

Fonder un frigo à restes (« RestEssBar »)

Voici tous les informations dont vous avez besoin pour fonder votre propre frigo à restes

Il nous tient à cœur de partager notre savoir avec toutes et tous les intéressés. L'idée est que partout en Suisse se constituent des frigos à restes qui se gèrent eux-mêmes. Une grande satisfaction serait pour nous de vous voir engagés dans vos communes en fondant votre propre frigo à restes ! Ici, vous trouverez tous les informations recueillies depuis le début du projet.

L'ampleur du projet est considérablement influencée par le temps qu'on aimerait investir. La mise sur pied d'un frigo à restes demande beaucoup de temps et d'ardeur, puisque beaucoup de tâches organisationnelles sont à accomplir, spécialement pour le lancement du projet. Il est donc favorable d'être à quatre ou cinq dans la direction de l'association pour permettre le partage du travail.

Manifeste

Grande est notre joie de voir naître un projet après l'autre de frigos à restes. Le projet avec son idée se diffuse ! Pour éviter toute confusion et pour maintenir en même temps l'idée principale, nous avons rédigé un petit manifeste. Pour pouvoir s'appeler « frigo à restes » ou « RestEssBar », il faut être d'accord avec les principes suivants :

- gratuit pour **tout le monde**
- accessible à **tout le monde**
- à but non lucratif
- indépendant de toute confession
- indépendant de tout parti politique
- respect des normes hygiéniques et sanitaires

Le nom devrait inclure le nom du lieu, p.ex. à Winterthour « RestEssBar Winti Altstadt » (frigo à restes vieille ville de Winterthour) pour éviter toute confusion.

À part le manifeste, chaque frigo à restes est autogéré et libre de s'organiser comme souhaité. Vous trouverez ci-dessous tous les informations et conseils recueillis depuis le début du projet :

1ère étape: fonder une association

Une association a besoin d'une direction d'au moins deux personnes, mieux seront trois ou encore plus. En outre, il faut un protocole de fondation et des statuts. Un frigo à restes ne doit pas nécessairement être organisé comme association, mais il nous semble opportun. Comme association on peut par exemple ouvrir un compte bancaire (pour recevoir des dons). En même temps, il est plus facile de défendre des intérêts auprès d'organisations tels que magasins ou services administratifs.

2ème étape: L'autorité de sécurité alimentaire

Au départ, il est favorable de se présenter auprès de l'autorité cantonale de sécurité alimentaire lors d'un entretien personnel pour discuter son concept (écrit). Après ce premier contact, il faut remplir un formulaire d'annonce. Il est obligatoire de se faire enregistrer officiellement auprès de l'autorité cantonale comme entreprise du secteur alimentaire à l'aide de ce formulaire. Vous trouverez plus d'informations sur les mesures de sécurité pour la fourniture de denrées alimentaires sous la rubrique matériel (étape 5).

En plus, vous aurez besoin d'une personne individuelle (pas forcément de la direction) qui assume la responsabilité pour le frigo. Mais nous jugeons le risque d'un grave événement faible et faisons confiance aux personnes qui utilisent le frigo. Au cas où la chaîne du froid ne peut pas être assuré, il est clair que des produits laitiers ou carnés ne peuvent pas être fournis. Les frigos à restes dans certaines villes fournissent donc seulement des légumes et des fruits. D'autres frigos ont convenu que des personnes privées peuvent également mettre des aliments dans les frigos.

Base légale :

Sect. 2, Art. 12 Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAI) du 23.11.2005:(1) Toute personne qui fabrique, transforme, traite, entrepose, transporte, remet, importe ou exporte des denrées alimentaires est tenue d'annoncer son activité à l'autorité cantonale d'exécution compétente.

(3) Doivent également être annoncés les changements d'activité importants et la cessation d'activité.

3ème étape: mise en réseau/présence en ligne

Nous vous conseillons de fonder un groupe facebook ce qui est très utile pour les étapes qui suivent – pour chercher du matériel, un emplacement pour le frigo et d'aide en général. Nous faisons également des appels pour vous sur notre page facebook ; ainsi nous atteignons un

grand nombre de gens serviabes en Suisse. Pour l'échange des différents projets frigos déjà existants (pour l'instant dans la Suisse alémanique), il existe und liste de destinataires de tous les projets frigos „RestEssBar“ et aussi une page facebook RestEssBar.

L'informaticien dans nos rangs vous installe avec plaisir une page web à votre propre frigo et les adresses e-mail qui vont avec. Cette page permet d'héberger plusieurs pages avec leur propre logo, concept de couleur et contenu. Vous trouverez des exemples sous emplacements.

4ème étape: l'emplacement

Il existe plusieurs possibilités comment trouver un emplacement pour le frigo. La première est demander la commune si elle met a disposition un emplacement pour le projet. Au cas où cela ne fonctionne pas, il s'agit de trouver une personne privée ou une institution qui est prête à mettre à disposition un emplacement pour le frigo et le matériel requis.

Ce qui est indispensable pour l'emplacement est un accès à l'électricité pour le frigo même et un toit qui le protège des intempéries. Un accès à l'eau serait également pratique pour pouvoir nettoyer sur place. Mais vous pourriez aussi par exemple vous servir de bouteilles en plastique et les remplir de temps en temps.

5ème étape: matériel et organisation

- grand frigo (au mieux avec une basse consommation d'électricité et suffisamment grand)
- 1 à 2 vélos
- 1 à 2 remorques à vélo
- matériel pour le nettoyage
- un petit placard (à verrouiller) pour le matériel de nettoyage et d'informations internes pour les bénévoles (codes pour cadenas à vélo etc.)
- éclairage de l'emplacement, surtout pendant l'hiver
- dispositif de verrouillage pour le frigo et le placard
- Couteaux pour éplucher les fruits et légumes
- un bac pour déchets verts
- un bac pour déchets non recyclables (emballages)

Beaucoup de frigos à restes ont convenu avec l'autorité de sécurité alimentaire des mesures de sécurité minimale : les frigos sont sécurisés par un cadenas. Pour l'ouvrir, on a besoin d'une combinaison de chiffres. En écrivant un e-mail a une adresse spécialement conçue pour cela,

chacun(e) peut demander un quiz de trois questions très faciles avec trois possibilités de réponse.

La combinaison des chiffres pour le code du cadenas résulte des 3 bonnes réponses dans l'ordre des questions. C'est une possibilité d'informer les clients sur les objectifs du projet. Les quiz sont aussi accrochés sur le frigo à côté des « Golden Rules », les temps de remplissage et d'autres informations pour informer nos clients sur nos règles. Nous disposons déjà de quelques documents en français ou aussi en anglais.

6ème étape: les frais

La plupart des projets frigo ont ouvert un compte bancaire auprès de la BAS (banque alternative suisse) pour recevoir des dons. Nous couvrons les dépenses avec des dons. L'installation d'une petite caisse ouverte à l'emplacement est plutôt délicate, comme l'expérience l'a prouvé.

7ème étape: la coopération avec les magasins

Nous avons conclu des contrats avec de différentes épiceries dans lesquelles nous nous sommes obligés à aller chercher les aliments aux heures conclues. En général, nous avons constaté que des petits magasins produisent moins de déchets et qu'une coopération avec lesdits est plus simple. Si vous souhaitez demander des chaînes de magasins, s'il vous plaît contactez-nous d'abord ; il est possible qu'il existe déjà une coopération. En plus, tous les projets « RestEssBar » ont décidé en commun de déposer UNE demande auprès à la direction des grandes chaînes pour nous tous.

8ème étape: les bénévoles

On a besoin des personnes qui vont chercher régulièrement les aliments auprès des épiceries. Un appel sur facebook peut être également très utile pour trouver des bénévoles. Certains projets frigo ont fait des appels sur facebook et ont organisés des rencontres avec les personnes intéressées.

Dès qu'on a trouvé des camarades (6-8 personnes au début), on peut organiser les tours par exemple via doodle mensuel. On communique les annulations ou les échanges des tours par e-mail, via une liste de distribution. Si souhaité, l'informaticien dans nos rangs vous installe également une telle adresse e-mail. Mais c'est à vous de vous organiser comme vous le désirez ; chaque frigo à restes s'organise différemment. Certains projets ont attribué des jours fixes à chaque bénévole.

Pour toute question ou information supplémentaire n'hésitez pas à nous contacter sous info@restessbar.ch ou nicole@restessbar.ch. Nous nous réjouissons à chaque coopération !