



TABLE COUVRE-TOI

Sauvetage alimentaire – aide alimentaire

Lecture de Table

Automne 3.26



Des partenariats judicieux et un engagement sans faille:
voilà ce qui fait la force de *Table couvre-toi*.



Chère lectrice, cher lecteur

Elle ne vous a pas échappé? La première Semaine d'action contre le gaspillage alimentaire en Suisse a eu lieu en septembre. Lors de cette Semaine d'action annuelle, de nombreux acteurs unissent leurs forces pour faire passer leurs messages et sensibiliser davantage le public à la lutte contre le gaspillage alimentaire, tout en l'incitant à s'impliquer davantage. Et cette évolution est absolument nécessaire pour se rapprocher sensiblement de l'objectif de réduction de moitié du gaspillage alimentaire d'ici 2030. Rendez-vous en pages 3 et 4 pour en savoir plus.

Les relations publiques ne sont certes pas le cœur de notre action chez *Table couvre-toi*. En tant que première association dédiée à l'aide alimentaire, nous jetons une passerelle logistique entre le secteur agroalimentaire et les personnes touchées par la pauvreté. Et nous travaillons en permanence à optimiser cette passerelle logistique. Avec l'Office Cantonal de l'Industrie, des Arts et Métiers et du Travail (OCIAMT), nous renforçons actuellement nos services dans la région des Grisons +, dans le cadre d'un important programme d'insertion professionnelle en pleine expansion. À partir de décembre 2026, notre équipe logistique va recevoir des renforts et va pouvoir fonctionner toute l'année sans interruption. Nous pourrions donc pour la première fois livrer nos centres de distribution dans la région des Grisons + sans interruption pendant les fêtes de fin d'année. Vous découvrirez pages 7 et 8 quels effets et services supplémentaires nous pouvons ainsi obtenir au profit de la population du canton des Grisons et de ses environs.

En parallèle, nous mettons l'accent sur l'ouverture de nouveaux centres de distribution, en particulier au Tessin, et nous investissons dans le renouvellement de notre flotte de véhicules et de nos cellules frigorifiques sur la plateforme de Cadenazzo/TI. Pour la première fois, nous allons utiliser un véhicule électrique pour le transport du personnel de *Table couvre-toi*. C'est ce véhicule qui va transporter chaque jour notre «équipe de triage» dans la centrale de distribution de Coop de Castione, où les précieuses denrées alimentaires, que ce soient des fruits et légumes, des conserves ou d'autres produits de première nécessité, sont triés et préparés pour leur acheminement vers les centres de distribution dont le nombre atteint désormais 20 dans la région. Nous vous en disons plus pages 5 et 6.

Si ce développement est pertinent, il n'est pas gratuit. Le développement de l'infrastructure que nous venons de mentionner n'est pas le seul à nécessiter des moyens financiers. Il s'y ajoute le renforcement de notre équipe de collaboratrices et collaborateurs impliqués, afin d'initier ces projets et de garantir avec soin et professionnalisme notre activité au quotidien pour l'avenir. Découvrez ce qui motive certains collaborateurs de longue date de notre association, et laissez-vous inspirer par la deuxième fiche recette de Tanja Grandits pour préparer chez vous un autre petit repas à partir de vos restes, plutôt que de les jeter.

Simplement bon, sans gaspillage!

Bien à vous, Alex Stähli

Ne pas renoncer, ne pas faiblir

Une réduction sensible et mesurable des déchets alimentaires, tel est l'objectif déclaré du plan d'action contre le gaspillage alimentaire. Le bilan provisoire montre que la Suisse n'a pas encore atteint le niveau qu'elle devrait dans la mise en œuvre du plan d'action. Alex Stähli et Claudio Beretta font le point.

Le 8 avril 2022, le Conseil fédéral adoptait le plan d'action contre le gaspillage alimentaire. L'objectif étant de réduire de moitié, à l'horizon 2030, les pertes alimentaires qu'il est possible d'éviter, par rapport à 2017. Début mai de cette année, le Conseil fédéral acceptait le bilan provisoire élaboré comme prévu. Ce dernier montre clairement que l'objectif est encore loin d'être atteint. Jusqu'en 2025, les pertes alimentaires n'avaient reculé que de 5 % au lieu des 25 % prévus.

«Les acteurs politiques seraient maintenant en mesure d'accélérer et de multiplier les évolutions positives.»

Claudio Beretta, spécialiste de l'environnement



Le spécialiste de l'environnement de l'ETH Claudio Beretta place ses espoirs dans un soutien renforcé de la part de la Confédération.

