

Lecture de Table

Été 2.26



**Sauver des denrées alimentaires au cœur de
la chaîne logistique pour gagner en efficacité.**



Chère lectrice, cher lecteur

Dès 2013, une solution de branche nationale initiée par le commerce de détail suisse en collaboration avec les deux organisations nationales **fondation Table Suisse** et **Table couvre-toi**, la plateforme **Food Bridge**, voit le jour. La coopération a sans cesse continué d'être optimisée et étendue au cours de ces 13 années. Le volume de denrées alimentaires sauvées provenant du commerce de détail, fruit de cette coopération, a **plus que triplé** durant cette période.

Symboliquement, le nom de **Food Bridge** désigne le pont entre surabondance et manque que le commerce de détail et les organisations déjà mentionnées ont jeté en collaboration. **Table couvre-toi** a fait évoluer ce pont depuis 2013, jusqu'à en faire une sorte d'**écluse** qui collecte, prépare et distribue efficacement et en fonction des besoins les énormes quantités de dons de produits aux personnes touchées par la pauvreté.

Pour ce faire, il a d'abord fallu mettre en place des centres logistiques régionaux partout en Suisse. Aujourd'hui, ce sont **6'000 m² de surface d'entreposage** dotée d'une infrastructure moderne de cellules frigorifiques qui sont à disposition pour entreposer dans des conditions optimales les denrées alimentaires fraîches ou d'une durée de conservation plus longue. Puis il a fallu organiser la collaboration au quotidien avec une multitude d'autres associations d'aide alimentaire présentes dans toute la Suisse.

Avec **«One-Contact-Solution»**, **Table couvre-toi** propose aux donateurs de produits une solution simple et rapide tout en assurant une distribution aux plans local, régional et national: par le biais d'une part de ses propres centres de distribution et, d'autre part, par la redirection d'importantes quantités vers d'autres associations d'aide alimentaire. Cette tâche est coordonnée par l'équipe dons de produits entourant Matthias Merz qui assure, grâce à son propre **système de gestion national**, une mise en œuvre rapide et efficace. L'article en pages 3 à 5 vous explique, en quelques exemples choisis, comment fonctionne concrètement cette coopération.

Mais cette coopération avec d'autres associations d'aide alimentaire n'est pas extensible à l'infini. **Nous redirigeons environ 40 % des denrées alimentaires sauvées vers d'autres associations d'aide alimentaire.** Il semblerait ainsi qu'une limite naturelle soit atteinte. Dans le souci de pouvoir continuer à aider directement le plus grand nombre de personnes possible, **Table couvre-toi** dispose de ses propres centres de distribution et en ouvre régulièrement de nouveaux, comme à Henggart. (Pages 10/11).

Pour marquer le coup de la première édition de notre magazine en couleur et dans sa nouvelle présentation graphique, vous découvrirez une carte de recette «foodsaver» inspirante, imaginée par la chef étoilée et membre du comité de l'association **Table couvre toi, Tanja Grandits**.

Alex Stähli, Directeur

Solutions pour le sauvetage de denrées alimentaires et leur distribution par des associations caritatives – un réseau national

Sauver les denrées alimentaires de la poubelle est aujourd'hui un sujet de société.

***Table couvre-toi*, la première organisation caritative de sauvetage alimentaire en Suisse, a largement démontré au cours des dernières années qu'elle est un fournisseur de solutions performant pour le commerce de détail et l'industrie agroalimentaire. Elle y est parvenue grâce à un réseau national et une approche en partenariat qui mise de manière ciblée sur la qualité et le professionnalisme.**

Les produits laitiers, un secteur traditionnel

Elsa Group fait partie du groupe Migros, c'est un nom qui a du poids dans l'industrie laitière suisse. Près de 1'100 collaborateurs, répartis sur huit sites dans toute la Suisse, fabriquent et conditionnent des produits laitiers et affinent plusieurs sortes de fromages en plus de développer des produits sur la base de protéines végétales. Sauver des denrées alimentaires de la destruction est un but affiché d'Elsa Group. Lorsque la distribution de denrées alimentaires via les canaux de vente habituels n'est plus possible, des flux de valorisation alternatifs sont mobilisés. Les dons à des organisations caritatives telles que *Table couvre-toi* jouent ici un rôle capital. La distribution de denrées alimentaires à des personnes touchées par la pauvreté est également ancrée dans l'engagement social de Migros, elle s'inscrit dans le droit fil de la vision de Gottlieb Duttweiler, le fondateur de Migros.

Pour sauver des denrées alimentaires, Elsa Group coopère depuis de longues années avec *Table couvre-toi*. Cette coopération s'est intensifiée au début de cette année. Michael Hugentobler, responsable du développement durable au sein d'Elsa Group SA, en explique les motivations: «Le succès d'une coopération requiert une grande réactivité en même temps qu'une certaine souplesse des organisations caritatives. Nous attachons par ailleurs une grande importance à la proximité géographique de la plateforme logistique, ce qui nous permet de réduire les coûts de transport et les émissions de CO₂. *Table couvre-toi* répond à toutes ces exigences et distribue la majeure partie des produits dont nous leur faisons don à d'autres organisations caritatives œuvrant en Suisse romande par le biais du projet coopératif Étoile Romande*. C'est tout aussi important pour Elsa Group, afin de permettre au plus grand nombre possible de personnes de bénéficier de nos dons.»

