

Lecture de Table

Automne 3.25



**Réseau diversifié de partenaires:
l'exemple de la ville de Berne**





Chère lectrice, cher lecteur,

Une association œuvrant dans toute la Suisse se doit de s'adapter aux structures fédérales. C'est à la fois un défi et une chance. D'une part, c'est une richesse dans la diversité qui a un effet stimulant. D'autre part, il convient de trouver des formes de coopération individualisées, sans devoir à chaque fois réinventer la roue. Découvrez la particularité de la coopération dans le canton du Tessin à la page 4. Le canton du Tessin et la Suisse italienne sont deux choses distinctes, à ne pas confondre. Notre centre de distribution de Grono, dans la commune italophone de Mesocco, par exemple, appartient au canton des Grisons.

Table couvre-toi est une organisation nationale dotée de sa mission, de sa structure et de ses objectifs propres, mais pas seulement. Pour nous, *Table couvre-toi* s'entend plus comme un réseau vivant et multiforme regroupant différents acteurs unis dans leur démarche et leur action visant une contribution durablement positive. Au fil des pages qui suivent, nous vous proposons de découvrir les multiples visages de ces engagements, des donateurs de produits, églises ou bénévoles, notamment avec la série d'articles sur notre système de gestion des cartes pour bénéficiaires (page 6).

Où en sommes-nous, globalement, dans notre combat contre le gaspillage alimentaire en Suisse? Quels résultats avons-nous déjà obtenus au niveau du secteur agroalimentaire et de la société? Quelles sont les prochaines tâches auxquelles nous devons nous atteler? Vous pourrez lire à la page 9 une analyse de l'Office fédéral de l'environnement (OFEV) et de l'initiative intersectorielle de l'industrie alimentaire suisse United Against Waste (UAW).

Déléguer la solution aux politiques n'est tout bonnement pas envisageable. Nous devons toutes et tous agir. Tous les jours. Surtout en tant que particulier. Que ce soit en faisant nos courses, en cuisinant ou en stockant nos achats de manière appropriée. Pourquoi ne pas fixer tout de suite la fiche au dos de votre exemplaire de Lecture de table sur votre réfrigérateur au bureau ou chez vous? Prolongez de quelques jours précieux la durée de conservation de vos produits réfrigérés!

Je vous souhaite un bel automne,

Alex Stähli, directeur

P.S.: Une fois que vous aurez lu votre exemplaire de Lecture de table, sa place n'est pas dans la corbeille à papier, mais à la cafétéria ou sur la table de votre salon! ☺ Je suis sûr que certaines ou certains de vos collègues ou membres de votre famille trouveront eux aussi intéressant de le lire.

Table couvre-toi est parrainée par:



ERNST GÖHNER STIFTUNG



Atelier de préparation de Staufen: deux femmes, un très grand cœur et des montagnes de légumes

Depuis novembre 2023, l'atelier de Staufen s'applique à sauver, préparer, trier et contrôler fruits et légumes. Comptant parmi les sept plateformes logistiques de *Table couvre-toi*, Staufen près de Lenzbourg est la plaque tournante de la redistribution des denrées alimentaires sauvées en Suisse du Nord-Ouest. Au cœur de l'action: Jeannette et Katharina, toutes deux retraitées, qui ont résolument décidé de donner du sens à leur temps libre.

En pénétrant dans l'atelier de préparation, on atterrit dans un monde à part: des montagnes de cagettes pleines de tomates, de salades et de fruits exotiques attendent, toutes prêtes. L'ambiance au travail est concentrée, ponctuée de moments drôles et de rires partagés. Jeannette, Katharina et toute l'équipe trient des fruits et légumes, en contrôlent la qualité et préparent, là où c'est nécessaire. La créativité est autorisée, elle est même souhaitée. «Les cagettes joliment rangées me procurent un vrai plaisir. Elles sont agréables à regarder. Et nous découvrons sans cesse des produits que nous n'avions encore jamais vus», poursuit Katharina avec un large sourire, tandis que Jeannette acquiesce.

D'incroyables quantités

Toutes les deux, elles se sont connues dans l'atelier de préparation. Aujourd'hui, elles travaillent côte à côte à leur table, une équipe parfaitement rodée. L'une comme l'autre n'en revient toujours pas: «L'énorme quantité de produits livrés! C'est vraiment incroyable.» À elle seule, la coopération avec la centrale de distribution Coop toute proche de Schafisheim se traduit par la livraison quotidienne de presque six tonnes de fruits et légumes sauvés. Des denrées alimentaires qui seraient perdues si l'atelier de préparation n'existait pas. La thématique occupe nos deux femmes engagées également dans leur quotidien: en faisant leurs courses, elles se demandent si les denrées alimentaires qu'elles voient dans les magasins finiront par atterrir chez elles, dans l'atelier de préparation.

