

# Lecture de Table

Automne 3.19



**Double datation et  
gaspillage alimentaire**

Chère lectrice, cher lecteur,



Être plus efficace ensemble que seul, voilà ce que je vis chaque jour chez *Table couvre-toi*. C'est pourquoi notre association a immédiatement répondu présent pour participer le 25 mai 2019 à la première «Journée de la bonne action» de notre principal partenaire Coop. Pour découvrir notre contribution, rendez-vous page 3.

En 1999, année de fondation de *Table couvre-toi*, la question du gaspillage alimentaire n'était guère d'actualité en Suisse. Certes, il existait bien quelques organisations qui fournissaient déjà des denrées alimentaires à des personnes en situation de précarité. Mais sauver des aliments pour les redistribuer? C'est *Table couvre-toi* qui, la première, a su mettre en œuvre cette idée. La situation est aujourd'hui heureusement bien différente: nombreuses sont les organisations qui se mobilisent contre le gaspillage alimentaire. En voici quelques-unes page 6.

Les dates de péremption des produits alimentaires, initialement introduites pour protéger la santé des consommateurs, sont parfois mal interprétées: «à consommer de préférence avant le / fin ...» ne veut pas dire «mortel à partir du ...»! Page 4, vous saurez pourquoi supprimer la double datation en ôtant la mention «à vendre jusqu'au ...» est bien une erreur.

*Table couvre-toi* ne se contente pas de remplir les assiettes des personnes touchées par la pauvreté! Nos centres de distribution sont aussi des lieux de rencontre où dialoguer peut ouvrir de nouvelles perspectives. Sur ce sujet, un petit récit page 8.

Bonne lecture à vous.

Bien cordialement

**Alex Stähli**  
Directeur

*Table couvre-toi* est parrainée par:



**MIGROS**

ERNST GÖHNER STIFTUNG

et le partenaire de coopération:



# Des tonnes de bonnes actions

**De bonnes actions, il n'y en a jamais de trop. Voilà pourquoi Coop, le 25 mai dernier, a lancé la première «Journée de la bonne action». Table couvre-toi y a pris part – et a reçu des kilos de dons alimentaires.**

Le 25 mai dernier, Coop a initié la «Journée de la bonne action». Il s'agissait d'inciter la population à accomplir un geste gratuit pour autrui – aussi grand ou petit soit-il, visible ou invisible, quelle qu'en soit la forme. La Suisse notamment, avec ses nombreux bénévoles engagés à tous les niveaux pour le bien commun, se nourrit des bonnes actions que les uns font pour les autres.

## Coop a donné l'exemple

Les collaborateurs de plus de 1000 magasins Coop, Coop City et Coop Brico+Loisirs ont donné l'exemple. Entre autres, en emballant les achats, en portant les cabas jusqu'aux voitures des clients ou en gardant les enfants pendant les courses. De plus, les organisateurs de Coop Festikids Openair ont offert 300 billets d'entrée à Secours d'hiver Suisse. En effet, un après-midi de divertissement en toute décontraction, c'est aussi du baume au cœur pour les familles qui doivent se battre tous les jours contre la pauvreté.

## Ensemble pour une bonne action

Plusieurs organisations partenaires soutiennent la Journée de la bonne action: La Croix-Rouge suisse (CRS) a appelé à des dons du sang exceptionnels dans ses centres d'Aarau, de Bâle, Lucerne et Zofingen. Avec des bénévoles, WWF Suisse a nettoyé des cours d'eau, toute une parcelle de forêt dans la plaine de la Linth et regroupé de bonnes actions en faveur de l'environnement. Le Mouvement Scout de Suisse a ramassé des déchets et organisé des activités de loisirs en pleine nature; de son côté, Table Suisse a recueilli des vivres dans ses antennes régionales. De même, un grand nombre de particuliers et de petites structures ont décidé spontanément de faire une bonne action. Comme ces amis qui ont eu la bonne surprise, à leur retour de vacances, d'être accueillis avec une délicieuse brioche tressée, ou ces membres de la Croix-Rouge Jeunesse de Thurgovie qui ont rendu visite aux résidents d'un centre pour personnes âgées.

## Sauver et redistribuer des denrées alimentaires

Table couvre-toi, elle aussi, a participé à cette journée. «Pour que les gens puissent venir déposer leurs dons, nous avons ouvert nos six plateformes logistiques toute la journée», explique Alex Stähli,



**À la centrale de distribution Coop de Coire, Daniel Hintermann, responsable logistique chez Coop, Christoph Eigenmann, responsable de la Région logistique OT chez Coop et Alex Stähli évitent que fruits et légumes finissent à la poubelle.**

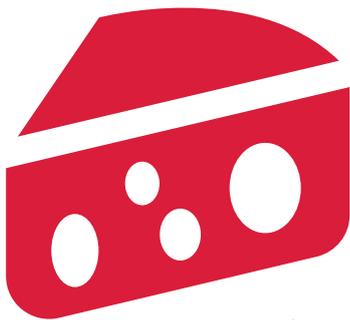
directeur de Table couvre-toi. Ainsi, à la plateforme Suisse centrale de Baar par exemple, ce sont 433 kg d'aliments qui ont été donnés! De plus, deux équipes de Table couvre-toi sont intervenues aux centrales de distribution de Coop à Castione et Coire pour sauver des fruits et des légumes. Enfin, à Winterthur, la plateforme Orientale a organisé une collecte de dons alimentaires devant le magasin Coop de Winterthur Grütze. Ont été ainsi recueillis 1033 kg supplémentaires de denrées alimentaires redistribués par Table couvre-toi à des personnes démunies.

## Superpoints Coop pour Table couvre-toi

L'initiatrice Coop comme les organisations partenaires ont obtenu un franc succès pour cette première «Journée de la bonne action». C'est une raison suffisante pour noter dès à présent en rouge, sur le calendrier, la date de la prochaine édition qui aura lieu le 13 juin 2020. «D'une manière ou d'une autre, chez Table couvre-toi, nous serons à nouveau là pour participer à ce formidable événement», promet Alex Stähli. Et de nous en révéler aussi quelques prolongements ultérieurs: ainsi, «depuis le 25 mai, au moment de leurs achats, les généreux donateurs et donatrices peuvent nous offrir leur Superpoints Coop. Avec 1000 Superpoints, nous pouvons distribuer 10 kg de denrées alimentaires d'une valeur de 6,50 francs.» **EB**

# Double datation et gaspillage alimentaire

**Date limite de vente, date limite de consommation, date de durabilité minimale: que signifient ces termes? Table couvre-toi se bat pour conserver la date limite de vente pourtant facultative. Pourquoi? Alex Stähli, directeur de Table couvre-toi, nous en présente tous les enjeux.**



## **Les produits alimentaires portent différentes dates; qu'en est-il exactement?**

**Alex Stähli:** Les dates de durée de conservation ont été introduites par le législateur pour garantir la sécurité alimentaire de nous tous, consommateurs. Encore

aujourd'hui, elles n'existent pas pour

le pain en vrac, les fruits et légumes non transformés. Elles seraient au demeurant bien inutiles, car un coup d'œil suffit pour repérer du pain moisi ou un légume avarié. Par contre, elles sont nécessaires pour les autres catégories de produits. La règle en vigueur distingue deux cas: soit le produit demeure sans danger, même si le consommateur remarque une certaine altération, soit il pose problème, mais sans détérioration manifeste pour le consommateur.

## **En quoi ces deux datations se distinguent-elles?**

Les produits secs et les boissons qui n'ont pas besoin d'être conservées au frais sont sans danger. Entrent aussi dans cette catégorie les produits congelés et un grand nombre de produits laitiers pasteurisés tels que les yogourts. Cette date de durabilité minimale n'est qu'un repère pour une qualité standard. Les produits peuvent être consommés sans problème, y compris lorsque cette date est passée, dans la mesure où ils ne présentent aucune détérioration ou signe d'altération. En fait, la mention «à consommer de préférence avant le / fin ...» est explicite: le produit peut être consommé au moins jusqu'au jour x, mais aussi après!

**Cela veut-il dire que les produits portant la mention «à consommer de préférence avant le / fin ...» ne posent aucun problème ni pour le consommateur ni pour les organisations d'aide alimentaire?**

C'est cela. Nous informons nos clients que nous distribuons généralement des produits jusqu'à six jours après la date de durabilité minimale. Il n'y a pas de mesures particulières à prendre ni aucun risque pour la santé au-delà de la date de durabilité minimale dans la mesure où le produit ne montre aucun signe visible d'altération.

## **Et qu'en est-il des autres produits qui, eux, sont problématiques?**

La viande fraîche, les sandwiches ou les salades coupées en sachet, voilà des exemples de produits critiques du point de vue de la sécurité alimentaire. Ils portent une date limite de consommation: «à consommer jusqu'au ...», indication claire et concise précisant la date butoir d'utilisation du produit, donc de sa consommation. Passée cette date, il ne peut être ni vendu par le détaillant ni distribué par des organisations d'aide alimentaire. Il s'agit là de sécurité alimentaire et celle-ci a la priorité absolue quel que soit notre engagement contre le gaspillage alimentaire.

