

Lecture de Table

Hiver 4.24



**Potentiel de sauvetage supplémen-
taire dans le congélateur – même
après 25 ans, nous ne lâchons rien**



Chère lectrice, cher lecteur,

Notre année anniversaire, qui touche à sa fin, aura été placée sous la devise «25 ans d'engagement». Je me rends compte une nouvelle fois, et avec encore plus d'acuité, à quel point la pose de la première pierre de *Table couvre-toi* en 1999 par quelques personnes engagées, Anja Hübner, Beat Curti, Sämi Sägesser, pour ne citer que quelques noms, était un travail de pionnier visionnaire.

En ouvrant le 160^e centre de distribution de Cham dans le canton de Zoug, nous montrons que nous poursuivons assidument le développement de notre action dédiée au sauvetage de denrées alimentaires et à l'aide alimentaire (p. 11). Mais ce serait une erreur de penser que la vitesse de croisière reste la même pour toutes les activités de *Table couvre-toi*.

Les défis posés à nos services logistiques ne cessent de croître. En prenant des mesures ciblées, nous voulons réaliser de vrais gains de performance. Nous continuons à être fortement sollicités, notamment au plan de la vitesse de transbordement des produits frais et des légumes. Nous n'avons pas non plus atteint nos objectifs en termes de sauvetage, de stockage et de distributions de produits surgelés. Pour y faire face encore mieux à l'avenir, nous avons besoin non seulement de solutions et de partenariats intelligents, mais aussi de plus en plus d'instruments numériques qui puissent nous affranchir des e-mails et des documents papier tels que les bons de livraison, les plans de tournée et les rapports journaliers. Nous nous concentrons en même temps sur l'amélioration de notre service: réactivité. Rationalisation. Efficacité.

Je vous souhaite une Lecture de Table intéressante et me réjouis de vos retours et suggestions. De tout cœur, je vous souhaite de paisibles fêtes de fin d'année.

Bien à vous, avec toute ma gratitude,

Alex Stähli
Directeur

Table couvre-toi est parrainée par:



ERNST GÖHNER STIFTUNG



Table couvre-toi fête ses 25 ans – quel est le cap?

Il s'est passé beaucoup de choses chez *Table couvre-toi* durant les 25 dernières années: d'innombrables projets passionnants ont été concrétisés et des jalons cruciaux atteints. Un anniversaire de cette importance offre également l'opportunité de tourner son regard vers l'avenir.

Photo: Table couvre-toi

Interview avec Alex Stähli, directeur de Table couvre-toi.

L'année 2024 marque un anniversaire spécial pour Table couvre-toi: 25 ans d'engagement. Le bon moment pour revenir en arrière avec le directeur Alex Stähli, l'idée étant que «Pour savoir où l'on va, il faut savoir d'où l'on vient».

Quelque 4500 bénévoles œuvrent pour Table couvre-toi. Main dans la main, nous avons fourni des denrées alimentaires à quelque 1,8 personnes touchées par la pauvreté. Qu'évoquent ces chiffres pour vous?

Une certaine ambivalence. D'un côté, notre dérive vers une société de l'abondance au cours des dernières décennies me met très mal à l'aise – et pourtant quelque 1300 000 personnes vivent à la limite du seuil de pauvreté en Suisse. De l'autre, c'est tout simplement fantastique qu'autant de personnes formidables luttent contre cela au sein de notre association. Pour moi, nos bénévoles sont de véritables héroïnes et héros du quotidien.

Table couvre-toi se développe sans cesse. L'an dernier, la septième plateforme logistique a vu le jour à Staufen (AG). La logistique est un sujet essentiel et un processus central chez Table couvre-toi. Comment la logistique chez Table couvre-toi a-t-elle évolué ces dernières années?

Le pourcentage de produits frais, fruits et légumes, dont la durée de vie est très courte, est en hausse depuis des années. La logistique est pour nous un

défi permanent, cette hausse nécessitant, de fait, d'augmenter la vitesse de transbordement. Notre capacité à distribuer le jour même ou au plus tard le lendemain les denrées alimentaires qui ont été sauvées est déterminante. Ce service exige une bonne dose de volontarisme, un authentique engagement ainsi que beaucoup d'humanité et d'empathie dans le travail avec les bénéficiaires d'un emploi aidé, les bénévoles et les personnes astreintes au service civil. Parallèlement, nous devons relever le défi d'optimiser en permanence nos plans de tournée pour que les itinéraires de transport élaborés soient efficaces.

