

THP Newsletter Décembre 2024

The
Hunger
Project.

SWITZERLAND

Prochains événements | Nouveau membre du comité | Tech for Change | Recette

Soutenez-nous avec votre don !

- Scannez le code QR avec l'application Twint
- Ou effectuez un virement sur notre compte de don

Compte postal : IBAN CH24 0900 0000 1202 56337

Compte bancaire : IBAN CH88 0844 0360 1332 9009 1

Votre don au Projet Faim Suisse est déductible fiscalement.



**Votre don en
bonnes mains.**



Le Projet Faim
Suisse



Prochains événements

Vorweihnachtliche Spinnereien 3.0 à Turgi

30.11.24, 14:00-19:00

01.12.24, 12:00-18:00

02.12.24, 11:00-16:00

Spinnereistrasse 5, 5300 Turgi

Venez découvrir des ateliers, des studios et des cabinets pour profiter d'offres créatives, sportives, bienfaitantes et culturelles pour petits et grands.

Les recettes du café seront reversées au Projet Faim Suisse.

Jeux de Noël

Sur notre canal Instagram, avec des prix attractifs chaque dimanche de l'Avent.

Suivez notre canal Instagram pour participer et rester informé.



Nouveau membre du comité

Nous sommes heureux d'accueillir Kristina Lasotta en tant que nouveau membre du conseil d'administration.

“Ce qui m'enthousiasme et me motive à collaborer avec cette organisation, c'est la stratégie convaincante du Projet Faim, basée sur l'épicentre, qui permet aux communautés et aux personnes au niveau local d'assumer leur propre responsabilité pour un développement durable. En plaçant les personnes - en particulier les femmes - au cœur de la solution, nous ne combattons pas seulement la faim, mais nous créons un effet domino positif qui renforce des communautés entières. Je me réjouis de soutenir une mission qui considère le leadership féminin, l'éducation et l'autonomisation comme les clés d'un changement durable et soutenable.”



Le concert de bienfaisance en l'honneur de Daniel Fueter a permis de récolter plus de 23'000 CHF pour le Projet Faim Suisse !

Le 23 septembre 2024, nous avons eu le privilège d'assister à un concert de bienfaisance exceptionnel célébrant le 75e anniversaire de Daniel Fueter. Grâce au soutien généreux des invités du concert et à d'autres dons, plus de 23'000 CHF ont été collectés !

Nous souhaitons adresser un chaleureux merci à tous les donateurs et à toute l'équipe du concert, dont l'engagement et la passion ont rendu cette soirée possible. Les fonds récoltés nous permettront de continuer à progresser dans notre mission de vaincre la faim et la pauvreté.



Tech for Change

La technologie, clé du changement



Le programme “Tech for Change” offre aux femmes et aux filles un accès à des technologies modernes qui améliorent durablement leur vie. Dans le cadre de formations pratiques, elles apprennent les bases du numérique, l’utilisation des réseaux sociaux, la cybersécurité et des techniques agricoles modernes. Ces compétences les aident à intégrer efficacement la technologie dans leur vie quotidienne et professionnelle. Dans les zones reculées, les investissements dans les énergies renouvelables, comme les panneaux solaires, garantissent un accès fiable à l’électricité et à Internet. Ces avancées ouvrent de nouvelles opportunités : les femmes peuvent utiliser des plateformes et marchés numériques pour renforcer leur indépendance économique. Les agriculteurs et agricultrices bénéficient de la possibilité de vendre leurs produits directement sur des marchés plus

grands, obtenant ainsi de meilleurs prix, ce qui entraîne une augmentation des revenus pour leurs familles. Grâce à l’accès à des informations sur la santé et l’éducation, les femmes acquièrent de précieuses connaissances en matière de nutrition, d’hygiène et de prévention des maladies, contribuant ainsi à des familles en meilleure santé. En parallèle, elles renforcent leurs communautés en partageant leurs nouvelles compétences, en lançant de petites entreprises et en soutenant les cycles économiques locaux.

Banfora- biscuits à l'ananas du Burkina Faso

Une recette pour la pâtisserie de Noël

Ingrédients :

- 500g de farine de blé
- 200g de sucre
- 250g de beurre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 2 œufs
- 150g d'ananas séché

Instructions:

- Coupez l’ananas en dés
- Mélangez la farine, la levure et le sucre
- Ajoutez le beurre, les œufs et l’ananas, puis formez une pâte
- Laissez reposer 15 minutes
- Étalez la pâte (5 mm), découpez des biscuits
- Cuisez à 170°C (chaleur haut/bas) pendant 15–18 minutes



Nous vous souhaitons de joyeuses fêtes de fin d'année et vous remercions de votre soutien !

Alexandra Koch

Alexandra Koch, Directrice Générale THP Suisse