## **Mais il existe aussi une double datation avec la mention «à vendre jusqu'au ...». Qu'est-ce que c'est?**

Un produit daté possède de fait une durée de vie parfaitement bornée. Ce laps de temps se voit réparti entre différents acteurs à des fins d'ordonnement: le producteur, l'importateur tout comme le détaillant et, en toute objectivité, le consommateur également. La date «à vendre jusqu'au ...» est donc juste parce qu'elle accorde aussi au consommateur un certain délai de consommation.

Cependant, cette dernière sécurité n'est pas ancrée dans la loi. Les détaillants – avec le soutien d'organisations de protection des consommateurs – l'ont parfois supprimée sous prétexte que le consommateur ne la comprenait pas du tout.

à consommer de préférence avant le / fin  
**+6 jours**

à consommer jusqu'au  
**+0 jour**



### En quoi la suppression de la double datation pose-t-elle problème?

C'est en rapport avec la très délicate date limite de consommation. De nos jours, 45% du gaspillage alimentaire en Suisse est imputable aux consommateurs. Sans le repère du délai de consommation, ce pourcentage aura tendance à augmenter, car on jettera le dimanche un produit acheté le vendredi. Autre problème: les organisations d'aide alimentaire telles que Table Suisse ou *Table couvre-toi* se servent de ce délai pour redistribuer de précieuses denrées alimentaires à des personnes démunies. Si la double datation est supprimée, les magasins seront obligés de jeter ces produits. Ce qui, somme toute, entraînera un gaspillage encore plus important.

### Que faut-il faire selon *Table couvre-toi* ?

Premièrement, il faut absolument laisser en place voire réintroduire la double datation «à vendre jusqu'au ...» en lien avec «à consommer jusqu'au». On ne doit en aucun cas priver le consommateur de son délai de consommation. Deuxièmement, tous les fabricants et détaillants devraient, dans la mesure du possible, utiliser la date de durabilité minimale. L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires a élaboré spécialement à cet effet un guide de datage des denrées alimentaires que vous trouverez aussi sur notre site Internet. **EB**

**«Il n'y a pas un risque pour la santé au-delà de la date de durabilité minimale dans la mesure où le produit ne montre aucun signe visible d'altération.»**

Alex Stähli

#### 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 Bühlmann (EB), Simonetta Caratti (SC), 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: décembre 2019

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

# Contre le gaspillage alimentaire

Lorsque *Table couvre-toi* a commencé, voilà 20 ans, à soustraire à la destruction des denrées alimentaires encore impeccables, l'association était seule à le faire. Aujourd'hui, c'est tout à fait différent: il n'y a jamais eu autant d'organisations mobilisées contre le gaspillage alimentaire.

Des sondages de l'association foodwaste.ch révèlent qu'en Suisse il y a, chaque année, 2 millions de tonnes de pertes alimentaires – soit 260 kg par personne, dont les deux-tiers seraient évitables! Ce qui veut dire qu'au moment où on les jette, ces aliments pourraient encore être consommés. Ce gros gaspillage a des conséquences à la fois écologiques et économiques. D'une part, les aliments fabriqués, mais non consommés entraînent des émissions inutiles de CO<sub>2</sub>, une réduction de la biodiversité ainsi qu'une consommation d'eau et de ressources foncières. D'autre part, les aliments jetés génèrent des frais exorbitants tout au long de la chaîne de création de valeur.

## Valeur sous-estimée

Les enquêtes de foodwaste.ch confirment que la palme du gaspillage revient, encore et toujours, aux ménages privés: près de la moitié de ces 2 millions de tonnes de déchets alimentaires sont produites à la maison. Pour foodwaste.ch, les ménages n'ont pas conscience de leurs propres déchets ni de la valeur des aliments et leurs connaissances sont insuffisantes en matière de durée de conservation, de stockage et de méthodes pour utiliser les restes. D'où cet énorme gâchis.

## Le devoir d'agir

Au vu de ces chiffres, il n'est pas étonnant que le monde politique pense qu'il faut agir. En 2015, comme plus de 190 autres États, la Suisse a adopté l'Agenda 2030 de l'ONU en faveur du développement durable. Objectif: réduire de moitié, d'ici à 2030, les pertes alimentaires par habitant au niveau du commerce de détail et des consommateurs et réduire les pertes le long de la chaîne de production et de livraison. Les déchets alimentaires, voilà un sujet qui touche le public. L'engagement contre le gaspillage alimentaire reste important et d'actualité, même vingt ans après la création de *Table couvre-toi*. Depuis, d'autres organisations ont rejoint ce combat. Elles n'ont jamais été aussi nombreuses qu'aujourd'hui, qu'il s'agisse de simples initiatives privées ou d'associations gérées par des professionnels travaillant à grande échelle. Il y a encore beaucoup à faire. En voici quelques-unes. **EB**



Table Suisse



foodwaste.ch



grassrooted



Too Good To Go

### **Partage**

La fondation Partage qui a reçu le label Zewo a été créée en 2005 par l'Armée du Salut, C.A.R.E., Caritas Genève, Colis du Cœur et Emmaüs. Elle opère dans la région genevoise pour collecter les invendus des commerces et entreprises alimentaires et les distribuer gratuitement à des institutions sociales et des organisations qui se consacrent à la lutte contre la pauvreté. «Partage s'implique activement dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et dans le soutien aux personnes en situation de précarité», explique le directeur Marc Nobs. «Nous sommes certes une petite organisation, mais bien établie à Genève.»

