

# Tour de table

Edition Automne 2025

**Table Suisse**

recupérer – distribuer – nourrir



## **Un mot d'ordre, le développement durable**

*Entretien chez Halba  
sur la responsabilité sociale*

Page 8

## **Une deuxième vie pour les surgelés**

*Un projet inédit pour récupérer  
des produits congelés*

Page 10

.....PORTRAITS



### Des bénéficiaires attachants

*Des institutions qui génèrent une plus-value sociale*

Dès la page 4

..... ENTRETIEN



### Un mot d'ordre, le développement durable

*Entretien chez Halba autour de l'importance de la responsabilité sociale*

Seite 8

..... « PRODUITS CONGELÉS »



### Une deuxième vie pour les surgelés

*Jamais encore une organisation n'avait récupéré des produits congelés excédentaires*

Page 10

# SOMMAIRE

- 3 Editorial
- 4 Portraits
- 8 Entretien avec Petra Heid, responsable du développement durable chez Halba
- 10 Le nouveau projet de Table Suisse axé sur les produits congelés
- 12 En bref et en interne



# Merci

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

**ERNST GÖHNER  
STIFTUNG**

**Couverture :**  
Un bénévole d'une institution sociale

**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 :** Roger Biedermann  
**Mise en page et design :** Atelier Herrmann SGD, Gümmenen  
**Photos :** Sandra Mumprecht, Halba, Table Suisse  
**Impression :** Mastra Druck AG, Schönbühl. Impression climatiquement neutre. Imprimé en Suisse.  
**Tirage :** 7000 exemplaires (allemand / français), édition Automne 2025.  
Tour de Table paraît au printemps et à l'automne.



*Chère lectrice, cher lecteur,*

*Avons-nous seulement conscience de la chance qui est la nôtre quand nous nous attablons devant une assiette pleine ? La réalité est bien plus cruelle pour une partie de la population suisse qui ne sait pas si elle aura assez d'argent pour tenir jusqu'à la semaine suivante ou jusqu'au lendemain. Depuis près de 25 ans, Table Suisse tend la main aux personnes dans le besoin. Jour après jour, ses fourgons frigorifiques sillonnent les routes de Suisse pour collecter des aliments excédentaires et les redistribuer à des institutions sociales. Pas moins de 30 tonnes de denrées sont ainsi transportées chaque jour – assez pour préparer 85 000 repas.*

*Dans cette édition de Tour de table, nous vous emmènerons découvrir le quotidien de deux institutions de Zurich et d'Argovie auxquelles Table Suisse livre des produits, la Haus Zueflucht et l'association ThanksGiver Schweiz, qui nous démontrent à quel point des aliments superflus pour certains sont précieux pour d'autres.*

*Vous découvrirez également un entretien exclusif qui met en avant les efforts du fabricant de chocolat Halba en termes de développement durable. Ce partenaire de longue date de Table Suisse est un formidable exemple de la responsabilité qu'une entreprise agroalimentaire peut endosser et du rôle qu'elle peut jouer dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.*

*Vous plongerez ensuite dans les coulisses de Table Suisse : nous vous en dirons plus sur les grands débuts de notre projet de redistribution de surgelés – une étape importante vers une pérennisation de ce projet pilote.*

*Enfin, vous en saurez davantage sur notre quotidien. Sans le soutien de ses bénévoles, partenaires, donatrices et donateurs, Table Suisse ne pourrait tout simplement pas mener à bien sa mission.*

*Merci, donc, du fond du cœur. Votre solidarité est notre force et notre motivation.*

*Je vous souhaite une belle lecture et un automne brillant de mille couleurs,*

Marc Ingold

Directeur de la Fondation Table Suisse



Haus Zueflucht — Une communauté où trouver le nécessaire et faire le plein de dignité. Un lieu où demander de l'aide et tisser des liens.

## Haus Zueflucht, 5<sup>e</sup> arrondissement de Zurich — Une communauté pleine d'humanité

**Il est un peu plus de 10h00 lorsque nous longeons la Fabrikstrasse, dans le 5<sup>e</sup> arrondissement zurichois. Nous nous arrêtons devant le numéro 28, une maison violette. Une belle animation règne déjà dans la Haus Zueflucht : une nouvelle machine à laver est installée dans la cave, des cartons sont empilés dans les escaliers.**

Chris Stocker, le directeur, nous accueille avec le sourire dans des bureaux récemment rénovés. Cela fait 10 ans qu'il travaille pour l'institution : « Auparavant, j'évoluais dans l'informatique et le consulting, mais je cherchais une activité qui aurait vraiment du sens. Après un stage dans le social, j'ai su que j'avais trouvé ma vocation. » A presque 50 ans, il a repris le chemin des études. Comme il le concède : « Cela n'a pas été toujours facile, mais le jeu en a valu la chandelle. D'autant que mes connaissances en gestion d'entreprise aident l'association à garder le cap financièrement parlant. »