* L'Étoile Romande est la structure de distribution initiée par plusieurs entités d'aide alimentaire en Romandie, la plateforme logistique Penthalaz/VD mettant ici les denrées alimentaires sauvées à la disposition d'autres organisations caritatives, à la manière d'un prestataire logistique: Caritas Vaud avec la Centrale alimentaire de la région lausannoise CA-RL, les Cartons du Cœur Romandie, la Fondation Table Suisse Région Romandie, Tables du Rhône dans le Valais et la Fondation Partage à Genève.



Photo: Div

«Nous nous sommes fixé pour objectif de réduire les pertes alimentaires tout le long de la chaîne de création de valeur.»

**Michael Hugentobler, responsable
Développement Durable Elsa Group SA**

Rivella, la marque traditionnelle

Depuis plus de dix ans, l'entreprise familiale Rivella, fondée en 1952, coopère avec *Table couvre-toi* sur la base de l'estime mutuelle. Les dons de produits résultent de différentes situations: lorsque la date limite de consommation (DLC, pour en savoir plus sur l'utilisation, consulter notre site web www.tischlein.ch) est courte ou en cas de surproduction. C'est ainsi que durant les 12 derniers mois, nous avons fait don de 66 palettes de boissons à *Table couvre-toi* et les avons sauvées. L'engagement dans la lutte contre le gaspillage alimentaire est pour ainsi dire ancré dans l'ADN de Rivella. La boisson nationale culte est fabriquée à base de lactosérum, d'eau, de sucre et d'extraits de plantes et de fruits. Le lactosérum est un produit dérivé de la fabrication de fromage et de fromage frais. L'inventivité de Rivella renferme donc d'entrée l'idée de sauvetage alimentaire. Monika Christener, responsable de la communication d'entreprise du groupe Rivella, explique ce qu'est une bonne collaboration: «Pour nous, il est essentiel de disposer d'une logistique



Photo: Div

«Nous nous réjouissons de ne pas devoir détruire nos boissons mais de pouvoir en faire don pour la bonne cause, cela fait partie de notre engagement social et de notre concept de durabilité.»

Monika Christener, responsable de la communication d'entreprise du groupe Rivella

Coopérer avec d'autres associations d'aide alimentaire

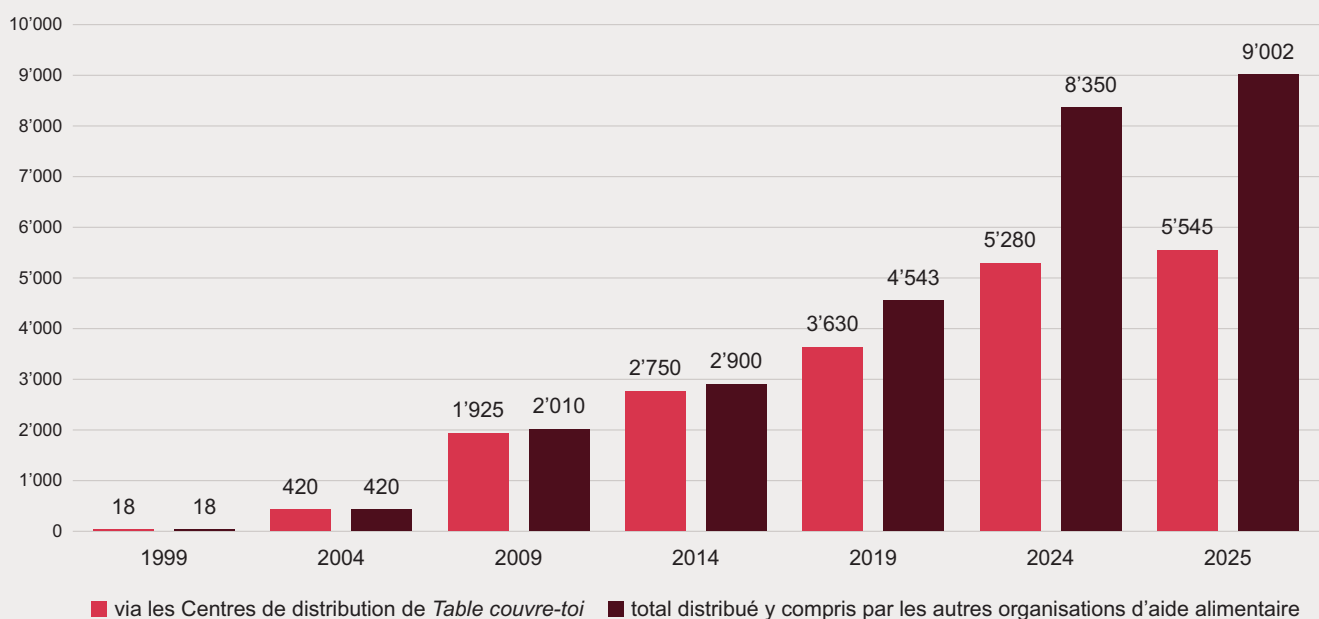
Les chiffres parlent d'eux-mêmes: En 2025, *Table couvre-toi* a sauvé et distribué 9'002 tonnes de denrées alimentaires: 5'545 dans ses propres centres de distribution et 3'457 par d'autres organisations d'aide alimentaire.

Le volume de denrées alimentaires sauvées que *Table couvre-toi* redirige vers d'autres organisations sociales n'a

compétente et fiable. Nous demandons: nous avons 5 palettes, ça vous intéresse? La réponse arrive par retour: oui, on se charge de l'enlèvement de la marchandise.» Il doit en outre être garanti que les boissons ne quitteront pas la Suisse, qu'elles y seront consommées. Rivella ne peut pas faire don de produits hors de Suisse, en raison de directives sur l'exportation et le recyclage, le bouchon solidaire, qui doit rester attaché à la bouteille quand il est dévissé, par exemple, est obligatoire dans l'UE.

pas cessé d'augmenter au cours des dernières années. Matthias Merz, responsable du domaine dons de produits, parle de leur importance: «Grâce à notre logistique performante en matière de transport et de stockage, nous sommes aujourd'hui reconnus comme un partenaire fiable dans le cadre des efforts en faveur du développement durable menés dans le commerce de détail et l'industrie agroalimentaire. 27 ans d'expérience et une volonté constante de rester à la pointe du secteur: voilà ce qui nous caractérise.

Quantité de denrées alimentaires distribuées



Aujourd'hui, nous nous appuyons sur un réseau national d'organisations caritatives pour acheminer les fruits de notre travail là où ils sont le plus nécessaires: vers les personnes qui ont besoin d'aide.» Voici quelques exemples de notre réseau:

La Fondation Partage: la banque alimentaire de Genève

Partage est une fondation d'utilité publique. Depuis plus de 20 ans, elle met des denrées alimentaires et des produits de première nécessité à la disposition d'une cinquantaine d'organisations partenaires dans le canton de Genève. Elle s'engage contre le gaspillage alimentaire et valorise en outre des denrées alimentaires dans ses ateliers pour prolonger la durée de conservation des produits, en déshydratant des pommes, en torréifiant du café vert ou en transformant le pain sec invendu en biscuits. La directrice Maud Bonnet parle de la coopération avec *Table couvre-toi* en Romandie: «Ce partenariat est un véritable modèle de collaboration «win-win», fondé sur la solidarité, la confiance et la complémentarité. Grâce à la force logistique et au réseau national de *Table couvre-toi*, nous avons pu accéder à de nouveaux flux de marchandises et augmenter significativement les volumes redistribués à Genève, au bénéfice des organisations bénéficiaires de Partage.» Il arrive par ailleurs, que cette coopération fonctionne dans les deux sens, lorsque Partage peut mettre à disposition d'Etoile Romande (voir ci-dessus à la page 3) certains produits dont elle dispose en quantité importante comme des produits d'hygiène, des couches ou certaines denrées alimentaires.

La Fondation Partage a ses spécificités: elle œuvre dans le canton de Genève, des denrées alimentaires sont également achetées ou collectées dans les magasins. Mais au-delà des différences, les points communs prévalent. Ou, pour reprendre les mots de Maud Bonnet: «Nous sommes très reconnaissants de cette collaboration et convaincus

qu'elle démontre l'importance de travailler ensemble pour répondre aux enjeux sociaux et alimentaires actuels.»



«Ce partenariat est un véritable modèle de collaboration «win-win», fondé sur la solidarité, la confiance et la complémentarité.»

Maud Bonnet, Directrice de la Fondation Partage

À gauche sur la photo Abdellah Abidi, Responsable des opérations, et Maud Bonnet, Directrice de la Fondation Partage.

Photo: Div

Dans le Tessin: Casa Martini et le centre social Bethlehem

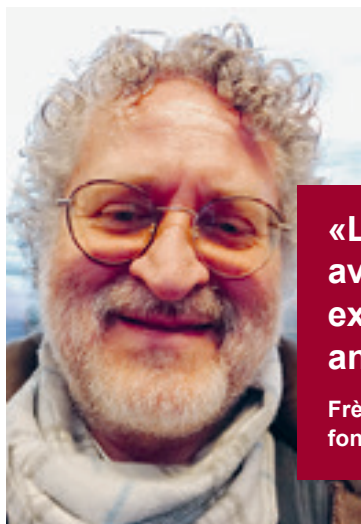
En 2025, *Tavolino Magico* a fait don de 5,7 tonnes de denrées alimentaires à Casa Martini à Locarno et au centre social Bethlehem à Lugano, deux centres de premier accueil, qui ont l'an passé servi au total 38'000 repas à des personnes en situation de précarité économique. Une collaboration qui a fait ses preuves depuis des années et qui permet de distribuer chaque semaine entre 80 et 100 kilos de denrées alimentaires aux deux structures sociales gérées par la «Fondation Francesco pour l'aide sociale». «Pour nous, ce soutien est crucial: il nous permet de préparer des déjeuners et des dîners pour nos bénéficiaires. Nous recevons également des denrées alimentaires pour le petit-déjeuner. Cette aide est vraiment précieuse», tient à souligner Frère Martino Dotta, directeur de la fondation.

Nourriture pour tous

«Nourriture pour tous» a vu le jour en mars 2020, quand diverses institutions sociales ont dû fermer leur porte pour une durée indéterminée au début de la pandémie de coronavirus. Actuellement, l'association à but non lucratif vient en aide chaque semaine à plus de 5'000 personnes dans le besoin en leur donnant des denrées alimentaires de base et des produits d'hygiène dans cinq points de distribution en Suisse. Amine

«La coopération hebdomadaire avec *Tavolino Magico*, qui existe depuis de longues années, fonctionne très bien.»

Frère Martino Dotta, directeur de la fondation Francesco pour l'aide sociale





«Nous sommes reconnaissants pour toutes les denrées alimentaires reçues.»

Amine Diare Conde, initiateur et président de l'association Nourriture pour tous

Amine Diare Conde, initiateur et président de l'association Nourriture pour tous.

Photo: Div

Diare Conde, initiateur et président de l'association apprécie la coopération avec *Table couvre-toi*: «Nous sommes reconnaissants pour toutes les denrées alimentaires reçues. Ce sont d'énormes quantités, notamment pour nos sites de Zurich et Coire. Nous offrons une aide accessible à tous, sans évaluation approfondie des besoins, ce que nous ne pourrions pas faire avec nos bénévoles. Notre association et *Table couvre-toi* se complètent à merveille: nous venons en aide également aux personnes dans le besoin qui ne bénéficient pas de l'aide sociale, que ce soit parce qu'elles ne remplissent pas tout à fait les critères requis ou parce qu'elles ont choisi de ne pas en faire la demande.» Ces deux organisations ont en commun leur engagement contre le gaspillage alimentaire et leur solidarité envers les personnes ne disposant que d'un budget très serré.

La cuisine de rue de Schaffhouse

La cuisine de rue de Schaffhouse est gérée par l'association pour la jeunesse, la prévention et l'aide aux toxicomanes VJPS, elle est un cas à part au sein du réseau de *Table couvre-toi*. Elle ne reçoit pas directement des denrées alimentaires mais échange avec les centres de distribution Herblingen, Breite et Neuhausen de Schaffhouse. Les denrées alimentaires restantes, une fois la distribution finie, sont données à Judith Pallotta, la responsable de la cuisine de rue. C'est le cas occasionnellement, quand par exemple des bananes ou du chocolat sont proposés en trop grande quantité ou que 10 kilos de haricots conditionnés en format spécial restauration collective n'ont pas pu être distribués.

La cuisine de rue est une institution connue à Schaffhouse. On y sert en moyenne 30 repas tous les jours de la semaine. 2025 a été une année record avec plus de 13'000 repas. L'offre s'adresse aux personnes de la région de Schaffhouse dont le budget est serré. Judith Pallotta, qui y travaille depuis 2009 en tant que cuisinière et depuis 2017

en tant que responsable, accueille des personnes de tous horizons: «Des héroïnomanes, des personnes atteintes de maladies chroniques, des débrouillards ou débrouillards et, de plus en plus souvent, des hommes âgés, des personnes d'origines les plus diverses. Nous rencontrons de plus en plus

souvent des cas d'isolement social parmi les personnes âgées.» Nous leur offrons un repas sain qui vient juste d'être préparé, mais aussi un lieu de rencontre, où on peut rester un moment, lire un journal. Judith Pallotta ajoute: «Notre cuisine de rue apporte à nos bénéficiaires convivialité, calme, protection, gentillesse, respect. Ce qui leur manque, précisément. Ici, personne n'est obligé à quoi que ce soit. Et cela fait du bien.»

C'est ainsi que les denrées alimentaires sauvées par *Table couvre-toi* arrivent parfois dans les assiettes de la cuisine de rue de Schaffhouse. Cela ne figure certes dans aucune stratégie ni dans aucun rapport, mais les réseaux, tissés étroitement au niveau local grâce à la solidarité et à la cohésion, font en sorte que la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'aide alimentaire s'imbriquent l'une dans l'autre et offrent un soutien. **RS & SC**

«Notre structure apporte à nos bénéficiaires convivialité, calme, protection, gentillesse, respect. Ce qui leur manque, précisément.»

Judith Pallotta, responsable de la cuisine de rue de Schaffhouse



Photo: Div

Respect mutuel

Dans le centre de distribution d'Emmenbrücke, chacune et chacun a sa propre histoire. Deux femmes venues de Turquie nous racontent comment elles sont arrivées en Suisse et nous confient pourquoi ce que *Table couvre-toi* leur apporte va au-delà d'une simple aide.

Lundi après-midi, au centre paroissial Sainte-Marie d'Emmenbrücke. Les préparatifs y vont bon train, les denrées alimentaires sont disposées sur de longues tables. Une file d'attente s'est déjà formée devant la porte. À 14 h 30, celle-ci s'ouvre. Asel* et Defne* sont elles aussi dans la file d'attente. Elles parlent entre elles, rient, elles semblent bien se connaître. Et c'est le cas depuis de longues années, elles vivent à proximité l'une de l'autre et le contact entre elles est étroit, un peu comme si elles étaient sœurs.

Asel est arrivée en Suisse en 2016. Elle a rencontré son mari en Turquie, plus tard elle a décidé de partir en Suisse. Aujourd'hui, elle et son mari ainsi que leurs trois enfants vivent à Emmenbrücke, elle a obtenu son passeport suisse il y a deux ans. Elle est pleine de gratitude de pouvoir être ici et elle apprécie tout particulièrement le respect mutuel. Elle ne peut plus travailler. Son arthrose l'a contrainte à subir de nombreuses opérations, aujourd'hui elle vit d'une rente AI. Cela fait cinq ans qu'elle vient régulièrement au centre. L'aide



Asel* et Defne* arrivent au centre de distribution.

Photo: Table couvre-toi

Amitié et soutien: une telle solidarité ne va pas de soi. Elles n'ont expérimenté nulle part ailleurs un tel degré de cohésion et de soutien.

lui est utile au quotidien, au plan financier également. En parlant, elle met ses mains en forme de cœur. Pour elle, l'expérience qu'elle vit ici ne va pas de soi. L'ouverture et les rapports avec autrui sont importants à ses yeux.

Entre responsabilité et souhait d'autonomie

Defne est à côté d'elle. Elle vit en Suisse depuis 2008, est mariée et mère de quatre garçons. Son mari a depuis longtemps des problèmes de santé, elle s'occupe de lui au quotidien et ne peut donc pas travailler. Mais elle aimerait pouvoir recommencer à travailler, même si les soins qu'elle

devait prodiguer à son mari et sa propre santé fragile lui compliquent le retour dans la vie active. Elle a entendu parler de *Table couvre-toi* dans le cadre d'un cours d'allemand. Et depuis elle vient régulièrement. Elle y trouve une aide précieuse et un lieu où le respect est manifeste.

Une gratitude qui crée des liens

Les deux amies se montrent très reconnaissantes. Elles s'accordent à dire qu'elles n'ont fait nulle part ailleurs l'expérience d'un tel respect et d'une telle forme d'aide. Que le destin les ait conduites en Suisse et à *Table couvre-toi* signifie beaucoup pour elles. «Impossible de trouver ailleurs un tel univers», selon Asel. Quand la porte s'ouvre, elles s'emparent de leur cabas et entrent côte à côte. JK

* Noms modifiés

Concentration, course contre la montre et précieux travail manuel – ou comment *Table couvre-toi* sauve des denrées alimentaires à Gossau

Depuis le mois de septembre de l'année dernière, *Table couvre-toi* et une équipe de bénévoles engagés trient les denrées alimentaires d'une qualité irréprochable directement dans la centrale de distribution Coop de Gossau. Ce pré-triage supplémentaire permet de sauver en moyenne trois tonnes de denrées alimentaires en 8 heures. Un reportage sur Gossau.

Tout le monde s'affaire dans la centrale de distribution Coop de Gossau. Les véhicules de livraison disposent de pas moins de 95 rampes pour charger, ils transportent les produits élaborés et stockés ici vers les centres de distribution régionaux. Et à chaque livraison, également les retours en provenance des filiales ensuite entreposés dans le hall de gestion des vides de la centrale de distribution de Gossau. Depuis le mois de septembre de l'année dernière, des bénévoles de *Table couvre-toi* trient les produits encore d'une qualité irréprochable et consommables au fond de ce hall. Le triage s'effectue tous les samedis et tous les lundis, le travail demande beaucoup de temps mais est efficace. En six à huit heures, ce sont un peu plus de trois tonnes de denrées alimentaires qui sont réunies, des produits sinon condamnés à finir dans la poubelle verte. Du temps, de la concentration et de nombreuses petites mains sont les principaux facteurs, explique Matthias Merz, responsable de l'équipe don de produits chez *Table couvre-toi*: «Nos bénévoles assurent ici un travail incroyablement important, le triage chronophage et précis qu'ils accomplissent directement dans la centrale de gestion des vides permet de se concentrer sur les produits encore utilisables parmi les invendus retournés qui seraient sinon perdus, si le temps de transport avait été plus long et les conditions défavorables.» Ce pré-triage supplémentaire complète et accélère le processus de sauvetage de *Table couvre-toi* déjà bien rodé: l'idéal est de pré-trier, trier et distribuer les denrées alimentaires données si possible en 24 heures, directement des centrales de gestion des vides des grands donateurs de produits tels que Coop et Migros aux ateliers de préparation des plateformes logistiques locales de *Table couvre-toi*. C'est la garantie que les denrées alimentaires qui parviennent aux personnes dans le besoin soient fraîches, même celles qui sont périssables, qu'il s'agisse de fruits et de légumes ou de produits de boulangerie.

Le travail d'équipe au cœur du processus de sauvetage

Ce sont déjà entre huit et douze personnes par poste qui œuvrent dans le hall 2 de la centrale de distribution de

«J'ai moi-même travaillé de longues années dans le secteur agroalimentaire et je sais que le transport et le stockage sont des facteurs essentiels pour le sauvetage des denrées alimentaires.»

**Edy Hodel,
équipe de bénévoles Gossau**



Travail manuel chronophage à effectuer dans une fenêtre temporelle critique – Edy Hodel conscient du levier essentiel dans le sauvetage alimentaire que lui et l'équipe de bénévoles ont entre les mains à Gossau.

Gossau. Et chaque main volontaire compte. «C'est en effet l'équipe de bénévoles de *Table couvre-toi* qui est responsable de l'ensemble de la chaîne des retours de denrées alimentaires invendues dans la centrale de gestion des vides, y compris de la répartition des tâches et de la concertation avec les personnels de la logistique Coop», explique Edy Hodel avec fierté. Depuis le début de l'année, il fait partie de l'équipe de bénévoles de Gossau et est régulièrement sur place. Edy et deux collègues prennent en charge les conteneurs à roulettes, à la cadence d'un par minute, qui se trouvent sur la rampe de déchargement – la totalité des retours de denrées alimentaires invendues en provenance des 180 points de vente Coop régionaux est regroupée ici, dans le hall 2. Edy contrôle une à une les caisses et effectue un premier tri sommaire; pain, fruits, légumes, produits traiteur, etc. Les produits susceptibles d'être sauvés sont ensuite transportés dans le «coin *Table couvre-toi*» où ils font l'objet d'un triage de précision et les produits impropres à la consommation sont jetés aux déchets verts. «J'ai moi-même travaillé de longues années dans le secteur agroalimentaire et je sais que le transport et le stockage sont des facteurs

essentiels pour le sauvetage des denrées alimentaires», explique le retraité encore très actif. «D'un côté, je suis souvent triste de voir que nous vivons dans une telle société d'abondance et que le niveau d'exigence en termes de qualité soit si haut qu'il génère un tel flux d'invendus en provenance des points de vente. De toute évidence, il faudrait sensibiliser davantage la population. De l'autre, mon côté pragmatique voit également une situation gagnant-gagnant dans cette activité. Je connais le stress du quotidien dans le commerce de détail. Avec le temps et en se concentrant clairement, nous devrions logiquement pouvoir sauver encore plus de produits qui nécessitent un peu plus qu'un geste. C'est là que nous, les bénévoles, intervenons. À mon avis, ce travail chronophage à effectuer dans une fenêtre temporelle critique en vaut la peine car il permet de traiter à leur juste valeur les denrées alimentaires produites, qui plus est lorsqu'elles sont distribuées à des personnes touchées par la pauvreté.»

Aimerais-tu t'engager comme responsable d'équipe à Gossau ou comme bénévole à Dierikon? Alors envoie ta candidature à Viviana Prezioso: viviana.prezioso@tischlein.ch

du chocolat dans les caisses vertes triées pour *Table couvre-toi*. Quand ils auront passé un second contrôle dans l'atelier de préparation de Winterthour, ces produits seront livrés dans les meilleurs délais dans l'un des 50 centres de distribution de la région. «Nous sommes loin de pouvoir tout accepter, mais je me réjouis à chaque produit qui ira à une personne touchée par la pauvreté et non à la poubelle.» Gabi Geser s'engage en tant que bénévole dans la centrale de distribution Coop de Gossau presque depuis le début. C'est une amie qui lui a fait découvrir ces missions bénévoles et depuis elle a fait d'autres connaissances dans l'équipe. «Depuis que je suis retraitée, je gardais mes petits-enfants, faisais des excursions et avais de petits projets, mais il me manquait une activité régulière qui ait du sens. Je viens désormais tous les lundis travailler trois heures à Gossau. Nous formons une équipe de mieux en mieux rodée même si nous avons encore des choses à apprendre et à améliorer.»

L'importance du triage de précision

Gabi Geser, qui travaille au triage de précision, nous montre les gestes qui font toute la différence. Elle prend une main de bananes: cinq d'entre elles sont irréprochables, c'est la présence d'une pointe brunâtre qui a entraîné le retour de ces produits. «C'est surtout avec les fruits et les légumes que nous avons un puissant levier. Ils présentent souvent un petit défaut que ce genre de pré-triage permet d'éliminer. Mais si ces bananes restaient plus longtemps au contact les unes des autres, nous aurions peut-être déjà trois bananes noires.» En revanche, Gabi place des gâteaux, des œufs et

Optimisation et évolution du concept de sauvetage alimentaire pratiqué à Gossau

«Disposer d'une telle équipe de bénévoles qui s'est organisée elle-même et s'engage au plan local ne va pas de soi», nous confie Viviana Prezioso, responsable du recrutement et de la formation des bénévoles chez *Table couvre-toi*. «Nous avons commencé avec deux personnes extrêmement motivées, mais heureusement l'équipe n'a pas cessé de s'étoffer depuis. Nous avons vite compris que le pré-triage des denrées alimentaires invendues directement dans la centrale de gestion des vides présente un fort potentiel de sauvetage. Mais nous ne pouvons en tirer parti que si nous disposons de bénévoles en nombre suffisant». C'est ce qui explique pourquoi *Table couvre-toi* cherche actuellement de nouvelles ou nouveaux responsables d'équipe de



«Depuis que je suis retraitée, je gardais mes petits-enfants, faisais des excursions et avais de petits projets, mais il me manquait une activité régulière qui ait du sens.»

**Gabi Geser,
équipe de bénévoles Gossau**

Gabi Geser se réjouit à chaque produit qui ira à une personne touchée par la pauvreté et non à la poubelle.

bénévoles qui seront les interfaces pour l'équipe de bénévoles de Gossau et viendront en soutien pour des tâches administratives en arrière-plan. «Nous serons ainsi en mesure de renforcer la constance indispensable et les processus bien réglés et d'optimiser le triage de précision avec les collaborateurs de *Table couvre-toi* de la région.» Par ailleurs, nos prochains projets pilotes pour la mise en œuvre du concept de sauvetage alimentaire bien rodé sont déjà à l'étude. «Dès le mois de mai, nous avons lancé dans la centrale d'exploitation Migros à Dierikon (LU) le même principe de pré-triage des invendus et mettons sur pied une nouvelle équipe de bénévoles locale. Ici, nous pouvons intégrer les expériences déjà acquises dans le cadre du processus de sauvetage à Gossau et, j'espère, également sauver encore plus de denrées alimentaires provenant des invendus en Suisse centrale.» **DH**

Ouvrir un nouveau centre de distribution: y mettre du cœur et de la méthode

Chaque année, *Table couvre-toi* sauve de la perte davantage de denrées alimentaires. Pour suivre cette évolution, il est prévu d'ouvrir dans toute la Suisse de nouveaux centres de distribution qui assureront la distribution de ces denrées alimentaires aux personnes touchées par la pauvreté. Voici les critères requis pour l'ouverture d'un centre de distribution.

Le centre de distribution d'Henggart situé dans le Weinland zurichois, entre Winterthur et Schaffhouse, a ouvert ses portes en janvier 2025. Nous avons demandé à Priska Huber et Regula Wernli, les deux coresponsables, quels sont les travaux nécessaires en amont. Priska Huber développe: «À l'issue des premières évaluations en concertation avec *Table couvre-toi*, la première étape est la recherche d'un local adéquat. Nos demandes se sont soldées par de nombreux refus. Les critères à remplir sont multiples: les locaux doivent être mis à disposition gracieusement pendant trois heures chaque semaine, le lieu doit être le plus discret pos-

sible et d'accès facile avec les transports en commun, des véhicules de livraison doivent pouvoir y accéder, il doit être équipé d'un point d'eau et d'installations sanitaires, ce sont les exigences de base. Et cela demande beaucoup de patience.» L'accompagnement que nous a fourni *Table couvre-toi* pendant cette période a été précieux, pour que nous ne perdions pas courage quand les choses n'avançaient pas aussi vite que nous l'aurions souhaité. Regula Wernli parle de la composition de l'équipe de bénévoles, pas moins importante que le local: «Nous avons diffusé l'appel partout: dans nos cercles de connaissances, dans les bulletins com-

«À l'issue des premières évaluations en concertation avec *Table couvre-toi*, la première étape est la recherche d'un local adéquat.»

Priska Huber, coresponsable centre de distribution d'Henggart



Photos: *Table couvre-toi*

L'équipe responsable du centre de distribution d'Henggart: Priska Huber (à gauche) et Regula Wernli.

«Nous cherchons, évaluons et ouvrons de nouveaux centres de distribution à l'issue d'un processus structuré et complet.»

Bettina Vetsch, responsable du domaine recrutement des bénévoles

munaux, dans les paroisses environnantes. La séance d'information destinée aux personnes intéressées a été une étape importante. Nous y avons fait une présentation décrivant très concrètement et de manière intelligible les tâches et processus tels qu'ils se présentent réellement dans un centre de distribution. La signature d'une déclaration d'adhésion était possible à la fin de la séance. Les formalités requises pour faire partie du centre de distribution et devenir membre de l'association *Table couvre-toi* étaient ainsi remplies.» Les deux coresponsables se partagent volontiers les tâches et se complètent à merveille. Leur bilan est positif après la première année: une équipe de 23 bénévoles souhaitant un engagement flexible (2 ou 3 fois par mois) et quelque 45 familles bénéficiant une fois par semaine de l'aide alimentaire fournie par le centre de distribution installé dans les locaux de l'organisation Freie Evangelische Gemeinden (FEG).

Quel est le plan?

L'ouverture de nouveaux centres de distribution fait partie des objectifs déclarés de *Table couvre-toi*. Une dizaine par an. Il y a encore une telle quantité de denrées alimentaires qui sont jetées et de l'autre côté tant de personnes que nous pourrions aider. Bettina Vetsch, responsable du domaine recrutement des bénévoles, est en charge de cette extension, avec son équipe de responsables régionaux. Elle dévoile quelques aspects de la méthode: «Nous cherchons, évaluons et ouvrons de nouveaux centres de distribution à l'issue d'un processus structuré et complet. Nous procédons de manière ciblée: dans quelles régions n'existe-t-il aucune ou que peu d'autres aides alimentaires? Le bassin de population est-il suffisamment grand? À quelle distance des plateformes logistiques qui fournissent les denrées alimentaires se trouveront les centres? Existe-t-il déjà des centres de distribution dans les environs? Nos limites de capacités y sont-elles déjà atteintes?» Une fois cette analyse achevée, la mise en œuvre concrète commence. Il s'agit alors d'évaluer les locaux potentiels et de recruter l'équipe de bénévoles. Bettina Vetsch développe les valeurs et principes conducteurs pour ces tâches: «Impact social, faisabilité et qualité, ce sont nos orientations.» Outre les conditions de base et normes de qualité claires, les idées et suggestions sont toujours les bienvenues. Le spectre est large en ce qui concerne les locaux: locaux appartenant à l'Église, centres communaux, usines, locaux situés dans des entreprises ou



Bettina Vetsch, membre de la direction et responsable du secteur Engagement bénévole chez *Table couvre-toi*.

restaurants. Les horaires d'ouverture du local doivent permettre une occupation supplémentaire pour la distribution de denrées alimentaires chaque semaine. L'équipe de recrutement des bénévoles de *Table couvre-toi* accompagne toute personne désireuse de s'engager dans un nouveau centre de distribution ou susceptible de disposer d'éléments concrets à communiquer.

Bettina Vetsch est confiante et se réjouit à l'avance de l'ouverture de nouveaux centres de distribution. Elle a déjà vécu tant de fois ce moment où une équipe est prête pour sa toute première distribution: «Tout le monde a son tablier, tout est prêt. Tout le monde connaît le plan et le processus, tout cela a été discuté à plusieurs reprises. Et malgré tout, une certaine forme de trac est indéniable: cela va-t-il vraiment marcher? Puis le véhicule de *Table couvre-toi* arrive et la distribution peut commencer. Et, à partir de ce moment, la certitude: oui, ça marche, tout est en place, le plan tient ses promesses. Une belle sensation.» **RS**



Photos: Tanja Grandits

Simplement bon, sans gaspillage: le format inédit des fiches recettes antigaspillage alimentaire de Tanja Grandits et *Table couvre-toi*

La cheffe étoilée Tanja Grandits est devenue maîtresse dans l'art de faire des miracles à partir de petits riens. Pour *Table couvre-toi*, elle a concocté des fiches recettes de saison en format carte postale, pratiques pour donner des impulsions créatives et astucieuses et sauver des denrées alimentaires dans nos cuisines.

Que faire avec le reste de pommes de terre, les baies trop mûres ou l'excédent de courgettes au potager? On constate souvent un manque d'idées et de sensibilisation quand il s'agit d'accommoder les restes chez soi. C'est ainsi qu'environ un tiers de tous les déchets alimentaires est produit dans les ménages de particuliers en Suisse. D'après des organisations professionnelles telles que foodwaste.ch, les Suissesses et Suisses jettent des denrées alimentaires d'une valeur de 620 francs chaque année, en réalité certainement un budget alimentaire mensuel

Simplement bon, sans gaspillage: zéro gaspillage alimentaire chez soi grâce aux recettes inspirantes de la chef étoilée Tanja Grandits.

pour beaucoup. Avec le format fiches recettes antigaspillage «bon jusqu'à la dernière miette» inédit, la cheffe étoilée et membre du comité directeur de *Table couvre-toi* Tanja Grandits montre qu'associer plaisir de déguster et antigaspillage est concevable et réalisable. «Les fiches recettes sont

une formidable occasion d'aborder avec créativité et finesse le sujet du sauvetage alimentaire. Avec des recettes en format carte postale, nous offrons des recettes simples et faciles à faire soi-même afin que chacune ou chacun évite au maximum de jeter des denrées alimentaires», comme Tanja Grandits nous explique l'idée à l'origine du projet des fiches recettes.

Les prochains numéros de Lecture de table s'accompagneront donc de nouvelles recettes inspirantes en format carte postale idéal, à fixer avec un aimant sur la porte de son réfrigérateur et à déguster, ces recettes ciblant le sauvetage alimentaire, ou du moins ne le réduisant pas à la portion congrue. Bon appétit! **DH**

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), Josephine Kempf (JK), Reto Schlegel (RS) et Simonetta Caratti (SC)

Traduction:
sein gmbh, Rüti ZH

Fréquence de parution:
trimestrielle

Illustrations / mise en page:
A4 Agentur AG, Rotkreuz

Tirage: 40 000 ex. (all., fr., it.)

Prochaine édition:
septembre 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