

# Tour de table

Printemps 2022

**Table Suisse**

recupérer – distribuer – nourrir



**A la rencontre d'une institution de Bâle**  
*Restaurant du cœur le midi, Soup&Chill le soir*

Page 6

# Table des matières

..... GASPILLAGE



## United Against Waste

Table Suisse est membre de cette association depuis 2022.

Page 5

..... GASPILLAGE



## Une recette de Soup&Chill

« Umm Ali » réchauffe le cœur et l'estomac.

Page 6

..... DIVERS



## La Journée de la Soupe

Retour sur l'action nationale de collecte de dons et perspectives.

Page 11

Page 3 Editorial

Page 4 Faits et chiffres

Page 8 Pêle-mêle

Du soutien de toutes parts

Page 9 Interna

Deux départs à la retraite, de nouveaux collaborateurs

# Merci

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



**Couverture :**  
Soup&Chill, 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 :** Andrea Schlenker (responsable), Evelynne Oechslin, Nadja Keller

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

**Photos :** Sandra Mumprecht, Table Suisse

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

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



Chère lectrice, cher lecteur,

Cuisinier de formation, je connais bien le concept d'utilisation consciente des aliments – c'est d'ailleurs un sujet important à mes yeux. Mais je dois l'avouer, il m'arrive aussi de jeter quelques restes à la poubelle. Apparemment, je ne suis pas le seul, puisque la Suisse génère **chaque année 2,6 millions de tonnes de déchets alimentaires**. Les ménages sont responsables d'une bonne partie de ces pertes. Depuis plus de 20 ans déjà, la Fondation Table Suisse lutte contre le gaspillage alimentaire. En 2021, elle a sauvé de la poubelle plus de 4700 tonnes d'aliments. Un nouveau record. Cela reste cependant une goutte d'eau dans l'océan. Depuis janvier 2022, Table Suisse est **membre de United Against Waste**, une association qui s'engage activement pour la réduction des déchets alimentaires dans tout le secteur. Markus Hurschler, son directeur, nous explique en **page 5** le concept de gaspillage alimentaire et propose quelques solutions utiles en la matière, en particulier pour les consommateurs.

En février, l'Office fédéral de la statistique (OFS) a publié les chiffres de la pauvreté en Suisse. Selon cette étude consacrée à l'année 2020, **une personne sur douze était touchée par la pauvreté**. De même, près d'une personne sur dix vit dans un ménage qui a du mal à joindre les deux bouts. Ces chiffres ne reflètent pas encore les effets de la pandémie. Plus que jamais, des institutions sociales comme **Soup&Chill** à Bâle sont donc des points d'ancrage particulièrement importants pour notre société. Vous pourrez constater en **page 6** que ce local est bien plus qu'un simple lieu de rencontre pour les personnes dans le besoin.

Vous l'aurez remarqué : pour la première fois, **l'allemand et le français cohabitent dans cette édition de tour de table** – comme un symbole de notre ancrage dans les deux principales régions linguistiques du pays et une manière d'encore plus nous rapprocher. Car d'un côté comme de l'autre du Röstigraben, notre travail est plus important que jamais. Nous donnons chaque jour le meilleur de nous-mêmes et nous progressons avec les défis de notre époque. Cependant, à l'heure d'approvisionner un nombre croissant de personnes dans le besoin, **rien ne serait possible sans vous**.

Prenez bien soin de vous. Et restez aux côtés de Table Suisse !

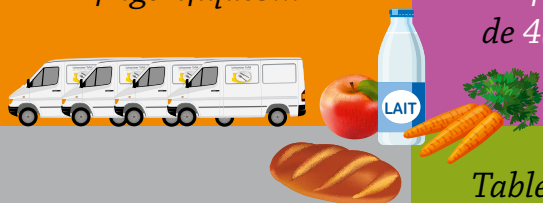
Marc Ingold

Directeur de la Fondation Table Suisse

# 4762 tonnes de denrées récupérées, 9,4 millions de repas pour des personnes dans le besoin.

Jamais encore depuis sa création en 2001 la Fondation Table Suisse n'avait collecté autant d'aliments qu'en 2021. Au fil de l'année, elle a redistribué 4762 tonnes de denrées à plus de 500 institutions sociales. Plus de 9,4 millions de repas ont ainsi pu être servis avec des aliments qui, sans son intervention, auraient fini à la poubelle.

6 régions collectent avec 36 fourgons frigorifiques...



...4762 tonnes d'aliments d'une valeur d'environ 31 millions de francs auprès de 450 donateurs de denrées...

...et les redistribuent à quelque 500 institutions sociales.

Table Suisse a employé 23 personnes dans le cadre de projets de réinsertion et compté sur le soutien de 87 volontaires.