Dans le jardin paisible, au milieu des fleurs et des arbres, Chris évoque quelques jours qui l'ont marqué : « Pour mon travail de Bachelor, j'ai vécu une semaine dans la rue. Un électrochoc. Certaines des personnes rencontrées à cette occasion me rendent encore visite aujourd'hui. » Il sait ce que signifie être privé de tout et ne penser qu'au strict minimum : manger, boire, ne pas avoir froid, dormir. « En tant que non-Zurichois, trouver un endroit pour dormir à Zurich relevait presque de la mission impossible. » Cette expérience l'a amené à créer aussi le Zueflucht Pace, dans le 4<sup>e</sup> arrondissement, un local de rue ouvert l'hiver. « Ce n'est pas un endroit pour dormir, mais pour y trouver un peu de chaleur, recevoir des couvertures ou des boissons chaudes et rompre la solitude. C'est déjà beaucoup. »

Chris poursuit : « Une fois les besoins de base couverts, les traumatismes émotionnels et psychiques refont surface. Je le constate chez les personnes qui résident chez nous. C'est là que commence le vrai travail. »

L'association se finance grâce à des contrats de prestations avec la ville et le canton. « Notre département apiculture est un projet parallèle qui nous apporte aussi des revenus. Beno Kehl le gère comme un projet d'intégration professionnelle. » L'équipe est composée de dix pédagogues et assistants sociaux, « sans compter que nous avons toujours deux jeunes diplômés universitaires en stage ». Le foyer en logement assisté propose 35 places au total, dans la maison de la Fabrikstrasse et dans un appartement protégé à Leimbach. « Des organisations comme Table Suisse, Table couvre-toi et la Fondation St. Jakob nous livrent des aliments. Sans cette aide précieuse, nous ne pourrions pas accomplir grand-chose. »

Au premier étage, nous rencontrons Beno Kehl, fondateur de la maison et ancien moine franciscain. Le concept de la Haus Zueflucht se base sur les principes de la vision franciscaine du monde, dont s'est inspiré Beno il y a 25 ans pour créer l'association.



**La vision franciscaine du monde**

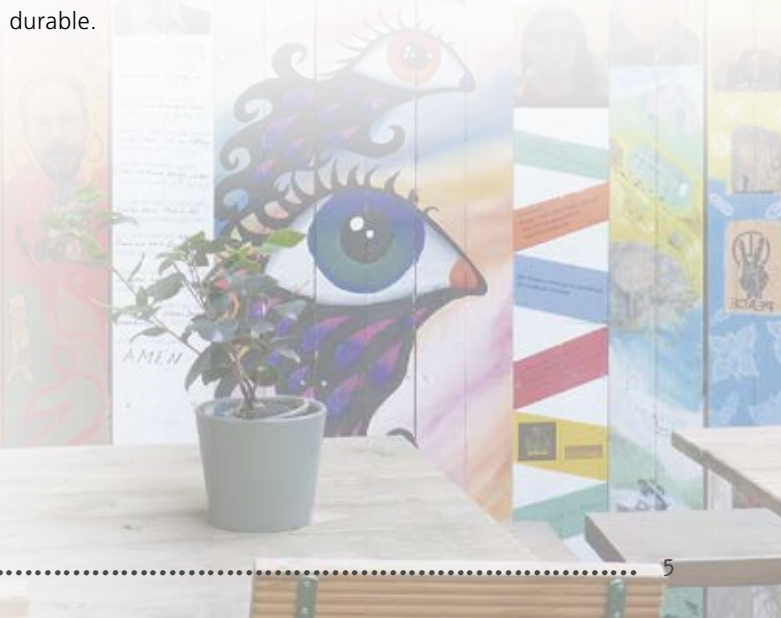
- Amour, paix et cohésion pour toutes et tous
- Chaque personne est précieuse et unique
- La bonté, l'humilité et l'entraide comme valeurs
- Personne n'est exclu, tout le monde mérite le respect
- Prendre soin de l'environnement et des animaux de la Création

Tandis que Beno prépare le repas de midi, il nous explique : « Ce n'est pas qu'une question de manquer de nourriture, mais de manquer de compagnie, d'interactions, de proximité. De nos jours, et de plus en plus, les gens s'évitent. » D'un geste sûr, il enfourne des poulets entiers, prépare des frites de patate douce, des légumes et de la sauce : « Chaque lundi, nous mangeons tous ensemble le midi. La plupart des semaines, nous sommes entre 10 et 20. » Il lit l'Évangile du jour, avant de diriger une prière commune : « La prière est ouverte à tout le monde. Mais ce n'est pas une obligation. Chez nous, la spiritualité et la foi sont proposées, pas imposées. »

