

Lecture de Table

Été 2.24



**Mobilisation des bénévoles
pour le transport des denrées
alimentaires sauvées**



Chère lectrice, cher lecteur,

Il y a encore un an, chez *Table couvre-toi*, nous travaillions d'arrache-pied à la conception du projet «Suisse du Nord-Ouest 2.0» avec un nouvel entrepôt à proximité de la Centrale de distribution Coop à Schafisheim. Edin Zoller (logistique) et Bianka Allenspach (ressources humaines) gèrent cette plateforme logistique du Nord-Ouest de la Suisse à Staufen (AG) depuis un peu plus de six mois maintenant. Cette phase de lancement exigeante, tous deux l'ont maîtrisée avec passion, brio et en faisant preuve d'une mobilisation hors norme. Ils sont activement soutenus par les collaboratrices et collaborateurs en insertion professionnelle de nos deux organisations partenaires Töpferhaus et Impiega – et bien sûr aussi par nos quelque 200 bénévoles sur place. À tous, je leur adresse mes sincères remerciements.

Comme nous n'avons pas encore réussi jusqu'ici à obtenir des contingents de civilistes pour le site de Staufen, seuls des chauffeurs h/f bénévoles conduisent les véhicules désormais au nombre de trois. Un tour de force que nous espérons bientôt pouvoir soulager avec quelques civilistes. En page 4, vous découvrirez comment nous entendons assurer d'ici là, au moins temporairement, le fonctionnement des opérations, un service fiable contre le gaspillage et une aide aux personnes touchées par la pauvreté.

Notre service s'adresse aussi tout spécialement au secteur alimentaire. Unilever est un donateur de produits de longue date qui à travers ses dons à *Table couvre-toi* propose une solution caritative contre le gaspillage alimentaire (page 8).

Selon l'étude de l'EPF de Zurich sur les pertes alimentaires en Suisse (2019), chaque année quelque 109 000 tonnes de pain et de produits de boulangerie au total sont jetées par les ménages suisses. Luana Papaleo, photographe culinaire et bénévole chez *Table couvre-toi*, va vous montrer comment revaloriser le pain sec de façon créative (page 12).

Je vous souhaite un été plein d'optimisme. Bien à vous,

Alex Stähli, Directeur

Table couvre-toi est parrainée par :



ERNST GÖHNER STIFTUNG

et le partenaire de coopération :





Jerry Graci (à gauche sur la photo) et son équipe ont transféré les zones de travail dans des locaux non contaminés pour reprendre les activités aussi vite que possible.

Photo: Tavalino Magico

À quelque chose malheur est bon – une véritable épreuve du feu pour l'équipe tessinoise de Cadenazzo

Le jeudi 25 avril, un incendie s'est déclaré à Cadenazzo, dans le bâtiment abritant l'entrepôt de *Table couvre-toi*. Heureusement, cet incident n'a fait aucune victime. Grâce à la détermination de l'équipe sur place, l'approvisionnement des centres de distribution régionaux a pu reprendre dès le lendemain.

Le 25 avril dernier à 8 heures, comme chaque matin, une vingtaine de personnes – apprentis, collaborateurs et bénévoles de *Tavalino Magico* – étaient au travail dans l'entrepôt de Cadenazzo. Beaucoup d'entre eux étaient en train de contrôler les fruits et légumes ainsi que les produits surgelés. En l'espace de quelques minutes, un incendie s'est déclaré au rez-de-chaussée du bâtiment. «De la fumée s'élevait du sol. Nous ne voyions plus rien, nous avons tout laissé sur les tables et nous nous sommes précipités dehors jusqu'au lieu de rassemblement», raconte Jerry Graci. Le responsable du personnel s'est immédiatement assuré qu'il n'y avait plus personne dans le bâtiment. La police et les pompiers ont essayé pendant quatre heures de circonscrire le feu. Après cette frayeur, nous avons commencé à penser à l'après. Plusieurs décisions devaient être prises. Il fallait contrôler le plus vite possible la qualité des denrées alimentaires, informer les centres de distribution concernés et contacter les bénéficiaires. Cela a pu se faire en temps réel grâce au grand intérêt des médias et au professionnalisme de l'équipe. Une fois qu'il a été établi que les locaux étaient sûrs, le fastidieux travail de nettoyage

