

Lecture de Table

**Le sauvetage alimentaire demande
beaucoup d'efforts – mais en vaut la
peine à plusieurs égards!**



Chère lectrice, cher lecteur,

Actuellement, *Table couvre-toi* élabore sa stratégie 2028. Pour ce faire, nous pouvons compter sur les nombreux atouts de notre association. Il s'agit d'évaluer correctement les conditions-cadres, car le secteur alimentaire et le commerce de détail multiplient les bons gestes pour éviter les pertes alimentaires. Cependant, nous sommes encore bien loin de l'objectif visant à réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2030. Lisez en page 9 ce que cela implique pour l'environnement.

La précieuse et étroite collaboration avec le commerce suisse de détail reste un pilier important. En dépit de tous les efforts pour éviter le gaspillage, il y aura toujours des quantités restantes invendables. En tant qu'organisation caritative de sauvetage alimentaire opérant à l'échelle nationale, nous avons en tête la vision d'une solution de dons couvrant l'ensemble du territoire pour toutes les filiales du commerce de détail afin d'apporter de précieuses denrées encore consommables aux personnes qui en ont besoin. Que ce soit par des collectes directes dans les magasins ou par des solutions de retour auprès des centrales logistiques.

C'est moins simple qu'il n'y paraît. En effet, la logistique du sauvetage alimentaire requiert rapidité et respect de la chaîne du froid: les collectes, les contrôles qualité, le tri, la préparation et les transports doivent être bien planifiés et réalisés rapidement. Ce qui implique une bonne coopération entre toutes les personnes et organisations participantes. Je suis reconnaissant que nous puissions mettre cela en œuvre avec de nombreux partenaires. La nouvelle coopération avec Migros Lucerne et l'engagement de Zweifel (page 3 et 8) en sont des exemples positifs.

L'année passée, conjointement avec les deux organisations nationales Table Suisse et *Table couvre-toi*, le commerce de détail suisse a pu distribuer des denrées alimentaires d'une valeur d'environ 65 millions de francs à des personnes vivant à la limite ou en dessous du seuil de pauvreté. Une mission ambitieuse qui vaut donc largement la peine, tant sur le plan écologique que social. Vous découvrirez pourquoi en pages 7 et 12.

Je vous souhaite une lecture intéressante et vous adresse mes plus cordiales salutations.

Alex Stähli, Directeur

Table couvre-toi est parrainée par :



ERNST GÖHNER STIFTUNG

et le partenaire de coopération :



Le parcours d'une banane sauvée: nouvelle coopération avec Migros Lucerne

Sauver des denrées alimentaires encore consommables pour les redistribuer à des personnes dans le besoin – cette mission est utile et nécessaire, mais implique également une charge de travail importante. Voilà 25 ans que *Table couvre-toi* se consacre à cette mission en recherchant des solutions praticables avec l'industrie alimentaire et le commerce – et désormais aussi avec la Société coopérative Migros Lucerne. Le parcours d'une banane sauvée montre ce que cela signifie pour toutes les personnes et équipes impliquées.

Au magasin Migros de Ruopigen Centre, à proximité de la ville de Lucerne, le matin à 9.30 heures, c'est encore le calme plat. La responsable du magasin Mirjana Plavsic fait le tour des rayons bien rangés. Elle s'arrête à celui des fruits et légumes, le temps d'un nouveau «contrôle fraîcheur». Les aliments qui atterrissent dans son bac à roulettes finiront probablement très bientôt entre les mains des bénéficiaires de *Table couvre-toi*. Depuis mars 2024, *Table couvre-toi* et la Société coopérative Migros Lucerne collaborent dans le but de sauver le plus de denrées alimentaires possible. Chaque étape du sauvetage est importante, Mirjana Plavsic le sait bien: «Maintenant, à chaque «contrôle fraîcheur», les employé/es du magasin et moi-même trions les

produits qui sont certes encore consommables mais plus vendables, car ils ne remplissent pas les «critères de fraîcheur» stricts de Migros Lucerne. Désormais, nous mettons ces produits dans des caisses garnies de sacs bleus. Seuls les produits qui ne peuvent plus être consommés finissent dans les sacs blancs destinés à l'installation de méthanisation.» Dans sa main, Mirjana Plavsic tient une banane avec des taches brunes. «Je travaille chez Migros depuis 23 ans et par expérience, je sais que cette banane ne se vendra plus. Les bananes ne doivent pas être trop vertes, ni trop mûres non plus, sinon elles resteront sur les étals du magasin.» Mirjana Plavsic dépose la banane dans la caisse avec le sac bleu en vue de la livraison à *Table*



La responsable du magasin Mirjana Plavsic et son équipe vérifient plusieurs fois par jour quels produits seront destinés à *Table couvre-toi*.