As-tu observé un changement sociétal dans la sensibilisation au gaspillage alimentaire? En quoi la conscience a-t-elle évolué ces 10 dernières années?

Les médias, le monde politique et la société ont pris conscience du problème que représente le gaspillage alimentaire. Il reste à savoir dans quelle mesure cette prise de conscience amènera un changement de comportement en termes d'achats et de consommation pour nous, les consommatrices et consommateurs. Toutes et tous nous sommes invités à apporter notre modeste contribution personnelle au quotidien.

25 ANS
D'ENGAGEMENT

Regarder droit devant

Tout juste de retour dans le présent, le regard se tourne déjà vers l'horizon afin de poser aujourd'hui les jalons pour l'avenir. Pour ce faire, le comité directeur et la direction s'appliquent à planifier l'avenir de *Table couvre-toi*. Nicolas Gueissaz, le président de l'association, prend position sur les questions d'avenir actuellement débattues. Marianne Wagner, responsable de secteur pour les dons de produits et dons d'argent, explique en outre les grands axes actuels.

Transports coûteux

L'interview avec Alex Stähli a déjà permis de mettre en évidence l'un des grands axes à court et moyen termes: le renforcement et la flexibilisation de la logistique. Nicolas Gueissaz explique: «Comment gagner en efficacité et en rapidité, réduire nos charges fixes et maîtriser le volume croissant, sans une augmentation disproportionnée des coûts? Il nous faut trouver des solutions praticables pour répondre à de tels problèmes, à la fois d'ordre opérationnel et d'une importance stratégique.» Depuis longtemps déjà, les transports avec nos propres camions et des camions externes - qui sont très coûteux - sont un sujet de préoccupation. Et Marianne Wagner sait ce que cela signifie au plan opérationnel: «Ne pas savoir ce que l'avenir nous réserve, c'est là que réside tout le problème.» Nous devons gérer en fonction de la situation, le type de produits donnés a en effet un impact important - notamment s'il s'agit de produits surgelés. «Ici, le nombre d'emplacements pour palettes disponibles dans les chambres froides est un facteur limitant.»

Solutions créatives et efficacité

L'objectif reste le même: l'efficacité de l'utilisation des moyens. Pour que *Table couvre-toi* puisse, pour chaque franc, sauver plus de denrées alimentaires. Et la tâche n'est pas aisée face à la hausse des coûts logistiques. Gueissaz explique: «Pour sauver plus de denrées alimentaires, il faut faire preuve d'ingéniosité.» Gagner en créativité, réactivité et efficacité est le défi qui se pose à l'organisation. La pyramide de distribution descendante mise au point en interne est une approche. Ce processus, qui régit la collaboration entre nos propres centres de distribution et d'autres organisations d'aide alimentaire, constitue la base d'une répartition



équitable et optimale des denrées alimentaires sauvées. «Une mise en œuvre efficace de ce processus a également un impact positif sur les coûts», selon Marianne Wagner. En principe, la qualité de la collaboration entre la logistique et l'équipe dédiée aux dons de produits joue un rôle clé. «Notre collaboration avec la logistique est bonne et constructive, et nous entendons continuer à la développer», ajoute Wagner.

Numérisation – le potentiel est avéré

Le deuxième grand axe de *Table couvre-toi* est aujourd'hui sur toutes les lèvres: la numérisation. Chez *Table couvre-toi*, différents domaines sont concernés: activités administratives, formes de collaboration inter-équipes ou dons & partenariats. Le développement constant des activités de *Table couvre-toi*, qu'il s'agisse du sauvetage de denrées alimentaires ou du réseau des centres de distribution, génère une certaine pression au niveau de la recherche de fonds. Marianne Wagner y voit un évident potentiel pour l'avenir: «Nous avons le devoir et la volonté d'identifier avec discernement les opportunités de l'intelligence artificielle». Au cours des années à venir, nous élaborerons des solutions concrètes susceptibles de s'avérer utiles et penserons la forme à leur donner.