des locaux contaminés a commencé. L'équipe a immédiatement avisé le laboratoire cantonal d'hygiène afin qu'il contrôle toutes les denrées alimentaires selon les normes requises. Malheureusement, 3800 kilogrammes de produits alimentaires frais n'ont pas pu être sauvés. Les autres aliments encore irréprochables sur le plan qualitatif et donc sauvés par deux fois ont été préparés pour une distribution rapide. «Nous avons déplacé les zones de travail vers les espaces pas contaminés ou déjà nettoyés. Tout le monde a travaillé main dans la main dans un but commun : celui de préparer des denrées alimentaires pour le lendemain», explique Jerry. «Grâce à la mobilisation de tous, nous avons pu reprendre la distribution dès le vendredi.» Entre l'assurance et le nettoyage spécial, les conséquences de cet événement se sont fait sentir encore pendant des semaines. «L'un dans l'autre, nous avons eu de la chance. Cela a été une véritable épreuve du feu pour l'équipe», conclut Jerry Graci. **SC/DH**



Tout le monde s'affaire à Staufen: Bianka Allenspach et Edin Zoller sont très satisfaits du fonctionnement des opérations.

Photo : Table couvre-toi

Un autre travail de pionnier à Staufen

La nouvelle plateforme logistique de *Table couvre-toi* à Staufen a été inaugurée en novembre 2023. À présent, elle tourne à plein régime. Mais le potentiel reste grand. Bientôt un autre travail de pionnier sera accompli, à savoir : un transport de denrées alimentaires routinier et complet, avec un groupe de chauffeurs h/f bénévoles organisé de manière autonome.

La nouvelle plateforme logistique de Staufen est en pleine effervescence. Huit à douze bénévoles se relaient toutes les 2 heures sur les lignes de préparation pour trier bananes, salades ou pommes de terre dans différentes caisses. Chaque jour à la Centrale de distribution Coop de Schafisheim, entre six et dix tonnes de fruits et légumes sont récupérées puis triées à l'atelier de préparation de Staufen. Pour ce faire, un véhicule frigorifique de *Table couvre-toi* effectue plusieurs fois par jour des allers-retours d'un peu moins d'un kilomètre entre Schafisheim et Staufen. Les produits triés et préparés sont acheminés, si possible le jour même, aux centres de distribution pour être remis aux bénéficiaires de *Table couvre-toi* ou aux autres organisations d'aide alimentaire de la région. Ce système de navette de sauvetage alimentaire fonctionne grâce à la mobilisation de conductrices et conducteurs bénévoles. Ces volontaires et les collaborateurs issus de programmes d'insertion professionnelle aident à transporter les denrées

alimentaires ainsi soustraites à la destruction jusqu'aux 17 centres de distribution approvisionnés par la nouvelle plateforme logistique. «Une bonne centaine de tonnes de denrées alimentaires sont ainsi transportées, contrôlées, triées et livrées chaque mois via la nouvelle plateforme», explique le responsable logistique Edin Zoller.

Déjà beaucoup de choses accomplies

Il y a bientôt un an, la grande halle de 1100 mètres carrés était vide. Aujourd'hui, quelque 35 collaborateurs déplacent chaque jour des conteneurs à roulettes remplis de produits frais, secs ou surgelés dans l'entrepôt de Staufen. Les fruits et légumes sont acheminés directement jusqu'aux lignes de préparation pour y être immédiatement triés, ce qui permet de sauver davantage de denrées alimentaires fragiles telles que les baies et la salade. «Les produits non périssables, nous les entreposons à l'arrière de la plateforme ou dans nos chambres froides divisées en trois zones», explique Edin



Il y a presque un an, la grande halle de 1100 mètres carrés était encore vide.

Photo : Table couvre-toi



Zoller. «Nous pouvons être fiers de ce que nous avons accompli depuis novembre», ajoute Bianka Allenspach. En tant que responsable du personnel pour la Suisse du Nord-Ouest, elle est chargée du suivi des bénévoles et des collaborateurs issus de programmes d'insertion professionnelle. «Nous avons lancé ce projet en sachant que nous aurions besoin d'un groupe d'environ 200 volontaires. Sans ce soutien, le sauvetage et la distribution de plusieurs tonnes de denrées alimentaires par jour seraient impossibles, et notamment le tri très chronophage des fruits et légumes ainsi que le transport des denrées alimentaires sauvées jusqu'à nos centres de distribution de la région». Le fait d'avoir déjà suffisamment de bénévoles mobilisés pour permettre de faire tourner la plateforme à plein régime ne va pas de soi. «En plus, c'est vraiment formidable de voir la rapidité avec laquelle nous sommes devenus une équipe rodée et soudée. Voilà ce que nous entendons régulièrement de la bouche de nos bénévoles», déclare Bianka Allenspach.

