

# Lecture de Table

Été 2.21



**Top départ à Penthalaz**

Chère lectrice, cher lecteur,



En 1999, l'année de fondation de *Table couvre-toi*, le gaspillage alimentaire en Suisse ne faisait pas encore beaucoup parler de lui. À l'époque, quasi personne n'avait réalisé l'ampleur dramatique et bien réelle de ce gaspillage des ressources.

Depuis dix ans environ, un changement de paradigme est perceptible: la lutte contre le gaspillage alimentaire est devenue, à juste titre, un sujet récurrent dans les médias, et aussi

dans la sphère politique. D'ici à 2030, la Suisse entend réduire de moitié la part actuelle du gaspillage alimentaire. Dans le secteur agroalimentaire aussi, de multiples efforts sont déployés depuis plusieurs années pour enrayer ce non-sens du point de vue économique et écologique. Et beaucoup de choses ont déjà été accomplies!

Pouvons-nous nous en satisfaire? Non. Car les réductions précédentes étaient encore relativement faciles à réaliser. Mais à partir de maintenant, l'objectif est plus ambitieux, l'effort supplémentaire augmente. Malheureusement, j'ai la certitude que même les mesures prévues dans le plan d'action contre le gaspillage alimentaire ne suffiront pas pour atteindre l'objectif des 50% de réduction d'ici à 2030. Car 2030, c'est dans à peine neuf ans.

Il manque un système d'incitation qui aiderait le secteur alimentaire à amortir le coût supplémentaire à prévoir et qui le motiverait à aborder avec force le «second round» de la lutte contre le gaspillage alimentaire. C'est la raison pour laquelle *Table couvre-toi* soutient la «motion Hegglin». Celle-ci demande «que la remise gratuite de denrées alimentaires à des organisations d'utilité publique exonérées d'impôts soit plus avantageuse sur le plan fiscal que la mise à la poubelle de denrées alimentaires» – autrement dit que les entreprises qui donnent des denrées alimentaires bénéficient d'allègements fiscaux. Dans les périodes difficiles sur le plan économique, comme celle que nous vivons actuellement, les sujets liés au développement durable risquent de passer au second plan. Il ne peut en être ainsi. Nous devons faire les bons choix dès maintenant – c'est pourquoi la «motion Hegglin» doit devenir partie intégrante du plan d'action contre le gaspillage alimentaire en Suisse!

Bien cordialement

**Alex Stähli**  
Directeur

*Table couvre-toi* est parrainée par:



ERNST GÖHNER STIFTUNG

et le partenaire de coopération:





# La rue continue à faire partie de nous

**En moyenne 845 personnes vivant au niveau ou en dessous du seuil de pauvreté se rendent chaque semaine dans l'un des quatre centres de distribution de *Table couvre-toi* du centre-ville de Bâle. Lilian Senn, une bénéficiaire du centre de distribution de l'Église Sainte-Élisabeth à Bâle, est l'une d'entre elles.**

La distribution alimentaire à l'Église Sainte-Élisabeth commence tous les mardis matin à 9 h 30. Lilian Senn s'y rend chaque semaine. Elle vient chercher des produits alimentaires pour elle et son mari. Tous deux apprécient ces distributions. En effet, celle qui officie comme guide accompagnatrice pour l'association Surprise sait ce que cela signifie de n'avoir rien, et pour cause: Lilian a vécu quatre ans dans la rue. Elle est donc certaine d'une chose: «Nous avons besoin d'un plus grand nombre de centres de distribution de *Table couvre-toi* pour aider les nombreuses personnes touchées par la pauvreté!»

