civile.»

### Tous responsables

Alex Stähli évoque le plan d'action 2030 contre le gaspillage alimentaire, adopté par le Conseil fédéral en avril 2022 comme une mesure pour atteindre les 17 objectifs de développement durable des Nations Unies dont la Suisse est cosignataire. L'objectif déclaré du plan d'action est de réduire de moitié le gaspillage alimentaire en Suisse d'ici 2030 par rapport à 2017. Quelle contribution apporte Table couvre-toi? «Nous veillons à ce que les denrées alimentaires soient distribuées aux personnes touchées par la pauvreté de manière rapide, simple et fiable sur le plan qualitatif», explique Alex Stähli. Selon lui, Table couvre-toi a toujours considéré faire partie intégrante du secteur alimentaire dans son rôle de prestataire de services œuvrant contre le gaspillage alimentaire. «Et si nous pouvons contribuer, à travers notre expertise, à éviter les pertes alimentaires, alors nous le faisons volontiers.» Un exemple est d'avoir initié et participé à



**Lorenz Hirt, gérant de la Fédération des Industries Alimentaires suisses Fial**

Photo: Fial

**«En Suisse, tout ce qui n'est pas consommé par l'homme est considéré comme du gaspillage alimentaire.»**

la conception de l'aide-mémoire «Consommation sans risque» qui montre de manière compréhensible et fondée comment consommer les aliments en toute sécurité, selon le produit, entre 6 et 360 jours après la date de durabilité minimale.



**Cet aide-mémoire est disponible ici.**

### De meilleures bases chiffrées

Susanne Blank, cheffe de la division Économie et Innovation à l'Office fédéral de l'environnement (OFEV) souligne également que la réduction des pertes alimentaires est l'affaire de tous. «L'objectif est certes ambitieux, mais atteignable si tous les secteurs et l'ensemble des ménages se mobilisent», dit-elle. Actuellement, l'accent est mis sur la définition des objectifs de réduction, spécifiques à chaque secteur. Des efforts sont également déployés pour obtenir une base chiffrée plus précise. Car la vaste étude EPF de 2019 qui sert de base à tous les exemples chiffrés est fondée sur des estimations et de nombreuses hypothèses. «L'étude illustre les ordres de grandeur», a déclaré récemment au journal NZZ Claudio Beretta, l'expert en



**La farine peut être vendue au-delà de la date de durabilité minimale, car elle peut être consommée sans risque jusqu'à 360 jours après cette date.**

Photo: foodwaste.ch



matière de gaspillage alimentaire et principal auteur de l'étude. L'un des objectifs du plan d'action est d'obtenir des chiffres plus précis. «Par exemple, dans toutes les entreprises signataires de l'accord, la quantité de pertes alimentaires sera mesurée chaque année», dit Susanne Blank. «Cette enquête permet de mieux évaluer les progrès réalisés dans certains secteurs.» L'OFEV réalise par ailleurs d'autres enquêtes. Par exemple en triant et en analysant des sacs à ordures et à compost en vue d'améliorer la base de données.



### Standardiser le reporting

À la demande de l'OFEV, l'association United Against Waste (UAW) a élaboré des méthodes d'enquête et des processus de reporting spécifiques à chaque niveau – de manière séparée pour la restauration, l'industrie agroalimentaire, le commerce de gros et de détail. «Si des données sur les déchets alimentaires existent bel et bien dans de nombreuses entreprises, jusqu'à présent leur saisie et leur reporting étaient loin d'être uniformes», affirme Julia Baumann, vice-présidente de UAW. «Compte tenu des nombreuses parties prenantes qui ont participé à ce projet, je suis ravie que les guides relatifs aux méthodes de mesure aient autant avancé et que le reporting se fasse de manière standardisée à l'avenir.» Il est important selon elle de comprendre exactement où sont générées les pertes. Et d'ajouter qu'il y a encore de nombreux leviers qui pourraient être actionnés. Mais elle prévient aussi: «Optimiser l'existant ne suffira pas. Tout le monde doit être prêt à emprunter de nouvelles voies tout au long de la chaîne de création de valeur et à faire non seulement mieux, mais surtout différemment ici et là – dans les entreprises, en politique et dans la société.»