Photo: Raisa Durandi

Aucune surprise

Alex Stähli, directeur de *Table couvre-toi*, n'est pas surpris. «L'objectif de division par deux était ambitieux dès le départ», selon lui. «Combien de fois gaspille-t-on un temps fou dans la phase de lancement d'un projet, un temps qui au bout du compte manquera. Dans ce cas précis, c'est la même chose. Le coup d'envoi a été donné un peu tard, alors que les causes et les solutions demandent énormément de temps et d'engagement. Le problème est d'une énorme complexité.» Le gaspillage alimentaire ne signifie pas juste jeter des denrées alimentaires qui n'ont pas été utilisées. Il englobe également les surproductions dans la nature, les fluctuations de la demande en fonction de la météo, les optimisations des processus et la gestion des flux dits secondaires. Ce sont aussi les «déchets» provenant de la fabrication de denrées alimentaires qui, en soi, pourraient être valorisés mais pour lesquels il n'existe pas de marché. Alex Stähli prend l'exemple du petit-lait. Selon Agroscope, c'est presque 1,3 million de tonnes de petit-lait que la fabrication du fromage produit chaque année. Pourtant à peine un quart seulement de ce tonnage est transformé en denrées alimentaires. «Personne ne sait vraiment quoi faire du reste», poursuit Alex Stähli. «Nous ne pouvons pas obliger qui que ce soit à boire automatiquement un demi-litre de petit-lait avant de prendre un café. Nous avons besoin de solutions créatives pour ce genre de questions.»

Vous trouverez plus d'informations sur la date de durabilité minimale et la date limite de consommation ainsi que le dépliant «Consommation sans risque» ici:



Évolutions positives

Alex Stähli discerne pourtant des lueurs d'espoir. «La restauration a montré qu'elle relève les défis liés au gaspillage alimentaire», selon lui. Le pro-

gramme «Food Save Management» mis en place par l'association United Against Waste permet d'obtenir, avec des moyens modestes, des résultats remarquables qui ont en outre des répercussions financières positives. «C'est une réussite et j'espère qu'elle va faire tache d'huile dans le secteur de la restauration», conclut Alex Stähli. Le commerce de détail est lui aussi assidu. Le plan d'action a favorisé la mise en œuvre d'autres mesures, par exemple la possibilité de congeler la viande tant qu'elle est consommable pour pouvoir la conserver plus longtemps. Du point de vue des fabricants, il est positif de constater que de plus en plus de produits sont étiquetés avec une date de durabilité minimale plutôt qu'une date limite de consommation. L'impact des efforts consentis jusqu'ici dans le cadre du Plan d'action du Conseil fédéral sur *Table couvre-toi* est intéressant. «D'un côté, nous constatons une diminution des volumes chez les donateurs dans les secteurs de l'agriculture, de la production et du commerce», explique Alex Stähli.

«De l'autre, les quantités de denrées alimentaires provenant d'autres sources qui nous sont proposées augmentent.»

L'envers des chiffres

Claudio Beretta, qui a dirigé l'élaboration de la base de l'analyse pour le rapport intermédiaire, n'est pas non plus surpris. Pour le spécialiste de l'environnement de l'EPF qui dirige désormais le projet de suivi du gaspillage alimentaire à la Haute école des sciences appliquées



«Tous les acteurs participants ont choisi pour leurs actions l'un des cinq grands axes suivants: achat, stockage, durabilité des denrées alimentaires, cuisine créative, plaisir de manger.»

Markus Hurschler, responsable de l'association United Against Waste, a coordonné les activités de la première Semaine nationale contre le gaspillage alimentaire.

de Zurich (ZHAW), regarder ce qui se cache derrière les pourcentages en vaut la peine: «Les 5 % qui ont été évités maintenant correspondent à plus de 100'000 tonnes et, quoi qu'on en dise, c'est un chiffre considérable», selon lui. «Ce chiffre prouve que dans les secteurs où les problèmes ont été pris à bras le corps, on a obtenu des résultats.» Claudio Beretta concède toutefois qu'il faut considérer tous les chiffres avec prudence. «La situation des données n'est pas partout aussi bonne que dans le commerce de détail, loin s'en faut», poursuit-il. Beaucoup de calculs reposent encore sur des chiffres, des extrapolations et des estimations existants. Du point de vue de Claudio Beretta, il est pertinent que la Confédération veuille étendre le suivi dans la seconde phase du projet et améliorer la base des données. En revanche il ne comprend pas que la Confédération reste encore réservée quant à la prise d'autres mesures. «Les acteurs politiques seraient maintenant en mesure d'accélérer et de multiplier les évolutions positives», estime le spécialiste de l'environnement. Il ne comprend pas que, malgré cet écart par rapport à la trajectoire visée, la Confédération continue de miser sur la responsabilité et l'initiative propres des entreprises et des associations. En effet, le rapport de la ZHAW présente différentes possibilités pour renforcer la dynamique actuelle, par exemple par des mesures d'incitation au conseil, des aides financières au lancement de projets ou des objectifs de réduction contraignants pour les grandes entreprises.