**Table Suisse**  
récupérer – distribuer – nourrir



21 collaborateurs fixes, 17,3 postes à temps plein

Un franc donné = 1,7 kg d'aliments d'une valeur de 11 francs pour des personnes touchées par la pauvreté

Office fédéral de la statistique

## En Suisse, une personne sur douze est touchée par la pauvreté

La Suisse compte un nombre étonnamment élevé de personnes qui ont des difficultés financières. D'après une étude de l'Office fédéral de la statistique (OFS) en 2020, **722 000 personnes étaient touchées par la pauvreté, soit 8,5% de la population** – ou une personne sur douze. Qui plus est, la pauvreté menaçait presque deux fois plus de personnes (1,3 million ou 15,5% de la population). En comparaison internationale, la Suisse n'est pas particulièrement bien placée : si ses chiffres sont inférieurs à la moyenne européenne, ils dépassent ceux de nombreux autres pays, et notamment de ses voisins l'Autriche et la France. En Allemagne, le pourcentage est environ deux fois moins élevé.

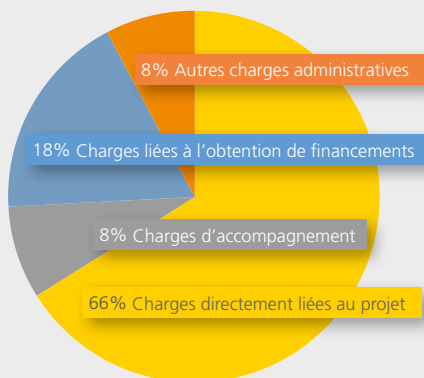
## Un Suisse sur deux touché par la pauvreté travaille.

Voilà bien longtemps qu'en Suisse, la pauvreté n'est plus réservée aux chômeurs. Ainsi, la moitié des personnes touchées sont demeurées en deçà du seuil de pauvreté alors pourtant qu'elles exerçaient une activité lucrative. Ce seuil, défini dans les directives de la Conférence suisse des institutions d'action sociale (CSIAS), s'élevait en 2020 à 2279 francs par mois en moyenne pour une personne seule et à 3963 francs pour deux adultes avec deux enfants. Les personnes qui doivent vivre avec moins d'argent ont souvent un faible niveau de formation ou un passeport étranger. Les familles monoparentales et les familles nombreuses sont elles aussi souvent concernées.

## En Suisse, une personne sur dix vit dans un ménage à la peine financière.

Les chiffres publiés par l'OFS ont trait à la période comprise entre 2019 et début 2020. Autrement dit, les conséquences sociales et économiques de la pandémie ne s'y reflètent pas encore. Les premières évaluations expérimentales de l'OFS indiquent que depuis, le degré de satisfaction de la population s'est nettement inscrit en recul – tout comme, d'ailleurs, le revenu des ménages. 11% de la population (surtout des personnes déjà défavorisées avant la crise) a fait état de pertes de salaire.

## Où vont les dons



Pour chaque franc donné, 74 centimes sont alloués à la collecte et à la distribution des aliments, et 18 centimes à l'obtention de financements pour garantir la poursuite des activités de Table Suisse et son bon fonctionnement. Les autres charges administratives, avec 8 centimes, restent décentes.

Faire un don ? Rien de plus facile !



# Gaspillage alimentaire : des solutions à un problème délicat

Chaque année, la Suisse jette 2,8 millions de tonnes de denrées alimentaires. Directeur de l'association United Against Waste, Markus Hurschler évoque pour nous la complexité du problème du gaspillage alimentaire et les solutions qui peuvent être utiles.

## En termes de gaspillage alimentaire, comment se présente la situation actuelle ?

Selon des chiffres de l'Office fédéral de l'environnement, la Suisse produit chaque année environ 2,8 millions de tonnes de déchets alimentaires. Je dois tout de suite relativiser ce chiffre, plus nuancé qu'il n'y paraît. Environ deux tiers sont des matières premières et des aliments comestibles, et un tiers sont des pertes inévitables, à l'image des peaux de banane. Néanmoins, 25% de l'impact environnemental de l'alimentation est dû à ces déchets évitables – et c'est là que nous devons agir.

## Abordons à présent les causes du problème. D'où vient le gaspillage alimentaire ?

D'après l'Office fédéral de l'environnement, près de 225 000 tonnes de denrées fraîches produites par l'agriculture suisse et destinées à la population sont détournées de leur objectif légitime et finissent en pertes alimentaires.

Pourtant, la responsabilité n'est pas aussi claire que ces chiffres ne le suggèrent. Par exemple, lorsqu'un agriculteur récolte des fruits, il les trie en fonction de leurs qualités et de leur utilisation dans le commerce et l'industrie de transformation. En d'autres

termes, la cause et la source du gaspillage alimentaire ne se trouvent pas toujours au même endroit.

