

Tour de table

Printemps 2023

Table Suisse

recupérer – distribuer – nourrir



Lutter contre le gaspillage alimentaire

Entretien avec Mirko Buri, pionnier en la matière

Page 12

Dans les coulisses

Portraits de bénéficiaires de Table Suisse

Dès la page 4

.....GASPILLAGE



Lutter contre le gaspillage alimentaire

Entretien avec Mirko Buri, pionnier et expert en la matière

Page 12

.....PORTRÄTS



Institutions sociales et centres de distribution :

Gros plan sur le travail de nos bénéficiaires

Page 4

..... JOURNÉE DE LA SOUPE 2022



Retour sur la 19^e Journée de la Soupe

Page 19

SOMMAIRE

Page 3 Editorial

Page 14 Devenir bénévole

Page 15 Rétrospective et en interne

Page 16 Pêle-mêle



Merci

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

Couverture :
Une tournée de Table Suisse.

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)
Mise en page et design : Atelier Herrmann SGD, Gümnenen
Photos : Mirko Burri, Carlos Ingold, Table Suisse
Impression : Mastra Druck AG, Schönbühl. Document neutre en carbone, imprimé en Suisse.
Tirage : 6650 exemplaires (allemand / français), édition avril 2023.
Tour de table paraît au printemps et à l'automne.

Éditorial



Chère lectrice, cher lecteur,

Depuis quatre ans déjà, nous sommes aux côtés de Table Suisse au fil de ses projets. Et désormais, c'est en qualité de partenaire principal que nous soutenons la fondation. Notre engagement va bien au-delà des dons de denrées depuis nos succursales, puisque nous aidons aussi financièrement Table Suisse – avec une somme qui a d'ailleurs doublé en 2023. De quoi lui permettre d'aller toujours plus loin dans ses projets et d'aider toujours plus de personnes.

Nos clientes et nos clients nous font confiance au quotidien. En marge de notre activité de détaillant, nous avons donc à cœur d'apporter quelque chose à la société – en particulier aux personnes menacées ou touchées par la pauvreté. Notre partenariat avec Table Suisse s'inscrit à merveille dans cette philosophie. Depuis 2019, nous sommes un partenaire fiable et solide. Nous donnons à cette organisation – et à d'autres – des denrées de nos magasins dont la date de péremption est proche, mais qui ne présentent aucun défaut de qualité. L'an dernier, nous avons pu doubler la quantité des aliments donnés par rapport à l'année précédente (près de 400 tonnes au total). De cette manière, nous contribuons significativement à la mission de Table Suisse et luttons par la même occasion contre le gaspillage alimentaire. Une grande partie de nos succursales collaborent déjà avec la fondation et leur nombre ne cesse d'augmenter. D'ici la fin de l'année, nous avons un objectif : que toutes nos succursales soutiennent un partenaire caritatif. C'est un travail de tous les jours.

Notre clientèle participe elle aussi à notre belle mission. Dans le cadre de notre campagne « Collecter ensemble » organisée avant Noël, elle a pu acheter des produits non périssables dans nos établissements pour remplir d'aliments des chariots mis à sa disposition. Cette campagne a été un succès puisqu'en décembre dernier, nous avons pu donner plus de dix tonnes de denrées supplémentaires à Table Suisse. Une grande fierté pour nous, qui souligne à quel point ALDI SUISSE et sa clientèle s'impliquent pour les personnes dans le besoin.

L'engagement de Table Suisse est en tous points remarquable et nous comptons bien être longtemps un partenaire de confiance. Pour, ensemble, œuvrer afin que toute la population de la Suisse puisse vivre dans la dignité.

Jérôme Meyer
Country Managing Director d'ALDI SUISSE



HOPE, Baden

Röbi et Bea nous accueillent à l'œuvre sociale chrétienne HOPE, à Baden. Tous deux font partie des 20 employés de l'institution, qui compte aussi 70 bénévoles. L'an prochain, l'organisation fêtera – déjà – son 40^e anniversaire. Röbi fait partie de l'équipe depuis dix ans, Bea depuis trois ans.

HOPE est un centre de rencontres ouvert à toutes et à tous. Röbi et Bea insistent plusieurs fois sur ce point. Chez HOPE, tout le monde est le bienvenu, victime de la pauvreté ou non. La religion n'est pas non plus un critère.

Chaque jour, de délicieux menus sont préparés et proposés à 12 francs. Celles et ceux qui ne peuvent pas se permettre cette dépense reçoivent gratuitement de la soupe bien chaude. Des conditions spéciales s'appliquent aux personnes touchées par la pauvreté qui sont hébergées dans le foyer de secours. HOPE favorise les rencontres et les échanges, autour par exemple d'un plat de spaghettis. Deux après-midis par semaine, un programme d'activités est organisé. De même, un après-midi gospel a récemment été créé. La distribution des aliments, avec un maximum de 35 cartes de bénéficiaires, a lieu une fois par semaine. Table Suisse et quelques autres donateurs fournissent les denrées. L'offre est complétée par une armoire pleine de vêtements pour les sans-abri, des douches et la possibilité de laver les vêtements. De même, des places d'hébergement encadrées, des logements externes et un foyer de secours sont proposés. Le travail de rue fait lui aussi partie de l'offre de l'institution. L'équipe va à la rencontre des personnes dépendantes et des sans-abri, s'efforce de nouer des relations et leur offre un soutien ciblé.

C'est la foi qui unit les membres de l'équipe principale. Elle leur apporte équilibre et réconfort. Les collaborateurs souhaitent mettre en valeur l'amour du prochain, sans pour autant faire du prosélytisme. Interrogé sur sa motivation au quotidien, Röbi répond avec un sourire : « Je me suis souvent posé cette question. Voilà dix ans que je suis chez HOPE, alors qu'auparavant, je changeais de travail tous les trois ou quatre ans. Je pense

que cela a trait aux rencontres que je fais. Avec des personnes souvent prisonnières de leur monde. Qui ne peuvent pas montrer leur bon fond. Robin Williams a dit un jour : « On ne nous donne qu'un seul petit grain de folie, et si on le perd, on n'est plus rien. » Cette citation me semble tout à fait adaptée. C'est peut-être ce grain de folie qui me retient ici ». Dans le même temps, Röbi reconnaît qu'il regrette de ne pouvoir aider qu'à son modeste niveau : « Nous accomplissons quelque chose de très important, mais ce n'est qu'une goutte d'eau dans un océan ». On voit tout de suite que Bea elle aime son travail, en dépit – ou peut-être à cause – des défis quotidiens. Et pour ce qui est de sa motivation ? « J'aime que l'on puisse et que l'on doive prendre du temps lorsqu'on interagit avec une personne. C'est même explicitement souhaité par la direction de notre organisation. Je peux donc, comme aujourd'hui par exemple, bavarder pendant 45 minutes avec une personne qui a besoin d'être écoutée, sans avoir mauvaise conscience. De plus, ici, on ne s'ennuie jamais. Chaque jour est différent ».



Culnaria, Wohlen (BE)

Mercredi, 13h00. Au centre de distribution du projet Culnaria à Wohlen près de Berne, les préparatifs battent leur plein. A 14h30, les bénévoles appliqués attaquent le tri par catégories des aliments donnés. Sarah Flury, responsable du service Emploi des Services sociaux régionaux de Wohlen et directrice du projet Culnaria, donne les dernières instructions.

