

Epicserie **CARITAS**



Coopérative des
Epiceries Caritas
Rapport annuel
2023

L'année 2023 en chiffres impressionnants.



17,8 Mio. CHF

Chiffre d'affaires du commerce de détail



8,2 %

de la population en Suisse étaient en situation de pauvreté



1,1 Mio.

Achats par les clients



1,34 Mio.

millions de personnes se retrouvent dans une situation financière précaire



16.08 CHF

Achat moyens par client



1 750 000 kg

de fruits et légumes vendus



3600

Ventes par jour



2500 t

Tonnes de déchets alimentaires évitées



165 t

de bananes vendues



950

produits en permacance



22

Epicerie en Suisse

Avant-propos du Président.

Chères lectrices, chers lecteurs,

Une rétrospective annuelle sert normalement à passer en revue l'année précédente. Pourtant je me permets ici de prendre en considération les onze dernières années. Car pendant tout ce temps, j'ai eu l'honneur de présider la Coopérative des Epiceries Caritas. Une fonction que je vais remettre à Mireille Grädel, responsable du Secteur Projets Suisse à Caritas Suisse, lors de la prochaine assemblée générale.

Au cours de mon mandat, j'ai toujours été impressionné par la motivation et l'engagement de toute l'équipe de nos Epiceries Caritas. Les bénévoles comme les employé-e-s. Rien n'est possible sans ces personnes qui se mobilisent pour toutes celles et tous ceux qui n'ont pas assez d'argent pour vivre. Sans elles, nos Epiceries ne seraient pas devenues le point de rencontre qu'elles sont aujourd'hui pour nombre de clients.

Toutes les entreprises et fondations qui soutiennent les Epiceries Caritas sont tout aussi indispensables. Par leur solidarité, elles permettent à des milliers de personnes d'avoir accès à une alimentation saine et avantageuse. Découvrez dans les pages suivantes ce qui les motive.

C'est en grande partie grâce à notre conseil d'administration et à notre direction que nous pouvons compter sur ce soutien. Leur réseau de contacts personnels a permis de conclure des partenariats de longue durée, condition primordiale à une lutte durable contre la pauvreté sur l'ensemble du territoire suisse.

Une préoccupation m'a pourtant tenaillé tout au long de ces années. Il faut ouvrir toujours plus d'Epiceries Caritas, les années record se succèdent et le chiffre d'affaires ne cesse d'augmenter. Ce qui serait une source de réjouissance dans de nombreuses branches constitue chez nous le signe alarmant que la pauvreté augmente en Suisse.

Le oui à la 13e rente AVS souligne la gravité de la situation. Le renchérissement touche aujourd'hui tellement de monde que des projets qui auraient été balayés voici quelques années recueillent maintenant une majorité. La pauvreté est devenue un thème pour tout l'échiquier politique. C'est un point positif. Mais il importe maintenant de joindre l'acte à la parole.

Bruno Bertschy

Président de la Coopérative des Epiceries Caritas





Epicerie **CARITAS**

Ce qui motive les clients des Epiceries Caritas.

Tour d'horizon

Le constat est le même dans nombre d'Epiceries Caritas : les clients font la file déjà avant l'ouverture des portes. C'est le cas à Zurich, près de la gare. Anna S. est l'une des premières à parcourir les rayons d'un pas décidé. Sa rente ne lui suffit pas pour vivre, cette femme de 79 ans perçoit donc des prestations complémentaires.

L'ancienne gestionnaire sait parfaitement où trouver les produits les plus avantageux : « Je viens ici, parce que les prix sont bas dans les Epiceries Caritas. » Il y a un produit qu'elle apprécie tout particulièrement à côté des articles d'usage courant tels que pâtes et légumes : « Ici, les biscuits Wernli coûtent un franc de moins qu'ailleurs. »

À l'instar d'Anna S., une grande partie de la clientèle compare les prix. S'ils augmentent quelque part, ces acheteurs changent de magasin. Ils sont aussi très au fait des actions. Ardit H. a ainsi acheté du raisin chez un discounter pour son fils de 18 mois, avant de se rendre à l'Epicerie Caritas pour d'autres produits. « Je tiens à ce que mon enfant puisse se nourrir sainement, déclare cet Allemand de 38 ans. Mais les produits issus de l'agriculture durable sont chers. »