Photo: Table couvre-toi

Appli *Table couvre-toi* pour les bénévoles

La gestion des données de contact de nos bénévoles est au cœur d'une collaboration efficace. Mais elle demande également beaucoup de travail. La rationalisation du processus et la réduction des coûts ont fait germer l'idée d'une solution de self-service. Une appli permet aux bénévoles de *Table couvre-toi* de gérer eux-mêmes leurs données de contact. Mais l'application est bien plus qu'un simple outil de gestion des utilisateurs: elle sert également d'outil RH capable de mettre à disposition des documents essentiels et une liste des tâches. Le projet est développé sous la houlette de Nicolas Huber, responsable du secteur des services centraux, et actuellement testé avec un panel choisi d'utilisateurs.



«Il nous tient à cœur que notre action soit orientée vers les services et tienne compte des coûts. À travers ce projet, nous donnons aux bénévoles une plus grande responsabilité tout en optimisant nos processus grâce aux opportunités de la numérisation.»

Nicolas Huber, responsable services centraux

Photo:
Alejandro Escamilla /
Unsplash

Construire sur des bases éprouvées

Les futurs plans de *Table couvre-toi* s'appuient sur l'orientation existante: «Nous voulons continuer d'avancer dans les domaines déjà en chantier et nous améliorer dans les domaines que nous maîtrisons. Notre objectif est de poursuivre notre mission en collaboration avec nos formidables bénévoles comme avec des partenaires et bailleurs de fonds», explique Nicolas Gueissaz. La vision de *Table couvre-toi* reste la même: devenir inutile. Cela signifierait que les problèmes de société que sont le gaspillage alimentaire et la pauvreté seraient résolus.

Un levier de réduction du gaspillage alimentaire qui garde toute son importance incombe toutefois aux

ménages privés – ce sont eux en effet qui sont responsables d'environ un tiers du gaspillage alimentaire. Dans le but de les sensibiliser à la problématique, *Table couvre-toi* travaille pour ses bénéficiaires ainsi que toutes celles et tous ceux qui s'intéressent à différents outils de sauvetage de denrées alimentaires. Outre la fiche d'information «Consommation sans risque» qui synthétise la gestion des différentes dates de durabilité, un nouveau projet de recettes anti-gaspillage alimentaire avec la cheffe étoilée Tanja Grandits est en préparation. S'inscrivant dans cette ligne, *Table couvre-toi* se projette dans l'avenir et n'abandonne pas la mission qui est la sienne depuis 25 ans. **LB**



Photo: Tanja Grandits

Cartes postales anti-gaspillage alimentaire avec Tanja Grandits

Le gaspillage alimentaire reste un sujet majeur principalement axé sur la sensibilisation. Partant de cette réflexion est née l'idée de créer des cartes postales sur le sauvetage alimentaire offrant des recettes raffinées élaborées à partir de produits locaux sauvés. Les recettes sont créées par la cheffe star Tanja Grandits. Il est prévu de distribuer les cartes postales en différentes occasions, notamment lors de la distribution de denrées alimentaires à nos bénéficiaires. *Table couvre-toi* se réjouit de poursuivre dans les prochains mois l'élaboration de ce projet en collaboration avec Tanja Grandits.

«Les cartes postales avec des recettes offrent une formidable possibilité d'attirer l'attention de différents groupes cibles sur le gaspillage alimentaire – d'une manière innovante et amusante.»

*Tanja Grandits, cheffe étoilée et
membre du comité directeur chez Table couvre-toi*



Dons de légumes issus du maraîchage bio

Table couvre-toi sauve des denrées alimentaires en étroite collaboration avec quelque 1000 donateurs de produits. Parmi eux, de grands noms de l'industrie agroalimentaire et du commerce de détail. Mais aussi de plus petites exploitations de maraîchage bio telles que Vivazzo Biogärtnerei dans l'Oberland zurichois.