## Concrètement, que peuvent faire les consommateurs ?

C'est souvent une question de temps et de créativité dans la cuisine. Plus on consacre de temps aux aliments et à la préparation des repas, plus on entretient un rapport étroit avec eux. Plutôt que d'acheter sans cesse de nouveaux aliments, il faut toujours bien regarder dans le réfrigérateur. Et un conseil très important : date limite de consommation et date d'expiration ne sont pas synonymes. Utilisez votre

nez et votre langue pour déterminer si un produit peut encore être consommé.



**TOUS ENSEMBLE CONTRE LE GASPILLAGE**

L'association United Against Waste regroupe des branches du secteur alimentaire. Elle lutte activement pour réduire les déchets alimentaires. L'association et ses membres s'engagent en faveur de l'Agenda 2030 de l'ONU, qui prévoit entre autres de diviser par deux le gaspillage alimentaire par habitant d'ici 2030. **Table Suisse a rejoint United Against Waste début 2022.**



## Quelques astuces pour lutter contre le gaspillage alimentaire au quotidien

1. Ne faites pas vos courses tant que le réfrigérateur n'est pas vide.
2. Réfléchissez et préparez une liste avant d'aller faire vos courses.
3. Ne faites jamais vos courses l'estomac vide.
4. Achetez des légumes avec des imperfections.
5. Vous avez tout de même acheté trop de produits ? Réagissez sans tarder : donnez des aliments, mettez-les en conserve, congelez-les, conditionnez-les, etc.
6. Pensez à l'hygiène : nettoyez le réfrigérateur vide, c'est le moyen le plus simple de conserver les aliments plus longtemps.



## « Umm Ali » : une recette de Soup&Chill

« Umm Ali » signifie littéralement « mère d'Ali ». En Egypte, traditionnellement, la femme reçoit en effet le nom du fils aîné – et dans ce cas, la « mère d'Ali ». D'après une histoire souvent racontée, la « Umm Ali » a célébré avec ce dessert sa « victoire » sur une concubine.



### Ingrédients :

- Comme base : du pain blanc, par exemple des croissants (déjà un peu rassis).
- En garniture : ce que vous avez sous la main. Par exemple, des morceaux de pommes, des raisins secs, des noix, des amandes hachées.

### Préparation :

- Emiettez le pain et les croissants, mélangez bien et placez le tout dans un plat à gratin beurré.
- Portez le lait à ébullition avec le sucre, puis versez le mélange dans le plat.
- Faites cuire au four jusqu'à ce que la surface soit bien dorée et croustillante.
- Si vous avez de la crème, vous pouvez la fouetter, ajouter un peu de sucre, verser sur la pâte et faire gratiner quelques instants.

Avec ce dessert, vous aurez le ventre plein ! Il rassasie et rend heureux.

**Bon appétit !**



# Un peu de chaleur et de confort

*A Bâle, Soup&Chill accueille les demandeurs d'asile, les personnes dans le besoin, les habitants du quartier et tous ceux qui ont besoin de souffler. Sa fondatrice Claudia Adrario de Roche explique l'importance de lieux de rencontre de ce genre.*

Texte : Evelyne Oechslin



Dans le quartier bâlois de Gundeldingen, derrière la gare, la convivialité est un maître-mot chez Soup&Chill, qui propose des repas et un peu de chaleur. L'endroit idéal pour boire tranquillement un café, jouer aux cartes ou regarder une partie en cours. Le foyer a été aménagé avec soin et amour : les tables sont joliment décorées et au-dessus du comptoir, la grande ardoise qui présente le menu est ornée de dessins colorés à la craie. Dans la cuisine, on travaille le sourire aux lèvres.

Les personnes qui font halte chez Soup&Chill reçoivent à la fois un repas et une petite place dans un havre de paix. « Une question de respect », résume Claudia Adrario de Roche, directrice et présidente de l'association en charge de l'institution. C'est elle qui a lancé le projet en 2006 avec Catherine Darge et Irène Lengacher. A l'époque, avec la construction de la passerelle au-dessus de la gare, les pendulaires et les passants étaient gênés par les marginaux qui s'y réchauffaient. « On ne peut pas expulser quelqu'un sans lui indiquer le chemin à suivre », assène Claudia. Dans un premier temps, le local était

ouvert tous les soirs de début novembre à fin mars. Les trois fondatrices ont rapidement et facilement trouvé un endroit où servir des repas pendant l'hiver. « Nous avons toutes trois nos propres points forts, si bien que nous avons rapidement su faire naître des idées et les mettre en œuvre », se souvient notre interlocutrice.