## **Car sans logement, pas de travail – et sans travail, pas de logement**

Lilian est ouverte et communicative. Elle défend ses intérêts et sait de quoi elle est capable. Elle a passé les premières années de sa vie dans une famille d'accueil avant de pouvoir retourner vivre dans sa propre famille. À 12 ans à peine, elle a dû gagner elle-même sa vie. Par la suite, après avoir suivi quatre formations en tout, elle a travaillé comme fleuriste, conductrice de bus et dirigé un service de ressources humaines. «Comme dans ma famille, nous n'avons jamais eu grand-chose et que j'ai été confrontée très tôt à la pauvreté, je me suis littéralement mise à courir après l'argent en devenant workaholic», explique-t-elle. Elle en a trop fait, jusqu'au burn-out, et a fini par tomber dans le piège de l'endettement. Cependant, son poste de conductrice de bus à Zurich lui a permis de maîtriser sa situation financière. Elle a voulu oser un nouveau départ sur le plan professionnel, mais a échoué et a connu de nouvelles difficultés financières. Ensuite, elle a vécu pendant quatre ans dans la rue à Bâle. «C'est un cercle vicieux», explique Lilian – «une fois qu'on a perdu son logement, c'est très difficile de retrouver un emploi. Mais sans travail, impossible d'obtenir un logement.»

## **Schwarzer Peter, Surprise et *Table couvre-toi***

Ce qui a sauvé Lilian, à présent âgée de 64 ans, c'est sa formation de responsable des visites guidées



**Lilian Senn apprécie beaucoup l'aide alimentaire de *Table couvre-toi*.**

sociales de la ville chez Surprise. C'est là également qu'elle a rencontré son mari actuel, épousé en 2019 – une histoire d'amour qui a également été publiée dans le magazine de Surprise. En réaction à la publication, le couple s'est vu proposer des offres de logement, si bien qu'ils ont maintenant à nouveau un toit sur la tête. À présent, Lilian est retraitée, les visites guidées de la ville lui permettent de gagner un petit plus. Pour autant, le budget du ménage est serré: «La caisse maladie à elle seule fait exploser notre budget, et pour le logement c'est pareil, nous ne pourrions pas nous le permettre sans la coopérative et les réductions de loyer. Voilà pourquoi nous apprécions autant *Table couvre-toi*.» Depuis 2016, Lilian dépose chaque année une demande de carte pour bénéficiaires auprès de Schwarzer Peter, une association pour le travail de rue. Depuis, le centre de distribution de l'Église Sainte-Élisabeth est devenu son premier interlocuteur hebdomadaire. Et si elle ne peut pas s'y rendre parce qu'elle est occupée à faire visiter la ville, alors c'est son mari qui vient chercher les produits alimentaires. Tous deux sont enchantés par l'équipe de bénévoles de l'Église Sainte-Élisabeth et ils espèrent les avoir encore longtemps à leurs côtés tout en souhaitant que de jeunes bénévoles viennent les rejoindre.

## **Erreur de système**

Lilian défend aussi les autres et fait preuve d'humanité: «Nous planifions nos autres achats de la semaine seulement après avoir été cherché les produits alimentaires au centre de distribution», dit-elle. «Ainsi, nous évitons le gaspillage, et les produits que nous n'aimons pas, j'en fais profiter à des connaissances qui sont dans le besoin chez Surprise.» Elle ne veut pas perdre le lien avec la rue car: «Celui qui a déjà vécu dans la rue peut difficilement lui tourner le dos, car la rue continue à faire partie de lui.» Lilian est convaincue que c'est le système qui met les gens dans des situations précaires. Selon elle, la plupart des personnes touchées par la pauvreté et des sans domicile fixe ne sont pas responsables de ce qui leur arrive. Lilian a déjà transmis son expérience de la vie à ses deux fils – tout comme elle la fait aussi partager à ses sept petits-enfants. **FR**

# Des tonnes de bonnes actions

De bonnes actions, il n'y en a jamais de trop. La «journée de la bonne action» initiée par Coop a eu lieu pour la deuxième fois le 29 mai dernier. *Table couvre-toi* y a participé – et a reçu des kilos de produits alimentaires de base, comme le montrent les images.

L'idée de la «journée de la bonne action» organisée par Coop est simple: chacun(e) est invité(e) à accomplir un geste gratuit pour autrui – aussi grand ou petit soit-il, visible ou invisible, et quelle qu'en soit la forme.

