

# Tour de table

Automne 2022

Table Suisse

recupérer – distribuer – nourrir



**En tournée avec Henry Goldmann**

*Portrait d'un bénévole*

Page 6

# SOMMAIRE

Page 3 Editorial

Page 5 Gaspillage

Page 8 Pêle-mêle

Du soutien de toutes parts.

Page 10 En interne

## .....GASPILLAGE



### Plus loin que l'étiquette

*Bien des aliments peuvent encore être consommés après la date de durabilité minimale.*

Page 5

## .....PORTRAIT



### Portrait d'Henry Goldmann

*Un bénévole de Table Suisse en tournée.*

Page 6

## .....DIVERS



### « Journée de la Soupe »

*Encore un peu de patience : plus que quelques mois avant la 19e Journée de la Soupe.*

Page 11

# Merci

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



#### Couverture :

Henry Goldmann, bénévole

#### 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), Evelyn Oechslin, Nadja Keller

**Mise en page et design :** Atelier Herrmann SGD, Gümmenen

**Photos :** Sandra Mumprecht, Carlos Ingold, Table Suisse

**Impression :** Mastra Druck AG, Schönbühl. Document neutre en carbone, imprimé en Suisse.

**Tirage :** 6000 exemplaires (allemand / français), édition septembre 2022. Tour de table paraît au printemps et à l'automne.



Chère lectrice, cher lecteur,

En **Suisse romande**, le centre névralgique de **Table Suisse** se trouve à Ecublens. C'est de là que, chaque matin, douze collaborateurs prennent la route pour collecter et redistribuer des denrées dans les cantons de Vaud, de Neuchâtel ou du Jura. A bord de nos six fourgons, ils parcourent 150 000 kilomètres par an. Notre bilan environnemental reste néanmoins positif, puisque du lundi au vendredi, nous distribuons **5,5 tonnes de denrées par jour**. Pour lutter vous aussi contre le gaspillage alimentaire, rendez-vous en page 5.

Voilà douze ans que j'ai rejoint Table Suisse. Je connais la fondation et nos partenaires sur le bout des doigts. C'est une chance, car à mon poste de responsable de région, je dois souvent improviser – notamment avec les marchandises collectées. Quand les grands distributeurs nous donnent des denrées, nous pouvons estimer les quantités en amont. Mais avec les producteurs directs, c'est une autre histoire : nous pouvons soudain recevoir **20 palettes d'un produit frais**. Il n'y a alors pas de temps à perdre pour tout distribuer rapidement.

Je suis d'autant plus fier de « **Foodbridge** », le projet que j'ai mené à bien. Grâce à cet outil en ligne, plus besoin de passer mille coups de téléphone lorsque nous disposons d'un produit en grande quantité : les bénéficiaires potentiels sont immédiatement et automatiquement informés.

A l'autre bout de la chaîne logistique figurent les institutions auxquelles nous livrons les aliments – en Suisse romande, ce sont presque toutes des **centres de distribution pour personnes dans le besoin**. Ils ont fort à faire, la demande ayant fortement augmenté en raison de la pandémie et de la guerre en Ukraine. Dans ce numéro, nous vous présentons Partage Riviera à Vevey. Découvrez cette association en page 4.

Nous livrons des aliments à environ 80 institutions. Rien ne serait possible sans nos bénévoles, qui sont à nos côtés jour après jour. Nous mettons l'un d'entre eux à l'honneur en pages 6 et 7.

Table Suisse n'existerait pas sans **ses bénévoles et ses donateurs**. C'est grâce à eux que la fondation peut apporter son aide à un nombre hélas croissant de personnes dans le besoin. Table Suisse s'emploie à **améliorer un peu leur quotidien**.

Je vous souhaite une excellente lecture !

Baptiste Marmier  
Responsable région Suisse romande

# Éditorial

# A Vevey, pas de file d'attente

*Chez Partage Riviera à Vevey, pas besoin de faire la queue : grâce à une simple application informatique développée par Michel Botalla, directeur de l'institution, les personnes dans le besoin se voient attribuer un créneau pour pouvoir venir tranquillement récupérer des aliments. L'objectif déclaré ? « Que tout le monde reparte avec le sourire ».*

Au quotidien, Partage Riviera déborde d'activité. L'institution distribue chaque semaine sept à huit tonnes d'aliments aux personnes dans le besoin, grâce à 60 bénévoles qui trient et distribuent les marchandises livrées par Table Suisse. 500 familles recourent actuellement à l'association. Environ une fois par semaine, on leur attribue un créneau durant lequel elles peuvent passer récupérer des produits.

