



# MERCI

100 raisons de faire la fête



## Les 150 réfrigérateurs **Madame Frigo**

Contre le gaspillage alimentaire, l'association **Madame Frigo** a eu une idée astucieuse: 150 réfrigérateurs publics, disponibles pour y déposer de la nourriture dont on n'a pas besoin. Si on le souhaite, on peut venir y chercher des aliments gratuitement. Le Fonds pionnier **Migros** a soutenu la phase initiale du projet. Trois questions à **Jana Huwylér**, fondatrice de l'association.

**Qu'est-ce qui est le plus souvent déposé dans**

**les réfrigérateurs?**

Des légumes et des fruits, mais aussi des yogourts, du muesli et du pain. Les provisions sont toujours récupérées rapidement. Il n'en reste pratiquement jamais.

**Y aura-t-il davantage de réfrigérateurs publics à l'avenir?**

Oui, car la demande est très forte. Une vingtaine de nouveaux réfrigérateurs devraient être disponibles en 2025.

**Pourquoi vouliez-vous faire quelque chose contre le gaspillage alimentaire?**

Étudiante, j'ai travaillé dans la restauration. Le soir, je devais souvent jeter de délicieux desserts à la poubelle. J'ai été consternée par tant de gaspillage.