Créé en 2015, « Culnaria – Wir tischen auf » est un projet du service Emploi des Services sociaux régionaux de Wohlen, avec les communes de Wohlen, Kirchlindach, Meikirch, Frauenkapellen et Bremgarten. Il vise à occuper des bénéficiaires de l'aide sociale qui, pour différentes raisons, n'ont aucune chance de trouver un emploi sur le premier marché du travail. Six collaborateurs fixes, dont quatre cuisiniers, encadrent en permanence les participants. Du lundi au vendredi, environ 1000 repas sont préparés et livrés à des crèches et des écoles de jour. Un service de repas pour les seniors est également en place. Le projet est financé par le canton et les communes des Services sociaux de Wohlen ainsi que par les ventes des repas préparés.

En janvier 2022, Culnaria s'est décliné en un autre projet : « Culnaria – Wir packen ein ». Le canton a décidé en 2021 de réduire de 30% les prestations d'aide sociale des titulaires d'un permis F. L'équipe de Culnaria a immédiatement su qu'il fallait agir. Pour Sarah Flury, « Wir packen ein » est une plate-forme consacrée au gaspillage alimentaire, à la pauvreté et à l'emploi. Le projet fournit aux personnes touchées par la pauvreté des denrées irréprochables, livrées par Table Suisse chaque semaine. Culnaria peut en outre aller récupérer des marchandises auprès de deux succursales Migros, deux succursales Lidl et deux autres donateurs. C'est grâce à ces dons d'aliments que le centre de distribution peut exister chaque mercredi. Au moment des préparatifs, une clé de distribution est définie en fonction de la quantité de produits. A l'heure actuelle, 94 ménages, soit 280 personnes, sont inscrits dans le projet « Culnaria – Wir packen ein ». Chaque semaine, environ 45 familles reçoivent des aliments. Avant la distribution des produits, un tirage au sort autour d'un café et

de gâteaux détermine l'ordre des bénéficiaires. Ce moment de convivialité gourmande permet les échanges sociaux. Pour Sarah Flury, cette atmosphère est propice aux discussions.

Comme dans le cas de « Wir tischen auf », des bénéficiaires de l'aide sociale et des bénévoles s'engagent dans le projet « Wir packen ein », qui est actuellement financé à 100% par des dons. Comme le souligne Sarah Flury, Culnaria lutte activement contre le gaspillage alimentaire. Avec « Wir packen ein », il s'agit aussi de proposer aux personnes touchées par la pauvreté une offre facile d'accès. Selon elle, la recette du succès, c'est l'attitude à l'égard des autres. Un projet de participation soutenu par l'Office fédéral des assurances sociales a aussi son importance. De fait, un atelier suivi d'un souper a récemment eu lieu. A cette occasion, un constat s'est imposé : tant les Suisses que les migrants souhaitent davantage de manifestations interculturelles.

Cette attitude d'ouverture à l'égard des autres est très importante, nous répète Sarah Flury. Elle ajoute : « C'est aussi pour cette raison que nous avons choisi de collaborer avec Table Suisse et nous en sommes très heureux. La fondation est un partenaire fiable, qui nous laisse configurer notre centre de distribution sans restrictions et entièrement à notre idée ».

Le projet « Wir packen ein » est aujourd'hui installé au centre communautaire Kipferhaus de Wohlen, où l'espace est limité. Un déménagement sera bientôt à l'ordre du jour. A l'avenir, le projet aimerait pouvoir proposer sur place des consultations sociales facilement accessibles. De plus, l'équipe souhaite préparer puis vendre des produits à partir de denrées récupérées. Les recettes seraient reversées au projet.

Après l'entretien avec Sarah Flury, Marc Nydegger (cuisinier et coordinateur) et Jana Zutter (stagiaire) nous rejoignent pour une petite séance photo. Interrogés sur leur motivation, tous trois sont d'emblée unanimes : « Nous aimons notre travail et nous voulons apporter une aide rapide et simple à celles et ceux que le système laisse tomber ».



Open Heart, Zurich

Le sourire aux lèvres, Pjtsch et Becky Kupferschmid nous accueillent au Centre Open Heart de l'Armée du Salut situé près de la Langstrasse à Zurich. Pjtsch dirige cette institution fondée en 1996 depuis deux ans environ. Son épouse Becky y travaille à temps partiel. Pjtsch est éducateur social, Becky était employée de bureau. Partis en Amérique du Nord il y a trois ans, ils y ont passé six mois à collaborer avec différentes organisations luttant contre les addictions. Tous deux reconnaissent que cette période les a beaucoup marqués.

Le centre met l'accent sur le travail sur le terrain et contre les dépendances. La petite Street Crew, comme ils se surnomment, parcourt les rues des Kreis 4 et 5 l'après-midi avec des sacs remplis de provisions et distribue des sandwiches, des salades, du chocolat et d'autres aliments qui peuvent être consommés facilement dans la rue. La petite équipe s'efforce en outre de dialoguer avec les personnes dépendantes et leur propose une activité.

Pjtsch, Becky et Janine s'investissent énormément dans ce programme d'activités. Du lundi au jeudi, de 14h00 à 17h00, bricolage et pâtisserie sont ainsi prévus pour les personnes souffrant d'addiction. « C'est difficile de les faire venir. L'idéal, c'est qu'elles se motivent mutuellement pour venir au centre. Notre offre a un avantage : les participants peuvent venir et repartir quand bon leur semble. Dans d'autres programmes, la présence est obligatoire de 9h00 à 17h00. Si elles sont occupées, les personnes dépendantes consomment moins de substances. Elles ont une tâche précise et sont occupées à être créatives », indique Pjtsch. En hiver, le Centre Open Heart propose des soirées cinéma. Lorsque les bénéficiaires les quittent avec le sourire, Pjtsch, Becky et Janine peuvent avoir le sentiment du devoir accompli. Travailler avec des personnes dépendantes demande aussi beaucoup de patience, et les échecs sont tout à fait normaux. Dans le même temps, l'équipe doit veiller à ne pas tout prendre trop à cœur. « Nous devons garder notre sens de l'humour », ajoute Becky.

Chaque personne dépendante a son histoire. Certaines avaient un bon travail et un environnement stable avant de plonger dans la dépendance suite à un aléa de la vie. De l'alcool pour anesthésier les douleurs, des médicaments pris trop longtemps sans contrôle... Aucune possibilité de thérapie n'est encore proposée au Centre Open Heart, mais l'équipe joue les intermédiaires et travaille en étroite collaboration avec le centre de contact et d'accueil du canton.

Parfois, des bagarres éclatent, raison pour laquelle personne ne fait jamais de tournée en solitaire. Pour leur sécurité, Pjtsch, Becky et Janine ont d'ailleurs suivi un cours d'autodéfense. Pourtant, Pjtsch nous explique que les personnes qui vivent dans la rue sont une vraie famille. Aujourd'hui, elles se battent mais demain, elles seront à nouveau unies et inséparables. L'équipe a surtout du mal à accepter son sentiment d'impuissance : « Ces personnes n'ont plus leur place dans le système, beaucoup ont baissé les bras. Sans espoir, elles aimeraient s'en aller, quitter la ville pour la campagne, mais les changements d'aide sociale sont impossibles ». Au Centre Open Heart, ces personnes trouvent une oreille à qui parler et un peu de paix intérieure.



Le Vineyard se trouve à la gare d'Olten. A notre arrivée, un mardi à 14h00, la vingtaine de bénévoles met la touche finale aux préparatifs de distribution hebdomadaire au centre. De nombreuses personnes touchées par la pauvreté attendent déjà devant le bâtiment pour être bien placées dans la file d'attente. Les derniers aliments sont déposés dans les sacs par les bénévoles. Matt Stadler est l'un des bénévoles de l'association Dienst am Nächsten (DaN) du Vineyard Olten et coordonne les opérations.