Pour gérer le défi logistique que représentent ces énormes quantités d'aliments, l'association a besoin de personnes engagées. Avant la pandémie, Partage Riviera venait en aide à 100 familles. Mais avec le coronavirus et la guerre en Ukraine, ce nombre a été multiplié par cinq en très peu de temps.

## D'entrepreneur à directeur d'une organisation caritative

C'est le destin qui a conduit Michel à Partage Riviera. Ingénieur en informatique (l'un des premiers à avoir suivi cette formation en Suisse), il était indépendant et travaillait 80 heures par semaine. Avant de tout perdre en 2009. Criblé de dettes, il a par-dessus le marché été victime d'un burn-out. « Heureusement, j'avais ma fille », se souvient-il. Sans elle, il n'aurait pas trouvé la force de continuer et de faire la queue à L'Etape à l'époque où il était à la rue. L'Etape était l'institution qui a précédé Partage Riviera. Implantée à Vevey depuis 1997, elle a fusionné il y a trois ans avec Le Coup de Pouce basé à Clarens.

Un jour, Michel faisait donc la queue pour obtenir des aliments, car il voulait cuisiner pour sa fille. « Je ne l'aurais pas fait pour



moi, j'étais trop gêné », raconte-t-il. A ce moment précis, l'organisation a rencontré un problème informatique. Michel a pu le résoudre en cinq minutes. « Les responsables m'ont alors demandé si je voulais les rejoindre en tant que bénévole ».

Il a conçu un programme permettant aux personnes dans le besoin de recevoir un créneau par SMS, pour qu'elles « fassent leurs courses » en famille, en toute sérénité : « Une question de dignité ». Selon lui, Partage Riviera représente pour ces bénéficiaires une économie de 200 à 300 francs par mois – une grosse somme dans leur budget. Michel souhaite à présent mettre son application à la disposition d'autres institutions. Pour ce faire, il a fondé la société à responsabilité limitée d'utilité publique Anabase.

## Belle organisation, petit budget

Grâce à sa motivation, l'association a pu rapidement réagir aux besoins des réfugiés qui ont fui la guerre en Ukraine. En une semaine à peine, Michel et son équipe ont mis en place, en collaboration avec La Passerelle, une journée de distribution pour les familles ukrainiennes. 150 d'entre elles sont désormais inscrites chez Partage Riviera. Une centaine y passent chaque semaine. Table Suisse, qui a augmenté les quantités livrées, a aussi contribué à ce succès.

[Partageriviera.ch](http://Partageriviera.ch) | [Anabase.org](http://Anabase.org)

# Voir plus loin que l'étiquette

Quels aliments peuvent être consommés en toute sécurité même une fois la date indiquée sur l'étiquette passée ?

L'Objectif de développement durable 12.3 de l'ONU veut réduire de moitié le gaspillage alimentaire dans le monde d'ici 2030. Or, rien qu'en Suisse, 2,8 millions de tonnes d'aliments propres à la consommation finissent chaque année à la poubelle. Selon le WWF, à l'échelle mondiale, 2,5 milliards de tonnes de denrées ne sont jamais consommées. Statistiquement parlant donc, tous les aliments produits de janvier à mai sont jetés. Dans un contexte de faim dans le monde et de crise climatique, ce gaspillage massif n'est plus tolérable. Même dans un pays riche comme la Suisse, de nombreuses personnes n'ont pas les moyens de manger équilibré.

Pour freiner ce gaspillage, nous pouvons commencer par notre cuisine : bien des aliments peuvent encore être consommés pendant longtemps, même après la date indiquée.















Quels aliments peuvent être consommés en toute sécurité même une fois la date indiquée passée ?  
Fiez-vous à vos sens : regardez, sentez, goûtez.



La date de durabilité minimale n'est pas une date de péremption. S'ils sont conservés correctement et bien emballés, de nombreux aliments peuvent encore être consommés après la date de

durabilité minimale (DDM). Les durées ci-après vous aideront à estimer la durée de conservation de certains produits au-delà de la DDM – vos sens (vue, odorat, goût) vous guideront. Vous lutterez ainsi à votre échelle contre le gaspillage alimentaire, tout en économisant de l'argent.

Vous hésitez à conserver ou à jeter certains aliments ? La page [www.tablesuisse.ch/dateetetiquette](http://www.tablesuisse.ch/dateetetiquette) vous propose un aperçu pratique à conserver. Luttezz vous aussi contre le gaspillage alimentaire !