Anja Wolf et Christian Eichholzer de Vivazzo maraîcher bio dans le magasin à la ferme.

Photo: Div

L'exploitation maraîchère Vivazzo Biogärtnerei de Fehraltorf et des jardiniers assurant l'entretien des jardins de particuliers font partie de la fondation Vivazzo Stiftung, qui crée pour et avec des adultes en situation de handicap des espaces de vie et de développement. Elle est présente dans divers domaines d'activité, groupes de vie et foyers de l'Oberland zurichois. Actuellement, le site de Fehraltorf emploie 35 personnes sur le marché secondaire du travail. La Biogärtnerei est certifiée bio et produit des légumes de saison qu'elle vend dans son propre magasin à la ferme, sur le marché du vendredi à Uster ainsi qu'à une centaine d'abonnés sous forme de paniers de légumes, appelés «Gmües-Chischtli», à Fehraltorf et Uster. Christian Eichholzer, responsable de la Vivazzo Biogärtnerei, et son équipe sont des adeptes convaincus de la lutte contre le gaspillage alimentaire: «Nous avons créé notre tournée «Gmües-Chischtli» pour réduire les pertes alimentaires. Cette initiative nous permet de définir nous-mêmes les légumes que contiendra le panier de la semaine, par exemple des légumes en surplus de production. Nous livrons les légumes directement, à domicile.» Nous disposons en outre d'une autre utilisation, très appréciée, de la surproduction: tous les vendredis, une collaboratrice prépare un succulent plat végétarien à base de légumes devenus invendables. Et quand les ressources anti-gaspillage alimentaire sont épuisées en interne, nous faisons don de produits à *Table couvre-toi*.

Logistique de transport optimisée pour de petites quantités

La gestion respectueuse des ressources de la terre est un élément essentiel des valeurs de Vivazzo.

Pour Anja Wolf, assistante de direction de la Biogärtnerei: «Savoir que nos excédents de légumes sont utilisés chez *Table couvre-toi* procure une délicieuse sensation. Des légumes dans lesquels nos collaborateurs ont investi beaucoup d'énergie pendant leur précieux travail.» La Biogärtnerei fait plusieurs dons de légumes au cours de l'année, en moyenne entre 250 et 300 kg par an. Comparées au volume total, ce sont de petites quantités. D'où l'importance accrue d'une solution de transport efficace et durable. Ce genre de dons est chargé en complément et livré directement à un centre de distribution qui se charge de répartir les précieux légumes entre les bénéficiaires. Oliver Söhnle, responsable chez *Table couvre-toi* de la logistique en Suisse orientale, a scruté le plan de tournée de sa flotte de véhicules au cours des derniers mois et procédé à de nombreuses optimisations: «L'objectif était de réduire le nombre de km par kg. Nous avons veillé à combiner des tâches pour économiser des trajets, du carburant et des frais.» Nous n'avons rien laissé au hasard dans l'analyse globale: la collecte des produits chez les donateurs et dans les magasins, la livraison aux centres de distribution et les trajets entre les plateformes logistiques, Winterthour et Staufien par exemple. Le nouveau plan de tournée est en place depuis le mois de septembre et le résultat est remarquable: 10 % de kilomètres parcourus en moins.

Une logistique de transport durable pour les légumes issus d'une culture respectueuse: une coopération cohérente entre Vivazzo Biogärtnerei et *Table couvre-toi*. **RS**

Étoile Romande brille plus fort

La collaboration entre Coop et *Table couvre-toi* s'enrichit d'un nouveau chapitre. Pour sauver plus de fruits et de légumes de la perte et préserver leur bonne qualité, une chambre froide a été installée à la Centrale de distribution Coop d'Aclens près de Lausanne. Tous les partenaires du projet Étoile Romande et leurs bénéficiaires en profitent.