Encore plus de potentiel en Suisse du Nord-Ouest

Mais Edin Zoller et Bianka Allenspach sont unanimes sur le fait que dans la région de la Suisse du Nord-Ouest, il y aurait en définitive encore du potentiel pour accroître le sauvetage et l'aide

alimentaires. «Nos bénévoles seraient prêts, par exemple, à ouvrir des centres de distribution supplémentaires. Dans leur entourage, ils entendent régulièrement parler de personnes au budget serré qui seraient heureuses de pouvoir bénéficier de l'offre de *Table couvre-toi*», raconte Bianka Allenspach. «Et dans notre entrepôt, il y aurait de quoi transborder encore plus de marchandises», déclare Edin Zoller. «Actuellement, c'est surtout au niveau des dons de produits et des ressources humaines supplémentaires que les goulots d'étranglement sont les plus importants.» Avec l'achat récent d'un véhicule frigorifique supplémentaire et le contingent de civilistes qui n'a pas été atteint jusqu'à présent, la planification sans faille des processus logistiques complexes, y compris la nouvelle navette Foodsave, constitue un défi de plus en plus important. L'équipe de *Table couvre-toi* et notamment son directeur Alex Stähli en ont bien conscience : «Pour l'instant, il s'agit surtout de stabiliser et d'optimiser nos prestations de services exigeantes. Nous aimerions beaucoup faire avancer l'expansion. Mais nous devons d'abord nous organiser de façon à bien maîtriser les opérations et à pouvoir mettre efficacement en œuvre le planning actuel des tournées – malgré l'immense potentiel dans la région.»

Groupe de chauffeurs h/f organisé de manière autonome

Un autre travail de pionnier est donc prévu à Staufen, à savoir le report du concept éprouvé de bénévolat des centres de distribution de *Table couvre-toi* à l'organisation des chauffeurs h/f à Staufen. Désormais, trois équipes de chauffeurs organisées de façon autonome vont être créées, chacune étant responsable du planning hebdomadaire des tournées. Et Alex Stähli d'expliquer : «Heureusement, *Table couvre-toi* peut déjà compter sur une trentaine de chauffeurs h/f qui accomplissent un travail remarquable pour notre sauvetage alimentaire. Il convient à présent d'organiser de manière plus autonome ce grand groupe de bénévoles. Aussi est-il prévu d'attribuer un véhicule et une tournée à une équipe qui sera coordonnée et dirigée par un «responsable des véhicules», de manière analogue au responsable de centre de distribution.» Concrètement, cela signifie qu'une équipe d'une dizaine de bénévoles fera toujours les mêmes tournées vers les mêmes centres de distribution. «Cela a l'avantage de permettre aux membres de l'équipe de se familiariser avec le trajet, les conditions de déchargement et les spécificités sur place, et de nouer des contacts personnels. De plus, ils pourront

s'organiser eux-mêmes de manière cohérente et en petit groupe. Ce qui simplifiera la planification et le travail de l'équipe logistique et des ressources humaines», ajoute Alex Stähli. Bianka Allenspach voit, elle aussi, les différents avantages de ce concept : «Ce nouveau mode d'organisation permet d'aménager et donc de simplifier le travail de chauffeur h/f directement au sein de l'équipe – de plus, en tant que conducteur/-trice bénévole, tu vois chaque étape du sauvetage et de l'aide alimentaires de *Table couvre-toi* et tu tisses des liens sociaux stables au sein de ta propre équipe et aux centres de distribution.» **DH**

Les personnes intéressées peuvent contacter **Bianka Allenspach**, responsable du personnel en Suisse du Nord-Ouest : bianka.allenspach@tischlein.ch

Par ici pour une visite virtuelle de notre atelier de préparation :



Pour répondre au potentiel de sauvetage alimentaire de la région, trois véhicules frigorifiques sont utilisés à Staufen.

Photo : Table couvre-toi

Sillonner les routes et aider les autres, voilà ce qui motive Jürg

Trois fois par semaine, Jürg est chauffeur bénévole à Staufen. Depuis novembre 2023, il fait partie de l'équipe de la navette Foodsave qui sauve six à dix tonnes de fruits et légumes par jour.