Date de durabilité minimale des produits...			
<b>+360 jours</b>			
 Farine	 Pâtes et riz	 Sel, épices, vinaigre	 Sucre, édulcorant, sirop, miel, confiture
<b>+120 jours</b>			
 Conserves de légumes, viande, fruits au sirop, conserves à l'huile, soupes et sauces lyophilisées		 Huile	 Boissons qui n'ont pas à être conservées au frais, softdrinks, eau minérale
<b>+90 jours</b> Au congélateur		<b>+30 jours</b>	
 Produits congelés		 Snacks salés, snacks cuits, crackers, graines, noix	 Boissons réfrigérées, jus de fruits ou de légumes
<b>+14 jours</b>			
 Eufs cuits	 Produits de salaison à consommer crus, jambon, salami, saucisse	 Produits de boulangerie préemballés	 Fromage blanc, yogourts, fromage frais, fromages à pâte molle

## Le risotto aux asperges, une recette de l'hôtel Baur au Lac

« Tasting not Wasting » 2022, Zurich : lors d'une soirée placée sous le signe « Tous ensemble contre le gaspillage alimentaire », le chef Maurice Marro et son équipe ont dû concocter à brûle-pourpoint un menu pour 140 hôtes. Pour une fois, pas question d'aller chercher des produits frais au marché. C'est Table Suisse qui les a livrés le jour même – des asperges, des légumes, mais pas de poisson ni de viande. Maurice Marro apprécie ce genre de défi créatif, même si cette cuisine est un peu plus simple. Les plats ainsi créés, délicieux, ont conquis les convives. Le chef nous dévoile sa recette de risotto aux asperges.



### Pour 4 personnes :

3 cl	d'huile d'olive
50 g	d'échalotes hachées
120 g	d'asperges blanches pelées et émincées
200 g	de risotto carnaroli
30 cl	de vin blanc
6 dl	de bouillon de légumes
100 g	de beurre
80 g	de parmesan râpé
8	asperges vertes
12 g	de rucola pour la garniture
	Sel et poivre

### Préparation :

Faire revenir les échalotes hachées et les asperges blanches dans l'huile d'olive. Ajouter le risotto, déglacer au vin blanc. Mouiller avec le bouillon. Cuire le risotto en le gardant al dente. Faire griller les asperges vertes. Réserver au chaud. Terminer le risotto avec le beurre et le parmesan. Dresser le risotto sur une assiette, déposer les asperges vertes dessus, garnir avec la rucola et quelques gouttes d'huile d'olive.



## « Pendant les tournées, je suis à la fois copilote, interlocuteur et conseiller professionnel »

*Depuis son départ à la retraite il y a six ans, Henry Goldman participe aux tournées de Table Suisse en tant que bénévole. Etre physiquement actif, nouer des contacts et faire une bonne action... son engagement lui permet de combiner tous ses intérêts.*

Pour l'essentiel, le travail d'Henry Goldman chez Table Suisse consiste à effectuer des tournées dans la région de Zurich avec un fourgon frigorifique. Le matin, après un rapide briefing du responsable de région à la centrale de Dietikon, les six fourgons prennent la route. Durant leurs tournées, Henry et son compagnon de route vont chercher des aliments excédentaires chez des grands distributeurs et les apportent à des institutions qui soutiennent les personnes touchées par la pauvreté. Les succursales à visiter lors de chaque tournée sont définies à l'avance.


Charger et décharger les denrées étant une activité très physique, il faut être en forme : « Etant donné que je suis très sportif, ce n'est pas un problème – plutôt un effet secondaire agréable de mon engagement »,

résume Henry. Il ajoute tout de même qu'il a un jour joué de malchance et qu'il s'est fait une hernie. Depuis, il fait davantage attention.

### « Tasting not Wasting »

A son départ à la retraite il y a six ans, Henry Goldman a souhaité s'établir à son compte. Il a donc commencé à proposer du coaching aux personnes désireuses d'optimiser leurs compétences en matière de présentation dans leur vie professionnelle ou privée, ou qui sont confrontées à des décisions importantes. En parallèle, Henry était en quête d'un engagement utile, actif et bénévole.

C'est à l'occasion d'un événement caritatif organisé au prestigieux hôtel Baur au Lac de Zurich qu'il a découvert Table



« Une joie et une gratitude tellement précieuses »

Suisse. L'événement s'articulait autour du concept « Tasting not Wasting ». Table Suisse avait collecté des denrées, utilisées par l'hôtel pour préparer un menu servi au public de donateurs. « Ce qui m'a tout de suite séduit dans le concept derrière Table Suisse, c'est que la fondation s'attaque à deux problématiques en même temps : la pauvreté et le gaspillage alimentaire ». Il a alors pris contact avec la présidente de l'Association des donatrices et donateurs de l'époque. Et son aventure en tant que bénévole a commencé.