Mobiliser la population

Pour ce faire, la Confédération mise sur la sensibilisation des ménages. «Les consommateurs sont un groupe clé pour ce qui est d'éviter le gaspillage alimentaire», estime aussi Claudio Beretta. Le défi est ce que l'on appelle le «behavior-action-gap», autrement dit l'écart entre les intentions et les actions, il s'agit de motiver les couches de la population qui ont conscience du sujet et s'y intéressent à agir concrètement. La semaine nationale contre le gaspillage alimentaire soutenue par la Confédération, qui s'est déroulée pour la première fois récemment, est la première traduction des efforts du Conseil fédéral. «Pour ce projet pilote, nous répliquons le concept couronné de succès de la Food Waste Free Week (semaine sans gaspillage alimentaire) des Pays-Bas», explique Markus Hurschler. Il est le responsable de l'association United Against

Waste, en charge de la coordination des activités de la Semaine. «Tous les acteurs participants ont choisi pour leurs actions l'un des cinq grands axes suivants: achat, stockage, durabilité des denrées alimentaires, cuisine créative, plaisir de manger», détaille Markus Hurschler. «Ils ont pu utiliser ces grands axes comme bon leur semblait.» La Semaine nationale contre le gaspillage alimentaire, à laquelle participent déjà pas moins de 40 acteurs cette année, a vocation à devenir an-

nuelle afin de braquer les projecteurs sur ce sujet. «Si l'on considère le tableau dans son ensemble, cette Semaine n'est toutefois qu'une goutte d'eau dans l'océan», pour Alex Stähli. «La Confédération doit désormais mener une campagne de sensibilisation complémentaire et exhaustive auprès de la population.»

Aller plus loin, toujours plus loin

Alex Stähli et Claudio Beretta doutent de l'atteinte des chiffres visés par le plan d'action dans les limites du calendrier initialement fixé. Les explications officielles, avançant que «les mesures prises jusqu'ici ont besoin de temps pour développer leur plein effet», ne parviennent pas à les convaincre totalement. C'est le cas pour certaines mesures individuelles telles que la congélation de viande fraîche, selon Claudio Beretta, «mais ceci n'explique pas les 20 % manquants.» Alex Stähli se veut encore plus direct: «Si l'on croit que, une fois la graine semée, on n'a plus qu'à attendre qu'elle se transforme en une plantule, on se trompe.» Le gaspillage alimentaire nécessite un changement de paradigme dans toute la société. «Il ne faut rien lâcher, diviser le gros problème en champs d'action faciles à gérer et procéder méthodiquement.» Ni l'un ni l'autre n'aurait pourtant l'idée de faire l'autruche maintenant. «Renoncer n'est jamais une option», assure Claudio Beretta, imperturbable. Alex Stähli ajoute: «*Table couvre-toi* ne lâche pas et ne lâchera pas le sujet, nous restons présents et sommes ouverts à des projets pilotes et à de nouvelles approches.» **EB**



Photo: Table couvre-toi

«Table couvre-toi ne lâche rien en termes de sauvetage de denrées alimentaires.»

Alex Stähli, Directeur de Table couvre-toi



Ciro Barlese, responsable logistique du site *Tavolino Magico* de Cadenazzo dans le nouveau véhicule *Chicco II*.

Photo: Table couvre-toi

Plus de kilomètres, plus de solidarité

Table couvre-toi développe pas à pas ses activités. L'exemple de la plateforme logistique de Cadenazzo illustre concrètement ce que cela signifie: plus de camions, plus de récupérations chez les donateurs, plus de livraisons et, à partir de l'automne, le premier véhicule électrique de la flotte.

Il est 13 heures en ce lundi orageux d'août. Le cinquième conteneur roulant a été à son tour chargé dans le camion. Les portes sont fermées, le moteur démarre, en route pour le centre de distribution de Biasca. Au volant de «Chicco II» a pris place **Ciro Barlese**, 50 ans, nouveau responsable de la logistique du site logistique de *Tavolino Magico* à Cadenazzo depuis le mois de janvier. Dès qu'il en a la possibilité, il s'échappe du bureau pour quelques heures et s'installe au volant. L'occasion pour lui de se rendre compte par lui-même des différentes étapes de la chaîne logistique: la récupération des dons de produits, le transport vers les centres de distribution, la distribution aux bénéficiaires des denrées alimentaires sauvées et surtout le contact avec les bénévoles sans lesquels rien de tout cela ne serait possible. «Chicco II» est le petit dernier de la flotte: un véhicule frigorifique de dernière génération, doté d'une plus grande capacité de chargement et d'un moteur zéro émission. Grâce aux sponsors «Augmentum» et «Metis Fondazione Sergio Mantegazza», *Tavolino Magico* disposera cette année de deux nouveaux véhicules: «Chicco II» et «Sergio II». Le premier remplace Chicco I, arrivé en fin de vie. Avec les deux nouveaux venus, la flotte compte désormais six véhicules de livraison (plus un utilitaire). Ce qui pourrait paraître comme un simple chiffre est en réalité bien plus pour la logistique de *Tavolino Magico*: «Une flotte plus conséquente permet d'augmenter aussi bien l'efficacité du transport que nos capacités de récupération des dons et