## **D'un local provisoire à un fonctionnement quotidien**

Au départ, Soup&Chill avait été installé dans un local provisoire – « un espace en ruine dans un immeuble désaffecté ». Mais la place manquait, le système électrique était si instable qu'il fallait choisir entre cuisiner et chauffer et il n'y avait même pas de réfrigérateur. Dès la troisième saison, le foyer servait 70 à 80 personnes par soir. A l'époque, il se trouvait dans un container. Le nombre de clients a significativement augmenté à partir de 2011, dans le sillage du Printemps arabe. Soup&Chill a alors commencé à fonctionner tous les week-ends de l'année.

Avec le coronavirus, une nouvelle étape a ensuite été franchie : l'institution a ouvert



### De la spontanéité en cuisine, au gré des livraisons de Table Suisse

A Bâle, Soup&Chill accueille des personnes de tous les horizons. Dans la cuisine, l'équipe peut faire étalage de tout son répertoire et doit être très spontanée. Table Suisse apporte chaque jour des denrées. La plupart du temps, l'équipe ne sait pas à l'avance ce qui sera livré. Un tri s'impose donc avant toute chose : que faut-il consommer, que peut-on congeler ? « Cela ne fonctionne que parce que nous ne planifions pas nos menus en amont », précise Claudia. Grâce à Table Suisse, Soup&Chill n'achète que très peu d'aliments. Pour preuve, 50 000 hôtes ont été servis en 2020 et seulement 6000 francs ont été dépensés. « Nous n'achetons que quelques produits de base comme le sel ou l'huile », confirme Claudia. Tout le reste provient de dons.

tous les soirs. La demande est allée crescendo. A l'heure actuelle, quelque 90 repas et 40 plats à emporter sont servis chaque jour, et plus encore le week-end. Ce sont des demandeurs d'asile qui travaillent en cuisine. Comme l'explique Claudia, ils n'ont pas le droit d'exercer un travail régulier « normal » mais ils peuvent intégrer des programmes pour l'emploi qui leur permettent d'acquérir de l'expérience et de gagner un peu d'argent.

#### Tout le monde est le bienvenu

Celles et ceux qui poussent la porte de Soup&Chill ont différentes raisons pour le faire. On y trouve notamment des sans-abri, heureux de disposer d'un endroit où attendre au chaud avant l'ouverture du foyer de secours. Ou des personnes issues des centres pour requérants d'asile qui tournent en rond à force de s'ennuyer. L'apparition du coronavirus a en outre attiré de plus en plus de personnes du quartier, des personnes âgées qui cherchent un peu de compagnie. Comme le souligne Claudia, Soup&Chill est aussi un cocon et une façon de lutter contre la solitude. Tout le monde est le bienvenu.

Cette attitude ouverte est essentielle pour la fondatrice. Chez Soup&Chill, pas besoin de présenter un certificat d'indigence : l'institution part du principe que l'indigence a différents visages, mais que tous ne sont pas forcément reconnus par les autorités. Cela dit, Claudia est convaincue que toutes les personnes qui fréquentent son local en ont besoin à leur manière. Depuis l'an dernier, l'institution a tiré un trait sur le soutien financier du canton, car celui-ci exigeait qu'un certificat d'indigence soit présenté pour pouvoir fréquenter le foyer. Le manque à gagner a pu être compensé par des dons supplémentaires.

#### Le midi, place au Restaurant du cœur

Le local situé derrière la gare de Bâle n'est pas qu'un lieu de rencontre pour les personnes dans le besoin : en 2016, comme Soup&Chill ne fonctionnait pas le midi et que sa cuisine était disponible, le Restaurant du cœur a été créé. Dans le cadre de ce projet social et culinaire, on cuisine chaque midi pour des hôtes qui paient ce qu'ils souhaitent pour leur repas. Le restaurant propose en outre un service de catering. De quoi financer par ricochet Soup&Chill.

#### Construire des ponts

Et puisque, comme le dit Claudia, la nourriture et la culture sont les deux ingrédients nécessaires pour construire des ponts, Soup&Chill se transforme deux fois par mois en salle de spectacle. Au menu à ces occasions : des concerts et des lectures. Dans le public, les habitués sont rejoints par des amateurs de culture de Bâle et des environs. « Notre institution se fait ainsi connaître et notre message est plus amplement diffusé », indique Claudia, qui vient d'ailleurs elle-même du monde de la culture. Chanteuse de formation, elle s'est produite dans toute l'Europe. Elle a toujours su qu'il y avait une autre réalité parallèle à ce monde glamour. La mère de Claudia l'a élevée seule et a dû travailler sans relâche pour lui offrir une bonne éducation. « J'étais consciente de ma chance, car tout aurait pu tourner bien différemment », explique Claudia. C'est pourquoi, à l'école déjà, elle réunissait dans son salon des personnes qui avaient besoin d'aide.