Le 29 mai, différentes organisations partenaires ont mené des actions participatives auprès du public. WWF Suisse a organisé des opérations de nettoyage des eaux et des forêts, la Croix-Rouge suisse a invité la population à faire un don du sang, *Table couvre-toi* et Table Suisse ont mis sur pied des collectes de produits alimentaires devant certains magasins Coop pour venir en aide aux personnes touchées par la pauvreté.

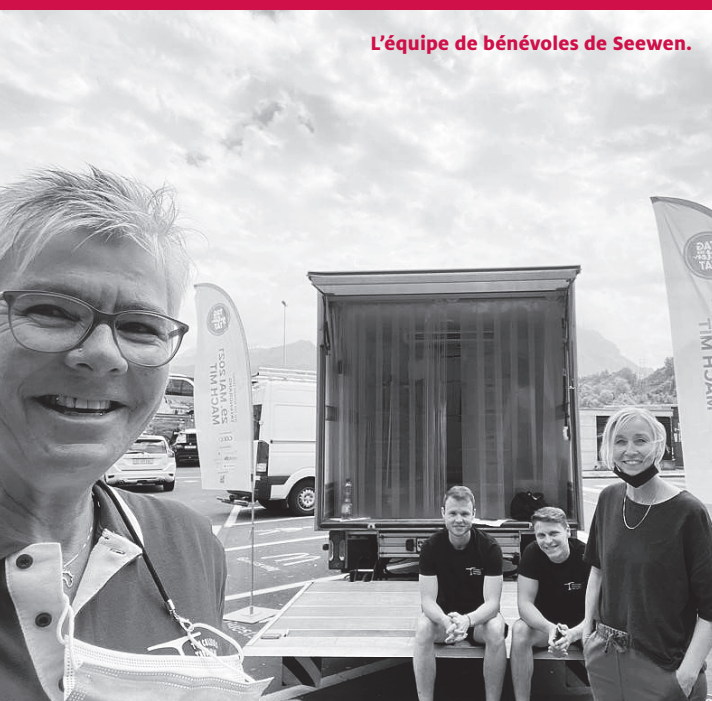
Des bénévoles et collaborateurs de *Table couvre-toi* se sont retrouvés à Coire, Wettingen, Granges,



Andrea Kramer, cheffe de la Direction Marketing / Achats Coop et Alex Stähli prêtent main-forte devant le magasin Grüze-Märkte à Winterthour.

Seewen, Winterthour et 8 magasins au Tessin – avec le soutien, sur place, du groupe «Sole della solidarietà» afin de collecter les dons alimentaires de la population. La solidarité des gens a été grandiose: en tout, ce sont 19 996 kg de denrées alimentaires qui ont été collectés – notamment des pâtes, du riz et des conserves. Ces produits ont été répartis entre les centres de distribution de chaque région. «Nous sommes impressionnés et très reconnaissants de voir autant de personnes se sentir concernées et apporter leur don alimentaire», déclare le directeur Alex Stähli. «Cela montre clairement que la société, par ce geste fort, est aux côtés de ceux qui ont besoin de notre aide.» **EB**

L'équipe de bénévoles de Seewen.



Des collaborateurs d'Import Parfumerie et Romeo Pfister (à gauche) donnent un coup de main au centre commercial Coop Tägipark à Wettingen.





À Winterthour, une bénévole range les dons alimentaires dans des caisses.



Roger Bochinski, adjoint au responsable régional de la logistique Espace Mittelland, collecte un grand nombre de sacs à Granges.



Des bénévoles à Coire.



Des employés de Schrodgers collectent des produits alimentaires à Winterthour.



Il n'est jamais trop tôt pour être bénévole.