Photo: Migros Lucerne



Les fruits et les légumes triés sont stockés temporairement en chambre froide jusqu'à ce qu'ils soient acheminés avec des retours d'emballages par camion vers la centrale d'exploitation de Dierikon – sans trajets supplémentaires. Photo: Migros Lucerne

couvre-toi et poursuit: «Ce nouveau processus implique pour nous dans les magasins une plus grande proactivité, nous réalisons une tâche supplémentaire en plus de notre journée de travail déjà bien remplie. Mais j'en retire une profonde satisfaction. Je suis heureuse de voir que nos denrées alimentaires ne sont pas jetées mais qu'elles sont redistribuées à des personnes qui en ont besoin.»

Impliquer toutes les personnes concernées

Guido Thalmann, responsable de la gestion de la qualité chez Migros Lucerne, en a conscience, lui aussi. «De nombreux collaborateurs sont impliqués dans cette nouvelle coopération, notamment dans les 45 magasins Migros participants. L'objectif était de limiter la charge de travail des employé/s des magasins et de les sensibiliser à cet engagement grâce à un processus simple et approprié.» En tant que responsable de la lutte contre le gaspillage alimentaire, il le sait bien: «C'est précisément pour les produits frais tels que les fruits et légumes que le potentiel de sauvetage est grand. Migros Lucerne est toujours en quête de solutions supplémentaires

pour valoriser les produits et réduire le gaspillage alimentaire. D'où l'intérêt majeur de coopérer avec *Table couvre-toi*. Nous avons trouvé en cette ONG caritative, un bon partenaire.» Et Salvatore Valeo, responsable des dons de produits dans la région Suisse centrale chez *Table couvre-toi* d'ajouter: «Nous voulons d'abord comprendre les processus de Migros pour identifier le potentiel de sauvetage. Ayant rapidement compris que nous avions des objectifs communs, nous nous sommes immédiatement lancés. Mais pour nous aussi le changement a été laborieux – nous avons dû réfléchir aux possibilités et coûts de transport, aux ressources humaines, au stockage et à la distribution optimale à nos bénéficiaires. Voici une question qui nous préoccupe toujours en tant qu'association financée par des dons: quels coûts sont justifiés pour une denrée alimentaire sauvée? Maintenant, nous sommes ravis de pouvoir tirer un bilan très positif au bout de seulement quelques mois.»

Processus de sauvetage vécu

À la centrale d'exploitation Migros de Dierikon, les nouveaux processus de sauvetage sont déjà correctement appliqués. Peu après midi, Thomas Bossert, chef d'équipe Retours et matières



recyclables, et son équipe trie les palettes avec les retours en provenance des magasins. Les caisses avec les sacs blancs, il les prépare pour les déchets verts. Puis il contrôle du regard les bananes dans le sac bleu: «Ces fruits vont faire plaisir aux bénéficiaires de *Table couvre-toi*», constate-t-il avec satisfaction. Selon lui, le pré-tri dans les magasins n'est pas si banal. «L'important est de mettre les caisses garnies de sacs bleus en haut de la pile pour ne pas perdre de temps ici à Dierikon lors des préparatifs pour *Table couvre-toi*.

La disposition des produits dans les caisses a également son importance: les raisins ne doivent pas être mis sous les ananas sous peine de finir écrasés.»

Mais le potentiel de sauvetage dépend aussi d'autres facteurs tels que la température ou la vitesse de transport. En été, Thomas Bossert doit faire face à la chaleur qui accélère l'altération des fruits: «Une raison de plus de procéder à un pré-tri méticuleux et de transporter les marchandises sans encombre», explique-t-il.



Thomas Bossert et son équipe empilent les caisses aux sacs bleus dans la centrale d'exploitation de Dierikon en vue du transport chez *Table couvre-toi*.

Photo: Migros Lucerne

Exploiter pleinement le potentiel de sauvetage

Malgré un lancement rapide et une charge de travail non négligeable, la Société coopérative Migros Lucerne comme *Table couvre-toi* sont satisfaites, au bout de quelques mois, des nouveaux processus et des produits sauvés. «Nous sommes fiers de ce que nous avons accompli ensemble, avec chaque personne concernée, au cours de la première phase du projet. Nous sommes ravis de voir que les processus sont déjà appliqués et que les membres de l'équipe montrent de l'intérêt, posent des questions et font des propositions d'amélioration», explique

Guido Thalmann. Nous entrons maintenant dans la phase d'optimisation. Avec cinq bénévoles, des collaborateurs de *Table couvre-toi* ont trié les sacs bleus et les sacs blancs pendant une journée pour évaluer les processus. Et Salvatore Valeo d'expliquer: «Notre objectif était de commencer rapidement et de voir ensemble si et où des adaptations étaient nécessaires. Bien sûr, il y a encore des choses à optimiser. Cela dépend de chaque personne impliquée dans le processus de sauvetage. Le personnel en première ligne est pressé par le temps, ce qui est compréhensible, et nous pourrions peut-être y remédier avec nos

bénévoles.» Les deux parties sont unanimes – avec cet objectif commun en tête, le projet pourra se développer et s'étendre. Une constante évaluation et des tris tests livreront les informations nécessaires à cet effet.

