



BRUXELLES POUVOIRS LOCAUX  
SERVICE PUBLIC RÉGIONAL DE BRUXELLES

# FRIGOS SOLIDAIRES DANS LES ÉCOLES





## OBJECTIFS

Soutenir les mamans solos dans leur vie quotidienne en les soulageant en fin de journée. Éviter les achats alimentaires, le rangement des courses et la préparation du repas, économisant ainsi de la fatigue, du temps et de l'argent. Offrir un repas sain et équilibré qui profite tant à la mère qu'aux enfants.



## PUBLIC-CIBLE

Le projet vise les familles monoparentales gérées par des femmes ainsi que leurs enfants. Toutefois, tout parent pourra se servir des repas mis à disposition.



## DURÉE

Chaque jour d'école.



## LIEU

Écoles communales.

## DESCRIPTION DU PROJET

Les cantines scolaires se retrouvent quotidiennement avec des excédents alimentaires et recherchent des alternatives pour les redistribuer plutôt que de les jeter.

Or, les menus proposés à l'école, bien que ne s'inscrivant pas dans la grande gastronomie sont néanmoins variés, sains, équilibrés et suivis par des diététiciens qui mettent l'accent sur l'apport nécessaire en protéines, en glucides, légumes diversifiés etc.

De plus, les mères seules doivent faire face à une charge financière alimentaire quotidienne avec un seul revenu. Pour celles qui travaillent, elles vivent une « double journée de travail », devant faire les courses et le dîner dès leur retour à la maison, tout en étant passées par la « case école ».

Quant aux mamans n'ayant pas d'emploi, le coût de l'alimentation est pour elles encore plus important. Enfin, les familles à faibles revenus s'alimentent souvent de façon déséquilibrée (peu de fruits et légumes, aliments bon marché ultratransformés, boissons sucrées...). De ce fait, elles sont davantage touchées par les problèmes de santé, de surpoids, et/ou de carences alimentaires.

Ainsi, la mise à disposition des surplus alimentaires de la cantine scolaire, par la simple installation d'un frigo au sein de l'école, aide les mamans tant du point de vue du temps, de l'argent que de la santé de toute la famille.

Même si ce n'est pas le but premier, l'action permettra de réduire drastiquement le gaspillage alimentaire et donc aidera à la préservation de l'environnement.



## COMMUNICATION

La communication visera à mettre en valeur tous les avantages de l'action sans mettre l'accent sur la situation de pauvreté de certaines familles, et ce afin de ne pas les stigmatiser.

La communication se fera par tous les canaux de communication de l'école : réunions parents/professeurs ou direction, comité de parents, fiches d'information, site web, médias sociaux, affiches dans les couloirs, brochure ou flyer dans le cartable, etc.

Par l'organisation d'activités spéciales axée sur la cuisine et l'alimentation : journées de sensibilisation, ateliers de cuisine, présentations ou discussions en classe pour sensibiliser davantage les élèves à la problématique du gaspillage alimentaire.

En impliquant les enseignants et la direction : les soutenir à intégrer le frigo solidaire dans leur enseignement, en abordant des sujets tels que la sécurité alimentaire, la santé, la lutte anti-gaspi, l'alimentation saine et durable.

## CRITÈRES À PRENDRE EN COMPTE

**Éviter la stigmatisation** : le but étant d'aider les mamans solos, mais pas de les stigmatiser, il faudra un peu de finesse pour communiquer efficacement sur le frigo solidaire, et mettre en avant les aspects positifs, l'importance de la solidarité responsable, de la lutte contre le gaspillage et les divers avantages pour toutes et tous. Éviter de parler de « pauvreté » « précarité » « défavorisé » « famille en difficulté », personne n'a envie de s'identifier à cela, et certainement pas les mères qui portent tout sur leurs épaules dans la plus grande dignité...

**Accessibilité et discrétion** : les frigos doivent être placés dans des lieux stratégiques, facilement accessibles pour les parents, mais de préférence hors de la vue directe de toutes et tous. En effet, la pudeur ou un sentiment de honte pourrait empêcher les personnes qui en ont le plus besoin de venir se servir librement.

**Clarté** : pour la bonne compréhension de toutes et tous, des pictogrammes indiqueront l'emplacement des frigos et le principe du projet de façon claire et engageante. Les aspects de gratuité et d'hygiène seront mis en exergue.



### SERVICE PILOTE DE L'ACTION

Beaucoup de services communaux pourraient porter ce projet : Famille, Jeunesse, Égalité des chances, Prévention, Écoles, Social, Santé...



