



Nils Tuchs Schmid, responsable Production, Infrastructure et Sécurité (à gauche), et Reynald Roberti, Maître socioprofessionnel chez Mode d'Emploi, sont responsables, conjointement avec celles et ceux qui participent au programme de réinsertion, du fonctionnement du centre logistique à Penthälaz.

Le hub Romandie poursuit sa croissance

Inauguré le 3 mai 2021, le hub Suisse romande à Penthälaz peut se targuer d'une année réussie après sa phase de lancement. L'installation de nouvelles chambres froides permet désormais de sauver une quantité encore plus importante de denrées alimentaires.

Depuis 2021, *Table couvre-toi* a intensifié son action en Romandie. Sur sa plateforme logistique de Penthälaz VD, elle trie en effet des denrées alimentaires provenant de la Centrale de distribution Coop à Aclens et les met à la disposition d'organisations implantées depuis de nombreuses années dans la région. «Pour nous, la coopération avec *Table couvre-toi* est un avantage évident», déclare Marc Huguenot, secrétaire général de la Centrale Alimentaire Région Lausannoise

(CA-RL). «En 2022, nous avons reçu une quantité record de fruits et légumes en provenance de Penthälaz.» Même son de cloche pour Baptiste Marmier de Table Suisse Région Romandie: «La collaboration avec le centre logistique à Penthälaz représente clairement une situation gagnant-gagnant pour Table Suisse en Romandie. Elle est un bon exemple de coopération qui renforce les réseaux de distribution existants tout en augmentant les capacités de l'ensemble des

partenaires impliqués. Penthalaz nous livre des fruits et légumes de bonne qualité et triés avec soin, ce qui représente pour nous un complément très appréciable!»

Le froid arrive!

Ce qui a été accompli jusqu'ici est impressionnant: en effet, en 2022, quelque 400 tonnes de denrées ont été collectées et redistribuées via le hub Romandie. «Nous en sommes fiers, mais nous savons que cela ne peut être qu'un début», déclare Alex Stähli, directeur de *Table couvre-toi*. Pour pouvoir aborder la prochaine étape de développement, il a cependant fallu étoffer l'infrastructure existante. D'où l'installation, l'année dernière, de quatre chambres froides. Elles permettent de conserver et de refroidir comme il se doit les denrées alimentaires avec trois niveaux de froid: +12 °C, +3/5 °C et congélation à -18 °C. Les chambres froides permettent d'élargir considérablement la gamme de produits alimentaires qui peuvent être sauvés et transformés dans le respect de toutes les prescriptions et de la chaîne du froid. «Cette nouvelle diversité est une véritable valeur ajoutée pour nos partenaires en Romandie et leurs bénéficiaires», dit Alex Stähli. Dominique Stahel, président de l'antenne d'Orbe & Environs et de la logistique à la centrale de la Fédération Vaudoise des Cartons du Cœur, partage cette analyse: «Pour nos antennes d'Orbe et de Lausanne, la plateforme logistique à Penthalaz était déjà une source importante de fruits et légumes d'une qualité irréprochable et préparés de manière professionnelle. La mise en service des chambres froides nous permet maintenant d'élargir encore plus notre offre pour les bénéficiaires.» Siegfried Dengler, vice-président de l'association Tables du Rhône, se félicite également du potentiel

offert par les nouvelles chambres froides: «Nous apprécions les nouveaux produits ainsi rajoutés, surtout les produits laitiers.»

Fonctionnement parfait grâce au programme de réinsertion

Pour faire fonctionner l'infrastructure améliorée, *Table couvre-toi* peut compter sur la collaboration avec la fondation Mode d'emploi et son programme de réinsertion professionnelle. En 2022, ce sont 94 personnes au total qui ont permis le bon fonctionnement de la plateforme logistique à Penthalaz. Elles transportent, contrôlent, trient et transforment des fruits et légumes ainsi que d'autres aliments récupérés à la Centrale de distribution de Coop à Aclens (VD). «La collaboration avec *Table couvre-toi* nous permet d'offrir aux participantes et participants de notre programme une opportunité de réinsertion professionnelle», déclare Nils Tuchscheid, responsable Production, Infrastructure et Sécurité de la fondation Mode d'emploi. «Nous sommes tous enthousiastes à l'idée de contribuer à l'avenir au développement de Penthalaz.» **RS**



Les nouvelles chambres froides n'ont jamais été aussi vides qu'à leur mise en service. Depuis, déjà 10 tonnes de produits congelés ont pu être distribués.