**Susanne Blank,**  
cheffe de la division  
Économie et Innovation  
à l'Office fédéral  
de l'environnement  
(OFEV).

Photo: admin.ch

«L'objectif est certes ambitieux, mais atteignable si tout le monde se mobilise.»

### Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire?

Il est essentiel que l'industrie alimentaire dans son ensemble soutienne le plan d'action – et c'est le cas, comme Lorenz Hirt, gérant de la Fédération des Industries Alimentaires suisses Fial le confirme, même si, de son point de vue, il y a encore des incohérences dont il faudrait discuter. «Il y va surtout de la définition des pertes alimentaires et donc des chiffres qu'il convient de réduire», dit-il. L'industrie transformatrice en Suisse enregistre plus de deux fois plus de pertes que celle de l'UE. Non pas parce qu'elle fait du moins bon travail. «L'UE ne considère pas comme du gaspillage les aliments donnés aux animaux pour les nourrir et qui restent donc dans la chaîne alimentaire», dit Lorenz Hirt. «En Suisse, tout ce qui n'est pas consommé par l'homme est considéré comme du gaspillage alimentaire.» Ce qui, selon lui, peut conduire à des situations difficiles dans certains secteurs. Par exemple, la production de fromage génère inévitablement du petit-lait. Une petite partie de celui-ci est vendue dans le commerce sous l'appellation tendance «Whey» ou comme boisson; toutefois la majeure partie est utilisée dans l'alimentation des élevages de porcs. Aucune entreprise fromagère ne sera en mesure de diviser par deux ce gaspillage alimentaire. «En tout cas, pas tant que les Suisses ne boiront pas tous un demi-litre de petit-lait par jour», déclare Lorenz Hirt. Néanmoins, le directeur de Fial est convaincu que l'approche basée sur la responsabilité personnelle que prévoit le plan d'action fonctionne. «Toutes les entreprises ont un intérêt fondamental à générer le moins de gaspillage possible», dit-il, «ne serait-ce que pour des raisons économiques.»

### Avoir l'esprit d'initiative

Les innombrables petites et moyennes entreprises aussi sont appelées à contribuer à réduire de moitié les pertes alimentaires. Marc Jaisli, directeur de l'entreprise familiale Jaisli-Beck à Buchs AG sait combien c'est difficile. «Les ventes de pain varient énormément dans nos trois filiales», dit-il. Les excédents sont inévitables. «Pour moi, la solution la plus simple et la moins chère serait tout simplement de les jeter», dit-il sans ambages. Mais d'ajouter qu'il mettait un point d'honneur à explorer de meilleures pistes. Ainsi, Marc Jaisli a développé voilà quelques années le pain ReBack, qui se compose à 40% de pain rassis; de concert avec la fondation Töpferhaus à Aarau, des Pasta di Pane ont récemment vu le jour – c'est-à-dire des pâtes composées pour moitié de restes de pain d'une qualité irréprochable. Et quand, en dépit de toutes ces mesures, il reste encore du pain invendu, celui-ci est congelé et donné une fois par semaine à *Table couvre-toi*.



### Boîte à outils en guise de soutien

foodwaste.ch apporte son soutien au petit commerce de détail. «Il y a encore trop peu d'aliments vendus au-delà de la date de durabilité minimale», dit le directeur adjoint Stefan Bosshardt. Dans leurs efforts pour éviter les pertes alimentaires, les petites et moyennes entreprises ont toutefois un avantage par rapport aux géants du secteur: celui d'amorcer plus rapidement les changements que les grands groupes. «Pour soutenir leurs efforts, nous mettons gratuitement à disposition, sur notre site Internet, une boîte à outils avec des notices, des vidéos, des flyers et des étiquettes», déclare Stefan Bosshardt.