Le travail de tous les acteurs concernés vaut la peine

En fin d'après-midi, les caisses garnies de sacs bleus arrivent dans l'une des sept plateformes de *Table couvre-toi*. C'est Oliver Söhnel, le responsable logistique de la région Est, qui réceptionne la marchandise. Il raconte: «Nous avons été très heureux d'apprendre la nouvelle collaboration avec Migros Lucerne. Nous avons l'habitude, lorsque cela est possible, d'adapter nos processus aux différents donateurs de produits et autres organisations partenaires. Cependant, les quantités très variables et difficilement planifiables constituent un défi de taille pour nous, surtout dans le cas des bananes sauvées chez Migros. Cette première phase du projet étant terminée, nous sommes maintenant en train de planifier en détail comment répartir rapidement, judicieusement et le plus durablement possible les grosses livraisons de bananes entre nos 160 centres de distribution et autres organisations d'aide alimentaire en Suisse.»

De nouveaux défis sont également apparus pour les nombreux bénévoles chargés du tri chronophage à l'atelier de préparation de *Table couvre-toi*. Voilà deux heures qu'Adriana et Erika trient consciencieusement les fruits et légumes avec quatre autres bénévoles. Erika raconte: «Le travail que nous accomplissons ici est important et nous avons aussi une part de responsabilité. Nous devons décider quels produits seront distribués aux bénéficiaires de *Table couvre-toi* dans quelques heures ou dans deux jours pour le week-end. Par exemple, lorsque que nous recevons des produits écrasés, nous avons plus de travail. Mais nous voyons aussi que cela en vaut la peine.» Et Adriana d'ajouter: «Notre travail à l'atelier de préparation est utile. Pendant les vacances, j'emmène mon fils. Cela lui permet de comprendre que nos habitudes d'achat et de consommation ont une influence sur le gaspillage alimentaire. Et quand j'imagine des enfants comme lui en train de se délecter de smoothies sucrés préparés avec les bananes sauvées, alors je trouve que notre travail bénévole en vaut encore plus la peine.»

Sachant cela, Oliver Söhnel et son équipe envoient les bananes sauvées avec d'autres produits frais et secs pour la dernière étape du voyage vers l'un des 160 centres de distribution de *Table couvre-toi*. **DH**



À l'atelier de préparation de *Table couvre-toi* à Winterthour, les bénévoles préparent les aliments sauvés en vue de leur distribution aux bénéficiaires de *Table couvre-toi*.

Photo: Tct



Les aliments sauvés et proposés pour un franc symbolique allègent le budget de Tanja.

Photo: Tct

Enfin de nouveau autonome

Voilà environ un an que *Table couvre-toi* distribue des denrées alimentaires sauvées à des personnes dans le besoin au nouveau centre de distribution situé dans la Grabenstrasse à Frauenfeld. Âgée de 50 ans, Tanja* est une bénéficiaire qui a recours à la distribution alimentaire. Après avoir été contrainte de vivre dans un établissement médico-social en raison de sa maladie, elle peut désormais vivre à nouveau chez elle et est reconnaissante du soutien offert par *Table couvre-toi*.

Un matin d'été nuageux au 12 de la Grabenstrasse à Frauenfeld. Le centre de distribution de *Table couvre-toi* est en pleine effervescence – les bénévoles préparent les denrées alimentaires sauvées en vue de leur distribution. Voilà quelques mois que *Table couvre-toi* gère le centre de la Grabenstrasse, repris à l'association «Restessbar» en octobre de l'année dernière en tant que deuxième centre de Frauenfeld. L'équipe des bénévoles est déjà bien rodée – chacun sait ce qu'il a à faire. L'atmosphère vibre de toutes ces personnes bénévoles à la fois appliquées et joyeuses. Entre-temps, les premiers bénéficiaires arrivent pile à l'heure de l'ouverture. Avec en tête Tanja, 50 ans. Elle a l'air réservée et renfermée.