Les bases et les partenaires du projet

La plateforme logistique de *Table couvre-toi* à Penthaz a été mise en service en 2021. À la base de cette implantation en terre francophone, le projet Étoile Romande: fournir des denrées alimentaires sauvées de la perte à des organisations d'aide alimentaire bien établies et reconnues en Suisse romande. Ces partenaires sont la CA-RL (Centrale alimentaire de la région lausannoise), Table Suisse et les Cartons du Cœur dans le canton de Vaud, Tables du Rhône en Valais et la Fondation Partage à Genève. Partenaire de coopération de *Table couvre-toi*, la Fondation Mode d'emploi est un maillon essentiel. Car c'est sous sa responsabilité et avec ses équipes de participant/es à des programmes de réinsertion professionnelle que le travail de récupération, de tri, de stockage et de distribution aux partenaires s'effectue au quotidien. En 2023, environ 900 tonnes d'aliments sauvés auront ainsi pu être mis à disposition de ces partenaires pour les distribuer à leurs bénéficiaires.

Elargir une bonne collaboration

L'emplacement du site de Penthaz est idéalement situé par la proximité de la Centrale de distribution Coop à Aclens. Les retours d'inventus de fruits et légumes des magasins Coop de la Suisse romande arrivent à Aclens et sont récupérés plusieurs fois par jour au moyen d'un véhicule frigorifique de *Table couvre-toi*. Cependant, nous avons identifié un potentiel d'optimisation pour les retours du soir et du samedi: pouvoir les stocker temporairement directement dans la Centrale des vides à Aclens. L'installation d'une chambre froide de 15 m carrés a été approuvée par la direction de la Centrale de distribution. La réalisation et les travaux ont été effectués sans heurts grâce à l'expertise et au soutien de Romain Marchand, responsable technique à Aclens. Sa motivation ne fait pas de doute: «Apporter une contribution au sauvetage d'aliments de la poubelle est très positif. Je ne

connaissais pas toute l'étendue du travail impressionnant et important de *Table couvre-toi*. Je suis heureux et fier que mon employeur soit un allié dans cette lutte contre le gaspillage.»

La nouvelle chambre froide a été mise en service à la mi-octobre. Elle marque un véritable progrès pour l'action de *Table couvre-toi* en Suisse romande, à savoir une réduction significative des coûts de transports et un potentiel d'environ 90 tonnes d'aliments sauvés en plus. Nous remercions la direction de la Centrale de distribution Coop ainsi que le responsable de la Centrale des Vides, Philippe Freymond, qui a dû réaménager quelque peu l'espace de travail pour ses équipes. Il l'a fait de bon cœur: «La collaboration avec *Table couvre-toi* se passe bien. Améliorer le rendement, quand on peut le faire sans impact négatif sur l'ensemble de nos processus logistiques, c'est une évidence. D'autant plus quand c'est pour une bonne cause qui soutient des personnes touchées par la pauvreté.» **RS**



La nouvelle chambre froide à la Centrale de distribution Coop d'Aclens, de gauche à droite Romain Marchand (responsable technique), Alex Stähli (directeur *Table couvre-toi*) et Philippe Freymond (responsable de la Centrale des Vides).

Photo: *Table couvre-toi*

Le jour J et au-delà

Instaurée en 2022, la date de durabilité minimale plus, ou «DDM+», fournit aux consommatrices et consommateurs des informations sur la conservation des denrées alimentaires et les aide à juger par eux-mêmes. Que signifie le concept pour le commerce de détail et les organisations d'aide alimentaire telles que *Table couvre-toi*?

Certaines denrées alimentaires finissent à la poubelle parce que la «date est dépassée» et que, de ce fait, on considère qu'elles ne sont plus consommables. Mais y regarder de plus près et garder à l'esprit la grande différence entre la date limite de consommation (DLC) et la date de durabilité minimale (DDM) en valent la peine. La DLC doit être impérativement respectée, pour des raisons de santé, tandis que la DDM fournit juste une information sur la qualité, sans aucun risque pour la santé. De nombreuses denrées alimentaires sont encore irréprochables et ne sont pas systématiquement à jeter si la DDM indiquée a expiré. Ce qui importe, c'est de juger par soi-même ou de faire appel à ses sens pour juger. Si ce concept était appliqué systématiquement, de nombreuses denrées alimentaires dont la DDM est dépassée pourraient être sauvées. À la demande de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV), des chercheurs de l'Université des sciences appliquées de Zurich (ZHAW) ont élaboré deux guides qui ont été publiés en 2021: le «Guide pour la réduction des pertes alimentaires liées au datage des denrées alimentaires» et le «Guide pour la réduction des pertes alimentaires lors de la remise des denrées alimentaires». En s'appuyant sur la loi fédérale sur les denrées alimentaires en vigueur, les décrets correspondants et les deux guides scientifiques, le groupe de travail Foodsave2025 a élaboré la fiche d'information condensée «Consommation sans risque», un guide de bonnes pratiques concernant les produits dont la DDM et la DLC sont dépassées.