Son engagement en tant que bénévole le maintient en forme: avec entrain, Jürg fait rouler plusieurs conteneurs débordant de denrées alimentaires jusque dans la camionnette de Table couvre-toi et transporte les produits sauvés jusqu'aux centres de distribution.

Photos: Table couvre-toi

Vêtu d'un gilet orange vif, Jürg, 61 ans, gare habilement sa camionnette Arnold au centimètre près entre les repères de la rampe à la grande Centrale de distribution de Coop à Schafisheim. Une fois entré dans la Centrale, il se dirige comme à son habitude vers les chariots roulants remplis à ras bord de fruits et légumes ayant fait l'objet d'un retour et d'autres produits alimentaires mis de côté pour *Table couvre-toi* par le personnel de la Coop. Il achemine les RCT à l'atelier de préparation de Staufen, à quelques kilomètres de là. Ce matin, il effectue plusieurs fois ce trajet aller-retour. En seconde partie de journée, il approvisionne les centres de distribution de *Table couvre-toi* de la région. «J'adore conduire», dit-il pendant le trajet. Et d'ajouter que cette activité lui permet de faire

quelque chose qui a du sens et en même temps, de sillonner la région.

Veuf, Jürg est à la retraite, ses enfants sont déjà grands et font leur vie. Pour introduire une activité utile dans son quotidien, il s'est engagé voilà quelques années comme bénévole lors de divers événements sportifs. Aujourd'hui, en plus de quelques manifestations sportives occasionnelles, il vient prêter main-forte régulièrement, c.-à-d. trois fois par semaine, à *Table couvre-toi* et soutient également des personnes qui ont besoin d'un accompagnement au quotidien en raison de leur maladie ou de leur âge. Sillonner les routes et aider les autres, voilà ce qui le motive.



À Staufen, il a été le premier chauffeur bénévole que *Table couvre-toi* a engagé. «En novembre dernier, il n'y avait pas autant de monde», explique-t-il. «C'est incroyable de voir à quel point la nouvelle plateforme logistique de Staufen s'est développée. Nous sommes à présent environ 25 chauffeurs bénévoles, et pourtant, il y aurait encore tellement de nourriture à sauver.»

L'après-midi, il approvisionne le centre de distribution d'Allschwil en produits alimentaires qui seront redistribués sur place aux bénéficiaires par l'équipe de bénévoles. «J'ai hâte de retrouver mon homonyme là-bas», raconte-t-il. Je m'entends bien avec Jürg, le responsable du centre de distribution. De manière générale, j'apprécie les bonnes relations avec les autres bénévoles des centres de distribution.» Tout comme l'équipe du centre d'Allschwil se réjouit de le voir, car ce chauffeur serviable et ouvert apporte non seulement des denrées alimentaires, mais aussi une énergie positive et un engagement total. **YG**

Respect – un apprentissage qui commence par les jeunes

Unilever est un groupe international actif dans les domaines des articles de soins corporels, des produits d'entretien ménager et de l'alimentation. Partout dans le monde, y compris en Suisse, l'entreprise s'engage contre le gaspillage alimentaire : à travers ses processus, ses valeurs et la mobilisation de ses collaborateurs/-trices.

Sise à Thayngen dans le canton de Schaffhouse, Unilever Schweiz GmbH distribue une large gamme de produits du groupe international : articles de soins corporels, lessives, nettoyants ménagers et autres produits alimentaires. Elle exploite en outre l'usine traditionnelle «Knorri» qui fabrique les produits Knorr pour le marché suisse. En tant que l'un des plus importants producteurs mondiaux de biens de consommation, Unilever a une grande responsabilité envers l'environnement et la société. Durabilité, diversité et inclusion figurent en tête de ses priorités. Mais les bonnes résolutions ne servent à rien si elles ne sont pas mises en œuvre, ce à quoi veille toute une foule de collaborateurs Unilever en Suisse.

Unilever Schweiz coopère avec *Table couvre-toi* afin que les denrées alimentaires ne pouvant plus être vendues ne soient pas perdues, mais distribuées à des personnes touchées par la pauvreté. Matthias Merz est responsable de la coopération

avec les donateurs de produits chez *Table couvre-toi*. Pour lui, le partenariat avec Unilever constitue un véritable atout : «Ils nous donnent une vaste gamme de produits tels que bouillons, sauces, conserves au vinaigre ou plats précuisinés très pratiques. Ce sont en général des produits qui se conservent bien et que les bénéficiaires de *Table couvre-toi* n'auraient pas toujours les moyens de s'acheter en magasin.» La coopération avec Unilever permet de sauver 70 à 120 tonnes de denrées alimentaires par an.