Tandis qu'elle caresse affectueusement son chien, elle nous parle de sa vie. Tanja souffre d'une maladie qui lui cause de fortes douleurs et qui l'a amenée à se déplacer en fauteuil roulant par le passé. «Je n'y arrivais pas seule, alors j'ai dû aller dans une résidence médicalisée», explique-t-elle. Elle a pu rentrer chez elle il y a un an et demi.

Depuis, Tanja est bénéficiaire chez *Table couvre-toi*. Elle vient toujours à la même heure au centre de

distribution, soit en bus, soit à pied. Tanja vit de sa rente AI et doit financer elle-même ses repas. *Table couvre-toi* lui permet d'alléger son budget serré. Elle est très reconnaissante pour les produits alimentaires et apprécie surtout les légumes frais qui lui permettent de concocter son plat favori, le curry thaï. «En fait, j'aime bien cuisiner, mais pendant longtemps ma maladie m'en a empêchée.»

Pendant son temps libre, Tanja passe beaucoup de temps avec son chien. Cela ne fait que sept mois que le bichon maltais fait partie de sa vie; mais Tanja est déjà une propriétaire de chiens expérimentée: «J'ai toujours eu des chiens – jusqu'au jour où j'ai dû vivre dans une résidence médicalisée, alors cela n'a plus été possible.» Il est clair que son cœur bat pour ces adorables compagnons à quatre pattes qui lui donnent de la force. «J'espère que ma santé va rester stable», dit Tanja à propos de son avenir. Elle apprécie d'autant plus le temps passé avec son chien et le fait de cuisiner soi-même avec les aliments sauvés. **LB**

*Nom connu de la rédaction

Croustillant, fraîcheur et solidarité

Zweifel est une entreprise traditionnelle suisse proposant une vaste gamme de chips et de snacks. Le plaisir et la fraîcheur sont des piliers importants de la philosophie d'entreprise, au même titre que la gestion durable des produits et la solidarité.

Fondée en 1958, l'entreprise Zweifel a toujours été une entreprise familiale. Les chips Zweifel font partie intégrante du paysage culturel helvétique. Zweifel doit son succès durable à des décisions entrepreneuriales qui ont marqué l'histoire de l'entreprise. À commencer par le Service-Frais: douze entrepôts assurent le suivi et la livraison d'environ 16 000 points de vente dans toute la Suisse; les chips et les snacks en rayons sont contrôlés et remplacés à temps. Ou la recette originale au paprika, qui, inchangée depuis son lancement en 1964, est aujourd'hui encore la variété préférée des consommateurs. Et enfin, l'engagement en faveur de matières premières suisses et du site de production à Spreitenbach.

Contre le gaspillage alimentaire pour davantage de plaisir

Lancée en 2023 dans le cadre d'un projet pilote, la collaboration avec *Table couvre-toi* a évolué vers une coopération à l'échelle nationale dès janvier 2024. Zweifel fait don de chips et de snacks dont la date de péremption approche. Fidèle à son engagement en faveur de la qualité et de la fraîcheur, l'entreprise fixe de courtes durées de conservation pour ses produits. Toutefois, les produits retournés sont souvent encore parfaitement consommables pendant au moins un mois, voire plus. Jusqu'ici, Zweifel utilisait ces produits pour produire du biogaz. Avec cette nouvelle coopération, ils restent désormais dans le circuit alimentaire. L'immense travail de contrôle et de tri accompli par *Table couvre-toi* grâce à la mobilisation de ses 4400 bénévoles, vaut la peine: en effet, les chips et les snacks sont des denrées d'agrément que les personnes dans le besoin ne peuvent souvent pas s'offrir. Mais comme le plaisir fait partie de notre vie à tous, Zweifel se réjouit de pouvoir contribuer aussi à davantage de plaisir tout en faisant une bonne action.

Une collaboration axée sur la recherche de solutions

Qu'est-ce qu'Andrina Bebié, gestionnaire produits et membre du groupe de travail Food Waste chez



L'équipe durabilité de Zweifel en action: Kati Voss, cheffe de projet, et Cédric Baier, responsable (tous deux à gauche sur la photo), ont prêté main-forte au centre de distribution de Schwerzenbach et ont ainsi pu découvrir comment se déroule une distribution alimentaire.

Photo: Zweifel



Andrina Bebié, gestionnaire de produits chez Zweifel Chips & Snacks, accompagne avec beaucoup d'enthousiasme la coopération avec *Table couvre-toi*.

Photo: Zweifel

Zweifel, apprécie dans la coopération avec *Table couvre-toi*? «Sa simplicité et son orientation vers la recherche de solutions. Sa façon de travailler «one contact» et la garantie de prendre en charge la totalité des quantités nous facilite grandement le nouveau processus. Nous voulons conserver la valeur des produits alimentaires et en même temps offrir un peu de bonheur aux personnes touchées par la pauvreté avec nos produits.»