L'association ne va pas ouvrir avant quelques minutes. Nous en profitons pour bavarder avec Matt de la DaN, des dons d'aliments et de sa motivation. La DaN a été créée en 2005. En plus du centre de distribution, elle propose des cours d'allemand pour les femmes, une aumônerie ou encore des conseils budgétaires. L'institution d'origine ecclésiastique tient à aider les personnes dans le besoin, comme Jésus en son temps, déclare Matt. La DaN récupère des aliments auprès de sept succursales Migros de la coopérative Migros Aar, et Table Suisse lui livre des denrées. Pour Marc, une chose est sûre : « Sans Table Suisse, le centre de distribution ne pourrait pas fonctionner ».

Pendant la pandémie, la DaN a dû fermer ses portes quelques semaines. L'équipe a alors repensé son concept et a mis en place un système de sacs. Avant le coronavirus, les produits étaient disposés sur des tables et les bénéficiaires faisaient leur choix. Le concept des sacs déjà préparés est né pour des raisons d'hygiène, mais il a aussi des avantages en termes de planification et de distribution des aliments. Les denrées sont réparties suivant les quantités. Les bénéficiaires paient un franc par sac. L'argent ainsi collecté est reversé à deux projets en Roumanie et en Sierra Leone que Matt suit en tant que bénévole. Il va deux fois par an en Afrique pour rencontrer les partenaires sur place. « L'argent est destiné à des personnes qui ont encore moins que nos bénéficiaires », souligne-t-il.

Matt et sa femme ont deux enfants. En marge de ses engagements bénévoles, il est homme au foyer. Ses parents lui ont très tôt inculqué le principe de donner et de recevoir. Et quand on

lui demande d'où lui vient cette motivation pour le bénévolat, il ajoute : « Aujourd'hui encore, mes parents et mes beaux-parents nous montrent l'exemple. Mes proches et moi allons bien, je veux donner quelque chose en retour ».

Voilà quatre ans que Zohreh a fui l'Iran pour la Suisse. Depuis trois ans, elle bénéficie de la DaN et y travaille : « Je suis heureuse de pouvoir aider, même si ma famille et moi-même sommes touchées par la pauvreté ». Elle apprécie de recevoir des aliments de la DaN. Et est-ce que l'Iran lui manque ? « L'Iran est mon pays, mais je me sens bien en Suisse ».

Pour les bénévoles c'est l'heure de la prière. Zohreh va ensuite à la table d'accueil – la réception, comme l'appelle Matt. A l'extérieur, il distribue des numéros aux bénéficiaires qui patientent. Sana traduit pour lui. Depuis six semaines environ, le nombre de bénéficiaires a triplé. Matt nous l'explique : « A présent, les réfugiés ukrainiens arrivent aussi à la campagne ». A l'heure actuelle, la DaN fournit des aliments à quelque 170 personnes. Même si personne ne repart jamais les mains vides, tout le monde se bouscule. Matt et Sana doivent calmer les esprits et demandent à plusieurs reprises aux personnes de former une colonne. Les bénéficiaires rentrent ensuite dans la salle commune et sont chaleureusement accueillies par les bénévoles. L'atmosphère est agréable, on bavarde autour d'un café et d'une part de gâteau.

Un écran affiche les numéros. Une fois appelés, les bénéficiaires présentent leur carte et leur numéro pour recevoir un ou deux sacs d'aliments, suivant la taille de la famille. De temps à autre, des personnes avec une autorisation spéciale vont directement à la réception – des working poor ou des élèves qui passent au centre de distribution pendant leur pause et n'ont pas le temps d'attendre.

Nous prenons congé à 15h30, impressionnés par le magnifique engagement des bénévoles qui, eux, continueront à aider les bénéficiaires jusqu'à 17h00.



Association Phari, Therwil

Début 2015, Gabi Huber et Brigitte Marques entendent parler d'une situation d'urgence dans leur entourage. Constatant qu'une famille touchée par la pauvreté ne reçoit aucune aide, elles prennent les choses en main. Comme le raconte Gabi : « Nous avons découvert qu'il n'existait aucune structure d'aide dans le Leymental ». En février 2015, les deux amies fondent l'association Phari. En juin, elles ouvrent le premier site à Therwil. En septembre, elles voient arriver la première vague de réfugiés. « Tout a fonctionné dès le début, car Gabi et moi formons une équipe bien rodée. Nous partageons des valeurs et des idées très similaires », explique Brigitte.

Deux centres de distribution, beaucoup d'enthousiasme

Le centre de Therwil est ouvert trois jours par semaine, celui de Reinach tous les mardis. Les locaux de Therwil sont clairs et accueillants, avec un bistrot qui invite à des moments de convivialité. L'aménagement et la décoration sont soignés, et les bénévoles engagés. Tout à fait dans l'esprit du concept original des deux fondatrices : « Nous voulons apporter une aide rapide, sans des kilos de paperasse, et offrir aux personnes touchées par la pauvreté un cadre plein d'estime et de dignité. En outre, notre local doit être un lieu d'échange social », résume Brigitte. Dans le frigo, de délicieux sandwiches, pâtisseries et gâteaux de la boulangerie Grellinger n'attendent plus que les bénéficiaires.

L'association Phari fournit des aliments à environ 60 ménages par jour et par centre et à environ 25 ménages le jeudi. En raison de la demande, un jour supplémentaire, le jeudi, a été introduit. Gabi résume la situation actuelle : « Au total, nos deux centres aident environ 600 à 700 personnes. Dans un premier temps, ce chiffre n'augmentera plus, car nous ne recevons pas plus d'aliments. Mais nous avons une liste d'attente. L'impact de la guerre en Ukraine se fait évidemment sentir, tout comme la peur de la hausse des coûts dictée par l'inflation ».

Un système bien pensé

Pour Gabi, l'association est une petite entreprise. Les deux fondatrices ont mis en place des processus qui fonctionnent. A Therwil,

un système de sacs est en place : les bénéficiaires reçoivent un sac d'aliments déjà préparé. A Reinach, les produits sont proposés sous forme de buffet, avec une clé de distribution définie. Les bénéficiaires choisissent eux-mêmes les marchandises dont ils ont besoin, là aussi pour deux francs.

Au préalable, les bénéficiaires doivent s'inscrire et exposer leur situation financière (les inscriptions via l'aide sociale sont une exception). La demande est ensuite examinée. Si tous les critères sont remplis, une carte précisant la taille de la famille et les quantités d'aliments hebdomadaires leur est délivrée.

Une équipe formidable, des partenaires fiables

Si l'association de Gabi et Brigitte fonctionne depuis plus de sept ans, c'est aussi grâce à une équipe formidable composée de 90 bénévoles, ainsi qu'à de nombreux partenaires et soutiens. Gabi va plus loin : « Sans les livraisons d'aliments de Table Suisse, l'association Phari n'existerait pas ». Elles ont aussi des paroles pleines de gratitude pour la boulangerie Grellinger, qui leur fournit des produits de boulangerie et des pâtisseries. De même, une généreuse dame âgée paie depuis des années le loyer du local à Therwil. Gabi et Brigitte sont employées à 50% par l'association Phari. Leurs salaires sont financés par une fondation et par les dons d'un couple âgé. Le centre de distribution de Reinach se trouve dans le café des jeunes Paradiso et est entièrement subventionné par la commune, à condition toutefois que les bénéficiaires viennent toutes et tous de Reinach.

Lorsqu'on leur demande pourquoi elles s'engagent ainsi en faveur des personnes touchées par la pauvreté, Gabi répond : « Je n'ai jamais manqué de rien et c'est ma façon de dire merci. C'est difficile d'admettre que le système laisse tomber certaines personnes ». Brigitte ajoute : « Quel est le sens de la vie ? Pour nous, c'est l'entraide. Et quelle belle récompense quand nous sentons la gratitude de nos bénéficiaires ou que des enfants nous offrent des dessins... ».