#### **De belles rencontres pendant les tournées**

Le travail de copilote, très varié, permet de faire énormément de rencontres. Comme les tournées se font toujours à deux, Henry fait sans cesse la connaissance de nouveaux chauffeurs, avec lesquels il passe à chaque fois une journée entière : « Je trouve les conversations avec les chauffeurs, généralement des civilistes, très passionnantes. Ce côté humain m'intéresse beaucoup ». Retraité, il rencontre ainsi des personnes plus jeunes, généralement encore en formation. Pendant les trajets, il a déjà dispensé de façon informelle des conseils d'orientation professionnelle. « Il m'est arrivé d'aiguiller de jeunes conducteurs. A la fin de la tournée, ils y voyaient plus clair quant à leur futur ».

#### **Des instantanés du quotidien de Table Suisse**

Avec cet engagement, Henry vit des moments inoubliables. Par exemple, lorsqu'il s'agit de fournir des denrées à des centres d'accueil pour femmes. Des livraisons pas comme les autres, puisque le lieu de résidence des femmes victimes de violences domestiques ne doit pas être révélé. Autrement dit, Table Suisse ne peut pas se rendre directement dans ces institutions : un point de rencontre neutre et public doit être convenu à chaque fois.

Ce qu'il garde en mémoire, ce sont les interactions entre personnes et les rencontres qu'il fait. Un jour, il s'est rendu avec le fourgon frigorifique à la fondation d'œuvre sociale du pasteur Sieber et quelques habitants sont venus à sa rencontre. Très attentifs pendant le processus de sélection et de déchargement des marchandises, ils l'ont remercié et ont souligné à quel point c'était formidable qu'il leur livre ces aliments. « Cette joie et cette gratitude sont tellement précieuses », résume Henry.

#### **« Un achat de plus »**

Comme le gaspillage alimentaire est un sujet toujours plus d'actualité, cela a selon Henry des répercussions sur les détaillants et, par conséquent, sur son engagement

chez Table Suisse. Migros et Coop, par exemple, remplacent autant que possible les dates « à vendre jusqu'au » et « à consommer jusqu'au » par une seule date, la « date limite de consommation ». Auparavant, les produits étaient retirés des rayons dès que la date « à vendre jusqu'au » était atteinte. Désormais, c'est cette date limite qui importe. Depuis ce changement, les succursales ont moins de denrées excédentaires à donner.

Une bonne nouvelle dans l'absolu, mais qui signifie aussi qu'une nouvelle forme de don est nécessaire. A l'avenir par exemple, on pourrait aborder les clients directement devant les magasins et leur demander de mettre une denrée de base de plus dans leur caddie. Ces produits achetés en double seraient ensuite remis à Table Suisse à titre de don. « A Zurich, nous nous trouvons actuellement dans une phase pilote de ce genre », indique Henry. Il espère que ce nouveau concept s'imposera et qu'il permettra de continuer à aider les personnes dans le besoin. Car depuis qu'il est bénévole, Henry a vu la pauvreté de près. C'est ce qui le motive à continuer de s'engager chez Table Suisse et d'œuvrer à ses côtés pour réduire la pauvreté et lutter contre le gaspillage alimentaire.

# De jolies initiatives, entre engagement, créativité et passion

## 40<sup>e</sup> Grand Prix de Berne

Table Suisse, Charity Partner en 2022/2023

Fort de ses 40 ans d'existence, le Grand Prix de Berne est fortement ancré dans la région. Tout comme Table Suisse, qui a ouvert son premier site à Berne il y a plus de 20 ans. Quel bonheur qu'en 2022 et en 2023, notre fondation soit Charity Partner de cette course et fête populaire organisée dans la capitale helvétique !

En mai, sous un soleil radieux et dans une ambiance joyeuse et sportive, nous avons distribué des boissons fraîches et des snacks, tout en **sensibilisant les passants aux thèmes du gaspillage alimentaire et de la pauvreté en Suisse**. Le public, nombreux, était conquis ! Nous sommes reconnaissants et très heureux des dons reçus via l'inscription pour un dossard ou de ceux faits sur place. Au total, **8515 francs** ont ainsi été collectés.