### Chacun doit apporter sa pierre à l'édifice

Le plan d'action fait également appel à la population. «Les ménages sont des acteurs majeurs pour atteindre les objectifs du plan d'action», déclare Susanne Blank de l'OFEV. Voilà pourquoi des mesures sont prévues dans le domaine de l'éducation et de l'information. L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) aimerait intervenir auprès des consommateurs. «Beaucoup ignorent encore la différence entre date limite de consommation et date de durabilité minimale, ce qui explique pourquoi un grand nombre de denrées alimentaires encore consommables finissent à la poubelle», déclare Michael Beer, chef de la division spécialisée Denrées alimentaires et nutrition et vice-président de l'OSAV. «L'OSAV prévoit une campagne de sensibilisation à ce sujet. Nous sommes convaincus que l'information est un levier important pour réduire les déchets alimentaires.» Monika Bachmann du centre de distribution de Schwamendingen propose de faire appel à la responsabilité individuelle: «Nous pourrions commencer par revoir à la baisse nos exigences en matière de consommation, par exemple, en faisant comme avant, c'est-à-dire, en nous accommodant du fait qu'il n'y ait plus de



Le maître boulanger Marc Jaisli met un point d'honneur à ne pas jeter les excédents, même si c'est la solution la plus simple et la moins chère.

## Date limite de consommation et date de durabilité minimale

La date de durabilité minimale est un aspect important de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Les produits facilement périssables étiquetés avec une date limite de consommation ne peuvent être vendus et consommés que jusqu'à cette date. La date de durabilité minimale pour les denrées non périssables indique jusqu'à quand un produit conserve une qualité irréprochable lorsqu'il est correctement stocké. Une fois passée la date imprimée sur l'emballage, le produit reste consommable mais peut perdre, tout au plus, de ses qualités organoleptiques. Un produit qui a encore un bon aspect et une bonne odeur une fois passée la date de durabilité minimale peut être consommé sans risque.

pain frais cinq minutes avant la fermeture des magasins.» Julia Baumann de UAW résume le mot d'ordre: «Ce n'est pas UNE grande mesure qui permettra d'atteindre l'objectif de réduction. Il est donc important, à mon avis, de considérer la contribution de chacun et chacune comme la goutte d'eau qui finit par creuser la pierre.» **EB**

## De la nourriture pour toute la famille

**Les aliments transformés de qualité contiennent beaucoup d'énergie. Les soustraire à la destruction, voilà notamment ce qui incite l'entreprise traditionnelle suisse Hero et Table couvre-toi à coopérer.**

Hero est devenu célèbre, voire culte, grâce à ses raviolis en boîte. Ce plat qui s'est imposé comme un classique intemporel a été créé il y a 75 ans. Un pan de l'histoire culturelle suisse. «Oncle Otto fait

lui-même la cuisine!», tel était le slogan publicitaire de la marque en 1956. Parce que même un homme savait réchauffer les raviolis. Depuis, les choses ont beaucoup évolué. En effet, Hero est désormais un



**Les personnes de contact chez Hero: Karin Erni, Marketing Babyfood et Sustainability, et Christian Stoffels, responsable Marketing, se félicitent de la précieuse collaboration avec Table couvre-toi.**

Photo: Hero

groupe alimentaire qui opère à l'échelle internationale et qui propose une vaste gamme de produits. En tant qu'entreprise moderne, la gestion durable est aujourd'hui une préoccupation majeure qui va de pair avec la volonté d'éviter les pertes alimentaires. Pour sa collaboration avec *Table couvre-toi* depuis plus de dix ans, Hero mise sur ses valeurs «Nourish others» (S'enrichir mutuellement) et «Take responsibility» (Prendre ses responsabilités). La mission de l'entreprise consiste à préserver tout ce que la nature a de bon à offrir et à conserver toutes ses richesses.

D'où la collaboration avec *Table couvre-toi*: car chaque année, l'association d'utilité publique soustrait à la destruction des quantités considérables de fruits, légumes, boissons, produits frais et autres surgelés (près de 6000 tonnes en 2022). Ces denrées sont ensuite redistribuées à des personnes touchées par la pauvreté par l'intermédiaire des 150 centres de distribution répartis dans toute la Suisse et la principauté du Liechtenstein. Et remplissent ainsi leur véritable objectif, à savoir: nourrir les gens, donner de la force et faire plaisir.