Sentitreff, Lucerne

Rencontre à la Sentitreff de Lucerne avec Raphael et Flavia, deux employés de l'institution, et avec Somayeh, l'une des quelque 100 bénévoles. L'équipe est en train de préparer le repas de midi du jour. La Sentitreff, une institution née il y a 40 ans d'une initiative du quartier, est devenue un lieu de rencontre pour de nombreuses personnes. Une deuxième maison.

Directeur de la Sentitreff, Raphael nous parle de la Baselstrasse, la rue qui abrite l'institution : des personnes de 80 nationalités différentes y cohabitent. Autrefois, la Baselstrasse était la rue de celles et ceux qui n'étaient pas les bienvenus dans la ville – malades, pauvres ou encore immigrés. Aujourd'hui, la Sentitreff est avant tout un lieu de rencontre, avec une offre très variée : cours de langue, animation pour enfants, programmes de sport, repas de midi, conseils, petits-déjeuners de quartier ou festivals. Chaque mardi à 11h00, le fourgon de Table Suisse arrive pour livrer des denrées à l'institution. Une deuxième livraison a ensuite lieu le jeudi, lorsque l'association Arbeitslosen-Treff utilise les mêmes locaux pour s'occuper des personnes touchées par la pauvreté.

L'équipe

Raphael a repris les rênes de la Sentitreff en juin 2021, après avoir organisé le festival de l'institution. Il avait découvert la Sentitreff quelques années auparavant, à l'occasion d'un apéritif pour les nouveaux arrivants. « J'aime beaucoup mon travail, notamment en raison des interactions avec quantité de personnes différentes », conclut-il. Voilà environ six ans que Flavia a rejoint l'équipe. Sans formation de cuisinière à proprement parler, elle a de plus en plus fait ses armes dans ce domaine. Tous les mardis, elle est derrière les fourneaux pour le repas de midi avec

des bénévoles. C'est par l'intermédiaire d'un collègue qu'elle a connu la Sentitreff. En parallèle, elle est également cuisinière remplaçante à la soupe populaire. Ce qu'elle apprécie dans son activité à la Sentitreff ? « Le festival annuel et les nombreux défis à relever ».

Un engagement volontaire

Avant de partir, nous bavardons un peu avec Somayeh, ou Somi. Cette Iranienne de 39 ans vit depuis cinq ans en Suisse en situation d'aide d'urgence. Ce statut l'empêche de travailler ou de suivre un cours d'allemand. Aussi est-elle heureuse de pouvoir être bénévole à la Sentitreff et d'y nouer des contacts. En outre, elle a pu apprendre l'allemand au sein de l'institution. A présent, elle transmet à son tour ses connaissances dans des cours d'allemand bénévoles.

De son propre aveu, sa situation actuelle est très difficile et son avenir incertain. Pas question de planifier son avenir. Elle vit dans un logement d'urgence, avec 10 francs d'indemnité par jour. Malgré ces circonstances difficiles, Somi a réussi à s'intégrer dans la société ces dernières années. Le Sentitreff l'a beaucoup aidée. Cette intégration lui donne de meilleures chances de finalement obtenir un permis de séjour et de travail : « Je garde espoir malgré tout. De toute façon, je ne peux pas retourner en Iran, alors je mets tout en œuvre pour pouvoir rester en Suisse ».



FRÜTILE, Fribourg

A son retour en Suisse après un long séjour à l'étranger avec sa famille, Karin Mader a eu envie de se lancer dans un projet qui ferait une différence. Durant une promenade, elle a remarqué des poubelles remplies à ras bord d'aliments. Avec son amie Muriel Bosson, elle a alors cherché des moyens de lutter contre le gaspillage alimentaire.

Karin et Muriel ne souhaitaient pas investir d'argent ni prendre de risques. Elles ont eu l'idée de fabriquer des confitures à partir de fruits inutilisés ou invendables. D'autres personnes les ont rejointes dans l'aventure et elles ont commencé à se renseigner de façon plus concrète. Finalement, en abordant le sujet du gaspillage alimentaire avec des détaillants, elles ont entendu parler de la Fondation Table Suisse. Karin a alors pris contact avec le responsable de la région Mittelland de l'époque et l'a convaincu de collaborer. C'est en 2015 que les deux amies ont fondé l'association FRÜTILE, contraction des mots « fruit » et « utile ».

Karin Mader nous explique leur concept : « Les fruits que Table Suisse nous livre ne profitent pas directement à des personnes touchées par la pauvreté, mais indirectement, puisque nous donnons l'argent collecté par la vente de nos confitures à des institutions sociales de la région de Fribourg ». Muriel Bosson ajoute : « Nous avons convenu avec Table Suisse que les institutions sociales seraient les premières à être livrées et que nous recevions ensuite le reste. Pas question de priver d'aliments des bénéficiaires. Nous voulons juste sauver de la poubelle un maximum de produits ».

Table Suisse livre les denrées le jeudi matin. Le jeudi après-midi, place à la préparation des confitures ! Selon la quantité de fruits reçus, entre 40 et 80 pots de différentes tailles sont remplis. Les pots sont également recyclés. Une douzaine de bénévoles s'engagent chez FRÜTILE pour préparer les fruits, stériliser les bocaux, faire cuire la confiture puis décorer et étiqueter les bocaux. Leur objectif commun : faire une bonne action et sensibiliser la population à la problématique du gaspillage alimentaire.

De la confiture surprise pour la bonne cause

A l'heure actuelle, les confitures surprise sont vendues dans une dizaine de magasins d'alimentation spécialisés de la région de Fribourg et sur le stand de marché de FRÜTILE. « Nous parlons de confiture surprise parce que nous ne savons jamais à l'avance quels fruits nous allons recevoir. Impossible donc de planifier ce que nous allons confectionner. C'est justement ce que notre clientèle apprécie », précise Karin Mader. Le transport, notamment vers les marchés, n'est pas toujours facile, car la plupart des bénévoles n'ont pas de voiture. « Cela dit, jusqu'à présent, nous avons toujours trouvé une solution », nuance Muriel Bosson. De fait, les commerçants sont généralement livrés à pied ou à vélo, ou ils viennent eux-mêmes chercher la marchandise à la cuisine de production près d'une cité universitaire locale.

A la fin de l'année, on fait les comptes. Les recettes des ventes de confitures couvrent les investissements (par exemple pour le sucre gélifiant, les épices ou les ustensiles de cuisine) ainsi que la location des emplacements de marché. Les bénéfices restants sont donnés. Les membres de l'équipe choisissent toujours ensemble les institutions sociales de la région qui recevront une partie de ces bénéfices. Chaque année réussie est ensuite fêtée comme il se doit.



Brot - Egge, Zurich

Nous sommes en visite au Brot-Egge, à Zurich-Seebach. Depuis quinze ans, le centre d'accueil de la fondation d'œuvre sociale du pasteur Sieber est implanté dans la Seebacherstrasse. Et depuis sept ans, Oswald Dänzer est le chef de cuisine de cette organisation bien rodée, aux côtés de sept employés, deux civilistes et plusieurs bénévoles qui s'occupent des besoins des personnes touchées par la pauvreté dans le quartier.