Vivement l'édition de l'an prochain ! Nous avons d'ores et déjà hâte de voir si nous pourrions répéter ce joli résultat, ou même le dépasser. **Réservez déjà la date : Grand Prix de Berne, samedi 13 mai 2023.**



## A Lidl help

La générosité au rendez-vous



En mai, Lidl Suisse a une nouvelle fois lutté contre la pauvreté croissante en Suisse avec sa traditionnelle action de collecte de dons « **A Lidl help** ». Avec l'aide de sa clientèle, le détaillant a fait geste fort en faveur de celles et ceux qui dépendent de l'aide alimentaire. Au total, **14 000 produits** ont été récoltés, pour **une valeur totale de 27 000 francs**. Les denrées non périssables, qui **soulagent le budget de nos bénéficiaires**, sont toujours les bienvenues.

## Deuxième Service au Club de Bâle

Un dîner de charité pas comme les autres

Même si le menu au Club de Bâle était un mystère, les places ont été rapidement vendues. On pouvait compter sur le **chef étoilé Manfred Möller** pour préparer spontanément pour les 73 convives un délicieux menu de quatre plats à partir de denrées d'une qualité irréprochable récupérées par Table Suisse. A l'occasion de cette soirée, ont été collectés et **douze nouveaux membres** ont rejoint l'Association des donatrices et donateurs de Bâle. Un formidable résultat et une **manifestation très réussie** – qui en appelle d'autres !



## Tavolata au Village d'enfants Pestalozzi

Avec des aliments livrés par Table Suisse

Le 17 juin, la première Tavolata végétarienne contre le gaspillage alimentaire a eu lieu au Village d'enfants Pestalozzi. 250 convives ont pris place autour d'une table **de 60 mètres** de long avec vue sur le lac de Constance. Des chefs de renom les ont régalez de **spécialités d'Ukraine et de Suisse** préparées à base d'aliments récupérés par Table Suisse. Les quelque 50 réfugiés d'Ukraine installés au Village d'enfants ont eux aussi participé.



## « Tasting not Wasting » au Baur au Lac de Zurich

Tous ensemble contre le gaspillage et la pauvreté

Savouer au lieu de gaspiller – Sans même savoir ce qu'ils allaient déguster, 140 convives ont répondu à l'invitation du prestigieux hôtel zurichois Baur au Lac et de l'Association des donatrices et donateurs de Table Suisse Zurich. En effet, il a fallu attendre l'arrivée du fourgon de Table Suisse le jour du dîner, organisé autour des devises « Sharing is caring » et « Faire avec ce que l'on a », pour découvrir la nature et la quantité des produits livrés. Il s'agissait lors de cette soirée de montrer aux gourmets les plus exigeants à quel point les aliments frais triés sont précieux, et comment ils peuvent encore permettre de créer des plats d'exception. L'événement, organisé par l'Association des donatrices et donateurs de Table Suisse Zurich, a rapidement affiché complet. La recette des billets vendus et tous les dons reçus pendant la soirée ont été intégralement reversés à Table Suisse : **37 000 francs au total !** Soit plus de 62 000 kg de denrées ou 123 000 repas pour les personnes touchées par la pauvreté.



## Journée de la bonne action 2022

Des tonnes de denrées données



Fin mai, Coop a organisé sa **troisième** « Journée de la bonne action ». Présente sur un stand dans **treize magasins Coop**, Table Suisse a collecté des produits non périssables pour les personnes touchées par la pauvreté en Suisse. Les **clients de Coop ont été formidables de solidarité et de générosité**. Les caisses vides se sont vite remplies de pâtes, riz, polenta, purée de pommes de terre, röstis, sauces, épices, vinaigre, huile ou encore café. A la fin de la journée, nous avons reçu environ 10 tonnes d'aliments. Deux fois plus que l'année précédente, et l'équivalent du poids de deux éléphants adultes. Peut-être atteindrons-nous les trois éléphants lors de la prochaine « Journée de la bonne action », **le 6 mai 2023 ?**

## Action de collecte de la SFC Koenig AG

Des marchandises récupérées au sein de la société

En juin, l'entreprise SFC Koenig AG a organisé une collecte d'aliments en interne. Au total, **115 kg ont été récupérés pour les personnes touchées par la pauvreté**.

La société a également fait un **don de 5000 dollars**. Un grand merci pour ce geste formidable et ce bel engagement !



## Quickline

Enquêtes de satisfaction client et valeur ajoutée

L'opérateur suisse de télécommunications Quickline a mis en place une action originale : pour chaque participation à son enquête de satisfaction, il a récolté un franc reversé à Table Suisse. Et pour chaque participation à l'enquête de satisfaction à l'égard du service clientèle, 20 centimes ont été donnés. Au total, **12 370 francs** ont ainsi été collectés. Un grand bravo !



