

Comment créer et gérer un frigo solidaire en Région de Bruxelles-Capitale ?



Guide pratique - avril 2019

NB : La rédaction de ce guide a été clôturée fin avril 2019.

Nous avons été attentifs à l'exactitude des informations que nous partageons, mais il est probable que certaines ne seront, un jour, plus d'actualité. Nous vous invitons donc à rester vigilants et à vous tenir au courant des éventuels changements et évolutions qui pourraient survenir.



Introduction

Pourquoi ce guide ?

Ce guide pratique BE COOL a pour objectif de rassembler et diffuser un maximum de connaissances et de bonnes pratiques afin de faciliter la gestion et la création de frigos solidaires en Région de Bruxelles-Capitale.

Le concept de frigo solidaire est en pleine expansion en Région bruxelloise comme ailleurs. Nous sommes partis du constat qu'il existe une grande diversité et un fort dynamisme parmi les différents frigos solidaires mis sur pied, mais nous nous sommes également rendu compte que **de nombreuses interrogations** demeuraient, et que les conseils et astuces utiles étaient très éparpillés parmi les projets, sans que les autres puissent en profiter.

Nous avons donc décidé de créer ce guide afin de capitaliser les connaissances des uns et des autres. Ce document se veut **une sorte de mode d'emploi, un outil de référence accessible à tous**, et espère apporter un maximum de réponses aux questions pratiques qui pourraient subvenir.

À qui s'adresse ce guide ?

Ce guide est destiné à deux types de publics :

- **Les personnes impliquées dans un projet de frigo solidaire déjà existant** en Région bruxelloise et qui recherchent des conseils pour faciliter sa gestion et assurer sa pérennité ;
- **Les personnes qui aimeraient lancer une nouvelle initiative de frigo solidaire** en Région bruxelloise et qui désirent obtenir toutes les informations nécessaires pour mener à bien leur projet.

Vous vous reconnaissez dans l'un de ces profils ? Alors ce guide vous est destiné ! Nous vous invitons donc dès à présent à commencer votre lecture.

Et si vous souhaitez partager des expériences ou émettre des suggestions d'amélioration par rapport à ce guide, n'hésitez pas à nous contacter par mail à l'adresse projets@poseco.org.

Comment utiliser ce guide ?

Ce guide est composé de **10 chapitres**. Ceux-ci ne doivent pas forcément être lus dans l'ordre. Nous avons voulu rendre la navigation de ce document la plus dynamique possible et avons donc fait en sorte que vous puissiez commencer directement par la partie qui vous intéresse le plus, pour ensuite revenir en arrière si vous le désirez. Dans tous les cas, vous vous rendrez compte que chaque chapitre contient de nombreux renvois, suivant le code couleur suivant :

- >> Renvoi vers un autre chapitre
- >> Renvoi vers un document en annexe
- >> Renvoi vers un site internet

Comment a-t-on fait ce guide ?

Ce guide pratique est le fruit de nombreux mois de travail.

Le projet BE COOL est une initiative de l'ASBL **POSECO** mise sur pied au cours de l'été 2018, en réponse à un appel à projets de Bruxelles Environnement au sujet du gaspillage alimentaire, dans le cadre de la stratégie Good Food. Notre travail pour la réalisation de ce guide s'est divisé en plusieurs étapes.

Nous sommes tout d'abord allés à la **rencontre des 7 frigos solidaires bruxellois**, tant auprès des responsables que de certains de leurs bénévoles, en nous rendant à chaque fois à l'emplacement du frigo lui-même. Ces échanges et observations nous ont permis d'en apprendre énormément sur le fonctionnement de ces frigos et de constater la grande diversité des projets.

Nous avons ensuite rencontré d'autres **acteurs** tels que la Fédération des Services Sociaux, Refresh ou encore FruitCollect. Nous avons ainsi pu profiter de leurs connaissances approfondies dans des domaines comme l'écosystème, la sécurité alimentaire et la logistique afin d'enrichir plusieurs chapitres de ce guide.

Certains membres de l'équipe BE COOL ont également suivi des **formations** réservées aux travailleurs et bénévoles de l'aide alimentaire. La première, dispensée par l'AFSCA, portait sur les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. La seconde, donnée par la Plateforme francophone du Volontariat, présentait les règles du bénévolat en Belgique.

Les informations rassemblées grâce à ces nombreuses rencontres ont été complétées par des **recherches sur Internet**. Celles-ci nous ont entre autres permis d'avoir un aperçu du fonctionnement des frigos solidaires dans d'autres pays, notamment en France et en Allemagne.

Le 29 mars 2019, le projet BE COOL organisait un **colloque** visant à rassembler les frigos solidaires bruxellois et d'autres acteurs de l'écosystème. Cette journée, riche en rencontres, débats et discussions, nous a également permis d'enrichir le guide pratique.

Pour finir, après avoir rassemblé toutes ces informations, nous les avons compilées et avons entamé **la rédaction de ce guide**. Nous avons tâché de lui donner un style concis et agréable à lire, afin de le rendre accessible au plus grand nombre de lecteurs.

Nous espérons de tout cœur que ce travail pourra vous aider dans la réalisation de vos projets !

Table des matières

Introduction	2
Mise en contexte.....	5
Chapitre 1 – Les porteurs de projets.....	8
Chapitre 2 – Les infrastructures.....	10
Chapitre 3 – La gestion administrative	21
Chapitre 4 – Les bénévoles.....	24
Chapitre 5 – La nourriture	33
Chapitre 6 – La logistique.....	39
Chapitre 7 – Les réglementations.....	48
Chapitre 8 – Le public cible	56
Chapitre 9 – L'écosystème	59
Chapitre 10 – La communication externe.....	63
Documents utiles	66
Liste d'acteurs ressources	67
Remerciements	76

Mise en contexte

Gaspillage alimentaire et frigos solidaires

Selon l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), près d'un tiers du stock mondial de nourriture produite pour la consommation humaine est gaspillé. Cela signifie que chaque année, environ 1,3 milliard de tonnes d'aliments sont jetées au long des différentes étapes de la chaîne de production.¹ Quand on sait que la production d'une tonne de nourriture génère près de 4 tonnes de CO₂, on se rend vite compte de l'impact environnemental caché derrière ces chiffres.²

En Belgique, si l'on prend en compte l'ensemble de la filière alimentaire, le gaspillage total correspond à 345 kg par an et par personne, ce qui nous positionne en deuxième plus mauvaise place du classement européen³.

D'un autre côté, le problème de la **faim** reste malheureusement toujours d'actualité. La FAO estime que ce problème touche plus de 800 millions de personnes à travers le monde, y compris dans les pays industrialisés.⁴ En Belgique, bien qu'il soit difficile d'obtenir des chiffres exacts, la Fédération des Services Sociaux estime que 450 000 personnes bénéficient d'une certaine forme d'aide alimentaire chaque année.⁵

Ces chiffres, signes d'un dysfonctionnement profond du système alimentaire mondial, ne peuvent que faire réagir. Ainsi, dans le cadre des Objectifs du Développement Durable, l'ONU espère d'une part réduire de moitié le gaspillage alimentaire global, et d'autre part éradiquer complètement la faim dans le monde, le tout d'ici 2030.⁶ Pour tenter d'atteindre ces buts ambitieux, il est nécessaire d'agir, dès à présent, à tous les niveaux.

Agir, c'est la décision qui a été prise par de nombreux citoyens, au travers d'un concept original : celui de frigo solidaire.

Les projets de frigos solidaires s'inscrivent totalement dans cette double démarche de réduction du gaspillage alimentaire et de lutte contre la faim. L'idée est simple : des frigos, ouverts à tous, reçoivent des **surplus et/ou invendus alimentaires frais** et les mettent à disposition de toute personne désirant se servir. Né en Allemagne en 2012, le concept s'est rapidement exporté et a rencontré un succès international qui ne cesse de grandir. On retrouve désormais des frigos solidaires aux quatre coins du monde, du Brésil à l'Inde en passant par le Canada et l'Espagne.

¹ FAO. Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde — Ampleur, causes et prévention. 2012. Rome.

² « Moins gaspiller, on a tous à y gagner ! » *Good Food*. <https://www.goodfood.brussels/fr/content/moins-gaspiller-tous-y-gagner-0>. Consulté le 8 avril 2019.

³ « Infographie : les chiffres du gaspillage alimentaire dans l'Union européenne ». *Parlement européen*. 12 mai 2017. <http://www.europarl.europa.eu/news/fr/headlines/society/20170505STO73528/infographie-les-chiffres-du-gaspillage-alimentaire-dans-l-union-europeenne>. Consulté le 13 mars 2019.

⁴ FAO, FIDA, OMS, PAM et UNICEF. L'Etat de la sécurité alimentaire et de la nutrition dans le monde 2017 : Renforcer la résilience pour favoriser la paix et la sécurité alimentaire. 2017. Rome.

⁵ Hubert Hugues-Olivier et Justine Vleminckx. *L'aide alimentaire aujourd'hui, le droit à l'alimentation demain*. FdSS. Janvier 2016. Bruxelles.

⁶ Nations Unies. Rapport sur les objectifs de développement durable 2018. 2018. New York.

Les frigos solidaires de la Région de Bruxelles-Capitale

Bien évidemment, la Belgique n'est pas en reste. Rien qu'en Région de Bruxelles-Capitale, on compte pour le moment **7 frigos solidaires actifs**, ainsi que plusieurs autres en cours de création. Ces projets peuvent être très différents les uns des autres, en matière de taille, d'organisation, de public bénéficiaire... Cependant, tous ont un impact significatif sur leur écosystème local.

Voici une **représentation visuelle** de la répartition de ces 7 frigos solidaires à travers la région. Comme vous pouvez le voir, le sud-est est pour l'instant la zone la mieux fournie, mais nous espérons de tout cœur que d'autres frigos verront bientôt le jour aux quatre coins de la région !



NB : Vous retrouverez plus d'informations sur chacun des frigos à la fin de ce guide.

Un frigo solidaire / ouvert / partagé... quèsaco ?

Mais au fait, qu'est-ce qu'on entend par « frigo solidaire », exactement ? Vous avez peut-être déjà entendu parler de frigo solidaire, ouvert, partagé, collectif, communautaire, urbain, de rue, public... Toutes ces dénominations sont en réalité des **synonymes**. Le choix du nom donné à une initiative particulière relève simplement de la préférence personnelle, et dépend donc de chaque porteur de projet. Dans ce guide pratique, nous utiliserons à chaque fois les termes « frigo solidaire » et « frigo », afin de faciliter la lecture.

Un « frigo solidaire » est un projet dont le but est de redistribuer des surplus et/ou invendus alimentaires frais à des particuliers. Les frigos visent généralement un double objectif de réduction du gaspillage alimentaire et d'aide aux plus démunis.

Il existe une grande diversité de fonctionnement entre les différents projets existants en Région bruxelloise. Parmi ceux-ci, on peut néanmoins identifier **deux types d'initiatives** bien distinctes.

Les frigos en libre accès



Le concept est le suivant : un réfrigérateur est disposé à flanc de rue, ou dans tout autre endroit facilement accessible à tous, sans surveillance. Des particuliers, et éventuellement des commerçants et restaurateurs, viennent y déposer leurs surplus et invendus alimentaires frais. Il est également possible que des bénévoles se rendent eux-mêmes dans des grandes surfaces, à l'heure de fermeture, afin d'y récolter leurs invendus et de les apporter au frigo. Ensuite, **toute personne passant devant le frigo peut simplement l'ouvrir et s'y servir comme elle le souhaite**, peu importe l'heure. Il existe actuellement 1 frigo de ce type en Région de Bruxelles-Capitale.

Les frigos style « épicerie »

Nous avons pris la décision de les appeler de cette manière dans ce guide, car leur fonctionnement se rapproche de celui d'une épicerie gratuite (ou quasiment gratuite). Le concept est le suivant : plusieurs réfrigérateurs, congélateurs et armoires sont situés dans un local, qui peut soit être privé, soit être mis à disposition par une commune, un CPAS, une université... Dans un premier temps, une équipe de bénévoles récolte les invendus alimentaires de quelques commerces, les transporte jusqu'au local et les trie afin de pouvoir les stocker. Dans un deuxième temps, des permanences sont organisées, avec des horaires bien définis : au cours de celles-ci, **le local est ouvert aux bénéficiaires, à qui les bénévoles redistribuent les denrées**. Il existe actuellement 6 frigos de ce type en Région de Bruxelles-Capitale.



Chapitre 1 – Les porteurs de projets

À l'origine de chaque frigo solidaire, il y a un individu, un groupe, une association...

Bref, il y a des personnes, que nous appellerons ici les **porteurs de projets**. Si vous êtes en train de lire ce guide, il y a d'ailleurs de fortes chances que vous soyez l'un d'eux !

Qui peut être à l'initiative d'un frigo solidaire ?

Bonne nouvelle : n'importe qui ou presque peut mettre en place son propre frigo !

Bien entendu, en fonction de l'identité du porteur de projet, il y aura sans doute des différences dans le modèle et la gestion du frigo, mais c'est une initiative qui reste accessible à quasiment tout le monde. Voici une **liste d'acteurs** qui sont à l'origine de frigos solidaires existants, accompagnés à chaque fois d'un exemple de projet, en Région de Bruxelles-Capitale ou ailleurs. Peut-être vous reconnaitrez-vous dans l'un de ces profils ?

- **Un particulier** : Le Frigo solidaire de Waterloo a été fondé en novembre 2016 par deux particuliers.
- **Un collectif** : À Uccle, une dizaine de personnes motivées ont créé un collectif citoyen afin d'ouvrir l'Open Free Go en janvier 2017.
- **Une association active dans le don alimentaire** : L'ASBL Share Food est spécialisée dans la récolte et la redistribution d'invendus alimentaires aux plus démunis. En collaboration avec deux particuliers, Share Food a ouvert le Frigo pour tous de Saint-Gilles en avril 2018.
- **Une association active dans l'aide aux démunis** : Le Free Go de Schaerbeek a été mis sur pied en décembre 2014 par Corvia, une ASBL de lutte contre la pauvreté.
- **Un département / échevinat d'une commune** : Le FreeGo d'Etterbeek a été inauguré en décembre 2018, à la suite d'une initiative de l'échevine du développement durable.
- **Un CPAS** : Un frigo solidaire a été ouvert dans les locaux du CPAS de La Hulpe en mars 2017.
- **Un réseau de transition** : L'initiative Wavre en Transition a lancé un projet de frigo solidaire en septembre 2017, en collaboration avec le Conseil des Jeunes, le Conseil Communal des Enfants et le CPAS.
- **Un commerce** : À Louvain-la-Neuve, le magasin bio AlimenTerre a installé un frigo solidaire sur sa devanture en mars 2016.
- **Un restaurant** : Le premier frigo solidaire de Paris a été ouvert en juin 2017 par les gestionnaires du restaurant La Cantine du 18.
- **Des étudiants** : Le frigo partagé de l'ULB, actif depuis octobre 2017, est le fruit de la collaboration entre un particulier et un étudiant.
- **Un kot-à-projet** : Le premier frigo solidaire liégeois a été mis sur pied en février 2018 par les 8 habitants du Friskot.
- **Une association de jeunes** : En février 2019, les Jeunes Organisés et Combatifs ont ouvert un frigo solidaire à Verviers.
- **Un club service** : En mars 2017, le Lions Club Angelica de Flobecq a fondé le frigo Ath Toi en collaboration avec le CPAS.

Cette liste démontre une diversité réjouissante parmi les profils des porteurs de projets, mais elle n'est pas exhaustive. Ainsi, il est tout à fait possible qu'un frigo solidaire soit bientôt lancé par un autre type d'acteur encore, comme une **entreprise**, une **école**, un **mouvement de jeunesse**, une **association de quartier**...

Pourquoi et comment ne pas commencer seul ?

Même si pratiquement tout le monde peut mettre sur pied un frigo solidaire, il ne faut pas oublier qu'il s'agit malgré tout d'une responsabilité importante et d'une **charge de travail non négligeable**. C'est un projet qui peut être très gratifiant, mais qui peut aussi devenir très lourd s'il n'est géré que par une seule personne.

Il est donc fortement déconseillé de se lancer dans ce projet tout seul.

Cette remarque est valable quel que soit votre profil de porteur de projet, mais elle est encore plus essentielle si vous êtes un particulier. Il est donc essentiel de **vous entourer**, de trouver quelques autres personnes motivées avec qui collaborer. Cela réduira grandement le risque d'épuisement des porteurs de projet, et augmentera la pérennité du frigo. Nous vous conseillons donc vivement de développer des relations avec deux types d'acteurs :

- L'équipe de **bénévoles** >> [Les bénévoles](#)
- Les autres acteurs de **l'écosystème** plus large >> [L'écosystème](#)

Soyons passionnés, mais réalistes

Les porteurs de projets sont en général des personnes altruistes, qui sont motivées par un désir de faire le bien autour d'elles à travers leur frigo solidaire. Cette **énergie positive** est extrêmement précieuse ; elle est la force motrice de chaque projet existant. C'est grâce à elle que de la nourriture est sauvée du gaspillage et que des bénéficiaires reçoivent une aide alimentaire précieuse.

Cependant, les personnes qui désirent faire le bien peuvent parfois faire face à un sentiment de **frustration** ou de déception au regard de tout ce qu'il reste à faire. En effet, il y a énormément de nourriture gaspillée quotidiennement, tout comme il y a énormément de personnes qui vivent dans la précarité. Aucun frigo solidaire, aussi efficace soit-il, ne pourra résoudre tous ces problèmes à lui seul.

Évitez de tomber dans un cercle vicieux où l'envie de faire toujours plus se transformerait en énergie négative.

Au contraire, efforcez-vous de rester dans une **dynamique positive**. Rendez-vous compte que vous vous attaquez à des problèmes d'une ampleur immense, dont vous ne pourrez pas venir à bout, mais auxquels vous pourrez apporter un début de solution. Prenez du recul, ne vous effondrez pas sous la pression et soyez déjà satisfait de ce que vous accomplissez. Mieux vaut un impact positif limité que pas d'impact du tout.

Par exemple, si vous êtes un jour amené à jeter 10% des produits récoltés pour cause de force majeure (fruits avariés, Date Limite de Consommation dépassée...), **vous ne devez pas vous en vouloir**. Dites-vous que vous avez déjà généré beaucoup d'impact positif et que de toute façon, ailleurs, plusieurs tonnes d'aliments ont aussi dû être jetées le même jour.

Chapitre 2 – Les infrastructures

Que vous optiez pour un frigo style « épicerie » ou un frigo en libre accès, vous devrez disposer d'**infrastructures adaptées** pour héberger le projet. Ce chapitre aborde donc les questions de l'emplacement et de l'équipement nécessaires pour la réussite de votre frigo solidaire.

Quel format de frigo solidaire choisir ?

Les infrastructures nécessaires pour votre projet dépendent grandement du **type de frigo** que vous sélectionnez. Entre un frigo style « épicerie » ou un frigo en libre accès, votre cœur balance ? Chacun de ces deux systèmes possède ses avantages et ses inconvénients ; en voici une liste comparative pour tenter de faciliter votre choix.

Les frigos style « épicerie »

- Les frigos style « épicerie » peuvent être d'une assez **grande envergure**. Ils ont donc le potentiel d'avoir un impact plus important que les frigos en libre accès, à la fois en matière de nombre de bénéficiaires aidés que de quantité de nourriture sauvée du gaspillage.
- Ces frigos permettent aussi de **mieux gérer les stocks de nourriture** et de limiter les quantités et les types d'aliments que chaque bénéficiaire peut emporter ; ici, il n'y a pas de risque que certains se servent de manière abusive ou vident entièrement le frigo.
- La présence de bénévoles lors des permanences permet également de vérifier que **l'équipement est utilisé correctement** (par exemple, que la porte du frigo est bien refermée) et d'empêcher les dégradations matérielles et les conflits entre visiteurs.
- Enfin, de par l'organisation de permanences de distribution, ce type de frigo génère habituellement **plus de contact humain** que ne le font les frigos en libre accès ; c'est une caractéristique que certains porteurs de projets, bénévoles et bénéficiaires peuvent rechercher.



Les frigos en libre accès

- Les frigos en libre accès sont en général d'une envergure moindre que les frigos style « épicerie » en matière d'infrastructures, de quantités de nourriture récupérée et de nombre de bénévoles. Ce type de projet peut donc être un peu **plus facile à gérer**, un peu plus accessible pour des porteurs de projets dont le temps et les ressources sont limités.
- Les **heures d'ouverture** des frigos en libre accès peuvent être plus larges que celles des frigos style « épicerie ». Elles offrent ainsi une plus grande liberté aux visiteurs, qui peuvent se rendre au frigo au moment qui les arrange le mieux.
- Enfin, en fonction de l'emplacement du frigo, ce système peut parfois offrir une **plus grande discrétion aux bénéficiaires**, ce que certains d'entre eux peuvent apprécier.



L'emplacement

Une fois que vous avez choisi le format de frigo que vous désirez mettre en place, vous pouvez commencer à chercher l'**endroit** où vous comptez l'installer. Celui-ci sera très différent en fonction du type de frigo sélectionné.

Les frigos style « épicerie »

Les frigos style « épicerie » sont situés à l'intérieur, **dans un local** qui n'est ouvert au public que durant les heures de permanence. Au cours des visites de terrain effectuées pour la préparation de ce guide, nous avons pu observer des bâtiments très différents d'un frigo à l'autre. Malgré cette grande diversité, il existe tout de même certains critères que tout local hébergeant un frigo solidaire doit respecter. Voici donc une série de caractéristiques à prendre en compte lors de votre recherche.

- **L'accès à l'électricité** : C'est la seule caractéristique véritablement indispensable au bon fonctionnement de tout frigo solidaire. Sans électricité, pas de frigo ! Renseignez-vous également sur la capacité électrique nécessaire pour supporter votre équipement. En effet, si vous surchargez trop une même ligne électrique, vous risquez de vous heurter à des problèmes de plombs qui sautent et de coupures de courant.
- **L'accès à l'eau** : L'accès à l'eau courante est un critère quasiment indispensable, et ce pour plusieurs raisons. D'une part, si des bénévoles manipulent des aliments non préemballés (comme du pain ou des viennoiseries), il est nécessaire qu'ils se lavent bien les mains à l'eau et au savon au préalable, afin de respecter les normes d'hygiène. D'autre part, vous aurez besoin de nettoyer le local, les frigos. Posséder un accès à l'eau courante facilite grandement cette tâche ; en effet, si vous n'en avez pas, vous devrez amener de l'eau de l'extérieur, en la transportant dans des seaux, ce qui peut s'avérer être une tâche assez pénible. Dans l'idéal, vous pouvez même viser un local qui possède un évier relativement grand (pour la vaisselle) et un accès à l'eau chaude. >> [Les réglementations](#)
- **La superficie** : Le local ne doit pas nécessairement être très grand. Bien entendu, plus la surface est importante, plus le projet pourra prendre de l'envergure. Cependant, un petit local (de la taille d'un bureau ou d'une chambre, par exemple) peut déjà contenir plusieurs réfrigérateurs et congélateurs ; vous pourrez simplement y faire rentrer moins de bénéficiaires à la fois.
- **L'aménagement** : Une caractéristique très souhaitable dans un local est la présence de deux pièces, ou au moins deux espaces distincts. Si ce n'est pas le cas, il vous faudra sans doute vous-même aménager le local en deux parties. En effet, il s'avère souvent utile d'avoir un espace dont l'accès est interdit aux visiteurs et réservé à l'équipe. Dans cet endroit peuvent ainsi être stockés le matériel de nettoyage, les caisses de transport, les contenants et ustensiles de cuisine éventuels, ainsi que les affaires personnelles (sacs, vestes) des bénévoles.
- **Le revêtement** : Le local devrait posséder des revêtements de sol et de murs qui sont faciles à nettoyer et non toxiques. >> [Aménagement des locaux](#)
- **La ventilation** : Si possible, choisissez un local bien aéré ; si ce n'est pas le cas, vous devrez vous procurer un ventilateur. De cette manière, vous éviterez les mauvaises odeurs, la condensation et les moisissures.
- **L'éclairage** : Le local devrait être bien éclairé.
- **Le chauffage** : Pour le confort de vos bénévoles, il faudrait que le local puisse être chauffé en hiver ; sinon, ce sera à vous d'amener un chauffage d'appoint.

Les frigos en libre accès

Les frigos en libre accès sont généralement situés **à flanc de rue**, à proximité d'une structure qui peut les fournir en électricité. Cette structure pourrait être un commerce, un restaurant, une ASBL, un CPAS, une église/mosquée... bref, tout acteur qui serait prêt à accepter la présence d'un ou deux réfrigérateurs sur sa devanture. On pourrait également envisager qu'un frigo en libre accès soit situé à l'intérieur, par exemple dans une entreprise ou une école. Cela signifierait cependant qu'il serait réservé à certaines catégories de personnes (les employés, les élèves).

Bien entendu, même si l'envergure du projet est moins grande que celle d'un frigo style « épicerie », il est tout de même nécessaire d'établir un **accord par écrit** avec l'organisme qui vous met à disposition l'espace. Nous vous conseillons également de vous renseigner auprès de l'administration communale et de la police, afin de vérifier que vous avez bien l'autorisation d'installer un frigo à cet endroit.

Avec ce type de frigo, la surface nécessaire pour l'installation du projet est **minime**. En effet, on peut estimer qu'elle se limite environ aux dimensions du frigo lorsque sa porte est ouverte à 90 °C. Pour un frigo de taille normale, celles-ci avoisinent en général 60 cm de largeur pour 1,20 m de profondeur. Vous aurez donc besoin d'une surface de 75 cm² pour 1 réfrigérateur et de 1,5 m² pour 2 réfrigérateurs.

Où se placer ?

Une autre caractéristique à laquelle il convient de réfléchir est **l'endroit**, le lieu géographique où vous souhaitez installer votre frigo. Deux options sont envisageables :

- Situer le frigo dans un **endroit isolé**, à l'abri des regards, de manière à assurer la discrétion des bénéficiaires.
- Situer le frigo dans un **endroit visible, central et facilement accessible**, afin de toucher le plus grand nombre de personnes possible.

Même si les deux ont des avantages et des inconvénients, il semblerait que **la deuxième option** soit à privilégier. En effet, cela permet de faire la promotion de votre projet « naturellement », tout simplement parce que plus de gens passent devant tous les jours. De plus, s'il s'agit d'un frigo en libre accès, le placer dans un endroit fréquenté réduit le risque d'abus et de détériorations.

D'autres critères sont à prendre en compte quand vous choisissez l'endroit où vous souhaitez installer votre frigo :

- Essayez de trouver un endroit où le **voisinage** ne serait pas dérangé par l'installation d'un frigo solidaire. >> **L'écosystème**
- Préférez un emplacement sûr, où votre frigo ne risque pas d'être affecté par des actes de **vandalisme**. Il ne s'agit pas forcément de changer complètement de quartier ; parfois, se déplacer d'une seule rue peut faire toute la différence.
- Enfin, si vous optez pour un frigo en libre accès à flanc de rue, essayez de trouver un emplacement qui n'est **pas exposé en plein soleil** au cours de la journée.

Qui contacter pour trouver un emplacement ?

L'obtention d'un local n'est pas l'étape la plus simple de la création d'un frigo solidaire. Il est arrivé que des projets aient déjà constitué leur équipe de bénévoles, aient passé des contrats avec des donateurs et se soient procuré plusieurs réfrigérateurs et congélateurs, mais n'aient pas encore trouvé d'endroit qui puisse les accueillir.

Nous vous conseillons donc de vous lancer assez rapidement dans votre recherche d'un emplacement, afin que votre projet ne soit pas bloqué pendant plusieurs mois sur ce point.

Cependant, ne paniquez pas : trouver un local n'est pas une mission impossible, et plusieurs types d'acteurs peuvent être contactés à cette fin.

- Souvent, ce sont **les communes** — notamment via la régie foncière — et les CPAS qui ont pu fournir des locaux inoccupés aux projets de frigos solidaires.
- Il est également possible d'installer le frigo sur un **terrain privé**, appartenant à une ASBL, un magasin, une entreprise, une école... Ainsi, en France, la majorité des Frigos Solidaires sont installés sur la devanture de restaurants.
- Il existe des **organisations spécialisées dans l'occupation temporaire**, comme par exemple l'ASBL Communa, qui héberge le Frigo solidaire d'Ixelles. Moyennant un petit loyer mensuel, vous pourriez avoir accès à un local situé dans un immeuble inoccupé, et ce pour une durée de 1 ou 2 ans. >> www.communa.be
- Enfin, une autre possibilité est d'installer le projet **chez un particulier**, dans un garage par exemple ; c'est là qu'a été situé le Frigo solidaire de Waterloo pendant un certain temps.

Quelle convention d'occupation ?

Une fois que vous avez trouvé l'emplacement où sera situé votre frigo solidaire, il est nécessaire d'en établir une **convention d'occupation**. Celle-ci devrait au moins reprendre les points suivants, qui auront auparavant été négociés entre les différentes parties prenantes. >> *Autorisation d'occupation domaniale — exemple*

- **Les heures d'ouverture** : Le local peut-il être ouvert à n'importe quel moment ? Sinon, quelles sont les heures pendant le local peut être utilisé ?
- **Les activités** : Qu'est-ce qui peut et ne peut pas être fait dans le local ?
- **Le loyer** : Les occupants doivent-ils payer un loyer ? Si oui, à quelle somme s'élève-t-il ?
- **Les charges** : Les occupants doivent-ils payer d'autres frais, tels que l'électricité ?
- **Les assurances** : Qui prend quoi en charge ? Que se passe-t-il si quelqu'un a un accident dans le local ?
- **La durée de la convention** : Pour combien de temps les occupants ont-ils droit au local ?

L'équipement

Les réfrigérateurs et congélateurs

Le nombre

Pour définir le nombre de réfrigérateurs et de congélateurs dont vous avez besoin, plusieurs paramètres sont à prendre en compte.

- **Les sources de nourriture** : Si vous signez un contrat avec un gros fournisseur, tel qu'un supermarché, vous serez sans doute obligé de récupérer *tous* leurs invendus, ce qui représente une quantité importante de nourriture. Vous devrez donc posséder un espace de stockage suffisant pour pouvoir ranger toutes ces denrées. >> [La nourriture](#)
- **Le nombre de bénéficiaires visé** : Plus vous possédez de réfrigérateurs et congélateurs, plus vous pourrez stocker de nourriture, et donc plus vous pourrez servir de visiteurs.
- **Le type de produits récoltés** : Si vous désirez congeler des produits (ce qui s'avère très souvent nécessaire), vous aurez besoin d'au moins 1 congélateur.

Pour un frigo en libre accès, **un seul réfrigérateur** est suffisant pour commencer. Si vous le désirez, vous pourrez par la suite ajouter un deuxième réfrigérateur, ou bien un congélateur, juste à côté du premier.

Pour un frigo style « épicerie », le nombre est beaucoup plus **variable**. Ici aussi, tout ce qu'il vous faut pour démarrer, c'est un réfrigérateur, mais les possibilités d'évolution sont beaucoup plus grandes. Ainsi, certains projets peuvent posséder jusqu'à 15 ou 20 réfrigérateurs et congélateurs ! Dans ce genre de frigos, le nombre de congélateurs dépasse généralement le nombre de réfrigérateurs, car une grande partie des produits reçus doivent être congelés. >> [La logistique](#)

Une **période d'expérimentation** sera sans doute nécessaire pour définir la bonne proportion entre le nombre de réfrigérateurs, la quantité de nourriture récoltée et le nombre de bénévoles. En attendant, faites attention à ne pas voir trop gros : ne vous engagez pas auprès d'un supermarché qui vous livrerait de quoi remplir 4 réfrigérateurs chaque jour si vous ne possédez qu'un réfrigérateur et un congélateur, auquel cas vous vous retrouveriez avec une très grande quantité de déchets à gérer.



Les caractéristiques techniques

Vos réfrigérateurs et congélateurs doivent être en bon état, fonctionner correctement et respecter les normes de sécurité alimentaire. Il est obligatoire que vous vérifiiez chaque jour la température de chacun d'entre eux. >> [Les réglementations](#)

- Les **réfrigérateurs** ne peuvent pas dépasser la température de **7 °C** à l'endroit le plus chaud et doivent obligatoirement être munis de thermomètres (1 dans chaque réfrigérateur).
- Quant aux **congélateurs**, le nombre d'étoiles affiché sur l'appareil importe peu : le seul critère important est que leur température reste à **-18 °C**. Ils doivent également être munis de thermomètres (1 dans chaque congélateur).¹

Si votre frigo est en libre accès, et donc situé à l'extérieur, il peut être intéressant de placer le réfrigérateur dans un **abri** (en bois, par exemple). De cette manière, il sera mieux protégé des intempéries et autres dégradations potentielles. Une autre possibilité pour les frigos en libre accès est de placer le réfrigérateur dans un meuble à roulettes, permettant ainsi au responsable de le rentrer à l'intérieur du bâtiment à certains moments. >> [La logistique](#)

Enfin, certains gestionnaires de frigos solidaires privilégient les réfrigérateurs avec une **porte en verre**. Cela permet aux bénéficiaires et aux bénévoles de savoir directement ce qui se trouve dans le frigo, sans avoir besoin d'ouvrir la porte. Cette caractéristique est surtout appréciable pour les frigos en libre accès, ainsi que pour les frigos style « épicerie » où ce sont les bénéficiaires qui se servent eux-mêmes dans les réfrigérateurs. >> [La logistique](#)

L'ameublement

Si vous optez pour un frigo style « épicerie », vous aurez sans doute besoin, en plus des réfrigérateurs et des congélateurs, de quelques **meubles supplémentaires** afin de pouvoir procéder au rangement et à la redistribution des denrées.

- Il est recommandé de posséder quelques **étagères ou armoires** afin de pouvoir y stocker tous les aliments qui ne vont ni au réfrigérateur ni au congélateur, tels que certains fruits et légumes ou les produits non périssables.
- Nous vous conseillons également de vous procurer au moins **une table**. Avoir une surface sur laquelle poser les aliments facilitera grandement votre tâche de tri et de rangement de ceux-ci dans les réfrigérateurs et congélateurs. Certains utilisent également cette table en guise de comptoir lors des distributions. >> [La logistique](#)
- Posséder quelques **chaises** donne à vos bénévoles la possibilité de se reposer pendant les moments de moindre affluence.
- Si vous recevez des aliments non préemballés, tels que du pain ou des viennoiseries, vous devrez probablement les manipuler un minimum. Pour ce faire, l'AFSCA vous demande donc une surface qui possède les 5 caractéristiques suivantes : **dure, lisse, lavable, non absorbante et non toxique**. >> [Les réglementations](#)
- Vous pourriez également vous procurer du **matériel pour vos bénévoles**, comme par exemple un coffre ou une armoire où ils pourraient déposer leurs sacs et objets de valeurs, un portemanteau...

¹ Il peut parfois exister une certaine confusion entre les termes « congélateur » et « surgélateur ». Ne vous en souciez pas ; ce sont des synonymes. Le critère à respecter n'est pas le nom, mais bien la température de -18 °C.

Le matériel complémentaire

Au-delà des réfrigérateurs, congélateurs et autres meubles, d'autres accessoires vous seront utiles, voire nécessaires.

- Afin de pouvoir respecter les normes d'hygiène, il est important d'avoir à votre disposition du **matériel de nettoyage** : balais, serpillières, aspirateur, éponges, vinaigre, dégraissant, lavettes, époussettes, seaux...
- Pour que vos bénévoles puissent se laver, vous devez vous procurer **du savon et des essuie-mains**. >> [Les réglementations](#)
- Ayez également en votre possession quelques **sacs poubelles** afin de pouvoir vous débarrasser de vos déchets, en respectant bien les règles de tri en vigueur en Région bruxelloise. Si vous désirez aller plus loin dans votre démarche, vous pouvez même envisager d'installer un compost pour vos déchets organiques, ou de collaborer avec une association ou un compost de quartier. >> [La logistique](#)
- Si vos bénévoles vont chercher eux-mêmes des invendus dans des commerces, vous aurez besoin de contenants pour transporter ces aliments, comme **des bacs de fruits, des caisses à bananes ou des bacs isothermes**. >> [La logistique](#)
- Il peut également être intéressant de posséder quelques **sacs de courses, sacs à pain et contenants** (style Tupperware). En général, les bénévoles demandent aux bénéficiaires d'amener les leurs, mais il peut tout de même être utile d'en posséder quelques-uns vous-même, afin de pouvoir dépanner ceux qui les auraient oubliés.
- Si vous comptez manipuler des aliments (par exemple, couper un gâteau entier en plus petites portions, afin qu'un maximum de bénéficiaires puisse en profiter), vous aurez besoin de certains **couverts et ustensiles de cuisine**, en particulier des couteaux.
- Enfin, pour gérer tout le côté administratif, vous aurez peut-être besoin de **matériel de bureau**, comme des fardes, bics, blocs de feuilles...



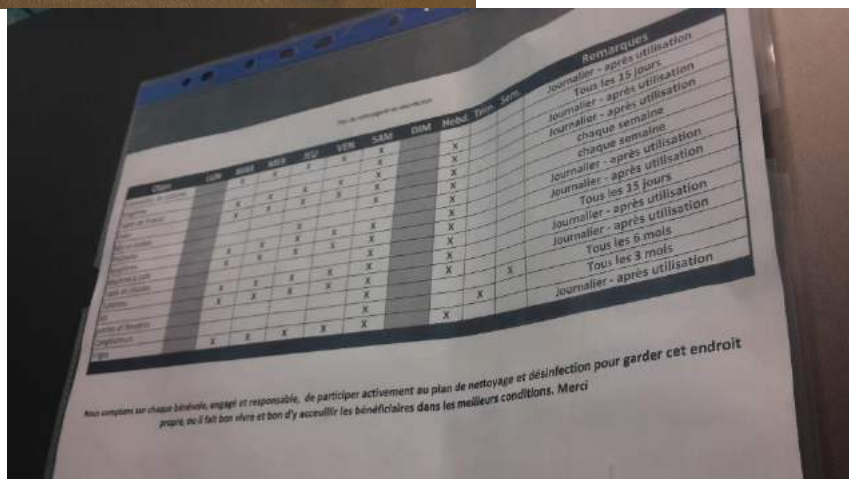
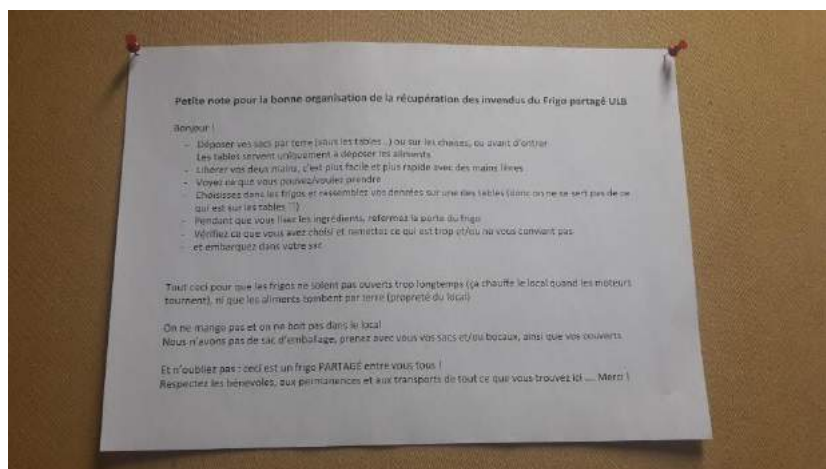
Les documents à afficher

Il existe une série de documents que vous devez afficher à proximité de votre frigo solidaire afin qu'il soit en règle.

Vous pouvez afficher ceux-ci soit sur le(s) réfrigérateur(s) s'il s'agit d'un frigo en libre accès, soit sur les murs du local s'il s'agit d'un frigo style « épicerie ». Voici la liste des documents obligatoires :

- Un **planning de nettoyage**, indiquant quel bénévole doit nettoyer quoi, à quels moments et de quelle manière (produit et technique employés)
- Un **plan de lutte contre les nuisibles**
- Un **panneau « interdiction de fumer »**
- Un **avis invitant les bénévoles à se laver les mains** avant de manipuler les aliments
- L'affiche bleue prouvant que le frigo a obtenu une **autorisation de la part de l'AFSCA**
- Si une **caméra de surveillance** est installée, le pictogramme réglementaire doit être affiché. >> www.besafe.be
- >> **Les réglementations** >> *En route vers la réussite d'un contrôle AFSCA*

Vous pouvez également décider d'afficher des **documents supplémentaires**. Certains peuvent être destinés aux bénéficiaires, comme par exemple les coordonnées des autres frigos solidaires bruxellois, ou des informations relatives à l'alimentation (pyramide alimentaire, idées de recettes). D'autres peuvent également servir de rappels aux bénévoles, au sujet de leurs tâches et des règles à respecter (très pratique pour les frigos en libre accès notamment). Vous pouvez également afficher les numéros d'urgence (voir plus bas dans ce chapitre).



Où trouver le matériel ?

La majorité de l'équipement des frigos solidaires vient de dons.

Il existe de nombreux moyens de vous procurer le matériel que vous recherchez.

- **Achat neuf** : La plupart des projets existants ont décidé d'acheter 2 ou 3 réfrigérateurs et/ou congélateurs neufs.
- **Achat d'occasion** : Si votre budget ne vous permet pas d'acheter neuf, vous pouvez vous diriger vers l'achat d'occasion, que ce soit via des sites web ou des magasins de déstockage.
- **Don de la part de particuliers** : Facebook semble être un moyen très efficace d'entrer en contact avec des personnes qui souhaitent se débarrasser de leurs appareils électroménagers, par exemple suite à un déménagement à l'étranger. Vous pouvez simplement poster un message sur votre mur, ou bien rejoindre certains groupes dédiés. >> [À donner ou à vendre sur BXL](#)
- **Don de la part de magasins d'électroménager** : Vous pouvez également envoyer des mails à des magasins comme Kréfel ou Mediamarkt en leur décrivant votre projet et en leur demandant s'ils n'auraient pas des fins de série à donner. C'est de cette manière que le Frigo pour tous Share Food a obtenu une partie de son équipement.
- **Don de la part de restaurants, d'entreprises...** : Il peut arriver que suite à un déménagement ou un autre gros changement, des restaurants, entreprises, hôtels ou industries se débarrassent d'une partie de leur matériel. Les traiteurs et bouchers pourraient également vous fournir des contenants en plastique (style Tupperware).

Chez la plupart des projets existants, le matériel disponible est un mélange de dons (en grande partie) et d'achats (dans une moindre mesure). Bien entendu, si vous disposez d'un budget conséquent, rien ne vous empêche de n'acheter que du matériel dernier cri ! Mais pour les projets avec un budget plus restreint, ce n'est absolument pas une obligation. Veillez malgré tout à être au clair par rapport à vos besoins et à **ne pas accepter n'importe quoi**. >> [La gestion administrative](#)

Assurer la sécurité du frigo

Comme le dit l'adage, « mieux vaut prévenir que guérir ». Même si les problèmes de sécurité sont assez rares chez les frigos solidaires, nous vous conseillons d'au moins entamer une réflexion à ce sujet avec votre équipe, afin d'être préparé à toute éventualité.

- Si votre frigo est en libre accès et que vous souhaitez limiter ses heures d'ouverture, vous pouvez verrouiller le réfrigérateur (ou l'abri dans lequel il se trouve) à l'aide d'un **cadenas**.
- Certains frigos solidaires sont supervisés par une **caméra de surveillance**. Sachez cependant que si vous décidez d'en installer une, vous devez en faire la déclaration aux services de police et afficher le pictogramme réglementaire à l'entrée du bâtiment.
- Enfin, si votre frigo est de style « épicerie », nous vous conseillons d'afficher, à un endroit visible de votre local, les **numéros d'urgence**, notamment celui des secours (112), de la police (101), voire celui d'un policier de quartier ou des gardiens de la paix. Ainsi, en cas de problème éventuel, chaque bénévole sera capable de réagir rapidement. En outre, nous vous recommandons également d'informer la police et les gardiens de la paix de votre activité.
- Si vous optez pour un frigo style « épicerie », prévoyez un espace où vos bénévoles pourront déposer **leurs affaires personnelles et leurs objets de valeur** pendant les permanences, qu'il s'agisse d'une pièce séparée, d'une armoire ou d'une caisse.



Chapitre 3 – La gestion administrative

Pour beaucoup, **les questions administratives** représentent sans doute l’une des étapes les moins amusantes de la création d’un frigo solidaire. Il est pourtant indispensable de vous pencher sur celles-ci afin d’assurer la bonne gestion de votre projet. Ce chapitre est donc consacré à deux sujets assez techniques, mais primordiaux : les différentes formes juridiques que peuvent prendre les frigos solidaires, et la gestion du budget nécessaire au bon fonctionnement de ceux-ci.

La structure juridique

ASBL

Il semblerait que la structure juridique à privilégier pour un frigo solidaire soit celle d’**association sans but lucratif**. Pour obtenir ce statut, vous pouvez soit vous associer à une ASBL déjà existante, soit créer votre propre ASBL.

Il existe peut-être, dans votre commune ou aux alentours, une ASBL active dans la récolte d’invendus, l’aide alimentaire, le soutien aux plus démunis, ou tout autre domaine similaire, et qui pourrait être intéressée par l’ouverture d’un frigo solidaire. C’est par exemple de cette manière qu’est né le Frigo pour tous Share Food à Saint-Gilles. Il peut donc être intéressant de vous renseigner sur **les ASBL qui pourraient potentiellement s’associer avec vous**. >> [L’écosystème](#)

Si vous souhaitez **créer votre propre ASBL**, vous aurez des démarches plus conséquentes à réaliser. Les détailler ici de manière détaillée prendrait beaucoup de place et ne nous a pas paru pertinent. Nous vous conseillons plutôt de vous tourner vers des sites et ouvrages spécialisés ou de faire appel à un juriste qui pourra vous accompagner.

Association de fait

Ce modèle est plus facile à mettre en place au début, puisqu’il ne nécessite aucune démarche spécifique. Cependant, il possède aussi plusieurs désavantages. En tant qu’association de fait, vous ne possédez ni droits, ni obligations, ni personnalité juridique. En cas de souci, c’est donc la **responsabilité et le patrimoine personnels** des porteurs de projets qui sont engagés. Ce statut peut aussi compliquer votre reconnaissance par rapport à l’AFSCA. Réfléchissez donc bien à ces implications au moment de choisir la structure juridique de votre frigo. >> [Les réglementations](#)

Structure publique

Si votre frigo solidaire est géré par une structure telle qu’un CPAS ou un département d’une commune, il dépendra alors d’une **structure publique**.

Le budget

Même si les frigos solidaires sont des initiatives philanthropiques n'ayant pas d'objectif financier, ils restent malgré tout des projets d'une envergure à ne pas négliger. Il vous sera donc nécessaire de **prévoir un petit budget** pour votre frigo, pour pouvoir mettre sur pied le projet et en assurer sa gestion quotidienne.

Les frais à prévoir pour le lancement

C'est avant l'inauguration de votre frigo solidaire que vous dépenserez le plus d'argent. En effet, vous aurez une série de frais à prendre en charge afin que votre projet soit fonctionnel. Ce **budget de lancement** est en général composé des éléments suivants :

- L'acquisition du **local** : Si vous optez pour un frigo style « épicerie », une des premières étapes sera de trouver un local où installer votre projet.
- L'acquisition du **matériel** : Ensuite, vous aurez besoin de vous procurer l'équipement nécessaire pour le bon fonctionnement de votre frigo solidaire : réfrigérateurs, congélateurs, étagères...
- **Les frais administratifs** : création d'ASBL, autorisation AFSCA...
- **La promotion du frigo et l'événement de lancement** : L'inauguration de votre frigo est un moment important ! Pourquoi ne pas marquer le coup au moyen d'une petite campagne de pub et d'un événement de lancement ? Ceux-ci nécessiteront également un petit budget. >> [La communication externe](#)

Les frais quotidiens

Après l'ouverture de votre frigo solidaire, les dépenses seront bien moindres, mais pas totalement nulles. Prévoyez donc un petit budget pour pouvoir assurer les dépenses suivantes :

- Le **loyer** : À noter toutefois que, dans de nombreux cas, celui-ci est pris en charge par la structure qui met à disposition le local (commune, CPAS, université...)
- Les **charges** : Même si le loyer leur est souvent offert, les frigos solidaires doivent parfois tout de même payer les charges, en particulier l'électricité.
- Le **matériel de nettoyage** : Afin de respecter les normes d'hygiène, il est important que vous possédiez le matériel de nettoyage adéquat (balais, serpillières, aspirateur, éponges, vinaigre, dégraissant, lavettes, époussettes, seaux...)
- Les **frais administratifs** : cotisation AFSCA, assurances...
- Les **frais de transport** : essence, parking, assurances...

Comment réduire les dépenses ?

La première mesure que vous pouvez prendre pour réduire votre budget est d'essayer d'obtenir **certaines choses gratuitement**. Il peut s'agir du loyer, des charges, de l'équipement, des assurances... Pour cela, faites appel à votre réseau personnel et à votre écosystème plus large.

>> [Les infrastructures](#) >> [L'écosystème](#)

Le don est un principe central du concept de frigo solidaire : n'hésitez donc pas à y faire appel.

Où trouver des financements?

- Vous pouvez obtenir un **soutien financier** de la part de plusieurs acteurs, tels qu'une commune, un CPAS, une université... La plupart du temps, ce soutien ne prend pas la forme d'un subside, mais plutôt d'une aide matérielle. Ainsi, la plupart des frigos ont accès à un local dont ils ne doivent pas payer le loyer. >> [Les infrastructures](#)
- Il est également possible d'obtenir certains **subsidés, bourses ou prix**. Par exemple, le Frigo partagé de l'ULB a obtenu une Bourse Stéphane Hessel de la part de l'université, tandis que l'Open Free Go d'Uccle a remporté le prix de la citoyenneté décerné tous les ans par la commune. >> [L'écosystème](#)
- Certains frigos ont décidé de mettre en place un système de **participation financière** minime des bénéficiaires. Chaque visiteur doit alors payer 50 cents ou 1 € afin de pouvoir accéder au frigo. Attention : ce système n'est pas le même que celui des épiceries sociales, où chaque produit est vendu à un prix réduit. Ici, ce ne sont pas les denrées qui sont payantes, mais bien l'accès. Le prix à payer sera donc le même pour tous les visiteurs, peu importe la quantité de nourriture qu'ils emportent. >> [La logistique](#)
- Une autre possibilité est d'avoir recours au **crowdfunding**. Il existe de nombreuses plateformes sur lesquelles n'importe qui peut ouvrir une collecte de fonds, comme par exemple Growfunding, Ulule ou KissKissBankBank.

La gestion du budget

Même si un frigo solidaire peut très bien fonctionner avec un petit budget, il reste important de gérer celui-ci correctement.

Si votre frigo relève d'une initiative privée ou d'une association de fait, il est nécessaire de répertorier les **dépenses et entrées financières**. Par contre, si votre frigo est constitué en ASBL, vous aurez des règles de comptabilité plus précises à suivre. L'idéal est d'avoir dans votre équipe un bénévole qui se sente à l'aise avec ce sujet, à qui vous pourrez confier cette tâche.

Chapitre 4 – Les bénévoles

Un des piliers les plus importants de tout projet de frigo solidaire est **l'équipe de bénévoles** qui assure, chaque semaine, le bon fonctionnement de celui-ci. De la collecte de surplus alimentaires au nettoyage du frigo, les volontaires gèrent de nombreuses tâches différentes. Ce chapitre abordera donc toutes les questions relatives aux bénévoles, depuis leur recrutement jusqu'à la fidélisation de leur engagement.¹

Volontariat : que dit la loi ?

En Belgique, le statut des bénévoles est régulé par la loi relative au volontariat du 3 juillet 2005, mise à jour le 14 février 2019. Dans ce chapitre, nous avons rassemblé les principaux points d'attention issus de cette loi. Cependant, si vous désirez des informations plus précises et exhaustives sur certains sujets, nous vous invitons à vous rendre sur le site de la **Plateforme francophone du Volontariat**, une ASBL qui vise à faciliter et encourager le bénévolat en Belgique. >> www.levolontariat.be

Définition du volontariat

Pour être considérée comme du volontariat, une activité doit correspondre aux **4 critères** suivants. Elle doit être :

- **Gratuite**
- **Tournée vers autrui** (hors famille et entourage)
- Dans un **cadre organisé**
- **Non contractualisée**

De plus, seules certaines organisations ont le droit d'engager des bénévoles.

- Les **associations sans but lucratif**
- Les **associations de fait** (sans but lucratif)
- Les **fondations**
- Les **institutions publiques**

>> **La gestion administrative**

Si votre frigo solidaire s'inscrit dans l'une de ces structures, et que les activités réalisées dans le cadre du projet répondent aux critères ci-dessus, vous pouvez donc bel et bien engager des volontaires.

À noter : il n'existe aucune différence entre les termes « bénévole » et « volontaire » ; ce sont des synonymes.

¹ Dans le cas où un projet serait lancé par une structure de taille importante, on pourrait imaginer que les personnes s'occupant du frigo solidaire soient des salariés. Cependant, étant donné que tous les frigos bruxellois créés jusqu'à présent reposent uniquement sur des bénévoles, ce chapitre abordera seulement le sujet du volontariat.

Qui peut être bénévole ?

N'importe qui peut s'engager dans des activités de volontariat !

La majorité des gens peuvent devenir bénévoles sans entreprendre de démarches spécifiques, qu'ils soient travailleurs, pensionnés, étudiants... Cependant, pour certaines catégories de personnes, il existe quelques règles et procédures à suivre.

- Les **mineurs** peuvent être bénévoles ; par contre, ils ne peuvent pas être administrateurs bénévoles (faire partie d'un conseil d'administration).
- Les **demandeurs d'emploi** peuvent s'impliquer dans des activités de volontariat, mais ils doivent en faire la déclaration à leur organisme de paiement. Pour ce faire, ils doivent remplir le formulaire C45B et le déposer à l'ONEM. >> [Formulaire C45B](#)
- Les **prépensionnés** doivent également remplir le formulaire C45B s'ils veulent devenir bénévoles. >> [Formulaire C45B](#)
- Les **personnes en incapacité de travail** doivent, avant de se lancer dans des activités de volontariat, obtenir l'autorisation de leur médecin-conseil.
- Les **personnes qui bénéficient du revenu d'intégration sociale** ne doivent pas demander d'autorisation pour devenir bénévoles, mais ils doivent tout de même en avvertir leur assistant social au CPAS.
- Les **étrangers** autorisés à séjourner en Belgique (peu importe la durée) peuvent faire du volontariat, à condition que leurs documents (passeport, visa) soient en ordre.
- Les **demandeurs d'asile** doivent déclarer leurs activités de volontariat à Fedasil (en parler à leur travailleur social de référence, au centre dont ils dépendent).

Évaluer les besoins du projet

Avant de chercher à recruter des volontaires, il est important de définir quels sont **les besoins de votre projet**. Combien de bénévoles engager ? Quelles qualités devraient-ils avoir ? Quelles tâches devront-ils réaliser ?

Le nombre de bénévoles

La première question à vous poser est la suivante : combien de bénévoles sont nécessaires pour le bon fonctionnement de votre frigo solidaire ?

Dans les projets actuellement actifs à Bruxelles, le nombre de bénévoles varie **de moins de 5 à plus de 40**. Plusieurs paramètres sont à prendre en compte pour évaluer la taille optimale de votre équipe.

Tout d'abord, le nombre de bénévoles requis dépend fortement du **type de frigo** choisi. Ainsi, de par leur mode de fonctionnement, les frigos en libre accès nécessitent généralement beaucoup moins de volontaires que les frigos stylet « épicerie ». >> [Les infrastructures](#)

Ensuite, **l'envergure du frigo solidaire** a évidemment une influence sur le nombre de bénévoles nécessaires. Celle-ci peut être très variable, surtout pour les frigos style « épicerie ». Elle dépend des éléments suivants, qui sont eux-mêmes en corrélation les uns avec les autres :

- La **taille** du frigo : les dimensions du local, le nombre de réfrigérateurs et de congélateurs... >> [Les infrastructures](#)
- Les **quantités de nourriture** récoltées et redistribuées >> [La logistique](#)
- Le nombre de **bénéficiaires** >> [Les bénéficiaires](#)
- Les **horaires** d'ouverture >> [La logistique](#)

Les différents rôles

Afin de bien évaluer vos besoins en matière de bénévoles, il est important de définir quels sont les différents rôles à remplir, ceux-ci dépendant naturellement des tâches à réaliser.

Dans une petite équipe, il est tout à fait possible qu'un même bénévole occupe plusieurs rôles. Cependant, même dans ce cas, il reste bénéfique de **déterminer à l'avance les tâches à réaliser par chacun**. Les rôles à occuper peuvent varier d'un projet à l'autre ; ceux que nous énumérons ici ne constituent donc qu'une simple recommandation.

Rôles de supervision

- **Gestion administrative et comptabilité** >> [La gestion administrative](#)
- **Gestion du planning hebdomadaire**
- **Gestion des bénévoles** : organisation de réunions, recrutement de nouveaux volontaires
- **Communication et relations externes** : gestion des réseaux sociaux, promotion du frigo, réponse aux sollicitations, gestion des relations avec les autres acteurs >> [L'écosystème](#)
>> [La communication externe](#)

Rôles exécutifs

- **Collecte des invendus** : acheminement, tri et rangement des produits >> [La logistique](#)
- **Redistribution des denrées** (frigos style « épicerie »)
- **Nettoyage et gestion des déchets**

Le public de bénévoles

Les bénévoles impliqués dans des projets de frigos solidaires ont des profils très variés.

On y retrouve des personnes de tous âges, de toutes occupations et de toutes origines. Le public de bénévoles dépend aussi en partie du **lieu** où est installé votre frigo. Par exemple, si celui-ci est placé sur un campus universitaire, la plupart de vos bénévoles seront probablement des étudiants. De plus, dans certains projets, il arrive que des bénéficiaires du frigo solidaire y deviennent ensuite bénévoles. >> [Le public cible](#)

À noter toutefois qu'il existe certains **profils spécifiques** qu'il peut être très utile de compter parmi votre équipe afin de pouvoir répondre à tous les besoins du projet, comme par exemple :

- Un bénévole **avec des talents de bricoleur/électricien** afin de pouvoir résoudre les petits soucis matériels, y compris l'électroménager >> [Les infrastructures](#)
- Un bénévole **à l'aise avec la paperasse et les chiffres**, en charge de la gestion administrative et de la comptabilité >> [La gestion administrative](#)
- Un bénévole avec des **talents de mise en page et de graphisme**, en charge de l'identité visuelle du frigo >> [La communication externe](#)
- Si vous réalisez des collectes d'invendus en voiture, des bénévoles qui disposent d'un **permis de conduire** et éventuellement d'un véhicule personnel >> [La logistique](#)

La mobilisation des bénévoles

Après avoir défini le nombre et le type de bénévoles dont votre projet a besoin, l'étape suivante est de **les recruter, les intégrer au sein de votre équipe et fidéliser leur engagement**. Si vous souhaitez plus d'informations sur ces sujets, nous vous redirigeons vers la Plateforme francophone du Volontariat et les nombreuses ressources qu'elle met à disposition de tous sur son site. >> [L'écosystème](#) >> [Volontaires en action sociale](#)

Trouver les bénévoles

Pour trouver des bénévoles potentiels, vous pouvez employer plusieurs **canaux et supports** :

- **Poster une annonce sur Facebook**, par exemple via la page du frigo solidaire
- **Afficher des annonces** chez les commerçants du coin
- **Déposer des flyers** dans les boîtes aux lettres des habitants du quartier
- Passer par des **sites spécialisés** >> www.levolontariat.be
- Faire appel à **d'autres acteurs de l'écosystème**. Par exemple, le FreeGo d'Etterbeek a recruté certains de ses bénévoles grâce à Contact+, un service rassemblant des personnes âgées désireuses de s'impliquer dans des projets de volontariat. >> [L'écosystème](#)

Certains de ces moyens fonctionneront sans doute mieux ou moins bien auprès de différents publics. Par exemple, vous recruterez probablement moins de personnes âgées via Facebook. Tâchez donc de **diversifier** les canaux et supports que vous utilisez.

Recruter les bénévoles

Certains frigos, étant en pénurie de bénévoles, acceptent à peu près toute personne qui désire s'impliquer dans le projet, tandis que d'autres ont instauré une **procédure de recrutement** des bénévoles. Voici des idées de mesures que vous pourriez mettre en place à cette fin.

- **Rencontrer chaque bénévole potentiel en face à face**, afin de découvrir de ses motivations et attentes, de lui expliquer les valeurs et le fonctionnement du projet et d'évaluer si son profil conviendrait.
- **Instaurer une période d'essai pour les nouveaux bénévoles.**
- **Discuter avec votre équipe** afin de partager vos impressions sur le nouveau candidat.

Intégrer les bénévoles

Il est important que vos bénévoles se sentent intégrés dans le projet et qu'une certaine cohésion se crée au sein de l'équipe.

Voici quelques idées d'actions que vous pouvez mettre en place pour créer cette cohésion.

- **Distribuer aux nouveaux bénévoles un pack de bienvenue**, contenant un t-shirt, un badge ou d'autres accessoires représentant l'appartenance au projet ou reprenant l'identité visuelle du frigo solidaire. >> [La communication externe](#)
- **Communiquer régulièrement** avec les bénévoles au sujet des actualités du frigo, des éventuels changements...
- **Organiser des réunions d'équipe** de manière régulière, par exemple une fois par mois ou une fois tous les 2 mois.
- **Organiser des « afterworks »** : aller au restaurant, faire un barbecue, aller boire un verre...

Former les bénévoles

Il est nécessaire de **transmettre les informations importantes à vos bénévoles**. Vous devez vous assurer qu'ils sont bien au courant du fonctionnement logistique du frigo solidaire, ainsi que des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Pour être sûr que l'information passe bien, n'hésitez pas à multiplier les moyens employés.

- **Donner l'information oralement**
- **Distribuer une feuille reprenant les règles à respecter**
- Faire en sorte que les nouvelles recrues soient « **parrainées** » **par des bénévoles plus expérimentés**, par exemple en leur faisant d'abord réaliser certaines tâches ensemble avant de les confier seulement aux nouveaux.

Si vous le souhaitez, vous pouvez également **faire suivre une formation** à votre équipe. Par exemple, l'AFSCA organise des formations sur la sécurité alimentaire pour les groupes de 20 personnes minimum, tandis que la Plateforme francophone du Volontariat propose elle aussi des formations de groupe, sur des sujets tels que le contact de la précarité, etc. >> [La logistique](#) >> [Les réglementations](#)

Fidéliser les bénévoles

Si certains frigos solidaires possèdent une équipe de bénévoles très fidèle, d'autres ont du mal à pérenniser l'engagement de leurs volontaires. Beaucoup de personnes participent à 2-3 activités puis ne donnent plus de nouvelles. D'autres s'engagent pendant plusieurs mois, puis abandonnent suite à une perte de motivation.

Pour fidéliser les bénévoles, vous devez faire en sorte que leur motivation reste au beau fixe.

- Faites en sorte que les bénévoles **se sentent inclus dans l'équipe** et tâchez de créer une bonne cohésion d'équipe (voir ci-dessus).
- **Occupez** les bénévoles, donnez-leur toujours quelque chose à faire. Évitez ainsi de faire venir 3 bénévoles si vous n'en avez besoin que de 2, car le troisième risque de s'ennuyer et de se sentir inutile.
- **Remerciez** régulièrement les bénévoles pour le temps qu'ils donnent au projet, de vive voix ou par écrit, mais pourquoi pas aussi en leur faisant parfois des petits cadeaux.
- **Soyez à l'écoute** des problèmes éventuels (sentiment de surcharge, solitude, conflits entre bénévoles) et tentez d'y apporter des solutions appropriées.

La gestion de l'équipe

Une fois votre équipe constituée, vous devez assurer la gestion de celle-ci, en vous assurant que chaque tâche est réalisée par quelqu'un et que chaque bénévole a quelque chose à faire.

L'organisation du planning

Il est primordial que votre équipe dispose d'un planning hebdomadaire indiquant qui est responsable de quelle tâche à quel moment.

Deux types de plannings peuvent être mis en place :

- Un **planning fixe**, où les mêmes personnes sont responsables des mêmes tâches aux mêmes moments chaque semaine. Ce type de planning demande une charge de travail importante au début, mais il facilite beaucoup l'organisation par la suite. Cependant, il nécessite que les bénévoles soient disponibles chaque semaine, ce qui n'est pas possible pour tout le monde. Il oblige également les bénévoles à toujours réaliser les mêmes tâches, ce que certains pourraient trouver lassant.
- Un **planning changeant**, où les tâches à effectuer sont confiées à des personnes différentes d'une semaine à l'autre. Ce type de planning offre plus de liberté aux bénévoles, mais il demande une plus grande organisation, puisqu'il doit être redéfini chaque semaine. Il nécessite également plus de transmission d'informations pour que les tâches soient bien effectuées, puisque c'est à chaque fois une personne différente qui s'en charge.¹

Un mélange de ces deux systèmes est également envisageable, où certaines tâches sont fixes tandis que d'autres sont tournantes. De toute façon, quel que soit votre choix, nous vous conseillons de désigner **un bénévole chargé de l'organisation du planning**. En général, c'est cette personne qui s'occupe, chaque semaine, de vérifier que chaque tâche est bien assignée à quelqu'un ; c'est également elle que les volontaires doivent contacter s'ils ont un imprévu de dernière minute et qu'ils doivent être remplacés.

Enfin, en ce qui concerne **les logiciels ou sites qui peuvent être employés pour l'organisation du planning**, les différents frigos que nous avons visités ont fait mention de fichiers Excel, de sondages Facebook ou encore de sites tels que Trello et Google Calendar.

Le temps consacré au projet

Le **temps** que chaque bénévole consacre au frigo solidaire peut être très variable. On estime qu'un bénévole moyen travaille entre 1 et 2 h par semaine, soit 4 à 8 h par mois. Cependant, dans chaque projet, on retrouve également des bénévoles plus impliqués, qui peuvent passer 6, 8 ou même 20 h par semaine à travailler pour le frigo solidaire.

Certains frigos choisissent de fixer un **nombre minimum d'heures/jours** que tout bénévole doit prêter chaque mois pour être considéré comme faisant réellement partie de l'équipe. Par exemple, à l'Open Free Go d'Uccle, tout bénévole actif doit être présent au moins 3 jours par mois.

¹ De plus, en ce qui concerne la récolte d'invendus, les commerçants aiment en général que ce soient les mêmes personnes qui s'occupent de cette tâche à chaque fois. Veillez donc à ce qu'il y ait au moins un « habitué » parmi l'équipe chargée de collecter les invendus.

La communication interne

Vous devez mettre en place un système vous permettant de communiquer régulièrement et facilement avec tous vos bénévoles.

La plupart des frigos solidaires communiquent avec leurs bénévoles **par voie électronique**, que ce soit via un groupe Facebook privé ou une discussion Whatsapp ou Messenger. Certains utilisent également les mails, car ils incluent aussi les personnes absentes des réseaux sociaux, mais les longues discussions et la quantité de courriels reçus par chacun peuvent vite devenir ingérables. Les informations et avis importants peuvent aussi être imprimés et affichés au frigo solidaire. >> [Les infrastructures](#)

La charte des bénévoles

Si vous le désirez, vous pouvez instaurer une **charte des bénévoles** au sein de votre frigo solidaire. D'une part, elle permet d'établir clairement les attentes, responsabilités et règles à respecter. D'autre part, elle peut aussi servir à responsabiliser les bénévoles et à formaliser leur engagement. À noter cependant que cette charte est facultative et n'a aucune valeur légale, à la différence de la note d'information qui est, elle, obligatoire (voir ci-dessous). >> [Charte des bénévoles — Exemple](#)

Quelques questions administratives

Enfin, voici quelques informations supplémentaires en lien avec la **loi sur le volontariat** dont vous devez être au courant en tant que gestionnaire de projet.

Les assurances

Toute organisation qui engage des bénévoles est légalement obligée de souscrire à une assurance qui couvre au moins la responsabilité civile de ceux-ci.

La **responsabilité civile** fait référence aux dommages causés à autrui par les bénévoles. Seules les associations de fait qui n'ont aucun employé et qui ne font pas partie d'une structure plus large¹ sont dispensées de cette obligation d'assurance ; dans ce cas, c'est l'assurance individuelle de chacun qui jouera.

Au-delà de la responsabilité civile, vous pouvez décider d'assurer vos bénévoles **en dommages corporels et/ou en protection juridique**. Ces assurances sont cependant facultatives et relèvent du choix de votre association. Avant toute chose, renseignez-vous également auprès de l'organisme avec lequel vous avez signé la convention d'occupation du local/emplacement et demandez-leur dans quelle mesure les bénévoles qui y travaillent sont couverts. >> [Les infrastructures](#)

¹ Une « structure plus large » signifie une association qui possède une personnalité juridique et/ou qui emploie au moins un travailleur.

Quelle assurance choisir ?

Pour découvrir quelle compagnie d'assurances conviendrait le mieux à vos besoins, nous vous conseillons de réaliser une petite étude de marché. N'hésitez pas à **contacter plusieurs compagnies** et à demander des devis à plusieurs courtiers en assurances. En effet, ceux-ci peuvent émettre des offres différentes en fonction des caractéristiques de chaque association. Vous pourrez ensuite comparer les offres proposées et choisir celle qui vous paraît la plus avantageuse, tant en matière de prix que de couverture.

La note d'information

Le volontariat ne peut pas faire l'objet d'un contrat. Lorsque vous engagez des bénévoles, vous ne devez donc pas leur faire signer de contrat ou de convention. En revanche, vous avez la responsabilité de leur transmettre une **note d'information** contenant au minimum les points suivants :

- Le **statut juridique** du frigo solidaire : association de fait, ASBL, structure publique...
- Un système de **défraiement** est-il mis en place ? Si oui, lequel ?
- Quelles **assurances** sont d'application ? Qu'est-ce qui est couvert et qu'est-ce qui ne l'est pas ?
- Les bénévoles sont-ils soumis **au secret professionnel ou au devoir de discrétion** ?

Cette note peut prendre n'importe quelle forme, mais en cas de conflit, c'est sur vous que repose la charge de la preuve. Il est donc préférable que vous fournissiez cette note à vos bénévoles **sous forme écrite**. Vous pouvez par exemple l'afficher au frigo solidaire, le distribuer aux volontaires, le faire signer, l'envoyer par mail... L'important est que vous puissiez prouver que chaque bénévole en a bien pris connaissance.

Le défraiement

Le volontariat est une activité gratuite ; le temps offert par les bénévoles ne doit évidemment pas être rémunéré. Cependant, certaines organisations décident de rembourser les dépenses effectuées par leurs bénévoles dans le cadre de leurs activités : déplacements, repas, achats... Ces remboursements appelés **défraiements**. Bien entendu, ceux-ci ne sont en aucun cas obligatoires et dépendent des choix (et du budget) de chaque frigo solidaire.

Néanmoins, si vous choisissez de défrayer (certains de) vos bénévoles, deux systèmes s'offrent à vous :

- **Les frais réels** : Vous remboursez les bénévoles en échange des preuves de leurs dépenses (billets de transports en commun, tickets de caisse, factures...). Ce système n'impose aucun plafond maximal, tant que vous pouvez prouver que les dépenses remboursées sont réellement utiles au frigo solidaire.
- **Les frais forfaitaires** : Vous remboursez vos bénévoles pour toutes leurs actions, en ne dépassant pas les plafonds suivants :
 - Max. 34,71 € par jour
 - Max. 1388,40 € par an
 - Pour les transports, max. 2000 kilomètres/an : en vélo (max. 0,24 €/km), en voiture (max. 0,357 3 €/km) ou en transports en commun

Vous pouvez même utiliser les deux systèmes, mais pour différents bénévoles. En effet, un volontaire ne peut bénéficier que d'un seul type de défraiement au cours d'une même année.

Chapitre 5 – La nourriture

Comme mentionné dans l'introduction de ce guide, le gaspillage alimentaire est un problème majeur en Belgique. Tous les jours, des quantités considérables d'aliments encore parfaitement consommables finissent à la poubelle. Vous ne devriez donc pas avoir trop de difficultés à trouver de quoi remplir votre frigo solidaire. Le tout est de trouver les bons fournisseurs et de les convaincre de vous faire don de leurs **surplus alimentaires**.

Quels produits récolter ?

Avant même de partir à la recherche de donateurs potentiels, il est important que vous définissiez **la quantité d'aliments** que souhaitez récolter dans votre frigo solidaire. Celle-ci dépend de l'ampleur de votre projet.

- La première chose à prendre en compte est l'**équipement** de votre frigo solidaire. Vous devez vous assurer que vous disposez d'un espace suffisant dans vos réfrigérateurs et congélateurs pour pouvoir stocker tout ce que vous récoltez.
- Ensuite, la quantité que vous pourrez récolter dépend du nombre de **bénévoles** disponibles. Il faut un nombre suffisant de volontaires pour effectuer chaque collecte d'invendus.
- Enfin, prenez en compte le nombre de **bénéficiaires** de votre frigo : inutile de récolter d'énormes quantités de nourriture si elles ne servent à personne. Cependant, ce dernier point pose rarement problème ; la plupart des frigos solidaires rencontrent rapidement un grand succès, et il est assez rare qu'ils ne parviennent pas à écouler leur stock.

L'objectif premier des frigos solidaires est de distribuer des produits frais, avec une durée de vie limitée.

Cependant, vous pouvez entamer une réflexion par rapport au **type d'aliments** que vous désirez proposer à vos bénéficiaires. Certains frigos acceptent quasiment tout, tandis que d'autres ont des critères plus restrictifs.

- Le seul produit qui est toujours interdit dans les frigos solidaires est **l'alcool**.
- Certains frigos refusent le **poisson**, jugeant ce produit trop délicat à conserver. Certains refusent également la viande pour la même raison. >> [Les réglementations](#)
- La gestionnaire du Frigo partagé de l'ULB a pris la décision de ne pas récolter de produits dont la **Date Limite de Consommation** est le lendemain ; en effet, la redistribution de ceux-ci doit généralement s'effectuer le soir même de la récolte, ce qui peut être compliqué à organiser. >> [La logistique](#)
- En fonction des valeurs et des objectifs de votre projet, vous pourriez décider de ne récolter que certains types de produits. Par exemple, vous pourriez vous limiter aux **aliments issus de l'agriculture biologique**, comme le font déjà certaines organisations actives dans la récupération d'invendus alimentaires ; vous pourriez également décider de n'accepter que des aliments sains, et de refuser tout ce qui s'apparente à de la malbouffe.
- Enfin, vous pouvez tenter de prendre en compte les désirs de vos **bénéficiaires**, en récoltant des produits qui conviennent à leur régime alimentaire, leurs habitudes culinaires, leurs restrictions religieuses... >> [Les bénéficiaires](#)

Où trouver de la nourriture ?

Les particuliers

Une grande partie du gaspillage alimentaire se déroule au dernier niveau de la chaîne, à savoir celui des **consommateurs**. En effet, il arrive régulièrement que ceux-ci se retrouvent avec de la nourriture en trop dans leur frigo personnel, que cela soit dû à l'organisation d'un événement, à un départ en vacances prochain, ou simplement à une mauvaise planification des achats. En outre, il arrive également que certaines personnes, dans un esprit de charité, désirent tout simplement faire un don de nourriture pour aider les plus démunis ; dans ce cas-là, les frigos solidaires peuvent constituer un intermédiaire idéal.

Plutôt que de jeter leur nourriture excédentaire, les particuliers pourraient l'apporter à un frigo solidaire, permettant ainsi à d'autres personnes d'en profiter.

En ce qui concerne la **sécurité alimentaire**, les denrées apportées par des particuliers sont tout à fait acceptées dans les frigos solidaires, à condition de respecter certaines consignes.

>> Les réglementations

- Les **produits qui ont été achetés dans des commerces** sont acceptés tant que leur Date Limite de Consommation (DLC) n'est pas dépassée.
- Les **produits qui ont été décongelés** doivent être accompagnés d'une étiquette stipulant qu'ils ont déjà été décongelés et ne peuvent donc pas être recongelés.
- Les **fruits et légumes**, n'ayant pas de date de péremption, ne peuvent être jugés que selon des critères tels que l'apparence (couleur, forme) et l'odeur. Ils sont acceptés et doivent être placés dans le bas du frigo. S'ils sont légèrement abîmés, il suffit en général de couper la partie moins fraîche ; le reste peut alors être mangé sans risque pour la santé.
- Les **plats faits maison** doivent être accompagnés d'une étiquette indiquant obligatoirement leur date de préparation et les éventuels allergènes présents dans ceux-ci (>> *Allergènes*). Des informations supplémentaires, telles que la liste des ingrédients utilisés et une mention disant si le plat peut être congelé, peuvent également être ajoutées sur l'étiquette si le donateur le désire.
- Les produits ne peuvent pas être **déjà entamés**.



Les opérateurs de la chaîne alimentaire

Si vous souhaitez que votre frigo solidaire nourrisse un grand nombre de bénéficiaires, les dons alimentaires des particuliers ne seront sans doute pas suffisants. Vous pourriez alors décider de vous lancer dans la récolte d'**invendus alimentaires**.

Les invendus sont tous les produits que des opérateurs actifs dans la chaîne alimentaire n'ont pas réussi à vendre dans le délai imparti.

De nombreux acteurs doivent quotidiennement gérer différents types d'invendus alimentaires ; certains d'entre eux pourraient accepter d'en faire don à votre frigo solidaire.

- **Grandes surfaces** : invendus (en grandes quantités)
- **Épiceries et petits magasins** : invendus (en plus petites quantités)
- **Marchés** : invendus
- **Restaurants** : surplus des préparations, aliments non cuisinés
- **Hôtels** : surplus des préparations, aliments non cuisinés
- **Cantines et cafétérias** : surplus des préparations, aliments non cuisinés
- **Écoles d'hôtelleries et de diététique** : surplus des préparations, aliments non cuisinés
- **Traiteurs** : surplus d'événements, aliments non cuisinés
- **Producteurs** : surplus de production, produits ne répondant pas aux standards esthétiques
- **Acteurs de l'industrie agroalimentaire** : surplus de production, produits ayant des problèmes d'étiquetage ou de conditionnement

Si vous décidez de récolter des invendus, vous devez respecter certaines règles de traçabilité des produits. Celles-ci ont été assouplies pour les organisations caritatives ; ainsi, vous n'êtes pas obligé de noter d'où vient chaque produit. La seule chose que vous avez à faire, c'est de garder en votre possession **une liste recensant tous vos fournisseurs**. >> [Les réglementations](#)

Quelle(s) source(s) choisir ?

Les sources de nourriture que vous choisissez dépendent évidemment de la quantité et du type de produits que vous souhaitez récolter (voir plus haut dans ce chapitre). Par exemple, si vous ne voulez que des aliments issus de l'agriculture biologique, établissez exclusivement des partenariats avec des commerces bio. Mais il existe une autre caractéristique, plus importante encore, que vous devez absolument prendre en compte : la **distance**.

Nous vous recommandons vivement de vous limiter à des fournisseurs qui se situent à une courte distance de votre frigo solidaire.

Choisir des donateurs situés à proximité de votre frigo facilitera grandement **l'organisation logistique de la collecte des denrées** et engendrera moins de pollution due au transport. En Région bruxelloise, le nombre de fournisseurs potentiels ne manque pas. Par conséquent, peu importe l'emplacement de votre frigo solidaire, vous trouverez sûrement des dizaines de sources de nourriture potentielles dans les alentours de celui-ci. Mieux vaut donc vous diriger vers celles-ci, plutôt que d'établir un partenariat avec un commerce situé à une heure de route de votre frigo. >> [La logistique](#)

Une autre possibilité est de passer par un **organisme intermédiaire**, comme par exemple la Bourse aux Dons, FruitCollect ou CollectMet, plutôt que de directement vous diriger vers les sources premières. Si votre frigo solidaire répond aux critères fixés par cet organisme, ce dernier se chargera alors lui-même de vous mettre en lien avec des donateurs.¹ >> [L'écosystème](#)

Comment démarcher les fournisseurs ?

Si vous souhaitez récolter de la nourriture de la part de particuliers, la meilleure chose à faire est simplement de promouvoir votre frigo, de le faire connaître dans les alentours, afin que le voisinage soit au courant de son existence et ait envie de vous faire don de leurs surplus alimentaires. (>> [L'écosystème](#) >> [La communication externe](#)). Par contre, si vous souhaitez récolter des invendus, faire parler de votre frigo solidaire ne suffira pas. Vous devrez **démarcher les fournisseurs potentiels**, ce qui demande un travail plus spécifique.

Contacter

Une fois que vous avez repéré les fournisseurs dont vous aimeriez récupérer les invendus, vous devrez **entrer en contact** avec eux. Pour ce faire, vous pourriez tenter de les contacter par mail ou par téléphone, mais ce ne sont généralement pas les moyens les plus fructueux.

Il semblerait que la meilleure manière de faire soit de vous rendre en personne chez chaque fournisseur que vous convoitez.

Vous rendre sur place vous permettra de directement parler à quelqu'un (ce qui n'est pas forcément le cas si vous passez par les mails ou le téléphone). Sur place, demandez simplement à voir le gérant et expliquez-lui la démarche et l'objectif de votre projet.

À noter toutefois : certaines **chaînes de grandes surfaces**, qui distribuent déjà des invendus à de nombreuses organisations, ont établi une procédure définie à cette fin. Cependant, il peut y avoir différentes attitudes par rapport aux dons d'invendus entre les magasins qui dépendent de la maison-mère et ceux qui sont gérés par des indépendants. Nous vous conseillons donc d'également vous rendre en personne dans ces commerces, où l'on vous expliquera certainement la marche à suivre.

¹ Attention, cela ne signifie pas pour autant que cet organisme sera celui qui se chargera du transport des invendus ! Même si vous établissez un partenariat avec une de ces associations, ce sera sans doute à vos bénévoles de s'occuper de la collecte des aliments. >> [La logistique](#)

Convaincre

Une fois que vous avez en face de vous le gérant du commerce que vous convoitez, comment **convaincre celui-ci de vous faire don de ses invendus alimentaires** ? Qu'est-ce que le commerce a à y gagner ? Voici quelques-uns des arguments que vous pouvez faire valoir au cours de votre discussion.

- Tout d'abord, depuis quelques années, il est financièrement plus avantageux pour les commerces de faire don de leurs invendus alimentaires que de les jeter ; cela leur permet en effet de **recupérer la TVA sur ces produits**. >> *TVA et don d'invendus alimentaires*
- Parlez du problème considérable que représente le **gaspillage alimentaire** en donnant certains chiffres. >> *Introduction*
- Partagez également quelques informations au sujet de la **précarité**, et plus particulièrement de la faim.
- Expliquez comment **votre frigo solidaire apporte un début de solution** aux deux problèmes cités ci-dessus.
- Enfin, faire don de ses invendus est généralement perçu comme une action positive par les consommateurs. En matière d'**image**, le commerce a donc également beaucoup à gagner s'il accepte d'établir un partenariat avec votre frigo solidaire.¹

Le gérant pourrait être hésitant au début, mais quand même finir par accepter. Faites donc preuve de patience, de compréhension et de diplomatie.

Certains points du partenariat peuvent être **négociables**. Par exemple, si le gérant a peur que donner ses invendus lui prenne trop de temps, vous pouvez lui proposer que ce soient vos bénévoles qui se chargent de rassembler les aliments. Essayez d'être souple sur ces points, et vous devriez pouvoir finir par établir un accord qui convient aux deux parties.

Passer le contrat

Une fois que vous avez convaincu des commerces de vous faire don de leurs invendus, il est nécessaire que vous établissiez, par écrit, une **convention de donation** entre ceux-ci et votre frigo solidaire. Cette convention est très importante, car elle permet d'officialiser un accord tacite et donc de garantir la régularité et l'engagement des deux parties. Celle-ci devrait mentionner les points suivants :

- Quels **types de produits** seront récoltés ?
 - **Quand** aura lieu la récolte d'invendus ? (Jours et heures)
 - **Comment** la récolte se déroulera-t-elle ? Est-ce les employés du commerce ou les bénévoles du frigo qui se chargeront de rassembler les produits ?
- >> *Convention type dons (FdSS)*

Si vous vous engagez à récolter les invendus d'un commerce un certain jour, vous serez obligé de récupérer tous ses invendus de ce jour-là.

À noter que si vous passez par un **organisme intermédiaire** pour créer des partenariats, c'est alors probablement cet organisme lui-même qui s'occupera de signer le contrat, ce qui allègera votre charge de travail personnel.

¹ Il peut cependant arriver que certains commerçants préfèrent rester « anonymes » et ne pas faire savoir qu'ils font don de leurs invendus ; c'est une attitude que vous devez également respecter.

Chapitre 6 – La logistique

Par « logistique », nous entendons toutes les questions pratiques relatives aux différentes étapes de l'acheminement des excédents alimentaires, depuis leur source jusqu'aux sacs des bénéficiaires. Ce chapitre aborde donc la **collecte et le transport des denrées, leur stockage au frigo solidaire, et enfin leur redistribution aux bénéficiaires**.

La collecte

La première étape dont vous devez organiser la logistique est la collecte des aliments et leur transport jusqu'au frigo solidaire. Pour ce qui est des dons alimentaires faits par des **particuliers**, vous n'avez rien à prendre en charge ; ils viendront eux-mêmes vous apporter leurs excédents alimentaires. Par contre, la récolte d'invendus demande une organisation plus conséquente. La collecte d'invendus peut se dérouler de différentes manières.

- Envoyer vos **bénévoles** pour aller récupérer les invendus dans les commerces
- Faire en sorte que les **fournisseurs** viennent eux-mêmes approvisionner le frigo

Nous préférons vous prévenir tout de suite : ne misez pas sur trop cette deuxième option. En effet, vous trouverez très peu de commerçants qui accepteront de se charger eux-mêmes du transport des invendus. Les grandes surfaces, en tout cas, refuseront certainement. Les seuls que vous pourriez éventuellement réussir à convaincre sont les **petits commerçants** : par exemple, un boulanger de quartier qui, après la fermeture de son magasin, ferait un détour par votre frigo solidaire pour vous apporter ses pains restants avant de rentrer chez lui. Si vous vous fournissez chez des petits commerçants, vous pouvez donc leur demander si un arrangement de ce type serait envisageable. Rien n'assure qu'ils diront oui, mais vous ne perdrez rien à essayer. >> [La nourriture](#)

Dans la grande majorité des cas, ce sont les bénévoles du frigo solidaire qui se chargent d'aller chercher les invendus et de les ramener jusqu'au frigo.

Le déroulement

La collecte réalisée par les bénévoles se déroule généralement de la manière suivante :

- **Vos bénévoles se rendent jusqu'aux commerces partenaires** par leurs propres moyens, en général un peu avant l'heure de fermeture (ou parfois juste avant l'ouverture), sans oublier d'amener les sacs et bacs de transport nécessaires. >> [Les infrastructures](#)
- Il faut ensuite **rassembler tous les invendus**, ce qui peut être fait soit par les bénévoles, soit par les employés (cela dépend d'un commerce à l'autre).
- Dans certains magasins, il faut également **scanner les invendus** avant de les emporter, de manière à ce que les commerçants puissent récupérer la TVA sur ces produits.
- Une fois que tout cela est fait, vos bénévoles doivent **transporter les invendus jusqu'au frigo**, en respectant bien la chaîne du froid. >> [Les réglementations](#)

Le nombre de bénévoles nécessaires pour récolter les invendus dépend de la quantité de ceux-ci, et donc de l'envergure des commerces partenaires. Cela dit, de manière générale, la collecte reste une tâche assez lourde et longue (généralement, entre 1 et 2 heures), surtout pour une personne seule. Nous vous encourageons donc à envoyer **minimum 2 bénévoles pour chaque collecte**.

Le transport

Quel moyen de transport privilégier ?

La collecte d'invendus peut être réalisée à l'aide de divers moyens de transport.

- Si le commerce partenaire est de petite envergure et se trouve très près du frigo solidaire, il peut être envisageable que vos bénévoles s'y rendent **à pied**.
- Pour les petits commerces situés à des distances un peu moins courtes, le **vélo** est une alternative intéressante.
- Le **vélo cargo**, quant à lui, permet de transporter de plus grandes quantités de nourriture, tout en restant dans une démarche respectueuse de l'environnement.
- Pour les quantités plus importantes (les grandes surfaces, entre autres), il devient indispensable d'avoir **une ou plusieurs voiture(s)** à votre disposition.
- Si vous devez transporter de très grandes quantités d'invendus, vous pouvez opter pour une **camionnette**.
- La **camionnette frigorifique** a l'avantage de conserver les aliments au frais pendant une plus longue période, ce qui permet de couvrir des distances plus longues, même si c'est quelque chose que nous vous déconseillons. >> [La nourriture](#)

Bien entendu, il faut que les bénévoles chargés de la collecte soient **capables de conduire** le véhicule utilisé. Cela peut signifier posséder un permis de conduire pour les voitures et les camionnettes, mais aussi être capable de manier un vélo-cargo, par exemple. >> [Les bénévoles](#)

Comment se procurer un véhicule ?

Dans les frigos solidaires où les collectes sont effectuées à vélo ou en voiture, les bénévoles utilisent en général leurs propres véhicules pour transporter les invendus.

Cependant, dans certaines équipes, très peu de bénévoles possèdent une voiture, par exemple parce qu'ils sont étudiants ou qu'ils habitent en plein centre-ville. De plus, si vous souhaitez utiliser un vélo cargo ou une camionnette (frigorifique ou non), la probabilité qu'un de vos bénévoles en ait à sa disposition est encore plus faible. Si vous êtes concerné par l'une de ces deux situations, vous devrez vraisemblablement **vous procurer un véhicule spécialement pour le frigo**.

Vous pourriez décider d'**acheter un véhicule** (neuf ou d'occasion) réservé à l'équipe de votre frigo solidaire. Cependant, très peu de frigos possèdent un budget assez conséquent pour cela ; un subside ou une autre forme d'aide financière sera donc sans doute nécessaire. Un autre moyen original de financer l'achat d'un véhicule est de faire sponsoriser celui-ci. Pour ce faire, rendez-vous chez des commerçants du quartier et proposez-leur une collaboration : en échange d'un don financier de leur part, vous vous engagez à afficher leur nom et leur logo sur votre véhicule (la taille de la publicité dépendant évidemment de la somme reçue). Certaines organisations ont déjà réussi à financer plusieurs camionnettes grâce à ce procédé ! >> [La gestion administrative](#)

Vous pourriez également opter pour le **partage de véhicule**, étant donné que vous n'en aurez sans doute pas besoin plus de quelques heures par semaine. Pour ce faire, une possibilité est de vous diriger vers l'une des nombreuses entreprises de carsharing actives en Région bruxelloise. Une autre alternative est de vous associer à d'autres acteurs afin d'acheter un véhicule ensemble, divisant ainsi les coûts. Vous devriez alors établir une convention mentionnant à quels moments le véhicule peut être utilisé par quel organisme : par exemple, votre frigo disposerait de la camionnette les lundis et jeudis soirs, tandis qu'elle reviendrait au CPAS de la commune les mardis et samedis. >> [L'écosystème](#)

Le stockage

Une fois que tous les aliments sont arrivés au frigo solidaire, vos bénévoles doivent **les trier et les ranger**, toujours dans le respect des normes de sécurité alimentaire et d'hygiène (attention à bien se laver les mains avant de manipuler les denrées). >> [Les réglementations](#)

Le tri

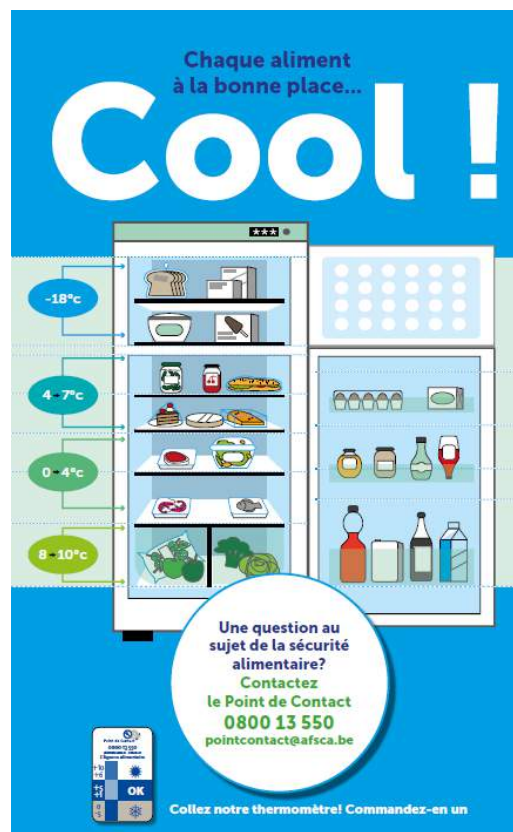
Il est important de commencer par **vérifier la qualité des aliments réceptionnés** — une tâche qui est généralement effectuée par les mêmes bénévoles qui se sont occupés de la récolte. Ce tri doit être réalisé sur base de trois critères. >> [Les réglementations](#)

- **Les dates de péremption** : Tous les produits dont la Date Limite de Consommation (DLC) est dépassée doivent être jetés. C'est une loi européenne à laquelle on ne peut pas déroger.
- **Le respect de la chaîne du froid** : Lors de la réception des produits aux frigos, il est nécessaire de prendre leur température à cœur. Si celle-ci est trop élevée, cela signifie que la chaîne du froid a été brisée et que les produits doivent être jetés. >> [Températures](#)
- **L'apparence** : Les aliments pourris, les boîtes de conserve cabossées et les produits dont la couleur, la forme ou l'odeur paraît suspecte doivent également être jetés (même si leur date de péremption n'est pas encore dépassée).

Le rangement

Une fois le tri effectué, la dernière étape est de **ranger les aliments**, en respectant certaines règles afin d'assurer leur bonne conservation.

- Les **produits frais** doivent être placés dans les réfrigérateurs, en tâchant de respecter les différentes zones de température. >> [Chaque aliment à la bonne place](#)
- **Les pains, les viennoiseries et les produits non périssables** peuvent être rangés dans les étagères et les armoires (du moins si votre frigo solidaire dispose de ces meubles).
- Les **fruits et légumes** peuvent être rangés soit au frais, soit à température ambiante, en fonction de leur sensibilité.
- **N'importe quel produit peut être congelé**, à condition de le faire au plus tard le jour de la DLC, d'inscrire la date de congélation sur le produit et d'attendre 48 h avant de le sortir du congélateur. >> [Les réglementations](#)
- Certains frigos solidaires décident de réserver quelques réfrigérateurs à des **régimes particuliers**. Ainsi, dans certains projets, on peut trouver un réfrigérateur contenant de la viande, un autre réservé aux produits halals et un troisième contenant des plats végétariens. >> [Les infrastructures](#)



Les quantités récoltées

Les quantités d'aliments qui peuvent être récoltées par votre frigo solidaire dépendent **de la taille et du nombre de vos fournisseurs**. Dans les petits commerces, vous repartirez sans doute avec quelques caisses et sacs de transport remplis. Par contre, dans les grandes surfaces, attendez-vous à repartir avec l'équivalent de 2 à 7 caddies par récolte.

Cependant, les flux d'inventus peuvent aussi **varier fortement d'un jour à l'autre**, ou d'un mois à l'autre, et ce, de manière assez imprévisible. Ne vous étonnez donc pas si l'un de vos réfrigérateurs reste parfois vide ; c'est le lot de tous les organismes qui travaillent avec des inventus alimentaires.

La distribution

C'est l'une des étapes les plus importantes du projet de frigo solidaire : **la redistribution des aliments récoltés aux bénéficiaires**. Cependant, cette étape se déroule de manière très différente selon qu'il s'agit d'un frigo en libre accès ou d'un frigo style « épicerie ». >> [Les infrastructures](#)

Frigos en libre accès : pas de distribution

Comme leur nom l'indique, les frigos en libre accès peuvent être visités librement, à n'importe quel moment ou presque, par n'importe quelle personne passant par là. On ne peut donc pas véritablement parler de « distribution » dans leur cas, puisqu'en réalité, ce sont les bénéficiaires qui se servent eux-mêmes, sans intermédiaire.

Les horaires

En ce qui concerne les heures d'ouverture, les frigos en libre accès peuvent adopter l'un des systèmes suivants :

- Certains choisissent de laisser leur frigo accessible **24 h/24 et 7 j/7**, sans exception ; c'est par exemple le cas du Free Go de Schaerbeek.
- D'autres préfèrent **limiter l'accessibilité du frigo à certaines heures**, ce qui peut être mis en place de différentes manières :
 - Il est possible d'utiliser un **cadenas** ou un autre outil similaire afin d'empêcher l'ouverture de la porte du frigo à certains moments, comme c'est le cas au frigo « Une main tendue » à Namur.
 - Si le projet est rattaché à une structure telle qu'un commerce, un restaurant ou une ASBL, il est possible de **calquer les heures d'ouverture du frigo sur celles de la structure** en question. C'est sur ce principe que se base le fonctionnement de l'association française « Les Frigos Solidaires » : chacun de leurs frigos est supervisé par une personne responsable, qui se charge de placer le frigo sur la devanture de son commerce ou restaurant pendant les heures d'ouverture de celui-ci, puis de le rentrer à l'intérieur du bâtiment au moment de la fermeture. En pratique, ces frigos sont encastrés dans des sortes de meubles à roulettes, ce qui permet aux personnes responsables de les déplacer facilement.

>> [Les infrastructures](#)

Frigos style « épicerie » : les permanences de distribution

À l'inverse des frigos en libre accès, les frigos style « épicerie » doivent organiser des **permanences de distribution**. Pendant ces plages horaires, le local dans lequel se trouve le frigo est ouvert et des bénévoles sont présents pour veiller à ce que la distribution se déroule sans encombre.

Les horaires

Les différents types d'horaires que vous pouvez mettre en place pour votre projet de frigo style « épicerie » sont innombrables.

On retrouve autant d'horaires différents que de frigos solidaires : cela varie entre 1 et 4 heures par jour et entre 1 et 6 jours par semaine.

Pour définir l'horaire qui convient le mieux à votre projet, de nombreux paramètres sont à prendre en considération.

- Tout d'abord, vous devez toujours être bien attentif aux **dates de péremption** des denrées. Pour des raisons de sécurité alimentaire, il est en effet interdit de distribuer des produits plus tard que leur Date Limite de Consommation (DLC). Prenons un exemple : le 15/04 à 18 h, vous vous rendez chez votre magasin partenaire, à la fermeture, pour récolter ses invendus. Parmi ceux-ci se trouvent des produits dont la DLC correspond au 15/04. Vous pouvez encore redistribuer ces aliments le soir même ; par contre, si vous organisez une permanence le lendemain (16/04) à 10 h, alors vous n'aurez pas la possibilité d'y distribuer ces produits. >> [Les réglementations](#)
- Pour vous adapter à cette règle, vous pouvez tâcher de coordonner les moments d'ouverture du frigo avec les **moments de collecte des aliments**. Par exemple, si vous récupérez les invendus d'un magasin lors de sa fermeture à 18 h, vous pouvez envisager d'organiser une permanence de distribution à partir de 19 ou 20 h. Cependant, dans votre calcul, n'oubliez pas de prendre en compte trois choses : le temps de rassembler les invendus au magasin, de les transporter du magasin jusqu'au frigo, et enfin de les trier et de les ranger dans le frigo.
- Ensuite, les **quantités de nourriture** disponibles sont également à prendre en compte. Si votre frigo ne contient pas beaucoup de denrées et que tout part en 45 minutes, il n'est pas utile de prévoir une permanence de 4 heures à ce moment-là.
- Vu que les distributions nécessitent la présence de **bénévoles**, vous devez vous assurer que les horaires que vous envisagez de mettre en place correspondent aux disponibilités de ceux-ci. En fonction des quantités à distribuer et du nombre de bénévoles, entre 2 et 5 volontaires devraient être présents lors de chaque permanence prévue.¹ >> [Les bénévoles](#)
- Enfin, vous pouvez réfléchir aux heures d'ouverture qui attireraient le plus grand nombre de **bénéficiaires**. En effet, différentes tranches horaires conviennent mieux à différents types de visiteurs : étudiants, travailleurs, chômeurs... >> [Les bénéficiaires](#)

Il vous faut donc tenter de trouver **le meilleur équilibre possible** entre tous ces critères, ce qui n'est pas toujours évident — même chez certains frigos actifs depuis plusieurs années, les horaires peuvent varier d'une semaine à l'autre. Si vous hésitez, nous vous conseillons de commencer petit.

¹ En général, les bénévoles travaillent pendant des plages de 2 heures. Par conséquent, si vous souhaitez ouvrir le frigo pendant 4 heures d'affilée, vous devriez disposer de minimum 4 bénévoles : 2 pour la première période de 2 heures, et 2 autres pour la suivante.

Horaires d'ouverture des frigos solidaires bruxellois (avril 2019)	
Frigo solidaire	Horaires d'ouverture
Open Free Go Ouvert de Schaerbeek	24/7
Open Free Go d'Uccle	LU, MA & JE : 12h30-13h30 VE & DI : 18h30-19h30
Free Go de Woluwe-Saint-Pierre	LU-SA : 12h-14h ME & JE : 20h30-21h30 (variable)
Frigo partagé de l'ULB	LU & MA : 15h-16h30 (variable)
Frigo pour tous Share Food de Saint-Gilles	MA-VE : 10h-14h SA : 10h-12h
FreeGo d'Etterbeek	LU : 20h30-21h30 JE : 19h-20h
Frigo solidaire d'Ixelles	ME & JE : 20h-21h VE : 10h-12h

Le prix d'accès

L'accès à votre frigo solidaire doit-il forcément être **gratuit** ? Certains pensent que oui, tandis que d'autres préfèrent demander une petite participation financière (0,5 € ou 1 € par bénéficiaire par visite). Les deux positions peuvent être défendues.

- Un **accès gratuit** permet à tout le monde, même aux personnes très pauvres, de bénéficier du frigo. Il attire également la venue de visiteurs qui désirent seulement se servir d'une petite portion (par exemple, un étudiant qui vient juste chercher une pomme en passant).
- Un **accès payant** permet d'aider à financer la gestion quotidienne du frigo. Il peut également être apprécié par certains bénéficiaires, qui ont ainsi moins l'impression d'être dans une démarche de charité. >> [Les bénéficiaires](#)
- Vous pouvez également adopter un système situé à **mi-chemin de ces deux positions**. Par exemple, le Free Go de Woluwe-Saint-Pierre ne demande pas de participation financière, mais possède une boîte pour recueillir les donations de ceux qui désireraient apporter leur soutien au frigo.

Bien entendu, les frigos solidaires restent des initiatives philanthropiques et solidaires ; par conséquent, si vous demandez une participation financière à vos bénéficiaires, **celle-ci doit rester minime** (pas plus de 1 €). >> [Le budget](#)

Les quantités de nourriture que vous pouvez distribuer dépendent de deux éléments : les quantités que vous avez récoltées et le nombre de bénéficiaires présents lors de la distribution.

Vous pouvez décider de ne fixer aucune limite et de **laisser chaque bénéficiaire se servir autant qu'il le désire**. Ce système peut parfois très bien fonctionner, mais il peut également arriver que certains se servent de manière abusive et ne laissent presque rien aux autres. [>> Les bénéficiaires](#)

La majorité des frigos solidaires existants ont donc décidé de **fixer une quantité limite que chaque bénéficiaire peut emporter**.

- Dans certains cas, **cette limite est assez stricte** : par exemple, au Frigo partagé de l'ULB, chaque visiteur a droit à 1 produit laitier, 1 viande, 1 portion de fruits, 1 portion de légumes, 1 pain et 1 portion de fromage ou de charcuterie.
- Dans d'autres frigos, **la limite fixée dépend plutôt de la récolte du jour, ainsi que du profil de chaque bénéficiaire** ; ainsi, une mère de 3 enfants pourra emporter plus d'aliments qu'un étudiant seul, par exemple.
- Il est également possible de **limiter le nombre de visites d'un même bénéficiaire**. Ainsi, à Waterloo, personne ne peut se rendre au Frigo solidaire plus de deux fois par semaine. Autre exemple : au Free Go de Woluwe-Saint-Pierre, chaque bénéficiaire possède une carte de membre qui comporte son nom, ainsi que les jours du mois en cours. Chaque fois qu'il se rend au frigo, il donne son nom, et un bénévole marque sa carte d'une croix sur la date du jour. Ce système permet à l'équipe de vérifier que personne ne visite le frigo plusieurs fois par jour.¹

¹ Pour éviter tout oubli ou perte, ce ne sont pas les bénéficiaires qui gardent leur carte de membre ; celles-ci sont toutes rangées dans un classeur qui reste au frigo solidaire et qui est géré par les bénévoles. De plus, les cartes sont renouvelées chaque mois.

Lors de la distribution, soit les bénéficiaires se servent eux-mêmes, soit ce sont les bénévoles qui prennent les aliments dans les réfrigérateurs pour ensuite les donner aux bénéficiaires.

Comme c'est le cas pour les horaires d'ouverture et les quantités de nourriture distribuées, il existe également une **grande diversité de modes de distribution** parmi les frigos solidaires existants. Chacun utilise un système différent ; vous pouvez vous inspirer de ceux-ci, mais vous pouvez également créer votre propre mode de fonctionnement.

- Au Frigo pour tous Share Food de Saint-Gilles, la distribution fonctionne **sous forme de colis**. Les bénéficiaires restent à l'extérieur du local, dont l'accès est bloqué par une table faisant office de comptoir. À l'intérieur, les bénévoles constituent des colis qui contiennent quelques légumes, quelques féculents, un peu de viande... Les bénéficiaires n'ont donc pas vraiment le choix des aliments, mais les colis peuvent toutefois être légèrement adaptés en fonction des besoins et des préférences de chacun. Dès qu'un colis est terminé, les bénévoles le posent sur la table pour qu'un bénéficiaire puisse l'emporter.
- Au Free Go de Woluwe-Saint-Pierre, une table faisant office de « desk d'accueil » est installée à l'entrée du local. Lorsqu'un bénéficiaire arrive, il commence par donner son nom, afin que le bénévole assis à cette table puisse cocher sa carte de membre (voir « Les quantités à distribuer » plus haut dans ce chapitre). Il peut ensuite entrer à l'intérieur du local, où il est accompagné d'un bénévole. Le bénéficiaire indique les produits qu'il désire, mais **c'est le bénévole qui les prend dans les réfrigérateurs**.
- Au Frigo partagé de l'ULB, les bénéficiaires rentrent dans le local (maximum 2-3 en même temps), **se servent eux-mêmes** dans les réfrigérateurs, puis déposent sur une table les aliments qu'ils ont pris. Là, un bénévole est chargé de « valider » son panier, c'est-à-dire de vérifier que le bénéficiaire ne s'est pas servi de manière abusive. Si c'est bon, le bénéficiaire peut repartir avec son butin.
- À l'Open Free Go d'Uccle, la distribution fonctionne **comme une tombola**. À l'ouverture du frigo, un bénévole distribue un ticket à chaque bénéficiaire présent. Ensuite, il tire au sort un numéro, et la personne possédant le ticket avec ce numéro est invitée à venir se servir. Cette idée a été mise en place pour éviter que les bénéficiaires ne viennent faire la queue plusieurs heures avant le début de la permanence, ce qui dérangeait le voisinage. Avec ce nouveau système, arriver tôt ne garantit pas d'être servi en premier ; par conséquent, il n'y a plus de problème de file comme auparavant.

La gestion des déchets

Même si l'un des objectifs principaux des frigos solidaires est de réduire le gaspillage, une certaine quantité de déchets reste inévitable.

Les déchets générés par les frigos solidaires peuvent généralement être classés parmi les catégories suivantes :

- Les aliments qui, suite au tri initial lors de leur arrivée au frigo, **n'ont pas été jugés assez convenables pour être redistribués**
- Les déchets en tout genre **générés par l'activité du frigo** (emballages des produits de nettoyage, etc.)
- Les produits qui **n'ont pas trouvé preneur assez rapidement** et qui ne pourront plus être redistribués

En ce qui concerne cette dernière catégorie, certaines mesures peuvent être prises pour réduire la quantité de déchets générés. La plupart des frigos solidaires laissent à leurs bénévoles la possibilité de reprendre pour eux ce qui n'a pas pu être distribué. En outre, si vous établissez des **partenariats avec d'autres acteurs de l'écosystème**, vous pourriez vous arranger pour que ceux-ci récupèrent les denrées encore consommables, mais qui n'ont simplement pas été prises par vos bénéficiaires. Par exemple, s'il vous reste 10 sandwiches lorsque vous fermez votre frigo solidaire à 20 h, ceux-ci pourraient être récupérés par une association qui distribue de la nourriture aux sans-abri.

>> [Les bénévoles](#) >> [L'écosystème](#)

Si vous avez reçu de grandes quantités de fruits ou de légumes et que vous n'avez pas su tout distribuer, pensez à les **transformer** plutôt que de les laisser pourrir ! Certains de vos bénévoles seraient peut-être d'accord de cuisiner et d'en faire des soupes, des compotes ou des jus de fruits.

Pour ce qui est des déchets organiques, il peut être intéressant d'en faire du **compost**. Si vous le désirez, vous pouvez créer votre propre compost réservé au frigo solidaire. Une autre possibilité est d'apporter vos déchets organiques à un compost collectif. Ceux-ci sont très nombreux en Région bruxelloise ; il y en a donc certainement un à proximité de votre frigo. L'ASBL WORMS peut vous aider par rapport à toute question que vous auriez au sujet du compost. >> www.wormsasbl.org

Enfin, pour tout ce que vous n'aurez pas réussi à redistribuer, à transformer ou à composter, n'oubliez pas de respecter les **règles de tri des déchets** en vigueur en Région de Bruxelles-Capitale et de vous procurer les sacs poubelles nécessaires. >> [Les infrastructures](#) >> www.arp-gan.be

Chapitre 7 – Les réglementations

Note : La rédaction de ce guide a été clôturée fin avril 2019. Nous avons été attentifs à l'exactitude des informations que nous partageons, mais il est probable que certaines ne seront, un jour, plus d'actualité. Nous vous invitons donc à rester vigilants et à vous tenir au courant des éventuels changements et évolutions qui pourraient survenir.

En tant qu'organisme distribuant de la nourriture, les frigos solidaires doivent être extrêmement attentifs aux **normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur**. Il est primordial que chaque personne impliquée dans le projet respecte ces règles et adopte une attitude et des réflexes professionnels. Dans la plupart des cas, vous devrez également vous faire connaître auprès de l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire, plus connue sous le nom d'AFSCA, et introduire une demande d'autorisation.

Les infrastructures

Que vous soyez soumis ou pas à l'autorisation de l'AFSCA, vous devez tout d'abord vous assurer de la conformité des **infrastructures** de votre frigo solidaire. Cela comporte l'équipement, ainsi que, dans le cas des frigos style « épicerie », le local. >> [Les infrastructures](#)

L'équipement

- Les réfrigérateurs et les congélateurs doivent être propres et bien entretenus.
- La température à l'intérieur des **réfrigérateurs** ne peut pas dépasser la température de **7°C** à l'endroit le plus chaud du réfrigérateur (point le plus haut).
- La température à l'intérieur des **congélateurs** ne peut pas dépasser les **-18°C**.
- Chaque réfrigérateur et congélateur doit être équipé d'un **thermomètre** afin de pouvoir vérifier que les températures maximales autorisées ne sont pas dépassées.
- Pensez à **dégivrer** les réfrigérateurs et congélateurs de temps en temps.

Le local

Si vous êtes responsable d'un frigo style « épicerie », vous devez également vous assurer de la conformité du local qui héberge celui-ci. Voici une liste des principaux critères à respecter.

- **Les sols et les murs** doivent être constitués de matériaux lisses et lavables, non absorbants, facile à nettoyer, et non toxiques.
- Le local doit être bien **aéré**, afin d'éviter les mauvaises odeurs, la condensation sur le plafond et les moisissures sur les murs.
- Le local doit être bien **éclairé** pour pouvoir travailler dans de bonnes conditions, notamment du point de vue de l'hygiène.
- Les **étagères** sur lesquelles sont exposées les denrées alimentaires doivent être lisses, constituées d'un matériau dur n'absorbant pas l'humidité et facile à nettoyer.
- Les **portes et fenêtres** doivent être constituées d'un matériau lisse, en bon état et facile à nettoyer. Les fenêtres doivent être fermées ou munies de moustiquaires (protection contre les nuisibles) lorsqu'elles donnent sur l'extérieur.
- Un panneau « **interdiction de fumer** » doit être affiché à l'intérieur du local.

Le nettoyage

La propreté de votre établissement doit être irréprochable. Il est donc nécessaire que le frigo et, le cas échéant, le local, soient nettoyés de manière consciencieuse et régulière. Pour ce faire, vous devez :

- Avoir à votre disposition le **matériel de nettoyage nécessaire** : balais, serpillières, aspirateur, éponges, vinaigre, dégraissant, lavettes, époussettes, seaux... >> [Les infrastructures](#)
- Afficher de manière visible le **planning de nettoyage**. Celui-ci doit indiquer ce qui doit être nettoyé, quels jours, à quelle fréquence, par qui et de quelle manière.

La lutte contre les nuisibles

Même si votre frigo n’a jamais été la victime de visiteurs indésirables (souris, mouches, cafards, fourmis...), vous devez malgré tout être prêt à réagir en cas d’infestation. Il convient donc d’établir un **plan de lutte contre les nuisibles**, qui reprend les moyens mis en œuvre (tels que la mise en place de moustiquaires sur les fenêtres ou l’utilisation de lampes tue-mouches aux endroits stratégiques) et une procédure qui reprend les actions à suivre au cas où un problème se présente. Cela ne signifie pas nécessairement que vous devez déjà avoir acheté les pièges et autres appâts. Simplement, vous devez être en mesure de prendre immédiatement des actions au cas où des nuisibles feraient leur apparition. Par exemple, être capable d’expliquer quels types de pièges vous comptez installer, à quels endroits... ou disposer des coordonnées d’une entreprise spécialisée pour lutter contre les nuisibles.

Une bonne lutte contre les nuisibles commence par **l’entretien du local** pour éviter d’attirer les rongeurs. Un bon plan de nettoyage, l’enlèvement régulier des poubelles, la fermeture des portes et des fenêtres ou encore la réparation des trous qui permettent aux rongeurs d’entrer dans le local sont des préalables indispensables.

Les produits

Vous devez également porter une attention particulière à la qualité des **aliments** que vous distribuez et vous assurer qu'ils sont sans danger pour vos bénéficiaires.

La chaîne du froid

Afin d'éviter la prolifération des microorganismes sur les aliments frais et surgelés, il est important que ceux-ci soient **conservés à tout moment à bonne température**. Il existe des températures réglementaires qui doivent être respectées pour certains types d'aliments :

- Les viandes et poissons ne peuvent pas dépasser les **4°C**.
- Les produits laitiers et les plats préparés ne peuvent pas dépasser les **7°C**.
- Les produits surgelés ne peuvent pas dépasser les **-18°C**.

Vous devez être attentif au respect de ces températures lors du stockage (et donc vérifier le bon fonctionnement de votre équipement), mais également au moment du **transport**. Pour que la chaîne du froid ne soit pas brisée lors du transport, il faut limiter la durée entre la sortie des aliments de leur réfrigérateur, congélateur ou chambre froide, et leur rangement dans les réfrigérateurs et congélateurs de votre frigo solidaire. Si vous utilisez des sacs isothermes ou une camionnette frigorifique, il faut surveiller que la température réglementaire soit bien respectée tout au long du transport par l'usage d'un thermomètre. Cela appuie l'importance de choisir des fournisseurs situés à une courte distance de votre frigo.

La congélation

Il est permis de congeler n'importe quel aliment pour autant qu'il n'a pas encore été congelé et décongelé. L'AFSCA a rédigé une circulaire pour la congélation des aliments destinés à des dons alimentaires avec de bonnes pratiques à respecter.

- Les produits doivent être congelés au plus tard **le jour de leur DLC**.
- Vous devez **inscrire la date de congélation** sur le produit.
- Vous devez attendre minimum **48h** entre le moment de congélation d'un produit et sa redistribution.
- Les produits ne peuvent pas rester au congélateur plus de **2 mois**.

Les dates de péremption

Vous devez être très attentif aux **dates de péremption** affichées sur les produits que vous récupérez. Attention cependant : il existe deux sortes de dates, avec des implications très différentes.

La Date Limite de Consommation

La **Date Limite de Consommation (DLC)** est la date maximum à laquelle un produit peut être consommé sans danger, souvent repris sur l'emballage comme « à consommer jusqu'au... ». Elle concerne les produits frais, comme la viande, la charcuterie, le poisson, les produits laitiers et les plats préparés.

Il est interdit de distribuer des produits une fois que leur DLC est dépassée.

Supermarchés, épiceries, associations caritatives... la règle est la même pour tout le monde. On peut consommer l'aliment jusqu'à 23h59 le jour de la DLC, mais à partir de 00h00 le lendemain de la DLC, l'aliment est impropre à la consommation ! Il est susceptible de représenter un danger pour le consommateur, d'autant plus si celui-ci fait partie des consommateurs à risque (enfants, personnes âgées, femmes enceintes et personnes à la santé fragile). Pour les frigos solidaires, qui reçoivent souvent des invendus le jour de leur date de péremption, respecter cette règle demande une certaine organisation, surtout pour les frigos style « épicerie » qui doivent mettre en place des permanences de distribution.

- Étant donné que la plupart des récoltes d'invendus se déroulent en fin de journée, il ne vous reste en général plus que quelques heures pour pouvoir distribuer les produits qui ont une DLC dépassée le lendemain. Vous pouvez alors envisager d'**organiser des permanences en début de soirée** afin de pouvoir distribuer ces invendus avant que leur DLC ne soit dépassée.
- Si l'organisation de permanences de distribution le soir vous semble trop compliquée, une autre possibilité est de **congeler** ces produits, au plus tard le dernier jour de leur DLC, pour ensuite les redistribuer au plus tard dans les 2 mois qui suivent.

La Date de Durabilité Minimale

La **Date de Durabilité Minimale (DDM)** est, quant à elle, moins contraignante. Elle est souvent représentée sur l'emballage par la mention « à consommer de préférence jusqu'au... ». Elle signifie simplement que le fabricant du produit ne garantit la qualité du produit que jusqu'à cette date. En cas de consommation d'un produit après sa DDM, il n'y a pas de risque pour la santé ; simplement, le goût, l'odeur, la texture ou la couleur de la denrée peuvent être modifiés. La DDM concerne les produits tels que les pâtes, les boîtes de conserve, les biscuits...

Les produits dont la DDM est dépassée peuvent encore être distribués s'ils ont été conservés dans de bonnes conditions, que l'emballage ainsi que leur aspect (visuel et odeur) reste convenable.

Les produits sans date de péremption

Enfin, il existe des **aliments pour lesquels aucune date de péremption ne doit être mentionnée**, comme par exemple les fruits et les légumes non épluchés. La fraîcheur de ceux-ci ne peut donc qu'être estimée grâce à des critères extérieurs, tels que la couleur, la forme et l'odeur. C'est donc à vos bénévoles d'évaluer la qualité des fruits et légumes reçus, et de les jeter si nécessaire.

Les allergènes

Vous devez être en mesure de communiquer à vos bénéficiaires les informations sur les **allergènes** présents dans chaque aliment. Pour les denrées préemballées, c'est simple : les allergènes sont déjà inscrits sur l'emballage. Par contre, pour les produits non préemballés, c'est à vous et à vos bénévoles de communiquer cette information, ce qui peut être fait soit oralement, soit par écrit. Si vous choisissez de le faire par oral, vous devez alors afficher de manière visible une déclaration pour les bénéficiaires qui signale comment l'information sur les allergènes peut être obtenue.

>> Les infrastructures

La traçabilité

Si vous récoltez des invendus, vous devez respecter les règles de traçabilité de ces produits.

Les frigos solidaires qui récoltent des invendus sont considérés par l'AFSCA de la même manière que les épiceries sociales. Si c'est votre cas, vous devez être en mesure d'assurer la traçabilité des aliments que vous distribuez. Pour ce faire, vous devez garder en votre possession une **liste de tous les établissements** (commerces, restaurants, cantines...) d'où proviennent les invendus.

Les bonnes pratiques d'hygiène

Chaque bénévole de votre équipe doit respecter les règles minimales d'hygiène

Pour commencer, les personnes souffrant d'infections cutanées, rhinopharyngées ou intestinales contagieuses, ou présentant des blessures infectées, ne peuvent pas manipuler les aliments, afin d'éviter toute contamination, directe ou indirecte, par des germes pathogènes.

De plus, si votre frigo solidaire récolte des **denrées non conditionnées**, telles que du pain ou des viennoiseries, quelques mesures supplémentaires sont d'application. Les bénévoles qui manipulent ces aliments doivent impérativement :

- Avoir des ongles **courts, propres et non vernis**
- Ne porter **aucun bijou** aux bras ou aux mains (à l'exception des alliances, qui sont tolérées)
- Porter des **vêtements de travail** adaptés
- Interdiction de manger, de boire (sauf de l'eau) et de fumer dans le local où les aliments sont manipulés

L'AFSCA

En Belgique, la sécurité de la chaîne alimentaire est assurée depuis une vingtaine d'années par l'AFSCA. L'Agence est un **organisme de contrôle** ; elle n'est donc à l'origine d'aucune loi et est seulement chargée de vérifier que les normes de sécurité alimentaire (qui sont souvent décidées au niveau européen) sont bien appliquées par tous les opérateurs actifs dans la chaîne alimentaire.

L'autorisation

Les frigos solidaires, bien qu'offrant des marchandises de manière gratuite ou quasiment gratuite, sont, pour l'AFSCA, assimilés à des commerces de détail. En effet, même si la manière dont l'activité fonctionne (récolte de dons alimentaires et distribution aux plus démunis) est différente, les activités en termes de distribution sont pratiquement les mêmes. Vous êtes donc bien considéré comme un **opérateur actif dans la chaîne alimentaire**.

Il est primordial de vous faire connaître auprès de l'Agence, et ce en faisant une demande d'autorisation¹.

Pour ce faire, vous devez compléter le **formulaire de demande**, disponible sur le site de l'AFSCA et le renvoyer à votre unité locale de contrôle. >> *Formulaire de demande d'autorisation* >> www.afsca.be/professionnels/agrements

- Vous devez tout d'abord fournir un **numéro d'entreprise** et un **numéro d'unité d'établissement**. Pour obtenir ceux-ci, vous devez d'abord vous enregistrer auprès de la Banque Carrefour des Entreprises.
>> economie.fgov.be/fr/themes/entreprises/banque-carrefour-des
- Ensuite, vous devez indiquer la nature de l'activité de votre frigo solidaire. Pour ce faire, munissez-vous des **fiches d'activité** disponibles sur le site de l'AFSCA.
>> www.afsca.be/professionnels/agrements/activites
- Si votre frigo solidaire dépend d'une **association de fait**, vous devez en plus compléter un second formulaire, visant à identifier les membres constitutifs de l'association.
>> *Formulaire d'identification des membres de l'association de fait*

Une fois toutes ces démarches correctement effectuées, vous recevrez une lettre vous informant que l'AFSCA vous autorise à exercer vos activités, accompagnée d'une **affiche d'autorisation**. Celle-ci doit obligatoirement être affichée de manière visible à l'emplacement de votre frigo solidaire. >> *Les infrastructures*

Pour plus de renseignements, **n'hésitez pas à contacter l'AFSCA**. Mieux vaut prendre les devants et leur poser directement vos questions, plutôt que de mal remplir le formulaire et risquer de vous voir refuser l'autorisation. Nous vous invitons à contacter la Banque Carrefour des Entreprises si vous souhaitez plus d'informations au sujet des numéros d'entreprise et d'unité d'établissement.

>> *Enregistrement, autorisation et agrément*

>> www.afsca.be/professionnels/contact

>> economie.fgov.be/fr/nous-contacter



¹ L'autorisation est à distinguer de l'enregistrement et de l'agrément, démarches qui concernent d'autres types d'opérateurs.

Un cas particulier

Il existe une exception aux règles énoncées ci-dessus. En effet, l'AFSCA stipule que **les frigos en libre accès qui reçoivent uniquement des denrées apportées par des particuliers et qui n'organisent pas de collecte de denrées alimentaires chez des professionnels** sont considérés comme des initiatives citoyennes qui font partie de la sphère privée. L'Agence est souple par rapport à ces projets : ils ne nécessitent ni autorisation, ni même enregistrement. Cependant, si une plainte est déposée, ces projets peuvent eux aussi être contrôlés. Soyez bien conscient que ce cas de figure concerne très peu de frigos solidaires, et qu'à partir du moment où vous récoltez des invendus, vous devez automatiquement demander une autorisation.

>> www.afsca.be/consommateurs/viepratique/autres/frigoscommunautaires

La contribution annuelle AFSCA

Même si votre frigo solidaire est soumis au contrôle de l'AFSCA, vous êtes exonéré de payer la **contribution annuelle à l'AFSCA**, pour autant que les 3 critères suivants soient présents :

- Vous êtes constitué en **ASBL**
- Vous avez exclusivement pour objet des **actions philanthropiques ou de bienfaisance**.
- Vous employez uniquement du **personnel bénévole**.

Attention toutefois de **ne pas confondre** exemption de cotisation et exemption d'autorisation. Même si votre frigo solidaire respecte les 3 caractéristiques citées plus haut et ne doit donc pas verser la participation annuelle, il doit tout de même obtenir une autorisation de la part de l'AFSCA.

Les formations

L'AFSCA organise régulièrement ou sur demande des formations sur le thème de la sécurité alimentaire.

En effet, la prévention, la sensibilisation et la vulgarisation font partie des missions centrales de l'Agence. C'est dans ce cadre qu'elle organise ces formations, qui sont non obligatoires et simplement destinées aux personnes qui désirent approfondir leurs connaissances en matière de sécurité alimentaire. Parmi l'offre proposée par l'AFSCA, la formation « **Hygiène et autocontrôle pour le secteur B2C** » est celle qui vous conviendrait le mieux. >> www.afsca.be/cva/formation

L'AFSCA propose également des formations et des conférences personnalisées pour **les groupes de minimum 15 personnes**. Cette option peut être intéressante si vous êtes en charge d'une assez grande équipe que vous souhaitez former. >> www.afsca.be/cva/demandepersonnalisee

L'autocontrôle

L'un des principes de base de la sécurité alimentaire repose sur l'**autocontrôle**. Autrement dit, celui qui met sur le marché des aliments est responsable de la sécurité alimentaire de ces aliments. Il faut donc vérifier régulièrement que les normes de sécurité alimentaire et d'hygiène sont bien respectées au sein de votre frigo solidaire.

Ce chapitre reprend brièvement les principales règles à appliquer. Cependant, il existe un **guide d'autocontrôle** bien plus exhaustif, disponible sur le site de l'AFSCA. Nous vous invitons à consulter ce guide et à le mettre à disposition de vos bénévoles (sous forme électronique ou papier).
>> *Guide d'autocontrôle pour le commerce de détail*

L'AFSCA met également à votre disposition une série de **fiches Quick Start**, qui visent à présenter de manière simple et concise les règles les plus importantes. Les fiches que vous jugez intéressantes peuvent être imprimées et affichées au frigo solidaire ; de cette manière, tous vos bénévoles ont accès à l'information. >> www.afsca.be/professionnels/autocontrole/guides/fichesqs

Les contrôles

Une fois que votre frigo solidaire est connu auprès de l'AFSCA, il pourra être contrôlé par un inspecteur, comme tout autre opérateur de la chaîne alimentaire.

Ces contrôles ont lieu à raison d'une fois tous les 4 ans. Le but de ce contrôle est de vérifier que les normes de sécurité alimentaire et d'hygiène sont respectées. Un contrôle type se déroule de la manière suivante :

- Un employé de l'AFSCA se rend sur le site du frigo solidaire pendant ses heures d'ouverture (sans rendez-vous), muni d'une check-list reprenant tous les points à vérifier. Pour réussir un contrôle, il faut obtenir au minimum **80% de « bonnes réponses »**, en sachant que tous les points n'ont pas la même pondération (plus une faute est grave, plus elle « pèse » lourd et fait perdre de points).
- **Si le contrôle est réussi** : félicitations ! Si vous continuez à respecter les normes aussi bien que vous le faites, vous n'avez plus de souci à vous faire pendant 4 ans.
- **Si le contrôle n'est pas réussi**, le frigo recevra soit un avertissement, soit un procès-verbal accompagné d'une amende, en fonction des manquements constatés.
- Attention : en **cas de contrôles négatifs répétés**, votre frigo risque de se voir contraint à une fermeture, tandis qu'un refus d'inspection pourrait résulter en une procédure judiciaire.

Pour information : l'erreur la plus souvent constatée lors de contrôles AFSCA auprès de frigos solidaires est le **non-respect de la DLC**. Faites-y donc bien attention !

L'AFSCA met à votre disposition un **guide d'autocontrôle** ainsi que les **checklists d'inspection** afin de vous préparer au mieux à ces contrôles. N'hésitez pas à contacter votre unité locale de contrôle ou la cellule de vulgarisation et d'accompagnement si vous avez besoin de plus d'informations.
>> *En route vers la réussite d'un contrôle AFSCA*

Chapitre 8 – Le public cible

Que votre frigo solidaire ait un objectif plutôt social, plutôt environnemental, ou les deux à la fois, il est intéressant que vous possédiez quelques informations sur les personnes qui viendront s’y servir. Ce chapitre vous apportera donc toutes les informations nécessaires sur **les bénéficiaires des frigos**.

Qui sont les bénéficiaires des frigos solidaires ?

Les frigos solidaires, à la différence d’autres structures qui fournissent une aide alimentaire conditionnée (épiceries sociales, colis...), sont généralement **ouverts à tous** — c’est en tout cas ce qui a été décidé dans chacun des 7 frigos actuellement actifs en région bruxelloise.¹ Cependant, il existe certains types de personnes que l’on a tendance à retrouver plus souvent parmi les bénéficiaires des frigos. Ceux-ci peuvent être répartis en deux catégories, qui ne s’excluent pas mutuellement.

De nombreux bénéficiaires se trouvent **en situation précaire**, et ce, à divers degrés. Cela comprend bien sûr quelques personnes sans abri ou en grande pauvreté, mais pas seulement. En réalité, la plupart des visiteurs sont plutôt des chômeurs, des étudiants, des personnes âgées, des familles nombreuses, des femmes seules, des personnes qui émargent au CPAS... bref, tous ceux qui ont parfois du mal à joindre les deux bouts, et pour qui cette forme d’assistance alimentaire peut représenter une aide non négligeable.

D’autres bénéficiaires sont avant tout **motivés par la réduction du gaspillage alimentaire**. Ils n’ont pas de profil particulier : leur seul point commun est qu’ils sont sensibles à la problématique du gaspillage de nourriture. Ils visitent donc les frigos avant tout pour éviter que les aliments ne finissent à la poubelle.

Les profils des bénéficiaires sont variés, et ce, quel que soit l’emplacement du frigo.

Un certain niveau de pauvreté cachée peut exister partout ; même dans les quartiers les plus aisés, des personnes dans le besoin en bénéficieront donc certainement. **Le public de bénéficiaires peut cependant connaître certaines variations en fonction de l’endroit où est situé le frigo**. Par exemple, à Woluwe-Saint-Pierre, l’une des communes bruxelloises où la moyenne d’âge est la plus élevée, de nombreux visiteurs du Free Go sont des personnes âgées. En revanche, au Frigo partagé de l’ULB, la majorité des bénéficiaires sont des étudiants de l’Université. >> [Les infrastructures](#)

¹ Il pourrait cependant être envisageable qu’un frigo solidaire ne soit ouvert qu’à un public spécifique. Par exemple, s’il est situé au sein d’une entreprise, il pourrait être réservé aux employés, tandis que s’il se trouve dans une école, il pourrait être exclusivement destiné aux étudiants.

Les particularités des différents bénéficiaires

Les différents types de bénéficiaires peuvent avoir certaines **préférences au niveau de la nourriture** qu'ils consomment :

- Les **étudiants** se dirigent généralement vers les ingrédients faciles à préparer et les petites portions, à moins qu'ils ne préparent à manger pour toute leur colocation.
- Les **familles nombreuses**, à l'inverse, préfèrent les grandes portions de légumes et de viande.
- Les **personnes sans abri** optent plutôt pour de la nourriture qui peut être mangée directement, sans avoir besoin de matériel de cuisine : sandwiches, fruits, biscuits...
- Certains bénéficiaires peuvent également suivre un **régime particulier**, que ce soit pour des raisons de santé, idéologiques ou religieuses. Par exemple, les végétariens ne sont pas intéressés par la viande, tandis que les musulmans ne prennent que des produits halal.

En ce qui concerne les frigos style « épicerie », les différents types de visiteurs peuvent **préférer certains horaires d'ouverture** :

- **Ceux qui travaillent** pendant la journée se rendent aux frigos en début de soirée et pendant les week-ends.
- À l'inverse, les **personnes sans occupation** peuvent y aller plus tôt, en fin de matinée ou en début d'après-midi.
- Beaucoup d'**étudiants** habitent en colocation près de leur campus pendant la semaine, mais repartent ailleurs durant les week-ends et les congés académiques. Les frigos situés sur des campus universitaires connaissent donc une fréquentation plus importante du lundi au vendredi et de septembre à juin.

Bien entendu, les frigos solidaires sont soumis à de nombreuses contraintes logistiques et ne peuvent pas choisir tout à fait librement leurs heures d'ouverture ou les aliments qu'ils proposent. Mais **connaître les préférences de vos bénéficiaires** sur ces sujets reste intéressant, car cela vous permet de les intégrer au mieux dans votre projet. Cela vous permet également, si vous souhaitez atteindre en priorité un certain type de bénéficiaires, d'adapter les caractéristiques de votre frigo aux préférences de ce groupe cible. >> [La logistique](#)

La relation avec les bénéficiaires

En ce qui concerne la relation que vous souhaitez entretenir avec les bénéficiaires de votre frigo solidaire, plusieurs approches sont possibles.

- Certains considèrent que le rôle de leur projet est simplement de distribuer de la nourriture et **ne souhaitent pas spécialement créer de lien avec leurs visiteurs**.
- D'autres, au contraire, apprécient le contact humain lié au projet et **aiment passer du temps à écouter et parler avec leurs bénéficiaires**. Pour ces derniers, le frigo peut d'ailleurs représenter un lieu de discussion moins formel que les services sociaux qu'ils ont l'habitude de fréquenter.

Aucune de ces deux possibilités n'est nécessairement meilleure que l'autre ; il s'agit d'un choix qui dépend avant tout des objectifs et de la portée de votre projet.

Quelle que soit votre préférence, certaines règles de bases restent évidemment d'application, telles que la politesse, le non-jugement et le respect.

Si vous souhaitez aller plus loin, vous pouvez éventuellement mettre en place quelques **activités à destination de vos bénéficiaires**. Par exemple, à Uccle, l'Open Free Go organise certaines animations pour leurs visiteurs lors d'occasions spéciales : venue de Saint-Nicolas le 6 décembre, distribution de roses pour la Saint-Valentin...

Il est également important de **conserver un minimum de distance** entre les bénévoles et les bénéficiaires, afin d'éviter que des relations de favoritisme ne se mettent en place : tous les bénéficiaires doivent être traités de manière égale. Enfin, gardez à l'esprit que vous ne pouvez pas aider tout le monde sur tous les fronts : par exemple, votre rôle au sein du projet de frigo solidaire n'est pas d'aider des personnes précarisées à trouver un travail ou un logement. L'assistance alimentaire que vous leur apportez peut déjà constituer un coup de main considérable. Si vous souhaitez les aider sur d'autres sujets, renvoyez-les plutôt vers des acteurs spécialisés dans ces domaines-là. >> [L'écosystème](#)

Bénéficiaires-bénévoles

Un autre sujet sur lequel vous devez prendre une décision est celui des **bénéficiaires-bénévoles**, c'est-à-dire les personnes qui commencent par fréquenter le frigo en tant que bénéficiaires pour ensuite devenir bénévoles. Certains frigos refusent ce système et préfèrent garder une distinction claire entre leurs bénévoles et leurs bénéficiaires. D'autres, au contraire, accueillent avec plaisir toute personne qui se porte volontaire, peu importe qu'elle soit bénéficiaire ou non.

Ici non plus, il n'y a pas un système qui est forcément meilleur que l'autre. Vous pouvez bien entendu fixer des **critères de recrutement** et accepter uniquement comme bénéficiaires-bénévoles les personnes qui y répondent. De plus, si vous hésitez à mettre en place ce système, rien ne vous empêche de faire un test pendant une période limitée et de voir ce que ça donne, pour ensuite décider si vous désirez poursuivre l'expérience ou non. >> [Les bénévoles](#)

Chapitre 9 – L'écosystème

Comme leur nom l'indique, la solidarité est une valeur-clé de nombreux projets de frigos. Celle-ci fait avant tout référence aux bénéficiaires, mais aussi aux **formes d'entraide qui peuvent se créer entre les porteurs de projets et les autres acteurs de l'écosystème bruxellois**. Ce chapitre a pour objectif de vous présenter certains de ces acteurs, ainsi que les types de relations que vous pouvez espérer entretenir avec eux. Nous vous invitons également à consulter le listing, plus exhaustif, que vous trouverez à la fin de ce guide : il reprend les noms et sites web de tous les acteurs importants. Nous vous conseillons de vous baser sur celui-ci pour créer votre propre listing, en imaginant les diverses interactions possibles avec les différents acteurs.

Les autres frigos solidaires

En avril 2019, on compte déjà 7 frigos solidaires actifs en Région de Bruxelles-Capitale, ainsi que plusieurs autres en cours de création.

Il n'existe pas de fédération ou d'association rassemblant tous les frigos bruxellois. Cela vient en partie d'un désir d'indépendance exprimé par plusieurs porteurs de projet. Chacun préfère garder la liberté de faire les choses à sa manière plutôt que de devoir suivre un cadre imposé. Cependant, au cours de nos rencontres, nous avons identifié un vrai **désir de communication entre les différents projets**.

D'une part, il existe un groupe de discussion Messenger / Facebook où les gestionnaires des différents frigos solidaires échangent des informations, conseils et astuces. D'autre part, en mars 2019, dans le cadre du projet BE COOL, nous avons organisé un événement qui rassemblait pour la première fois tous les responsables de frigos bruxellois. Cette journée riche en échanges fut un succès et les participants semblaient motivés à l'idée d'organiser d'autres rencontres dans le futur. Rien de concret n'a encore été décidé, mais nous vous invitons à vous tenir au courant des développements à venir.

Créer des liens avec les autres frigos solidaires peut vous être bénéfique à plusieurs niveaux.

- **Partage ou achat commun** de matériel, d'équipement, de véhicules...
- **Entraide** et partage d'expériences, de conseils et d'informations
- **Redirection de bénéficiaires, bénévoles et donateurs potentiels** : Par exemple, si un magasin situé à l'autre bout de la ville propose de vous faire don de ses invendus, vous pouvez lui proposer de plutôt contacter un autre frigo solidaire plus proche de l'emplacement du commerce.
- **Solidarité vis-à-vis d'autres acteurs** : Pour certaines démarches, vous aurez beaucoup plus de poids si vous vous alliez avec les autres frigos solidaires bruxellois et que vous parlez d'une même voix. Ce sera notamment le cas si vous voulez contester certaines mesures, introduire des réclamations, ou encore démontrer l'importance et l'impact de l'ensemble des frigos solidaires à Bruxelles, par exemple en vue d'obtenir des financements.

>> La communication externe

Une autre bonne idée est d'afficher, à l'emplacement de votre frigo, les coordonnées et horaires des autres frigos solidaires bruxellois : cela intéressera sûrement certains de vos bénéficiaires.

>> Les infrastructures

Les sources de nourriture

Qu'il s'agisse de particuliers ou de commerçants, les donateurs de nourriture font partie de vos collaborateurs les plus importants.

Pour savoir avec quels fournisseurs créer des partenariats, le premier critère à prendre en compte est la **proximité physique** entre son emplacement et celui de votre frigo. Renseignez-vous donc sur les commerces situés dans les alentours du frigo. Vous pouvez aussi les sélectionner sur base du type de produits que vous aimeriez récolter.

Il pourrait arriver que les commerçants du quartier voient votre frigo comme un concurrent déloyal. Rassurez-les et expliquez-leur qu'en réalité, **il n'a jamais été constaté que l'arrivée d'un frigo solidaire ait une influence négative sur les commerces alentour**. Si votre frigo est de style « épicerie », vous pouvez également proposer d'adapter vos heures d'ouverture pour qu'elles ne coïncident pas avec les moments de haute fréquentation des commerces. Par exemple, le Frigo partagé de l'ULB n'est ouvert qu'à partir de 14 ou 15 h, afin de ne pas concurrencer les restaurants universitaires actifs sur le temps de midi ; en échange, ces restaurants font parfois don de leurs invendus au frigo.

L'AFSCA

L'AFSCA est un acteur avec lequel il est important que votre frigo solidaire ait une **bonne relation** pour assurer la pérennité du projet. L'Agence est facilement joignable par téléphone, et nous vous encourageons à les appeler en cas de question ou de doute.

Vous avez tout intérêt à **prendre les devants** et à les contacter de votre propre initiative, plutôt que d'attendre qu'ils prennent contact avec vous en cas de problème. Autant partir sur de bonnes bases et construire une relation saine avec cet acteur qui, comme vous, veut œuvrer pour le bien-être des bénéficiaires.

Le voisinage proche

Comment l'arrivée d'un nouveau frigo solidaire est-elle vécue par le **voisinage** de celui-ci ? Dans la plupart des cas, le frigo est vu comme une initiative positive. Les voisins viennent s'y servir avec plaisir et certains deviennent même bénévoles.

Toutefois, dans certains cas, il peut arriver que le lancement d'un nouveau frigo soit à l'origine de quelques craintes et **appréhensions** de la part des voisins. Certains habitants peuvent voir d'un mauvais œil l'arrivée d'un projet qui peut attirer la venue d'une centaine de personnes par jour.

Cependant, ces éventuels soucis initiaux sont facilement surmontables par **la sensibilisation et l'éducation**. Nous vous conseillons, ici aussi, de prendre les devants et d'aller de vous-même prévenir le voisinage proche de l'ouverture prochaine de votre frigo solidaire. Parlez-leur de la plus-value et de l'impact positif du projet et invitez-les à visiter le frigo pour qu'ils constatent eux-mêmes sa dynamique !

Pensez également à établir des partenariats avec les acteurs situés dans votre quartier : écoles, associations, entreprises, centres culturels... Ceux-ci peuvent être d'excellents canaux si vous cherchez des bénévoles ou du matériel, ou tout simplement pour y promouvoir votre projet.

Les acteurs publics

Plusieurs acteurs publics pourraient soutenir votre projet : l'État fédéral, la Région, l'Union européenne... Cependant, celui qui vous aidera le plus sera probablement **la commune**.

Les communes bruxelloises ont joué un rôle significatif dans la mise sur pied de nombreux frigos existants.

- Certains frigos solidaires ont été lancés **sur l'initiative de personnes travaillant à la commune**. Ainsi, le FreeGo d'Etterbeek a été initié par l'échevine du développement durable, tandis que celui de Woluwe-Saint-Pierre a été lancé par une conseillère communale.
- Plusieurs frigos bénéficient d'un **local offert par la commune**. C'est en général cette dernière qui prend en charge le loyer, et parfois même les charges.
- Dans certains cas, la commune a également fourni une partie de **l'équipement** : réfrigérateurs, étagères, tables et chaises...
- La commune pourrait, à certains moments définis, accepter de vous prêter un **véhicule** (voiture, camionnette) afin de réaliser la collecte d'invendus.
- Le **nettoyage** hebdomadaire du local dans lequel est installé le frigo peut éventuellement être réalisé par la commune.
- Le FreeGo d'Etterbeek a établi une collaboration avec Contact Plus, un service dont l'un des objectifs est de fournir des opportunités de volontariat à des personnes âgées résidant dans la commune. Cet arrangement permet au frigo de mobiliser facilement un nombre **suffisant de bénévoles**.

Nous vous conseillons donc fortement de **prendre contact** avec l'administration de la commune où est situé votre frigo. Certains départements et échevinats semblent particulièrement pertinents : développement durable, environnement, action sociale, régie des travaux et bâtiments... Les formes d'aide que vous pouvez espérer obtenir varient en fonction de chaque commune, mais vous ne perdez de toute façon rien à établir un contact avec celle-ci.

Les acteurs de l'aide sociale

Les frigos solidaires ne sont pas les seuls à distribuer de la nourriture aux personnes démunies. Ils s'inscrivent dans un écosystème d'aide sociale qui comporte des ASBL, des entreprises et restaurants sociaux et des acteurs publics tels que les CPAS. La relation que vous entretenez avec ces acteurs est de deux types :

- **Complémentarité :**
 - **Le public des frigos solidaires est plus large** que celui des organismes d'aide sociale, puisque leur accès est généralement non conditionné.
 - Les frigos solidaires ont la particularité d'être plus ciblés sur les **produits frais**.
 - Vous pouvez vous arranger pour adopter des **horaires d'ouverture complémentaires** : par exemple, s'il y a dans votre quartier une épicerie sociale les lundis et jeudis, vous pourriez ouvrir votre frigo solidaire les mardis et samedis.
 - Vous pouvez récolter les invendus d'un même commerce à des jours différents
- **Coopération :**
 - Vous pouvez envisager de **partager un véhicule** ou d'en acheter un en commun.
>> **Les infrastructures**
 - Si un organisme d'aide sociale n'a pas réussi à écouler tout son **stock de nourriture** à temps, il pourrait vous donner ce qui lui reste (et vice-versa).
 - Tout simplement, vous pouvez **vous soutenir les uns les autres** et vous partager des conseils et astuces !

Les acteurs de l'alimentation durable

Tout comme les frigos solidaires, de nombreuses autres organisations sont engagées dans l'alimentation durable et la lutte contre le gaspillage alimentaire. Il peut s'agir d'ASBL, de commerces, de restaurants, de producteurs, d'entreprises, d'applications mobiles...

Considérez ces acteurs comme des partenaires potentiels. Comme pour les acteurs de l'aide sociale, de nombreuses relations de **complémentarité et de coopération** peuvent être développées.

Remarque générale sur l'écosystème

Établir des relations avec différents acteurs de l'écosystème bruxellois ne peut être que bénéfique pour votre frigo solidaire. Des tas de problèmes logistiques peuvent être résolus grâce à l'entraide et la coopération. Nous vous conseillons donc vraiment de vous pencher sur les formes de partenariats potentiels, plutôt que de vouloir tout faire et tout affronter seul. Ne sous-estimez pas l'importance de cette tâche et n'hésitez pas à nommer l'un de vos bénévoles comme responsable des relations extérieures. L'union fait la force ! >> **Les bénévoles**

Apprenez à connaître l'écosystème bruxellois et faites-vous connaître de celui-ci.

Chapitre 10 – La communication externe

Certains frigos solidaires communiquent de manière très proactive sur leur projet, tandis que d'autres préfèrent garder une certaine discrétion et se contentent du bouche-à-oreille pour attirer de nouveaux visiteurs. Quoi qu'il en soit, la **communication externe** est un sujet auquel nous vous invitons à réfléchir.

Représenter le frigo

Pour gérer la communication externe, nous vous invitons à créer un **document descriptif**, reprenant les informations de base et le message central que vous aimeriez transmettre au sujet de votre frigo. Confiez ensuite la tâche à 2 bénévoles : un responsable de la communication externe (à l'aise avec la gestion des médias et autres sollicitations) et un porte-parole (à l'aise quand il doit parler en public ou face à une caméra). >> [Les bénévoles](#)

La présence sur Internet

Nous vous recommandons d'afficher un minimum votre projet sur internet.

Pour ce faire, vous pouvez créer une **page Facebook** (ou un site web) pour votre frigo solidaire. Celle-ci a plusieurs usages :

- **« Vitrine » du projet** : Toute personne ayant entendu parler de votre frigo pourra facilement trouver les informations importantes (adresse, horaires...)
- **Communication avec vos bénéficiaires** : informations sur des changements d'horaires de dernière minute, les fermetures exceptionnelles...
- **Recherches et demandes** : recherche d'un local/emplacement, appel à des dons de matériel, recrutement de nouveaux bénévoles...

Nous vous conseillons de confier la gestion de la page Facebook à un **bénévole** dont ce serait la tâche principale. >> [Les bénévoles](#)

L'identité visuelle

Chaque frigo bruxellois existant possède un logo reprenant le nom du projet. Nous vous conseillons donc de créer, vous aussi, une identité visuelle propre à votre frigo solidaire.

Pour la **création du logo**, faites appel à vos bénévoles : l'un d'entre eux possède certainement quelques compétences en graphisme ou en dessin. Ce logo pourra ensuite, par exemple, être utilisé comme photo de profil de la page Facebook du frigo. Certains projets vont plus loin et utilisent ce logo pour un tas de supports, créés pour les membres de l'équipe ou pour faire la promotion du frigo : t-shirts, badges, casquettes, autocollants...

Répondre aux sollicitations

Les frigos solidaires représentent un concept original et relativement neuf et peuvent attirer une attention parfois considérable sur eux. Votre projet pourrait donc être sollicité par différents types d'acteurs.

- **Personnes souhaitant créer leur propre frigo solidaire** : Ces personnes sont à la recherche de conseils et de retours d'expérience. Vous pouvez bien entendu les renseigner, mais redirigez-les aussi vers ce guide pratique : c'est exactement pour ça qu'il a été conçu !
- **Personnes en quête d'informations** : Il peut s'agir d'étudiants, de chercheurs ou de tout autre acteur qui souhaitent obtenir des informations dans le cadre de la réalisation d'un travail, d'un article...
- **Écoles, associations...** : Ces acteurs souhaitent en général visiter le frigo solidaire. Si vous acceptez, vous pourriez gagner de nouveaux bénéficiaires et établir de nouveaux partenariats. Pour les frigos style « épicerie », nous vous conseillons toutefois d'organiser ces visites en dehors des heures de permanence, pour respecter la discrétion des bénéficiaires et éviter qu'il n'y ait trop de monde au frigo au même moment.
- **Journalistes et médias** : Ils vous contactent en vue d'écrire un article, de réaliser un reportage ou une interview. Ils pourraient soit venir visiter le frigo, soit vous inviter à le présenter au cours d'une émission radio ou télé, par exemple. Si vous acceptez, vous bénéficierez d'une couverture médiatique qui pourrait attirer de nouveaux bénéficiaires et renforcer la crédibilité de votre projet au sein de l'écosystème bruxellois.

>> L'écosystème

Plus votre frigo solidaire est connu, plus vous aurez de facilités à établir des liens avec des donateurs et partenaires potentiels. Bien entendu, vous restez libres de refuser certaines de ces sollicitations si vous estimez qu'elles vous prendront trop de temps, ou si vous ne vous sentez pas prêt à faire visiter votre frigo à des personnes extérieures, par exemple.

Promouvoir le frigo

Enfin, si vous le souhaitez, vous pouvez adopter une attitude plus proactive par rapport à la communication externe et faire la promotion de votre frigo solidaire de plusieurs manières.

- **Organiser un événement de lancement** pour inaugurer le frigo et le faire connaître dans votre quartier
- **Afficher des annonces** chez les commerçants du coin, qu'ils fassent partie de vos fournisseurs ou non
- **Déposer des flyers** dans les boîtes aux lettres des habitants du quartier
- **Contacter des journalistes et médias** pour leur proposer d'écrire un article ou de réaliser un reportage sur votre frigo
- **Parler de votre projet** un maximum autour de vous et compter sur le bouche-à-oreille !

Mesurer les impacts

Pour intéresser les personnes extérieures à votre projet et leur démontrer l'importance de votre frigo, il est important que vous puissiez leur fournir quelques chiffres sur l'impact de celui-ci.

Les bénéficiaires

Il est très difficile d'estimer le **nombre de visiteurs** des frigos en libre accès, puisque ceux-ci sont laissés sans surveillance la majorité du temps. Par contre, dans les frigos style « épicerie », l'organisation de permanences de distribution signifie que les bénéficiaires sont nécessairement en contact avec des bénévoles ; il est donc possible de compter le nombre de visiteurs présents lors de chaque distribution.

Pour cela, il suffit de vous procurer un carnet et de noter **un trait pour chaque bénéficiaire**. Attention, si vous voulez obtenir un nombre hebdomadaire, tenez bien compte du fait que les mêmes visiteurs peuvent venir à plusieurs distributions la même semaine et veillez à ne pas exagérer les chiffres.

Les aliments récoltés

Une information qui est peut-être encore plus parlante est la **quantité de nourriture sauvée du gaspillage** grâce à votre frigo. Il vous sera sans doute compliqué d'obtenir les chiffres exacts, mais vous pouvez au moins établir quelques estimations. Pour ce faire, plusieurs méthodes sont envisageables :

- **Peser.** Les kilos restent l'unité de mesure la plus parlante. Vous pouvez peser les aliments directement sur une balance, mais le problème est que les poids des produits sont très variables. Vous ne pourrez sans doute pas utiliser le même instrument pour peser un plat apporté par un particulier et une caisse de transport remplie d'invendus ; il vous faudra peut-être plusieurs balances différentes. Une autre idée est de vous procurer un pèse-personne et d'y faire monter un bénévole, tenant dans ses mains un bac/sac rempli de produits : regardez le nombre affiché, soustrayez le poids de la personne et vous obtenez le poids des aliments.
- **Mesurer le volume.** Comptez le nombre de sacs / caisses de transport / caddies remplis de produits vous récoltez.
- **Calculer la valeur monétaire.** L'équipe du frigo partagé de l'ULB estime la valeur en euros des invendus qu'ils récoltent.
- **Estimer l'impact environnemental.** Au Frigo pour tous Share Food, les bénévoles tentent de calculer le nombre de tonnes de CO₂ sauvées grâce à leur action.

Quelle que soit la technique que vous choisissiez, la mesure d'impacts représente une charge de travail supplémentaire. Pour que cette tâche ne soit pas trop lourde pour votre équipe, nous vous conseillons de **limiter la démarche dans le temps** : consacrez-y par exemple 4 semaines sur une année (une semaine par saison), ou 7 jours sur 7 semaines différentes. Vous obtiendrez ainsi un échantillon à partir duquel vous pourrez estimer la quantité moyenne récoltée en un an.

Documents utiles

Tout au long de ce guide, nous vous avons redirigé vers d'autres documents qui peuvent vous apporter des informations supplémentaires ou vous servir d'exemples ou de rappels utiles. Nous avons rassemblé tous ces documents sur un **Google Drive** accessible à l'adresse suivante : <https://drive.google.com/drive/folders/1xxs5HVE4iA5OTQIfGoNbfW4OnVXywzIL?usp=sharing>

Allergènes

Aménagement des locaux

Autorisation d'occupation domaniale — exemple

Chaque aliment à la bonne place

Charte des bénévoles — exemple

Convention type don (FdSS)

Enregistrement, autorisation et agrément

En route vers la réussite d'un contrôle AFSCA

Formulaire C45B

Formulaire de demande d'autorisation

Formulaire d'identification des membres d'une association de fait

Guide d'autocontrôle pour le commerce de détail

Hygiène personnelle

Températures

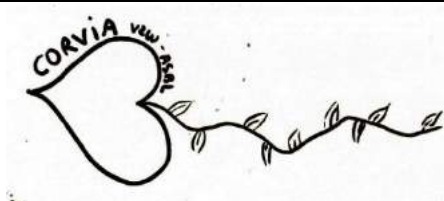
Volontaires en action sociale

Liste d'acteurs ressources

Les frigos solidaires bruxellois

Open Free Go Ouvert de Schaerbeek

Boulevard Lambermont, 444
1030 Schaerbeek



- 1er frigo ouvert de Bruxelles (2014)
- ASBL Corvia
- Inspiré par l'Arabie Saoudite
- 2 réfrigérateurs accessibles 24h/24
- But : combattre la faim
- Sensibilisation : bénéficiaires (santé, solidarité, déchets, etc.) et grand-public (écoles)

[Site internet](#) – [Page Facebook](#)

Open Free Go d'Uccle

Chaussée d'Alseberg, 1065
1180 Uccle



- 2017
- Gare d'Uccle-Calevoet
- Soutenu par la commune pour le local et les charges
- +- 50 tonnes/an et +- 400 bénéficiaires
- +- 50 bénévoles
- 1€ symbolique, charte et carte membre
- Distribution via ticket tiré au sort
- Prix de la Citoyenneté d'Uccle 2018

[Page Facebook](#)

Free Go de Woluwe-Saint-Pierre

Rue Louis Thys, 4
1150 Woluwe-Saint-Pierre



- 2017
- Soutenu par la commune pour le local et les charges
- Cartes de membres mensuelles

[Page Facebook](#)

Frigo partagé de l'ULB

Bâtiment F1
Avenue Paul Héger, 22
1050 Ixelles

- 2017
- Soutenu par l'université pour le local et les charges
- Bourse Stéphane Hessel
- > 79 000 € de récolte/an rien que chez Delhaize
- Pas de produits avec DLC

[Page Facebook](#)



Frigo pour tous – Share Food

Rue Arthur Diderich, 34
1060 Saint-Gilles

- 2018
- Soutenu par le CPAS de St-Gilles pour le local et les charges
- Prix Coup de Pouce de Générations Solidaires
- Distribution par colis

[Site internet](#) — [Page Facebook](#)



FreeGo d'Etterbeek

Chaussée de Wavre, 422
1040 Etterbeek

- 2018
- Récoltes principalement à pied

[Page Facebook](#)



Frigo solidaire d'Ixelles

Rue Jean Vandeuren, 1
1050 Ixelles

- 2018
- Local Communa (charges et petit loyer)
- 1€ de participation
- Fortes collaborations avec autres frigos solidaires et les associations du quartier

[Page Facebook](#)



Acteurs par secteur d'activité

Les acteurs publics

- Union Européenne : www.europa.eu
 - Commissaire de la santé et sécurité alimentaire
 - Commissaire de l'environnement
 - Commissaire d'action pour le climat
- Etat fédéral
 - SPF Sécurité Sociale
 - SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement
 - SPF Emploi, Travail et Concertation sociale : www.emploi.belgique.be
 - SPP Intégration Sociale : www.mi-is.be
 - ONEM : www.onem.be
 - AFSCA
- Région Bruxelles-Capitale : www.be.brussels
 - Bruxelles Environnement : www.bruxellesenvironnement.be
 - Institutions communautaires (Cocom, Cocof, VGC)
 - La Strada
 - Actiris : www.actiris.be
 - Bruxelles Economie et Emploi : www.werk-economie-emploi.irisnet.be
 - Be circular be: www.circulareconomy.brussels
- Communes
 - Échevinats et conseillers
 - Echevinat du développement durable, Agenda21 et Éco-conseillers
 - Echevinat de l'égalité des chances
 - Echevinat de l'économie et du commerce
 - Coordination sociale
 - Régie des bâtiments
 - Gardiens de la paix
 - Service propreté
 - Brulocalis : www.avcb-vsgeb.be
- CPAS
 - DREAM (Distribution et Récupération d'Excédents Alimentaires à Mabru) : www.cpasbru.irisnet.be
 - Centre de Distribution Alimentaire Gratuite d'Uccle : www.cdag.cpasuccle.be
- Police

Acteurs de l'aide sociale

ASBL

- AMA (Fédération des Maisons d'Accueil et des Services d'Aide aux Sans-Abri) : www.ama.be
- Ariane – Centre d'Accueil d'Urgence
- Fédération Des Services Sociaux (FdSS - FdSSB) : www.fdss.be
 - La Concertation Aide Alimentaire
 - LOCO projet
- Eglise Baptiste : www.ubb.be
- Fédération Belge des Banques Alimentaires : www.banquesalimentaires.be

- Fédération des Restos du Cœur : www.restosducoeur.be
- CABA Jette : www.cabajette.be
- Caritas International Belgique : www.caritasinternational.be
- Croix-Rouge de Belgique : www.croix-rouge.be
- Centre Social Protestant : www.csp-psc.be
- Les Guidons du Cœur
- Opération Thermos : www.operationthermos.be
- Soli-food : www.solifood.be
- Société de Saint-Vincent de Paul : www.vincentdepaul.be
- Amis Sans Frontières : www.amis-sans-frontieres.org
- Armée du Salut : www.armedusalut.be
- Réseau des épiceries sociales (REPIS) : www.fdss.be et www.croix-rouge.be
- Bourse aux Dons : www.bourseauxdons.be
- Centres d'entraide
- Infor Etrangers : www.inforjeunesbruxelles.be
- L'Îlot : www.ilot.be
- ASEB : www.aseb.be
- La Rue : www.larueasbl.be
- Le Ciré : www.cire.be
- Le Filet
- Le Foyer : www.le-foyer.be
- Les Samaritains : www.les-samaritains.org
- Maison Mosaïque : www.maison-mosaïque-laeken.jimdo.com
- Maisons de la solidarité : www.ixelles.be/site/75-Maison-de-la-solidarite
- Medex museum : www.medexmuseum.com
- Nativitas : www.nativitas.be
- Plateforme Citoyenne de Soutien aux Réfugiés : www.bxlrefugees.be
- Service Social des Solidarités : www.sesoweb.org
- Snijboontje – La Porte Verte : www.porteverte-snijboontje.be

Restaurants sociaux, solidaires ou d'insertion

- Bel Mundo : www.ateliergrooteiland.be
- Bij Ons / Chez Nous : www.users.skynet.be/cheznous.bijons/
- Comité de la Samaritaine : www.comitedelasamaritaine.com
- Cosmos
- Kaai : www.restaurantdekaai.be
- La Rencontre
- LDC Vives
- Les Uns et les Autres : www.mloc1080.be
- Maison de Quartier Chambéry : <http://www.chambery.be>
- Restojet : www.restojet.be

Acteurs de l'alimentation durable

ASBL

- Arc-en-Ciel : www.arc-en-ciel.be
- RABAD : www.rabad.be
- Réseaux en Transition : www.reseautransition.be
- Réseau ADES : www.reseauades.net
- Quartiers Durables bruxellois : www.quartiersdurablescitoyens.brussels
- 21 Solutions : www.21solutions.eu
- Coduco : www.coduco.be
- Simply Food : www.simplyfood.be
- Slow Food : www.slowfoodmetropolitan.be
- Maitres Frigos : www.maitresfrigo.wordpress.com
- No Javel : www.nojavel.org
- Zero Waste Belgium : www.zerowastebelgium.org
- Alimentation21 : www.scoop.it/t/alimentation21-realisations-publications
- Disco Soupe : www.discosoupe.org
- Ecoconso : www.ecoconso.be
- Eatmosphere : www.eatmosphere.be
- Foodwe : www.foodwe.be
- FruitCollect : www.fruitcollect.be
- Fruitopia
- Paniers bio : www.bioguide.be/paniers
- Réseau des potagers collectifs et familiaux de Bruxelles : www.potagersurbains.be
- GASAP : www.gasap.be
- Collectif KomChéTaMère (KCTM)
- CollectMet : www.cultureghem.be
- Collect'Actif : www.collectactif.be/
- Travi : www.travie.be
- Change For
- Elementerre : www.elementerre.wixsite.com
- Début des Haricots : www.haricots.org
- Rencontre des Continents : www.rencontredescontinents.be
- Réseau des Consommateurs Responsables : www.asblrcr.be
- Food & Pleasure : www.foodandpleasure.be
- BRAL: www.bral.brussels
- Lowco www.lowaco.org
- Worms : www.wormsasbl.org

Commerces

- Beescoop : www.bees-coop.be
- Belgomarkt : www.belgomarkt.be
- Efarmz : www.efarmz.be
- L'Epi : www.lepi.be

- Färm : www.farmstore.be
- Lili Bulk : www.lili-bulk.com
- Le Relais du Triporteur : www.le-relais-du-triporteur.be
- La Vivrière : www.la-vivriere.be
- Vidya Ayurveda : www.vidya-ayurveda.org
- Associations des commerçants de quartiers

HoReCa

- Fédération des restaurants belges : www.belgianrestaurantsassociation.be
- Atelier Groot Eiland : www.aterliergrooteiland.be
- Auberge Jacques Brel
- Cuisine Potager : www.cuisine-potager.be
- Entre Nous : www.entrenousbxl.com
- Refresh Brussels : www.refreshbxl.com
- Greenz Bio Bar: www.greenzbiobar.com
- Kamilou : www.kamilou.be
- Shak'Eat : www.shakeatbe.jimdo.com
- Les Cocottes Volantes
- Envie Atelier : www.envieatelier.be
- Les maitres frigos : maitresfrigo.wordpress.com
- Up Cooking
- Les Gastrosophes

Producteurs

- La Ferme Nos Pilifs : www.fermenospilifs.be
- La Ferme du Chant des Cailles : www.chantdescailles.be
- La Maison Verte et Bleue : www.maisonverteetbleue.be
- Le Champignon de Bruxelles : www.lechampignondebruxelles.be
- Permafungi : www.permafungi.be
- Skyfarms : www.skyfarms.be
- Parckfarm : www.parckfarm.be
- Urban Farm Company : www.urbanfarmcompany.be
- Vert d'Iris : www.vertdiris.net
- URBI Leaf : www.urbileaf.be
- Aquaponie BXL : www.aquaponiebxl.be

Startups, coopératives et entreprises

- FoodWIN : www.foodwin.org
- Too Good To Go (application mobile) : www.toogoodtogo.be
- Happy Hours Market (plateforme internet) : www.happyhours.be
- Phénix (Graapz) (plateforme numérique) : www.graapz.com

Collectifs et particuliers

- Too Much (application mobile) : www.toomuch.surf

Autres

Etablissements académiques

- Universités
- Hautes Ecoles
- Ecoles

Acteurs par pilier

Les infrastructures

- Communa : www.communa.be
- Régie foncière communale ex : www.regiefonciere.bruxelles.be
- La SNCB : www.belgiantrain.be
- La Poste : www.bpost.be
- 123 Logements : www.123rueroyle.be
- Repair Cafés : www.repairtogether.be

La gestion administrative

- Fondation Roi Baudoin : www.kbs-frb.be
- Plateformes de crowdfunding ex : www.crowdin.be
- Crédal Conseil : www.credal.be
- MicroStart : www.microstart.be
- SAW-B : www.saw-b.be
- Econosoc : www.econosoc.be
- La Boutique de gestion : www.boutiquedegestion.be
- Ideji : www.ideji.be
- Fondation Cera : www.cera.be/fr
- Loterie Nationale : www.loterie-nationale.be
- Services Clubs
 - Rotary Club : www.rotary.org
 - Lions Club International : www.lionsinternational.be

Les bénévoles

- Comités de quartier
- Citizendev : www.citizendev.be
- BelCompétence : www.aidscompetence.ning.com
- Plateforme Francophone du Volontariat : www.levolontariat.be
- Service Citoyen : www.service-citoyen.be
- Fédération Bruxelloise des Organismes d'Insertion SocioProfessionnelle : www.febisp.be
- Bruxelles Formation : www.bruxellesformation.be
- Dorifor : www.dorifor.be
- Randstad : www.randstad.be
- Les Scouts : www.lesscouts.be
- Services Clubs

- Vivre Ensemble : www.vivre-ensemble.be

La nourriture

- Associations des Commerçants et lobbies
 - Comeos : www.comeos.be
 - Chambre de Commerce de Bruxelles : www.beci.be
 - Association des Restaurateurs belges : www.belgianrestaurantsassociation.be
- Producteurs (dons ou glanage)
 - Le Réseau des GASAP : www.gasap.be
- Artisans
- Commerces de gros
- Marchés ou criées : www.marches-de-belgique.be
 - Mabru : www.mabru.be
 - BelOrta : www.belorta.be
- Grandes surfaces
- Commerces de détails
 - Commerces DD
 - Bees Coop
 - Zéro Déchet
- Paniers Bios
 - Agricover : www.agricover.be
 - Biobello : www.biobello.be
 - Bioceno : www.bioceno.be
 - eFarmz : www.efarmz.be
 - Fan(e)s de carottes : www.fanesdecarotte.be
 - Ferme de Montaval
 - La Grange en Ville : www.lagrangenville.be
 - Les GASAP : www.gasap.be
 - L'Heureux Nouveau : www.lheureuxnouveau.be
 - Terrabio : www.terrabio.be
- Entreprises de l'agro-alimentaire
- HoReCa
- Tables d'hôtes
 - Communa : www.communa.be
 - 123 logements
 - La Poissonnerie
 - L'allée du Kaai : www.toestand.be
- Ecoles d'hôtellerie
- Cantines
- Bureaux d'entreprises (restes de réunions)

La logistique

- Projet Choud' Bruxelles : www.cocreate.brussels/-Choud-Bruxelles
- Goods to Give : www.goodstogive.be
- Worms : www.wormsasbl.org
- Visiocom : www.visiocombelgique.be
- Dioxyde de Gambettes : www.dioxyde-de-gambettes.com

- Co-oking : www.co-oking.be

Les réglementations

- Guide de législation sociale de la CSC : www.csc-en-ligne.be
- AFSCA : www.afsca.be
- Brufotec : www.brufotec.be

Le public cible

- CPAS : www.avcb-vsgb.be
- FdSS : www.fdss.be
- Guide social : www.guidesocial.be
- La Strada : www.lastrada.brussels
- Maisons et Centres d'accueil
- Maisons médicales

La communication externe

- Associations de Quartiers
- Réseaux sociaux
- Sites d'annonces et newsletters
 - Ecoconso : www.ecoconso.be
 - Réseau ADES : www.reseauades.net
 - Good Food : www.goodfood.brussels
- Carnets d'adresse
 - Surviving in Brussels : www.survivinginbrussels.be
 - Lowco (application mobile) : www.sdgs.be
- FeBisp : www.febisp.be
- Forums internet
- Campus universitaires, bureaux virtuels et mailing-lists d'universités
- Médias

Remerciements

Tout d'abord, nous tenons à remercier chaleureusement **Bruxelles Environnement** qui, dans le cadre de la stratégie Good Food, a soutenu le projet BE COOL et a permis l'élaboration de ce guide pratique. >> www.goodfood.brussels

Un tout grand merci également **aux responsables et aux bénévoles des frigos solidaires de la Région de Bruxelles-Capitale** pour le temps qu'ils nous ont accordé, leur accueil lors de nos visites, ainsi que leur envie de partager leurs expériences à tous ceux qui se lancent dans l'aventure des frigos solidaires.

Nous remercions également **toutes les autres personnes et organisations de l'écosystème** qui nous ont apporté leur aide en vue de la rédaction de ce document. Nous pensons plus particulièrement à l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire, la Fédération des Services Sociaux, le Frigo solidaire de Waterloo, FruitCollect, la Plateforme francophone du Volontariat, le Réseau des Acteurs Bruxellois pour l'Alimentation Durable et Refresh.

Enfin, merci à tous les **animateurs et contributeurs** présents lors du colloque du 29 mars 2019 : Marcelline Bonneau (Refresh), Kathy Brison (AFSCA), Fabrice De Cafmeyer (Agenda 21 CPAS d'Ixelles), Amandine Duelz (PFV), Brigitte Grisar (FdSS), Stefan Kreutzberger (Foodsharing), Géraldine Mariaul (Brufotec), Amélie Noël (Bruxelles Environnement), Nicolas Pourbaix (Brufotec), Benoit Salsac (WORMS) et Aurélien Vandebeyvanghe (Les Gastrosophes).

Éditeur responsable : Thierry Vandebroek (ASBL POSECO)

L'équipe

Recherche et premiers contacts : Morgane Vermeesch

Relation avec les acteurs de l'écosystème : Aliénor Pirlet

Recherche et rédaction du guide : Noémie Brandsteert

Organisation du colloque et communication : Hélène Mallinger

Relectures : Kathy Brison (AFSCA), Adrien Arial, Francine Beya et Brigitte Grisar (FdSS)

Photos : AFSCA, Free Go Woluwe Saint-Pierre, Frigo partagé ULB, Frigo solidaire Ixelles, POSECO,

Ce projet a pu se faire grâce au soutien de Bruxelles Environnement.

Note : La rédaction de ce guide a été clôturée fin avril 2019. Nous avons été attentifs à l'exactitude des informations que nous partageons, mais il est probable que certaines ne seront, un jour, plus d'actualité. Nous vous invitons donc à rester vigilants et à vous tenir au courant des éventuels changements et évolutions qui pourraient survenir.