Avec ce projet, *Table couvre-toi* et Zweifel font un pas de plus vers l'objectif de réduction des pertes alimentaires dans les années à venir. Une étape savoureuse. **RS**

Gaspillage alimentaire: un énorme impact environnemental

La question du gaspillage alimentaire revêt de nombreux aspects. Jusqu'ici, l'impact environnemental des déchets alimentaires n'a guère été abordé dans le discours public – et pourtant il est considérable.

Le récent «Food Waste Index Report» de l'ONU n'est rien de moins que décevant. Il fait le constat, entre autres, que plus d'un milliard de repas sont jetés dans le monde, et ce, par jour! Selon ce rapport, en 2022 environ 19 % des denrées alimentaires produites dans le monde ont été gaspillées. Même si de tels chiffres doivent être interprétés en l'occurrence en raison de la difficulté à collecter des données: il est évident que de pareils gaspillages sont extrêmement préoccupants d'un point de vue moral et éthique, compte tenu des quelque 800 millions de personnes souffrant de la faim et de malnutrition. L'impact environnemental d'une telle gestion des aliments est en général moins pris en compte dans le débat public. Mais là aussi, les chiffres sans cesse concrétisés en disent long.

Plus que du CO₂

«En Suisse, l'alimentation est responsable de 26 % de l'impact environnemental total, explique Martin Vetterli, Président de l'École Polytechnique Fédérale de Lausanne (EPFL), «à la première place, bien loin devant le logement (19 %) et la mobilité (12 %).» «Les aliments qui n'ont jamais été consommés en représentent le quart!», dit le professeur en informatique et communication. L'impact environnemental va bien au-delà des valeurs de CO₂. Par exemple, selon le calcul de l'Office de l'environnement du canton de Bâle-Ville, la surface nécessaire à la production de denrées alimentaires jetées équivaut à celle du canton de Zurich. Un facteur non négligeable en ces temps de pénurie de logements. La quantité d'eau nécessaire à la production de produits alimentaires joue elle aussi un rôle majeur. Enfin, la production de denrées alimentaires requiert beaucoup d'énergie et de carburant. Ces ressources ont elles aussi un impact sur l'environnement et sont gaspillées lorsque les aliments sont jetés.

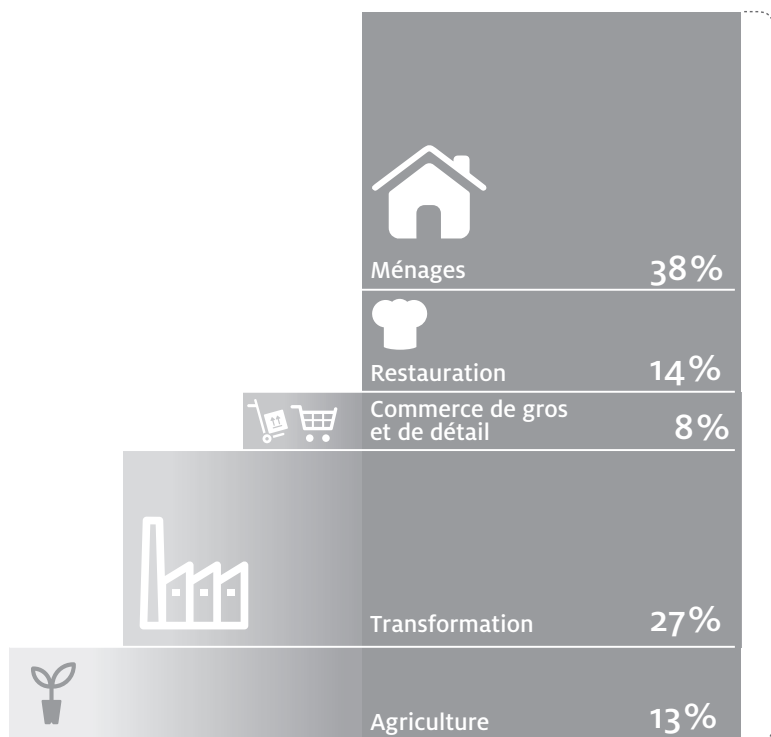
L'impact environnemental augmente à mesure qu'on se rapproche des consommateurs