Le Brot-Egge veut apporter une aide rapide et sans écueils bureaucratiques, tout en encourageant l'autonomie et la responsabilité des personnes. Du lundi au vendredi, Oswald Dänzer et son équipe préparent le petit-déjeuner d'une quarantaine de migrants sans abri et à la recherche d'un emploi originaires de Roumanie, de Bulgarie, d'Allemagne, d'Amérique et d'autres pays. De 8h00 à 11h00, un buffet leur est proposé. A partir de 10h00, des repas chauds sont parfois servis, suivant les aliments disponibles. Au centre d'accueil, chaque jour est source de défis et de surprises. En cuisine, les collaborateurs préparent les repas en fonction des marchandises à disposition. Aujourd'hui, des pieds de porc sont au menu. Comme Oswald Dänzer nous le précise : « Nous nous efforçons de tout utiliser. Même si ce n'est pas un plat très courant, les pieds de porc sont bien appréciés ». Des bruits de balles de ping-pong, des bavardages et des éclats de rire résonnent dans l'arrière-cour. Quelques bénéficiaires profitent des rayons de soleil sur des chaises longues. A midi, le Brot-Egge ferme ses portes pendant une heure, avant d'offrir du café et des gâteaux l'après-midi et de redevenir un lieu de rencontre.

Deux fois par semaine, le Brot-Egge se transforme aussi en centre de distribution alimentaire, surtout utilisé par des familles. C'est Table Suisse qui livre les aliments pour le petit-déjeuner et le centre de distribution – environ 800 kilos par semaine. Le Brot-Egge reçoit aussi des denrées de « Reschteglück », un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire de la fondation d'œuvre sociale du pasteur Sieber. « Ceux qui ont de l'argent versent une petite obole. Les autres reçoivent gratuitement les

aliments dont ils ont besoin », indique Oswald Dänzer. Le centre propose également des consultations sociales, des douches et des lavabos, une salle informatique et des dons de vêtements de seconde main. Si elles le souhaitent, les personnes touchées par la pauvreté peuvent aussi se faire couper les cheveux gratuitement. En hiver, un foyer de secours, l'« Iglu », est par ailleurs mis en place dans le quartier de Seebach. Les migrants étrangers peuvent y dormir pendant dix jours. Ceux qui présentent un contrat de travail peuvent y rester jusqu'à ce qu'ils trouvent un logement. Notre interlocuteur ajoute : « Evidemment, lorsqu'il fait très froid, nous ne mettons personne à la rue ». Quant aux Suisses touchés par la pauvreté, un autre foyer d'urgence leur est destiné à Albisgüetli : le « Pfuusbus ».

Pour lire d'autres portraits :

www.tablesuisse.ch/apercus



Lutter contre le gaspillage alimentaire

Cuisinier de formation, Mirko Buri lutte depuis des années contre le gaspillage alimentaire. Avec son beau-frère Pierre-Yves Bernasconi, il a dirigé pendant huit ans « Mein Küchenchef », le premier restaurant de Suisse axé sur le gaspillage alimentaire. Ils y ont établi de nouvelles normes pour la gestion durable des denrées dans l'hôtellerie-restauration. A présent directeur de production de son entreprise FOODOO, il y transforme avec son équipe les légumes non sélectionnés pour la vente en délicieux produits naturels. Auteur de livres de cuisine et père, il a à cœur de montrer l'exemple, tandis que son expérience de conférencier et d'enseignant lui donne envie de transmettre son savoir par-delà les secteurs.

Concrètement, quelle forme prend cet engagement contre le gaspillage alimentaire ? Depuis quand luttez-vous ?

Depuis dix ans, sur plusieurs fronts. Chaque jour, à mon poste de directeur de la production chez FOODOO, je traite environ une tonne d'aliments destinés à finir à la poubelle. Nous les achetons à nos partenaires (environ 45 fermes). Je transforme et conditionne ces produits excédentaires, avant de les réintroduire dans le circuit alimentaire grâce à notre boutique en ligne et à divers revendeurs.

Pourquoi ce thème vous tient-il tellement à cœur ?

C'est en voyant le documentaire « Taste the Waste » que j'ai décidé de m'impliquer. De par ma profession, je suis quotidiennement au contact des aliments. J'ai eu envie d'utiliser les connaissances dont je dispose pour aider à créer un monde plus durable.

Dans votre entreprise FOODOO, vous utilisez des légumes condamnés à la poubelle en raison de leur aspect. Pourquoi des carottes un peu tordues et des patates douces trop petites, au goût pourtant irréprochable, ne finissent-elles pas dans les rayons des supermarchés ?

Parce que, ces dernières décennies, la société s'est habituée à des normes absurdes et qu'elle a mis le temps avant de prendre conscience des conséquences du gaspillage.

Justement, quel impact a le gaspillage alimentaire sur l'environnement ?

Un impact à la fois très vaste et complexe : sols épuisés, électricité gaspillée par les réfrigérateurs... A l'échelle mondiale, les surfaces cultivées sont de la taille du continent européen, mais le gaspillage s'étend tout au long de la chaîne de création de valeur. Les quantités d'eau et d'énergie utilisées sont énormes.

Sans parler des innombrables espèces animales qui ont perdu leur habitat en raison de surfaces agricoles qui ne sont même pas nécessaires...

La population suisse ouvre de plus en plus les yeux, le gaspillage alimentaire est perçu et abordé de façon plus consciente.

L'initiative du Conseil fédéral dans le « Plan d'action contre le gaspillage alimentaire 2030 » va dans le même sens. Quelles sont les conséquences pour l'hôtellerie-gastronomie suisse ?

C'est très simple : si les déchets ne sont pas réduits de moitié d'ici 2025, des réglementations suivront. Le secteur de l'hôtellerie-restauration s'y emploie depuis des années. La voie à suivre est claire, d'autant que le plan d'action aide à atteindre les objectifs grâce à des propositions détaillées.

Où voyez-vous le plus de potentiel ?

Comme des économies peuvent être réalisées sur toute la chaîne de création de valeur, je dirais qu'il serait judicieux de mettre en lumière les conséquences du gaspillage.

Table Suisse collecte les denrées excédentaires d'une qualité irréprochable et les redistribue gratuitement à des institutions sociales qui les destinent ensuite à des personnes touchées par la pauvreté. Que pensez-vous du travail de Table Suisse ?

Je le trouve très judicieux. Redistribuer des aliments excédentaires à des personnes touchées par la pauvreté est à tous points de vue une question de bon sens. A l'avenir, on pourrait selon moi obliger les grandes entreprises qui produisent beaucoup de déchets alimentaires à donner des marchandises. Evidemment, il faudrait fixer un pourcentage raisonnable que Table Suisse pourrait gérer. Des solutions de financement seraient aussi nécessaires.

Du côté des ménages privés, comment éviter le gaspillage ?

Les ménages peuvent faire une vraie différence au moment de leurs courses, en optant autant que possible pour des aliments

entiers et non transformés. Cela veut dire ne plus acheter des poireaux sans la partie verte, de la ciboulette déjà coupée ou des brocolis sans la tige. De même, il vaut mieux faire ses emplettes avec une liste, afin d'éviter les achats spontanés. Enfin, les restes et certains déchets peuvent être transformés, et les meilleures recettes conservées dans un petit cahier.

Exemples de lutte contre le gaspillage alimentaire :

Chaque jour, Table Suisse récupère 24 tonnes de denrées excédentaires. Nous collectons des aliments dans les succursales de détaillants et recevons également volontiers des livraisons de l'industrie et des producteurs, dont les marchandises non périssables complètent à merveille les produits frais.

Fromage d'alpage Fin janvier 2023, nous avons récupéré des meules entières de fromage d'alpage chez deinalpkaese.ch. 450 kilos au total, divisés en portions et mis sous vide dans l'entrepôt de la région Mittelland afin que les petites institutions et leurs bénéficiaires en profitent aussi.