Le bénévolat est gratifiant!

Pour elles, le travail à l'atelier de préparation dépasse le cadre du bénévolat. Il fait désormais partie intégrante de leur quotidien, une routine utile et gratifiante. Elles peuvent définir elles-mêmes leurs horaires de travail, et *Table couvre-toi* n'exerce aucune pression. Chaque brocoli préparé, chaque pomme sauvée et chaque cagette remplie leur permettent de ressentir à quel point leur travail est



Jeannette et Katharina se réjouissent de présenter leur cagette joliment rangée.

Photo: Table couvre-toi

apprécié. Des moments qui les réunissent régulièrement, tels que des apéritifs, des soirées barbecue ou simplement des moments conviviaux, renforcent l'esprit d'équipe, alliant également humour et engagement d'une autre manière. Jeannette et Katharina souhaitent encourager d'autres personnes à s'engager. Elles rappellent: «Nous apportons notre aide aux fruits, aux légumes et aux personnes qui connaissent des difficultés financières. C'est pour nous une manière utile de donner quelque chose, et cela fait du bien!» **JK & MS**

Jeannette et Katharina ont-elles réveillé ta curiosité? Aimerais-tu toi aussi devenir bénévole de *Table couvre-toi*? Alors contacte Bianka Allenspach, responsable du personnel pour la Suisse du Nord-Ouest:

Tél. +41 52 224 44 79
bianka.allenspach@tischlein.ch
www.tischlein.ch

Quand logistique et œuvres sociales vont de pair

Depuis plus de dix ans, le site de *Tavolino Magico* à Cadenazzo coopère avec les autorités cantonales pour aider les chômeurs à retrouver une nouvelle motivation et un emploi. Un modèle de réussite.

Voici plus de dix ans que la plateforme logistique de *Tavolino Magico* à Cadenazzo coopère, en qualité d'entreprise sociale, avec les autorités cantonales à des programmes d'occupation. «C'est presque un millier de personnes que j'ai vues passer par ici. Grâce à nos contacts, plusieurs d'entre elles ont réintégré le marché du travail», poursuit Jerry Graci, le responsable du personnel. Il se souvient de Ricorda Misko, 23 ans, en incapacité de travail en raison du syndrome d'Asperger: «Au bout d'un an chez *Tavolino Magico*, il avait repris confiance en lui et appris à travailler en équipe. Aujourd'hui, il est chauffeur à la centrale de distribution de Coop à Castione.»

Mesures cantonales pour l'insertion professionnelle

Fin mars 2025, 802 personnes participaient activement à des projets individuels d'insertion professionnelle au Tessin, dont 313 au sein d'institutions sociales et d'entreprises telles que *Tavolino*

Magico. Fin 2024, 559 contrats avaient été signés. « Nous constatons une fragilité croissante chez les jeunes. Certains ne quittent plus leur domicile et ont besoin d'un réseau de soutien. C'est pourquoi nous avons renforcé nos mesures pour les aider. Il n'est pas toujours facile de les toucher. Mais avec un soutien adapté, certains sont, avec le temps, à nouveau capables de s'épanouir», explique Cristina Broggin, collaboratrice scientifique du service d'aide sociale. Elle est en charge de l'intégration sociale et professionnelle



Photo: Div

«Nous constatons une fragilité croissante chez les jeunes. Certains ne quittent plus leur domicile et ont besoin d'un réseau de soutien.»

Cristina Broggin, collaboratrice scientifique du service d'aide sociale

des bénéficiaires de l'aide sociale dans divers domaines. La logistique notamment attire de nombreux jeunes. Elle poursuit: «Les offres d'emploi ou de formation dans la logistique sont très prisées. » Ces dernières années, le service a élargi son réseau de partenaires à but non lucratif pour des activités d'utilité publique: 25 sont aujourd'hui sous contrat. La plateforme logistique de *Tavolino Magico* à Cadenazzo: «Nous entretenons avec leur association un partenariat éprouvé de longue date qui fonctionne très bien.»

L'objectif de l'autorité cantonale est clair: promouvoir au mieux le potentiel de chaque personne. «Pour certaines, cela peut être l'acquisition de connaissances et l'obtention de leur indépendance professionnelle. Pour d'autres, c'est l'autonomie sociale conquise qui leur permet de mener une vie meilleure, par exemple en sortant de chez elles et en étant motivées à mettre en place une routine quotidienne structurée.»