Pour rendre toutes ces influences négatives sur l'environnement tangibles et comparables, on utilise la méthode des unités de charge écologique (UCE). Celle-ci est constamment développée afin de dresser un tableau toujours plus nuancé. Car les généralisations qui pourraient conduire à la diabolisation de

certains groupes d'aliments n'ont que peu d'intérêt. Dans l'ensemble, l'impact environnemental de toutes les pertes alimentaires évitables en Suisse s'élève à environ 10 billions de UCE (voir graphique), ce qui correspond à la moitié du trafic individuel motorisé. Les UCE d'une tonne d'aliments gaspillés varient cependant fortement – selon la composition des denrées alimentaires et selon l'étape à laquelle le gaspillage a lieu dans la chaîne de création de valeur. À chaque étape de transformation et de transport supplémentaire, l'impact environnemental des denrées alimentaires augmente – quasiment du champ à l'assiette. «En bout de chaîne, les denrées alimentaires ont généré des impacts sur l'environnement, par la production elle-même, par l'acheminement dans les magasins et aux consommatrices et consommateurs ainsi que par la conservation, par exemple dans des réfrigérateurs ou congélateurs», résume le Président de l'EPFL, Martin Vetterli. «Et pour finir, l'élimination des déchets a également un impact sur l'environnement.» En d'autres termes: les oignons que l'on a oublié de récolter ont moins d'impact sur l'environnement que ceux qui finissent à la poubelle à la maison.

Regarder de plus près

Il est toutefois incontestable que certaines catégories d'aliments ont, en soi, un plus grand impact environnemental que d'autres (voir graphique). Par exemple, la production d'un kilo de viande de bœuf nécessite environ 15 000 litres d'eau, alors qu'il en faut seulement 110 litres pour 1 kg de tomates. Un kilo de cacao engloutit même la bagatelle de 27 000 litres d'eau! Pour le beurre, l'impact environnemental est surtout dû au lait, car il en faut environ 18 litres pour obtenir 1 kg de beurre, lait qui nécessite de l'élevage de vaches. Il en va quasiment de même pour le fromage. Comme le souligne l'OFEV, il serait cependant trop réducteur de se focaliser uniquement sur ces catégories de produits alimentaires, même si c'est certainement là que réside le plus grand potentiel: «Les pertes de fruits, légumes, pommes de terre, pain et autres produits de boulangerie revêtent également de l'importance sur le plan environnemental, car même si leur impact sur l'environnement est plus faible par kilogramme, les pertes de ces produits sont générées en grandes quantités.»



Impact environnemental dû aux pertes alimentaires évitables en Suisse

À chaque étape de la filière alimentaire surviennent des pertes, qui portent des atteintes supplémentaires à l'environnement.

**10 MILLE
MILLIARDS UCE**

Représente 50 % de l'impact environnemental causé par le trafic individuel motorisé en Suisse.

En Suisse, les ménages privés sont responsables d'environ un tiers du gaspillage alimentaire.

Graphique: OFEV/Foodwaste.ch

Réduire les pertes liées à la consommation

Les habitudes de consommation ont également une grande influence. À l'EPFL, l'impact environnemental du gaspillage alimentaire n'a donc pas seulement un intérêt académique. Le projet «MegaBites» vise à réduire de 25 à 30 % l'empreinte carbone générée par les repas au campus. «Nous avons commencé par regarder de plus près nos poubelles», explique Bruno Rossignol, responsable de la restauration et des commerces à l'EPFL. «Ensuite, nous avons créé des repas équilibrés en limitant la taille des portions à 450 grammes.» Le succès de ces mesures est impressionnant: Au lieu des 52 grammes d'aliments gaspillés par personne et par jour, ce ne sont plus que 21,8 grammes. «Notre objectif est de réduire cette quantité à 7 grammes», explique Bruno Rossignol.

Changer les comportements – oui, mais comment?

Cependant, ce sont les ménages privés qui sont responsables de 38 % des UCE liées au gaspillage alimentaire. Parallèlement, la population n'a pas encore vraiment conscience de l'impact environnemental du gaspillage alimentaire. «Les gens s'intéressent surtout à ce qui les concerne directement – par exemple leur santé», explique Bruno Rossignol. «Il est beaucoup plus difficile de savoir comment le comportement de chacun peut avoir une influence positive sur l'environnement.» À cela s'ajoute le fait que les changements de comportement en matière de gaspillage alimentaire doivent être abordés à plusieurs niveaux. Karolin Schmidt,