Un coup du sort l'a fait basculer dans la pauvreté

L'histoire d'Ardit H. est typique des personnes précarisées. Plusieurs coups du sort ont poussé ce technicien diplômé dans la précarité. Un burnout à la suite d'un décès dans sa famille, puis la perte de son emploi l'ont obligé à vivre d'une rente AI. « C'est fou, la vitesse à laquelle tout s'est écroulé », témoigne Ardit H. Il est d'autant plus reconnaissant de pouvoir bénéficier d'offres telles que les Epiceries Caritas et la CarteCulture.

Maria G., 59 ans, abonde dans le même sens. Origine d'Équateur, elle travaille comme femme de ménage dans un EMS et comme auxiliaire dans une cuisine industrielle. Mais des problèmes d'épaule compliqués l'empêchent désormais d'exercer à plein temps ce travail physiquement pénible. Quand son modeste revenu n'a plus suffi, elle s'est présentée aux services sociaux. « J'ai d'abord eu honte, avoue Maria G. Je voulais y arriver seule et j'avais de la peine à accepter de l'aide. Mais quand je n'ai plus eu d'argent pour manger et que j'ai pratiquement dû me contenter de riz à chaque repas, j'ai fait le pas. »

Jamais encore les Epiceries Caritas n'ont enregistré autant de ventes qu'en 2023. Qui sont les personnes qui y font leurs courses et qu'est-ce qui les préoccupe ?

Elle est contente de pouvoir acheter à bas prix des fruits, du pain et de temps en temps de la viande à l'Epicerie Caritas. « J'ai déjà assez de problèmes avec les épaules. Je tiens au moins à me nourrir sainement. »

« C'est bien d'avoir le choix »

On le voit clairement dans les Epiceries Caritas : les besoins des clients diffèrent autant que leurs histoires de vie. Deux mères de famille qui font leurs courses, l'une avec sa fille de 16 ans et l'autre avec son fils de 2 ans et demi, illustrent bien cette diversité : tandis que l'une porte plutôt son attention sur les articles non-food tels que papier de toilette, matériel de bureau et jouets, l'autre s'intéresse aux produits frais tels que les œufs, le fromage et le poulet. Cela souligne l'importance d'avoir un large assortiment. Car, comme le dit Verena Z. qui tient son petit garçon par la main : « C'est bien d'avoir le choix à Caritas. »

« Un budget serré ne doit pas empêcher de manger équilibré. »

Michael Sahli, SV Fondation a été créée en 1914, quand il y avait peu à manger et que peu de monde avait accès à une alimentation saine. La Suisse se nourrit-elle sainement aujourd'hui ?

Tout de suite une question difficile! (rire) L'alimentation s'est diversifiée. Des denrées telles que les lentilles et autres légumineuses reviennent au menu, de nouvelles cultures s'y ajoutent, comme la patate douce, et le régime végétarien ou vegan connaît un succès grandissant. Selon l'étude nationale « menuCH », la consommation de douceurs et de viande reste supérieure aux recommandations scientifiques.

Les demandes reçues par votre fondation ont-elles évolué ?

Nous recevons de plus en plus de demandes de soutien pour la lutte contre le gaspillage de nourriture ou de sauvetage d'aliments. Les Epiceries Caritas s'engagent aussi dans ce sens.

Cela montre qu'on a de nos jours une conception plus large de l'alimentation : on ne regarde pas seulement ce qu'il y a dans l'assiette, mais on s'intéresse aussi à ce qui se passe avant et après.

Un signe que la question de la durabilité revêt de plus en plus d'importance ?

Absolument, si on entend par là que les aliments doivent servir à nourrir les gens plutôt qu'à remplir les poubelles! Les banquets de nourriture récupérée, comme ceux que nous soutenons, constituent un bon exemple. Ce qui a commencé à Berne en 2016 s'est entre-temps étendu à 18 banquets Foodsave en Suisse alémanique et romande. Cela ne va pas de soi, car pour chaque événement, il faut un comité local : l'idée doit donc venir de la population et être portée par elle. J'y vois la confirmation que la durabilité préoccupe beaucoup de monde.