Et qu'en est-il exactement de ce projet de ruches ? « Auparavant, nos abeilles étaient sur le toit, mais cela a fini par poser problème avec le voisinage. A présent, elles sont chez moi, à Wallenwil. » Il sourit. « Nous pratiquons une apiculture spirituelle : nos ruches sont disposées en cercle et forment une étoile à sept branches. Nous laissons toujours une partie du miel aux abeilles. » A midi pile, la cloche sonne. « C'est l'heure de manger ! », s'exclame Beno en riant. De tous les coins de la maison, des bénéficiaires arrivent dans la salle de séjour.

**L'apiculture en forme d'étoile, qu'est-ce que c'est ?**

Une forme spirituelle d'apiculture. Les ruches sont disposées en forme de cercle ou d'étoile à sept branches – un symbole ancien d'harmonie, de bonheur et de perfection. Le bien-être des abeilles prime : une partie du miel reste toujours dans la ruche, afin que la colonie ait suffisamment à manger. Cette méthode met l'accent sur un traitement respectueux et attentif des insectes qui combine nature, spiritualité et apiculture durable.





## ThanksGiver Staufen

**A une époque où gaspillage alimentaire et pauvreté sont deux réalités parallèles, Laura Rosso a lancé une initiative remarquable. Maquilleuse de formation, elle a découvert le côté obscur de l'abondance en voyageant à travers le monde. En 2020, en pleine pandémie, elle a fondé l'association ThanksGiver Schweiz afin de soutenir les personnes qui vivent sous le seuil de pauvreté en Suisse.**

A 14h00, pour ThanksGiver, c'est le coup d'envoi de la distribution d'aliments. De bonnes odeurs de café frais et de gâteaux faits maison emplissent la pièce, tandis que Laura Rosso et son équipe motivée accueillent les premiers arrivants.

« Les aliments excédentaires sont destinés à celles et ceux qui en ont le plus besoin », explique Laura. En compagnie de bénévoles, elle transvase dans des sacs le contenu des 20 caisses de denrées que Table Suisse a livrées aujourd'hui. Ses yeux pétillent lorsqu'elle parle de la mission de ThanksGiver : « En Suisse, plus d'un tiers des aliments produits sont gaspillés. Dans le même temps, plus de 8,7% de la population vit en dessous du seuil de pauvreté. Un paradoxe inacceptable. »

Marcus Müller, responsable de la région Argovie de Table Suisse, a joué un grand rôle dans l'ouverture du dixième site de ThanksGiver. Comme Laura le souligne : « Notre réussite est indissociable de notre collaboration avec Table Suisse. La fondation ne fait pas que récupérer des aliments, elle envoie un message de développement durable et de justice sociale. »

Au centre de distribution, l'atmosphère est empreinte de gratitude et de respect. Des familles entières sont là. Elles pré-

sentent leur carte ThanksGiver, délivrée par Laura, et reçoivent un sac plein de denrées. Pour éviter toute déception sur place, Laura vérifie personnellement quelles familles ont le plus besoin d'aide.

Notre interlocutrice est optimiste quant à l'avenir : « Nous comptons bien ouvrir d'autres sites. Chaque produit récupéré, chaque sourire de gratitude nous conforte dans la certitude que nous sommes sur le bon chemin. »

ThanksGiver a des objectifs ambitieux. L'association s'est engagée à respecter plusieurs des Objectifs de développement durable des Nations Unies. « Nous souhaitons renforcer les communautés et créer un changement durable grâce à des projets et à des partenariats innovants », explique Laura.

Les derniers sacs sont prêts et les bénévoles commencent à ranger. A l'évidence, ThanksGiver est plus qu'un simple centre de distribution d'aliments. C'est un lieu de rencontre. D'espoir. D'engagement commun pour un monde plus juste.

Dans une société où plus d'un milliard de repas sont gaspillés chaque année alors que des millions de personnes ont faim,



**Laura Russo**

*Le visage derrière l'association*

Maquilleuse de profession, j'ai beaucoup voyagé de par le monde et je me suis souvent engagée pour des œuvres caritatives locales. J'ai réalisé tout ce qu'une seule personne peut accomplir avec la bonne attitude et la bonne énergie.

Au moment de la pandémie, j'ai eu envie de combiner deux des aspects qui me tiennent à cœur : aider les personnes dans le besoin et réduire le gaspillage alimentaire. C'est ainsi que ThanksGiver Schweiz est née. Petit à petit, cette idée s'est muée en un véritable réseau de centres de distribution. Avec un objectif : combler le fossé entre gaspillage alimentaire et insécurité alimentaire.