### Un régal pour petits et grands

Hero produit et vend de nombreuses denrées alimentaires de différentes catégories: confiture, rôtis, raviolis, boîtes de légumes, aliments pour enfants (petits pots, snacks, gourdes souples). Les produits donnés à *Table couvre-toi* proviennent de toutes ces catégories. Par exemple, des aliments pour bébés et des produits pour les enfants de trois à dix ans ainsi que des chips de fruits lyophilisés. Cet aspect réjouit tout particulièrement Alex Stähli, le directeur de *Table couvre-toi*: «Nos bénéficiaires qui viennent dans nos centres de distribution pour

se procurer des vivres sont souvent des familles nombreuses avec des enfants. Alors pouvoir parfois également distribuer de la nourriture pour enfants est un complément précieux. Nous sommes donc reconnaissants à Hero pour ses dons de produits et l'excellente coopération.»

Les produits Hero contiennent beaucoup d'énergie utilisée tout au long du processus de culture, de transformation et de conditionnement. Aussi faut-il réduire au minimum les pertes ne serait-ce que pour gérer efficacement les ressources. «Malheureusement les volumes de production et de vente ne s'équilibrent pas toujours parfaitement, donc nous sommes très heureux de pouvoir de coopérer aussi bien et depuis aussi longtemps avec *Table couvre-toi* en faisant une bonne action avec ces produits», explique Christian Stoffels, responsable Marketing chez Hero.

Avis que partage aussi sa collègue Karin Erni, Marketing Manager Babyfood & Sustainability Manager: «Notre partenariat avec *Table couvre-toi*, que nous apprécions beaucoup, nous aide non seulement à préserver les ressources, mais il est aussi un bel exemple d'engagement social. À travers notre étroite collaboration, nous témoignons de notre solidarité et de notre humanité.»

### La logistique, un maillon essentiel

Voilà maintenant plus de dix ans que Hero et *Table couvre-toi* coopèrent pour sauver des denrées alimentaires et les redistribuer à des personnes dans le besoin. La mise en œuvre concrète requiert des processus fiables et une logistique performante, car le volume des dons est loin d'être négligeable. En effet, chaque année, entre 30 et 50 tonnes de denrées alimentaires sont transportées, entreposées, dispatchées et distribuées. Cela n'est possible qu'avec des moyens professionnels. Silvan Hausherr, Key Account Manager Retail chez Hero Suisse, est l'interlocuteur de *Table couvre-toi* pour l'organisation et la gestion. Ce qui compte pour lui: «Chez *Table couvre-toi*, je peux être certain que la logistique fonctionne et que les dépenses restent raisonnables pour nous. Nous voulons contribuer à une gestion responsable des ressources dans un monde qui aide les plus démunis. Fidèle aux valeurs de notre entreprise, cette contribution est un élément important de notre quotidien et nous apprécions grandement la collaboration professionnelle avec *Table couvre-toi* pour une bonne cause.» C'est précisément la motivation et l'ambition de *Table couvre-toi*: contribuer à un monde meilleur en collaborant efficacement avec l'industrie agroalimentaire. **RS**

# Quand le salaire ne suffit plus

Âgée de 31 ans, Sandra a dû surmonter son sentiment de honte pour demander de l'aide. *Table couvre-toi* lui est d'un grand soutien.



Depuis le mois de janvier, Sandra se rend chaque lundi au centre de distribution de Quartino.

Même si les temps sont durs, Sandra\*, 31 ans, sourit et déborde de vie. Nous nous rencontrons au centre de distribution de Quartino. Les bénévoles préparent les aliments pour une quarantaine de cartes, c'est-à-dire pour une centaine de bénéficiaires. Alors que Sandra attend son tour, elle me raconte la période difficile qu'elle traverse. En début d'année, l'assistant social de sa commune lui a proposé la carte pour bénéficiaires de *Table couvre-toi*, ce qui lui permet devenir chaque lundi pour se procurer des produits alimentaires contre un franc symbolique. «La première fois, j'ai eu honte. Puis j'ai vu que d'autres jeunes, d'autres Tessinois rencontraient les mêmes difficultés.» Les bénévoles sont très aimables, dit-elle: «J'ai surmonté ma honte. Les achats chez *Table couvre-toi* suffisent pour une semaine et me sont d'une grande aide», déclare Sandra.