de distribution de denrées alimentaires dans toute la Suisse italienne», nous explique **Ciro Barlese** alors que nous prenons l'autoroute. «Nous sommes ainsi en mesure d'optimiser la planification de nos itinéraires, nous gagnons en flexibilité et le travail peut continuer même quand un véhicule manque à l'appel parce qu'il est en révision.» Il nomme ensuite le chiffre qui illustre l'utilité et la valeur d'un camion tel que *Chicco II*: «Il nous permet de récupérer jusqu'à 800 kilogrammes de produits supplémentaires et d'obtenir une meilleure couverture de la zone.» Pour Bellinzone et la haute vallée du Tessin, cela veut dire par exemple que nous pouvons nous rendre dans au moins deux points de récupération de produits supplémentaires tous les jours. Mais ce n'est pas tout: «Le nombre de bénéficiaires a augmenté dans plusieurs centres de distribution. Nous sommes désormais en mesure de transporter plus de denrées alimentaires sans avoir besoin de faire appel à un véhicule en train d'effectuer sa tournée de récupération de dons de produits.» Ce qui nous permet d'augmenter nos capacités de sauvetage et de distribution de denrées alimentaires.»

Petite visite au nouveau centre de distribution Biasca 2

Le premier arrêt s'effectue à Biasca. Nous nous trouvons dans l'ancienne caserne de pompiers, non loin de la gare. *Tavolino Magico* y a doublé le nombre de jours de distribution depuis le mois de mai: au vendredi historique s'ajoute désormais le lundi. On y distribue chaque semaine quelque



Tavolino Magico a ouvert un second centre de distribution à Biasca au milieu de l'année. Sur la photo: Jerry Graci, Responsable Personnel & dons de produits au Tessin.

Photo: Table couvre-toi

1,2 tonne de denrées alimentaires à plus de 290 bénéficiaires. Elles et ils sont nombreux à venir des vallées voisines, comme celles de la Léventine et de Blenio, dans les deux centres de distribution de denrées alimentaires de Biasca. «Chicco II» transporte aujourd'hui 450 kilogrammes de denrées alimentaires sauvées. Seize bénévoles nous attendent déjà. Deux se précipitent pour nous aider à décharger les chariots à roulettes. En l'espace de quelques minutes, les caisses sont transportées du véhicule sur les tables. Une grande effervescence règne dans le vaste local du centre de distribution de Biasca. Enea Solari, bénévole de *Tavolino Magico* depuis plus de dix ans, en fait partie. Il a commencé son bénévolat à Grono et est désormais suppléant du/de la responsable du nouveau centre de distribution Biasca 2 qui a ouvert ses portes au milieu de l'année. «J'ai en commun avec mes collègues une conscience aiguë et indispensable des responsabilités que les bénéficiaires apprécient beaucoup.» Emanuela Laffranchi-Chiesi est chargée de la coordination du groupe. Elle vérifie que tout est bien prêt et donne des instructions. «J'aime aider parce que je crois en un monde où les denrées alimentaires sont distribuées au lieu d'être gaspillées.» Au moment de reprendre la route, les cinq conteneurs roulants sont vides. Les 450 kilogrammes de denrées alimentaires sont arrivés à bon port et seront bientôt distribués aux bénéficiaires de *Tavolino Magico*.

«Je voulais participer au projet»

Mais la journée n'est pas encore terminée pour «Chicco II». À 14 heures 30, nous sommes chez Coop à Biasca où des produits excédentaires attendent d'être récupérés. Nous poursuivons notre route en direction de Castione et de la centrale de distribution de Coop: les caisses ont déjà été triées par «l'équipe de triage» de *Tavolino Magico* dans le courant de la matinée et attendent d'être récupérées. À chaque nouvel arrêt, les cinq conteneurs roulants se remplissent à nouveau. Ciro Barlese jauge la cargaison d'un œil satisfait. Après