### PARTENAIRES

- La direction de l'école, le personnel en cuisine, le personnel chargé du service de la cantine, le comité des parents.
- Tous les enfants de l'école, les parents et les enseignants afin qu'ils aient un engagement ouvert et actif dans le projet.
- Bruxelles Environnement, des ASBL locales investies dans la distribution alimentaire.



**Sensibiliser le personnel des garderies :** la pudeur de certaines mamans les empêcheront de se servir librement. Une invitation du personnel de la garderie pourra les rassurer (montrer les plats dans le frigo, proposer des yaourts) ou encore proposer directement à l'enfant s'il est réceptif.

**Informé sur le contenu des plats,** la date de mise en conservation sous vide ainsi que la date limite de consommation. Il est indispensable que la composition de base des denrées alimentaires mises à disposition soit identifiée par les cantines scolaires et clairement identifiable pour les parents.

**Hygiène :** les plats doivent être manipulés, emballés et réfrigérés de façon très précise. Le frigo doit également être réglé à une température précise, nettoyé de façon optimale etc. Afin de ne prendre aucun risque sanitaire, il est utile de prendre tous les renseignements nécessaires par exemple sur le site de l'AFSCA ([Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire](#)).

## ÉVALUATION

Collecter des données avant et après la mise en place de l'initiative : quantités de nourriture en surplus dans les cantines, besoins et demandes des familles monoparentales, prévalence de problèmes de santé liés à l'alimentation sur un plus long terme.

Tenir un registre précis des quantités de nourriture redistribuées depuis les cantines vers les frigos installés dans les écoles. Cela permettra de déterminer l'impact de l'initiative en termes de réduction du gaspillage alimentaire.



## BUDGET À PRÉVOIR

- Frais de conception et diffusion de matériel éducatif.
- Frais de communication, de promotion, de publication, d'édition en ligne de l'initiative.
- Frais administratifs.
- Achat, transport et installation des frigos (+ sur le long terme nettoyage, maintenance et contrôle régulier de qualité).
- Frais de formation/sensibilisation du personnel de la cantine (manipulation, conservation, nettoyage).
- Frais de formation/sensibilisation du personnel de la garderie.
- Frais liés à l'organisation d'ateliers, de campagnes de sensibilisation et de tout autre événement visant à éduquer à la nutrition, le gaspillage alimentaire et les avantages de l'initiative.

Suivre le nombre de familles qui bénéficient des produits alimentaires redistribués : nombre de repas pris. Cela permettra de mesurer l'impact sur les familles en difficultés.



**Feedback** : réaliser des enquêtes ou des entretiens pour recueillir les témoignages et les impressions des familles bénéficiaires. Mesurer comment l'initiative a influencé leur alimentation, leur budget et leur bien-être. S'assurer que les familles monoparentales ont eu accès à ces repas en suffisance.

**Participation et sensibilisation** : mesurer et quantifier la participation des écoles, des services communaux et des parents.

**Communiquer sur l'impact** : l'impact positif de l'action doit être mis en avant (quantité de nourriture sauvée, de personnes aidées, ou d'autres indicateurs pertinents) et ce afin de renforcer la motivation et l'engagement de toutes et tous.



## LIENS

### Quelques liens intéressants :

- Site de l'AFSCA (Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire)  
<https://www.favv-afsca.be/>  
Page 8 : les recommandations de conservation des plats réfrigérés pour l'Horeca-  
**AFSCA**  
[https://www.favv-afsca.be/autocontrole-fr/guides/distribution/g023/\\_documents/G-023\\_v2\\_04072013\\_fr.pdf](https://www.favv-afsca.be/autocontrole-fr/guides/distribution/g023/_documents/G-023_v2_04072013_fr.pdf)
- Comment créer et gérer un frigo solidaire en Région de Bruxelles-Capitale ? **Be Cool**  
[be\\_cool\\_guide\\_24-05-19\\_0.pdf](https://www.be_cool_guide_24-05-19_0.pdf) (goodfood.brussels)
- Un projet plus large mais toutefois intéressant sur la **France, commune de Saint-André de Cubzac**  
[https://www.zerowastefrance.org/wp-content/uploads/2021/10/document-saint-andre-de-cubzac\\_matinee-technique\\_20\\_10\\_21.pdf](https://www.zerowastefrance.org/wp-content/uploads/2021/10/document-saint-andre-de-cubzac_matinee-technique_20_10_21.pdf)