Galette des rois Le 6 janvier 2023, dans les régions de Zurich, Bâle et Berne, nous avons distribué 1400 galettes des rois de la boulangerie Bertschi de Kloten. De quoi donner le sourire à de nombreuses personnes touchées par la pauvreté qui ont oublié leurs problèmes tandis qu'elles étaient sacrées reines ou rois d'un jour !

Ovomaltine En février 2023, nous avons reçu de Wander AG plusieurs palettes de poudre Ovomaltine qui ont fait le bonheur de personnes touchées par la pauvreté... et de nos bénévoles, qui en ont bu pour (re)prendre des forces avant leurs tournées physiquement éprouvantes de collecte et de distribution. Car « avec Ovomaltine, tu n'y arriveras pas mieux. Mais plus longtemps ».

Lapins de Pâques Avant les fêtes de Pâques, nous avons pu distribuer environ 2200 délicieux lapins en chocolat de Delica AG. Une vraie aubaine : comme chacun le sait, le chocolat est du bonheur en morceaux.



Recette pour 1 kg de lasagnes au pain



Préparation

- Commencer par la sauce : mélanger tous les ingrédients dans un saladier, assaisonner avec du sel, du poivre et des herbes italiennes.
- Beurrer un moule à gratin.
- Couper le pain en petits dés et les répartir uniformément dans le moule à gratin. Verser la sauce sur les dés de pain.
- Terminer par la bolognaise de légumes et la mozzarella.
- Cuire 20 minutes dans un four préchauffé à 180 °C, garnir de basilic et servir.

Sauce :

100 g de crème

100 g de sauce tomate

250 ml de lait

3 œufs

2 gousses d'ail finement hachées

1x mélange d'herbes italiennes

1x sel, poivre du moulin

Lasagnes :

40 g de beurre

250 g de dés de pain rassis

300 g de sauce bolognaise aux légumes, avec ou sans viande hachée

Pour finir :

100 g de mozzarella (10 fines tranches)

½ bouquet de basilic

Une bénévole fidèle au poste

Voilà plus de dix ans que Dusanka Cindric a rejoint Table Suisse région Suisse orientale. Cette ancienne restauratrice a fait profiter la fondation de son savoir-faire, entre conseils savamment prodigués et participation aux activités quotidiennes. Elle a aussi souvent joué les copilotes lors de tournées dans toute la Suisse orientale et a aidé le back office en assurant la permanence téléphonique de sa voix sympathique.



Désormais, la retraitée de 72 ans ne fait plus de tournées. Mais tous les lundis, elle est fidèle au poste au bureau de la région, où elle s'occupe des dons de vêtements et des statistiques. « Je suis heureuse de pouvoir encore être utile malgré mon âge. Il y a tant de personnes qui n'ont rien. Lorsque j'ai quitté la Serbie et que je suis arrivée en Suisse, j'ai été très étonnée de voir que dans un pays si riche, une personne sur huit était touchée par la pauvreté. Comme je connaissais déjà Tafel Deutschland, j'ai cherché sur Benevol (une plateforme consacrée au bénévolat) s'il existait une institution similaire en Suisse. Par bonheur, je suis tombée sur l'annonce de Table Suisse. Récupérer des denrées pour aider les personnes dans le besoin, voilà une noble cause ! » Dusanka, nous te remercions du fond du cœur pour ton engagement !

On recherche des bénévoles !

Plus de 70 bénévoles s'engagent pour Table Suisse. Tu aimerais toi aussi faire quelque chose pour aider les personnes qui ont du mal à joindre les deux bouts ? Différentes façons de t'impliquer s'offrent à toi. Choisis celle qui te convient le mieux à la page table suisse.ch/emplois-2.

Nous serons heureux de te compter parmi nous !



Rétrospective 2022

L'an dernier, notre fondation a pu récupérer environ 6100 tonnes de denrées pour les redistribuer à des institutions sociales, soit 24 tonnes par jour. De quoi préparer 17 millions de repas pour des personnes touchées par la pauvreté. Un grand merci à toutes celles et tous ceux qui nous ont soutenus !

2022 a été une année d'incertitudes, mais aussi de changement de mentalité : en temps de crise, ce qui doit changer apparaît plus clairement. La population a davantage été sensibilisée au gaspillage alimentaire et à la pauvreté en Suisse. La guerre en Ukraine et l'inflation mondiale ont succédé à la pandémie. Toujours plus de personnes se sont retrouvées dans le besoin et la demande d'aide alimentaire a très vite nettement augmenté – un véritable défi auquel Table Suisse a dû faire face. Or, grâce à de nouveaux partenariats et à des modifications des infrastructures et de l'organisation, nous avons pu collecter et redistribuer davantage de marchandises. A cet égard, l'adhésion à l'association United Against Waste au début de 2022 a été significative pour la fondation, qui a ainsi pu gagner en visibilité en tant que partenaire dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Notre collaboration avec Table couvre-toi s'est elle aussi intensifiée ces derniers mois, de façon à pouvoir accomplir encore plus de choses – d'autant que la demande d'aide alimentaire va encore augmenter en 2023.

La sensibilisation de la population a été très importante. En 2022, nos responsables régionaux ont participé à de nombreuses séances informatives dans des écoles et des entreprises ou lors de foires pour y parler de gaspillage alimentaire et de réduction de la pauvreté. De même, de nombreux écoliers et étudiants nous ont rendu visite et nous ont accompagnés en tournée afin de découvrir Table Suisse de l'intérieur.

Nous avons été touchés par la solidarité témoignée à travers de nombreuses actions de collecte (à l'image d'« Un achat de plus »), lancées par des particuliers, des écoles, des associations et des entreprises. Les institutions sociales ont été heureuses de recevoir les marchandises redistribuées. Des fonds collectés ont en outre contribué à financer les activités quotidiennes de la fondation. Lorsque l'inflation fait rage, les ressources sont plus coûteuses. Avec un don de 50 francs, Table Suisse peut distribuer environ 200 repas.

En 2022, nous avons aussi organisé et/ou mené à bien divers événements, parmi lesquels la Journée de la bonne action de Coop, le Grand Prix de Berne, plusieurs banquets contre le gaspillage alimentaire ou la 19^e Journée de la Soupe (en collaboration avec le Credit Suisse, l'Association des donatrices et donateurs de Table Suisse et divers clubs services). Nous remercions tous les membres de l'Association des donatrices et donateurs de Table Suisse. Votre engagement a fait la différence en 2022 et nous sommes heureux de savoir que nous pourrions compter sur vous en 2023. De nombreux bénévoles de l'association s'impliquent aussi dans les activités quotidiennes. Sans ce soutien, Table Suisse ne pourrait exister.

Un grand MERCI à toutes celles et tous ceux qui s'engagent sans compter et sans rien attendre en retour.

EN INTERNE

A la mi-mars 2023, Giulia Brawand a rejoint l'équipe Fundraising et Communication.

Elle a obtenu son master en gestion d'entreprise à l'été 2022 et a acquis de l'expérience en communication et en gestion d'événements chez ZeroWaste Switzerland, avant d'effectuer un stage dans le domaine de la protection de l'environnement à la ville de Lucerne, durant lequel elle s'est familiarisée avec de nombreux aspects de l'écologie.



« Chez Table Suisse, nous luttons contre le gaspillage alimentaire et la pauvreté. Notre engagement allie donc protection de l'environnement et justice sociale. Je suis heureuse d'aider à construire un avenir meilleur. Pour ce faire, nous devons prendre soin de notre planète et de ses habitants ».

Depuis la fin février 2022, Cornelia Krebs est mandatée pour soutenir le département Comptabilité et RH.