### **Cartons du Cœur**

Cartons du Cœur est une association à but non lucratif implantée à Neuchâtel depuis 1993. Elle collecte des denrées alimentaires et des articles d'hygiène et les envoie à des ménages et des personnes démunies sous forme de colis dont le format est adapté à chaque situation. Les bénéficiaires sont des personnes rencontrant des difficultés financières et qui s'inscrivent personnellement chez Cartons du Cœur. Aujourd'hui, cette association existe aussi dans d'autres cantons romands. «Voilà plus de 25 ans que l'association est entièrement gérée par des bénévoles», déclare le responsable de la communication, Fabien Junod.

### **Tables du Rhône / Rottu Tisch**

L'association Tables du Rhône / Rottu Tisch a été créée en 2006 dans le but d'unir, pour le canton du Valais, les concepts nationaux des deux organisations d'aide alimentaire, à savoir *Table couvre-toi* et Table Suisse, et de fonctionner alors en tant qu'association indépendante. Aujourd'hui, Tables du Rhône / Rottu Tisch compte quelque 300 bénévoles qui, sur neuf centres de distribution, remettent des aliments d'une qualité irréprochable à des personnes touchées par la pauvreté et des institutions valaisannes d'utilité publique.

### **grassrooted.ch**

Apparue tout récemment en 2018, l'association Grassrooted est une initiative de Zurichois pour les Zurichois. Les créateurs se considèrent comme des activistes en ce qui concerne le gaspillage alimentaire et agissent en conséquence: au cours de l'été 2018, la vente de 28 tonnes de tomates bio en excédent a fait la une des médias, un Pop-Up-Store apparaît de temps à autre à différents endroits. Il ne s'agit pas seulement de sauver des denrées alimentaires, changer le système est aussi en question – pour le bien de la planète et de l'humanité.

### **Table Suisse**

Sise à Chiètres, Table Suisse a ouvert son premier site en 2001 à Berne. Elle est structurée et organisée sur le modèle américain de City Harvest et de l'association allemande Berliner Tafel. De nos jours, Table Suisse dont l'objectif premier est de réduire la pauvreté intervient dans 12 régions. Chaque année, elle collecte environ 4000 tonnes d'excédents alimentaires. «Contrairement à *Table couvre-toi*, Table Suisse approvisionne en premier lieu les institutions sociales qui s'occupent des personnes défavorisées et touchées par la pauvreté», déclare Manuel Loeliger, responsable de la région Berne / Fribourg / Soleure.

### **foodwaste.ch**

Fondée en 2012 en réponse aux chiffres nationaux du gaspillage alimentaire alors publiés pour la première fois, l'association indépendante foodwaste.ch, partenaire de la société OGG Berne, s'est donné pour mission première d'avertir et d'informer la population sur ce sujet. «En ce qui nous concerne, nous ne collectons pas de denrées alimentaires», explique la directrice Karin Spori. «Nous sensibilisons plutôt les consommateurs à travers des conférences, des ateliers, notre exposition «Par amour pour la nourriture» et la série de projets «Votre ville met la table», où nous cuisinons des excédents alimentaires.» Remontant également à 2012, la coopération avec *Table couvre-toi* comprend surtout un échange de savoirs.

### **Äss-Bar**

Fondée à Zurich en 2013, la PME «Äss-Bar» fonctionne sur un concept tout simple: le «frais de la veille». Dans 10 filiales alémaniques et romandes, les «Foodsavers» proposent des produits invendus de la veille: pain, sandwiches, gâteaux, pâtisseries et bien d'autres choses encore, qu'ils reçoivent de boulangeries partenaires. Chaque année, cette entreprise sauve plusieurs centaines de tonnes de denrées alimentaires.

### **Too Good To Go**

Bien qu'existant seulement depuis juin 2018, Too Good To Go peut déjà afficher un palmarès impressionnant: en mai 2019, 58'000 repas ont été sauvés, ce qui équivaut à une croissance mensuelle de près de 30 % depuis la création. La raison en est aussi simple que pratique: Too Good To Go fonctionne via une application sur laquelle des partenaires tels que restaurants, hôtels ou détaillants proposent des repas en excédent qui peuvent être réservés et récupérés dans un créneau horaire défini et ce, à des prix nettement réduits.