# Top départ à Penthalmaz

**Ça y est: Table couvre-toi a franchi le pas en Romandie et inauguré la nouvelle plateforme de transbordement à Penthalmaz.**

Fin 2017, les responsables de *Table couvre-toi* ont décidé de renforcer leur engagement en Romandie dans le cadre de la Stratégie2021. Dès le départ, il était clair que nous ne voulions pas concurrencer les organisations d'aide alimentaire déjà présentes sur place. «Nous devons, de manière générale, abandonner cette notion de concurrence», dit Romeo Pfister, le responsable logistique national et chef de projet du nouveau HUB Romandie, «car il n'est possible d'éviter efficacement le gaspillage alimentaire que si chacun coopère et apporte ses

compétences.» C'est selon ces considérations qu'est né le projet Étoile Romande, dans lequel *Table couvre-toi* fait seulement office de prestataire logistique. A été créée à Penthalmaz une plateforme de transbordement dans laquelle des produits frais récupérés et triés en provenance de la centrale de distribution de Coop sont stockés temporairement et distribués aux organisations d'aide alimentaire romandes participantes. «Dans l'idéal, les marchandises repartent le jour même où nous les avons reçues», explique Salvatore Valeo, responsable de la prospection et du suivi des donateurs de produits chez *Table couvre-toi*.

## Une inauguration réussie

Après bien des préparatifs et travaux préliminaires, la plateforme de transbordement a finalement ouvert ses portes le 3 mai. Les entrepôts étaient approvisionnés, la salle de repos, les bureaux et les postes de travail pour trier les fruits et légumes étaient installés. La main d'œuvre nécessaire à l'exploitation de la plateforme est mise à disposition par la fondation Mode d'emploi, en sa qualité de partenaire dans ce mandat. «Nous nous félicitons de ce démarrage réussi», déclare Romeo Pfister, non sans fierté. Au cours de la première semaine,



Michele Hostettler (à gauche), Table Suisse, et Romeo Pfister.



Michele Hostettler (au milieu) et Baptiste Marmier (à droite) de Table Suisse et Romeo Pfister (à gauche) contrôlent la qualité d'un chou-fleur.



Des fruits et légumes pour Table Suisse.



environ une tonne de produits frais a pu être distribuée chaque jour. «Nous sommes spécialisés dans la gestion logistique de grandes quantités de produits alimentaires. C'est une bonne chose de pouvoir soutenir à présent les organisations d'aide alimentaire romandes en tant que prestataire logistique», explique-t-il.

### Un projet-phare pour tous

La situation liée à la pandémie n'a malheureusement pas permis de célébrer l'événement, comme il se doit, avec des invités. Dès l'inauguration, l'ambiance a été quasiment celle d'une journée de travail normale où les partenaires des autres organisations de soutien alimentaire venaient récupérer avec leur véhicule les produits pour leurs bénéficiaires. «L'accueil à Penthaz a été très amical», déclare Siegfried Dengler, vice-président de Tables du Rhône. «Tout est bien organisé – je suis rentré à Monthey avec 700 kilogrammes de fruits et légumes!» Michele Hostettler, directeur par intérim de Table Suisse se montre tout aussi enthousiaste: «Étoile Romande est un projet-phare qui contribue à sauver encore plus de denrées alimentaires.» **EB**



Photos: Salvatore Valeo



Fruits et légumes sont chargés dans le véhicule de Tables du Rhône.



Le véhicule de Siegfried Dengler, Tables du Rhône, est rempli de produits frais.



Les participants aux interventions de la fondation Mode d'emploi préparent fruits et légumes.



# Le centre de distribution prend une part active à la collecte!

**Avec le projet «Aktionsradius+» (Rayon d'action+), les centres de distribution peuvent passer eux-mêmes à l'action, collecter les dons de produits et ainsi élargir leur assortiment.**

Chaque semaine, les entrepôts logistiques régionaux de *Table couvre-toi* approvisionnent efficacement les 136 centres de distribution en Suisse et dans la Principauté du Liechtenstein en dons alimentaires. Ainsi, en 2020, ce sont quelque 4000 tonnes d'aliments qui ont été distribuées aux personnes touchées par la pauvreté. Toutefois: le potentiel pour soustraire des denrées alimentaires à la destruction est bien plus important, y compris chez les petits et très petits commerçants et producteurs. «Notre logistique qui tourne à plein régime est axée sur les dons de grande ampleur, nous ne pouvons malheureusement pas nous rendre chez chaque boulanger ou petit épicier qui voudrait faire un don», explique Bettina Vetsch, responsable des centres de distribution et des bénévoles chez *Table couvre-toi*.