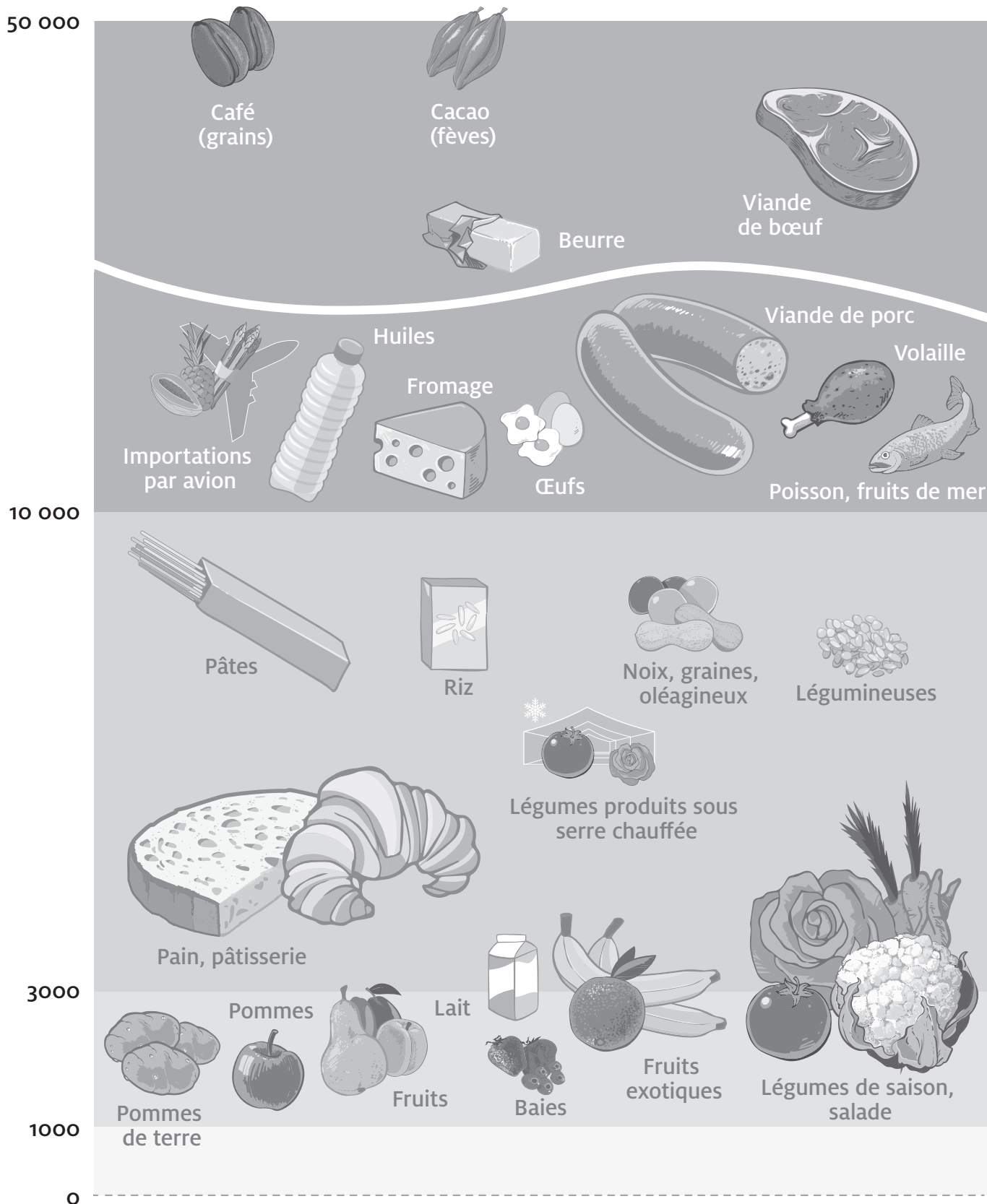
psychologue à l'Université de Magdeburg, parle dans ce contexte de «comportements liés au gaspillage alimentaire». Cela comprend par exemple la gestion des restes de repas et des denrées dont la date de durabilité minimale est dépassée; mais aussi les comportements liés à la planification des repas à l'avance, aux achats alimentaires et aux achats immédiats en magasin. C'est là qu'intervient Josef Känzig, chef de section Consommation et produits au sein de l'OFEV. Il estime que les détaillants ont également un rôle à jouer: «Le commerce de détail est important, car il a une grande influence sur les producteurs comme sur les consommatrices et consommateurs.» Par exemple, des promotions sur de grandes quantités de produits rapidement périssables pourraient conduire à davantage de gaspillage alimentaire. Après avoir examiné de plus près le comportement des consommateurs, la psychologue Karolin Schmidt est arrivée à la conclusion suivante: d'une manière générale, les campagnes d'informations sont plus efficaces pour modifier le comportement des consommateurs que l'argumentation sur le porte-monnaie. Même si l'équivalent de 600 francs de nourriture jetée par personne chaque année en Suisse n'est pas un si mauvais argument pour reconsidérer son propre comportement. Tous ces chiffres le confirment: le gaspillage alimentaire et son impact environnemental nous concerne tous. **EB et ML**

**Comment éviter le
gaspillage alimentaire?**



Quels déchets alimentaires polluent le plus l'environnement ?