Michael Sahli Présidence SV Fondation



L'inflation fait grimper les prix des denrées alimentaires. A-t-elle déjà eu un impact sur les habitudes alimentaires ?

Nous ne tenons pas de statistiques. Nous constatons par exemple que les bons de nourriture sont très demandés dans le cadre du projet Bon Lieu. Cela montre que le renchérissement frappe très durement les personnes qui ont peu de moyens. À ma connaissance, la clientèle des Epiceries Caritas se rabat souvent sur des aliments plus caloriques en cas de hausse des prix. Or, ceux-ci sont peu propices à une alimentation équilibrée du fait de leur forte teneur en sucre et en matières grasses. Le renchérissement a donc un impact direct sur le comportement de nombreux consommateurs.

Comment SV Fondation répond-elle à cette tendance ?

Nous prenons cette évolution au sérieux. Il est inadmissible que des personnes ne puissent plus s'offrir certains articles. Un budget serré ne doit pas empêcher de manger équilibré.

SV Fondation s'engage depuis plus de 100 ans pour que l'ensemble de la population puisse se nourrir de façon équilibrée. Son président Michael Sahli parle des nouvelles tendances, de la pauvreté et de la grande force des Epiceries Caritas.

Comment peut-on faire en sorte que les personnes au budget serré aient accès à une alimentation saine et malgré tout avantageuse ?

Il faut pour cela différents projets et des partenaires fiables, capables de réaliser une partie de leurs projets à grande échelle. C'est l'une des forces des Epiceries Caritas que de ne pas se limiter à une région, mais d'être établies partout où il y a des quartiers pauvres et de grands besoins. C'est pourquoi nous les soutenons depuis près de dix ans déjà dans le cadre de notre partenariat de projet à travers une réduction de prix sur notre assortiment de fruits et légumes.

Quelles tendances voyez-vous s'esquisser en matière d'alimentation ?

Je n'ai malheureusement pas de boule de cristal (sourire). Parmi les facteurs qui influencent notre alimentation, il y a par exemple l'actualité mondiale. La guerre en Ukraine montre que les céréales peuvent brusquement devenir chères et moins abondantes. Le changement climatique a aussi une influence directe. Il y aura des bouleversements en profondeur dans ce que nous pouvons cultiver. En même temps, nous dépendons d'un nombre terriblement réduit de variétés de semences. Cela entraîne potentiellement des vulnérabilités aux maladies et aux phénomènes météorologiques extrêmes.

Et qu'est-ce qui vous rend optimiste ?

La créativité et la capacité d'adaptation de l'être humain sont essentielles sur le plan de l'alimentation. Beaucoup attachent de l'importance au bien-être animal et/ou au climat, ce qui les incite à adopter un régime basé davantage sur les produits végétaux. L'équilibre alimentaire et la

durabilité sont des sujets abordés dans certaines branches de l'économie. Le SV Group poursuit depuis longtemps une stratégie axée sur la durabilité. Les entreprises qui font de même ont un impact significatif. La science apporte en outre de nouvelles connaissances bénéfiques pour notre

alimentation. Elle contribue notamment à ce que le grand public soit mieux informé. Le détail des ingrédients figure d'ores et déjà sur l'étiquette de chaque produit, ainsi que la présence ou non de gluten et/ou la mention vegan. C'est un avantage pour toute la société.



SV Fondation en bref

SV Fondation, qui a son siège à Berne, est actionnaire majoritaire de l'entreprise de restauration et d'hôtellerie SV Group SA. Elle soutient des projets essentiels et porteurs dans le domaine de l'alimentation. Elle s'engage pour sensibiliser l'ensemble de la population à l'importance d'une alimentation saine en favorisant l'accès à des repas équilibrés à la portée de tous.

www.sv-stiftung.ch

« Nous voulons rendre
les produits durables
accessibles à tous. »



Depuis plus de dix ans, Denner est un important partenaire des Epiceries Caritas. Par des dons de produits, l'entreprise fondée en 1860 permet aux Epiceries Caritas de proposer des denrées alimentaires à des prix fortement réduits. La gamme comprend aussi des produits durables labellisés « IP-SUISSE » et « enerBio ».