25 années de travail dans le domaine de la logistique des produits alimentaires, il a décidé de changer de cap. «Je voulais agir, mettre mes compétences au service d'une bonne cause.» C'est une journée passée dans le centre de distribution Spazio Aperto de Bellinzzone en tant que bénévole qui lui a permis de comprendre qu'il était à la bonne place chez *Tavolino Magico*. «Je n'avais pas conscience de l'ampleur de la pauvreté dans le canton du Tessin. Dans beaucoup de familles, un salaire n'est pas suffisant. J'en ai été profondément ému, ayant moi-même un fils âgé de deux ans. J'ai compris que je voulais faire partie de l'association *Tavolino Magico*.» Sa grande expérience s'exprime dans sa manière de slalomer avec précision entre les palettes, les caisses et les régulateurs de température. «Je suis très tatillon», avoue-t-il franchement en souriant. Depuis son arrivée, il a mis en place et optimisé de nouveaux processus. Certains concernent la préservation systématique de la chaîne du froid, un sujet crucial, surtout en été, quand chaque degré peut faire la différence. Pendant que nous roulons, nous parlons de logistique, des gens et des besoins. Nous avons encore deux arrêts: Denner et Lidl à Sant'Antonino, avant de rentrer à Cadenazzo. À la pesée, «Chicco II» affiche à nouveau 450 kilogrammes, des dons de produits qui vont être triés sur la plateforme logistique de Cadenazzo et préparés pour la distribution à d'autres personnes touchées par la pauvreté. C'est un exemple de l'avantage de disposer d'un véhicule supplémentaire: plus de kilomètres, plus de denrées alimentaires, plus de livraisons de centres de distribution possibles, plus de solidarité.

«Je n'avais pas conscience de l'ampleur de la pauvreté dans le canton du Tessin. Dans beaucoup de familles, un salaire n'est pas suffisant.»

Ciro Barlese, responsable de la logistique à Cadenazzo

La transition électrique

La flotte de véhicules de *Table couvre-toi*, en plus de s'étoffer, devient plus respectueuse de l'environnement: à l'automne prochain, le premier véhicule électrique de la flotte nationale sera mis en service. Ciro Barlese ne cache pas son impatience: «*Tavolino Magico* aussi a les yeux tournés

vers l'avenir et l'environnement. Nous nous sommes fixé comme objectif de renouveler progressivement toute la flotte et de passer du moteur à combustion à l'électrique. Nous serons le premier site de *Tavolino Magico* à le faire.» Il s'agit d'un monospace, un Kia PV5 Passenger, destiné à conduire l'équipe de triage au centre de distribution Coop de Castione où les produits excédentaires provenant de toutes les filiales sont triés. 124 tonnes de denrées alimentaires y ont ainsi été sauvées de janvier à juillet. Mais avant que ce véhicule ne prenne la route, il faudra installer une borne de recharge et former le personnel. «Ce sera indispensable, car il s'agira d'un véhicule 100 % électrique», explique-t-il. «Nous devons comprendre en quoi consiste l'entretien et avoir les batteries à l'œil.» Une certaine nervosité est palpable face à cette nouveauté totale. Mais tout le monde a bien conscience que franchir cette étape est nécessaire. La feuille de route est claire: augmenter la capacité de récupération dans le cadre du sauvetage de denrées alimentaires, réduire les émissions et ouvrir de nouveaux centres de distribution. Un défi sur quatre roues, à tous les niveaux. **SC**



Centrale de distribution Coop de Coire: une précieuse contribution au sauvetage de denrées alimentaires, une précieuse expérience professionnelle proche du premier marché du travail.

Photo: Div

Le développement du sauvetage de denrées alimentaires et de l'insertion professionnelle à Coire est appelé à faire école

Pendant ce temps, *Table couvre-toi* coopère sur toutes les plateformes logistiques avec des organisations partenaires issues de l'insertion professionnelle. À Coire, la collaboration avec l'Office Cantonal de l'Industrie, des Arts et Métiers et du Travail (OCIAMT) est particulièrement étroite. Ce partenariat est désormais appelé à se développer, créant ainsi un potentiel exemplaire pour le sauvetage de denrées alimentaires et le renforcement de l'insertion professionnelle.

La collaboration avec l'Office Cantonal de l'Industrie, des Arts et Métiers et du Travail (OCIAMT) est depuis de longues années un modèle couronné de succès. L'OCIAMT peut proposer à ses clientes et clients des places d'affectation directes dans un secteur d'activité pertinent et *Table couvre-toi* peut distribuer les denrées alimentaires ainsi sauvées, via son réseau de centres de distribution dans la région des Grisons +, à des personnes touchées par la pauvreté. Cette collaboration est née, à l'origine, d'un manque d'offres d'insertion professionnelle, explique Alexandra Gautschi, responsable du service mesures relatives au marché du travail: «Le nombre d'offres adéquates pour des affectations en insertion professionnelle étant insuffisant dans le canton, l'OCIAMT a lui-même mis en place de nombreux programmes d'insertion en collaboration avec

des organisations partenaires telles que *Table couvre-toi*.» Ce partenariat institutionnel réussi est désormais appelé à se développer et à évoluer: grâce à un accompagnateur socio-professionnel supplémentaire sur la plateforme logistique de Coire, les personnes en cours d'insertion professionnelle bénéficient d'un accompagnement de proximité et jusqu'à huit places d'affectation supplémentaires sont créées. Les heures de travail sont en même temps étendues à toute l'année et à des affectations le samedi. «Pour notre association de sauvetage alimentaire et d'aide alimentaire, l'impact est énorme», se réjouit Alex Stähli, Directeur de *Table couvre-toi*. «En supprimant les congés d'entreprise et avec les distributions les jours fériés, nous pourrions désormais réaliser chaque année une soixantaine de distributions supplémentaires de denrées alimentaires à des personnes