Reprendre courage auprès de *Tavolino Magico*

Une quarantaine de personnes travaillent chez *Tavolino Magico* à Cadenazzo dans les domaines de la logistique et de l'administration. À l'issue d'un mois d'essai, elles disposent de six mois (prolongeables jusqu'à un an ou jusqu'à la retraite pour les plus de 50 ans) pour acquérir des compétences de base. Elles assument ensuite des tâches à responsabilité dans le cadre d'un programme personnalisé. «Nous apprécions nos collaboratrices et collaborateurs: ils dirigent des équipes, instillent des idées et apportent des solutions au projet, ce ne sont pas de simples exécutants. Ils peuvent ainsi prendre confiance en eux et devenir formateurs pour les nouveaux arrivants.» Après 6 à 12 mois, ils ont la possibilité de suivre des formations, comme le permis de conduire cariste, financé par le canton sur recommandation de *Tavolino Magico*, et d'accomplir des stages dans des entreprises de logistique telles que Coop, Migros ou Rapelli.

Matteo Pezzini, 47 ans, a suivi cette voie et s'est réinventé chez *Tavolino Magico*. Après avoir travaillé quatre ans dans la logistique et obtenu son permis



Aris et Matteo avec Jerry, responsable du personnel.

Photo: Table couvre-toi

«C'est presque un millier de personnes que j'ai vues passer par ici. Grâce à nos contacts, plusieurs d'entre elles ont réintégré le marché du travail.»

Jerry Graci, formateur cantonal pour adultes de Tavolino Magico à Cadenazzo

de conduire cariste, il travaille désormais dans l'administration. Auparavant comptable dans une société fiduciaire à Lugano, un burn-out l'a contraint à démissionner et à demander de l'aide. «Cette expérience m'a également permis d'élargir mes compétences dans le domaine de la logistique. Le travail est passionnant et je partage l'objectif social», explique Matteo. «Mon objectif est de trouver un emploi en CDI: j'ai désormais plus d'opportunités.»

Ces parcours sont le fruit de la coopération entre *Tavolino Magico* et les autorités cantonales. Madame Broggin poursuit: «Bon nombre de personnes que nous accompagnons bénéficient

des services d'un coach professionnel, et un soutien professionnel est nécessaire également sur le lieu de travail. Un objectif initial est fixé et un parcours personnalisé comprenant des étapes d'évaluation est élaboré. » Madame Broggin conclut en affirmant que les coaches professionnels sont satisfaits de leur travail dans le domaine de la logistique à Cadenazzo.

Jerry Graci, responsable du personnel chez *Tavolino Magico* et formateur d'adultes, croit en l'importance de l'écoute, de l'empathie et de la valorisation des acquis. Son approche porte ses fruits, comme le montre l'histoire d'Aris Da Silva Santos, 24 ans, qui a changé de vie après une période difficile, marquée par des problèmes de santé et le recours à l'aide sociale. En un peu plus d'un an, il est devenu responsable adjoint de l'entrepôt à Cadenazzo et commencera un apprentissage en logistique à l'automne. «Je passais mes journées à dormir, j'étais déprimé... mais j'ai décidé d'accepter le défi. Aujourd'hui, je suis fier de moi», se réjouit Aris, prouvant qu'en bénéficiant d'un soutien adapté, on peut se relever. «Chez *Tavolino Magico*, je construis mon avenir.» **sc**

Gestion des cartes pour bénéficiaires: à Berne, l'Église catholique romaine du canton de Berne s'engage de diverses manières

Chaque année, *Table couvre-toi* fournit à près de deux millions de personnes vivant à la limite du seuil de pauvreté quelque 8350 tonnes de denrées alimentaires sauvées. Cette fourniture repose sur une gestion ingénieuse, à plusieurs niveaux, des cartes pour bénéficiaires. Ce système de gestion garantit que les denrées alimentaires sauvées parviendront bien là où elles sont effectivement nécessaires. Notre série dédiée à la gestion des cartes pour bénéficiaires vous présente les centres et professionnels impliqués. Aujourd'hui, un regard sur l'engagement spécial de l'Église catholique romaine du canton de Berne.



Photo: Div

«Nous luttons contre deux fléaux à la fois: le gaspillage alimentaire et l'exclusion des personnes touchées par la pauvreté dans notre société.»

Sonia Muñoz, responsable régionale de la coordination chez Table couvre-toi pour la région de Berne

Le soutien fourni à Table couvre-toi par l'Église catholique romaine du canton de Berne est carrément de triple nature: elle œuvre en tant que centre régional de coordination (CRC), met à disposition des locaux pour la distribution des denrées alimentaires et emploie deux responsables du centre de distribution. Comment est née cette étroite collaboration?

Sonia Muñoz, responsable régionale de la coordination chez Table couvre-toi pour la région de Berne: avec l'engagement auprès de Table couvre-toi, ce sont deux principes fondamentaux de l'Église catholique qui sont réunis: l'aide à son prochain et l'action durable. Mathias Arbogast, coresponsable du Fachzentrum Mensch und Gesellschaft (centre spécialisé «Homme et société» de l'Église catholique romaine du canton de Berne), entretient depuis de longues années de bonnes relations avec Table couvre-toi et a sans relâche œuvré depuis 2020 à mettre en place et développer la coopération.

Quels sont les avantages de l'engagement multiforme d'une institution caritative chrétienne?

Sonia Muñoz: Beaucoup d'églises possèdent des locaux impeccables ainsi qu'un réseau de bénévoles étendu, dirigé par des professionnels.

Nous disposons par ailleurs d'un large réseau d'organisations partenaires basé soit sur notre étroite coopération avec les paroisses réformées et catholiques soit sur les différentes institutions sociales de la région de Berne. Nina Glatthard, responsable du centre de distribution de Berne Bruder Klaus, poursuit: Notre étroite collaboration dans l'équipe est un atout majeur. On prend conscience des autres rôles, ce qui nous permet de mieux appréhender les différents domaines de compétence dans la gestion des cartes pour bénéficiaires. Dans mon rôle d'interface entre les bénéficiaires du centre de distribution et l'association Table couvre-toi, je dispose ainsi de plus de temps et de connaissances pour l'accueil et l'échange.

Cet engagement d'une structure caritative chrétienne suscite-t-il également des réserves?

Sonia Muñoz: Au début, nous avons craint que les bénéficiaires puissent avoir des réserves s'ils ne font pas partie d'une communauté chrétienne. Mais ce n'est pas le cas. Beaucoup de nos bénévoles ne sont pas catholiques. Tout comme une grande partie de nos bénéficiaires.

Nina Glatthard: D'autre part, nous séparons clairement les responsabilités et les compétences prévues, à juste titre, par la gestion des cartes pour bénéficiaires de Table couvre-toi.

Concrètement, qu'est-ce que cela signifie?

Nina Glatthard: Les compétences sont clairement réparties. En ma qualité de responsable du centre de distribution, il ne m'appartient pas de décider des personnes qui recevront une carte pour bénéficiaire ni de l'organisation sociale habilitée à délivrer des cartes pour mon centre de distribution. Il peut certes arriver que cet état de fait soit dans un premier temps frustrant pour les bénéficiaires sur place parce ce qu'elles ou ils voient en moi et dans les bénévoles une interlocutrice ou un

interlocuteur primaire et ne comprennent pas que je ne puisse pas leur délivrer une carte sur place. Mais en réalité, c'est un avantage, les organisations sociales permettant de réaliser une enquête approfondie et de fournir un conseil complet.

En tant que centre régional de coordination, l'Église catholique romaine du canton de Berne est responsable de 73 organisations sociales au total dans la région du Mittelland. Ce sont elles qui délivrent les cartes. Quels sont les critères retenus pour choisir les organisations sociales?

Sonia Muñoz: La bonne formation et l'expérience des assistantes sociales employées par les organisations sociales nous tiennent à cœur, pour qu'une évaluation professionnelle des besoins soit garantie. Le but est de faire bénéficier de l'offre les personnes qui ont réellement besoin d'une aide alimentaire.

Concrètement, quelles sont les organisations qui délivrent des cartes pour bénéficiaires dans la région de Berne?

Sonia Muñoz: Il existe un très vaste réseau diversifié d'organisations sociales qui répondent à différents besoins, allant du conseil en matière d'endettement aux services sociaux des communes politiques, en passant par Pro Infirmis ou la Croix-Rouge suisse. Beaucoup choisissent volontairement le conseil social de l'Église parce que le contact avec les autorités publiques peut être une source de honte ou par crainte que cela ne leur porte préjudice sur le plan personnel. Choisir un éventail diversifié d'organisations sociales est par conséquent crucial.

Jusqu'à l'arrivée à destination des denrées alimentaires sauvées, chez les personnes touchées par la pauvreté, de nombreuses organisations sont impliquées. Ce sont aussi bien les donateurs de produits que les collaborateurs de Table couvre-toi ou les équipes de bénévoles dans les centres de distribution. Qu'est-ce qui pourrait encore être optimisé, du point de vue des responsables des centres de distribution?

Nina Glatthard: L'échange et l'entente entre les différentes organisations me semble particulièrement souhaitable. Je pense qu'il est important que par exemple les organisations sociales connaissent les défis à relever dans les centres de distribution, et inversement. Nous échangeons régulièrement avec plusieurs centres de distribution avec lesquels nous entretenons par ailleurs un très bon contact. Quelques visites d'autres centres de distribution ont eu lieu, mais l'échange passe principalement par les offres officielles de Table couvre-toi, telles que les réunions en ligne régulières ou la réunion annuelle



Photo: Table couvre-toi

«C'est motivant d'être en contact avec des personnes très différentes, aussi bien bénéficiaires que bénévoles, dans les centres de distribution.»

Nina Glatthard, responsable du centre de distribution de Berne Bruder Klaus

des responsables des centres de distribution. La compréhension des différents rôles pourrait y être encore renforcée.

Qu'est-ce qui vous motive, personnellement, à vous impliquer dans la mission complexe du sauvetage de denrées alimentaires et de l'aide alimentaire?

Sonia Muñoz: Notre travail nous permet de toucher toutes sortes de personnes dont les besoins sont très différents. Nous luttons contre deux fléaux à la fois: le gaspillage alimentaire et l'exclusion des personnes touchées par la pauvreté dans notre société.

Nina Glatthard: C'est motivant d'être en contact avec des personnes très différentes, aussi bien bénéficiaires que bénévoles, dans les centres de distribution. Ensemble, nous pouvons aller très loin. **DH**

Vous êtes passé à côté du premier volet de notre série dédiée à la gestion des cartes pour bénéficiaires? Vous trouverez notre premier article sur la «Gestion des cartes pour bénéficiaires: pour un soutien équitable et responsable aux personnes touchées par la pauvreté» ici:



Être grand importateur et sauver des denrées alimentaires

L'entreprise familiale Stutzer & Co. AG, importateur de denrées alimentaires, approvisionne différents canaux du marché suisse; du grossiste à l'industrie agroalimentaire en passant par le commerce de détail. Depuis de longues années déjà, la société est engagée dans le sauvetage de denrées alimentaires et un partenaire apprécié de *Table couvre-toi*.

Le nom de Stutzer & Co. AG n'est pas connu des consommateurs privés, car cette société travaille avec des clients professionnels et n'a aucun contact avec le consommateur final. Au fil de ses 60 ans d'histoire (la société a été créée en 1964) et riche d'un assortiment regroupant actuellement plus de 4500 produits, elle s'est pourtant forgé une solide réputation en tant qu'acteur reconnu et apprécié du secteur agroalimentaire suisse.



900 paquets de farine ont pu être distribués.



Photo: Table couvre-toi

Diversité et improvisation

Une question se pose: quand on ne cultive pas, ne produit pas et ne transforme pas soi-même, à quel niveau surviennent les pertes alimentaires? Il s'agit essentiellement de fluctuations saisonnières ou de clients qui se désistent à la dernière minute. Il peut aussi arriver que la marchandise ne soit plus commercialisable, pour des raisons esthétiques, parce qu'elle a été salie ou endommagée pendant le transport. Les produits sont toujours d'une qualité irréprochable. Notre gestion de la qualité vérifie à chaque fois s'il est possible de prolonger la date de durabilité minimale (DDM), afin que la qualité puisse être garantie. On comprend ainsi

parfaitement que Stutzer & Co. AG ait fait don à *Table couvre-toi* au cours des derniers mois de produits très variés à distribuer aux personnes touchées par la pauvreté: mayonnaise gastronomique, ananas en conserve, nouilles Soba ou ravioles coréennes farcies de kimchi. Un don de Stutzer & Co. AG nous reste tout particulièrement en mémoire: 36 sacs de farine de 25 kg. Dans un premier temps, ce fut un casse-tête: nous ne pouvons pas distribuer à nos bénéficiaires des sacs de 25 kg. La minoterie Fraubrunnen, en collaboration avec notre plateforme de Granges pour l'Espace Mittelland, a rapidement trouvé la solution: s'investissant pour la bonne cause, elle a conditionné en un tournemain la farine en sachets de 1 kilo et ainsi résolu notre problème. Une histoire de don de produit un peu spéciale qui nous a profondément réjouis: main dans la main, nous pouvons accomplir de grandes choses!

Engagement durable et efficacité logistique

Depuis 2023, la société Stutzer & Co. AG s'est officiellement engagée dans l'initiative SBTi (Science-based Targets Initiative) afin de mettre en œuvre ses objectifs climatiques sur une base scientifique et de contribuer activement à limiter le réchauffement climatique. L'entreprise mise ainsi sur des mesures telles que l'utilisation d'électricité durable, la réduction de la consommation de diesel et d'essence de sa flotte de véhicules, la surveillance continue des émissions et une planification à long terme en matière d'innovation. Sans une volonté, des valeurs et une logistique efficace, les dons de denrées alimentaires ne sont pas possibles. L'entreprise Stutzer & Co. AG apprécie de collaborer avec *Table couvre-toi*, en particulier l'attitude ouverte et attentive ainsi que l'approche basée sur un esprit de partenariat. Par exemple, même d'importantes quantités ou des boîtes de 3 kg parfois peu maniables peuvent être collectées et valorisées de manière judicieuse grâce à l'impressionnant réseau de plateformes logistiques et de centres de distribution. Ainsi un geste durable rime avec bonne cause. **RS**

Plan d'action contre le gaspillage alimentaire: toutes et tous travaillent à un seul et unique objectif

C'est probablement au premier semestre 2026 que l'Office fédéral de l'environnement (OFEV) publiera un rapport intermédiaire sur le plan d'action contre le gaspillage de denrées alimentaires. Plusieurs étapes ont déjà été franchies avec succès mais atteindre l'objectif de diviser par deux les déchets alimentaires produits exige la poursuite de nos efforts.