Valeurs empiriques et valeurs indicatives

Ce sont Claudio Beretta et Giovanna Spielmann-Prada qui se sont penchés sur le «+», la prolongation de la date de durabilité minimale. «Il va sans dire que l'analyse microbiologique de toutes les denrées alimentaires possibles et imaginables n'était pas réalisable», explique l'experte du groupe de recherche microbiologie alimentaire de la ZHAW, «l'analyse aurait pris beaucoup trop de temps.»



Giovanna Spielmann-Prada et Claudio Beretta ont défini ensemble les durées de conservation prolongées.

Photo: ZHAW

La définition des catégories «plus» pour les différents groupes de produits alimentaires s'est donc appuyée sur des valeurs empiriques scientifiques et des recherches dans la littérature spécialisée. C'est ainsi qu'ont été définies des marges de 6 à 360 jours après expiration de la DDM durant lesquelles les différents produits restent totalement consommables, sans devoir craindre des risques pour la santé. «Peut-être que les produits sont moins croquants ou ont perdu de leur belle couleur ou de leur saveur, mais ils restent sans problème consommables», explique Giovanna Spielmann-Prada. L'OSAV et la ZHAW ne manquent toutefois pas une occasion de souligner que la DDM+ est une valeur indicative. Les consommatrices et consommateurs ne pourront donc pas se dispenser de soumettre les produits pouvant présenter un doute à un contrôle sensoriel – et quand, d'aventure, une confiture se couvre de moisissure, peu importe que la DDM+ ait expiré ou non, la confiture n'est plus consommable. «Nous devons réapprendre à nous fier plus souvent à nos sens et à ne pas considérer que les dates imprimées sur les produits sont gravées dans le marbre», Giovanna Spielmann-Prada en est convaincue. Les experts du site foodwaste.ch proposent un système de feu tricolore pour aider à juger les denrées alimentaires. Et la fiche d'information «Consommation sans risque» traite elle aussi du sujet.

Produits frais sauvés

Pour les organisations d'aide alimentaire telles que *Table couvre-toi*, les guides scientifiques sur la date de consommation et la date de durabilité minimale ouvrent de nouvelles perspectives. «Que nous parvenions, année après année, à sauver toujours plus de denrées alimentaires, est certainement également lié à la DDM+», selon Matthias Merz, Key Account Manager National chez *Table couvre-toi*. Pour les produits d'origine animale congelés avant l'expiration de la date de consommation et qui, de ce fait, restent consommables plus longtemps, le concept peut par ailleurs élargir l'offre de produits dans les centres de distribution de l'organisation

d'aide alimentaire. Ce qui permet de sauver d'autres précieuses denrées alimentaires. Un projet pilote de *Table couvre-toi* et Table Suisse, en coopération avec une sélection de filiales Lidl, est actuellement en cours. «Les viandes fraîches et poissons frais sont congelés à la date de consommation, dans les filiales», dit Julia Baumann, responsable de la durabilité chez Lidl Suisse et vice-présidente de l'association United Against Waste. Ces produits de qualité sont réétiquetés, pour que la date de congélation et la nouvelle date de consommation soient claires. Une fois congelés, les produits sont remis aux organisations d'aide alimentaire. «Le projet suscite un grand intérêt, et les premiers retours sont positifs», se réjouit Julia Baumann.

Sensibiliser!