Miha Sencar, responsable adjoint de la Centrale de distribution Coop de Coire, voit un grand potentiel dans la lutte contre le gaspillage alimentaire grâce à la collaboration renforcée avec Table couvre-toi et l'OCIAMT.

Photo: Div

dans le besoin. Cela nous permettrait le sauvetage et la distribution de 40 à 50 tonnes de denrées alimentaires d'une valeur, au bas mot, de 325'000 francs.»

Un partenariat à effet double

Ce sont d'ores et déjà quelque 16 tonnes de denrées alimentaires qui sont sauvées chaque semaine à Coire. Entre 20 et 25 personnes en insertion professionnelle interviennent régulièrement et soutiennent les processus logistiques de *Table couvre-toi*. Le développement des capacités en matière de ressources humaines et de logistique aura des retombées positives sur le travail à la plateforme logistique de Coire, Alexandra Gautschi le croit: «Notre accompagnateur socio-professionnel travaille lui-même sur la plateforme logistique et peut assurer un accompagnement de proximité tout en offrant, en qualité de suppléant du/de la responsable logistique un soutien essentiel pour l'équipe en place. Cela se traduit d'une part par une augmentation du nombre de personnes en insertion professionnelle, et d'autre part par un gain en qualité et en flexibilité pour l'ensemble de l'équipe.» Autre avantage de poids: «Les temps de travail étendus, surtout les samedis, permettent par ailleurs à un plus grand nombre de personnes de trouver chez nous une affectation qui leur convient. Prenons l'exemple d'une mère, responsable pendant la semaine de la garde de ses enfants, mais qui aimerait malgré tout participer à nos programmes.» Forte de ses longues années d'expérience, Alexandra Gautschi sait à quel point il est important, pour les personnes en insertion professionnelle, d'exercer une activité adaptée et de bénéficier d'un accompagnement de proximité: «Nos clientes et clients ont souvent des parcours très différents. L'un doit changer d'orientation professionnelle par suite d'un accident, un autre a besoin qu'on lui remette le pied à l'étrier sur le marché du travail après une période de stress psychique, et d'autres encore sont obligés de prendre un nouveau départ après avoir perdu leur emploi ou après avoir fui un pays d'origine qui n'était pas sûr.»

Plus de denrées alimentaires grâce à des affectations proches du premier marché du travail

La plateforme logistique de *Table couvre-toi* de Coire travaille en étroite collaboration avec la centrale de distribution

Coop de Coire, ce qui constitue une autre caractéristique. Dès le mois de mars 2016 des personnes en insertion professionnelle y sont affectées. Elles trient toutes les denrées alimentaires invendues provenant des filiales, directement sur place, écartent les produits devenus invendables mais encore consommables sans risque. «Pour nos clientes et nos clients, ce sont des affectations très intéressantes, très proches du premier marché du travail», explique Alexandra Gautschi. Miha Sencar, responsable adjoint de la centrale de distribution Coop de Coire, apprécie lui aussi cette collaboration: «Les équipes de *Table couvre-toi* de l'OCIAMT se chargent d'ores et déjà de nombreuses activités telles que le déchargement, la mise au rebut et le tri des denrées alimentaires invendues. C'est une importante valeur ajoutée pour la centrale de distribution Coop de Coire et le sauvetage alimentaire.» Entre cinq et sept personnes travaillent quotidiennement dans la centrale de distribution Coop de Coire. Grâce au tri quasi immédiat, les denrées alimentaires sont plus rapidement disponibles pour la distribution aux bénéficiaires de *Table couvre-toi*, et les pertes alimentaires diminuent. Et l'extension des horaires de travail va encore renforcer cet effet, pour Miha Sencar: «Si des personnes en insertion professionnelle interviennent désormais également le samedi et pendant les jours fériés, nous pourrions sauver entre 30 et 40 tonnes de denrées alimentaires supplémentaires chaque année à la centrale de distribution Coop de Coire.»

Plus de soutien pour les personnes touchées par la pauvreté

Cette collaboration renforcée entre *Table couvre-toi*, l'OCIAMT et la centrale de distribution Coop de Coire profitera en fin de compte également aux personnes touchées par la pauvreté dans le canton des Grisons. «Quand la plateforme logistique de *Table couvre-toi* de Coire sera ouverte toute l'année, à partir de décembre, nous pourrions proposer à nos centres de distribution de la région d'organiser davantage de distributions alimentaires pour leurs bénéficiaires et de participer aux actions de Grande Festa pendant les fêtes de Noël», anticipe Alex Stähli. Les fêtes de fin d'année revêtent une importance particulière pour le sauvetage alimentaire, car le commerce de détail commande alors de grandes quantités de produits haut de gamme, ce qui entraîne des excédents. Le développement ouvre de nouvelles perspectives également à long terme. «Un plus grand nombre d'intervenants implique en principe davantage de denrées alimentaires sauvées, ce qui permet par ricochet de développer le réseau de *Table couvre-toi* et d'ouvrir de nouveaux centres de distribution. Pour Alex Stähli, cette collaboration approfondie est par conséquent appelée à faire école: «Le renforcement des capacités en matière de ressources humaines et de logistique sur le site de Coire illustre bien comment nous pouvons développer de manière judicieuse nos actions de sauvetage de denrées alimentaires et d'aide alimentaire grâce à de solides partenariats, et ainsi avoir un impact à plusieurs niveaux. Le potentiel en matière de sauvetage alimentaire existe, il s'agit désormais de l'exploiter.» **DH**

Une aide qui fait la différence

Les aliments qu'elle reçoit chaque semaine chez *Table couvre-toi* sont une aide importante pour Neila*. Mère de deux enfants et divorcée, elle fait face à une situation matérielle difficile. Elle a choisi deux attitudes pour s'en sortir: le courage et la gentillesse.

Nous sommes à Berne, lundi matin. La distribution des aliments par les bénévoles de *Table couvre-toi* a commencé il y a une demi-heure. Environ 60 familles viennent aujourd'hui chercher des fruits et légumes, du pain, de la viande congelée ou encore divers chocolat et snacks que l'association caritative a sauvé du gaspillage. Neila* prend un moment pour répondre à nos questions, s'assoit pour parler un peu de sa vie. Elle est arrivée en Suisse en 2012 depuis l'Afrique du Nord. Elle parle le français et l'allemand. Divorcée aujourd'hui, ses enfants ont 3 et 13 ans. Neila combine plusieurs ressources pour assumer ses charges et l'éducation de ses enfants: de l'aide sociale, un emploi à temps partiel dans une confiserie et l'aide alimentaire de *Table couvre-toi*.

«Nous recevons ici parfois aussi des produits chers, des boissons, des chocolats, aujourd'hui des cerises. Au magasin, je ne pourrais pas acheter ces aliments qui font plaisir aux enfants à la maison.»

Un complément indispensable

Neila est bénéficiaire chez *Table couvre-toi* depuis 5 ans. Une amie lui a parlé de cette offre. La paroisse de son quartier a établi la carte qui lui permet d'en bénéficier. Elle vient chaque semaine. Avec les aliments qu'elle reçoit ici, elle peut couvrir environ la moitié des besoins de son ménage. Ce qu'elle apprécie tout particulièrement: «Nous recevons ici parfois aussi des produits chers, des boissons, des chocolats, aujourd'hui des cerises. Au magasin, je ne pourrais pas acheter ces aliments qui font plaisir aux enfants à la maison.»



La distribution des denrées alimentaires se déroule selon un processus défini et dans le respect des bénéficiaires de cette aide.

Photo: *Table couvre-toi*

La vie de Neila n'est pas simple. Elever seule ses enfants et le travail au magasin. Le soir elle est parfois bien fatiguée. Mais elle ne se plaint pas. En regardant autour d'elle, au centre de distribution de *Table couvre-toi*, c'est surtout de la gratitude qu'elle ressent: «J'aime bien venir ici. Les personnes qui nous reçoivent sont gentilles. L'ambiance est positive et agréable. C'est important aussi la façon de se parler et de se regarder. Je me sens à l'aise et respectée ici.»

Neila se lève et prend congé. Elle s'en va avec les sacs lourds des aliments qu'elle a reçus. Il reste son sourire et la force de sa gentillesse. Ses meilleurs atouts pour continuer son chemin. **RS**

*Nom modifié

Des années à s'engager

Cette année, six collaborateurs de *Table couvre-toi* fêtent leur anniversaire de service. Voilà cinq, dix ou même quinze ans déjà qu'ils s'engagent contre le gaspillage de denrées alimentaires et pour les personnes touchées par la pauvreté. Qu'est-ce qui les motive à s'engager jour après jour pour notre mission? Et quels sont leurs meilleurs souvenirs? Nous leur avons demandé.

Ute Munz

Nombre d'années de service auprès de *Table couvre-toi*: 5 ans

Poste au départ: Responsable des centres de distribution & bénévoles région Est

Fonction actuelle: Responsable du recrutement des bénévoles région Est et Suisse centrale

Son meilleur souvenir personnel:
Voir grandir notre communauté de bénévoles.

«Notre travail fait une vraie différence, c'est ce qui me motive. J'apprécie tout particulièrement l'échange avec nos bénévoles et les nombreuses rencontres enrichissantes. Chaque jour est différent, c'est ce mélange de sens, de travail en communauté et de diversité qui me motive encore chaque jour, même au bout de cinq ans.»



Photos: *Table couvre-toi*



Salvatore Valeo

Nombre d'années de service auprès de *Table couvre-toi*: 10 ans

Poste au départ: Accompagnement des donateurs de produits, national

Fonction actuelle: Accompagnement des donateurs de produits régions Suisse centrale et Est

Motivation personnelle:
Les petits riens qui marquent le quotidien au travail, enrichissent et caractérisent *Table couvre-toi*.

«Grâce à ma maîtrise du français à l'oral et à mon charme, j'ai pu contribuer en 2021 à la mise en place d'«Étoile Romande», notre plateforme logistique en Suisse romande. Cette contribution compte sans doute parmi mes plus grands succès professionnels.»



«Ce qui me motive encore au bout de dix ans, c'est la capacité de *Tavolino Magico* à transformer les excédents de denrées alimentaires en solidarité vécue. Nos centres de distribution ne servent pas seulement à distribuer des denrées alimentaires, on y noue aussi de précieuses relations entre bénévoles et bénéficiaires. Il en émerge souvent de nouvelles formes de solidarité: un lit, un vélo ou tout simplement un réseau de personnes qui s'entraident.»

Simonetta Caratti

Nombre d'années de service auprès de *Table couvre-toi*: 10 ans

Poste au départ: Bénévole au centre de distribution de Grono

Fonction actuelle: Responsable médias, région Suisse italienne

Son meilleur souvenir personnel:
Les précieuses relations et la solidarité vécue.

«Ce qui me motive, c'est la différence concrète que nous faisons chaque jour: nous sauvons des denrées alimentaires du gaspillage tout en aidant des personnes en difficulté. J'apprécie tout particulièrement de travailler avec des collaboratrices et collaborateurs et bénévoles engagés.»

Bettina Vetsch

Nombre d'années de service auprès de *Table couvre-toi*: 10 ans

Poste au départ: Responsable région Suisse orientale

Fonction actuelle: Responsable recrutement de bénévoles et RH, membre de la direction

Son meilleur souvenir personnel:
Participer à façonner *Table couvre-toi*, créer de nouveaux centres de distribution et des solutions durables avec de nombreuses personnes engagées.



«Si *Table couvre-toi* a connu un développement impressionnant, mes missions ont elles aussi évolué en permanence: de la communication à l'administration, en passant par la mise en place des levées de fonds jusqu'à la responsabilité des finances. C'est cette grande variété qui rend mon travail aujourd'hui encore aussi passionnant.»



Marianne Wagner

Nombre d'années de service auprès de *Table couvre-toi*: 15 ans

Poste au départ: Collaboratrice communication et administration

Fonction actuelle: Responsable dons financiers, partenariats et finances

Son meilleur souvenir personnel: Collaborer avec autant de personnes engagées.



«Dès le départ, la mission a été pertinente et elle le reste. En même temps, de nouveaux projets et de nouveaux potentiels s'y ajoutent sans arrêt. Cette dynamique et la capacité d'évolution de notre organisation de sauvetage alimentaire continuent de me rendre aussi heureux au travail qu'au premier jour.»

Alex Stähli

Nombre d'années de service auprès de *Table couvre-toi*: 15 ans

Poste au départ: Directeur

Fonction actuelle: Directeur

Meilleur souvenir personnel: Le guide sur la datation pour la date limite de consommation et l'ouverture de notre hub «Étoile Romande» à Penthalaz, en collaboration avec des structures et des organisations d'aide alimentaire en Suisse romande.

Mentions légales

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

Compte pour les dons:
CH28 0900 0000 1591 0573 5

Rédaction: Dina Hungerbühler (DH), Robert Delikhan (RD), Textbüro Leutenegger/Erik Brühlmann (EB), Reto Schlegel (RS) et Simonetta Caratti (SC)

Traduction:
sein gmbh, Rütli ZH

Fréquence de parution:
trimestrielle

Illustrations / mise en page:
A4 Agentur AG, Rotkreuz

Tirage: 40 500 ex. (all., fr., it.)

Prochaine édition:
décembre 2026

Couverture: *Table couvre-toi*

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.



tischleindeckdich



tischleindeckdich_schweiz



Tischlein deck dich

Aidez-nous
au sauvetage
alimentaire!

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



E-Banking



TWINT

Table couvre-toi
est soutenue par:

coop

MIGROS



TRANS GOURMET
PRODEGA

ERNST GÖHNER STIFTUNG

secours d'hiver
Suisse