Impact environnemental dû aux déchets évitables
(UCE/kg)



L'impact environnemental des déchets alimentaires varie d'une denrée alimentaire à une autre.

Graphique: OFEV/Foodwaste.ch

«J'aime être ici. J'aime aider!»

«J'aime être ici. J'aime aider», déclare Giuseppe occupé à compter et à préparer les dosettes de crème à café en vue de leur distribution. Tous les jeudis après-midi, Giuseppe quitte l'accueil de jour «Centro Girasole» de la fondation «Madonna di Re» à Bellinzone pour prendre le bus et se rendre au centre de distribution de Ravecchia. Son éducateur, Sebastiano Bellini, l'accompagne. Pendant son activité bénévole au centre de distribution, Giuseppe se sent utile et valorisé.

Les bénévoles de *Tavolino Magico* adorent Giuseppe qui fait partie de l'équipe depuis janvier. «C'est quelqu'un de merveilleux, nous sommes ravis de l'avoir parmi nous. Il nous donne un coup de main et travaille avec beaucoup de minutie. C'est une expérience enrichissante pour tout le monde», affirme la responsable du centre de distribution Roberta Gioli.

L'aventure commune a commencé il y a deux ans. C'est le bénévole Paolo Ferrazzini et sa fille éducatrice au «Centro Girasole» qui ont eu l'idée d'une collaboration avec *Tavolino Magico*. «Nous avons un intérêt commun à proposer un engagement social utile. De plus, notre fondation se sent également concernée par le sauvetage alimentaire», explique Sebastiano Bellini, «les missions bénévoles communes sont donc une initiative très importante», souligne l'éducateur spécialisé. «Nous sommes ravis que chacune/e puisse prêter main-forte, quelles que soient les situations de vie et les défis auxquels les personnes sont confrontées». La fondation «Madonna di Re» gère trois foyers encadrés et quatre centres de jour à Bellinzone, Piotta et Claro: elle offre un hébergement et des possibilités d'occupation utiles à plus de 100 adultes. De plus, elle garantit des perspectives professionnelles à plus de 160 employé/es. Giuseppe se réjouit de sortir de



L'équipe Tavolino Magico du centre de distribution à Ravecchia avec Giuseppe (au centre) et son éducateur spécialisé Sebastiano Bellini (tout à gauche). Photo: Tct

l'accueil de jour, de retrouver d'autres personnes et de faire quelque chose d'utile socialement contre le gaspillage alimentaire et la pauvreté.

Ces deux dernières années, trois personnes en situation de handicap sont venues soutenir l'équipe de bénévoles de Ravecchia, chacun et chacune a apporté sa touche personnelle et surtout beaucoup de joie et de sympathie dans l'équipe. «Nous nous sommes immédiatement attachés à elles», déclare Roberta.

L'équipe de Petra Buzzini du centre de distribution Ravecchia 2 fait le même constat: «Nous bénéficions du soutien d'un jeune homme motivé qui, accompagné de son éducateur spécialisé, nous donne un coup de main. Il nous aide à préparer les denrées alimentaires et se sent utile et valorisé, car il voit tout de suite le résultat de son travail», explique la responsable du centre de distribution. «Toute l'équipe», poursuit Petra Buzzini, «est ravie de cette collaboration.» «Je ne peux que recommander cette expérience même s'il faut respecter les sensibilités de chacun/e. Lorsque c'est le cas, de tels projets communs sont un véritable enrichissement», conclut Petra Buzzini. **sc**

De plus amples informations sur la fondation «Madonna di Re» sont disponibles ici:



Mentions légales

Éditeur: *Table couvre-toi*
Rudolf-Diesel-Strasse 25
8404 Winterthur
info@tischlein.ch
Téléphone 052 224 44 88
www.tablecouvretoi.ch
Compte pour les dons:
IBAN CH28 0900 0000 1591 0573 5

Rédaction: Dina Hungerbühler (DH), Laura Bingisser (LB)
Marius Leutenegger (ML), Erik Brühlmann (EB),
Simonetta Caratti (SC), Reto Schlegel (RS)
Traduction: sein gmbh, Rütli ZH
Fréquence de parution: trimestrielle
Illustrations/mise en page: A4 Agentur AG, Rotkreuz
Tirage: 34 000 exemplaires (all., fr., it.)
Prochaine édition: décembre 2024

L'abonnement de 50 francs par an est offert aux membres et aux donatrices/donateurs.

Table couvre-toi est soutenue par:



MIGROS

ERNST GÖHNER STIFTUNG

et le partenaire de coopération:

