

Tour de table

Edition Printemps 2024

Table Suisse

recupérer – distribuer – nourrir



Des bénéficiaires attachants

Une cantine solidaire, un centre de distribution et du travail de rue

Dès la page 4

Entretien sur le gaspillage alimentaire avec *Claudio Beretta*
Conseils et impact

Page 10

.....PORTRAITS



Des bénéficiaires attachants

Ces institutions s'occupent de personnes touchées par la pauvreté

Dès la page 4

.....PARTENAIRES



De la salade pour Table Suisse

Un beau partenariat avec l'entreprise Eisberg AG de Dällikon

Page 14

.....CHARITY EVENTS



Des kilomètres pour la bonne cause

Course féminine suisse de Berne et course du Greifensee à Uster

Page 19

SOMMAIRE

- 3 Editorial
- 4 Portraits
- 10 Entretien avec Claudio Beretta, expert en gaspillage alimentaire
- 13 Parrainages
- 14 Entreprise partenaire Eisberg AG
- 16 De jolies initiatives
- 18 En interne
- 19 Charity Events : « Des kilomètres pour la bonne cause »



coop

MIGROS

Association
des donatrices et donateurs



ERNST GÖHNER
STIFTUNG

Merci

*Nous remercions
du fond du cœur nos
principaux partenaires
de leur fidèle soutien
et de leur générosité !*

Couverture :

Cuisinière d'une institution sociale à Bâle

Impressum

Editeur :

Fondation Table Suisse, Bahnhofplatz 20, 3210 Chiètres, Tél. 058 255 62 00, kommunikation@schweizertafel.ch, www.tablesuisse.ch

Compte réservé aux dons :

Credit Suisse (Suisse) SA, Zurich
IBAN CH63 0483 5033 2362 3100 2

Rédaction : Sabrina Munz (responsable), Jessica Wyss

Mise en page et design : Atelier Herrmann SGD, Gümmenen

Photos : Sandra Mumprecht, Table Suisse

Impression : Mastra Druck AG, Schönbühl. Impression climatiquement neutre. Imprimé en Suisse.

Tirage : 7200 exemplaires (allemand / français), édition Printemps 2024.

Tour de table paraît au printemps et à l'automne.



Chère lectrice, cher lecteur,

L'année 2024 a commencé sur les chapeaux de roues pour Table Suisse. Dès le mois de mars, la fondation a en effet inauguré son nouveau site en Argovie, qui lui permettra d'approvisionner et de desservir cette région encore plus efficacement à l'avenir. Le site de Staufen est utilisé de concert avec « Table couvre-toi ». Les deux organisations unissent ainsi leurs forces et tirent parti de synergies supplémentaires. Une bien belle nouvelle ! Le prochain numéro de Tour de table vous fera découvrir plus en détail la nouvelle région.

Dans cette édition, vous découvrirez un aperçu des institutions sociales auxquelles nous livrons des denrées. Vous lirez en outre un entretien passionnant avec Christian Guggisberg, le directeur de la société Eisberg. Il nous explique pourquoi son groupe fait don de ses produits frais excédentaires à Table Suisse et nous révèle les avantages de cette collaboration.

Ne manquez pas non plus l'entretien avec Claudio Beretta, collaborateur scientifique à la ZHAW, spécialisé dans l'alimentation durable et la prévention du gaspillage alimentaire. Il revient avec nous sur les raisons du gaspillage alimentaire et sur les solutions pour limiter nos déchets. Il partage en outre de précieux conseils sur la gestion des aliments et alerte de l'impact du gaspillage alimentaire sur l'environnement.

Enfin, vous retrouverez des projets de dons intéressants, des entreprises qui s'engagent par le biais de parrainages et un aperçu des manifestations à venir.

Nous espérons que ce numéro de Tour de table sera riche de mille enseignements et nous vous souhaitons une bonne lecture.

Merci de votre engagement et de l'intérêt que vous portez au travail de Table Suisse !

*Marc Ingold
Directeur de la Fondation Table Suisse*

Éditorial



«Offenes Haus La Prairie»

Autrefois, la « Offenes Haus La Prairie » (littéralement la « Maison ouverte La Prairie ») était une résidence d'été qui se dressait fièrement sur une belle prairie aux portes de la ville de Berne. Elle a connu plusieurs destins mais est toujours restée un lieu de rencontre. Fondée il y a plus de 40 ans par de jeunes membres de l'église, elle est aujourd'hui gérée par une cinquantaine de bénévoles regroupés en association indépendante. Du mardi au vendredi, les bénéficiaires peuvent venir y manger le midi pour 5 francs et le dimanche, un brunch est proposé pour 2 francs. Deux fois par semaine, la Fondation Table Suisse livre gratuitement des denrées à cette cantine solidaire, qui aurait du mal à se maintenir à flot sans cette aide alimentaire. Chaque jour, l'équipe sert entre 40 et 50 repas.

Mercredi, 11h30. Le véhicule de Table Suisse se gare devant la maison. Deux civilistes descendent du fourgon et saluent E. et H., deux membres de l'équipe de la maison qui ont les yeux qui pétillent en voyant que des caisses de salade. Ces derniers temps en effet, faute d'en recevoir suffisamment de Table Suisse, il avait fallu acheter quelques pieds de salade au supermarché. L'un des civilistes leur propose également des saucisses à rôtir. Table Suisse n'a pas souvent de viande à redistribuer, raison pour laquelle ces saucisses encore congelées sont acceptées avec le sourire. Après avoir terminé sa saison plus tôt que prévu, la piscine d'Ostermundigen a fait don de son stock de marchandises (et donc de ces saucisses) à Table Suisse. La viande est rapidement apportée à la cuisine et placée au congélateur. L'équipe remercie les civilistes et emporte les fruits et les légumes à l'intérieur. Le reste de l'équipe de cuisine observe les aliments et discute des ingrédients supplémentaires à préparer pour le déjeuner servi à 12h30. Les salades sont lavées, quelques pommes de terre supplémentaires sont épluchées. Au menu aujourd'hui : de la soupe, de la salade, une escalope panée, des frites et des carottes. Et si possible, une petite douceur pour accompagner le café.

En plus d'une zone pour prendre les repas, la maison dispose d'une salle de musique avec un piano. De belles mélodies résonnent souvent jusque dans la rue. Dans le couloir, quelques chaises longues permettent de faire de petites pauses. Dans une pièce réservée au repassage, un bénéficiaire se charge du linge de cuisine et paie ainsi ses repas. Des vêtements et des chaussures sont entreposés au grenier.

E. a rejoint La Prairie il y a plus de treize ans et est bénévole depuis son départ à la retraite. Elle connaît bien les habitués. La « Offenes Haus » porte bien son nom. Elle est ouverte à toutes et à tous, indépendamment de l'origine, de la couleur de peau, de la langue ou du statut social. Tout le monde est le bienvenu – avec évidemment quelques règles à respecter. Celles et ceux qui n'ont pas les moyens peuvent donner un coup de main en échange de leur repas. Comme nous l'explique E., ils peuvent faire la vaisselle et nettoyer les tables ou les sols.

Depuis la pandémie, il y a davantage de demande, et le phénomène devrait encore s'accroître une fois l'hiver venu. Nouvelle



arrivée, P. fait partie de l'équipe depuis la fin de l'année dernière. Cette retraitée a proposé son aide à l'organisation Benevol Bern et est désormais présente une fois par semaine à La Prairie, où son expérience et son savoir-faire sont les bienvenus. « J'ai déjà pu aider plusieurs personnes en leur passant des contacts et en leur dispensant des conseils. Faute de ressources, la maison ne propose pas de conseils professionnels. Tous les bénévoles font de leur mieux pour être utiles avec les connaissances dont ils disposent. Les bénéficiaires doivent également jouer le jeu. En étant bénévole ici, je fais travailler mes petites cellules grises et je me maintiens en forme », conclut E. en souriant.





Armée du Salut, St-Gall

A St-Gall, l'Armée du Salut a ses quartiers à la Harfenbergstrasse 5. Depuis plus de 20 ans, elle nourrit des personnes dans le besoin. A l'origine, grâce aux boulangeries du quartier, des sandwiches, petits pains ou croissants aux noix étaient distribués dans la rue. Mais rapidement, un système plus organisé a été mis en place.

La vie étant toujours plus chère et les crises toujours plus fréquentes, l'identité des bénéficiaires de la distribution d'aliments a évolué. Aux côtés des sans-abri, de plus en plus de familles font elles aussi la queue. Rien d'étonnant, de l'avis du major Ruedi Odermatt. En Suisse, la pauvreté touche 745 000 personnes (en 2021) et en menace encore davantage. Une grande partie des personnes concernées sont des familles avec deux ou trois enfants. L'aide alimentaire soulage le budget de ces ménages qui ont du mal à joindre les deux bouts une fois le loyer et les assurances payés. L'équipe a rapidement décidé de diviser la distribution d'aliments en deux : l'« Oasis » ouvre ses portes les lundis, mercredis et vendredis à 19h30 pour distribuer de la nourriture aux sans-abri et la « FEA » fait de même pour les familles les vendredis à 17h00. Le major Ruedi Odermatt nous explique les avantages de ce double système : « Ces distributions séparées nous permettent de répondre de manière plus ciblée aux besoins de nos bénéficiaires. Les familles sont heureuses de disposer d'un grand choix de légumes, de fruits, de produits non périssables – riz, farine, sucre – et bien sûr aussi de douceurs comme le chocolat. Elles ramènent ensuite tous ces aliments chez elles et les préparent dans leur cuisine.

Du côté de notre deuxième groupe cible, les sans-abri, les sandwiches et les produits de boulangerie sont plus demandés – autrement dit des produits qui ne nécessitent pas de préparation complexe et peuvent être consommés immédiatement. Nous offrons en outre aux sans-abri de l'eau ou une tasse de café bien chaud. »

Toutes les personnes dans le besoin peuvent pousser la porte de l'Armée du Salut. Comme le souligne le major Odermatt : « Notre église accueille tout le monde, ce n'est pas une question de religion. Nous veillons à apaiser la faim et à offrir un toit, en nous efforçant d'apporter un soutien spirituel. La distribution d'aliments est aussi un moment de rencontre où rompre les solitudes et partager des fardeaux trop lourds. J'aime prendre le temps d'être à l'écoute des personnes qui passent notre porte et de répondre à leurs besoins. A leur demande, je leur propose également des entretiens de conseil ou je prie avec eux. »

Le major Odermatt évoque la collaboration avec Table Suisse : « Auparavant, nous devions nous procurer la plupart des aliments, alors imaginez ce que représente pour nous le sou-



tien de Table Suisse ! Trois fois par semaine, la fondation nous livre des denrées récupérées. Grâce aux trois boulangeries qui nous donnent des produits supplémentaires, nous pouvons en outre étoffer notre offre. Ce soutien nous fait chaud au cœur et nos bénévoles veillent à toujours bien trier et préparer tous les produits reçus. Il est important pour nous que le moment que les bénéficiaires passent à nos côtés soit agréable. »

Elisabeth, l'une des bénévoles, nous raconte le sourire aux lèvres : « Il arrive que nos bénéficiaires ne connaissent pas certains légumes. Dans ces cas, nous leur expliquons volontiers comment les préparer. Les rôles seraient probablement inversés dans leur pays d'origine.... » Elle raconte aussi qu'il est parfois difficile de répartir les aliments équitablement. En effet, certains bénéficiaires ne comprennent pas pourquoi certaines personnes reçoivent davantage de denrées simplement parce qu'elles ont une famille plus nombreuse à nourrir. Il peut parfois y avoir de la jalousie. Mais le mot de la fin d'Elisabeth est résolument positif et elle s'exprime au nom de tous les bénévoles de l'Armée du Salut de St-Gall lorsqu'elle déclare : « Nous aidons notre prochain de tout notre cœur et faisons une bonne action. »





Du travail de rue contre les addictions

A la Haus Elim, le civiliste Andy attaque sa journée tôt en préparant tout ce dont il aura besoin : de l'eau fraîche à profusion, des thermos d'eau bien chaude pour le café, du thé glacé. Il veille également à ramasser les gobelets, les serviettes et les restes de nourriture de la veille. Pendant ce temps, Chris arrive à la Haus Elim au volant de la caravane. Ensemble, ils chargent le véhicule et se mettent en route pour le Riehenring de Bâle, une petite place gravillonnée située au bord de la route. Deux bénévoles les y attendent déjà. A 8h30, place au montage : les tables et les chaises sont déchargées et installées. Ils ont tout juste le temps de finir – voilà déjà les premières personnes qui arrivent.

L'institution n'a pas toujours eu cette caravane. Auparavant, comme le raconte Chris, il leur fallait arpenter les rues pour distribuer des boissons et de la nourriture. A présent, ce sont les personnes qui viennent les trouver. Cette nouvelle situation leur permet d'étoffer leur offre. Les premiers arrivés demandent du café et de l'eau. Certains prennent place autour des tables et se mettent à bavarder. Cette caravane sur du gravier n'est pas qu'un lieu où venir se restaurer, c'est aussi un lieu de rencontre. Surtout pour les toxicomanes, qui se racontent leurs mésaventures des derniers jours. Peu à peu, des personnes s'assoient autour de la vasque où brûle désormais un feu. Un bénéficiaire raconte que cela fait 44 ans qu'il est dans la rue. Il a vécu mille choses, a essayé différentes drogues et a fini par vivre complètement en marge de la société.

Cet homme n'est pas un cas isolé. L'institution Gassenarbeit Elim accueille deux fois par semaine 100 à 120 bénéficiaires sur le Riehenring. Les organisations qui font du travail de rue,

comme l'association diaconale Diakonische Stadtarbeit Elim, sont toujours plus importantes. D'après Chris, elles sont souvent un premier point de contact. Si un bénéficiaire demande un entretien personnel ou de l'aide pour fixer des objectifs, c'est un succès pour l'équipe. En plus du travail de rue et d'un café, l'institution propose un accompagnement ambulatoire au logement et une offre de soins. Chris souhaiterait que les personnes qui vivent dans la rue retrouvent un logement aussi vite que possible. Il est particulièrement important d'agir rapidement avec les jeunes : c'est le groupe d'âge le plus vulnérable.

Les personnes qui se présentent à Elim sont très mal en point. Certaines sont sous-alimentées et ont tiré un trait sur l'hygiène. La dépendance met leur corps à rude épreuve. Elles attendent souvent le tout dernier moment pour se rendre à l'hôpital. Pourquoi n'appellent-elles pas à l'aide plus tôt ? La honte, les frais à prendre en charge ou encore le manque de confiance dans le système.



Le fourgon de Table Suisse arrive entre 10h30 et 11h00. Les chauffeurs déchargent les caisses et l'équipe d'Elim porte les denrées dans la caravane ou sur les tables. Les chauffeurs reprennent la route et la transformation des produits reçus commence : salades, tomates, poivrons, champignons, concombres, pain et fruits. Chris décide de préparer un ragoût de légumes avec les champignons et les poivrons. Il y a aussi de la viande au menu aujourd'hui, accompagnée d'une salade verte et d'une salade de tomates et de concombres. Dans l'improvisation (et même un peu de chaos), tout le monde s'active à émincer les produits. Comme les ressources sont limitées, l'équipe essaie de tirer parti au mieux de chaque aliment disponible. Les bénéficiaires, eux, sont reconnaissants. Environ 40 à 50 portions sont préparées, mais elles sont plutôt petites, car les toxicomanes ne veulent ou ne peuvent pas manger de trop grandes quantités.

L'équipe commence à distribuer les repas à 12h30. Jusqu'à environ 15h30, les bénéficiaires sont les bienvenus, après quoi tout est rangé. A 16h00, l'équipe prend congé et Chris et Andy retournent à la Haus Elim. Une nouvelle journée de travail s'achève.



Ensemble contre le gaspillage alimentaire

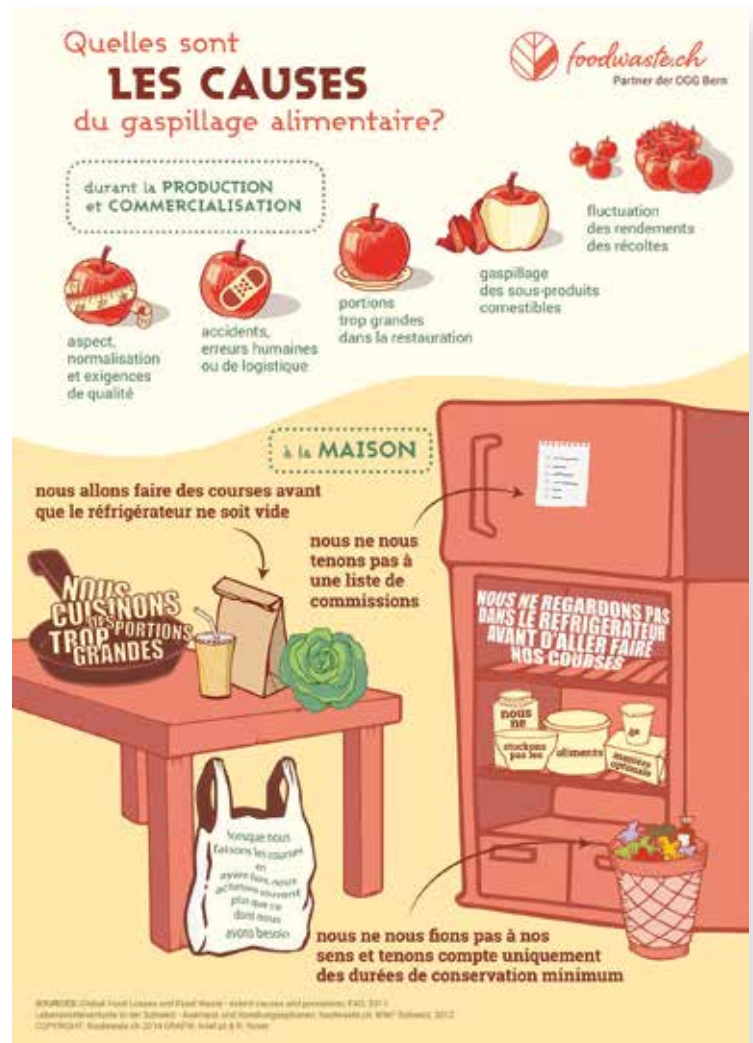
En 2001, tandis que Table Suisse voyait le jour, le gaspillage alimentaire était encore un concept très abstrait. Aujourd'hui, il est plus que jamais d'actualité, avec son impact à la fois écologique et social. Claudio Beretta, expert en gaspillage alimentaire, nous explique comment politique, entreprises et particuliers peuvent s'unir pour le réduire.

Qu'entend-on exactement par « gaspillage alimentaire » ?

Claudio Beretta : Le terme désigne les denrées qui ne sont pas consommées par l'homme et manquent ainsi leur objectif premier : nourrir la population. Ces produits finissent au compost, à la poubelle ou dans des mangeoires d'animaux. Précisons toutefois que si des aliments pourrissent dans les champs avant leur récolte, il ne s'agit pas de gaspillage alimentaire. Pas plus que les parties d'aliments qui ne sont pas comestibles et ne sont donc pas non plus des pertes alimentaires évitables.

Quels facteurs favorisent le gaspillage alimentaire ?

En réalité, il résulte toujours d'une chaîne de facteurs. A la base, il y a la surproduction. Mais comment expliquer la surproduction ? En pointant du doigt des facteurs clés : la prospérité en Suisse, le manque de conscience sur les conséquences du gaspillage et l'absence de considération. Nous devons songer à la quantité de ressources contenues dans les aliments. De même, il nous faut garder à l'esprit que nous importons des denrées, notamment de pays où règne la misère, pour les jeter ensuite. Notre mode de vie est souvent spontané et intuitif. Nous sortons manger au restaurant sur un coup de tête alors qu'il y a des restes dans le frigo. Dans le sillage d'une offre toujours plus abondante, plus fraîche et plus « parfaite », les consommateurs ont développé leurs préférences et leurs attentes en conséquence. Du champ à l'assiette, tous les acteurs sont concernés. Si nous avions la possibilité de choisir en toute connaissance de cause, personne ou presque n'opterait de nos jours pour le système de gaspillage actuel. Laissez-moi illustrer mon propos. En Angleterre, en 2007, de fortes pluies ont ravagé une grande partie de la récolte de pommes de terre. Des exemplaires difformes, trop grands ou trop petits ont alors été proposés dans le commerce. Des sondages ont révélé que la plupart des consommateurs n'avaient même pas remarqué la différence – et ceux qui l'avaient remarquée étaient tout aussi satisfaits. Conclusion ? Les normes ne sont pas forcément synonyme de plus-value pour la clientèle, même si nous optons fréquemment pour des aliments prétendument plus esthétiques. Pourtant, ceux-ci ne sont pas forcément meilleurs. De fait, ils sont même souvent pleins de pesticides.



Quel impact a le gaspillage alimentaire sur l'environnement et la société ?

Un impact énorme. Les aliments qui sont cultivés en Suisse sans être finalement consommés représentent une surface agricole de la taille du canton du Valais. Dans le même temps, de grandes surfaces de pâturage sont nécessaires pour les produits d'origine animale. Les aliments qui ne sont pas consommés occupent de nombreuses surfaces abondamment arrosées – en particulier pour les produits importés. La quantité d'eau annuelle est quatre fois celle du volume du lac de Sihl ! Dans le système alimentaire suisse, l'impact environnemental du gaspillage alimentaire est à peu près celui de la moitié des voitures en circulation. Pour la société, le gaspillage alimentaire est aussi un gigantesque gouffre financier : des milliards sont investis en vain dans l'importation ou la production de denrées. En tant que consommatrices et consommateurs, nous supportons ces pertes en payant plus cher le produit acheté ou par le biais d'impôts. Si nous faisons nos courses dans une boulangerie qui propose tous ses produits sans exception jusqu'à la fermeture, nous finançons la perte. En revanche, si nous préférons une boulangerie qui n'a plus qu'un petit assortiment en vitrine en fin de journée, tout le prix est affecté à la qualité des produits.

Les ménages causent près de 30% du gaspillage alimentaire. Est-ce par manque d'information ? Que peuvent faire les consommatrices et les consommateurs ?

Il y a un manque d'information, c'est un fait. Par exemple, bien des consommateurs ne savent pas que la date limite de consommation est une garantie de qualité, mais qu'elle n'a rien à voir avec la sécurité alimentaire. Un vrai travail de sensibilisation est nécessaire. Par ailleurs, des astuces toutes simples réduisent le gaspillage à la maison : faire preuve de créativité en cuisine, préparer une liste des courses, résister aux offres spéciales ou encore optimiser le stockage des aliments.

Notons que le gaspillage alimentaire peut être évité ailleurs qu'à la maison. Concrètement, les consommateurs ont une grande influence sur d'autres acteurs. Ainsi, arrêtons de nous plaindre auprès de notre boulanger ou de notre commerçant lorsque notre pain favori n'est plus disponible juste avant la fermeture. Au contraire : un feedback constructif peut avoir un vrai impact. Si plusieurs clients demandent pourquoi le pain de la veille n'est pas proposé à la vente, le boulanger finira peut-être par le replacer sur ses étagères. Avec ce genre d'interactions, nous pouvons contribuer tous ensemble à réduire le gaspillage alimentaire. Nous pouvons aussi opter pour l'agriculture solidaire, qui propose des paniers de légumes tout juste mûrs.

Quelles solutions innovantes peuvent éviter ou réduire le gaspillage alimentaire ?

La science et l'industrie proposent de nombreuses solutions. Les coproduits tels que les tourteaux en sont un exemple : ils contiennent des substances saines indésirables dans le produit principal, mais que des technologies innovantes peuvent transformer en produits intéressants.

En parallèle, de nouveaux guides pour la vente et les dons d'aliments offrent une approche innovante depuis la perspective de la science, en stipulant que tous les produits peuvent encore être vendus ou donnés après la date de durabilité minimale pendant une période allant de six jours à un an (selon le produit). Si la clientèle reçoit des informations claires à ce sujet, elle n'a pas l'impression d'acheter de vieux produits. Certains petits magasins, à l'image des commerçants bio, mettent déjà en œuvre cette pratique. Reste à espérer que les grossistes feront de même, car pour l'heure, la crainte de faire la une des journaux après avoir vendu des produits périmés pèse plus lourd dans la balance que le risque d'une mauvaise publicité liée à un gaspillage inutile.

Comment les entreprises de l'industrie alimentaire peuvent-elles optimiser leurs processus pour réduire le gaspillage ? Quel est le rôle des détaillants ?

L'utilisation de coproduits joue un rôle important – par exemple valoriser le petit-lait comme un coproduit de la fabrication du fromage, le buttermilk de celle du beurre ou la mélasse de celle du sucre.

De même, les optimisations sur le plan technique sont un facteur clé. Ainsi, les sites de production doivent être en mesure de traiter des ingrédients de base de toutes les tailles. Par exemple, une



Collaborateur scientifique à la Haute école zurichoise des sciences appliquées (ZHAW), **Claudio Beretta** est spécialisé dans l'alimentation durable et la prévention du gaspillage alimentaire. Il est à la fois président et cofondateur de food-waste.ch. Depuis son lancement en 2012, cette plateforme reconnue a pour objectif

de créer des interactions entre connaissances scientifiques et applications pratiques. Grâce à son travail, Claudio Beretta contribue à sensibiliser à la problématique du gaspillage alimentaire et à développer de nouvelles solutions.

installation qui prépare des soupes doit pouvoir transformer des carottes petites, grandes ou difformes.

Il faudrait par ailleurs optimiser la planification des quantités le long de la chaîne de création de valeur et tout bonnement ignorer les exigences irréalistes des détaillants. Quand des détaillants exigent que des commandes soient passées d'un jour à l'autre et soient impérativement honorées, les surproductions auront tendance à être la norme pour répondre aux attentes. Aussi une collaboration entre industrie, détaillants et agriculteurs est-elle importante.

En termes de fixation des prix, il faut créer une vérité des coûts réaliste. A l'heure actuelle, les produits carnés sont par exemple davantage subventionnés que les fruits et légumes, alors qu'ils sont plus nocifs pour l'environnement. Cela conduit à des paradoxes, les végans participant par exemple au financement du secteur de la viande par le biais de leurs impôts. Or, acheter des aliments, c'est un peu comme voter : nous décidons quel système de production soutenir. Tant que les prix ne reflètent pas la vérité des coûts, la situation est biaisée. Si nous devons payer plus cher une carotte bio qu'une carotte conventionnelle, alors que cette dernière contient des pesticides qui coûtent de l'argent à la société (frais sanitaires et environnementaux), cela pèse sur notre décision. Sans compter que nous jetons plus facilement les aliments si nous les achetons moins chers qu'ils ne le sont en réalité et que nous couvrons sans le savoir les coûts restants par nos impôts.

Le gaspillage alimentaire est aussi un thème politique de poids. L'objectif du Conseil fédéral – réduire de moitié les déchets alimentaires d'ici 2030 – est-il réaliste ?

Oui, si tous les acteurs s'impliquent immédiatement et activement. D'ici 2025, il faudrait déjà observer une réduction du gaspillage alimentaire sur une base volontaire. Des mesures supplémentaires pourront ensuite être prises. Impossible toutefois de garantir que l'on disposera de suffisamment de données d'ici 2025 pour évaluer si la Suisse est en passe d'atteindre cet objectif ou non.

Comme le gaspillage alimentaire entraîne des milliards de pertes chaque année, il serait justifié d'utiliser davantage de ressources fiscales pour trouver une solution durable qui permettrait de réaliser des économies considérables sur la durée.

Quiche aux légumes



- 1 pâte à tarte
- 800 g de restes de légumes, au choix
- 3 cs de graines de tournesol (facultatif)
- 50 g de parmesan

Nappage :

- 3 œufs
- 1 pincée de sel
- 1 cc de poivre
- 1 cs de graines de chia
- 2 cs de graines de pavot
- 3,5 dl de lait

Préparation

- Placer la pâte à tarte au fond d'un moule et la piquer avec une fourchette.
- Couper les légumes en petits morceaux et les répartir sur la pâte.
- Pour le nappage : battre les œufs, ajouter le reste des ingrédients. Bien mélanger.
- Verser le nappage sur les légumes, parsemer de graines de tournesol (facultatif) et de parmesan.
- Cuire au four pendant 30 minutes à 200 °C (chaleur tournante).

Recette anti-gaspi

De Vivien Walther,
Junior Fundraising & Communication

L'Hôpital cantonal de Lucerne, par exemple, a réduit d'un tiers son gaspillage alimentaire durant la première année qui a suivi l'introduction de mesures. Les frais investis ont déjà été compensés plusieurs fois. Sur le plan national, le gaspillage alimentaire est encore bien plus significatif pour l'économie. Pour les entreprises, selon une étude portant sur plus de 1000 d'entre elles, les économies réalisées sont quatorze fois supérieures aux investissements consentis.

L'exemple de l'Angleterre illustre bien le vrai travail d'information qu'une campagne peut accomplir. En cinq ans, le pays a réduit son gaspillage alimentaire de 20% grâce à une campagne de sensibilisation qui a coûté 26 millions de livres. Plus de 6 milliards de livres d'aliments ont été économisés par les ménages. Concrètement, les économies réalisées par la société sont donc plusieurs centaines de fois supérieures à ce que la campagne a coûté aux contribuables ! La Confédération devrait par conséquent investir davantage dans la sensibilisation (informations et campagnes) et proposer aussi des financements initiaux aux entreprises qui n'ont pas forcément de budget pour ce genre de dépenses. Des groupes de travail et des mesures de soutien concrètes pour les entreprises seraient également utiles pour leur montrer comment et où intervenir.

La manière de traiter les aliments diffère-t-elle selon les pays ou les cultures ?

Dans certaines cultures, il est impoli de finir son assiette, car cela peut être interprété comme une manière de signifier à l'hôte que l'on n'est pas encore rassasié. Dans ce cas, c'est un changement culturel impliquant une communication plus ouverte qui serait nécessaire.

L'appréciation de la nourriture n'est pas non plus la même partout. En Suisse, les dépenses pour la nourriture représentent environ 7% du revenu, contre 45% environ au Cameroun. Évidemment, dans les pays où les aliments ont une valeur comparativement plus élevée, ils ne sont pas jetés aussi facilement. En Europe, peu de données sont disponibles pour pouvoir faire des analogies entre les pays.

A long terme, quel est l'impact d'une réduction réussie du gaspillage alimentaire ?

Dans l'idéal, j'aimerais que la population reconnaisse la vraie valeur des aliments. Si nous cultivons nos propres tomates, nous n'achèterons pas spontanément des courgettes étrangères et ne jetterons pas nos tomates juste parce que nous avons soudain plutôt envie de courgettes. Chaque produit du supermarché implique toute une chaîne de création de valeur et de nombreuses personnes. Si nous gardions cette vérité à l'esprit, bien des problèmes environnementaux pourraient être résolus. Une partie des terres arables que notre réduction du gaspillage libérerait pourrait par exemple servir à protéger la biodiversité – la place manque souvent pour ce combat à l'heure actuelle. Les surfaces restantes pourraient être utilisées pour des cultures biologiques ou régénératives. Le rendement serait moins important, mais les sols seraient préservés.

Une recette anti-gaspillage à partager avec nous ?

Les fruits ratatinés ou les abricots abîmés par la grêle font d'excellentes tartes. Les bananes trop mûres peuvent servir de base pour une crème dessert : la texture n'en sera que plus crémeuse. Les épluchures de pommes de terre contiennent de précieux nutriments. Bien écrasées, elles donnent une consistance plus intéressante à une purée. La compote de pommes peut très bien être préparée avec des pommes non épluchées pour éviter de jeter toutes ces pelures. Enfin, le buttermilk peut remplacer le lait dans de nombreuses recettes.

L'engagement régional, dans notre ADN



Celui-ci a déclaré : « Merci de votre générosité ! C'est avec plaisir que nous accueillerons à nouveau l'un des collaborateurs de billerbeck Schweiz AG sur l'une de nos tournées ! »

« Des dons pour le centre de soins palliatifs Hospiz Aargau à Brugg aux dons pour la Fondation Table Suisse, notre engagement social et culturel est multiple et doit permettre de soutenir de nombreuses institutions. Notre philosophie d'entreprise reflète notre volonté d'agir de manière exemplaire dans notre environnement, raison pour laquelle nous nous engageons également au-delà des frontières de l'entreprise.

L'entreprise billerbeck Schweiz AG soutient désormais Table Suisse dans le projet Brot-Egge à Zurich-Seebach. Depuis plus de quinze ans, le centre d'accueil de la fondation d'œuvre sociale du pasteur Sieber est implanté dans la Seebacherstrasse. Employés, civilistes et bénévoles s'y occupent des besoins des personnes défavorisées et dans le besoin du quartier. Fidèle à la devise « récupérer – distribuer – nourrir », le centre s'engage en faveur des personnes touchées par la pauvreté et contribue à la réduction du gaspillage alimentaire en Suisse.

Le 27 septembre, en compagnie de l'équipe de direction de billerbeck Schweiz AG, Friedrich et Ingrid Ermert, respectivement directeur et actionnaire du groupe billerbeck, ont remis un chèque d'une valeur de 15 000 francs à Philipp Schreier de la Fondation Table Suisse.

Il a toujours été clair pour nous que tous nos dons avaient pour objectif de promouvoir toute la gamme des engagements sociaux et de les valoriser. Aussi entretenons-nous et soutenons-nous, aux côtés de nos partenaires, de nombreuses initiatives citoyennes. Cet engagement en faveur de projets sociaux et culturels de proximité nous tient à cœur et est l'une de nos priorités. »

Proaktiv.
Smart.
All Inclusive.

care4IT

« Voilà des années que care4IT est un prestataire de services informatiques dans la région de Zurich. A ce titre, c'est un honneur de soutenir Table Suisse dans sa mission. Notre parrainage du café de rue Sunestube du pasteur Sieber reflète également notre volonté de renforcer la communauté locale et d'utiliser la technologie pour le bien de tous. En plus de proposer des repas, le café de rue est aussi un havre de paix pour les personnes en détresse.

Depuis notre création il y a 20 ans, la durabilité et la responsabilité sociale sont des piliers essentiels de nos activités. Entreprise climatiquement neutre, nous nous efforçons d'apporter une contribution positive au secteur informatique, mais aussi à la société dans son ensemble. Grâce à notre collaboration avec Table Suisse, nous pouvons avoir un impact au-delà des frontières de Zurich et être utiles dans la lutte contre la pauvreté et le gaspillage alimentaire.

Merci à Table Suisse de nous donner la possibilité de participer à cette mission importante. Nous sommes impatients de continuer à collaborer de longues années encore et d'œuvrer ensemble en faveur de la croissance et des changements positifs dans notre communauté. »

De la salade pour Table Suisse



Parlez-nous un peu de l'entreprise Eisberg AG...

Christian Guggisberg, directeur d'Eisberg/Sylvain&CO, président de la direction, CEO adjoint du groupe Eisberg : Entreprise du Bell Food Group, Eisberg AG est leader du marché suisse dans la fabrication de produits Convenience ultrafrais à courte durée de conservation (fruits, légumes, salades). Avec plus de 650 collaborateurs à Dällikon et Dänikon, Eisberg AG approvisionne quotidiennement le commerce de détail et les restaurants de Suisse.

Quelles mesures la société Eisberg AG prend-elle pour réduire le gaspillage alimentaire ?

Différentes mesures. L'une d'entre elles consiste à produire autant que possible sur commande, et non en prévision de la demande future. Ce choix réduit toutefois la productivité et est un vrai défi en raison des délais de commande et de livraison restreints de nos produits, qui ont par-dessus le marché une durée de conservation limitée.

Comment en êtes-vous venus à décider de faire don à Table Suisse des denrées qui ne peuvent plus être vendues ?

Dès lors que nous avons réalisé une plus-value sur les produits, il n'est pas question de gaspiller des marchandises qui peuvent encore parfaitement être consommées. Et évidemment, nous préférons aider des personnes dans le besoin plutôt que de détruire ces aliments.

Comment est née la collaboration avec Table Suisse ?

Nous avons demandé à Table Suisse si nos produits l'intéressaient et si notre processus lui convenait.

Quelle importance revêt l'engagement social pour Eisberg AG ?

Une vraie importance, notamment lorsqu'il s'agit de récupérer et de redistribuer des aliments. Jusqu'à présent, nous ne faisons « que » mettre ces denrées à la disposition de nos collaborateurs. Mais nous souhaitons en faire plus.

Quel type de produits donnez-vous ?

Tous nos produits qui peuvent encore être consommés sans crainte, mais qui ne conviennent plus à nos clients en raison du peu de temps qu'ils pourraient encore passer dans les rayons. Nous donnons nos marchandises tous les jours, du lundi au vendredi.

Comment mettez-vous l'accent sur la lutte contre le gaspillage alimentaire au sein de votre société ?

Nous saisissons tous les jours les quantités gaspillées et en discutons régulièrement à tous les niveaux, jusqu'à la direction. Si nécessaire et si possible, des mesures sont bien sûr prises pour minimiser ce gaspillage.



Comment se passe la collaboration avec Table Suisse ?

Comme notre société fonctionne à 1000 à l'heure, nous apprécions que Table Suisse soit flexible et puisse planifier les collectes même sans quantités concrètes. La collaboration fonctionne très bien, de façon très fluide. Par exemple, une deuxième collecte peut être planifiée si la première n'a pas suffi.

Prévoyez-vous d'étoffer encore votre engagement contre le gaspillage alimentaire ?

Nous souhaiterions pouvoir donner des aliments six fois par semaine, du lundi au samedi.



De jolies initiatives, entre engagement, créativité et passion

Chiffres 2023

6500 tonnes de denrées et de produits non alimentaires

En 2023, la Fondation Table Suisse a récupéré 6500 tonnes de denrées et de produits non alimentaires – un chiffre en hausse de 400 tonnes (+7%) par rapport à 2022. De quoi préparer 18,6 millions de repas pour des personnes touchées par la pauvreté.



Futur en tous genres 2023

Des bénévoles en herbe

En novembre, à l’occasion de la journée nationale Futur en tous genres, Table Suisse a donné à des élèves un aperçu de son travail quotidien et leur a présenté les thèmes du gaspillage alimentaire et de la pauvreté. Les élèves nous ont aidés en y mettant tout leur cœur – et qui sait, certaines et certains seront peut-être les bénévoles de demain !



QoQa

SolidaryDay 2023

Pour la cinquième fois, la plateforme QoQa, qui propose chaque jour une sélection de produits et de services à la vente, a renoncé au Black Friday, préférant organiser une campagne de dons en faveur d’organisations caritatives.



Lors du SolidariDay 2023 du 24 novembre, le public avait la possibilité de soutenir sept projets à choix. Au total, 118 515 francs ont été récoltés pour Table Suisse !

80^e Olma

Un public vraiment intéressé

La Fondation Table Suisse a pu participer à la 80^e Olma, la foire suisse de l’agriculture et de l’alimentation, organisée du 12 au 22 octobre 2023. Dans le cadre d’une exposition spéciale, nous avons pu sensibiliser les visiteurs au thème du gaspillage alimentaire. En outre, nous leur avons offert un petit snack et proposé de participer à un concours.



Comme le résume Silja Tatic, responsable région Suisse orientale : « Nous avons rencontré de nombreuses personnes intéressées, offert des petits cadeaux et parlé du gaspillage alimentaire. L’expérience a été réussie et le bilan très positif. »

TWINT

Des dons pour la Saint-Nicolas

Le jour de la Saint-Nicolas, TWINT a lancé une initiative pour réduire le gaspillage alimentaire et soutenir les personnes dans le besoin. Les utilisatrices et utilisateurs de l’app ont pu faire un don à une organisation de leur choix parmi celles proposées. Table Suisse faisait partie de la sélection. Chaque don comptait double : pour chaque don effectué ce jour-là, TWINT a versé 5 francs supplémentaires à la Fondation Table Suisse. L’objectif de 5000 francs a été atteint. Merci à TWINT ainsi qu’à toutes celles et tous ceux qui ont fait un don !



Soirée 2^{ème} Service

Un menu à base de denrées récupérées

Le 17 mars, la Soirée 2^{ème} Service a eu lieu à Ecublens, à l'occasion des dix ans du SwissTech Convention Center. Cette soirée caritative bien particulière a rassemblé 210 personnes. Les chefs de renom Franck Giovannini, Guy Ravet, Marie Robert et Jean-Sébastien Pouch ont préparé un menu composé principalement de denrées récupérées. Les bénéfices de la soirée ont été reversés à la Fondation Table Suisse et à une autre organisation.



Rock macht satt

Un concert pour la bonne cause

Le samedi 21 octobre 2023, le Kulturhof du Château de Köniz a une nouvelle fois vibré au son du concert « Rock macht satt ». C'était déjà la sixième édition de ce concert de charité organisé par l'association « Rock macht satt » au profit de Table Suisse. Cette année, Schörgeli et Chrigu Blaser étaient sur scène. Les recettes ont été versées à Table Suisse. Tous les musiciens, bénévoles et organisateurs ont renoncé à leur cachet.



Des tournées spéciales avant les fêtes

11 tonnes récupérées

Les samedis précédant le 24 et le 31 décembre, Table Suisse a fait halte en fin de journée dans différents commerces qui avaient préalablement trié les denrées dont la date d'expiration approchait. Les marchandises ont été chargées dans les fourgons, puis redistribuées à des organisations sociales qui s'occupent de personnes touchées par la pauvreté. Table Suisse a ainsi sauvé 11 tonnes d'aliments – de quoi embellir les fêtes de fin d'année de nombreux bénéficiaires. Merci aux détaillants pour ces dons de marchandises et aux nombreux bénévoles pour leur soutien !



Pour-cent culturel Migros Suisse orientale

Journée des bénévoles

Silja Tatic, responsable de la région Suisse orientale, a invité les bénévoles à un dîner au restaurant Gartenhaus à St-Gall à l'occasion de la Journée des bénévoles (5.12.2023) pour les remercier de leur engagement. En collaboration avec Migros Suisse orientale et le Pour-cent culturel Migros, elle a eu le plaisir de remettre aux bénévoles un bon d'achat d'une valeur de 50 francs.

MIGROS

MyMuesli

Un don de marchandises

L'entreprise MyMuesli fait don à Table Suisse des commandes de clients qui n'ont pas pu être distribuées. Les envois retournés sont automatiquement redirigés vers le site de Pratteln. Les boîtes de muesli y sont collectées et redistribuées à des institutions sociales de la région.

L'institution Lausner Tafel (BL) a été comblée de recevoir ces délicieux mueslis. Les différentes variétés ont été dégustées au cours d'un goûter. Inutile de préciser que l'ambiance était au beau fixe ! D'ordinaire, les produits de MyMuesli sont trop chers pour les bénéficiaires de cette organisation, mais grâce à ces dons, ils ont pu les savourer et emporter une boîte chez eux.



Un grand merci à tous les partenaires
et à toutes les personnes.



L'aspect humain avant tout

Carmina Ouznadji a récemment fêté ses dix ans à la Fondation Table Suisse, où elle est en charge de la comptabilité et du personnel. Cette experte en chiffres fait également preuve de beaucoup de sensibilité à l'égard de ses semblables. Son équipe apprécie sa solide expérience et ses conseils qu'elle dispense à de nombreux collègues.

En travaillant chez Table Suisse, Carmina souhaite apporter sa contribution personnelle à la lutte contre la pauvreté en Suisse. Compte tenu de son expérience familiale de la pauvreté et de son utilisation consciente des ressources, ce thème lui tient particulièrement à cœur. Après s'être d'abord intéressée à la médecine, Carmina s'est découverte une passion pour les chiffres à l'école de commerce. Au terme de sa formation commerciale, elle a acquis de l'expérience professionnelle avant de se tourner vers la comptabilité. Elle a rejoint Table Suisse lorsqu'elle a appris que la fondation souhaitait restructurer son service de comptabilité, car elle a été immédiatement séduite par la mission de Table Suisse et l'opportunité d'aider des personnes dans le besoin.

Ces dix dernières années, Carmina a vécu quantité d'histoires riches en émotions, mais une rencontre avec un ancien boxeur qui a surmonté une mauvaise passe et aide désormais les autres l'a particulièrement touchée. Pour Carmina, le gaspillage alimentaire et la pauvreté sont des thèmes fondamentaux. A ses yeux, il est important que les personnes qui ont besoin d'aide la reçoivent. Elle est convaincue que tout le monde peut apporter sa contribution à la société et à l'environnement.

Merci, Carmina, pour ton précieux soutien au fil des années !



Ma première tournée de collecte et de redistribution

Stagiaire dans le fundraising et la communication à la Fondation Table Suisse, j'ai eu l'occasion de participer à une tournée de collecte et de distribution le 13 novembre 2023. Cette expérience a été extrêmement enrichissante pour moi, car j'ai pu mieux me représenter les différentes régions et le mode de fonctionnement de la fondation. La journée a commencé tôt : mon réveil a sonné à 5h00 ! Je suis arrivée à Kehrsatz à 7h00 et j'ai été accueillie par les civilistes. Petit à petit, les autres collaborateurs et civilistes nous ont rejoints. James, responsable de la région Mittelland, m'a rapidement fait visiter l'entrepôt avant que les choses sérieuses ne commencent. J'ai accompagné Mario, un civiliste, dans sa tournée dans le canton de Fribourg. Thomas, le responsable dispatch de la région Mittelland, nous a montré les produits du stock que nous devons charger dans le fourgon frigorifique. La tournée a commencé à 7h30 et je brûlais d'impatience. Par rapport aux autres jours de la semaine, le lundi est plutôt calme. Nous avons d'abord rendu visite à quelques donateurs puis, vers 10h30, nous avons distribué les premiers aliments. Nous avons ensuite poursuivi notre tournée en livrant des produits surtout à des centres d'accueil pour femmes et à des centres d'asile. Quelle joie de voir leur émotion quand nous leur déposons des œufs, des yoghourts et de la viande ! Nous avons terminé notre tournée vers 13h00, mais Thomas nous a appelés avec une tâche supplémentaire à effectuer dans l'entrepôt. Sur le chemin du retour vers Kehrsatz, nous avons laissé les caisses vides aux donateurs pour faire de la place dans le fourgon. Arrivés à destination, j'ai été impressionnée par la quantité de produits. J'étais choquée de voir tous ces aliments qui, sans notre intervention, auraient fini à la poubelle. De retour à Kehrsatz, j'ai pesé la marchandise et je l'ai stockée dans la chambre froide et l'entrepôt : plus de 600 kilos de marchandises ! Pour finir, Thomas a reçu une énorme livraison de quinze palettes et je l'ai aidé à les ranger dans l'entrepôt. La journée a été une expérience formidable, j'ai adoré pouvoir être en première ligne. Ce ne sera certainement pas ma dernière tournée !

Des kilomètres pour la bonne cause



La Course féminine suisse de Berne et la course du Greifensee à Uster sont deux manifestations sportives très appréciées. Cette année, la Fondation Table Suisse a le plaisir d'y participer en tant que Charity Partner.

La **Course féminine suisse de Berne** est une course annuelle qui réunit des femmes de tous âges et de tous niveaux. Le parcours passe par de magnifiques coins de Berne et offre aux participantes l'opportunité de s'illustrer tout en faisant une bonne action. La Fondation Table Suisse sera présente afin de récolter des fonds et de sensibiliser aux thèmes du gaspillage alimentaire et de la pauvreté.

La **course du Greifensee à Uster** est une manifestation sportive qui s'adresse aux coureurs de tous âges. Le parcours longe les rives du pittoresque lac. Un décor à couper le souffle pour les participants. La Fondation Table Suisse sera là aussi présente en tant que Charity Partner afin de récolter des fonds et d'informer le public sur sa mission.

Grâce à la présence de la Fondation Table Suisse, les coureurs de ces deux événements pourront atteindre leurs objectifs sportifs, tout en apportant une contribution positive à la société. Grâce à leurs dons et à leur soutien, les personnes dans le besoin de Suisse pourront recevoir des denrées.

Nous sommes heureux que Table Suisse participe à ces deux courses en tant que Charity Partner et espérons que cette collaboration sera fructueuse pour le bien de la communauté.

Pour plus d'informations :

www.frauenlauf.ch

www.greifenseelauf.ch



Table Suisse au quotidien



Soutenez-nous – Faites un don maintenant, facilement et sans attendre. Merci !

Avec un don de **50 francs**, nous redistribuons des aliments qui permettront de préparer **285 repas**. Et dans le même temps, **100 kilos d'aliments** ne terminent pas à la poubelle. Un don à Table Suisse est donc un investissement qui porte ses fruits.

Notre compte réservé aux dons
Fondation Table Suisse
Credit Suisse SA
IBAN CH63 0483 5033 2362 3100 2

Tous les dons sont exonérés d'impôt. Merci du fond du cœur de votre fidélité.

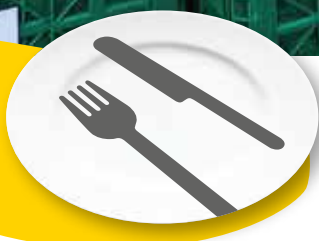
Faites un don avec TWINT !

Scannez le code QR avec l'app TWINT
Confirmez le montant et le don



Table Suisse

recupérer – distribuer – nourrir



Fondation Table Suisse
Bahnhofplatz 20
3210 Chiètres
T 058 255 62 00
info@tablesuisse.ch
www.tablesuisse.ch

Pour en savoir plus et suivre notre engagement :
www.tablesuisse.ch