Quant au nom choisi, ThanksGiver, il reflète l'esprit derrière le concept – avoir de la gratitude pour ce que l'on a et vouloir le partager. Quand je vois où nous en sommes aujourd'hui, je peux l'affirmer : je suis pleine de gratitude.

ThanksGiver est la preuve que de petits gestes peuvent avoir un impact considérable. Une histoire d'espoir, de compassion et de détermination qui nous rappelle que nous pouvons tous contribuer à nourrir et à aider nos communautés.





# Entretien avec Petra Heid

Responsable développement durable chez Halba Swiss – Division du groupe Coop

**Madame Heid, qu'est-ce qui vous motive à participer à la stratégie de développement durable de Halba ?**

*Petra Heid* : La volonté d'aller le plus loin possible dans ce que nous accomplissons. Chaque année, nous achetons 500 à 700 matières premières dans le monde entier. De quoi ouvrir de formidables perspectives de changement positif dans les pays producteurs, tant sur le plan écologique que social. Notre production est basée en Suisse et nous veillons à minimiser notre empreinte environnementale. Voilà un autre aspect dans lequel je m'implique. Le chocolat est très prisé en Suisse et le chocolat suisse est apprécié partout dans le monde. L'industrie du chocolat est d'ailleurs un secteur économique de poids. Je suis particulièrement motivée à l'idée de faire de Halba le fabricant de chocolat le plus durable de Suisse et de pérenniser cette position.

**Comment vos valeurs et expériences influencent-elles la mise en œuvre au quotidien de cette stratégie, notamment en termes de collaboration avec vos partenaires et fournisseurs ?**

Mes valeurs et expériences se retrouvent jour après jour dans mon travail. Depuis plus de 30 ans, je m'engage en faveur de l'amélioration des conditions de vie des petits agriculteurs des pays du Sud. Il est essentiel de commencer au début de la chaîne de valeur, par les maillons les plus faibles, les paysans qui produisent une

grande partie des aliments fabriqués à l'échelle mondiale. Pour moi, le développement durable est important à la fois sur le plan personnel et professionnel : il nous permet, avec nos partenaires et nos fournisseurs, d'avoir un impact réel dans un contexte plus large. Mais pour ce faire, tous les acteurs de la chaîne d'approvisionnement et tous les consommateurs doivent faire un choix, celui des produits durables. Nous ne triompherons des risques sociaux et environnementaux que si nous travaillons tous ensemble.

**Dans vos fonctions, vous avez besoin de réseaux solides. Un partenariat vous a-t-il particulièrement marquée ou inspirée ? A votre sens, qu'est-ce qu'une collaboration vraiment réussie ?**

Les partenariats sont essentiels. Spontanément, je pense à la collaboration avec Fairtrade Max Havelaar Suisse ou à l'opportunité de travailler avec Fairtrade Africa. Ensemble, nous avons pu aborder directement des questions sociales telles que la protection de l'enfance ou l'équité des revenus. La plateforme SWISSCO, avec laquelle nous mettons en œuvre des projets axés sur le cacao grâce au financement du SECO, est également clé. Ce ne sont que des exemples parmi d'autres. A mes yeux, une collaboration réussie repose sur une vision et des valeurs communes, ainsi que sur un travail d'égal à égal. Tolérance et coopération sont les bases d'un succès durable.



© Photos : Halba

**Halba a reçu de nombreux prix pour son engagement en faveur du développement durable, notamment le Swiss Ethics Award pour le projet FINCA en Equateur, et a à nouveau été reconnue comme le fabricant de chocolat suisse le plus durable dans le Chocolate Scorecard 2025. Quelles mesures concrètes ont fait une vraie différence ?**

Je dirais que ce sont nos projets de développement durable directement axés sur les pays d'origine de nos matières premières, notamment en matière d'agroforesterie dynamique. Avec cette méthode, les cacaoculteurs obtiennent des rendements plus stables et produisent des cultures vivrières supplémentaires, ce qui favorise la diversité, la sécurité alimentaire et les revenus. La culture mixte renforce la résilience des cacaoyers et promeut la biodiversité. Depuis 2015, Halba met en œuvre des projets d'agroforesterie dynamique dans pas moins de sept pays. Notre engagement dans ce domaine souligne tout ce qui peut être accompli avec la patience et la ténacité nécessaires. Hélas, peu d'entreprises sont prêtes à investir autant dans la formation et l'aide financière directe afin de soutenir le développement durable et la productivité dans la culture du cacao.