## Une deuxième vie

Quand des tabliers usagés deviennent des sacs

L'Association de donatrices et donateurs de Table Suisse Lucerne a fait transformer des tabliers de la Journée de la Soupe en jolis sacs pour ses membres. Elle a ainsi fait **d'une pierre deux coups** : ces tabliers ont trouvé une nouvelle utilité, et l'atelier pour femmes de l'ONG SAH Zentralschweiz s'est vu confier une belle mission. Sans compter que cette petite attention a fait bien des heureux.

# Bienvenue dans l'équipe ! Qui fait quoi ?



**Thomas Auderset**

*Responsable dispatch région Mittelland*

Avec James Henzi, Thomas Auderset veille depuis le printemps 2022 à ce que tout se passe bien dans la région Mittelland et que les marchandises soient acheminées en temps voulu du point A au point B. Thomas a l'avantage de déjà bien connaître Table Suisse, puisqu'il a d'abord rejoint la fondation en tant que chauffeur. Auparavant actif dans le domaine des soins, il aime travailler au contact des autres : **« Je suis heureux que mon nouveau poste soit si varié. J'ai hâte de vivre toutes ces interactions et de gérer la planification ou des interventions d'urgence au volant d'un fourgon ».**



**Lucia Capiello**

*Assistante Fundraising & Marketing*

Début juin 2022, Lucia Capiello a intégré les départements Fundraising & Marketing. Son parcours de bénévole et de stagiaire dans diverses organisations à but non lucratif lui a permis de glaner différentes expériences. Particulièrement intéressée par les domaines de l'obtention de financements et du marketing, elle se réjouit d'apporter sa contribution en la matière au sein de Table Suisse : **« A ce poste, je peux faire une vraie différence en termes de droit universel à vivre dans la dignité et de gestion durable des ressources de notre planète. Une vraie source de motivation et d'inspiration ! ».**



**Sabrina Munz**

*Responsable Marketing & Communication*

Sabrina Munz est arrivée dans l'équipe à la mi-mai 2022. En charge du marketing et de la communication, elle continuera d'accroître la notoriété de la fondation par le biais de différentes mesures et mettra en lumière le formidable travail et l'ensemble des partenaires et personnes qui participent significativement au succès de Table Suisse : **« Je suis impatiente de mener à bien cette belle mission pleine de sens et de poursuivre le développement de Table Suisse aux côtés d'une équipe très motivée ».**



## Un projet scolaire de collecte tout simplement remarquable !

**Je m'appelle Emanuele, j'ai 15 ans et j'habite à Uetikon am See, dans le district de Meilen (ZH). C'est là que je fréquente l'école cantonale.**

**Dans le cadre du projet scolaire « KUE Gives Back », j'ai organisé avec deux camarades une collecte de denrées dans les magasins Migros de Meilen et Stäfa. Nous avons pu réunir environ une tonne d'aliments non périssables et les remettre à Table Suisse afin qu'ils soient distribués gratuitement à des organisations sociales.**

Quand j'ai entendu parler du projet scolaire « KUE Gives Back », je me suis dit que je voulais moi aussi faire un geste pour la société. Comme j'avais entendu parler de Table Suisse peu de temps auparavant, le bénéficiaire de la collecte était tout trouvé. J'ai écrit aux responsables de la fondation et j'ai reçu le feu vert peu après.

L'organisation n'a pas été facile. Nous avons commencé par écrire personnellement aux magasins Migros. Eux aussi ont rapidement répondu favorablement. Nous avons ensuite créé et fait imprimer des flyers. Durant la planification, nous avons pu compter sur l'aide de notre professeur, lui aussi très séduit par notre idée.

Le jour J, nous nous sommes placés à l'entrée du magasin Migros et avons abordé les clients, en leur expliquant qu'ils pouvaient acheter un ou deux produits de plus pour la bonne cause et ainsi soutenir les personnes touchées par la pauvreté de leur région. Nous avons disposé près des caisses des chariots avec notre slogan « Achetez 1-2-3 produits en PLUS ». Les clients n'avaient qu'à y déposer leurs marchandises.

Les réactions ont été très positives. De nombreuses personnes ont donné des sacs entiers et fait des dons. Autour de nous, nos amis et nos proches nous ont félicités et ont salué cette bonne action.