## **Le professionnalisme est important**

Pour ne pas avoir à exclure de l'équation les petites quantités de produits alimentaires, un projet intitulé «Aktionsradius+» (Rayon d'action+) a été créé en 2018. «Nous l'appelons aussi auto-collecte locale par des bénévoles», explique Bettina Vetsch. «Nous incitons et encourageons les centres de distribution à aller au contact des magasins et producteurs de leur région pour leur demander des dons de produits.» Cela permet non seulement de gérer les petites quantités, mais aussi d'enrichir l'offre de produits frais, d'ordinaire plus rares, aux centres de distribution. Le vrai défi consiste à respecter les dispositions relatives au transport et au stockage ainsi que les exigences légales qui s'appliquent aussi, bien évidemment, même s'il s'agit «uniquement» de 10 packs de saucisses viennoises offertes par le boucher du village. «Voilà pourquoi nous avons créé un dépliant qui, en plus de fournir des idées et de décrire précisément les conditions-cadres, contient aussi toutes les informations et liens nécessaires concernant les processus», dit Bettina Vetsch. Se présenter de manière professionnelle a aussi toute son importance pour cette mission bénévole supplémentaire. «Les centres de distribution sont aussi la carte de visite de *Table couvre-toi*», explique Bettina Vetsch.

## **Cela ne va pas de soi**

«Lorsque notre centre de distribution de Sursee a ouvert ses portes il y a six ans, nous n'avions

pratiquement pas de produits frais», explique la responsable du centre de distribution Bernadette Duss. À Sursee, l'auto-collecte de fruits et légumes a commencé, voilà cinq ans, par 90 kg de carottes congelées offerts par une agricultrice bio. «Après il y a eu un effet domino», dit Bernadette Duss, «et aujourd'hui nous pouvons également nous procurer des denrées alimentaires chez Lidl, Aldi et Landi, entre autres.» Afin que les auto-collectes et les collectes «officielles» de *Table couvre-toi* ne se chevauchent pas, tous les centres de distribution sont tenus de contacter préalablement la région logistique en question. Il faut toutefois savoir que la charge de travail liée à l'auto-approvisionnement peut être assez importante. «On a besoin de bras pour la collecte et le conditionnement, et il faut aussi entretenir le contact avec les donateurs», explique Bernadette Duss. Cependant, la responsable du centre de distribution est convaincue de l'intérêt d'Aktionsradius+: «Il est important de sauver des produits alimentaires – d'autant plus s'ils profitent à des personnes dans le besoin!» **EB**



«Actuellement, nous pouvons récupérer des marchandises régulièrement auprès de deux donateurs: Steiner-Beck et Migros. Ainsi, nous recevons chaque semaine environ 15 kg de pain, de petits pains, de poisson, de fruits et légumes – des marchandises, justement, que l'entrepôt logistique ne peut pas toujours nous fournir. La fromagerie locale m'appelle de temps en temps quand elle a du fromage de brebis de second choix. Ainsi, par exemple, il est nous arrivé une fois de partager 12 kg de brie de brebis entre les bénéficiaires. Nous nous sommes dit en équipe que nous pourrions tout simplement aller solliciter une épicerie après l'autre, et nous verrons bien jusqu'où cela nous mènera. Car c'est du travail de collecter, trier et préparer les produits en vue de leur distribution. Mais pour nos bénéficiaires, ces produits supplémentaires sont très précieux, alors le surcroît de travail vaut la peine. Au fait: nous avons reçu un don important de sacs en papier et de boîtes à gâteau, bien plus que ce dont nous avons besoin. Alors n'hésitez pas à nous contacter en cas de besoin!»

**Dodo Karrer, responsable du centre de distribution de Wald**





Parfois, le coffre de Bernadette Duss atteint les limites de ses capacités.