**La transparence et la traçabilité sont des thèmes majeurs, en particulier pour les matières premières comme le cacao. Comment garantir la traçabilité et des conditions équitables dans une chaîne d'approvisionnement mondiale et donc complexe ?**

Pour nous, la transparence et la traçabilité sont des enjeux clés. Les certifications comme Fairtrade et Bio Suisse constituent une base solide. Ces labels garantissent aussi des salaires et des revenus équitables, la protection de l'enfance et le respect de normes écologiques. Depuis des années, 100% des fèves de cacao que nous achetons sont certifiées Fairtrade. De plus, le cacao du Ghana est certifié Rainforest Alliance et toutes les coopératives d'Amérique latine sont certifiées bios. Nous entretenons en outre des partenariats directs et durables avec des coopératives que nous accompagnons dans la mise en place de systèmes de traçabilité. Nos expertes et experts en développe-

ment durable visitent régulièrement nos sites afin de s'assurer que nous connaissons bien l'origine et les conditions de production. En toute connaissance de cause, nous payons des prix et des primes plus élevés, alors que le cacao se négocie déjà très cher, de façon à garantir des conditions équitables sur le long terme. La traçabilité est indispensable si l'on veut respecter les normes écologiques et sociales. De même, connaître l'origine des matières premières est une condition fondamentale pour garantir l'excellence de nos produits.

**Le développement durable englobe des aspects écologiques, mais aussi sociaux, comme des conditions de travail équitables. Comment percevez-vous l'impact de ces initiatives dans les pays d'origine de matières premières comme le cacao ? Une expérience vous a-t-elle particulièrement touchée ?**

Nos initiatives ont un impact concret dans les pays d'origine : les paysans peuvent acheter plus de terres, leurs revenus augmentent et, grâce à l'agroforesterie dynamique, ils ont la possibilité de cultiver divers produits. Je garde en mémoire le témoignage d'un paysan qui déclarait que, grâce à nos projets, il mange désormais trois fois par jour au lieu d'une seule. Avec des aides économiques comme le Living Income Differential, des familles peuvent investir dans l'avenir de leurs enfants. Comment ne pas me sentir motivée au quotidien par ce genre d'avancées ?

**Comment procédez-vous lorsque de nouveaux objectifs de développement durable sont définis, et comment impliquez-vous vos partenaires et votre personnel ?**

Je dirais que dans ces circonstances, le mot-clé, c'est le dialogue. Avec notre personnel, notre clientèle, nos fournisseurs, les ONG et le secteur public, pour identifier nos priorités puis nos objectifs, qui doivent aussi respecter des exigences réglementaires. Evidemment, comme nous faisons partie du groupe Coop, nous nous alignons aussi sur ses objectifs pluriannuels. Pour nous, une obligation de diligence tout au long de la chaîne de valeur et des analyses régulières de risques sont une évidence. Notre personnel est impliqué et formé de manière à garantir un comportement responsable au sein de l'entreprise.

**La collaboration avec Table Suisse est un aspect de votre travail en matière de développement durable. Comment ce partenariat contribue-t-il à la réduction du gaspillage alimentaire et à la responsabilité sociale ?**

Cette collaboration avec Table Suisse est fondamentale pour nous. Chez Halba, les pertes techniquement inévitables lors de la production sont réutilisées autant que possible. Quant aux produits qui ne peuvent être réutilisés mais qui demeurent conformes aux normes de sécurité alimentaire, nous les remettons à Table Suisse. De cette manière, nous soutenons à la fois les personnes en amont de la chaîne d'approvisionnement et celles en aval. Et cela illustre à merveille combien engagement environnemental et engagement social peuvent aller de pair.



# Une deuxième vie pour les surgelés

## Table Suisse ouvre un nouveau chapitre dans la récupération d'aliments

**Chaque jour ou presque, nous récupérons des denrées qui, sinon, finiraient à la poubelle – c'est là l'un des leitmotivs de Table Suisse depuis plus de 20 ans. En 2024, la fondation a collecté environ 7655 tonnes de denrées excédentaires et les a redistribuées gratuitement à plus de 500 institutions sociales de toute la Suisse.**

La logistique mise en œuvre au quotidien est impressionnante : 30 tonnes de marchandises par jour, un réseau décentralisé de 37 fourgons frigorifiques et d'entrepôts régionaux. Table Suisse travaille dans tout le pays avec des détaillants, des producteurs et des grands distributeurs. Parmi les produits récupérés, beaucoup de fruits et légumes frais – autrement dit, des denrées périssables. La logistique flexible de Table Suisse permet de les transporter le jour même du point de collecte au point de distribution. Ils peuvent ainsi être consommés et faire le bonheur de bénéficiaires.