Ne jeter aucun produit alimentaire

Tel est l'objectif que s'est fixé Katherina Höll-Rytz, Teamlead Business Services chez Unilever Schweiz : «Pour différentes raisons, il arrive que nos produits ne puissent pas être livrés comme prévu à nos partenaires commerciaux : renouvellement de gamme, report de promotions prévues ou surcapacités. En pareils cas, nous recherchons d'autres canaux de vente.» Lorsque toutes les possibilités

sont également épuisées, alors les produits sont donnés à *Table couvre-toi* et à d'autres organisations d'aide alimentaire. Et Katherina Höll Rytz de poursuivre : « Nous avons à cœur de faire en sorte que les denrées alimentaires remplissent leur véritable fonction, à savoir : nourrir les gens. C'est une question de respect : envers la nature, envers les nombreux collègues qui apportent leur contribution depuis la production jusqu'à la mise à disposition pour nos clients, et enfin, envers le produit lui-même. »

La solidarité ancrée dans le processus d'apprentissage

Ainsi, les processus chez Unilever Schweiz ont été adaptés et étendus pour permettre le sauvetage alimentaire, dont sont responsables les apprentis de commerce comme Janis Bradler, Dario Kerth ou Luis Sotonica. Ils établissent une offre à *Table couvre-toi* pour les marchandises, saisissent les dons de produits dans le système SAP, coordonnent la livraison avec le partenaire logistique et veillent à

ce que l'attestation de dons requise soit récupérée.

Un processus administratif a donc été mis en place tout spécialement pour le sauvetage alimentaire.

Ainsi, ces jeunes gens, qui seront peut-être les manageurs Unilever de demain, apprennent comment les processus de travail dans l'entreprise s'articulent. De plus, ainsi, ils sont sensibilisés au fait que la pauvreté existe aussi en Suisse et que des gens ont besoin de soutien pour se nourrir et nourrir leur famille. Janis Bradler déclare à ce sujet : « Je trouve que c'est une bonne chose de soutenir des personnes qui n'ont pas une vie facile, en leur distribuant ce type de produits. La solidarité et l'entraide, là où c'est possible, sont importantes dans le monde qui nous entoure. »

Un état d'esprit qui donne de l'espoir pour l'avenir. *Table couvre-toi* remercie l'entreprise pour sa précieuse collaboration et souligne le remarquable engagement de toute l'équipe d'Unilever. **RS**



Janis, Luis et Dario (de gauche à droite), apprentis chez Unilever Schweiz, se mobilisent en faveur du sauvetage alimentaire.

Photo : Droits à l'image vérifiés (Div)

Le nouveau président de l'association *Table couvre-toi* se présente

Lors de son Assemblée générale du 25 mai 2024, le comité de *Table couvre-toi* a confié la présidence de l'association à Nicolas Gueissaz. Nous avons saisi l'occasion de mieux faire connaissance avec lui.



Photo : Adriano Koch

Nicolas, quel est ton parcours? Qui es-tu?

Depuis deux ans, j'ai pris une retraite de mon activité professionnelle chez Nestlé, après plus de 40 ans dans l'industrie alimentaire. De Kraft-Jacob-Suchard, Gate-Gourmet, Prodega Howeg et finalement Nestlé, j'ai mis à profit mes connaissances acquises à l'ETHZ et mes compétences d'ingénieur en technologie

alimentaire. C'est d'ailleurs dans le cadre de mon activité de co-directeur de Prodega et Howeg que j'ai découvert *Table couvre-toi*, avec son fondateur et actuel Président d'honneur Beat Curti. J'ai donc pu accueillir et accompagner Sămi Săgesser comme nouveau directeur. Sămi qui est resté dans le comité jusqu'à cette année.

Bien que je sois à la retraite, je reste actif dans le monde de la nourriture. Je suis membre du Conseil d'administration d'une société de restauration collective. Par ailleurs, je fais partie d'une association de service, le Rotary Club de Lausanne dont je suis le président cette année. Quand il me reste du temps, je fais du vélo, de la course, et du ski de randonnée et de fond. J'aime apprendre les langues, actuellement le norvégien, car ma compagne est Norvégienne. Mes quatre enfants sont maintenant indépendants et actifs professionnellement en Suisse et à l'étranger.