«Pour l'instant, il n'y a plus qu'une boulangerie auprès de laquelle nous allons récupérer nous-mêmes les dons de produits. Il y a encore deux ans, le magasin SPAR de Sarnen nous donnait aussi des produits. Mais depuis le changement de direction, cela n'est hélas plus possible. À cette même adresse, nous pouvions aussi collecter de petites quantités chez Pastarazzi. Cette entreprise écoresponsable maîtrise à présent plutôt bien ses volumes, de sorte qu'elle n'a guère d'excédents. Après le lockdown l'année dernière, nous avons eu la possibilité de collecter des dons chez Migros à Sarnen. Ce sont souvent des volumes importants et nous sommes ravis d'avoir eu l'opportunité, en novembre, de pouvoir récupérer ces dons avec la livraison de l'entrepôt logistique régional. De temps à autre, nous avons aussi le droit de distribuer des produits offerts par des donateurs individuels. L'année dernière, un paysan à la retraite de la région nous a apporté spontanément des harasses pleines de pommes, de poires et de noix! Mais en règle générale, c'est difficile de trouver des donateurs par le biais de «Aktionsradius+». Aller chercher des dons de marchandises de son propre chef et les stocker comme il se doit jusqu'à leur distribution est tout aussi complexe: la chaîne du froid ne doit pas être interrompue et il faut de la place. Mais pour nos bénéficiaires et afin de lutter contre le gaspillage alimentaire, nous ne nous décourageons pas!»

**Erika Zumstein, responsable du centre de distribution de Sarnen**

«Voilà déjà huit ans qu'un gros exploitant de la région nous donne chaque semaine des produits alimentaires. Il produit de la viande, fabrique des produits laitiers et de boulangerie pour son magasin à la ferme et les vend le samedi sur le marché de Lucerne. Et ce qui reste, il le donne à *Table couvre-toi*. Ce sont des quantités non négligeables! Récemment, nous avons reçu par exemple 13 kg de spätzle, 7 à 8 kg de produits de boulangerie; sans oublier les tranches de rôti mises sous vide. Tout est fait de manière professionnelle, la chaîne du froid est toujours respectée. Je vais chercher les marchandises le jeudi matin et je les stocke au frais dans des boîtes de polystyrène jusqu'à la distribution qui a lieu le matin – tout ceci avec l'approbation de l'inspecteur des denrées alimentaires. Nous devons juste mentionner que les produits réfrigérés ne peuvent plus être congelés. Et en guise de service pour nos bénéficiaires de confession musulmane, je sépare la viande de porc des autres produits carnés. De temps à autre, j'essaie de rendre la pareille au paysan si généreux – par exemple de fournir ses produits au service traiteur lors de la soirée annuelle des bénévoles ou à l'occasion de la soirée des collaborateurs de l'autorité ecclésiastique.»

**Hermann Morf, responsable du centre de distribution de Willisau**



Hermann Morf (à droite) et le donateur Franz Krummernacher.



Des spätzle collectés auprès d'un donateur local.





Les carottes font partie des principaux produits de Steffen-Ris. Photo: Steffen-Ris

## Des produits frais pour *Table couvre-toi*

**Steffen-Ris donne régulièrement des fruits et légumes à *Table couvre-toi* – et enrichit de cette manière l’offre de l’organisation d’aide alimentaire. En la matière, le mot d’ordre est le suivant: limiter au maximum le gaspillage alimentaire!**

Steffen-Ris appartient à fenaco Produits du sol et fait ainsi partie de fenaco société coopérative. «Notre gamme de produits comprend essentiellement des pommes de terre de consommation, des carottes, des oignons et des bananes», déclare Jörg Schär, Category Manager pour les pommes de terre de consommation et membre de la direction de l’UAS Produits du sol. Steffen-Ris gère trois sites de conditionnement et de stockage: à Bercher, Bätterkinden/Utzenstorf et Frauenfeld. Chaque année, environ 60 000 tonnes de pommes de terre, 22 000 tonnes de légumes de garde et 4500 tonnes de bananes y sont traitées. La production est essentiellement régionale et organisée autour de ces sites. Parmi les principaux clients, on compte le commerce de détail suisse et les fournisseurs de la restauration.