# Des partenaires formidables, de grandes idées, un engagement sans faille

## Collecte de dons de QoQa

Un incroyable élan de solidarité en ligne

Impressionnant ! QoQa nous a offert un incroyable cadeau d'anniversaire en organisant une collecte de fonds en ligne sur sa plateforme Qooking : en quelques heures, l'ensemble de la communauté a récolté **plus de 72 000 francs** pour la Fondation Table Suisse. Soit **plus de 300 000 repas.**



## Concert caritatif « Rock macht satt »

Un concert pour la bonne cause

En automne, après une longue pause forcée due au coronavirus, la musique a à nouveau été à l'honneur au Kulturhof du Château de Köniz. Devant un public conquis, les groupes **Henri Huber & Friends** et **Span** ont mis le feu sur scène. Cerise sur le gâteau, **le concert a rapporté 4500 francs.** Un grand bravo aux musiciens et aux bénévoles de l'association « Rock macht satt » qui ont organisé la cinquième édition de ce concert.



## Collecte de dons de dieci Pizza

Une clientèle au grand cœur

En décembre, le livreur de pizzas italien dieci a récolté des fonds pour Table Suisse dans le cadre de sa campagne de dons de Noël. Plus de 6300 clients ont soutenu l'initiative en faisant preuve d'une belle générosité, et 32 000 francs ont été récoltés. Dans la foulée, dieci a arrondi le montant à **40 000 francs.** Cette somme représente environ 160 000 repas pour les personnes dans le besoin. **En Suisse aussi, la pauvreté est une réalité.** Sans compter que depuis l'apparition de la pandémie, toujours plus de personnes dépendent de dons d'aliments. Comme Table Suisse se finance exclusivement par des dons, ce genre d'initiatives nous fait chaud au cœur. Et nous fait aimer la pizza plus que jamais !



## Une campagne de Noël solidaire

Hôtel Les Trois Rois et ADTS Bâle

Véritable institution à Bâle, l'hôtel Les Trois Rois s'est engagé aux côtés de l'Association des donatrices et donateurs pour aider les personnes touchées par la pauvreté en Suisse. Ses hôtes ont pu acheter des **boules de Noël d'une valeur de 5, 10 ou 20 francs,** les placer dans une belle boîte cadeau et voir symboliquement comment la somme collectée augmentait avec chaque boule. L'hôtel a ensuite arrondi le total à **20 000 francs.** Cela représente **80 000 repas** et **40 000 kilos d'aliments** sauvés de la poubelle. Comme Table Suisse ne se finance que par des dons, ce genre d'actions nous aide énormément à faire notre travail.



# Merci et au revoir !

**Même s'ils ne font pas leur âge, l'heure d'une retraite bien méritée a sonné pour nos deux responsables de région Manuel Loeliger et Heinz Zollinger. Manuel a été un véritable pionnier de Table Suisse, puisqu'en 2005, il a participé à la mise en place de la région Mittelland, qu'il a ensuite développée avec succès. Nous sommes reconnaissants et heureux qu'il ait choisi de continuer à nous aider et à nous conseiller même après son départ à la retraite. Heinz s'occupe depuis 2016 de la grande région de Zurich, qui inclut également le canton d'Argovie. Ses marques de fabrique reconnaissables entre mille – son grand chapeau et son rire – nous manqueront.**

**Nous leur souhaitons de tout cœur le meilleur pour ce nouveau chapitre de leur vie. Avant de les laisser partir, nous leur avons posé quelques questions incontournables.**

## Quelle a été votre expérience la plus marquante chez Table Suisse ?

**Heinz :** Le contact avec les organisations auxquelles nous livrons des aliments. Et évidemment les destins qui se cachent derrière ces institutions ainsi que les personnes qui les fréquentent. J'ai été très touché de voir à quel point notre travail faisait bouger les choses, combien les personnes qui en bénéficient sont reconnaissantes. Les discussions que j'ai eues et les expériences que j'ai glanées ont eu un impact sur ma vision du monde.