Environ un tiers du volume total des denrées alimentaires se perd en Suisse, soit quelque 2,8 millions de tonnes par an ou 330 kg par personne. Un constat intenable qui a conduit le Conseil fédéral à adopter, le 6 avril 2022, un plan d'action contre le gaspillage de denrées alimentaires. 28 entreprises et associations ont ensuite signé un accord intersectoriel qui pose le cadre de la coopération entre la Confédération et l'économie; leur nombre est dans l'intervalle passé à 34. L'objectif de ce plan d'action est à la fois clairement formulé et ambitieux: il prévoit de réduire d'ici 2030 de moitié, par rapport à 2017, le volume de denrées alimentaires gaspillées. L'an prochain, l'Office fédéral de l'environnement (OFEV) publiera un rapport intermédiaire incluant une évaluation des objectifs déjà atteints et les étapes suivantes éventuelles.

Jusqu'ici, on est en bonne voie

Les progrès, formulés par l'OFEV en concertation avec les signataires de l'accord intersectoriel, sont déjà tangibles. «Dès début 2024, nous étions parvenus à définir en concertation la méthodologie de mesure des pertes alimentaires, les modalités de communication, des mesures sectorielles et des objectifs», explique Robin Poëll, chargé d'information de l'OFEV. «Ils sont décrits dans les trois guides sur l'industrie de la transformation, le commerce et la restauration.» Des rencontres intersectorielles axées sur les différents thèmes et mesures ont en outre eu lieu en 2024. L'engagement des entreprises et associations signataires lors des rencontres en groupes de travail montre que celles-ci sont très sensibilisées et motivées pour trouver des solutions. Cela suffira-t-il pour parvenir à réduire de 25% le gaspillage alimentaire, objectif qui devrait être réalisé à l'heure actuelle d'un point de vue purement mathématique? «Les évaluations du rapport intermédiaire nous le diront», déclare Robin Poëll. «L'estimation est complexe, notamment en raison du fait que, pour certaines mesures, le plein effet demande un peu de temps.»

«Dès début 2024, nous étions parvenus à définir en concertation la méthodologie de mesure des pertes alimentaires, les modalités de communication, des mesures sectorielles et des objectifs.»

Robin Poëll, chargé d'information de l'OFEV



Le chargé d'information de l'OFEV Robin Poëll estime que la lutte contre le gaspillage alimentaire est en bonne voie.
Photo: Office fédéral de l'environnement (OFEV)

Réseaux et solutions

L'association United Against Waste (UAW) regroupe un grand nombre de grandes, moyennes et petites entreprises des secteurs de la transformation, du commerce de gros et de détail ainsi que de la restauration, et des organisations d'aide alimentaire caritatives telles que *Table couvre-toi*. Pour Silvan Pfister (président de l'UAW), la coopération entre la Confédération et les acteurs de même qu'entre les acteurs du secteur de l'agroalimentaire entre eux, est également «très collaborative et orientée vers les solutions». Une multitude d'approches remarquables ont ainsi déjà vu le jour. L'énorme réseau que tous les acteurs du secteur apportent dans les groupes de travail aide à mettre en œuvre ces approches également dans la pratique. Les organisations d'aide alimentaire caritatives jouent ici, estime Silvan Pfister, un rôle important: «En tant qu'entreprises, nous pouvons nous démener autant que nous voulons, il y aura toujours un reliquat de denrées alimentaires. Les organisations d'aide alimentaire constituent un levier majeur pour éviter que ces 'restes' ne soient gaspillés.»



«Sur de nombreux sujets, nous sommes en phase avec les acteurs qui ont signé l'accord sectoriel.»

Silvan Pfister,
président de l'UAW

Silvan Pfister, président de l'UAW: «L'horizon 2030 ne nous laisse pas une grande marge de manœuvre.»

