



Le projet en bref

Quand c'est trop, c'est trop : un tiers des aliments produits en Suisse se perd entre le champ et l'assiette. Les ménages privés sont responsables à 28% du gaspillage alimentaire sur l'ensemble du territoire. Nous avons décidé de réagir. Le projet « Berne mange Berne » a été initié en 2014 (nouveau : Madame Frigo Berne) par quatre étudiantes. Pour remédier au gaspillage alimentaire, chaque personne peut déposer dans les frigos communautaires publics des aliments, mis gratuitement à la disposition de tous.

10 réfrigérateurs publics ont été installés ces quatre dernières années dans la ville de Berne et ses environs. Ils ont permis de rassembler un certain nombre d'informations importantes sur l'exploitation de ces réfrigérateurs communautaires. L'idée a été testée et approuvée. À présent, l'objectif est de réduire le gaspillage alimentaire au niveau national avec Madame Frigo dont la devise est : Manger plutôt qu'oublier !



Finis, les aliments pourris, aujourd'hui on agit !

Motivation, intérêt pour le sujet et un tout petit peu de préparation – il n'en faut pas plus pour exploiter un réfrigérateur public. Le présent guide est là pour t'accompagner durant tout le processus, de l'idée à l'exploitation d'un réfrigérateur public. Tu y trouveras toutes les informations dont tu as besoin pour réussir. Nous t'apportons par ailleurs un soutien financier et une personne référente pour te conseiller. Voici comment procéder ...

1

Clarifications juridiques : le règlement d'exploitation varie d'un canton à l'autre. C'est pourquoi le(la) conseiller(ère) t'informera sur les dispositions de l'autorité alimentaire cantonale.

2

Équipe : si tu le souhaites, tu peux t'associer à d'autres personnes... D'après notre expérience, une équipe de trois personnes, dont une assume la responsabilité, est une bonne formule

3

Lieu et installation : tu connais bien ton quartier et tu sauras trouver un lieu idéal. Tu trouveras à ce sujet des explications détaillées en annexe.

4

Contrôles d'hygiène : l'hygiène du réfrigérateur et des produits qu'il contient doit être contrôlée. Le réfrigérateur est la vitrine du projet, il doit donc être toujours propre. Lors des contrôles, il faut également éliminer les produits non autorisés par le règlement du réfrigérateur.

5

Gratuité : l'utilisation des réfrigérateurs est parfaitement gratuite.