Nous comptons renouveler l'expérience. Ensuite, le projet sera terminé. **J'y ai pris beaucoup de plaisir. Et quelle satisfaction de pouvoir soutenir Table Suisse dans son travail si important !**



## Notre action nationale de collecte de fonds 19<sup>e</sup> Journée de la Soupe

### Une date clé du calendrier

Comme Table Suisse se finance exclusivement par des dons, la Journée de la Soupe est l'événement de collecte de fonds le plus important de l'année. La 19<sup>e</sup> Journée de la Soupe aura lieu le jeudi **24 novembre 2022**. De nombreux partenaires, clubs services et personnalités nous apporteront leur soutien.

Table Suisse et l'Association des donatrices et donateurs prépareront et serviront la soupe sur divers sites aux côtés de célébrités,



**19<sup>e</sup> Journée de la Soupe**  
**Jeudi 24 novembre 2022**

tandis que divers restaurants et restaurants d'entreprise organiseront des actions de leur côté. Une campagne en ligne permettra de plus de faire des dons à distance.

### Où, quand et comment ?

Notre site [www.journeedelasoupe.tablesuisse.ch](http://www.journeedelasoupe.tablesuisse.ch) indique dès à présent tout ce qu'il faut savoir sur la 19<sup>e</sup> Journée de la Soupe.

Aidez-nous à lutter contre la pauvreté et le gaspillage alimentaire, venez savourer une soupe délicieuse dans une atmosphère chaleureuse. Nous nous réjouissons de votre visite.



### Hommage à Jacky Donatz

Jacky Donatz est décédé le 18 avril 2022, à l'âge de 71 ans.

Cuisinier et hôte de vocation, Jacky Donatz était avant tout un philanthrope qui voulait faire le bien autour de lui. Même par-delà la mort, il a soutenu Table Suisse, puisqu'il a été possible de faire un don à la fondation avec la mention « En souvenir de Jacky Donatz ». Ce souhait nous a profondément émus et honorés.

« Cher Jacky, tu avais un grand cœur et tu pensais toujours à celles et ceux pour qui la vie n'est pas toujours rose et qui ont besoin de soutien – notamment de Table Suisse. Depuis 2004, tu as fait preuve d'un formidable engagement personnel et d'une extraordinaire générosité à l'occasion de notre « Journée de la Soupe » annuelle sur la Paradeplatz. La Fondation Table Suisse et l'Association des donatrices et donateurs de Zurich t'en remercient du fond du cœur. Ta générosité, ta fidélité et tous tes conseils resteront à jamais gravés dans nos mémoires. Tu vas incroyablement nous manquer ».

Avec toute notre gratitude et notre sympathie, Fondation Table Suisse et Association des donatrices et donateurs de Zurich

## Et si vous rejoigniez l'aventure ?

Une association qui œuvre pour la bonne cause

### Association des donatrices et donateurs

L'Association des donatrices et donateurs collecte des fonds pour Table Suisse. Elle est ainsi à ses côtés pour lutter contre la pauvreté et empêcher que des denrées d'une qualité irréprochable ne finissent à la poubelle. Récupérer ces aliments permet aussi de contribuer à réduire durablement les émissions de CO<sub>2</sub> et de faire preuve de responsabilité environnementale.

En 2021, les donatrices et donateurs ont réussi à générer une valeur de marchandises de plus de 5 000 000 CHF pour des personnes dans le besoin. Ce chiffre se traduit par 1 562 400 repas et 781 200 kilos d'aliments qui, sinon, auraient été détruits.

L'objectif de l'Association des donatrices et donateurs est de récolter un maximum de fonds pour la Fondation Table Suisse et d'être son ambassadeur afin de faire encore mieux connaître sa mission. L'an dernier, l'association a pu verser environ 465 000 CHF à la fondation. Elle est donc un soutien essentiel de Table Suisse.

### Agir, mais comment ?

Rejoignez l'association d'une région proche de chez vous pour élargir le « cercle des donateurs », lutter contre le gaspillage alimentaire et réduire la pauvreté. Bâle, Berne, Lucerne, Zurich, Suisse orientale ou région d'Argovie/Soleure : choisissez votre région

et prenez contact ! Plus de détails à la page [tablesuisse.ch/association-des-donatrices-et-donateurs](http://tablesuisse.ch/association-des-donatrices-et-donateurs).