Photo: United Against Waste (UAW)

La fenêtre de tir est étroite

Globalement, Silvan Pfister estime que le plan d'action est en bonne voie. «Sur de nombreux sujets, nous sommes en phase avec les acteurs qui ont signé l'accord sectoriel», déclare-t-il. La méthodologie harmonisée de mesure du gaspillage alimentaire dont il a été question plus haut est un instrument précieux, selon lui. «Chaque entreprise est ainsi en mesure d'identifier les éventuels points qu'elle peut encore optimiser», poursuit Pfister. Il n'empêche que les signataires à eux seuls ne peuvent pas atteindre les objectifs du plan d'action, Pfister en est convaincu. Il convient désormais de se concentrer moins sur les pionniers et davantage sur les entreprises qui ne font pas partie des signataires de l'accord sectoriel. «L'horizon 2030 ne nous laisse pas une grande marge de manœuvre», tient à souligner Silvan Pfister. «Il est d'autant plus important qu'un nombre maximal d'entreprises de tous les secteurs et la société civile montent à bord du bateau.» L'accord intersectoriel prévoit de ce fait également que les entreprises signataires accélèrent les mesures d'information à l'adresse des consommatrices et consommateurs. L'OFEV produit par exemple, en collaboration avec foodwaste.ch, des contributions diffusées sur les réseaux sociaux consacrées au sujet des pertes alimentaires et utilise également d'autres médias pour toucher les ménages et mieux informer les consommateurs.

Table couvre-toi fournisseur de solutions

Pour Alex Stähli, Directeur de Table couvre-toi, le plan d'action a créé une nouvelle dynamique dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. «Cette dynamique est certes palpable, mais ne suffit pas à elle seule», note-t-il toutefois. Pour lui, chaque pas dans la bonne direction prend trop de temps. Mais il estime aussi qu'il existe quelques sujets brûlants qu'il est plus prudent d'éviter pour l'instant. Table couvre-toi souhaite accompagner le secteur alimentaire, de l'agriculture

aux producteurs en passant par le commerce, en tant que «fournisseur de solutions orienté vers les services», pour reprendre les mots d'Alex Stähli. Table couvre-toi y parvient notamment en développant et en professionnalisant constamment ses capacités et sa logistique, en créant de nouvelles synergies et en optimisant celles déjà existantes.

Accroître la valeur des denrées alimentaires

Pour conclure l'entretien, Alex Stähli aborde un sujet brûlant, parce qu'impopulaire. «Environ 30% des pertes alimentaires sont générées par les ménages», dit-il en introduction, «et ce, pour la bonne et simple raison qu'ils peuvent se le permettre.» La hausse du niveau de vie moyen et la baisse des prix ont créé un problème de luxe qui se nomme gaspillage alimentaire. En 1919, comme l'a calculé le journal «Handelszeitung» il y a quelques années, un ménage disposant d'un «salaire d'employé» de 607 francs par mois en dépensait 50% pour la nourriture et des produits de luxe. Selon l'enquête sur le budget des ménages réalisée par l'Office fédéral de la statistique (OFS), en 2022, sur un revenu brut moyen de 9927 francs, seuls 629 francs ont été consacrés à cette catégorie de dépenses, soit 6,3%! «Nous devons arriver à redonner de la valeur aux aliments et aux ressources utilisées pour les produire», selon Alex Stähli, précisant qu'il le pense en termes à la fois économiques et de fond. «Nous, les humains, ne prenons soin que des choses qui ont de la valeur à nos yeux.» Et d'ajouter: «Nous avons besoin d'une campagne de sensibilisation pour modifier nos comportements en matière de consommation et d'achats. Je considère que la responsabilité d'une telle campagne incombe à la Confédération.» **EB**

«Environ 30% des pertes alimentaires sont générées par les ménages et ce, pour la bonne et simple raison qu'ils peuvent se le permettre.»

Alex Stähli, Directeur
de Table couvre-toi



Alex Stähli, Directeur de Table couvre-toi: «Nous avons également besoin d'une campagne de sensibilisation pour modifier nos comportements en matière de consommation et d'achats.»

Photo: Table couvre-toi

Que pouvons-nous faire contre le gaspillage alimentaire?

Changer nos habitudes d'achat et de consommation

Environ un tiers du gaspillage alimentaire en Suisse a lieu dans les ménages privés. En achetant, cuisinant et conservant les aliments de manière responsable, il est possible d'éviter une grande partie de ces pertes alimentaires. P.S. Notre illustration du réfrigérateur à détacher au verso vous y aidera.

7-10°C

Confitures, sauces
et restes de plats
cuisinés

4-7°C

Produits laitiers

2-5°C

Poisson, viande
et charcuterie

8-14°C

Fruits et légumes



Graphique: Table couvre-toi



Photo: Div

Soutenir des organisations de sauvetage alimentaire

Grâce aux dons financiers, les organisations foodsave actives au niveau national sont en mesure d'entretenir et de développer leur logistique et leur infrastructure coûteuses. Les dons de produits permettent d'aider directement et durablement les personnes touchées par la pauvreté, par exemple dans les 166 centres de distribution de Table couvre-toi dans toute la Suisse.