### **Le gaspillage alimentaire est une perte de marchandises**

Chez Steffen-Ris, la durabilité revêt une grande importance. L’un des objectifs de fenaco en matière

de développement durable, à savoir la réduction du gaspillage alimentaire, est poursuivi avec détermination. «Gaspiller de la nourriture, c’est perdre des marchandises», dit Jörg Schär de façon très pragmatique. «Ce gaspillage a une incidence négative directe sur la rentabilité de nos producteurs et aussi de notre organisation.» Il faut donc écouler le maximum de produits. Pour ce faire, différents standards de qualité ont été mis en place. Les trois sites ont été équipés de trieurs électroniques qui répartissent les produits en fonction des normes de qualité Premium, Standard et Basic. «Les célèbres «carottes biscornues» ne sont pas automatiquement écartées, mais mises sur le marché dans nos propres canaux», explique Jörg Schär. En fin de compte, les consommateurs décident toutefois ce qui est vendable ou non: dans le commerce de détail, la forme et la taille des produits jouent un rôle important. Selon lui, la diversification des assortiments offre, en matière de taille, de nombreuses possibilités de commercialisation et les formes qui s’écartent de la norme



trouvent place dans les différents niveaux de qualité. «Mais cela n'est possible, bien sûr, que si les consommatrices et consommateurs jouent le jeu en nous achetant aussi des produits de différentes qualités», explique Jörg Schär.

### Du fourrage au biogaz

Seul ce qui ne peut être utilisé autrement est réellement détruit. Les produits qui ne sont plus appropriés pour l'alimentation humaine, intègrent le circuit des exploitations agricoles sous forme d'aliments pour animaux – autrement dit ils finissent dans les mangeoires. Si ces produits ne sont pas demandés ou s'ils sont avariés, ils viennent alors alimenter la production de biogaz. Selon Jörg Schär: «Nous essayons de tirer encore quelque chose des produits qui ont été écartés.» La qualité et la durée de conservation des produits dépendent fortement des conditions de croissance, et surtout de la météo. C'est la raison pour laquelle le pourcentage de produits écartés peut osciller entre 5 et 20%.

### Des dons réguliers

Voilà déjà de nombreuses années que Steffen-Ris donne, de temps en temps, des produits à *Table couvre-toi*. En 2019, fenaco société coopérative a conclu un accord de coopération à long terme avec l'association, donnant ainsi le coup d'envoi aux dons réguliers. L'approvisionnement continu et durable de *Table couvre-toi* par Steffen-Ris a commencé en novembre 2020. «À l'époque, *Table couvre-toi* nous a montré les possibilités de réceptionner nos produits et a présenté un modèle logistique correspondant», se souvient Jörg Schär. «C'était tellement cohérent que la coopération a pu démarrer rapidement et avec succès.»



**Jörg Schär, Category Manager pour les pommes de terre de consommation et membre de la direction de l'UAS Produits du sol.**  
Photo: Steffen-Ris



**L'efficacité est de mise pour éviter au maximum les pertes.** Photo: Esther Michel

La coopération va même au-delà du simple don de produits: «Nous participons financièrement aux frais logistiques des deux organisations nationales que sont *Table couvre-toi* et *Table Suisse*.»