**Manuel :** Lorsque nous avons commencé à gérer nos stocks. A mon arrivée chez Table Suisse en 2005, notre direction était convaincue que nous devions nous concentrer sur la collecte des aliments dans les succursales du commerce de détail et que nous ne pouvions pas louer d'espaces d'entreposage. Pourtant, nos bénéficiaires auraient aimé recevoir autre chose que du pain, des fruits et des légumes ! Si nous recevions deux palettes de Coca-Cola, je devais envoyer quatre fourgons (plus petits à l'époque). Il nous fallait en effet répartir le chargement, pour avoir ensuite assez de place le lendemain pour les marchandises récupérées dans des succursales. Lorsque, vers 2007, nous avons reçu une offre de Toblerone de 52 palettes d'une valeur d'environ 250 000 francs, la direction a accepté que je loue provisoirement un petit entrepôt – à titre en quelque sorte de projet pilote. Tout ce chocolat a fait beaucoup d'heureux. Y compris quelques souris... Pendant longtemps, la gestion des stocks était loin d'être une priorité. Je suis très heureux que les choses aient évolué ces dernières années.



## Qu'est-ce qui vous manquera ?

**Heinz :** Le contact avec les civilistes, des jeunes de tous âges, et aussi avec les institutions sociales auxquelles nous fournissons des aliments et la mise en avant des bons produits que nous livrons.

**Manuel :** Les personnes qui m'ont accompagné au fil de cette étape de ma vie.

## Où va-t-on vous croiser à l'avenir ? Quels sont vos projets ?

**Heinz :** J'ai surtout des voyages en tête : Paris, de la plongée en Indonésie, aux Philippines et en Egypte, la France en péniche, des randonnées en Suisse.

**Manuel :** Au bord du lac, en randonnée, en voyage, ou peut-être sur mon balcon sur une chaise longue...

## Quel est le premier conseil que vous donneriez à votre successeur ?

**Heinz :** Garder la tête froide. Chaque jour apporte son lot de surprises. Il faut prendre les choses comme elles viennent.

**Manuel :** Privilégier la qualité plutôt que la quantité. Mesurer son travail aux besoins satisfaits des personnes touchées par la pauvreté et non au nombre de kilos de marchandises transportées. Et ne pas surcharger les bénéficiaires de marchandises au lieu d'écouter leurs besoins réels.

**Nous souhaitons mille belles choses à nos jeunes retraités dans ce nouveau chapitre de leur vie.**



**Rolf Demuth,** responsable de longue date de la région Suisse centrale, a lui pris sa retraite l'automne dernier. A son départ, nous avons salué comme il se doit son formidable engagement.

# Bienvenue dans l'équipe ! Qui fait quoi ?



## Maik Deutschmann

*Responsable région Suisse centrale*

En octobre 2021, Maik a succédé à Rolf Demuth, qui a pris sa retraite anticipée. Cuisinier et économiste d'entreprise de formation, il n'a pas tardé à trouver ses marques, puisqu'il a déjà ajouté de nombreuses nouvelles succursales et des tournées le samedi au programme.



## Rolf Kaenel

*Responsable logistique et relations clients*

En avril, Rolf a repris la direction de la logistique des mains de Michele Hostettler, qui s'en occupait par intérim. Après sa formation à l'école hôtelière de Lucerne, Rolf a occupé différents postes dans la restauration et a obtenu un master en business administration. Avant d'arriver chez Table Suisse, il était chef de projet Business Development chez ZFV.

## Philipp Schreier

*Responsable région Zurich*

Heinz Zollinger part lui aussi à la retraite. Philipp est un remplaçant idéal pour la région de Zurich : employé de commerce et hôtelier-restaurateur diplômé, il maîtrise la gestion des processus, des projets et des entreprises. La gestion consciente des aliments n'a par ailleurs pas de secret pour lui.



## Jessica Wyss

*Back office / assistante direction*

En charge du back office de Chiètres depuis début mai, Jessica apporte son soutien à la direction pour toutes les questions organisationnelles et administratives. Ouverte et aimable, elle tient les rênes des différents sites. Gestionnaire d'événements, elle a déjà eu l'occasion de participer aux manifestations et concerts les plus divers. Et avec sa formation supplémentaire de spécialiste en marketing, elle est un vrai plus pour l'équipe de marketing et de communication.



## James Henzi

*Responsable région Mittelland*

James a la lourde tâche de prendre la relève de Manuel Loeliger, qui part à la retraite. Boulanger de formation, cuisinier et entrepreneur dans la gastronomie, futur économiste d'entreprise, il était jusqu'à récemment directeur du restaurant du parc zoologique Dählhölzli à Berne.



## Etes-vous heureux ?

Cette question est des plus complexes, car les réponses et les réflexions à ce sujet se bousculent dans notre cerveau. Le « bonheur » est généralement un état de satisfaction et de bien-être.

Les statistiques apportent des réponses plus concrètes. Outre la santé et la sécurité, les contacts sociaux sont des garants importants du bonheur. Notons également que « **faire quelque chose d'utile** » et « **faire une bonne action** » aident à franchir les échelons de l'échelle du bonheur.