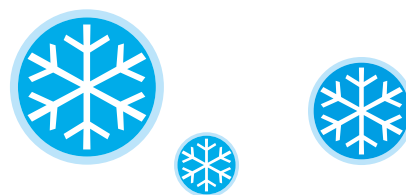
Avec la hausse du coût de la vie et l'augmentation du nombre de personnes qui viennent chercher de l'aide dans des institutions, de plus en plus de denrées sont nécessaires. Aussi Table Suisse a-t-elle l'objectif d'éviter le gaspillage de 10 000 tonnes d'aliments par an d'ici 2030. Pour ce faire, il lui faut sans attendre accroître ses capacités, ce qui nécessite davantage de véhicules et de tournées, de nouveaux partenariats, des innovations audacieuses et, bien entendu, de nombreux soutiens prêts à donner du temps ou de l'argent.

### **Une nouvelle source d'aliments à récupérer, les surgelés**

Si les produits frais font partie du quotidien de Table Suisse depuis longtemps, un segment de la récupération d'aliments était jusqu'ici problématique : les surgelés. Dans ce domaine, nous avons un peu d'expérience : sur nos sites, de petits congélateurs nous permettent de collecter et de distribuer au cas par cas les excédents des détaillants. Par contre, lorsque des quantités plus importantes étaient disponibles, par exemple après une fermeture d'entreprise ou un changement de production,

il nous fallait recourir à des installations de stockage externes, synonymes d'efforts de coordination considérables et de coûts supplémentaires.

Jusqu'ici, nous n'avions tout simplement pas la possibilité de développer notre logistique pour les surgelés. Les efforts, les exigences techniques et l'absence de structures de distribution sur le dernier kilomètre nous empêchaient de mettre en œuvre notre idée à plus grande échelle. Par conséquent, des tonnes de produits congelés d'une qualité irréprochable ne pouvaient pas être récupérés. Ce constat nous hantait depuis longtemps.



### **De l'idée au projet, grâce à Google.org**

En 2025, heureusement, les choses ont changé. Un échange productif entre notre Association de donatrices et donateurs de Zurich et Google Suisse a débouché sur une nouvelle initiative. Grâce à Google.org, la branche philanthropique du groupe, nous avons eu l'opportunité de soumettre un projet de récupération de surgelés.

Notre proposition a convaincu : Google.org a accordé à Table Suisse un financement initial de 250 000 francs. De quoi mettre sur pied une équipe de projet interdisciplinaire : ensemble, Marc Ingold (directeur), Rolf Känel (logistique), Roger Biedermann



(fundraising et communication), Esther Furrer (Association de donatrices et donateurs de Zurich) et Daniel Binggeli (bénévole du projet) ont géré la planification, l'approvisionnement et la mise en œuvre opérationnelle.

### La recette magique : planification, infrastructures, partenaires

La phase de planification a commencé au printemps 2025, avec diverses questions en point de mire :

- ❄ Quel type de véhicule pour garantir la chaîne du froid ?
- ❄ Quelle logistique en vrac : Des palettes ? Des cartons ? Des emballages individuels ?
- ❄ Les institutions sociales locales peuvent-elles stocker des surgelés ?
- ❄ Comment intégrer les tournées à la routine de Table Suisse sans surcharger les plannings ?

Nous avons pu répondre à ces questions grâce à nos partenaires de l'industrie agroalimentaire, aux institutions sociales et à des experts en logistique. Nous avons fait l'acquisition d'un véhicule moderne, équipé pour le transport de surgelés. De même, un généreux soutien a financé l'achat de congélateurs pour les premières institutions auxquelles nous allons livrer des produits. Le stockage en toute sécurité des marchandises récupérées était donc garanti.

### 18 août 2025, la première tournée

Le grand jour est enfin arrivé, notre nouveau fourgon a pris la route pour la première fois. A son bord, des produits congelés excédentaires d'une qualité irréprochable provenant du secteur industriel (notamment des légumes, des produits de boulangerie et de la viande). La tournée a traversé les cantons de Zurich et d'Argovie et a livré les produits à plusieurs institutions sociales.

Table Suisse exploite ainsi un segment jusqu'alors souvent ignoré. Alors pourtant que les surgelés sont des produits longue conservation, des estimations nous amènent à penser que 5 à 20% des quelque 980 000 tonnes de pertes alimentaires évitables chaque année dans l'industrie de transformation sont imputables aux produits congelés. Autant dire que le potentiel est énorme, à la fois sur le plan écologique et social.



« La logistique autour des produits congelés a longtemps été une lacune dans le domaine de la récupération d'aliments. Si autant de surgelés d'une qualité irréprochable ont fini à la poubelle, c'était souvent faute de structures sur le dernier kilomètre. »

*Marc Ingold, directeur de Table Suisse*

### Un double impact : redistribuer des aliments congelés, protéger le climat

Les avantages sont évidents : pour les institutions sociales, ces produits sont un complément précieux aux produits frais. Ils se conservent longtemps, peuvent être utilisés de mille façons et contribuent à améliorer la sécurité alimentaire des personnes en situation de pauvreté.