### Stocker correctement

Acheminer des produits frais comme il se doit et dans le cadre de la législation sur les denrées alimentaires, d'un site de production à un centre de distribution, est une tâche complexe. La distribution doit avoir lieu dans un délai de trois à cinq jours pour éviter tout dommage. «L'important étant aussi de respecter la chaîne du froid entre 8 et 12°C», explique Jörg Schär. «Ainsi, la qualité des marchandises est mieux préservée, et un peu plus longtemps.» Car chacun sait que pommes de terre, carottes, oignons et bananes se gâtent beaucoup plus vite que les pâtes ou le sucre. Stocker correctement ces produits à la maison n'a rien de sorcier, assure le spécialiste: «Affichant une température de 4 à 6°C, les réfrigérateurs des ménages conviennent uniquement à la conservation des carottes et des oignons. En effet, les pommes de terre doivent être stockées dans le noir, dans l'idéal, à environ 10°C et pour les bananes, la température minimale est 12°C. Car à plus basses températures, elles noircissent.» **EB**



# Verser au lieu de fouiller

**Les quantités de fruits et légumes traitées dans les entrepôts de Table couvre-toi sont de plus en plus importantes. Il est donc temps d'optimiser les processus de travail correspondants.**

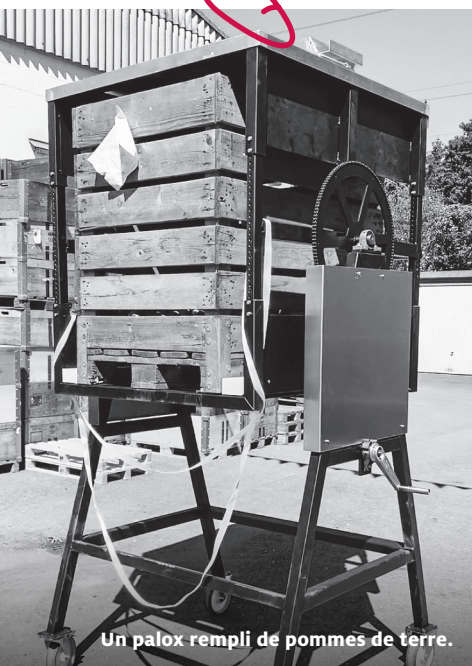
Les palox sont des contenants constitués d'une palette de transport en guise de fond et d'un cadre posé par-dessus. Celui-ci peut être, selon le contenu, en plastique, en métal ou en bois. «Les palox que nous utilisons sont en bois, car nous y stockons surtout des pommes de terre et des carottes», explique David Kranjcec, le responsable de la logistique pour la région Orientale à Winterthour. Le problème est que ces palox font 1,15 m de haut. Lorsqu'on veut prélever une certaine quantité de pommes de terre, au-dessous de la première

couche, on est obligé de se baisser bien bas dans le palox – ce qui est à la fois pénible et chronophage. «Et il est très difficile d'attraper les pommes de terre situées au fond», dit David Kranjcec.

## Simple et efficace

Si les quantités requises pouvaient tout simplement être déversées, ce serait plus facile et plus efficace – or pour cela il faudrait pouvoir renverser les palox qui pèsent souvent plusieurs centaines de kilos. Un retourneur de palox permet justement cette opération. Un prototype simple a été créé et déjà testé à Winterthour. «Mais il n'était pas assez robuste pour nos besoins», explique David Kranjcec. Alors on en a fait une version remaniée sur papier et avons confié la mission à un constructeur en métallerie. Désormais, d'autres entrepôts régionaux vont

en être équipés. «Avec nos nouveaux projets, nous récupérons toujours plus de fruits et légumes que nous devons transborder en temps utile», déclare Romeo Pfister, responsable logistique national, pour expliquer cet investissement. «Avec ces retourneurs manuels de palox, nous y parvenons efficacement. Et en plus, cet appareil vient soulager les opérateurs de nos entrepôts.» **EB**



Un palox rempli de pommes de terre.



Le retourneur permet de vider plus facilement les palox.

## Mentions légales

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

Rédaction: Mina Dello Buono (MDB), Erik Brühlmann (EB),  
Fabienne Rahmen (FR), Simonetta Caratti (SC)  
Traduction: sein gmbh, Rütli ZH  
Fréquence de parution: trimestrielle  
Illustrations / mise en page: A4 Agentur AG, Rotkreuz  
Tirage: 28 500 exemplaires (all., it., fr.)  
Prochaine édition: octobre 2021

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

Aidez-nous  
au sauvetage  
alimentaire!

