

# Les frigos publics cherchent l'accueil de villes romandes

## GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Des réfrigérateurs accessibles à tous poussent un peu partout outre-Sarine. Des exploitants romands sont recherchés.

GABRIEL SASSOON

[gabriel.sassoon@lematindimanche.ch](mailto:gabriel.sassoon@lematindimanche.ch)

Des vacances à l'étranger. Un frigo encore plein. Que faire de ces yaourts qui ne tiendront pas jusqu'à votre retour? De ce chou-fleur que vous ne pouvez raisonnablement pas emporter avec vous? De Zurich à Zermatt, en passant par Fribourg ou Interlaken, des réfrigérateurs publics offrent une solution à qui doit se débarrasser d'aliments encore consommables. Lancée il y a six ans par deux étudiantes en droit bernoises, l'association Madame Frigo a pour but de lutter contre le gaspillage alimentaire. Sa recette: des réfrigérateurs ouverts à tous, accessibles en tout temps, qui peuvent être remplis par tout un chacun.

Le concept connaît une phase d'expansion depuis que le fonds Engagement Migros a décidé de le soutenir, en 2018. De 8, le nombre de frigos collectifs est passé à 26, essentiellement en Suisse alémanique. De ce côté de la Sarine, seul le canton de Fribourg en accueille. Mais les marques

d'intérêt romandes seraient nombreuses, selon Lukas Siegfried, membre de Madame Frigo et journaliste à Radio Fribourg: «Notre but est d'être présents dans tout le pays.»

Habitants, entreprises, associations, n'importe qui peut demander à installer un frigo public sur sa propriété. Le «gérant» a pour seule obligation de payer la facture d'électricité. L'objet peut se trouver dans une cour intérieure, dans un jardin ou dans une gare, comme à Romont (FR). À Berne, c'est devant une brocante que trône un des premiers frigos collectifs. «Nous souhaitons contribuer à lutter contre le gaspillage alimentaire», explique un collaborateur du magasin. Sur 2,6 millions de tonnes de déchets alimentaires produits par an en Suisse, 1,7 million pourrait être encore consommé.

Lors de notre visite, le réfrigérateur contenait un paquet de pâtes, des soupes instantanées, des haricots et une pâte à tartiner. Selon la brocante, des passants s'arrêtent régulièrement pour se servir ou l'alimenter. Selon les observations de différents exploitants, il s'agit de personnes aux profils variés, affirme Lukas Siegfried.

### Comment ça marche?

Chaque appareil est encastré dans une armoire métallique. Sont exclus la viande,



**«Parfois, les gens font la queue pour se servir dans le frigo»**

Emina Talic, employée du café Hubertus, à Zurich

le poisson, les plats cuisinés, les aliments et boissons non périmés («à consommer jusqu'au»). Sont bienvenus, fruits, légumes et produits fermés - y compris ceux qui n'ont pas dépassé la date de conservation minimale («à consommer de préférence avant»).

Madame Frigo repose sur le travail bénévole d'une cinquantaine de personnes, dont nombre de «marraines» et «parrains» chargés du nettoyage et de retirer les aliments avariés. Felicia Bertschmann a rejoint l'équipe il y a neuf mois et lancé dans la foulée le premier frigo public de Lucerne dans un complexe d'habitation. «Dans le passé, j'ai travaillé pour un traiteur. Quand j'ai vu toutes les quantités qui finissaient à la poubelle, je me suis dit qu'il fallait faire quelque chose», raconte l'étudiante en économie à l'Université de Saint-Gall.

À Zurich, le café-boulangerie Hubertus a installé un réfrigérateur public l'été dernier devant sa façade. Le soir, il y dépose des invendus. «Ça part en quelques minutes. Parfois, les gens font la queue», raconte Emina Talic, une employée. Jeudi, quelques minutes à peine après la fermeture, Rachid Raths ouvre la porte du frigo. «Je trouve l'idée excellente», dit cet habitant du quartier, stagiaire dans un bureau d'architecture d'intérieur. Avant de repartir avec une salade et un birchermüesli, sourire aux lèvres.





Felicia Bertschmann et Lukas Siegfried, de l'association Madame Frigo, inspectaient le contenu d'un réfrigérateur collectif, le 29 janvier, à Berne. Bilan: pâtes, haricots et pâte à tartiner. Yvain Genevay

## Janvier a été trop chaud

**MÉTÉO** Le premier mois de l'année s'est révélé «trop beau» et «trop ensoleillé», selon les spécialistes.

Le mois de janvier a été marqué par des températures trop douces et des rayons de soleil trop fréquents. Les précipitations ont aussi été trop faibles par rapport aux moyennes enregistrées entre 1981 et 2010.

Dans le détail, les températures ont été supérieures d'un à deux degrés Celsius au regard de la moyenne sur le Plateau, a comparé MeteoNews hier dans un communiqué. Ainsi, Genève a affiché 3,1 °C en moyenne en janvier, contre 1,5 °C ces 30 dernières années. Les météorologues ont encore mesuré 1,4 °C à