Gestionnaire de personnel de formation, elle a des années d'expérience dans ce domaine et celui de la comptabilité. Indépendante, elle peut travailler de manière flexible pour Table Suisse et traiter en fonction des besoins les tâches de comptabilité qui arrivent d'ordinaire par vagues.



« Pour moi, Table Suisse n'est pas qu'un mandat professionnel : c'est une affaire de cœur. Quelle satisfaction de savoir que mon travail

soutient une bonne cause et aide indirectement des personnes dans le besoin ! L'équipe m'a très bien accueillie et j'apprécie chaque mandat à Chiètres ».

De jolies initiatives, entre engagement, créativité et passion

ALDI SUISSE

Collecter ensemble

En décembre 2022, ALDI SUISSE a mené à bien sa campagne « Collecter ensemble ». La générosité de sa clientèle a permis de récolter pour Table Suisse près de 11 tonnes de denrées non périssables redistribuées ensuite à de nombreuses institutions sociales des régions Suisse du Nord-Ouest et Suisse orientale, pour le grand bonheur des bénéficiaires. Ces aliments sont en effet un complément bienvenu aux produits frais.



Lutter contre le gaspillage le 24 décembre

Coop donne des aliments

Au moment des fêtes de Noël, biscuits et friandises envahissent les rayons des supermarchés, avant d'être retirés en masse dès la fermeture des magasins le 24 décembre. Afin de lutter contre ce gaspillage, Coop nous a proposé de récupérer ces produits excédentaires dans neuf de ses succursales. Grâce à des bénévoles, les marchandises ont pu être collectées et distribuées à temps pour le réveillon. C'est le sourire aux lèvres et le cœur empli de gratitude que les bénéficiaires les ont reçues.



Amazon Web Services

Un don généreux et une visite à Dietikon



Peu avant Noël, Amazon Web Services nous a fait un don généreux de 5000 francs. La remise du chèque a eu lieu le mardi 20.12.2022 à Dietikon. A cette occasion, grâce au responsable de la région Zurich Philipp Schreier, les représentants d'#AWSInCommunities Mirko Carrara, Dave van Leeuwen, Cornelia Quader et Carolina Bur ont découvert les coulisses de Table Suisse et ont pu se faire une idée des activités quotidiennes de la fondation.

DrainJet Robotics AG et Virbac Schweiz AG

Un don plutôt que des cadeaux de Noël

En 2022, l'entreprise DrainJet Robotics AG n'a pas offert de cadeaux de Noël à ses clients, préférant remettre un don de 2000 francs à Table Suisse. La société Virbac Schweiz AG a pris la même décision : pas de cadeaux à ses clients, mais une jolie surprise de Noël pour Table Suisse à hauteur de 5000 francs. Comme pour rappeler que la solidarité et l'amour du prochain sont parmi les plus beaux cadeaux.



Campagne de dons de World of Games

Un peu plus de 14 000 francs pour Table Suisse

Depuis plus de dix ans déjà, durant deux semaines de décembre, World of Games fait don de 5% de ses recettes à une organisation caritative. Pour ce faire, quatre institutions de différents domaines sont retenues chaque année. Parmi ces options, les clients décident à qui reverser 5% du montant de leurs achats. En 2022, ils devaient faire leur choix entre la Fondation Table Suisse, la Fondation Lotti Matrous, le Bergwaldprojekt et Save the dogs BIH. Au total, 51 436.50 francs ont été collectés, dont 14 004.86 francs pour Table Suisse.



Session de printemps au Palais fédéral

Un signe contre le gaspillage alimentaire

En plein cœur du Palais fédéral, en collaboration avec la Galerie des Alpes, Table Suisse a envoyé un signal fort contre le gaspillage alimentaire. Durant la session de printemps, les parlementaires et les invités ont pu déguster tous les midis des menus composés de denrées irréprochables qui sinon, auraient fini à la poubelle. Le 6 mars 2023, la fondation a pu tenir un stand pour présenter sa lutte contre le gaspillage alimentaire et distribuer

de délicieuses confitures à base d'aliments récupérés. Merci à la conseillère nationale Céline Weber pour sa coopération, au restaurant Galerie des Alpes pour sa collaboration et à l'établissement Kursaal Bern pour la préparation des confitures !



3M

Campagne de l'Avent des apprentis

Les apprentis de commerce de l'entreprise 3M (Schweiz) GmbH ont organisé une campagne de l'Avent en interne qui incitait le personnel à faire un don en faveur de Table Suisse. 3M a généreusement doublé le montant récolté, si bien qu'au final, 2130 francs ont été collectés. Cet argent a permis d'acheter

des denrées non périssables d'une valeur de 1830 francs et de les livrer à Table Suisse région Zurich, à Dietikon. Les 300 francs restants ont été remis en espèces.



Costa Croisières Suisse

Don d'aliments et présence sur nos tournées

Avec sa Costa Crociere Foundation, la compagnie de navigation Costa s'engage dans des projets sociaux et environnementaux dans le monde entier. Elle veut ainsi redonner quelque chose aux endroits qu'elle visite avec ses bateaux. Costa Croisières Suisse a ainsi fait un don de 3000 euros à Table Suisse, à destiner à l'achat de 1200 kilos d'aliments et 20 kilos d'articles d'hygiène pour une institution sociale.



Campagne « Thanks & Giving »

Collecte dans une boutique de mode nuptiale

Chaque année, l'entreprise internationale WM Bridal Group GmbH organise sur différents sites à travers le monde une campagne de collecte d'aliments en conserve. A Zoug, cette action « Thanks & Giving » a eu lieu cette année dans la boutique de mode nuptiale « True Society ». Résultat : 200 kilos de denrées non périssables pour les personnes touchées par la pauvreté.



Team General Motors Zurich

250 sachets de Saint-Nicolas pour des personnes dans le besoin



Pour la Saint-Nicolas, l'équipe de General Motors de Zurich a eu une idée originale. Au cours d'un événement en interne, 50 collaborateurs ont confectionné environ 250 sachets remplis de gourmandises et en ont fait don à Table Suisse région Zurich. Ils ont été distribués à des institutions sociales. A n'en pas douter, les collaborateurs de General Motors ont redonné le sourire à de nombreuses personnes touchées par la pauvreté !

Quickline

Une enquête de satisfaction synonyme de dons

En février 2023, notre directeur Marc Ingold (à dr.), a reçu des mains du CEO de Quickline Frédéric Goetschmann (à g.) un chèque d'un montant de 11 478 francs. C'était la deuxième fois que l'entreprise associait son enquête annuelle sur la satisfaction de ses clients à une campagne de dons en faveur de Table Suisse. Chaque participation à l'enquête représentait un franc pour notre fondation, et chaque feed-back écrit 20 centimes. Quickline, merci de contribuer ainsi à la lutte contre le gaspillage alimentaire et la pauvreté en Suisse, merci de vous engager ainsi aux côtés de Table Suisse !



Un grand merci à tous les partenaires et à toutes les personnes impliquées !

Des élèves contre le gaspillage alimentaire

170 kilos de carottes

En Suisse, environ un tiers de la nourriture produite se perd entre le champ et l'assiette. Dans l'agriculture, des fruits ou des légumes ne sont pas vendus car ils n'ont pas la forme requise ou en raison d'une production excessive. Mené dans des fermes, le projet « Des classes contre le gaspillage alimentaire » met en avant de manière ludique le thème du gaspillage alimentaire dans notre société et propose des solutions : les élèves récoltent, trient ou transforment des aliments non sélectionnés pour la vente et suivent un petit module de formation plein d'informations intéressantes. Fin octobre 2022, Table Suisse a ainsi reçu 170 kilos de carottes, redistribués à des institutions sociales.