Dans l'interview ci-dessous, Lisa Züger, responsable de la durabilité et de la politique économique, et Raphael Knüsel, responsable de la gestion de la qualité, expliquent pourquoi Denner s'engage en faveur de la société et de l'environnement, en quoi ces deux domaines sont liés et quel est l'apport de chaque employé-e.

Avec ses plus de 860 points de vente, Denner est l'un des plus grands détaillants de Suisse. Quelle importance attachez-vous à la durabilité ?

Lisa Züger : Cela fait des années que nous nous engageons pour plus de durabilité. Les objectifs que nous nous sommes récemment fixé sont ambitieux. Nous voulons notamment réduire de moitié les émissions de CO₂ d'ici 2030 et atteindre une totale neutralité carbone d'ici 2050, réduire d'au moins 20 % la quantité d'emballage d'ici l'an prochain et maintenir notre gaspillage alimentaire en dessous d'un pour cent.

Comment comptez-vous atteindre ces objectifs ?

Züger : Il y a deux projets avec lesquels nous avons récemment fait œuvre de pionnier dans le secteur. D'une part, en investissant dans la plus grande installation solaire alpine sur le barrage du Muttsee à Glaris et, d'autre part, en nous engageant dans l'initiative « Science Based Targets ». Nous sommes ainsi le premier détaillant suisse à s'être fixé des objectifs de réduction des émissions basés sur des calculs scientifiques compatibles avec l'Accord de Paris sur le climat.

La clientèle de Denner est très sensible aux prix. Quelle importance accordez-vous à la durabilité ?

Züger : À côté du prix et de la qualité, la durabilité est aussi un critère important pour notre clientèle qui veut pouvoir faire ses courses chez nous en toute bonne conscience.

Raphael Knüsel : Les labels donnent de bonnes indications. On voit au premier coup d'œil si un produit est issu de l'agriculture durable, par exemple.

Denner est donc très attaché à ces labels ?

Züger : Absolument. Notre assortiment de labels comporte actuellement plus de 1200 articles et nous l'étoffons constamment. Nous voulons rendre les produits durables accessibles à tous. La possibilité de se nourrir dans le respect de l'environnement ne doit pas dépendre du revenu. Le partenariat conclu avec IP-SUISSE depuis 2016 y contribue pour beaucoup. Il nous permet de proposer des produits suisses de grande qualité à un prix abordable.

En tant que plus grand discounter de Suisse, Denner est connu pour ses prix bas. Ce que beaucoup ignorent, c'est que la chaîne a également effectué un travail de pionnier en matière de durabilité. Elle y ajoute maintenant un projet unique en Suisse de commercialisation de viande avec les Epiceries Caritas.

Denner emploie environ 6190 collaboratrices et collaborateurs. Comment sont-ils impliqués dans la stratégie de durabilité ?

Züger : Notre credo est de commencer par nous-mêmes. Si nous parvenons à emporter l'adhésion de chacun, cela se fait tout seul. Et je crois que nous sommes sur la bonne voie. Les gens perçoivent maintenant les répercussions de la crise climatique, ce qui les motive à agir pour y remédier.

De quelle manière chaque employé peut-il y contribuer concrètement ?

Knüsel : Par des gestes très ordinaires, un exemple : nos clients ont de plus en plus besoin d'acheter du pain frais juste avant la fermeture du magasin. Nous pourrions alors faire des réserves de pain le soir, mais nous ne le faisons pas – nous ne mettons en rayon que la quantité réellement nécessaire. C'est là que tous les collaborateurs ont un rôle à jouer.

À propos de gaspillage alimentaire : Denner fait partie des signataires de l'accord sur la lutte contre le gaspillage alimentaire conclu entre la Confédération et la branche. Que prévoit-il ?

Züger : Deux mesures essentielles. D'une part, distribuer les invendus juste avant la date de péremption, par exemple en faisant davantage de dons à des organisations caritatives telles que Caritas. D'autre part éviter tout gaspillage de nourriture, en octroyant par exemple des rabais avant la fermeture du magasin ou, comme le montre l'exemple du pain susmentionné, en adaptant les quantités aux besoins.

Knüsel : Nous sensibilisons aussi constamment la clientèle, notamment dans nos prospectus d'actions. C'est particulièrement important, car près de 40 % du gaspillage alimentaire a lieu dans les ménages.

Raphael Knüsel, vous êtes le plus haut responsable de la gestion de la qualité de Denner. En quoi contribuez-vous à la durabilité avec votre équipe ?

Knüsel : Nous remplissons cette condition de base : seul un produit de qualité irréprochable est durable, faute de quoi il doit être remplacé. Nous posons en outre des exigences claires aux fournisseurs. Les normes sont élevées, nous leur demandons d'avoir un comportement responsable vis-à-vis des personnes, des animaux et de l'environnement. C'est pourquoi nous avons instauré l'interdiction d'acheminer les fruits et légumes par avion. Nos propres marques ne contiennent que du café et du cacao certifiés à 100 %.

Vous avez dit la même chose dans le podcast «Alles auf Qualität» (tout miser sur la qualité) : «En tant que discounter, on est généralement soupçonné de n'avoir que des produits bas de gamme. Mais ce n'est pas le cas, nos normes de qualité sont au contraire très élevées.» Qu'est-ce qui explique que les bas prix soient automatiquement associés à une moindre qualité ?

Knüsel : Notre principal objectif est d'offrir la meilleure qualité au meilleur prix. Comme la «recette» d'un produit contribue pour beaucoup à son prix, un produit avantageux est automatiquement soupçonné d'être un produit bas de gamme. Pourtant, ce n'est pas le cas. Nous pouvons prouver la qualité avec transparence et par des tests de consommateurs. C'est la légèreté des structures et l'efficacité des processus qui rendent les bas prix possibles.



Entretien avec Denner SA
Lisa Züger & Raphael Knüsel

Par durabilité, Denner comprend aussi engagement sociétal, par exemple en faveur des Epicerie Caritas. Au moins 10 % du bénéfice est reversé à des projets de ce genre dans le cadre du Fonds pionnier Migros. Qu'est-ce qui a été à l'origine de cette action ?

Züger : L'être humain est l'un des trois piliers de la durabilité, à côté de l'écologie et de l'efficacité économique. Rendre quelque chose à la société va de soi pour nous en tant que plus grand discounter de Suisse.

Le nouveau projet de viande congelée réalisé avec les Epicerie Caritas a démarré voici quelques semaines (voir encadré en page 11). Quel a été le plus gros défi dans la mise en œuvre de ce projet ?

Knüsel : C'est un procédé complètement nouveau dans la branche. Nous avons beaucoup dû réfléchir à la manière de congeler la viande rapidement et correctement et de maintenir la chaîne du froid. Nous tenions en outre à éviter que cela implique trop de travail supplémentaire pour notre personnel. Caritas a répondu à nos besoins de façon optimale.

Comment ?

Knüsel : Il n'a pas été facile d'intégrer la congélation, la préparation et le transport de la viande aux processus préexistants. Le personnel des Epicerie Caritas nous y aide, en venant chercher lui-même la marchandise et en annonçant son passage suffisamment à l'avance.

Et pour terminer : quels sont vos souhaits pour l'avenir ?

Züger : Nous devons agir dans les limites de tolérance de la planète et atteindre nos objectifs climatiques.

Knüsel : Espérons qu'à l'avenir aussi, nous continuerons à proposer le meilleur assortiment à notre clientèle.

Nouveau projet : 66 % de rabais sur de précieuses protéines

Denner SA et la Coopérative des Epicerias Caritas ont étendu leur partenariat à un projet unique en Suisse. Depuis mars 2024, tous les produits carnés d'une sélection de succursales Denner sont congelés au plus tard le jour de la date de péremption pour être ensuite récupérés par le personnel des Epicerias Caritas. La viande congelée est déclarée en bonne et due forme et écoulée dans les Epicerias Caritas avec un rabais de 66 %.

Le projet poursuit deux objectifs principaux. D'une part permettre à des personnes au budget serré de s'offrir une denrée riche en protéines, en fer et en vitamine B12, afin de contribuer à une alimentation équilibrée et de prévenir les carences. Jusqu'à présent, les Epicerias Caritas ne proposaient que peu de viande et principalement sous forme de saucisses.

L'offre de surgelés contribue d'autre part à réduire le gaspillage alimentaire. Auparavant, Denner devait éliminer les produits carnés invendus. On pouvait certes produire du biogaz à partir des déchets, mais il est beaucoup plus judicieux de consommer la viande. « Cela engage aussi notre responsabilité éthique », déclare Lisa Züger, responsable de la durabilité et de la politique économique chez Denner. « La viande que nous produisons de toute façon a coûté la vie à un animal ; c'est bien entendu en la consommant que nous en tirons la meilleure valorisation possible. »

Sauver 30 tonnes de viande

Il est prévu d'étendre le projet à 140 succursales Denner d'ici la fin de l'année, ce qui devrait éviter de détruire environ 30 tonnes de viande. Une fois congelés, les filets, les entrecôtes et la charcuterie se gardent sans problème 90 jours de plus.

La nouvelle offre de Denner et de la Coopérative des Epicerias Caritas répond à un grand besoin, comme l'a montré un essai pilote dans quatre Epicerias Caritas. Les articles proposés sont partis très rapidement. « La viande et les produits carnés sont en principe hors de prix pour les personnes au budget serré », relève le directeur de la Coopérative des Epicerias Caritas Thomas Künzler. « Avec cette offre, nous leur ouvrons de nouvelles possibilités de se nourrir de façon saine et équilibrée. »

Le but est d'offrir de la viande congelée dans les 23 Epicerias Caritas. Les produits sont récupérés une à deux fois par semaine dans les succursales Denner et répartis entre les Epicerias. Le personnel de Denner approuve aussi la démarche : « Nos employés sont contents de ne plus avoir à éliminer des produits en parfait état », déclare Raphael Knüsel, responsable de la gestion de la qualité chez Denner. « Ils apprécient beaucoup de pouvoir maintenant contribuer eux-mêmes à la lutte contre le gaspillage alimentaire. »

Le Conseil fédéral souhaite réduire le gaspillage alimentaire

En Suisse, on jette chaque année environ 2,8 millions de tonnes de nourriture. Ce qui fait qu'en moyenne, 330 kilos de nourriture par personne et par année se perdent ainsi entre le champ et l'assiette.

Au cours des six prochaines années, le Conseil fédéral souhaite réduire de moitié la quantité de nourriture gaspillée par rapport à 2017. Avec leur projet de viande congelée, Denner et les Epicerias Caritas ont fait un premier pas dans cette direction.



Rétrospective annuelle.

Quand la pauvreté augmente dans notre pays, les Epicerie Caritas le ressentent immédiatement. Comme en 2023. Chacune d'elles a vu sa fréquentation augmenter par rapport à l'année précédente. Au total, nous avons enregistré 1,1 million de passages, soit près de 50 000 de plus qu'en 2022 qui a pourtant déjà été une année record.

En d'autres termes, nous avons permis 1,1 million de fois à des personnes au budget très serré de bénéficier de denrées alimentaires et de produits d'usage courant à des prix fortement réduits. Une offre devenue indispensable quand le revenu ne suffit plus à couvrir les besoins vitaux.

Le renchérissement fait exploser la demande

L'inflation est la cause première de l'augmentation de la demande. Les denrées vendues en grandes surfaces deviennent trop chères pour toujours plus de monde. Dans les supermarchés ordinaires, le prix de l'huile d'olive la meilleur marché est ainsi passé de 4,70 francs à 9,20 francs le litre au cours de l'année précédente.

Cela nous amène une nouvelle clientèle. L'an dernier, le chiffre d'affaires des Epicerie Caritas a ainsi bondi à 17,8 millions de francs, soit une hausse d'environ 11 %. Les fruits et légumes frais sont particulièrement demandés : alors que l'augmentation moyenne des ventes, tous articles confondus, était de 14 % en 2023 par rapport à l'année précédente, elle a atteint 18 % pour les produits frais. Cela nous incite à redoubler d'efforts pour que tout le monde ait accès à une alimentation équilibrée, saine et avantageuse.

Plus les dons sont nombreux, plus les réductions sont importantes

Mais le renchérissement met aussi les Epicerie Caritas au défi. L'an dernier, nous avons pu compenser une partie des hausses de prix sans avoir à les répercuter entièrement sur nos client-e-s. Nous le devons au soutien des fournisseurs, des producteurs et des fondations.

Mais la recherche de fonds ne cesse de se compliquer. Ainsi, les dons en nature ont chuté vers la fin de l'année. Pour pouvoir continuer à proposer notre assortiment à prix modique, nous avons besoin d'être généreusement soutenus sur tous les plans.

2500 tonnes de nourriture sauvées du gaspillage

Outre l'offre de denrées alimentaires à prix réduit, les Epicerie Caritas remplissent aussi une mission importante sur le plan de l'intégration professionnelle. En effet, nous employons environ 30 personnes qui n'ont pas trouvé d'emploi sur le premier marché du travail. Par un poste à temps partiel ou dans le cadre de programmes d'occupation, ces personnes ont ainsi l'occasion d'acquérir de précieuses expériences et de reprendre pied dans la vie active.

Ouvert le 13 mars 2024
Epicerie Bulle





Isabelle Reuse

Membre du Comité de direction,
Responsable des Epiceries, Caritas Fribourg

Les Epiceries Caritas apportent aussi une précieuse contribution dans le domaine de la durabilité. L'an dernier, nous avons ainsi pu empêcher le gaspillage d'environ 2500 tonnes de nourriture en allant chercher gratuitement les excédents de production ou les aliments mal étiquetés, afin de les vendre à des prix ré-

L'an dernier, les 22 Epiceries Caritas ont enregistré plus d'achats que jamais auparavant. Les aliments frais ont été particulièrement demandés. Mais une difficulté persiste : tempérer la hausse des prix.

duits. Cela évite aux producteurs de devoir les jeter. Nous agissons également sur le plan politique contre le gaspillage alimentaire : l'automne dernier, nous avons discuté avec la Confédération et la branche du commerce de détail

des mesures susceptibles de réduire de moitié par rapport à 2017 la quantité de nourriture jetée au cours des six prochaines années.

Nous nous sommes mobilisés pour aboutir à une solution commune. Enfin, les 22 Epiceries Caritas assurent aussi une importante fonction sociale car elles sont des points de rencontre. Les client-e-s avec qui nous discutons relèvent sans cesse combien ils apprécient l'amabilité du personnel et la possibilité de tailler un brin de causerie.

Tout cela illustre l'importance des Epiceries Caritas. Une offre qui ne serait pas possible sans l'engagement de toutes nos organisations partenaires, de nos équipes et de nos bénévoles. Nous les remercions de tout cœur !

l'engagement de toutes nos organisations partenaires, de nos équipes et de nos bénévoles. Nous les remercions de tout cœur !

Thomas Künzler

Directeur de la Coopérative des Epiceries Caritas

Compte d'exploitation 2023

selon Swiss Gaap RPC 21

	2023	2022	Δ
Total des produits d'exploitation	10 990 861.64	10 162 275.33	8.2 %
Produits	10 643 861.64	9 731 275.33	9.4 %
Produits des ventes	10 764 428.00	9 890 742.21	
Réductions des prix / ristournes	-668 544.06	-595 338.68	
Dons	547 977.70	435 871.80	
Prestations de service	0.00	0.00	
Contributions	347 000.00	431 000.00	-19.5 %
Caritas Suisse	75 000.00	75 000.00	
Caritas régionales	250 000.00	250 000.00	
Contributions de tiers	22 000.00	106 000.00	
Total des charges d'exploitation	-10 437 752.09	-10 171 761.26	2.6 %
Charges du projet	-10 057 522.61	-9 758 853.26	3.1 %
Charges de marchandises	-8 639 759.27	-8 265 047.82	
Bon d'achats	-85 374.02	-152 170.99	
Soutien aux épiceries	-145 627.05	-145 752.91	
Charge de personnel	-917 651.88	-953 189.86	
Frais de voyage et de représentation	-7 959.97	-23 120.74	
Charges d'exploitation	-237 118.58	-203 614.59	
Frais d'entretien	-18 524.29	-10 448.80	
Amortissements	-5 507.55	-5 507.55	
Charges administratives	-380 229.48	-412 908.00	-7.9 %
Charges de personnel	-56 000.00	-56 000.00	
Charges d'exploitation	-32 198.61	-26 184.58	
Frais d'entretien	-113 990.39	-114 152.44	
Amortissements	-119 825.40	-145 024.50	
Frais de collectes	-58 215.08	-71 546.48	
Total résultat d'exploitation	553 109.56	-9 485.93	
Résultat financier	1 148.94	- 27.62	
Produits financiers	1 148.94	15.60	
Charges financières	0.00	-43.22	
Autres résultats	0.00	10 507.75	
Autres produits	0.00	12 316.60	
Autres charges	0.00	-1 808.85	
Évolution de fonds de capital lié (- = augmentation / + = diminution)	0.00	0.00	
Résultat annuel	554 258.50	994.20	
avant attribution au capital de l'organisation			

Bilan 2023

selon Swiss Gaap RPC 21

	2023	2022	Δ
Total des actifs	3 460 499.76	3 049 211.90	13.5 %
Actifs circulants	3 425 166.53	2 894 995.72	18.3 %
Liquidités	2 478 840.32	1 913 273.62	
Créances résultant de livraisons et de prestations	296 999.25	489 503.22	
Autres créances à court terme	134 383.85	135 510.75	
Stocks	491 545.71	356 708.13	
Actifs transitoires	23 397.40	0.00	
Actifs immobilisés	35 333.23	154 216.18	-77.1 %
Installations et équipements	18 485.90	23 993.45	
Autres immobilisations corporelles	16 447.33	129 822.73	
Immobilisations financières	400.00	400.00	
Total des passifs	-3 460 499.76	-3 049 211.90	13.5 %
Capitaux étrangers	-845 534.18	-988 504.82	-14.5 %
Dettes résultant de livraisons et de prestations	-697 575.63	-783 913.32	
Autres dettes à court terme	-82 063.49	-91 464.95	
Passifs transitoires	-65 895.06	-113 126.55	
Capital des fonds	-9 422.42	-9 422.42	
Capital de l'organisation	-2 605 543.16	-2 051 284.66	27.0 %
Résultat global	0.00	0.00	

Le rapport financier complet
est disponible sur le site :
www.epiceriecaritas.ch

Présidium

Membres pour la période 2020–2024

Bruno Bertschy
Président, Délégué de
Caritas Suisse

Philipp Holderegger
Directeur de Caritas
Saint-Gall – Appenzell

Peter Marzer
Directeur stratégique de
J. Carl Fridlin Gewürze SA

Pierre-Alain Praz
Vice-président, Directeur de
Caritas Vaud

Daniel Furrer
Directeur de
Caritas Lucerne

Ferdinand Hirsig
Ancien Directeur
Volg Konsumwaren AG à Winterthour

Des recettes en ligne pour un budget serré.

Nouveauté sur le site Internet des Epicerie Caritas : les clientes et clients y trouvent désormais non seulement les rabais actuels, mais aussi de délicieuses recettes à préparer avec des produits des Epicerie Caritas.

Le top du top : chaque menu indique son prix qui a été calculé sur la base des coûts actuels des produits dans les Epicerie Caritas. Tandis que le « curry savoureux de lentilles et de légumes avec du riz » coûte 1,59 franc par personne, il ne faut compter que 80 centimes par personne pour préparer les « pâtes crémeuses aux légumes ».

Ces recettes en ligne offrent aux personnes en situation de pauvreté des idées de menus rapides et faciles pour des repas bon marché et sains. C'est important car, en raison de leur petit budget, elles n'ont d'autre choix que d'acheter des aliments juste rassasiants, à forte teneur en sucre et en graisse. Elles n'ont parfois pas le temps de réfléchir à une alimentation équilibrée, leur quotidien étant souvent marqué par d'autres préoccupations. La majorité des recettes peuvent être préparées en moins de 30 minutes – c'est simple, sain et bon marché.

Ces recettes offrent aux personnes confrontées à la pauvreté des idées de menus rapides et faciles pour des repas bon marché et équilibrés.



Découvrez le monde des recettes des épicerie Caritas : www.caritas-markt.ch/fr/produit-de-la-semaine-recettes



23 fois bon, pas cher, varié et équilibré.



Coopérative des Epicerie Caritas

Mettenwilstrasse 18
6203 Sempach Station

Téléphone 041 289 13 13
info@epiceriecaritas.ch

www.epiceriecaritas.ch
IBAN CH40 0900 0000 6032 4300 8