Les guides élaborés par la ZHAW sont une aide précieuse pour le secteur, déclare Julia Baumann, car ils donnent des indications sur la mise en œuvre concrète du concept. Mais ce concept ne pourra porter ses fruits que si les consommatrices et consommateurs à leur tour jouent le jeu. Lidl Suisse étend donc l'application du logo «souvent bon après» à toujours plus de produits afin de sensibiliser sa clientèle au fait que les produits restent souvent comestibles sans problème, même si la DDM est dépassée. Giovanna Spielmann-Prada aimerait même aller plus loin et souhaite que tous les acteurs communiquent avec encore plus d'insistance qu'ils ne l'ont fait jusqu'à présent. C'est la seule manière d'atteindre les parties de la population qui ne s'intéressent pas déjà à la question. Et comment réagissent les bénéficiaires dans les centres de distribution lorsqu'ils reçoivent des denrées alimentaires supposées périmées? «Il arrive que l'un ou l'autre pose des questions. C'est précisément dans ce but que nous informons nos bénéficiaires dans les centres de distribution sur le concept et l'utilisation de la DDM+», répond Matthias Merz. C'est pourquoi la fiche d'information condensée «Consommation sans risque» est notamment mise à disposition dans les centres de distribution et que nos bénévoles sont régulièrement formés. La fiche d'information est disponible en plusieurs langues sur le site web de *Table couvre-toi*. «Mais en règle générale, nos bénéficiaires savent que tous les produits que nous leur proposons sont comestibles sans problème.» **EB**

Matthias Merz, Key Account Manager National chez *Table couvre-toi*, avec de la viande congelée dans la chambre froide de la plateforme logistique de Winterthur.

Photo: Table couvre-toi



Les dates expliquées en bref

Date limite de consommation (DLC):

La DLC figure sur des produits facilement périssables du point de vue de la microbiologie alimentaire. Pour des raisons de sécurité alimentaire, leur consommation après expiration de la date n'est plus autorisée. Mais la congélation de produits de ce type après expiration de la DLC ralentit les processus microbiologiques et leur conservation est prolongée, pour certains jusqu'à 90 jours.

Date de durabilité minimale (DDM):

La DDM figure sur des produits stables du point de vue de la microbiologie alimentaire. Les producteurs de denrées alimentaires garantissent que leurs produits remplissent toutes les exigences de qualités sanitaire et sensorielle.

Date de durabilité minimale+ (DDM+):

Les producteurs de denrées alimentaires déterminent la DDM de leurs produits de telle sorte qu'ils puissent toujours garantir une qualité irréprochable. La DDM+ permet de dépasser la conservation d'une durée pouvant atteindre 360 jours selon la catégorie de produit. Utiliser ses sens, la vue, l'odorat et le goût, pour juger par soi-même est un critère de base essentiel ici.



Le dépliant «Consommation sans risque» fournit des informations sur les dates de conservation prolongées:



«Dès le départ nous avons beaucoup investi.»

Table couvre-toi ouvre son 160° centre de distribution – toujours un moment particulier, même après 25 ans d'expérience. Car derrière chaque nouveau centre de distribution se cachent de nombreux défis et beaucoup de passion. Un regard en coulisse dans le nouveau centre de distribution de Table couvre-toi à Cham dans le canton de Zoug.

Difficile de croire que ce vendredi de la fin du mois d'octobre le centre de distribution de Cham n'ouvre ses portes aux bénéficiaires de *Table couvre-toi* que pour la quatrième fois – de la préparation des denrées alimentaires sauvées à la décoration du local en passant par l'accompagnement des bénéficiaires, tout semble être en place, chacun ou chacune semble aussi connaître son job. «Dès le départ nous avons beaucoup investi», explique Wolf-Rüdiger Daetz, coresponsable du nouveau centre de distribution à Cham. «Nous sommes trois à diriger le centre de distribution, chacun apporte ses compétences, ses talents et ses centres d'intérêt. Nous nous sommes réunis plusieurs fois en amont de l'ouverture, pour que tout soit bien pensé et planifié.» En ce vendredi, le coresponsable Luigi Zoppi se charge de l'organisation pratique de la

distribution de denrées alimentaires, mise en place et briefing des bénévoles y compris. «Et Felix Weiss, le troisième larron, nous a notamment organisé des dépliants en plusieurs langues pour informer les bénéficiaires sur les heures d'ouverture régionales spéciales les jours fériés», explique Wolf-Rüdiger Daetz. Ce dernier avait déjà participé à la recherche de locaux adéquats – un défi de taille, avec beaucoup de demandes et de refus.