Tu as fait partie de l'aventure de *Table couvre-toi* au tout début, de 2001 à 2003. Et depuis 2015, tu sièges au comité de l'association. Tu en prends la présidence aujourd'hui, quels sont les changements les plus notables?

Table couvre-toi que je connaissais en 2001 et *Table couvre-toi* que j'accompagne maintenant est une organisation qui garde un élan et une conviction très forte pour la réduction du gaspillage alimentaire et l'aide des personnes dans le besoin. C'est extraordinaire de voir que l'esprit du début est

toujours aussi fort, que ce soit dans la direction de l'association et surtout auprès de tous les volontaires qui, semaine après semaine, donnent de leur temps et leur énergie pour cette bonne cause.

Certainement l'association a évolué, en particulier dans son professionnalisme, son efficacité et sa taille. L'organisation, les processus, le suivi des activités, la maîtrise des aspects de qualité, le nombre de centres de distribution, le nombre de véhicules, la quantité de nourriture sauvée et distribuée, la professionnalisation de la levée de fonds, tout s'est amélioré et développé de manière substantielle.

Quels changements souhaites-tu apporter pour le futur?

La part des produits frais avec un «turnaround» très rapide a beaucoup augmenté. Je suis particulièrement heureux que nous ayons pu mettre en place le projet «Étoile Romande» avec une plateforme logistique à Penthalaz pour entamer et renforcer une collaboration avec d'autres organisations d'aide alimentaire dans la région romande. Le potentiel de sauvetage est encore grand, et là encore il va falloir faire preuve d'imagination et d'efficacité. La numérisation est un autre projet en cours visant à rendre nos processus et nos flux de données plus efficaces.

Quelles sont selon toi les mesures les plus urgentes et les plus efficaces pour combattre le gaspillage alimentaire?

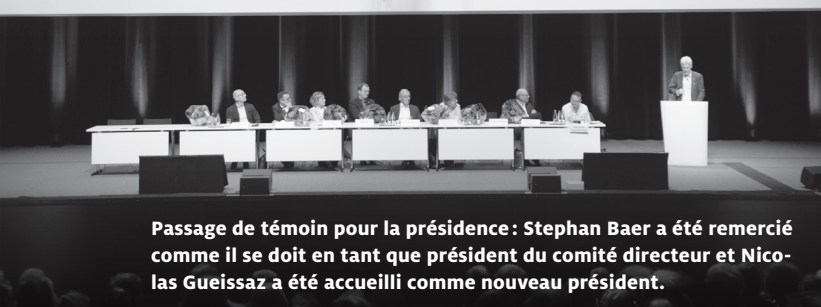
La problématique du gaspillage alimentaire est devenue de plus en plus visible. Aujourd'hui, le sauvetage alimentaire est une préoccupation sociale majeure. Nous avons contribué à rendre les règles de conservation des denrées alimentaires plus compréhensibles et moins rigides auprès des consommateurs et des ménages en publiant le guide «Consommation sans risque». La collaboration, le développement des partenariats, la rapidité dans l'action, et l'efficacité de la logistique sont tous des axes d'amélioration. Et le chemin est encore long avant le zéro perte. L'action de *Table couvre-toi* sera nécessaire encore longtemps. **RS**



Plus qu'une simple remise de cadeau : le véhicule portant le nom de Stephan Baer circule en Suisse centrale. Et Stephan Baer va s'engager comme bénévole dans un centre de distribution de la région Suisse centrale.



En l'honneur de notre nouveau président Nicolas Gueissaz, cette année, l'Assemblée générale s'est tenue sur ses terres d'origine, à Lausanne, au SwissTech Convention Center très futuriste.



Passage de témoin pour la présidence : Stephan Baer a été remercié comme il se doit en tant que président du comité directeur et Nicolas Gueissaz a été accueilli comme nouveau président.

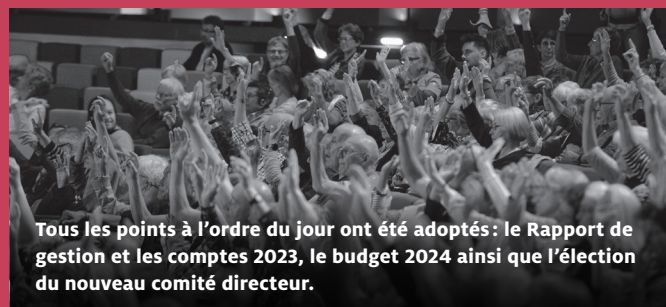


Hommage important et émouvant : cette année, 191 bénévoles ont célébré non sans fierté leur dixième, quinzième voire vingtième année d'engagement chez *Table couvre-toi*.