Faire la « cueillette » chez Hurni Gemüse

Un don de plus de 2000 francs



A la fin octobre 2022, chez Hurni Gemüse à Chiètres, une auto-cueillette tardive a été proposée au jardin « Pflück dis Glück ». La clientèle a ainsi pu cueillir elle-même les ultimes légumes, fruits et fleurs de la saison, puis payer le prix qu'elle jugeait correct en contrepartie. Fondatrice de Table Suisse et présidente d'honneur du Conseil de fondation, Yvonne Kurzmeyer s'est rendue sur place et a été

conquise par cette magnifique action. Hurni Gemüse a fait don à Table Suisse des 2000 francs collectés et du reste des légumes.

Felix Transport AG

Un 70^e anniversaire sous le signe de la générosité



Pour fêter son 70^e anniversaire, Felix Transport AG a lancé une campagne de dons en faveur de Table Suisse. Bon anniversaire, et merci pour ce beau don de 3000 francs !

Campagne de collecte BlackRock

859 kilos d'aliments et d'articles d'hygiène

A Zurich, la campagne de collecte en interne du gestionnaire de fortune BlackRock a permis de récolter 859 kilos de denrées et d'articles d'hygiène. Notre responsable de la région Zurich, Philipp Schreier, a récupéré les marchandises le 6 octobre 2022. Il en a profité pour présenter Table Suisse aux collaborateurs et pour leur parler de gaspillage alimentaire et de pauvreté.



Tenalp

Une marque solidaire

La jeune start-up s'engage pour plus de solidarité dans la société. Avec la vente de ses produits (actuellement, des T-shirts et des sacs), elle soutient divers organisations d'entraide suisses, dont Table Suisse.



Ferme Naturhof Waltwil4 à Wengi

200 à 500 œufs par semaine



La ferme Naturhof Waltwil4 à Wengi est en pleine transformation, puisqu'elle passe du statut d'exploitation agricole à celui de sanctuaire avec parrainage des animaux. Jusqu'à récemment, le site comptait 2000 poules pondeuses. Il n'en reste plus que 250 environ.

L'ancien grossiste ne vient plus chercher les œufs. Jusqu'à ce qu'une nouvelle solution soit trouvée, Table Suisse peut collecter chaque semaine entre 200 et 500 œufs pour en faire don à des personnes touchées par la pauvreté.

FELS à Pratteln, Bâle-Campagne

4,5 tonnes de denrées récupérées

La Fête fédérale de lutte et des jeux alpestres a été l'occasion de lutter, de faire la fête, de danser, de rire, de boire et de manger. Des restaurants ont nourri les visiteurs de la FELS pendant ces trois jours. Au terme de la fête, nous avons pu récupérer environ 4,5 tonnes de marchandises à redistribuer à des personnes touchées par la pauvreté.

Un grand merci à tous les partenaires et à toutes les personnes impliquées !



Jeudi 24 novembre 2022

19^e JOURNÉE DE LA SOUPE

Une initiative de
Table Suisse



La solidarité au rendez-vous

La 19^e édition de la Journée de la Soupe de Table Suisse a eu lieu le jeudi 24 novembre 2022. De nombreuses personnalités ont servi les soupes préparées par de grands chefs. Des denrées récupérées ont parfois fait partie des ingrédients. Les passantes et passants ont été nombreux à faire preuve d'une belle solidarité à l'égard des personnes touchées par la pauvreté. Au total, 140 000 francs ont été collectés.

La journée nationale de collecte de fonds de Table Suisse a enfin pu se dérouler comme avant la pandémie. Sur 17 sites, des soupes délicieuses ont été servies en présence de nombreuses personnalités de la culture, du sport, de la politique et de l'économie. Selon les sites, l'événement a été organisé par l'Association des donatrices et donateurs de Table Suisse, le programme de volunteering du Credit Suisse et plusieurs clubs services. Dans le même temps, diverses entreprises ont mené à bien des actions en interne. Les dons en ligne étaient également possibles. Autant d'initiatives qui ont permis de récolter environ 140 000 francs.

Un maître-mot, la solidarité

Pour Table Suisse, la Journée de la Soupe doit permettre de collecter des dons, mais il s'agit aussi à cette occasion de mettre en avant le gaspillage alimentaire et la pauvreté, de présenter le travail de la fondation et d'appeler à la solidarité. Nous sommes heureux que grâce à cette journée, de nombreuses personnes aient pris conscience de ces thématiques.

Marc Ingold, directeur de Table Suisse, dresse le bilan de cette 19^e édition : « Nous avons réussi à sensibiliser une partie de la population. La somme récoltée – qui plus est en ces temps de conjoncture compliquée – va nous permettre de couvrir nos coûts élevés et d'ainsi poursuivre notre tâche ».

Un formidable engagement

Merci du fond du cœur à tous les organisateurs – l'Association des donatrices et donateurs de Table Suisse, le Credit Suisse et les clubs services locaux –, aux cuisiniers et aux personnalités pour leur engagement, ainsi qu'aux plus de 60 partenaires (recensés à la page www.tablesuisse.ch/journeedelasoupe) et à tous les donateurs pour leur générosité.

Argovie



Bâle



Berne



Lucerne



Zurich

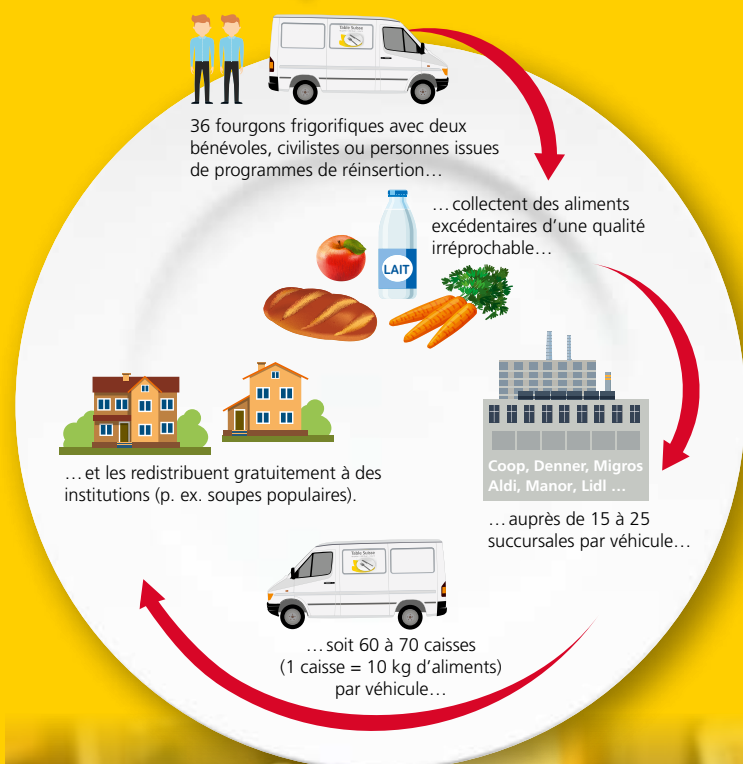


Google Suisse

Durant l'édition de cette année, les bénévoles assidus de l'Association des donatrices et donateurs de Zurich ont pu compter sur le soutien actif de Google Suisse. Tandis que le CEO Patrick Warnking servait de la soupe sur la Paradeplatz, une équipe de Google Suisse faisait la vaisselle dans la cuisine du groupe. Google a également organisé une campagne de dons en interne.

Nous saluons l'engagement des bénévoles et remercions, au nom de toutes les personnes impliquées dans la Journée de la Soupe, Patrick Warnking, Jill Kumin et Anna Takihara (toutes deux à l'origine de l'initiative) ainsi que toute l'équipe de Google pour leur formidable engagement.

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