### Laissez-moi vous poser une question : pouvons-nous vous rendre heureux ?

L'Association des donatrices et donateurs de Table Suisse aide la fondation du même nom à collecter des fonds. Environ un cinquième du budget annuel provient des donatrices et des donateurs, grâce à leur générosité, leur engagement et leur passion. Ils font ainsi d'une pierre deux coups en termes de bonheur, puisque l'Association des donatrices et donateurs de Table Suisse leur

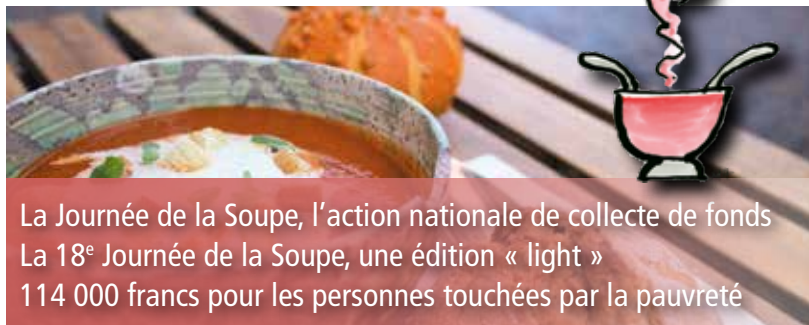
permet à la fois **de faire quelque chose d'utile** et de **faire une bonne action**.

Les chiffres les plus récents le démontrent noir sur blanc. Avec près de 5000 tonnes de denrées récupérées (soit 9,4 millions de repas), un nouveau record a été atteint en 2021. Jamais encore depuis sa création en 2001 la Fondation Table Suisse n'avait collecté et distribué autant d'aliments.

L'Association des donatrices et donateurs de Table Suisse a pour mission de collecter des fonds pour la Fondation Table Suisse. Nous le faisons depuis des années, avec un engagement sans faille. Quelque chose d'utile et une bonne action : voilà ce qui nous rend heureux ! Et si vous nous rejoigniez dans cette aventure ?

*Nadja Keller-Niederberger, Présidente de l'Association des donatrices et donateurs de Table Suisse*  
nadja.keller@schweizertafel.ch

**Association**  
des donatrices et donateurs



La Journée de la Soupe, l'action nationale de collecte de fonds  
La 18<sup>e</sup> Journée de la Soupe, une édition « light »  
114 000 francs pour les personnes touchées par la pauvreté

De la soupe contre un don. Telle est la recette désormais traditionnelle de la Journée de la Soupe, qui s'est tenue pour la 18<sup>e</sup> fois en 2021, tandis que Table Suisse célébrait ses 20 ans. Pandémie oblige, l'édition 2021 a été un peu « light », sous une forme nettement réduite et avec moins d'emplacements que d'habitude.

Quel bonheur, dans ces conditions, de constater qu'une fois encore, **des cuisiniers de renom, des célébrités et de nombreux bénévoles** se sont mobilisés et ont servi de la soupe pour collecter des dons pour les personnes touchées par la pauvreté en Suisse.

Les différents sites ont été pris en charge par l'**Association des donatrices et donateurs** de Table Suisse, un **club service** ou encore un **restaurant**. Déjà couronnée de succès en 2020, la **campagne de crowdfunding de la plateforme Copalana** a par ailleurs été reconduite, toujours avec le concours du Credit Suisse.

#### Des personnalités au rendez-vous

De nombreuses célébrités ont participé, le cœur à l'ouvrage. A Bâle, **Murat Yakin**, sélectionneur de l'équipe de Suisse de football masculine, a servi de la soupe. A Zurich, **Kiki Mäder**, présentatrice de la SRF, **Meta Hildebrand**, cuisinière vedette à la télévision et chef d'entreprise dans la gastronomie, ainsi que **Jacky Donatz**, chef et cuisinier, qui nous a malheureusement quittés en avril 2022, étaient à l'œuvre. A Lucerne, l'auteure de bestsellers **Federica de Cesco**, la musicienne **Eliane** ou le duo comique **S'Rindlisbachers** ont notamment participé.

Cette année encore, cet engagement a porté ses fruits puisque **114 000 francs** au total ont été versés à Table Suisse grâce aux dons collectés sur les divers sites de la Journée de la Soupe, en ligne et via la plateforme Copalana. Compte tenu des circonstances et de cette édition « light », c'est un **résultat remarquable** qui nous comble de joie. Lucerne a même enregistré un nouveau record de dons. Une merveilleuse nouvelle !

En ces temps difficiles, de plus en plus de personnes ont besoin de notre soutien. Un grand merci à tous les participants qui n'ont pas baissé les bras alors que les circonstances étaient compliquées et la situation incertaine, et qui ont rendu possible la 18<sup>e</sup> Journée de la Soupe. Les recettes de cette action annuelle permettent à Table Suisse de couvrir une partie de ses frais de logistique très élevés.