### Comment nous aider ?

- > Devenez membre, donatrice ou donateur
- > Faites un don
- > Faites un legs
- > Ou organisez une manifestation en faveur de Table Suisse

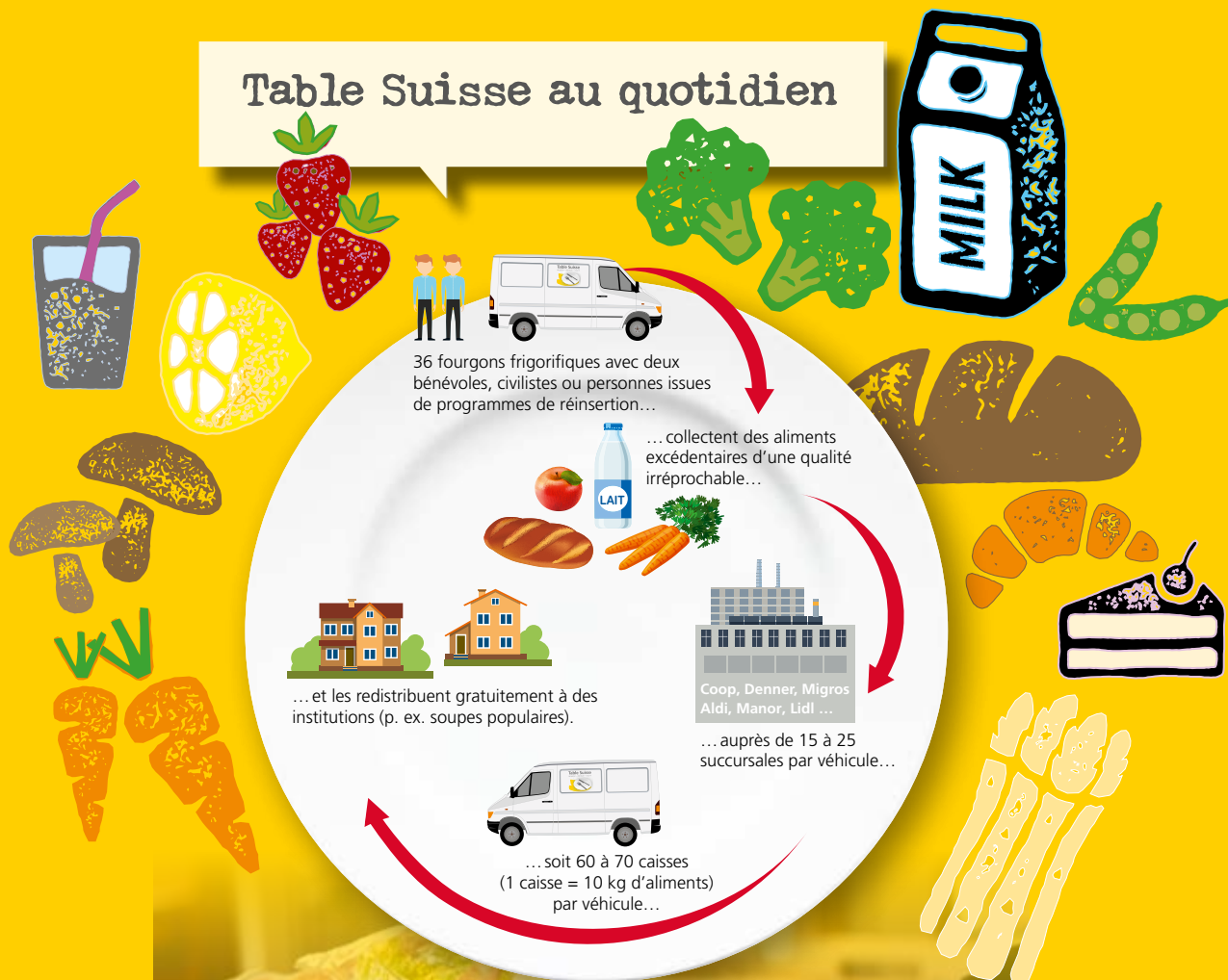
**A pouvoir :** la région Berne cherche actuellement une présidente et une responsable des finances, et la région Suisse orientale une responsable des finances.



### Vous souhaitez en savoir plus ?

Nadja Keller, présidente de l'Association des donatrices et donateurs de Table Suisse, se fera un plaisir de vous renseigner. [nadja.keller@schweizertafel.ch](mailto:nadja.keller@schweizertafel.ch)

# Table Suisse au quotidien



**Soutenez-nous — Faites un don maintenant, facilement et sans attendre**

Avec un don de **50 francs**, nous redistribuons des aliments qui permettront de préparer **200 repas**. Et dans le même temps, **100 kg 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**  
récupérer – 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](http://www.tablesuisse.ch)