Dans le même temps, leur production, leur stockage et leur logistique sont particulièrement gourmands en ressources et en CO<sub>2</sub>. L'impact sur le climat est donc encore plus concret si ces produits ne sont pas jetés, mais consommés. Avec son action, Table Suisse évite déjà l'émission de 12 700 tonnes de CO<sub>2</sub> par an. Ce chiffre devrait significativement augmenter grâce à ce projet de récupération des surgelés.

### Et ensuite ? Le projet pilote voit plus loin

Ces premiers pas réussis ne sont qu'un début. Le projet va être peu à peu étendu. Notre objectif ? Fournir régulièrement des surgelés aux plus de 500 institutions auxquelles nous livrons des aliments. Dans le même temps, nous étoffons notre collaboration avec l'industrie agroalimentaire afin d'identifier et de récupérer des excédents le plus tôt possible, avant qu'ils ne soient jetés. Notre projet pilote pourrait bientôt devenir une référence en matière de récupération d'aliments, avec une valeur ajoutée concrète pour l'environnement et la société.



# Faire un geste avec une assiette de soupe

Notez la date dans votre agenda : la nouvelle édition de la Journée de la Soupe de Table Suisse aura lieu le jeudi 20 novembre 2025. L'occasion de partager de la soupe, de vivre un moment d'échange et de faire une bonne action. Cette année encore, des stands seront installés à Aarau, Bâle, Lucerne, St-Gall et Zurich, sous la houlette de notre Association de donatrices et donateurs.

**Au menu ? De soupes bien chaudes mitonnées avec amour à partir de légumes récupérés. Chaque assiette est un geste contre le gaspillage alimentaire et un**

**message de solidarité envers les personnes touchées par la pauvreté en Suisse.**

**La Journée de la Soupe est plus qu'un simple événement caritatif : elle rassemble, permet des échanges sur un pied d'égalité et démontre combien il est facile de faire la différence, une cuillère de soupe à la fois.**

**Rendez-vous le 20 novembre pour venir soutenir le travail de Table Suisse !**

**Pour en savoir plus : [www.suppentag.schweizertafel.ch](http://www.suppentag.schweizertafel.ch)**

## De nouveaux collaborateurs chez Table Suisse



**Anne Corti**

Anne a rejoint Table Suisse Région Suisse orientale en avril 2025 en devenant assistante à 50% du responsable régional Nico Bänzinger. Professionnelle de la restauration de formation, elle a travaillé pendant plusieurs années dans divers secteurs de la gastronomie et de

l'hôtellerie. Elle a ensuite bifurqué vers le secteur social, avec un stage puis un diplôme en éducation sociale. Pédagogue sociale, elle a travaillé dans des foyers pour enfants et adolescents et a accompagné des personnes en situation de handicap.

Anne est heureuse de faire partie de Table Suisse : « J'aime la diversité de mon travail et les rencontres avec le personnel des centres de distribution, les civilistes et les bénévoles. A chaque fois, je suis touchée de voir les réactions de certains bénéficiaires face à des dons d'aliments et d'observer l'enthousiasme de toutes celles et tous ceux qui font un don lors d'événements spéciaux. Leur émotion fait plaisir à voir. Je trouve enrichissant de pouvoir servir de trait d'union entre ceux qui donnent et ceux qui reçoivent. » Pendant ses loisirs, Anne joue au volley-ball dans son club, fait de la randonnée et passe du temps avec ses deux enfants.



## Ilhan Madak

Ilhan Madak travaille chez Table Suisse depuis juillet 2025. Auparavant, il a été pendant plus de vingt ans chauffeur-livreur chez UPS – un poste intense exigeant ponctualité, résilience et sang-froid. Ilhan a entendu parler de Table Suisse grâce à un collègue, lors d'une formation.

Il a immédiatement adoré l'idée de

travailler avec des personnes touchées par la pauvreté tout en contribuant à la réduction du gaspillage alimentaire. Dès son premier entretien d'embauche, le doute n'était plus permis : chez Table Suisse, son expérience et son énergie feraient des merveilles !

Marié et père de deux enfants, Ilhan est un très grand fan de football, sur le terrain ou dans les gradins. L'esprit d'équipe de Table Suisse, les rencontres au quotidien et l'objectif commun le motivent : « Je suis très heureux de faire partie de l'équipe et j'ai hâte de voir ce que l'avenir nous réserve. »



## Martina Siegenthaler

Martina occupe son poste à Chiètres depuis juin 2025. Junior Fundraiser, elle apporte sa solide expérience dans la gestion d'événements, la communication et l'administration. Auparavant, elle a notamment travaillé à l'Office fédéral de l'agriculture et dans une agence d'organisation de congrès.

Martina souhaitait depuis longtemps s'engager dans le social. Avec son travail à Table Suisse, elle peut désormais contribuer concrètement à la lutte contre la pauvreté et le gaspillage alimentaire. Elle est heureuse que sa fonction soit si utile et apprécie son travail au sein d'une petite équipe motivée.

Quand elle n'est pas chez Table Suisse, Martina aime passer du temps avec sa famille et ses amis, écouter de la musique ou laisser ses talents d'artiste s'exprimer, que ce soit en créant, en bricolant ou en cuisinant. Le bien-être des autres lui tient à cœur, dans sa vie professionnelle comme en dehors.

Et si vous téléphonez à Table Suisse, ce sera sûrement Martina qui vous répondra et saura vous renseigner le sourire aux lèvres !



## Franzisca Frania

Franzisca Frania est venue renforcer l'équipe de fundraising de Table Suisse en juillet 2025. Linguiste, elle dispose d'une solide expérience professionnelle acquise ces dernières années dans le travail de projet, la communication et la collecte de fonds, notamment chez CBM

Suisse, au bureau pour l'égalité des chances de la ville de Zurich et au sein de l'association Crescenda.

L'activité de Table Suisse lui tient particulièrement à cœur : elle sait combien les difficultés financières peuvent être stressantes et combien un soutien fait la différence dans les situations difficiles. Avec son approche structurée des processus, sa polyvalence et son talent pour les langues, elle motive l'équipe et apporte son aide partout où elle peut être utile.

Franzisca passe beaucoup de temps dans la nature avec son mari. Elle a un faible pour les petites bêtes et la végétation luxuriante.



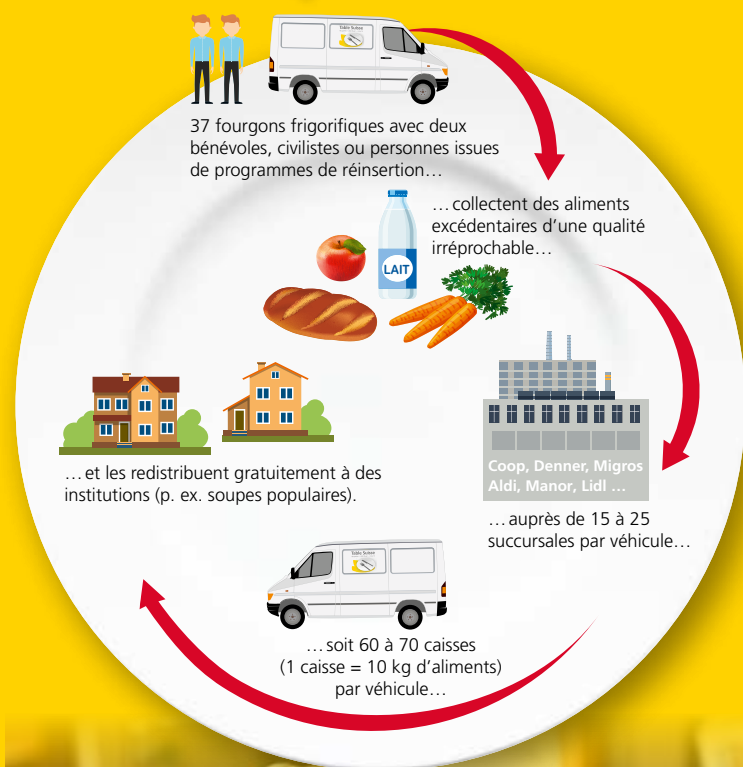
## Mark Levak

Mark apporte son soutien à l'équipe de Table Suisse à Ecublens depuis juillet 2025. Commercial de formation, il a effectué son apprentissage chez Bobst à Lausanne, où il a ensuite travaillé au service commercial pendant plusieurs années. Un collègue lui a appris qu'il pouvait accomplir son service civil chez Table

Suisse. Il a alors passé six mois à Ecublens. Lorsque Baptiste Marmier, responsable de la région de longue date, a pris un congé sabbatique de six mois, la fondation a cherché un remplaçant. Mark était tout indiqué : engagé, efficace, plein d'énergie.

Il est heureux de faire partie de l'équipe : « Chaque matin, j'ai le sourire aux lèvres en arrivant au travail, car je sais que je fais quelque chose qui a un sens. » Une fois sa suppléance terminée, Mark aura un autre mandat de civiliste de six mois à faire chez Table Suisse. Et qui sait, peut-être restera-t-il parmi nous plus longtemps encore ?

## 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](http://www.tablesuisse.ch)