Les défis posés par l'ouverture d'un centre de distribution

Ute Munz, responsable des centres de distribution et des bénévoles de Suisse centrale et orientale, elle aussi en sait quelque chose. «Trouver des locaux adéquats gratuits est souvent un défi de taille à relever. Dans le cas de Cham, la recherche a duré



Luigi Zoppi (au centre à gauche) et Wolf-Rüdiger Daetz (au centre à droite) répondent aux questions de l'équipe avant la quatrième distribution de denrées alimentaires à Cham.

Photo: Table couvre-toi

plus d'une année.» Un local adéquat doit disposer notamment d'une salle de plain-pied suffisamment grande pour abriter une cuisine et un espace de stockage et être facilement accessible par les transports en commun. C'est finalement la commune de Cham qui a mis à disposition le local recherché; un énorme soutien qui est tout à son honneur. Plusieurs autres paramètres sont également à prendre en compte à l'ouverture d'un nouveau centre de distribution. «En amont, nous nous assurons que la quantité de denrées alimentaires sauvées dans la région est suffisante, nous vérifions les plages horaires encore disponibles pour le plan de tournée des véhicules frigorifiques et les capacités de livraison disponibles. Tous ces aspects logistiques et pratiques doivent s'imbriquer parfaitement», explique Ute Munz. Une équipe de bénévoles suffisamment étoffée et capable semaine après semaine d'assurer les distributions alimentaires est un autre critère majeur à remplir. «Mais si on compare avec la recherche de locaux adéquats, ce critère est heureusement moins difficile à remplir», ajoute Ute Munz. Wolf-Rüdiger Daetz le confirme à son tour: «Grâce au bouche-à-oreille, la

mise en place de notre équipe de 17 personnes n'a pas demandé de surcroît de travail.»

Un réseau essentiel au sein de la commune

En ce vendredi, sept bénévoles interviennent au centre de distribution de Cham. Ils accompagnent les bénéficiaires d'une «station produit» à l'autre. Daniela Bieri en fait partie. Elle raconte: «Dès que j'ai entendu parler du nouveau centre de distribution de *Table couvre-toi*, je n'ai pas pu cacher mon enthousiasme. J'ai travaillé de longues années dans le secteur social et je connais l'importance de telles offres. La mise en réseau entre différentes personnes dans la commune est très précieuse.» Wolf-Rüdiger d'ajouter: «Elle n'est pas la seule à apprécier cet aspect communautaire. Et les bénéficiaires aussi se réjouissent de l'existence du centre de distribution dans la commune, cela va sans dire. Avoir été bien organisés dès le départ nous permet de consacrer plus de temps aux bénéficiaires et de les accompagner comme il convient. Maintenant que tous les défis ont été relevés, nous serions ravis que le nombre de personnes que nous pouvons aider avec des denrées alimentaires sauvées évolue progressivement.» **DH**

Mentions légales

Éditeur: *Table couvre-toi*
Rudolf-Diesel-Strasse 25
8404 Winterthour
info@tischlein.ch
Téléphone 052 224 44 88
www.tablecouvretoi.ch

Compte pour les dons:
IBAN CH28 0900 0000 1591 0573 5

Rédaction: Erik Brühlmann (EB), Dina Hungerbühler (DH), Laura Bingisser (LB), Reto Schlegel (RS) Traduction: sein gmbh, Rütli ZH
Fréquence de parution: trimestrielle
Illustrations/mise en page: A4 Agentur AG, Rotkreuz
Tirage: 57 500 exemplaires (all., fr., it.)
Prochaine édition: avril 2025
Droits d'image vérifiés par *Table couvre-toi* (Div)

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

Table couvre-toi est soutenue par:



MIGROS



ERNST GÖHNER STIFTUNG



tischleindeckdich_schweiz



tischleindeckdich



Tischlein deck dich