#### La 19<sup>e</sup> Journée de la Soupe aura lieu le jeudi 24 novembre 2022

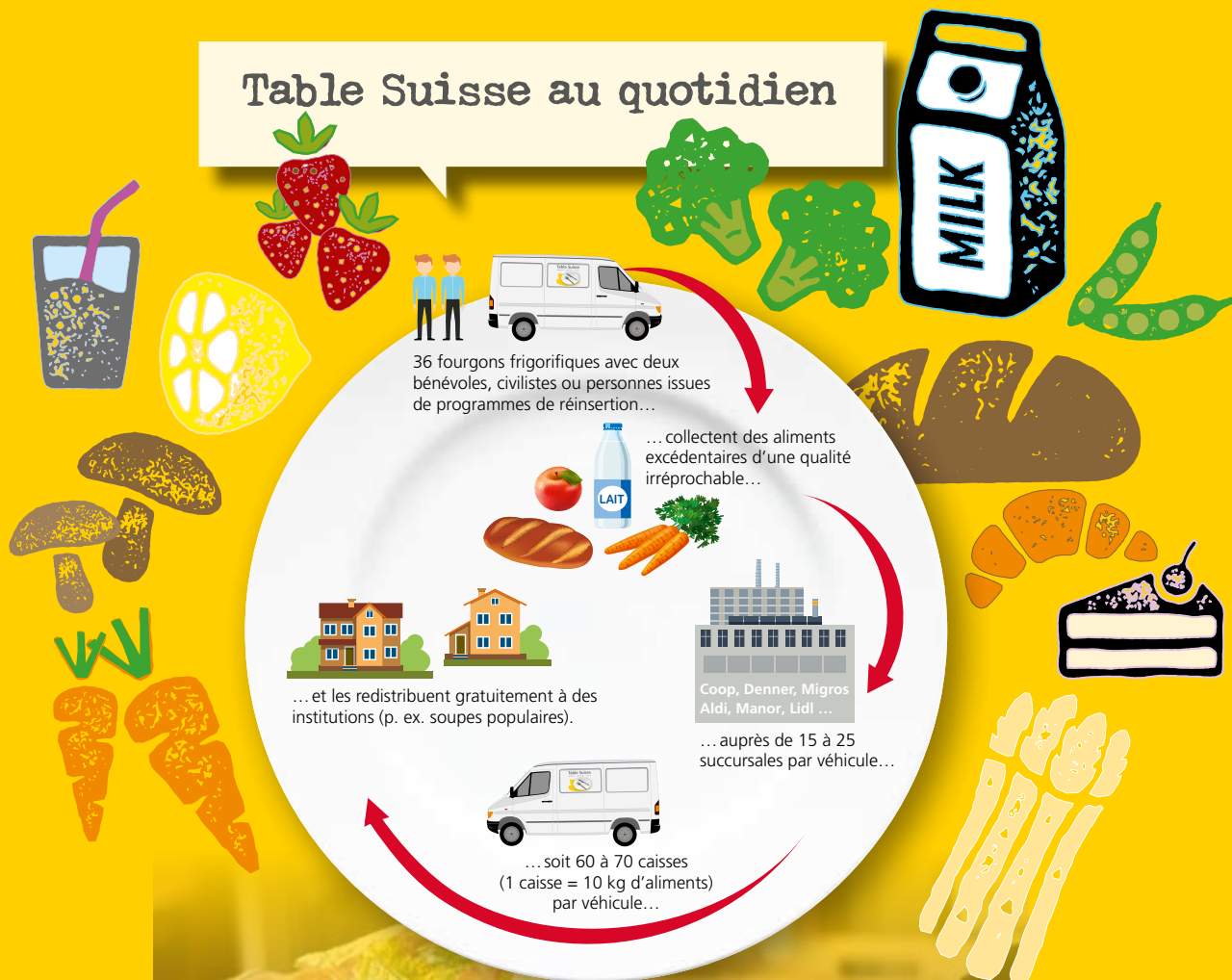


#### A vos agendas : I<sup>er</sup> Tavolata interculturelle au Village d'enfants Pestalozzi Des plats suisses et ukrainiens préparés par des chefs de renom à partir d'aliments excédentaires



Le vendredi 17 juin 2022, la première Tavolata Foodwaste végétarienne aura lieu au Village d'enfants Pestalozzi à Trogen. Comme environ 150 réfugiés ukrainiens se trouvent au village d'enfants, ils seront impliqués dans l'organisation et invités à la Tavolata. Partenaire de l'événement, Table Suisse fournira les aliments.

# 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 Zurich  
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)