Ayant grandi au Tessin où elle a suivi sa scolarité, elle s'est ensuite spécialisée en Italie avant de revenir en Suisse pour travailler. Elle a un travail, mais son modeste salaire ne lui permet pas de vivre convenablement. «Je suis travailleuse sociale employée à temps partiel dans des crèches. Mon salaire couvre les charges fixes. Mais une fois toutes les factures réglées, il ne me reste plus grand-chose pour vivre.» Tout a vraiment augmenté. «Je vis vraiment chichement. Je ne le fais pas volontiers, mais si je veux manger un peu de viande ou de poisson, je dois franchir la frontière pour aller m'approvisionner en Italie. Ici, les prix sont trop élevés, je ne peux pas me le permettre.» Sandra se qualifie elle-même de «travailleuse pauvre», elle vit dans une sorte de zone grise. Si, pour les autorités, elle n'est pas suffisamment démunie pour percevoir l'aide de l'État, elle a pourtant bien du mal à joindre les deux bouts. Elle doit faire attention à chaque achat, elle ne peut s'accorder aucun extra, et partir en vacances ou

manger à l'extérieur ne sont plus envisageables. Même l'achat de produits alimentaires pose parfois un problème. «Chez *Table couvre-toi*, je trouve tout ce dont j'ai besoin et surtout beaucoup de fruits et légumes que j'adore. Mais aussi des raviolis et des yogourts. Des produits qui ont vu leur prix grimper en flèche ces derniers mois. Alors c'est une grande aide que d'en recevoir. L'argent ainsi économisé me sert à régler les factures.»

Sa situation économique a brusquement changé lorsqu'elle a quitté son emploi dans le secteur public pour un poste dans le privé, mais avec un salaire nettement inférieur. Elle a beaucoup économisé, a vendu sa voiture, opté pour les primes d'assurance maladie les moins chères et ses parents l'ont aidée. «Souvent, papa et maman me faisaient les courses, mais ils sont à la retraite. Je ne voulais pas grever leur budget.» Elle a donc demandé de l'aide auprès de sa commune. «C'est une amie qui m'a parlé de *Table couvre-toi*.» Sandra a encore beaucoup de projets: «J'aimerais retourner à l'école pour devenir enseignante et gagner un salaire convenable. Cela ne me fait rien de retourner sur les bancs de l'école à 30 ans. Je veux être heureuse et avoir un salaire qui me permette de vivre décemment.»

Elle est heureuse d'avoir rencontré des personnes qui l'ont aidée durant cette période délicate. Elle espère pouvoir bientôt remettre sa carte de bénéficiaires à quelqu'un d'autre: «D'un point de vue économique, je vis aujourd'hui à la limite du seuil de pauvreté, mais tout aura une fin, je vais retrouver une nouvelle stabilité. Un jour, j'aimerais m'engager bénévolement pour *Table couvre-toi* afin de donner à d'autres ce que j'ai moi-même reçu, à savoir: une aide précieuse dans des moments difficiles.»

Entre-temps, elle a rempli deux sacs avec de nombreux produits alimentaires. Avant de partir, elle m'adresse une dernière remarque. Elle m'avoue avoir beaucoup d'amis qui rencontrent des difficultés financières, mais peu d'entre eux en parlent ouvertement ou demandent de l'aide, car ils ont honte. «La pauvreté est toujours un tabou, elle est ressentie comme un stigmate, même si nous sommes nombreux à rencontrer des problèmes économiques. Tout est devenu plus cher et on est vraiment obligé de se démener», déclare-t-elle en conclusion. **sc**