S'engager comme bénévole

Nos bénévoles donnent de leur temps pour préparer, transporter et distribuer les denrées alimentaires sauvées en collaboration avec le commerce de détail. Chez Table couvre-toi, les bénévoles fournissent un travail important et indispensable au tri des fruits et légumes, au volant de nos véhicules de transport, aux centres de distribution et lors des actions de Grande Festa (jours fériés).



Photo: Table couvre-toi, plateforme logistique de Staufen / AG

Comment ranger les produits à la bonne place dans son réfrigérateur?

Les produits alimentaires conservés au bon endroit dans le réfrigérateur gardent mieux leur fraîcheur et restent consommables plus longtemps. Il est donc essentiel d'utiliser les différentes zones du réfrigérateur à bon escient.

7–10°C

Confitures, sauces
et restes de plats
cuisinés

4–7°C

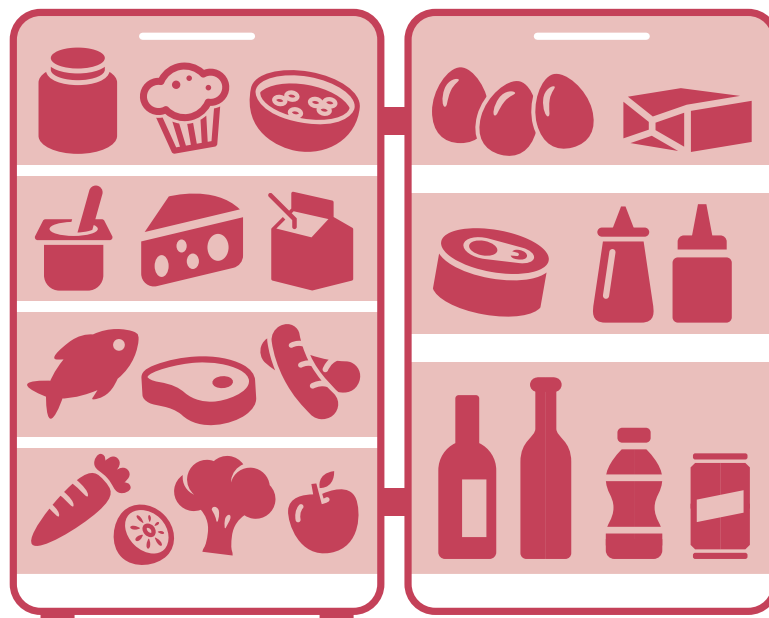
Produits laitiers

2–5°C

Poisson, viande
et charcuterie

8–14°C

Fruits et légumes



Beurre et œufs

Conserves
entamées

Boissons

Clayettes du haut: C'est ici qu'il faut conserver les produits périssables à consommer rapidement: confitures, conserves, plats cuisinés par exemple.

Clayettes du milieu: Idéales pour les produits laitiers tels que le fromage frais, les yaourts, le fromage ou les alternatives végétales au lait comme le tofu ou les boissons à base de soja.

Clayettes du bas: C'est la zone la plus froide, elle est idéale pour les produits périssables plus rapidement comme le poisson, la viande ou les plats cuisinés.

Porte du réfrigérateur: Elle convient aux produits qui supportent des températures moins basses: les œufs, le beurre, la moutarde, les conserves entamées et les boissons.

Bac à légumes: Les températures comprises entre 8 et 12 degrés sont idéales pour les produits fragiles tels que les fruits, les légumes et la salade.

TABLE COUVRE-TOI
Sauvetage alimentaire – aide alimentaire

Mentions légales

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

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

f tischleindeckdich
i tischleindeckdich_schweiz
in Tischlein deck dich

Rédaction: Dina Hungerbühler (DH), Mia Speck (MS),
Reto Schlegel (RS), Josephine Kempf (JK),
Simonetta Caratti (SC) et Erik Brühlmann
(EB, Textbüro Leutenegger)
Traduction: sein gmbh, Rüti ZH
Fréquence de parution: trimestrielle
Illustrations/mise en page: A4 Agentur AG, Rotkreuz
Tirage: 38 750 exemplaires (all., fr., it.)
Prochaine édition: décembre 2025
Droits d'image vérifiés par Table couvre-toi (Div)

L'abonnement de 20 francs par an est
inclus dans la cotisation des membres
et des donatrices/donateurs.

Table couvre-toi est soutenue par:

coop **MIGROS**



TRANS GOURMET
PRODEGA

ERNST GÖHNER STIFTUNG

secours d'hiver
Suisse

**Aidez-nous
au sauvetage
alimentaire!**

E-Banking



Maintenant faire un don! Scannez
le code QR avec votre application
bancaire ou avec TWINT.

TWINT