Une Assemblée générale ponctuée de nombreux moments forts

À bien des égards, l'Assemblée générale 2024 a été un événement tout à fait singulier : en effet, si pour notre président Stephan Baer et Samuel Sägesser, membre de longue date du comité directeur, ce fut la dernière Assemblée générale, pour les trois nouveaux membres du comité, ce fut la première, et pour la première fois à Lausanne. Nous avons eu le plaisir de remettre le flambeau à notre nouveau président Nicolas Gueissaz dans sa ville, de mettre à l'honneur les 191 heureux jubilaires et de remercier de tout cœur nos bénévoles et les membres de notre comité pour leur engagement. **DH**

Photos : Adriano Koch



Tous les points à l'ordre du jour ont été adoptés : le Rapport de gestion et les comptes 2023, le budget 2024 ainsi que l'élection du nouveau comité directeur.



En remerciement de l'extraordinaire mobilisation des bénévoles et du comité : le chœur mixte Atout Chœur de Cugy sous la direction de Florian Bovet a fait le bonheur des participants, marquant ainsi l'ultime point d'orgue de cette Assemblée générale 2024.

Une délicieuse soupe de tomates avec du pain sec proposée par la photographe culinaire Luana Papaleo



La population suisse adore le pain et les produits de boulangerie. Cependant, une part importante du pain acheté finit à la poubelle. Selon l'étude de l'EPF de Zurich sur les pertes alimentaires en Suisse (2019), chaque année les ménages jettent environ 109 000 tonnes de pain et de produits de boulangerie au total. Ce sont surtout les viennoiseries très appréciées tels que les croissants ou la brioche

tressée qui sont le plus gaspillées. D'une part parce que ces produits se consomment frais et d'autre part parce que leur production génère des «déchets matières». Par exemple, une grande partie du grain de blé n'est pas utilisée dans la production de farine blanche. Alors que le pain sec peut être utilisé de mille façons. Luana Papaleo vous montre comment :

Soupe de tomates pour 4

Ingrédients pour la soupe :

1 gousse d'ail pressée
1 oignon haché finement
20 g de beurre pour la cuisson
600 g de tomates en dés
2 c.à.s. de purée de tomates
1 tranche de pain sec coupé en dés pour la soupe
5 dl de bouillon de légumes
2 c.à.c. de sucre
Poivre et sel pour l'assaisonnement

Pour la garniture :

Compter 2 à 4 feuilles de basilic et de menthe par assiette
1 tranche de pain sec pour les croûtons
Un soupçon de crème fraîche

Voilà comment préparer la soupe :

1. Faire blondir l'ail et l'oignon dans le beurre.
2. Puis faire également revenir les tomates en dés, la purée de tomates et le pain.

3. Déglicer avec du bouillon, ajouter le sucre, saler et poivrer. Faire mijoter à couvert pendant env. 15 à 20 minutes.
4. Pendant ce temps, faire dorer le reste du pain dans une poêle pour obtenir des croûtons.
5. Retirer ensuite la poêle du feu et bien mixer le tout. Pour finir, faire à nouveau chauffer en incorporant les feuilles de basilic et de menthe finement ciselées.

Verser la soupe de tomates prête dans des assiettes préchauffées et garnir de croûtons, de crème fraîche et d'herbes fraîches.

Bon appétit!



Plus d'infos ici :
papaleophotography.com

«En tant que photographe culinaire passionnée, j'essaie non seulement de rendre les plats appétissants, mais aussi de transmettre les émotions et les histoires qui se cachent dans chaque recette.»

Luana Papaleo est photographe culinaire et bénévole à Table couvre-toi
Photo : Luana Papaleo

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 : Reto Schlegel (RS), Dina Hungerbühler (DH),
Simonetta Caratti (SC), Yuka Geeler (YG)
Traduction : sein gmbh, Rütli ZH
Fréquence de parution : trimestrielle
Illustrations/mise en page : A4 Agentur AG, Rotkreuz
Tirage : 55 800 exemplaires (all., fr., it.)
Prochaine édition : septembre 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 :