\*Nom connu de la rédaction

# Sauver des aliments peut être si délicieux – Mirko Buri vous montre comment

Le pain et les produits de boulangerie font partie des aliments qui, en quantité, sont le plus jetés et ils pèsent particulièrement lourd en matière d'atteinte à l'environnement. Pourtant le pain rassis est bien trop précieux pour finir à la poubelle! Mirko Buri, cuisinier passionné et pionnier dans la lutte contre le gaspillage alimentaire montre comment préparer un plat délicieux avec des restes de pain: il n'y a plus qu'à ajouter une poignée d'ingrédients frais pour préparer en un tournemain une salade méditerranéenne qui peut être servie en accompagnement ou faire office de plat principal. En matière de sauvetage alimentaire, c'est généralement dans nos propres cuisines qu'il y a beaucoup

à faire puisqu'environ 28% des pertes alimentaires sont générées par les ménages privés. Le potentiel d'économies est grand, Mirko Buri en a conscience. Voici ses conseils: «Ceux qui souhaitent empêcher le gaspillage, devraient éviter les achats spontanés quand ils sont stressés. Il est important de bien planifier et surtout je recommande d'être vigilant. Généralement, nous achetons trop de produits identiques.» Et si l'on a trop acheté, les possibilités de cuisiner les restes sont infinies. «Qui réfléchit à son comportement et le modifie peut réduire efficacement le gaspillage alimentaire», assure Mirko Buri. **TP**

## Salade de pain pour 2 personnes

Voici les ingrédients nécessaires pour la salade ...

<b>200g</b>	de vieux pain coupé en dés grossiers ou en fines tranches
<b>1</b>	tomate coupée en dés
<b>1</b>	poivron coupé en lanières
<b>1</b>	oignon coupé en fines lamelles
<b>2</b>	gousses d'ail finement hachées
<b>2 c.à.s.</b>	d'huile de colza
<b>Une poignée</b>	d'olives coupées en fines rondelles
<b>200g</b>	de feta coupée en dés

... et la sauce

<b>3 c.à.s.</b>	de vinaigre balsamique foncé
<b>1 c.à.c.</b>	de moutarde
<b>1 c.à.c.</b>	de miel
<b>5 c.à.s.</b>	d'huile d'olive
	Sel marin et poivre du moulin

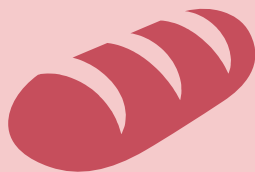
**Préparation**

Faire dorer le pain sans matière grasse dans une poêle antiadhésive puis le mettre dans un grand saladier avec les dés de tomate.

Dans la poêle encore chaude, faire suer le poivron, les lamelles d'oignon et l'ail dans de l'huile. Incorporer le tout aux dés de pain.

Bien mélanger les ingrédients pour la sauce et assaisonner avec du sel et du poivre.

Verser la sauce sur la salade, bien mélanger le tout et garnir de roquette ou de ciboulette. **Et voilà!**



«Avec un soupçon de créativité, les ingrédients sauvés permettent souvent de concocter de belles recettes.»

Mirko Buri, cuisinier et pionnier dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Photo: Mirko Buri

### Mentions légales

Éditeur: Table couvre-toi  
Rudolf-Diesel-Strasse 25  
8404 Winterthour  
info@tischlein.ch  
Téléphone 052 224 44 88  
www.tablecouvrettoi.ch  
Compte CCP pour les dons:  
15-910573-5

Rédaction: Reto Schlegel (RS), Dina Hungerbühler (DH), Erik Brühlmann (EB), Simonetta Caratti (SC), Tabea Pfammatter (TB)  
Traduction: sein gmbh, Rütli ZH  
Fréquence de parution: trimestrielle  
Illustrations/mise en page: A4 Agentur AG, Rotkreuz  
Tirage: 35 000 exemplaires (all., fr., it.)  
Prochaine édition: décembre 2023

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

Table couvre-toi est parrainée par:



**MIGROS**

ERNST GÖHNER STIFTUNG

et le partenaire de coopération:

