

Gaudreau / Goll

ANTIGASPI

# Bouffe trottoir

## Des frigos en libre-service permettent aux plus démunis de se nourrir dans la dignité

Pascale Krémer

Le réfrigérateur du futur, finalement, ne sera peut-être pas connecté, ni doté d'un écran tactile. Mais collectif et solidaire. Voilà que le frigo, ce gros électroménager de toutes les cuisines, si banal, familial, avec ses clayettes amovibles, son bac fraîcheur, son air brassé, se voit soudain érigé en ultramoderne symbole de lutte contre le gaspillage alimentaire et d'aide aux plus démunis.

Devant La Cantine, rue 18, restaurant des familles branchées, des frigos, dans le 18<sup>e</sup> arrondissement de Paris, trône un gros réfrigérateur habillé de bois clair. Sur sa porte, un large cercle rouge indique : « Les frigos solidaires ». Dounia Mebtoul, 26 ans, et sa mère, Malika, les deux patronnes, veillent depuis juin 2017 sur ce frigo de rue en libre-service. Qui le peut dépose des aliments. Qui a besoin se sert librement. « C'est devenu un emblème, dans le quartier, sourit Dounia Mebtoul. Ce frigo fédère. C'est la bonne action que l'on fait facilement dans la journée. Beaucoup plus concret qu'un don à une asso ! »

Lors d'un séjour à Londres, en 2012, la jeune femme découvre le *People's Fridge* du quartier de Brixton. Elle se renseigne, apprend l'existence des frigos solidaires allemands – que des milliers de bénévoles remplissent en récupérant les invendus des commerçants –, des frigos communautaires québécois, d'autres expériences belges, espagnoles, indiennes... « Emballée », elle mobilise deux associations à Paris : Le Carillon, qui rassemble les commerçants du 18<sup>e</sup> arrondissement soucieux des sans-abri, et Cap ou pas cap, déjà à l'origine de boîtes à dons. Le 8 juin 2017, après appel à financement participatif, le premier réfrigérateur en partage de Paris est inauguré sur la terrasse de son restaurant.

Qui, pour se charger de le remplir jour après jour ? Elle-même, d'abord, bien que, avec une « mère ayant horreur du gaspillage », elle n'ait que peu de restes. Mais une partie des pourboires sert à faire des courses pour le frigo. Les habitants du quartier, surtout, l'approvisionnent, comme d'autres commerçants et restaurateurs. Tous les soirs, Amir Ghassabian, 57 ans, fait un détour en quittant sa trattoria du 10<sup>e</sup> arrondissement pour déposer pizzas, paninis, potages et desserts invendus, soigneusement emballés et datés. Il discute à l'occasion avec ceux qu'il voit se servir. « Je fais tourner mon commerce, dit-il, mais, une fois la journée terminée, ça fait du bien de partager avec ceux qui sont dans le besoin, les retraités aux petits revenus, ceux qui travaillent et sont quand même à la rue. On ne peut pas changer le monde, mais on peut faire des petites choses. »

En une heure, le frigo se vide. A travers les grandes baies vitrées du restaurant, M<sup>me</sup> Mebtoul veille au grain. Des abus ? Elle n'en voit guère. Elle a en revanche repéré « une cinquantaine de bénéficiaires réguliers », dont certains se sont confiés : des sans-abri qui disent leur gratitude ; des étudiants fauchés ; une retraitée, 600 euros chaque mois, 400 euros de loyer, qui dînait d'une baguette ; une mère de deux enfants s'arrêtant le soir en trottinette, payée au smic, mari au chômage... « C'est un accès aux denrées plus discret, plus simple, que les Restos du cœur, croit Dounia Mebtoul. On ne vous demande pas de papiers, personne ne sait si vous déposez ou prenez quand vous ouvrez la porte du frigo. »

Beaucoup de fruits et légumes, à l'intérieur, d'épicerie sèche et de produits laitiers... L'alcool, les viandes et poissons, les produits déjà entamés sont proscrits. Un petit carnet traîne, sur le dessus, pour indiquer normalement la date de péremption, bien visible, sur le meuble réfrigéré : « Le bénéficiaire est seul responsable des produits qu'il consomme. » Un tel transfert de responsabilité suffit-il à protéger le commerçant en cas d'intoxication ? « Le service juridique d'Identités mutuelle, qui nous soutient, nous l'a confirmé », se rassure la restauratrice.

A la Mairie de Paris, ce risque sanitaire ne semble plus effrayer. Dounia Mebtoul a été reçue le 15 mars par Dominique Versini, l'adjointe chargée des solidarités, pour qui tout cela « va dans le bon sens » : « Donner aux Parisiens et Parisiennes des moyens concrets d'agir pour les plus vulnérables. » Une semaine plus tôt, un vœu en faveur de l'« expérience concluante » des réfrigérateurs solidaires avait été adopté à l'unanimité par le conseil municipal du 18<sup>e</sup> arrondissement, qui en compte déjà trois. Il appelait la mairie centrale à « garantir leur inscription dans l'espace public », en exemptant ces frigos de toute taxe d'étalage, même s'ils occupent un bout de trottoir.

La pression est forte pour une évolution réglementaire. L'association Cap ou pas cap envisage l'implantation de cent garde-manger réfrigérés dans tout Paris, d'ici à 2020, si celui qui est installé avenue Daumesnil depuis décembre continue de prouver son utilité. Ce réfrigérateur-là est associé aux Nouveaux Robinson, magasin bio coopératif

Le frigo solidaire de La Cantine du 18 (rue Ramey, Paris 18<sup>e</sup>). BIGGERBAND



du 12<sup>e</sup> arrondissement. Son responsable, Bastien Gaudray, surveille matin et soir les aliments que lui-même et de généreux clients et voisins proposent. « On voit des gens qui, auparavant, fouillaient dans nos conteneurs de poubelles. Ce ne sont pas uniquement des SDF... Les conditions de récupération sont plus dignes. »

Les frigos collectifs essaient. En 2013, quand cinq jeunes gens avaient lancé les tout premiers en France, non pas dans la rue, mais au sein de lieux de vie commune, à Nancy et Metz (espace de coworking, appart-hôtel, MJC...), l'accueil avait été plus frais. Certains ont péroré, reconnaît Manon Carre, cofondatrice de l'association nancéenne Partage ton frigo. Il en reste trois dans la région Est mais, depuis 2016, d'autres ont ouvert sous le parrainage de l'association à Toulouse, Angers et Vichy. « Le partage alimentaire est démythifié, observe M<sup>me</sup> Carre. Avec le développement de l'économie collaborative, on a appris à faire confiance à son voisin. Et tout le monde souhaite agir contre le gaspillage alimentaire. »

Qui n'a jamais entendu parler des chiffres de l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie, signalant 29 kg d'aliments jetés par an et par habitant en France, dont 7 kg encore emballés ? Après les cabanes à dons, les boîtes à livres, ce nouvel outil de partage qu'est le frigo montre combien la gratuité fait son chemin dans les esprits, combien la précarité fait le sien dans les grandes villes. Sur HelloAsso, site de financement participatif, 27 projets de frigos solidaires sont en cours de collecte. Ils sont, pour la plupart, portés par des jeunes femmes et même des lycéennes ou collégiennes auxquelles la plate-forme Web de Dounia Mebtoul (identites-mutuelle.com/lesfrigosolidaires) a donné la marche à suivre. « Partager un frigo, ce n'est pas la révolution antigaspi, c'est une petite brique », selon Manon Carre. La cofondatrice de Partage ton frigo, ingénieure de formation, imagine déjà l'étape suivante, à Metz : la transformation locale des invendus des supermarchés pour redistribution aux épiceries sociales. Une conserverie version XXI<sup>e</sup> siècle. Un jour, sait-elle, chaque ville aura la sienne.

## Du rab à la cantine

Placer les restes de la cantine dans un gros frigo jaune et permettre aux salariés de se servir gratuitement avant de rentrer chez eux. Cette idée était portée, à travers Lefrigojaune, depuis 2016 par Laurence Kerjean, une quadragénaire qui œuvrait auparavant dans l'accompagnement du changement chez L'Oréal. Les surplus du restaurant d'entreprise étaient enregistrés dans une application grâce à laquelle les employés pouvaient se tenir informés de l'offre. Cette pratique antigaspillage entrait au bilan des actions de Responsabilité sociale des entreprises (RSE). Quelque 400 entreprises avaient déclaré leur intérêt pour ce « frigo jaune » dont l'entreprise fondée par M<sup>me</sup> Kerjean assurait (pour 1500 euros mensuels) la livraison, l'installation, la publicité interne, le nettoyage quotidien et la mesure d'impact RSE. « Dans les tests réalisés en milieu urbain, dit-elle, les employés prenaient souvent pour donner aux SDF en sortant. Mais cela

aidait aussi les stagiaires ou les mères de famille. »

Mais le projet vient d'être mis en sommeil. Aucun des grands de la restauration collective n'a accepté de jouer le jeu. Chez Sodexo France, par exemple, on salue la démarche mais on attend des « solutions » concernant « la réglementation sur la manipulation des produits entre nos restaurants et les frigos ». « Les trois grands groupes qui se partagent le marché se retranchent derrière une interprétation maximaliste du principe de précaution », confie, dépitée, Laurence Kerjean. Pourquoi ce blocage ? Parce que ces repas invendus, déjà subventionnés à moitié par l'entreprise, génèrent des revenus ? Qu'ils peuvent être revendus pour méthanisation ? Quoi qu'il en soit, M<sup>me</sup> Kerjean espère que la loi Garot (février 2016) contre le gaspillage, qui oblige les grandes surfaces à donner leurs invendus alimentaires, soit étendue à la restauration collective.