

**h e g**

Haute école de gestion  
Genève

**Lutter contre le gaspillage alimentaire  
avec l'implantation d'un frigo solidaire et social  
en ville de Genève**

**Travail de Bachelor réalisé en vue de l'obtention du Bachelor HES**

par :

**Nadina MARQUES DA SILVA**

Conseiller au travail de Bachelor :

**David MARADAN, Chargé de cours HES**

**Genève, le 18 août 2017**

**Haute École de Gestion de Genève (HEG-GE)**

**Filière Economie d'entreprise**

## Déclaration

Ce travail de Bachelor est réalisé dans le cadre de l'examen final de la Haute école de gestion de Genève, en vue de l'obtention du titre de Bachelor of Science en économie d'entreprise.

L'étudiant a envoyé ce document par email à l'adresse d'analyse remise par son conseiller au travail de Bachelor pour analyse par le logiciel de détection de plagiat URKUND. <http://www.orkund.com/fr/student/392-orkund-faq>

L'étudiant accepte, le cas échéant, la clause de confidentialité. L'utilisation des conclusions et recommandations formulées dans le travail de Bachelor, sans préjuger de leur valeur, n'engage ni la responsabilité de l'auteur, ni celle du conseiller au travail de Bachelor, du juré et de la HEG.

« J'atteste avoir réalisé seule le présent travail, sans avoir utilisé des sources autres que celles citées dans la bibliographie. »

Fait à Genève, le 18 août 2017

Nadina MARQUES DA SILVA

## Remerciements

Mes remerciements vont en premier lieu à Monsieur David MARADAN, mon conseiller au travail de Bachelor, pour sa disponibilité, son soutien et ses réponses à mes diverses interrogations tout au long de cette réflexion et de la rédaction.

Mes remerciements vont également à toutes les personnes qui ont participé de près ou de loin à la réalisation de ce travail ; aux nombreuses personnes qui ont répondu à mon enquête quantitative, ainsi qu'à celles qui ont pris un moment pour me recevoir malgré un agenda chargé : M. Fabien CORDEIRO de HappyFrigo, M. Dan ACHER de Happy City Lab, M. Joël BOVET de Caritas, M. Marc NOBS de Partage, Mme Hélène CONRADIN de Resto'Scout, Mme Emmanuelle COGNARD du Service de la consommation et des affaires vétérinaires, M. Christophe PETIT et Mme Patrizia GRUSSO du Service de la sécurité et de l'Espace Public.

Un grand merci à Madame Cristiana DI ANTONIO pour la relecture du travail, pour les moments d'échanges dans le but d'améliorer mon projet et pour son engagement à mes côtés.

Je souhaite également remercier Madame Nima AHMED, graphiste, qui a su réaliser à merveille le logo que je souhaitais avoir.

Un remerciement spécial à Monsieur Pablo FERREIRO de l'Espace de quartier Sécheron pour avoir accepté de participer en tant que juré externe à ma soutenance orale.

Au terme de cette réalisation, je remercie ma famille et toutes les personnes qui me sont chères pour leur patience, leur encouragement et leur confiance indéfectible tout au long de ces années à la Haute Ecole de Gestion et plus particulièrement lors de ce Travail de Bachelor.

# Résumé

*« Soyez le changement que vous voulez voir dans le monde. »*

(Mohandas Karamchand Gandhi)

A l'origine du projet, un constat d'échec lié au dysfonctionnement de notre planète : l'excédent de nourriture qu'on jette pour certains et la carence alimentaire pour d'autres.

Comment est-il possible de mettre en place quelque chose qui vienne répondre, localement, à cette triste réalité en créant un élan de solidarité qui produise des valeurs positives, telles que le partage et l'entraide humaine ? Avec cette volonté de changement et mon expérience personnelle, m'est venue l'idée d'analyser la pertinence de la mise en place d'un frigo solidaire et social afin d'améliorer, même de façon minime, le quotidien des habitants précarisés en Ville de Genève. Un frigo dans lequel on peut déposer et prendre de la nourriture pour aider son prochain et dans le même ordre d'idées réduire le gaspillage alimentaire, puisqu'actuellement, en Suisse, nous peinons à le diminuer.

Cette démarche s'est concrétisée dans différents pays pour lutter contre des problématiques différentes : en Allemagne, contre le gaspillage alimentaire, en Argentine pour le partage et la création du lien social entre personnes marginalisées.

Ce travail ne veut pas être seulement une réflexion théorique ; il a comme ambition de proposer des pistes concrètes de réalisation du projet. J'analyse dans ce travail la faisabilité à travers les différentes étapes à suivre pour une telle mise en place, des conditions à satisfaire pour son implantation à son implémentation. Suit une analyse de marché afin de recueillir les impressions des futurs utilisateurs mais également des autorités compétentes. Enfin, un plan de communication et une analyse financière.

Même si l'idée d'avoir des citoyens actifs qui collaborent pour créer un quotidien meilleur semble plaire et est viable d'un point de vue financier, il est pour le moment impossible de mettre en place un frigo solidaire et social de la sorte. C'est pourquoi des recommandations sont émises afin de remédier aux points négatifs du projet et de le rendre réalisable.

# Table des matières

Déclaration.....	i
Remerciements.....	ii
Résumé .....	iii
Table des matières .....	iv
Liste des tableaux .....	vii
Liste des figures.....	vii
1. Introduction .....	1
2. Le projet.....	3
2.1 Offre.....	3
2.2 Valeurs .....	3
2.3 Objectifs généraux.....	4
2.4 Méthodologie.....	5
3. Implantation.....	6
3.1 Localisation et identité visuelle .....	6
3.2 Acteurs.....	8
3.3 Utilisateurs.....	10
3.4 Partenaires .....	11
4. Implémentation .....	13
4.1 Cadre règlementaire .....	13
4.2 Sécurité de l'installation.....	14
4.3 Sécurité alimentaire.....	15
4.4 Gestion des risques.....	17

<b>5. Analyse de marché .....</b>	<b>19</b>
5.1 Habitudes de consommation .....	19
5.2 Segmentation & ciblage .....	20
5.3 Etude quantitative & qualitative.....	21
5.4 SWOT .....	27
5.5 PESTEL .....	28
<b>6. Marketing &amp; Communication .....</b>	<b>31</b>
6.1 Intitulé du projet et logo .....	31
6.2 Site Internet .....	32
6.3 Réseau social .....	33
6.4 Presse écrite.....	34
<b>7. Analyse financière .....</b>	<b>35</b>
<b>8. Recommandations.....</b>	<b>38</b>
<b>9. Conclusion .....</b>	<b>41</b>
<b>Bibliographie.....</b>	<b>43</b>

<b>Annexe 1 : Entretien qualitatif « HappyFrigo »</b> .....	<b>49</b>
<b>Annexe 2 : Entretien qualitatif « Happy City Lab »</b> .....	<b>51</b>
<b>Annexe 3 : Entretien qualitatif « Partage »</b> .....	<b>54</b>
<b>Annexe 4 : Entretien qualitatif « Service de la Sécurité et de l'Espace Public (SSEP) »</b> .....	<b>58</b>
<b>Annexe 5 : Entretien qualitatif « Service de la Consommation et des Affaires Vétérinaires (SCAV) »</b> .....	<b>61</b>
<b>Annexe 6 : Entretien qualitatif « Caritas » -</b> .....	<b>64</b>
<b>Annexe 7 : Entretien qualitatif « Resto'Scout »</b> .....	<b>67</b>
<b>Annexe 8 : Enquête quantitative – Questions</b> .....	<b>70</b>
<b>Annexe 9 : Enquête quantitative – Résultats</b> .....	<b>75</b>
<b>Annexe 10 : Règlement d'usage</b> .....	<b>83</b>
<b>Annexe 11 : Site Internet</b> .....	<b>84</b>
<b>Annexe 12 : Devis thermomètre</b> .....	<b>87</b>
<b>Annexe 13 : Devis « Les Nouvelles »</b> .....	<b>88</b>

## Liste des tableaux

Tableau 1 : SWOT.....	27
Tableau 2 : PESTEL.....	30
Tableau 3 : Bilan de fondation.....	35
Tableau 4 : Compte de résultat .....	36
Tableau 5 : Bilan en fin d'année .....	37

## Liste des figures

Figure 1 : Cartographie territoriale de la Ville de Genève .....	7
Figure 2 : Armoire réfrigérée vitrée .....	8
Figure 3 : Intérêt pour le concept .....	22
Figure 4 : Implantation.....	23
Figure 5 : Revenu des ménages .....	24
Figure 6 : Gaspillage alimentaire en Suisse.....	25
Figure 7 : Logo FreeGo .....	31
Figure 8 : Réseau social.....	33



# 1. Introduction

Vous avez, j'en suis sûre, déjà affronté cette situation : un départ en vacances programmé pour le lendemain et dans votre réfrigérateur des aliments encore propres à la consommation, mais avec une date de péremption qui ne peut pas attendre votre retour. Même si l'idée d'en faire bénéficier un tiers vous est passée par la tête, le plus naturellement du monde vos aliments vont finir à la poubelle alors qu'ils pourraient permettre à un ménage de finir plus facilement le mois.

Aujourd'hui, notre mode de consommation générale a beaucoup changé comparativement à quelques décennies en arrière. Depuis les années 1990, la mondialisation inaugure une nouvelle ère planétaire dont la consommation fait partie intégrante. Notre alimentation, elle aussi, a considérablement évolué ; nous ne nous contentons plus des aliments produits à l'intérieur de nos frontières, mais nous consommons toutes sortes de nourritures venues du monde entier. A cela s'ajoute parfois une façon de consommer qui est dans certains cas plus du ressort d'une tendance que d'une conviction personnelle. Le véganisme et le sans gluten font de plus en plus d'adeptes, même si les personnes n'ont pas d'allergies alimentaires.

Cette nouvelle façon de s'alimenter, et d'acheter, bénéficie à l'économie, car certaines entreprises voient le jour et se spécialisent dans la vente de produits qui se différencient de ceux vendus en grandes surfaces. Malheureusement, le revers de la médaille est très préoccupant puisque la société pratique aujourd'hui une surconsommation qui entraîne une production de déchets alimentaires très importante.

On utilise le terme gaspillage alimentaire dès lors que de la nourriture encore propre à la consommation est jetée à la poubelle. Ce gaspillage se produit tout au long de la chaîne de vie ou de production du produit. En Suisse, 2.3 millions<sup>1</sup> de tonnes de nourriture sont gaspillées chaque année, ce qui représente en moyenne 300 kg par personne et par année. Ce nombre est uniquement calculé sur les pertes et les déchets évitables ; les parties non comestibles comme les déchets provenant de la préparation des plats ne sont pas prises en compte. On pourrait penser que la plupart

---

<sup>1</sup> STEVAN, Caroline, 2016. Gaspillage alimentaire : la Suisse généreuse avec ses poubelles. *Le Temps* [en ligne]. 21 septembre 2016. [Consulté le 14.03.2017]. Disponible à l'adresse : <https://www.letemps.ch/societe/2016/09/21/gaspillage-alimentaire-suisse-generouse-poubelles>

des déchets sont générés par le commerce de détail, alors qu'en réalité celui-ci ne représente que 5% du gaspillage total. En revanche, les ménages contribuent à hauteur de 45% à ces pertes, ce qui est près de la moitié des déchets produits chaque année en Suisse<sup>2</sup>. Nous sommes bien à la traîne par rapport à nos voisins français qui jettent entre 20 et 30 kg de nourriture par an et par personne<sup>3</sup>. Peut-être faudrait-il sensibiliser davantage la population suisse à ces chiffres afin de les réduire.

Beaucoup de produits jetés aux ordures sont encore propres à la consommation, même après une date limite de consommation (DLC) dépassée. Il a été prouvé par différentes études, dont une enquête suisse (A Bon Entendeur) que certains produits peuvent être consommés des mois après leur DLC, comme les gâteaux secs, les conserves et toutes sortes de féculents secs. Bien évidemment, sur certains produits alimentaires frais tels que la viande en barquette, il faut être plus vigilant. Pour ce faire, il suffit parfois de faire appel à trois sens : la vue, l'odorat et le goût. Si les trois sont validés, le produit peut être consommé.

L'idée de mettre à disposition des habitants, dans la rue, des frigos afin que la population puisse soit y entreposer des aliments ou des plats préparés soit se servir de ce qu'il y a à disposition, a vu le jour pour la première fois en Allemagne, en 2012. Aujourd'hui, ce sont près de 1'700 bénévoles qui surveillent les frigos à Berlin et qui participent au ramassage des invendus dans les supermarchés. Ce concept a connu un grand succès et a continué de se développer dans différents pays : en France, en Espagne, en Argentine, en Belgique, au Québec, etc.

En Suisse, le concept a vu le jour à Berne où plusieurs plateformes d'échange de nourriture sont nées en avril 2015, grâce à l'association « Bern isst Bern ». À Genève, seul un projet s'est développé : le « Happyfrigo », proposé par cinq étudiants de la HES-SO. Ils proposent de mettre en place un frigo solidaire dans un immeuble auquel seulement les résidents ont accès. La lutte contre le gaspillage alimentaire devient primordiale pour l'économie, mais le frigo solidaire permet également la création d'une économie de partage et introduit la notion de lien social, ce qui est une nécessité à Genève.

---

<sup>2</sup> Gaspillage alimentaire. WWF [en ligne]. [Consulté le 14 mars 2017]. Disponible à l'adresse : <https://lc.cx/qz7w>

<sup>3</sup> DE LA CHESNAIS Eric, 2017. « Comment une loi a réussi à réduire le gaspillage alimentaire en France. » Le Figaro [en ligne]. 03 février 2017 [Consulté le 14.03.2017]. Disponible à l'adresse : <https://lc.cx/qzhW>

## **2. Le projet**

### **2.1 Offre**

Le projet que je défends consiste à implanter en Ville de Genève un réfrigérateur solidaire et social. Celui-ci fonctionne comme un frigidaire ordinaire, à la seule différence qu'il est en libre accès, 24 heures sur 24, 7 jours sur 7, qu'il est placé dans la rue et qu'il est accessible à tous. C'est-à-dire que n'importe qui peut soit y déposer de la nourriture encore consommable soit en prendre. Les denrées déposées se limitent aux fruits et légumes, aux boissons fermées de tous types ainsi qu'aux produits laitiers fermés. Ces denrées ont une durée de vie plus longue et comportent moins de risques de contamination. Ce frigo n'est pas réservé aux personnes sans domicile fixe, mais il est destiné à toutes les personnes sensibilisées par cette démarche. L'idée est de redistribuer gratuitement le surplus de nourriture à ceux qui en ont besoin et ainsi faire participer les citoyens à la réduction du gaspillage alimentaire tout en satisfaisant un besoin fondamental et en favorisant la création de lien social.

Pour l'implémentation du premier frigo solidaire et social, je me charge personnellement de sa mise en place et de sa gestion ; la forme juridique de l'entreprise est en nom propre. Je ne m'inscrirai pas au registre du commerce, car je n'atteins pas un revenu annuel de CHF 100'000.-. Par la suite, plusieurs bénévoles seront mis à contribution ; le collectif est donc envisageable, ainsi que la création d'une association.

Ma vision à court terme, dans le cadre de ce travail de Bachelor, est de déterminer si l'implantation d'un frigo social unique en Ville de Genève est possible et si la population y est réceptive. Si les résultats du projet pilote s'avèrent concluants, l'objectif à moyen terme sera de démultiplier l'installation. Il faudra alors vérifier si toutes les conditions préalables à l'implantation d'un seul frigo sont reproductibles. En ce qui concerne la vision à long terme, des partenariats collaboratifs devront être mis en place. Ces partenariats se feront dans la perspective d'implantations de frigos communautaires hors Ville de Genève, tout en restant dans le canton.

### **2.2 Valeurs**

Faire d'une pierre deux coups : ne jetez plus, partagez et profitez de l'occasion pour faire connaissance ! Le but est d'apporter une assistance alimentaire à qui en a besoin par des personnes qui souhaitent le faire sans devoir être inscrites dans un organisme.

La démarche consiste à proposer une nouvelle façon de consommer en diminuant les déchets. De cette façon, un réseau communautaire pourra aussi être créé.

Les deux principales valeurs mises en avant avec ce projet sont le partage et l'augmentation du bien-être de la société. En effet, se sentir inclus, reconnu et accompli dans la société sont des besoins essentiels pour l'humain comme le démontre la pyramide de Maslow. Il suffit parfois d'une démarche simple pour réaliser de grandes choses.

### **2.3 Objectifs généraux**

L'objectif de ce travail est de montrer la faisabilité de l'implantation de frigos communautaires en Ville de Genève, afin de remédier au gaspillage alimentaire et de développer un réseau humain et solidaire de partage.

L'objectif premier est d'implanter un frigo unique, comme frigo pilote. Il permettra de recueillir les réactions de la population, mais également des intervenants se situant en amont de la réalisation du projet. Il sera positionné à partir du mois de septembre 2017 en Ville de Genève, sur la rive gauche, de préférence dans un quartier populaire et qui accueille différents événements culturels tout au long de l'année. Après six mois de mise en place, en mars 2018, les premières conclusions seront tirées. Si celles-ci devaient être négatives, la mise en place continuerait. Une première période de six mois est nécessaire, puisque nous serons dans la trêve hivernale et que les interactions peuvent diminuer pendant cette saison. Cette période est propice aux légumes d'hiver, ce qui ne devrait pas freiner l'apport de denrées alimentaires dans le frigo.

Il est nécessaire de laisser un temps d'adaptation à la population ; les changements de comportements prennent du temps. Une nouvelle conscience de consommation plus raisonnable et plus collective est créée, de nouveaux réflexes sont mis en place et se transforment au final en habitude. Ceci est le but recherché par ce projet, une augmentation de l'économie de partage.

Le second objectif est d'implanter un frigo sur l'autre rive du canton (rive droite), à partir d'avril 2018, tout en restant relativement central, là où la population est la plus présente. Il est important de pouvoir comparer les rives, puisque les interactions peuvent être différentes. Simultanément, un frigo en campagne est installé, afin de pouvoir analyser l'intégration du projet en milieu rural.

Bien entendu, si l'occasion venait à se présenter d'installer un frigo sur le domaine privé, cela serait un plus. Cette installation fonctionnerait dès le lancement du projet, c'est-à-dire en septembre 2017.

## **2.4 Méthodologie**

Afin de répondre à mon objectif à court terme, il faut commencer par une pré-étude dans laquelle toutes les recherches littéraires relatives à l'ensemble de mon sujet devront être réalisées. Cette pré-étude servira à fixer le cadre de mon projet.

Dans un deuxième temps, il sera nécessaire d'identifier les enjeux positifs ou négatifs autour de cette initiative, que ce soit pour la population nécessiteuse, les généreux donateurs ou encore pour la Ville de Genève. En effet, un projet humanitaire/humaniste peut paraître sain aux yeux de la majeure partie de la société, mais peut être ressenti comme retort pour certains individus.

Pour mettre en avant les enjeux, il est important de procéder à une enquête quantitative auprès d'un grand nombre de personnes d'horizons différents. Cette enquête permet de déterminer la perception générale quant au projet, même si les personnes interrogées représentent un petit échantillon par rapport au bassin de population de la Ville de Genève. Ce sondage d'opinions aide également à déterminer certaines composantes de l'étude de marché, comme par exemple l'emplacement idéal d'un premier frigo communautaire. Une fois le sondage réalisé, il convient d'analyser les réponses et d'en tirer des résultats pertinents. Il faut également réaliser des entretiens qualitatifs auprès de personnes confrontées au quotidien à la problématique, puisque ces dernières ne sont peut-être pas représentées dans le sondage quantitatif.

Il est également important de définir la logistique et la gestion du frigo. Il faut réfléchir, entre autres, à comment le frigo sera rempli ; quelles sont les restrictions à fixer pour respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire associées au projet.

A ce stade, les conclusions sur la faisabilité de l'implantation pourront être tirées : soit le projet peut se développer et à ce moment un plan de communication est élaboré ; soit, malheureusement, il faut réfléchir à une alternative tout en gardant l'idée de base : le frigo communautaire, la réduction du gaspillage alimentaire et un espace de relation humaine.

## 3. Implantation

### 3.1 Localisation et identité visuelle

L'emplacement du frigo solidaire et social est un critère stratégique du projet : il doit être suffisamment visible pour être reconnu et être partie intégrante du quotidien des habitants du quartier ; par contre, il doit être à l'abri des regards inopportuns, puisque la population nécessiteuse appréhende d'être vue en train de se servir. La peur du regard des autres doit être analysée dans cette démarche : l'impression d'être observé et jugé, ce qui est un mécanisme naturel lors d'un dépôt ou d'un retrait, peut être un frein pour certaines personnes. Une « intimité » doit être créée autour du frigo, il doit être installé dans un cadre sécurisant et non pas au milieu de nulle part. De la sorte, le petit vandalisme est aussi diminué.

Plainpalais se prête bien au projet puisque le quartier est central et fréquenté ; on y trouve aussi bien des écoles que des entreprises. En plus de cela, le quartier encourage les actions de solidarité : il propose en outre le Réveillon de la solidarité, le 31 décembre, pour les personnes démunies ou isolées. L'évènement attire chaque année en moyenne 600 personnes. C'est un quartier qui accueille plusieurs jours par semaine (mardi, vendredi et dimanche) un grand marché de fruits et légumes, ce qui peut être bénéfique pour le remplissage du frigo. En plus, Plainpalais accueille un certain nombre d'évènements culturels que ce soit sur la Plaine de Plainpalais ou au Zabriskie Point, un espace dédié à l'art contemporain.

La Jonction, plus précisément le parc Gourgas qui accueille la Maison de quartier, est un lieu à privilégier. Ce parc a été complètement réaménagé en 2010 pour laisser place, en plus des jeux pour enfants, à un banc circulaire qui entoure « l'arbre à palabres » (à l'origine inspiré de la tradition africaine, où les villageois se retrouvaient le soir pour discuter) afin que les promeneurs puissent échanger. Pendant l'été, plusieurs repas conviviaux, « Les régals », y sont organisés pour les habitants du quartier, ce qui permet de mettre également en avant le frigo solidaire et social.

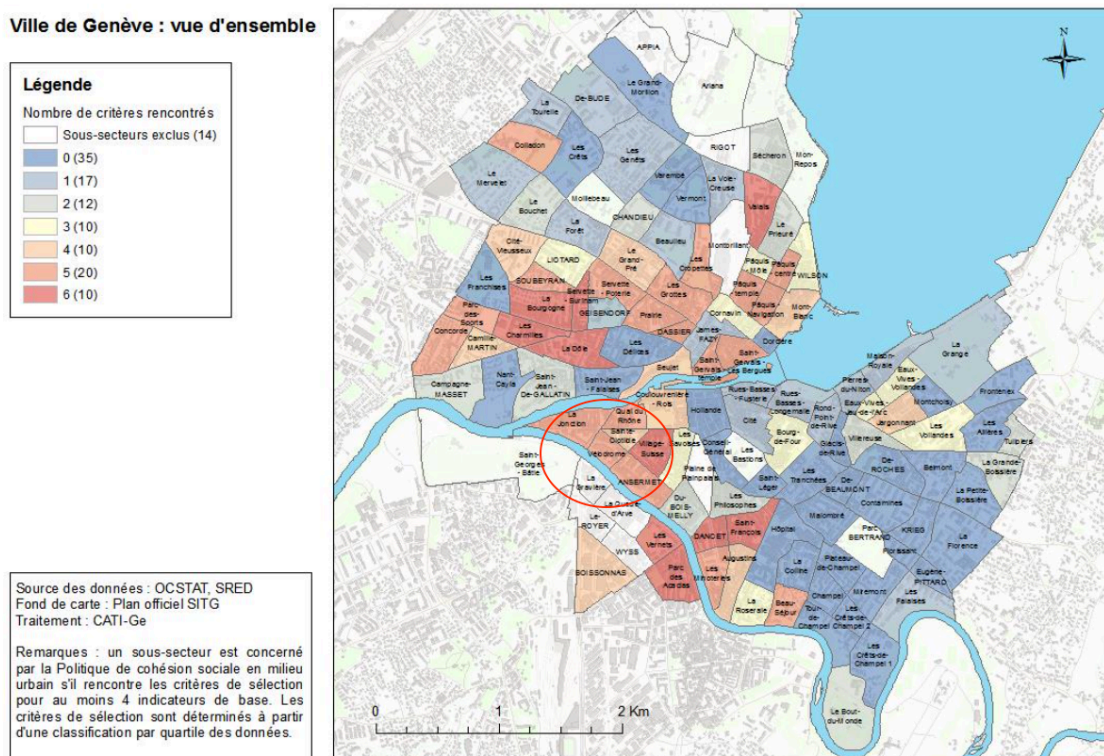
Le rapport « Analyse des inégalités dans le canton de Genève dans le cadre de la Politique de cohésion sociale en milieu urbain », réalisé en 2014 par le Centre d'analyse territoriale des inégalités à Genève (CATI-Ge), montre que les deux quartiers sont éligibles à la Politique de Cohésion Sociale en Milieu Urbain (PCSMU). Cette politique, établie sur la base de six indicateurs (le revenu annuel brut médian, la part des élèves issus de milieux modestes ou défavorisés, la part de contribuables à bas

revenu, la part de chômeurs inscrits en pourcentage de la population de 15 à 64 ans, la part de bénéficiaires de l'aide sociale ou de prestations complémentaires et la part d'allocations de logement), a été créée dans le cadre du programme législatif (2009-2013) du Conseil d'Etat. Le but est de stopper la hausse des inégalités et de la dégradation des conditions de vie de la population en instaurant et en assurant un cadre de vie sociale, économique et environnemental de qualité, en renforçant entre autres un sentiment d'appartenance à un quartier.

L'illustration ci-dessous indique que le parc Gourgas est intégré dans les sous-secteurs concernés par la PCSMU, qui sont selon les dernières études considérés comme politiquement instables. La Jonction, le Vélodrome, le Quai du Rhône, Sainte-Clotilde, Ansermet et le Village-Suisse sont en moyenne concernés par cinq des six indicateurs en 2013.

Le frigo solidaire et social favorise l'augmentation du bien-être des habitants du quartier en renforçant leur appartenance à ce dernier. Il permet une augmentation de l'échange, ce qui contribue à une qualité de vie meilleure.

Figure 1 : Cartographie territoriale de la Ville de Genève



(Analyse des inégalités dans le canton de Genève dans le cadre de la Politique de cohésion sociale en milieu urbain 2014, p. 69)

Figure 2 : Armoire réfrigérée vitrée

Même si le frigo est l'objet d'un don, il est important que l'installation véhicule une identité visuelle propre au projet et respecte les règlements sur les installations et les appareils. C'est pourquoi uniquement des frigos/armoires à porte vitrée de classe A+ (par souci écologique) à température positive et avec des étagères (au minimum trois) pour ranger les différents aliments sont acceptés. Le revêtement intérieur du frigo, est résistant et ne présente pas de taches de corrosion. De cette façon, le contenu peut être vu de tous sans même avoir à ouvrir le frigo. La taille de ce dernier peut différer, mais il est important qu'il ne soit pas trop petit, sinon il sera vite encombré. A partir d'une capacité de 200 litres, le frigo/armoire est accepté. Ce qui représente une armoire réfrigérée vitrée moyenne.



(FourniResto)

Sur la vitre, le logo du projet est collé (autocollant) ainsi que le règlement d'usage et le frigo est recouvert d'adhésif imitation tableau noir. Les utilisateurs pourront ainsi le personnaliser à l'envie ; des craies de couleurs seront mises à disposition à cet effet.

### 3.2 Acteurs

Différents intervenants sont sollicités en vue d'une belle réalisation. En Ville de Genève, le Service de la Sécurité et de l'Espace Public (SSEP) est pour l'instant l'autorité la plus pertinente à solliciter pour le projet (comme il n'existe pas d'initiative similaire, la Ville de Genève ne sait pas vers qui me rediriger) ainsi que le Service de la Consommation et des Affaires Vétérinaires (SCAV). Le premier nommé doit tout d'abord délivrer une autorisation, valable 10 ans, afin que le frigo puisse être entreposé sur la voie publique. Pour ce faire, il analyse si le frigo ne dérange pas la circulation des passants et surtout s'il ne risque pas de mettre en danger les utilisateurs de la voie publique. Quant au second, il analyse si le contenu du frigo est susceptible de nuire par le biais d'une « évaluation de la sécurité sanitaire et de la comestibilité » (Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels 2017, Art.8 ODAIOUs).



Un plan de gestion complet du frigo doit lui être présenté ainsi que les règles liées à son contenu<sup>4</sup>. Cette étape est sans aucun doute plus compliquée à réaliser, puisqu'elle relève d'une réglementation très stricte. Quand bien même il n'existe à ce jour pas de législation en matière d'installations comme celle-ci, à savoir un dispositif qui mette en place un échange de denrées alimentaires quasiment autogéré. La sécurité sanitaire représente une barrière à l'entrée pour le projet avec laquelle on ne peut transiger.

Une fois l'autorisation obtenue, il faut se procurer un frigo. Comme il n'est pas dans l'esprit du projet d'en acquérir un neuf, un don de particulier est à envisager. Ce don pourra intervenir en collaboration avec différentes institutions telles qu'Emmaüs ou l'Armée du salut. Puis, un test de fonctionnement, un nettoyage ainsi qu'une désinfection du frigo seront effectués avant l'implantation. Ces différentes étapes suivent les règles de nettoyage des réfrigérateurs des cuisines des Hôpitaux Universitaires de Genève (HUG), qui eux-mêmes appliquent les procédés du système « Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)<sup>5</sup> ».

Vu que le frigo doit être raccordé et toujours alimenté en électricité afin que les denrées alimentaires soient conservées de la meilleure façon possible, la fourniture d'électricité par les Services Industriels de Genève (SIG) sera nécessaire. Les SIG sont les seuls fournisseurs du canton ; ils proposent différentes offres parmi lesquelles la Vitale Bleu est la moins coûteuse.

Cela dit, le principal acteur reste la population elle-même. Cette initiative ne peut exister sans la participation spontanée des citoyens : le frigo est placé sous leur sauvegarde. Dans la population, il convient d'inclure l'ensemble des petites épiceries en nom propre. En effet, si elles décident d'y déposer des invendus, cette démarche vient de leur propre gré, un partenariat ne sera pas créé. Les personnes vont déposer de la nourriture, en prendre, et grâce à cela créer un cercle d'utilisateurs qui peuvent venir à se retrouver dans un autre contexte. Certes, il s'agit de lutter contre le gaspillage alimentaire, mais ce projet d'entraide génère du lien social, ce qui peut apporter beaucoup à certaines personnes qui sont marginalisées au quotidien. La population est également mise à contribution pour l'entretien du frigo. Un chiffon humide dans une boîte hermétique est à disposition de chacun. Attaché au-dessus du frigo, il est changé

---

<sup>4</sup> Cf. Annexe 5

<sup>5</sup> « Système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments » HACCP

toutes les semaines. Une action de nettoyage, est fortement recommandée dans le Règlement d'usage<sup>6</sup> à l'ensemble de la population utilisatrice du frigo. A chaque passage, la personne nettoiera le frigo ; une fois par semaine, je me chargerai personnellement, de le nettoyer, de le désinfecter plus en profondeur. Si le projet va de l'avant, des bénévoles seront mis à contribution pour cette tâche comme pour la récolte des aliments.

### **3.3 Utilisateurs**

Le frigo solidaire est mis à disposition de l'ensemble de la population. Il n'est pas nécessaire de s'inscrire ou d'être membre du projet pour pouvoir entreposer ou bénéficier de son contenu. Le projet n'a pas pour ambition de nourrir à 100% une personne ou une classe sociale en particulier ; le but est d'apporter un aliment en plus ou bien de compléter l'alimentation basique d'un ménage. Il n'est pas possible de se nourrir uniquement des produits entreposés par les utilisateurs, car les denrées ne sont pas suffisamment variées afin de satisfaire l'apport nutritionnel quotidien conseillé. Le frigo ne tient pas non plus compte des modes de consommation actuels (vegan, sans gluten, sans lactose, etc.).

Les personnes les plus susceptibles de déposer des aliments sont celles qui sont sensibles à la problématique du gaspillage alimentaire, qui sont ouvertes à la collectivité et à une certaine forme de partage. Quant aux personnes qui sont susceptibles de prendre des denrées alimentaires, elles ont soit les mêmes caractéristiques que celles qui déposent, soit ce sont des personnes qui budgétairement sont plus restreintes. Elles y trouvent des denrées qui viennent alimenter leur propre frigo et qui leur permettent de finir plus facilement leurs fins de mois.

Selon l'Office cantonal de la statistique (OCSTAT), en 2014, 482'545 personnes résident dans le canton de Genève et touchent en moyenne un salaire mensuel brut moyen de CHF 7'154.-. De ce salaire mensuel brut moyen, les frais de logement et d'énergie sont ceux qui sont les plus conséquents : ils se montent en moyenne à CHF 1'520.- par mois. Le reste de l'argent disponible est consacré en moyenne à hauteur de 54.5% soit CHF 3'064.- sur les CHF 5'634.- restants à la consommation de

---

<sup>6</sup> Cf. Annexe 10

biens et de services. Au final, un ménage privé<sup>7</sup> (constitué d'une seule personne ou d'un groupe de personnes vivant dans le même logement) disposera de CHF 2'569.10 pour toutes les autres charges : les impôts, l'assurance-maladie de base, les prêts et l'épargne personnelle.

Actuellement, la population genevoise est vieillissante. Selon les chiffres de 2016 publiés par l'Office cantonal de la statistique (OCSTAT) avec le soutien de l'Office fédéral des assurances sociales (OFAS), il y avait à cette date 81'177 personnes de plus de 65 ans qui touchaient l'assurance-vieillesse et survivants (AVS), ce qui représente 16.44% de la population totale (493'709) pour la même année. Sachant que les rentes AVS se montent au minimum à CHF 1'175.- et au maximum à CHF 2'350.- par mois pour une personne seule, à CHF 3'525.- pour un couple, on peut imaginer la difficulté que ces rentiers ont à subvenir à l'ensemble de leurs besoins si les charges sont comparées à l'ensemble de la population.

En plus d'une population vieillissante, 44.2% des mariages en Suisse finissent par un divorce, selon la statistique fournie en 2011 par l'Office fédéral de la statistique. Pour le canton de Genève, en 2006 (dernière statistique), le taux de divorce est de 57.1%, ce qui peut dans nombreux cas donner lieu à la création de familles monoparentales. Selon l' « Annuaire statistiques du canton de Genève » émis par l'Office cantonal de la statistique, en 2014, il existerait 14'717 ménages monofamiliaux<sup>8</sup>, ce qui représente environ 8% de la population cantonale. Ces ménages représentent 38'603.6 personnes au total. Pour cette partie de la population, il est également difficile de s'autoriser des écarts dans l'achat de nourriture variée. Enfin, à Genève, résident 74'889 personnes seules qui peinent à subvenir à leurs besoins.

### **3.4 Partenaires**

Tel qu'il a été imaginé, le frigo solidaire et social s'autogère grâce à l'ensemble des personnes sensibles à cette démarche. Cela n'empêche pas différents partenariats de se conclure dans le but d'améliorer et d'apporter de nouvelles orientations au projet.

---

<sup>7</sup> Les ménages familiaux sont distingués des ménages privés. Ils sont d'ailleurs subdivisés en ménages monofamiliaux ou multifamiliaux.

<sup>8</sup> Selon l'Office fédéral de la statistique, dans son étude : Ménages privés selon le type de ménage, de 2012 à 2014. Les ménages monofamiliaux peuvent être formés du « noyau familial » uniquement couple avec ou sans enfant(s), père ou mère seul(e) avec enfant(s), personne seule avec père et / ou mère), ou composés du noyau familial

L'image et la notoriété d'une entreprise est déterminante aux yeux du public, elle signifie confiance et assurance. Un partenariat est envisageable avec Partage, seule banque alimentaire genevoise, afin d'approvisionner une fois par semaine le frigo. La fondation Partage<sup>9</sup> œuvre au quotidien à la récolte des invendus des supermarchés et les redistribue gratuitement à 50 associations, dont 30% aux « Colis du cœur ». La fondation lutte de la sorte contre le gaspillage alimentaire. Ce partenariat permettrait de remplir le frigo raisonnablement : il faut trouver un juste milieu entre l'insuffisance et l'abondance. Les gens s'y intéresseraient davantage : s'ils passent à côté d'un frigo vide, ils vont finir par ne plus le regarder de la même façon ; un frigo trop encombré donne l'impression d'être mal entretenu.

Il est recommandé de collaborer avec plusieurs maraîchers à la fin du marché pour récupérer soit gratuitement soit à tout petit prix leur fin de stock ou bien les fruits et légumes endommagés mais qui peuvent encore être consommés dans les jours qui suivent. Cette démarche permet de diminuer le gaspillage alimentaire engendré par les fins de marchés. De plus, impliquer les maraîchers c'est aussi promouvoir une consommation responsable, locale et participer à la solidarité économique.

Afin d'augmenter la visibilité de mon projet et par la même occasion de favoriser son expansion, un partenariat avec une autre association, voire des autres associations, pourra être conclu. En effet, la confiance des utilisateurs peut être augmentée. Les gens font souvent davantage confiance à une association ou à un organisme à but non lucratif, plutôt qu'à une institution qui cherche le profit via différents projets. Cette association pourra non seulement installer un frigo dans ses locaux, soutenir le projet financièrement, mais encore promouvoir le frigo solidaire et social auprès de ses propres bénéficiaires. A ce stade, rien n'empêche la création de ma propre association, si ce n'est qu'il est préférable de s'appuyer sur l'expérience d'associations déjà existantes.

Dans la phase d'expansion du projet, le(s) futur(s) partenaire(s) peu(ven)t faire figurer, s'il(s) le souhaite(nt), leur propre logo pour l'ensemble de la communication produite pour les frigos solidaires et sociaux et elle(s) peu(ven)t apposer leur logo sur le frigo même à l'aide d'autocollants.

---

<sup>9</sup> Cf. Annexe 3

## 4. Implémentation

### 4.1 Cadre règlementaire

L'ensemble de mon travail de Bachelor a été réalisé sur la base de trois sources pour ce qui concerne la gestion, le stockage et le nettoyage du frigo solidaire et social.

Il n'existe actuellement aucune loi relative à la manipulation et au stockage des denrées alimentaires en rapport avec mon projet. En revanche, les règles générales à respecter sont disponibles dans le « Guide des bonnes Pratiques dans l'Hôtellerie et la Restauration (BPHR) » élaboré par « GastroSuisse » avec l'aide de « hotelleriesuisse », de « CafetierSuisse » et des professionnels de la restauration. Ce guide a été approuvé par l'Office fédéral de la santé publique (OFSP), en novembre 2012, et s'appuie sur différentes lois disponibles. Il est cité comme référence par le Service de la Consommation et des Affaires Vétérinaires (SCAV), par Mme Emmanuelle Cognard, chimiste cantonale déléguée, que j'ai sollicitée<sup>10</sup>. Il a été tenu compte du chapitre 2 : « Saisir la portée des prescriptions juridiques et les respecter », notamment en ce qui concerne le matériel de stockage, dans mon cas le frigo, et les aliments stockés. Dans ce projet, il est question de produits en vrac. Dans ce cas, il faut être capable de les protéger des insectes et de toute forme de contamination. C'est pourquoi aucun produit ouvert ou entamé n'est accepté. Le chapitre 3 : « Identifier, contrôler et maîtriser les dangers (HACCP) » a également été pris en considération pour la partie nettoyage, désinfection et température du frigo solidaire et social. Les annexes ont également été consultées pour connaître les températures maximales à respecter pour les denrées alimentaires.

Il existe également l'« Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIous) », mise à jour le 16 décembre 2016, qui fixe le cadre légal à respecter en cas de fabrication, de transformation, de traitement, de manipulation, d'entreposage, de transport et de mise sur le marché des denrées alimentaires et des objets usuels. Elle fixe entre autres les règles d'étiquetage et de présentation des aliments. Je me suis aidée de cette source pour la compréhension de l'attribution de l'autorisation, pour tout ce qui touche aux denrées alimentaires et aux objets usuels.

---

<sup>10</sup> Cf. Annexe 5

Des informations ont également été tirées de la norme internationale ISO 22000 : « Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires – Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire ». Particulièrement, en ce qui concerne le suivi écrit des relevés de température du frigo, qui a pour but un suivi permanent et une traçabilité de contrôle.

Comme il n'y a pas de contrôle, excepté celui de la température, il est impossible de contrôler l'hygiène et la santé des utilisateurs du frigo. Selon le « Guide des bonnes Pratiques dans l'Hôtellerie et la Restauration (BPHR) » toute personne qui touche d'une façon ou d'une autre des aliments doit avoir les mains propres, désinfectées et être en bonne santé. Ces éléments ne peuvent pas être garantis puisque l'utilisation est anonyme.

Dans le même ordre d'idées, il est impossible de garantir que la chaîne du froid n'ait pas été interrompue pendant une relativement longue période. C'est pourquoi les produits entreposés sont des aliments qui résistent à un stockage momentané non réfrigéré. Même en prenant cette précaution, il est impossible de garantir le bon conditionnement des produits.

Une autre limite rencontrée est celle de la responsabilité en cas de problème. Normalement, la responsabilité revient au propriétaire de l'entreprise. Mais l'échange de biens n'est pas fourni par moi, mais par des anonymes. Après avoir fait appel à une permanence juridique, il m'a été impossible d'obtenir une réponse exacte. Selon eux, tout dépend de la situation, si c'est un danger provoqué par le frigo c'est ma responsabilité, en tant que fournisseur ; en revanche, s'il s'agit des aliments, il est difficile de définir un responsable.

## **4.2 Sécurité de l'installation**

Le frigo implanté en plein air, sur la voie publique, peut être potentiellement dangereux pour qui passerait à proximité ; il faut donc le sécuriser. Pour pallier le problème, il est fixé au sol ou au mur à l'aide de vis à béton, de façon plus ou moins permanente, puisqu'il doit pouvoir être déplacé si nécessaire par une personne compétente. Autrement, il est tamponné dans une dalle en béton ou fixé sur un support métallique à l'image des distributeurs de billets des Transports Publics Genevois (TPG). Il convient également de sécuriser le(s) câble(s) électrique(s) au moyen de conduits de câbles, afin qu'ils soient protégés des intempéries par exemple. De plus, ces derniers peuvent être fixés au mur, afin qu'aucun passant ne vienne à s'encoupler dedans.

Pour maintenir la chaîne du froid, un thermomètre additionnel<sup>11</sup> à celui déjà existant dans le réfrigérateur est mis en place. Le Service de la Consommation et des Affaires Vétérinaires (SCAV) ainsi que le Guide cité précédemment le préconisent. Ce thermomètre est utilisable à distance : un capteur est installé à l'intérieur du frigo, les températures peuvent être consultées à tout moment à distance. De plus, par le biais d'une application, le frigo est géolocalisable, ce qui est un avantage dans la phase d'expansion du projet. Cette technologie permet une bonne gestion logistique, un suivi et une forte réactivité pour éviter la perte ou la contamination du contenu des frigos. Certes, cette mise en place va à l'encontre de l'autogestion mais elle favorise la pérennité du projet.

Les denrées alimentaires qu'il est possible d'entreposer sont conservées à bonne température pour garantir leur fraîcheur. Les produits laitiers, le beurre, les fruits et les légumes sont maintenus entre 3 et 5 degré Celsius ; les fruits et légumes supportent bien une température supérieure de 10°C, mais pour garantir l'homogénéité à l'intérieur du frigo, la température moyenne sera fixée à 4°C. Si des valeurs inférieures ou supérieures sont relevées, un contrôle sur place est fait.

Bien entendu, il en va de la responsabilité citoyenne de faire attention à ce que le projet soit maintenu dans le temps. Pour cela, il suffit que chacun fasse un minimum attention lors de l'utilisation du frigo solidaire, par exemple, en s'assurant que la porte soit bien fermée après son passage.

### **4.3 Sécurité alimentaire**

Il est indispensable de garantir la sécurité alimentaire des aliments qui sont déposés dans le frigo. C'est pourquoi, ils ont été limités à trois catégories sur la base des recommandations fournies par le Service de la Consommation et des Affaires Vétérinaires (SCAV) : les végétaux (fruits et légumes) en tous genres, les boissons de tous types (bouteilles en pet, en verre, berlingots, canettes) et les produits laitiers (fromages à pâtes dures, beurre, tous types de lait même sans lactose, crème fraîche, crème à café, etc.). Pour les trois catégories, en aucun cas les produits sont entamés et leur date de consommation est valable. Même en limitant les aliments, puisque le souhait initial était de tout pouvoir partager, une analyse approfondie par le service susmentionné doit être faite, afin d'analyser la probabilité de contamination et par

---

<sup>11</sup> Cf. Annexe 12

conséquent d'atteinte à la santé et à la sécurité de la population. Sans cette démarche, aucune autorisation ne sera délivrée !

Afin que les règles d'usage du frigo soient comprises de tous, un règlement<sup>12</sup> est créé. De forme simple et sobre, tous les utilisateurs peuvent le reconnaître, indépendamment de leur appartenance sociale. Le langage courant et le tutoiement sont de mise : du moment où l'on utilise le frigo solidaire et social, on fait partie d'une même famille, on est sensible aux mêmes valeurs. Les produits qu'il est possible de déposer et de prendre sont rappelés. Ce règlement sera visible sur le site Internet, sur la page Facebook et sur la vitre du réfrigérateur.

Afin de limiter la contamination croisée<sup>13</sup> entre les aliments, il convient d'utiliser une étagère pour chaque catégories d'aliments. Ainsi, ils ne se touchent pas entre eux, car même si les produits doivent être fermés, l'emballage ou la peau du fruit/légume peut être contaminé. De haut en bas, la première étagère sera consacrée aux boissons, la deuxième aux produits laitiers et enfin la troisième aux fruits et légumes. Ce rangement est décidé de façon arbitraire. Pour aider les utilisateurs, l'emplacement des différentes catégories d'aliments sera inscrit sur la vitre côté extérieur à l'aide d'un stylo permanent sur chaque étagère. En cas de suspicion de danger causé par un aliment entreposé ou la panne du frigo qui pourrait altérer la fraîcheur des produits, une annonce Facebook sera lancée immédiatement, afin de prévenir les utilisateurs du danger potentiel.

Sur cette plateforme d'échange de nourriture, certains produits n'ont pas leur place, car ils présentent des risques trop élevés de contamination et sont donc potentiellement dangereux pour la santé de la population utilisatrice. Ces produits sont d'ailleurs mentionnés comme « aliments spéciaux » dans le « Guide des bonnes Pratiques dans l'Hôtellerie et la Restauration (BPHR) » : la viande, la volaille, le poisson, les fruits de mer, les œufs ou tous produits à base d'œufs, les fromages à pâte molle et les yogourts présentent des conditions de conservation spécifiques afin de préserver toute leur fraîcheur. Un écart de comportement de l'utilisateur peut causer une intoxication

---

<sup>12</sup> Cf. Annexe 10

<sup>13</sup> « La contamination croisée se produit, par exemple, lorsque des aliments cuits ou prêts à manger entrent en contact avec un ustensile, une surface de travail ou des mains ayant touché des aliments crus. » Agriculture, Pêcheries et alimentation Québec, 2015



alimentaire, car la multiplication des bactéries se fait très facilement. L'objectif n'est pas de prendre des risques inutilement ; même si ces aliments seraient bien accueillis par la population, ils sont simplement interdits pour le moment.

#### **4.4 Gestion des risques**

Le frigo solidaire et social comporte une part de risques qu'il convient de prendre en compte pour la protection de la santé de ses utilisateurs en instaurant des « points de contrôle critiques » conformément au « Guide des bonnes Pratiques dans l'Hôtellerie et la Restauration (BPHR) ». On distinguera les risques techniques, les risques organisationnels, les risques humains ainsi que les risques financiers.

A titre préventif, différentes mesures sont mises en place afin de sensibiliser la population à la problématique du non-respect des règles de sécurité et d'hygiène alimentaire. Elles sont communiquées par le biais d'un Règlement d'usage et diffusées via le site Internet et la page Facebook. Il en va de la responsabilité de chacun de respecter les règles et de faire preuve de bonne foi. Aucun contrôle réel n'est fait, puisque le frigo doit s'autogérer et les utilisateurs gardent leur anonymat. En revanche, le frigo est nettoyé une fois par semaine plus en profondeur par moi-même pour le premier, puis les futurs bénévoles prennent la suite.

A l'aide d'un thermomètre à distance, les températures sont relevées à tout moment, ce qui permet un contrôle permanent et une réaction rapide. En cas de chute ou de forte hausse de la température, la personne en charge du frigo se rend immédiatement sur place afin de constater le problème et d'agir en conséquence. Si la porte a été simplement mal refermée et que le dommage a été constaté dans l'heure qui a suivi, les produits sont contrôlés et la porte refermée. Si le contrôle intervient trop tard, les produits plus à risque comme les produits laitiers sont jetés afin d'éviter tout désagrément aux utilisateurs.

Grâce au contrôle de la température, une panne peut être constatée rapidement. Le frigo défectueux est rapidement remplacé dans la mesure où, en amont, il y a eu plus d'un don de frigo. Il faut prévoir une marge de manœuvre afin de mettre le nouveau frigo en état de marche. Le dommage est signalé immédiatement sur la page Facebook, afin que les utilisateurs sachent que le frigo n'a pas été supprimé, mais qu'il est simplement en passe d'être remplacé.

En cas de coupure d'électricité de courte ou de longue durée, les produits entreposés sont contrôlés et jetés au moindre soupçon de non-conformité.

Afin d'éviter toute allergie ou intoxication alimentaire, les denrées possibles qu'il est possible d'entreposer sont limitées. Malgré cette précaution, il est possible qu'un tel dommage se produise ; bien qu'il s'agisse de la responsabilité de chacun de faire attention à ce qu'il prend. Si une personne venait à se retourner contre le frigo solidaire et social pour une intoxication alimentaire, il lui sera expliqué que « FreeGo » ne se porte pas responsable du dommage, puisqu'il s'agit d'une initiative personnelle que de déposer et de prendre des aliments.

En cas de dégradation, de vandalisme mineur (graffitis sur le frigo), les traces sont effacées aussi vite que le dommage est constaté. Pour des dégradations plus importantes ou le vol, le frigo doit être remplacé dans les plus brefs délais.

Si une carence de denrées alimentaires vient à être constatée sur un laps de temps relativement long, des partenariats avec différentes personnes et institutions sont mis en place pour assurer le remplissage du frigo. Si, au contraire, des quantités importantes sont déposées et que la capacité du frigo ne suffit pas, un frigo plus grand vient remplacer l'actuel ou un deuxième frigo est installé à proximité.

Si la rotation des denrées alimentaires est trop faible, c'est-à-dire qu'il y a plus de dépôts que de collectes, le plan de communication est revu. Il est nécessaire de promouvoir l'identité et les valeurs du projet. La promotion auprès des associations pourrait être faite afin qu'à leur tour elles en parlent à leurs clients.

Dans un premier temps, il faut assurer la promotion du projet, afin que les gens s'y intéressent. Progressivement, les bénévoles viendront. S'il vient à manquer du personnel, il est possible de faire appel à des structures de réinsertion pour engager du personnel ou bien de faire participer des personnes retraitées à la recherche d'une activité pour s'occuper et rencontrer des gens.

La campagne promotionnelle est développée dans le but de faire connaître le frigo solidaire et social et par conséquent de récolter des fonds. En parallèle, une nouvelle stratégie est mise en place à l'aide de sponsors. Une entreprise décore le frigo et une contrepartie financière est reversée.

## 5. Analyse de marché

### 5.1 Habitudes de consommation

Les habitudes de consommation découlent le plus souvent des caractéristiques sociologiques de l'échantillon de population considéré. On peut remarquer des différences notables en Ville de Genève si l'on compare les gens aisés à ceux qui vivent dans la précarité, la population urbaine à la population rurale, etc. De même, dans un pays développé, l'achat de nourriture se fait généralement en grande surface voire dans les épiceries fines, alors que dans un pays sous-développé le recours aux épiceries et aux marchands ambulants sont plus accessibles.

En ce qui me concerne, j'ai participé aux frigos solidaires appelés « Heladera Social » en Argentine, dans la province de Salta située au nord du pays. Tous types d'aliments peuvent y être déposés (plats cuisinés, doggybag, sandwiches, fruits et légumes, boissons, restes, etc.). Il suffit simplement de coller une petite étiquette avec la composition du plat (brève description basique). Les personnes en grande précarité se servent librement, sans aucune méfiance et sans peur du regard des autres. Surprenant dans la mesure où la population en 2010 était de 536'000 habitants, ce qui est bien plus qu'à Genève. Le partage dans les pays économiquement plus faibles est une évidence ; pour survivre il faut savoir s'entraider. Comme le dit Jacques Sternberg : « La faim justifie les moyens, mais on a rarement les moyens quand on a faim » (Jacques Sternberg 1985, Dictionnaire des idées revues). C'est pour cela que des projets comme celui-là, voient le jour et marchent dans des pays où le collectif prend le dessus sur l'individualisme. Or, comme il ressort de mon enquête quantitative et mes entretiens qualitatifs, la population genevoise n'est pas prête ou n'est pas disposée à manger ce qui a passé par les mains d'inconnus. Le principe de la traçabilité du produit imprègne les consciences ; la population fait davantage confiance aux supermarchés (dont les pratiques ne sont toutefois pas toujours irréprochables) plutôt qu'à la générosité de son prochain. C'est pourquoi, aujourd'hui, il est nécessaire de faire preuve de plus d'ouverture d'esprit. Le but du frigo solidaire et social n'est pas de donner pour se débarrasser de la nourriture que l'on ne veut pas, mais avant tout de lutter contre le gaspillage alimentaire, de créer du lien social et une conscience sociale entre les individus.

## 5.2 Segmentation & ciblage

Comme mon projet n'a pas de cible précise, vu qu'il est destiné idéalement à un public de masse, uniquement une segmentation sera faite. Le but de la segmentation est de subdiviser le marché en groupes afin de pouvoir analyser les besoins et par conséquent de cibler une offre pour chaque catégorie. Pour mon analyse, il convient d'utiliser la segmentation socioculturelle appelée aussi segmentation par styles de vie, puisque cette segmentation prend en compte les valeurs, les activités et le mode de vie de chaque segment. La segmentation sociodémographique, appelée segmentation descriptive, sera croisée avec la précédente puisqu'elle prend en compte différents critères tels que l'âge, les revenus et/ou la catégorie sociale. Le principal frein à l'utilisation de ce type de segmentation est que le mode de consommation s'est, ces dernières années, uniformisé dans la plupart des pays industrialisés. Dans ce travail, la segmentation a été pensée en fonction de l'usage que chaque catégorie fait du frigo communautaire.

Plusieurs groupes de consommateurs sont listés afin de comparer leur réceptivité au projet et leur utilisation de ce dernier. La population qui habite en Ville de Genève dans son ensemble (toutes classes sociales confondues, âgée de 20 ans et plus) ne serait pas toute utilisatrice du frigo, car certaines personnes dont les revenus et le niveau de vie sont élevés n'en ont pas la nécessité. En revanche, certaines personnes appartenant à cette catégorie sont de potentiels acteurs du frigo solidaire et social, car elles y retrouvent des valeurs qui leur sont propres, ces personnes peuvent être classées dans le groupe « écologistes ». Les valeurs écologiques se retrouvent davantage chez une population jeune, soucieuse de l'avenir de la planète. Cette génération consomme en se souciant davantage des répercussions que ses actes peuvent avoir pour les générations futures.

Si l'on divise à nouveau la population dans sa généralité, nous pouvons identifier quatre types de personnes qui trouveraient une réelle plus-value dans le frigo : les personnes seules, les familles monoparentales, la population estudiantine et les personnes âgées. Ces différentes catégories, qui ont plus de mal à finir leurs fins de mois, soit parce qu'elles ont un petit revenu, soit parce que les charges financières sont beaucoup trop élevées, sont des potentiels utilisateurs sérieux du frigo solidaire et social. Le frigo vient compléter, même de façon moindre leur alimentation, ce qui représente une alternative considérable pour les personnes dans le besoin, puisqu'il s'agit de satisfaire un besoin fondamental. De plus, il n'y a pas que le fait de

s'alimenter qui compte, mais également l'échange que cette initiative apporte : un échange avec d'autres personnes, un moment de partage, pendant lequel ces personnes-là oublient leurs soucis quotidiens. Il ne faut pas oublier que beaucoup de ces personnes sont délaissées par le reste de la société.

Une autre tranche de la population utilisatrice : les personnes sans domicile fixe (SDF). Les SDF ne sont pas une cible directe pour l'alimentation, car d'une part elles ne disposent pas de conditions pour cuisiner les légumes par exemple et d'autre part à Genève, elles savent où aller se nourrir via les différentes associations existantes (C.A.R.E, Armée du Salut, Resto'Scout, Carrefour-Rue, etc.) qui offrent des repas chauds toute l'année. Un simple moment de partage et de conversation peut égayer leur journée.

### **5.3 Etude quantitative & qualitative**

Afin de recueillir les avis de la population genevoise à propos du frigo solidaire et social et de ses habitudes de consommation, un questionnaire en ligne via « Google Forms » a été créé. Il comporte 20 questions dont trois ouvertes ; une pour connaître exactement quelles seraient les craintes à ne pas utiliser le frigo, une autre en rapport avec les quartiers choisis pour l'implantation et une autre encore pour que les sondés puissent laisser leur commentaire s'ils le désirent en guise de conclusion. Le formulaire a été envoyé à l'ensemble de mes contacts qui eux l'ont transféré aux leurs. L'idée dominante était d'avoir une diversité des personnes sondées. Au total 239 réponses ont été recueillies auprès de personnes âgées de moins de 20 ans à plus de 60 ans. Le détail des questions et des réponses sont disponibles en annexe<sup>14</sup>.

Cette étude me permet non seulement de confirmer certaines de mes idées, mais encore d'être surprise par certaines opinions. Par exemple, de savoir que certaines personnes ne déposeraient simplement pas de denrées alimentaires par égoïsme, car elles ont payé leurs aliments et ne veulent pas en faire bénéficier d'autres. Dans le même ordre d'idées, le concept paraît « fou », « manque d'ouverture d'esprit », « peur du regard des autres ». Heureusement, la majorité trouve l'initiative bonne pour autant que le frigo soit contrôlé un minimum, car les principales craintes sont l'hygiène et le manque d'informations sur la composition des produits (c'est pour cette raison

---

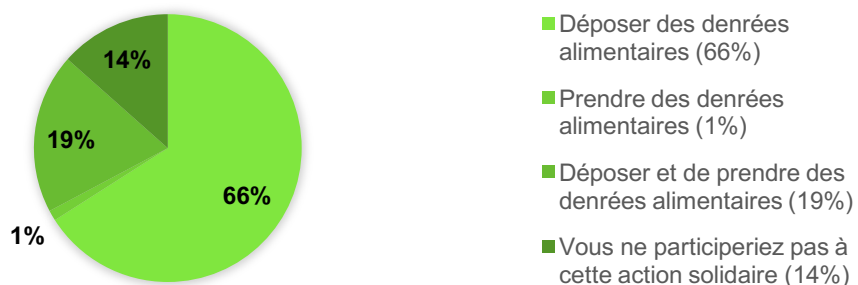
<sup>14</sup> Cf. Annexes 8 et 9

qu'aucun plat préparé n'est accepté). Les sondés ne connaissent qu'à 27,6% les frigos solidaires, ce qui est très peu.

En ce qui concerne l'utilisation et l'interaction autour du frigo, on peut constater qu'une grande majorité serait susceptible de participer à l'action (86%). En revanche seulement 20% des personnes sondées prendrait des aliments pour sa propre consommation. Le graphique ci-dessous met en évidence que l'envie d'aider son prochain ne manque pas et qu'il prend même le dessus sur le gaspillage alimentaire, puisque les gens sont prêts à partager, mais le sont moins à prendre pour lutter contre le gaspillage.

Figure 3 : Intérêt pour le concept

S'il en existait un en Ville de Genève, seriez-vous susceptible de:



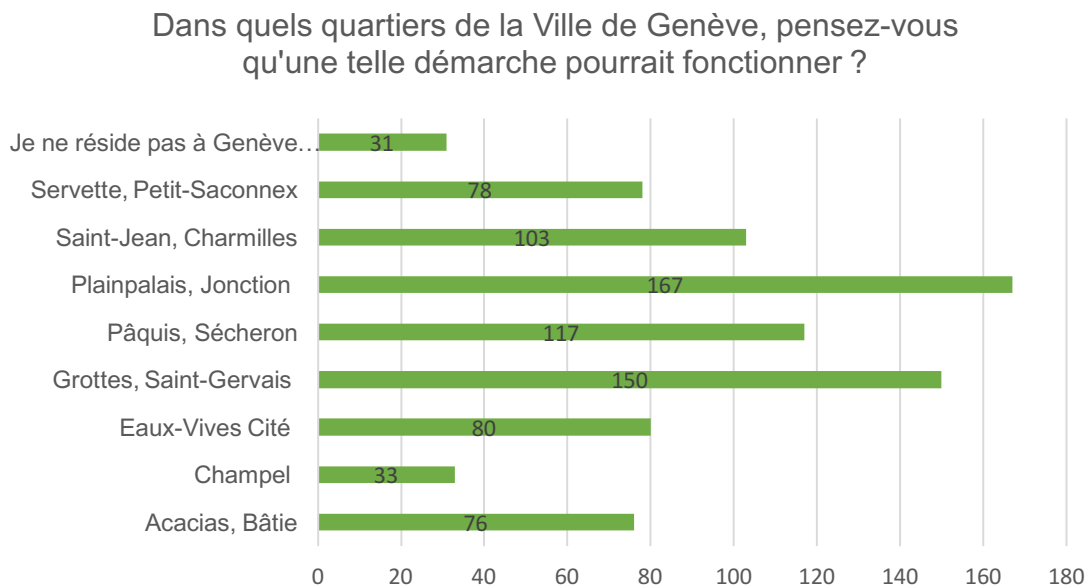
(Auteur)

Il est question également de savoir à quoi il faut faire attention quand on veut mettre une initiative telle que celle-ci en place. Les sondés avaient le choix entre cinq critères : l'accessibilité, la visibilité, la fraîcheur des produits, l'étiquetage des produits et le nettoyage des frigos. Celui qui ressort comme le plus important est le nettoyage des frigos suivi de la fraîcheur des produits, ce qui est en adéquation avec les commentaires laissés sur les réticences.

L'intérêt de ce questionnaire est de savoir où est-ce que la population implanterait ce frigo, soit pour confirmer mes recherches personnelles soit au contraire pour prendre en considération un quartier qui n'avait pas retenu mon attention. Pour ce faire, les différents quartiers de la Ville de Genève ont été listés, avec leurs délimitations. On peut voir que Plainpalais/Jonction est celui qui rencontre le plus de succès. Il est suivi des Grottes, de Saint-Gervais, des Pâquis et de Sécheron. Une étude pourra être

menée par la suite sur ces zones, afin de déterminer si l'installation des frigos solidaires et sociaux est pertinente dans la phase d'expansion du projet. A la question pourquoi est-ce que la personne avait choisi ce quartier plutôt qu'un autre, la majorité des réponses va dans le sens d'un/des quartier(s) avec une population résidente populaire, dont des quartiers avec un potentiel d'utilisation plus grand.

Figure 4 : Implantation



(Auteur)

Selon le questionnaire, les ménages sont en majorité constitués de quatre personnes qui allouent en moyenne entre CHF 300 et CHF 400 par mois à l'achat de denrées alimentaires. Ce qui confirme les chiffres publiés par de l'Office cantonal de la statistique (OCSTAT) : 5.2% du salaire sont dédiés à l'achat de produits alimentaires et boissons non alcoolisées (chiffres de 2012 à 2014). Si l'on reprend le salaire médian de 2014, qui est de CHF 7'154.-, le 5.2% représente CHF 372.-, ce qui est dans la moyenne du sondage.

En revanche, les données récoltées sur le salaire médian par ménage diffèrent des statistiques officielles. En effet, les sondés perçoivent en moyenne moins de CHF 4'000.- pas mois.

En supposant que la question ait été mal compris et que les sondés aient répondu pour leur propre revenu mensuel et non pour le revenu de l'ensemble du ménage, ce qu'il en ressort est réaliste, puisque 27.5% des personnes interrogées sont des étudiants (66 personnes), 4.2% des apprentis (10 personnes), 2.5% des retraités (6 personnes) et 6.7% des personnes non actives (16 personnes), ce qui nous donne un total de 40.9% des sondés avec un revenu inférieur à un salaire médian.

Figure 5 : Revenu des ménages



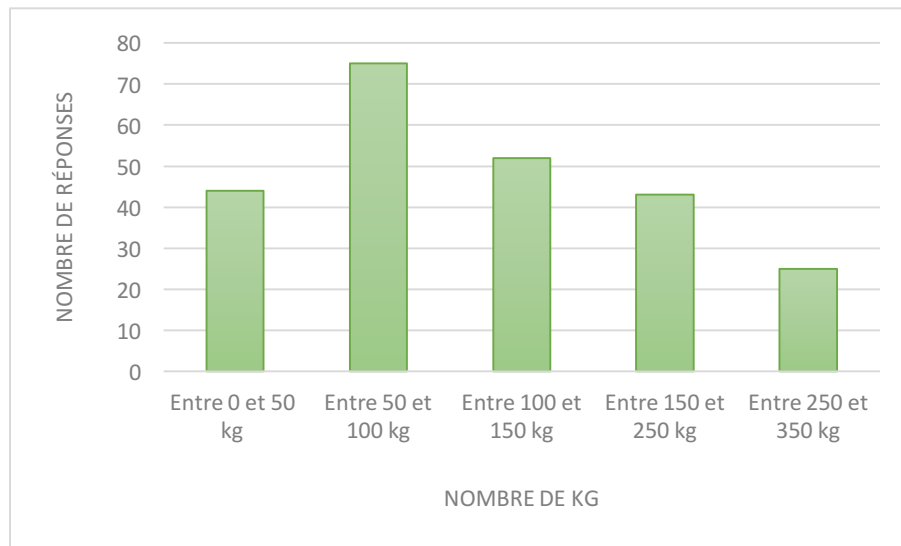
(Auteur)

Il m'a été malheureusement impossible de réaliser des statistiques croisées avec cette plateforme gratuite, qui ne propose pas cette fonction. S'il avait été possible de le faire, le revenu, les dépenses de consommation et la catégorie sociale auraient pu être croisés, afin de savoir s'il y existe une corrélation entre ces données. Si le projet venait à se concrétiser, il faudrait faire un nouveau questionnaire sur une plateforme payante.



En ce qui concerne le gaspillage alimentaire, la population interrogée ne semble pas avoir conscience de la quantité réelle de nourriture que la Suisse jette. En effet, la majorité pense que sont jetés entre 50 et 100kg, alors qu'en réalité près de 300kg par personne d'aliments encore consommables partent à la poubelle.

Figure 6 : Gaspillage alimentaire en Suisse



(Auteur)

Bien évidemment, l'enquête n'est pas tout à fait représentative de l'ensemble de la population genevoise, car il n'y a pas suffisamment de réponses et que l'échantillon n'est pas assez varié. De plus, une bonne partie des sondés me connaît et connaissait le projet avant de répondre au sondage, ce qui peut également fausser les réponses, même si je pense que la plupart des personnes ont été honnêtes.

Afin de pallier ce problème d'échantillonnage, il m'a semblé judicieux de le compléter par des entretiens qualitatifs avec des acteurs directement concernés par la problématique. J'ai réalisé neuf entretiens, dont sept non confidentiels disponibles en annexe<sup>15</sup>. Mon premier entretien avec deux membres de « HappyFrigo » révèle qu'ils n'obtiendraient pas d'autorisation pour déposer des frigos dans la rue. C'est pourquoi ils ont donc décidé de se tourner vers des régies immobilières.

---

<sup>15</sup> Cf. Annexes 1 à 7

Il était important pour moi d'interroger des associations qui ont contact avec des personnes en difficultés telles que : « Caritas » et « Resto'Scout », afin de connaître le besoin de leurs clients. J'ai également interrogé la fondation « Partage », banque alimentaire de Suisse Romande. De ces trois entretiens, il ressort que quand bien même l'idée est bonne, le projet ne pourra aboutir en raison de la résistance des autorités compétentes qui fait valoir le principe de précaution.

Dans le prolongement, j'ai contacté l'association « Happy City Lab » qui met en place des boîtes d'échanges en libre accès dans les rues de la ville. Son responsable, M. Dan ACHER, fait part de son doute quant à la réussite du projet. Néanmoins, il me communique les coordonnées des personnes responsables à la Ville de Genève de ses différents projets, afin que je puisse obtenir davantage d'informations.

Selon M. Christophe PETIT et Mme Patrizia GRUOSSO du « Service de la Sécurité et de l'Espace Public (SSEP) », le principal frein ne serait pas dans l'obtention de leur autorisation, mais bien dans celle du « Service de la Consommation et des Affaires Vétérinaires (SCAV) », puisqu'eux contrôlent les denrées alimentaires entreposées dans le frigo. La chimiste cantonale déléguée m'a bien confirmé qu'un tel projet sur l'espace public ne pourrait pas obtenir d'autorisation, puisque trop de risques sont liés à la manipulation des denrées alimentaires.

Deux autres entretiens ont été menés avec une association et un service de la ville. Ces acteurs ont souhaité rester anonyme, car de potentiels partenariats de travail peuvent être mis en place.

Bref, le projet n'est pour l'heure pas viable. Car les autorités compétentes ne peuvent, pour la sécurité de la population, autoriser des frigos solidaires et sociaux en Ville de Genève. En revanche, l'éventualité de les installer sur une propriété privée a été soulevée plusieurs fois. De cette façon, aucune autorisation ne serait nécessaire ; il s'agirait de la responsabilité du propriétaire.

## 5.4 SWOT

Tableau 1 : SWOT

Forces (strengths)	Faiblesses (weaknesses)
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Projet innovateur en Ville de Genève</li> <li>- Population consommatrice et actrice</li> <li>- Réduction du gaspillage alimentaire</li> <li>- Augmentation du bien-être de la population ciblée</li> <li>- Installation en libre accès</li> <li>- Augmentation positive de l'image de la Ville de Genève</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fournisseurs de frigo et d'électricité</li> <li>- Manque de bénévoles</li> <li>- Dons</li> <li>- Manque d'expérience</li> </ul>
Opportunités (opportunities)	Menaces (threats)
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sensibilité écologique croissante</li> <li>- Concurrence faible</li> <li>- Fort pouvoir de développement</li> <li>- Création de partenariats</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Obtention des autorisations</li> <li>- Respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire</li> <li>- Vandalisme</li> <li>- Méfiance de la population</li> </ul>

(Auteur)

Certes, les éléments internes (les forces et les faiblesses) de l'entreprise méritent d'être optimisés pour garder une avance sur la concurrence, mais il faut être particulièrement vigilant en suivant l'évolution des aspects externes (les opportunités et les menaces) non contrôlables.

L'intérêt de la population genevoise pour l'écologie est une opportunité pour le frigo solidaire et social. Il faudra s'appuyer sur ce facteur non négligeable à l'échelle de la planète pour motiver les parties prenantes et inscrire le projet au nombre des initiatives prises tour à tour par la Ville et le canton de Genève. Par exemple, le canton de Genève, met en place le « Sakatri : Le tri c'est chic » afin de sensibiliser sa population. En matière de concurrence, Genève soutient uniquement un projet à l'intérieur des bâtiments, ce qui facilite l'entrée sur marché, car il n'est pas saturé.

Afin de pouvoir agir au plus vite, il est primordial d'anticiper les éventuelles menaces. Par exemple, pour inciter la population à respecter les règles d'hygiène, il faut prévoir une sensibilisation et la fixation d'un cadre clair. Un règlement doit être élaboré ; la communication fera le reste.

Le vandalisme peut non seulement mettre fin au le projet, mais également mettre en danger la population. Enfin, la façon de penser de la population ne pourra pas être changée du jour au lendemain. C'est un processus de gestion du changement de comportement qui est mis en place sur le long terme, avec une bonne communication, une bonne image du projet et des résultats concrets et démontrés.

## **5.5 PESTEL**

L'analyse PESTEL permet une classification des différents éléments macroéconomiques externes à l'entreprise, ce qui permet de déterminer les influences positives ou négatives sur le frigo solidaire et social.

Politique :

La crise économique de 2008 a considérablement diminué le pouvoir d'achat. Même si une amélioration a été constatée depuis, il reste compliqué pour une partie de la population genevoise de faire face aux charges financières élevées. De plus, dans un canton cosmopolite, les actions sociales de soutien sont multiples.

Economique :

Selon les statistiques cantonales, le quatrième trimestre de 2016 a vu une baisse de la croissance de la population. Le premier trimestre de 2017 a connu une très légère augmentation (0.3%), ce qui est une évolution faible en comparaison avec les chiffres des autres années. On peut relever qu'il n'y a pas d'augmentation progressive de la population qui pourrait justifier un manque de denrées alimentaires et la mise en place de structures pour combler ce manque.

Le canton qui est constitué à 41% de population étrangère (Statistiques cantonales pour fin 2016) : six habitants sur dix sont issus de pays étrangers. Après la Seconde Guerre mondiale, les premières vagues d'immigrés étaient constituées de Portugais, de Français, d'Italiens et d'Espagnols. Actuellement, la Suisse est amenée à accueillir des réfugiés syriens. Le frigo pourrait venir en aide à cette population de trois façons différentes : en complétant leur alimentation, en leur offrant un lieu de partage et d'échange et pourquoi pas en leur offrant un emploi d'insertion.

L'inflation en Suisse reste faible. Nous connaissons même une période de déflation comme en 2015 où une déflation de -1.31% a été constatée.

Sociologique :

La population genevoise est vieillissante, souvent avec un petit revenu et des charges de plus en plus élevées.

Selon un article paru dans la « Tribune de Genève<sup>16</sup> » qui fait référence à une étude menée par Eurostat, la Suisse reste le pays le plus coûteux d'Europe en ce qui concerne l'achat de denrées alimentaires et de boissons. Cette différence se monte à 72% de plus en comparaison avec les autres pays d'Europe (chiffres de 2015), les pourcentages sont déjà corrigés des pouvoirs d'achat de chaque pays.

Technologique :

Certaines applications pour smartphones et tablettes se développent pour mettre en relation des restaurateurs et des utilisateurs. Les restaurateurs offrent leurs invendus à tout petit prix et luttent ainsi contre le gaspillage alimentaire. Une des plateformes actives en Suisse est « Too good to go »

Ecologique :

Le Conseil Fédéral est conscient de la problématique du gaspillage alimentaire, puisqu'il figure dans l'une des 27 mesures du plan d'action Economie Verte, adopté en 2013<sup>17</sup>. Malheureusement, les informations et les mesures restent lacunaires pour le moment.

De nombreuses initiatives populaires qui visent à réduire les impacts écologiques sont développées : l'entreprise « Foodwaste » donne des conseils pour réduire le gaspillage alimentaire et met en place certains événements.

---

<sup>16</sup> Anonyme, 2017. « Les Suisses paient cher leur consommation ». *Tribune de Genève* [en ligne]. 16 juin 2017. [Consulté le 4 juillet 2017]. Disponible à l'adresse : <https://www.tdg.ch/economie/suisses-paient-cher-consommation/story/29089975>

<sup>17</sup> Le parlement suisse, 2015. « Lutte contre le gaspillage alimentaire » L'assemblée fédérale – Parlement suisse [en ligne]. 29 septembre 2015. [Consulté le 4 juillet 2017]. Disponible à l'adresse : <https://www.parlament.ch/fr/ratsbetrieb/suche-curia-vista/geschaefft?AffairId=20153591>

Légal :

Les normes d'hygiène sont très exigeantes à Genève, ce qui est un frein à la mise en place du frigo. De plus, l'utilisation des lieux publics ne peut se faire de n'importe quelle façon, ce qui représente également une barrière à l'entrée.

L'analyse PESTEL met en évidence toute une série d'éléments négatifs pour le projet. Cet outil méthodologique me suggère des pistes de réflexion en vue des recommandations que j'émettrai afin de rendre le projet viable.

Tableau 2 : PESTEL

Politique	<ul style="list-style-type: none"><li>• Crise économique de 2008</li><li>• Pouvoir d'achat</li></ul>
Economique	<ul style="list-style-type: none"><li>• Croissance de la population</li><li>• Population étrangères</li><li>• Inflation</li></ul>
Sociologique	<ul style="list-style-type: none"><li>• Population vieillissante</li><li>• Coût de la vie à Genève</li></ul>
Technologique	<ul style="list-style-type: none"><li>• Application de partage de nourriture</li></ul>
Ecologique	<ul style="list-style-type: none"><li>• Préoccupation du Conseil Fédéral</li><li>• Augmentation des initiatives populaires</li></ul>
Legal	<ul style="list-style-type: none"><li>• Beaucoup de normes à respecter</li></ul>

(Auteur)

## 6. Marketing & Communication

### 6.1 Intitulé du projet et logo

Le projet étant novateur, il faut que le nom ainsi que le logo le soient aussi, que la population puisse connecter instantanément le nom au projet. J'ai décidé de nommer le frigo solidaire et social : « FreeGo ». L'anglais a été choisi car il permet de faire passer deux messages en même temps : « Free » qui signifie gratuit représente la gratuité du service et « Go » qui signifie aller dans le sens où il ne faut pas hésiter à participer au projet, il faut y aller ! De plus, phonétiquement, quand l'on prononce « FreeGo » on peut entendre frigo en français, l'élément basique et la clé du projet.

Figure 7 : Logo FreeGo



(Auteur)

Le logo fait appel à un design coloré voulu. Il est constitué du symbole du recyclage, puisque les denrées alimentaires sont recyclées et non pas jetées. Les trois flèches représentent également une continuité et une unité : le partage ne cesse jamais et, pour que le frigo solidaire et social marche, il faut un renouvellement constant des denrées alimentaires. A l'issue d'un entretien téléphonique avec l'Institut Fédéral de la Propriété Intellectuelle, sis à Berne, l'autorisation d'utiliser le symbole du recyclage m'a été délivrée, puisque le projet n'est pas à but lucratif et que pour le moment il n'est pas développé, mais sert à la rédaction de mon travail de Bachelor. De plus, le logo qui se rapproche le plus du mien se trouve sur leur base de données aujourd'hui caduc de propriété<sup>18</sup>. Le contenu des flèches représente l'ensemble des aliments qu'il est possible de trouver à l'intérieur du frigo. Une image visuelle est toujours plus parlante pour les personnes de langues étrangères qui ne comprendraient pas le support textuel du Règlement d'usage. De cette façon, ils se réfèrent au logo qui est explicite. Les flèches sont entourées de fins traits verts et le nom est placé au milieu du symbole lui aussi intégré en blanc dans un rond vert, couleur représentative de la nature et du développement durable. Le graphisme est le résultat de mes cogitations mais a été réalisé par Mme Nima Ahmed, graphiste.

## **6.2 Site Internet<sup>19</sup>**

Il est primordial aujourd'hui d'avoir un site Internet. En effet, la population a tendance à se renseigner en premier lieu via Internet avant même de contacter le service concerné. Aujourd'hui, il est relativement facile de créer son propre site en utilisant des plateformes gratuites avec des modèles personnalisables à l'envie. La plateforme utilisée est Wix pour la réalisation de mon site. Ce dernier est simple et facile d'utilisation. Uniquement les onglets principaux : accueil, à propos, localisation, blog et contact sont proposés sur la page d'accueil. De plus, un onglet « Partenaires » est créé afin que les différentes personnes avec qui FreeGo travaille puissent y figurer. Leurs logos seront mis en avant avec une brève description de leur action. En contrepartie, le logo FreeGo doit être également inséré sur le site Internet de chaque partenaire. Le site Internet est disponible à l'adresse : <https://nadinamarques.wixsite.com/freego>

---

<sup>18</sup> Base de données des titres de protection. IGE IPI [en ligne]. [Consulté le 13 juin 2017]. Disponible à l'adresse : <https://www.swissreg.ch/srclient/faces/jsp/trademark/sr30.jsp>

<sup>19</sup> Cf. Annexe 11



### 6.3 Réseau social

Les réseaux sociaux permettent une interaction et la création de communautés qui défendent les mêmes points de vue et les mêmes valeurs. Pour communiquer sur FreeGo, une page Facebook du même nom est créée, afin que les personnes puissent s'y abonner et suivre l'actualité liée au frigo solidaire et social. Les autres réseaux sociaux ne sont pas directement destinés à la création de communautés, c'est pourquoi ils ne sont pas utilisés. De plus, les personnes pourront elles-mêmes alimenter la page en commentaires et/ou avis, en y publiant des photos de leur(s) dépôt(s) ou de leur signalisation de passage à proximité du frigo. Il est primordial d'alimenter régulièrement cette page, de sorte que les gens s'y intéressent et que de plus en plus de liens soient créés. Il faut veiller à ce que la réponse aux messages privés se fasse le plus rapidement possible, afin d'être attentif aux demandes des personnes intéressées par le projet.

Figure 8 : Réseau social



(Auteur)

## 6.4 Presse écrite

Malgré que la presse écrite puisse être considérée comme obsolète, il faut démarcher un petit journal qui s'occupe de publier des articles de proximité consacrés uniquement à la vie de quartier des communes du canton de Genève, par exemple « Les Nouvelles », afin de prévoir une publication dans leur édition « Nouvelles de Plainpalais/Jonction ».

Le choix de contacter uniquement des petits journaux se justifie par le fait que l'information est ciblée principalement sur les personnes du quartier, parce que ce sont potentiellement celles qui participent au bon fonctionnement du projet. Il n'est pas nécessaire de publier dans un journal comme le « GHI », pour communiquer sur le projet pilote. En effet, les personnes qui ne fréquentent pas le quartier d'implantation du frigo ne seraient pas intéressées à se déplacer.

Une fois le frigo démultiplié, il faut viser un journal qui a plus de notoriété et avec un champ de diffusion plus large afin que le projet soit davantage connu, puisque pour le moment le concept est novateur à Genève. Cependant, cette option reste sous réserve des résultats de la première publication, si cette dernière n'amène pas plus d'utilisateurs, un autre moyen de communication sera choisi.

## 7. Analyse financière

Selon le Code des Obligations (CO), la fondation d'une entreprise individuelle ne nécessite aucun capital minimum, ni son inscription au Registre du Commerce (RC), puisque les CHF 100'000.- de revenu annuel ne sont pas atteints. En ce qui concerne sa comptabilité, lorsque le chiffre d'affaires ne dépasse pas CHF 500'000.-, une comptabilité simple peut être tenue. C'est-à-dire une comptabilité qui tient compte des recettes, des dépenses et du patrimoine. Comme « FreeGo » ne fait pas de recettes, uniquement un bilan de fondation, un compte de résultat, ainsi qu'un bilan en fin d'année sont présentés. Le bilan de fondation est établi au 01 septembre 2017, jour de l'installation du premier frigo solidaire et social, et il se présente de la façon suivante :

Tableau 3 : Bilan de fondation

Bilan de fondation au 01.09.17			
Actifs		Passifs	
<b>Immobilisation incorporelle</b>		<b>Capitaux étrangers</b>	
Banque UBS	3 616.60	Dettes	0.00
<b>Immobilisation corporelle</b>		<b>Capitaux propres</b>	
Voiture	3 000.00	Apport propre	7 000.00
Matériel de mesures de température	383.40		
<b>Total</b>	<b>7 000.00</b>	<b>Total</b>	<b>7 000.00</b>

(Auteur)

Un apport personnel de CHF 7'000.- est déposé, afin de couvrir l'achat du matériel, c'est-à-dire un véhicule pour transporter le frigo ainsi que pour les déplacements pour les nettoyages hebdomadaires. La valeur de la voiture se monte à CHF 3'000.- puisqu'elle est acquise de seconde-main. Vient également absorber l'apport propre, l'achat du thermomètre (devis en annexe<sup>20</sup>) qui peut être utilisé sur quatre frigos en même temps. Le reste de l'apport propre reste disponible en cas de besoin futur. Au total, il reste comme avoir à la banque UBS (où un compte est ouvert) un montant de CHF 3'616.60.-.

---

<sup>20</sup> Cf. Annexe 12

Le détail des charges et des produits est présenté dans le compte de résultat réalisé sur une année, c'est-à-dire du 01 septembre 2017 au 31 septembre 2018. Pendant cette période, deux nouveaux frigos seront implantés.

Tableau 4 : Compte de résultat

Compte de résultat du 01.09.17 au 31.09.18					
Charges			Produits		
Communication		1 560.40	Dons matériel (frigo)		0.00
<i>Impression de 10 autocollants avec logo</i>	135.20		<i>Premier frigo</i>	500.00	
<i>10 Règlements</i>	135.20		<i>Installation de 2 nouveaux frigos</i>	1 000.00	
<i>Parution journal</i>	1 290.00		<i>Stock de frigo</i>	500.00	
Matériel de personnalisation		120.60	Dons financier		
<i>Sticker tableau noir (4 rouleaux de 3m)</i>	61.00		<i>Récolte après 6 mois</i>		5 000.00
<i>Craies liquides (4 kits de 4 craies)</i>	59.60				
Matériel de sécurisation		2 409.00			
<i>Conduit de cable (6m)</i>	9.00				
<i>Béton et ferrailage (3 frigos)</i>	900.00				
<i>Main d'œuvre (3 frigos)</i>	1 500.00				
Produits nettoyants		100.00			
Electricité		200.00			
<i>Vital Bleu</i>	159.00				
<i>Ajustement si dépassement</i>	41.00				
Bénéfice		610.00			
Total		5'000.00	Total		5'000.00

(Source)

Les frais nécessaires à l'implémentation du frigo solidaire et social sont listés au plus près de leur réelle valeur. Les frais de communication, sont constitués de l'impression pour toute l'année d'autocollants du logo ainsi que du Règlement d'usage ; ils sont réalisés par l'entreprise Vistaprint, qui propose les prix les plus compétitifs. Les publications dans le journal « Les Nouvelles » se montent à CHF 1'290.-<sup>21</sup> pour une publication sur une demi page.

Pour la sécurisation des frigos, les conduits de câbles seront directement achetés chez HORNBAACH. En ce qui concerne les trois dalles en béton, elles seront faites par un professionnel de l'entreprise Da Silva SA, pour un montant total de CHF 2'400.- (main d'œuvre comprise). La sécurisation absorbe une grande partie du budget, mais elle est nécessaire afin d'éviter les risques. Ce prix comprend l'achat du matériel (béton et ferrailage) pour CHF 300.-/pièce. Le prix de la main d'œuvre est facturé à l'entreprise CHF 125.- de l'heure pour un travail estimé à 4heures par socle, ce qui représente CHF 500.-/pièce. Cette même personne s'occupera de la fixation des conduits électriques.

<sup>21</sup> Cf. Annexe 13

Le matériel de nettoyage inclut les divers produits et les accessoires.

Pour la fourniture d'électricité, grâce à l'estimateur des SIG<sup>22</sup>, un coût de CHF 159.- par année est provisionné pour une alimentation 24h/24 pour un réfrigérateur, avec le courant Vital Bleu. Afin de tenir compte des éventuelles augmentations, cette charge est arrondie à CHF 200.-. Les charges d'électricité ne sont pas conséquentes, mais un partenariat peut être créé afin de les alléger.

Dans la prolongation du premier « FreeGo », une recherche de fond sera entreprise, dans le but de récolter CHF 5'000.- sur l'ensemble de l'année pour financer l'expansion du projet, mais également pour créer une réserve pour les années suivantes. Toutes formes de dons seront acceptées, c'est-à-dire autant des dons privés que des dons de sociétés. Si cet objectif est atteint, un bénéfice de CHF 610.- sera dégagé et reporté à l'année suivante dans le bilan. Les dons de matériel sont inscrits dans les produits, puisque les frigos sont donnés et aucun argent sera nécessaire à leur achat. Une somme de CHF 500.- est estimée (mais non comptabilisée) afin d'avoir une estimation du nombre de frigos.

Afin de clôturer la première année d'activité, un bilan au 31 septembre 2018 est réalisé :

Tableau 5 : Bilan en fin d'année

Bilan au 31.09.18			
Actifs		Passifs	
<b>Immobilisation incorporelle</b>		<b>Capitaux étrangers</b>	
Banque UBS	4 226.60	Dettes	0.00
<b>Immobilisation corporelle</b>		<b>Capitaux propres</b>	
Voiture	3 000.00	Apport propre	7 000.00
Matériel de mesures de température	383.40	Bénéfice de l'année	610.00
Total	7 610.00	Total	7 610.00

(Auteur)

---

<sup>22</sup> Services Industriels de Genève, 2016. *Connaissez-vous votre consommation annuelle d'électricité ?* [en ligne]. [Consulté le 31 mai 2017]. Disponible à l'adresse : <http://www.sig-ge.ch/particuliers/les-energies/mon-electricite/estimer-ma-consommation-electrique>

## 8. Recommandations

Au vu de ce qui précède, plus particulièrement en ce qui concerne le cadre réglementaire à respecter, le projet proposé en l'état n'est pas viable. C'est pourquoi des alternatives ont été imaginées afin de pallier soit l'autorisation d'exploitation, soit la gestion du contenu du frigo solidaire et social.

En priorité, il faut mettre en place le frigo via une association. Vu les arguments exposés par les interviewés, une installation sur un espace privé ne nécessite pas d'autorisation particulière de la Ville de Genève puisque la responsabilité revient directement à l'association qui est libre de choisir l'emplacement du frigo. Ce dernier est placé dans les murs de l'établissement ou dans la cour de l'association si elle en a une.

Cette modalité présente un certains nombres d'avantages : en l'absence de restrictions de la part du chimiste cantonal, le contenu du frigo est plus varié ; libre à l'association de déterminer quels produits sont acceptés. Il est tout de même important de maintenir un règlement d'usage afin d'éviter l'entreposage de tout et de n'importe quoi. Le frigo n'est en aucun cas une poubelle pour les aliments que les ménages ne souhaitent plus garder, mais la création d'une économie de partage. La logistique est également simplifiée tant au niveau du câblage, puisque les prises électriques sont plus accessibles, que du contrôle puisqu'une présence quotidienne sur place évite de devoir acheter des appareils de surveillance à distance. En parallèle, cela limite grandement le vandalisme. Le revers de la médaille c'est que cette modalité présente également quelques inconvénients : les utilisateurs sont réticents à se servir de peur qu'on ne les voie agir. D'autre part, l'échange est limité dans le temps puisque l'association est soumise à des horaires d'ouverture.

Il faut que la mise en place du frigo solidaire et social corresponde à un échange de bons procédés avec l'association : j'apporte mon expertise sur le projet ainsi que ma disponibilité et l'association fournit les moyens à sa réalisation.

Divers partenariats avec des associations doivent être conclus dans l'optique de faire grandir l'initiative par l'adhésion de nouveaux participants. Un réel échange se crée ainsi qu'une diminution du gaspillage alimentaire. Sur le long terme, après avoir acquis de l'expérience et m'être fait mes propres relations, il me faut créer ma propre association avec une orientation légèrement différente.

Alternative à l'association, la copropriété avec exactement la même mise en place : l'échange se fait entre copropriétaires. Par ce biais, un lien social se crée entre voisins grâce au frigo. Par exemple, la copropriété de la rue Soubeyran 7-9 à Vieusseux, vise à vivre de la façon la plus responsable possible. De plus, la notion de partage est très ancrée chez les copropriétaires puisque, d'un commun accord, ils ont décidé de réduire de quelques mètres carrés leur appartement pour créer une chambre d'amis en partage.

Dans une copropriété, les plats cuisinés sont entreposés avec des règles simples de partage. Une brève description du plat et de son contenu avec le nom du copropriétaire suffit pour que le bénéficiaire soit mis en confiance et prenne le plat.

Une telle mise en place est médiatiquement bénéfique tant pour la copropriété que pour l'association ; surtout si elles sont les premières de Suisse Romande à mettre à disposition un frigo en libre accès. La presse en parlera forcément et la population y sera davantage sensible, ce qui est un moyen d'avoir une publicité gratuite via un autre projet. De plus, dans une copropriété comme dans une association, il est possible d'évaluer le nombre de kilogrammes de nourriture qui a été partagée et sauvée grâce au frigo, alors qu'en libre accès et en autogestion dans la rue, il est très compliqué de faire une estimation réaliste.

Alternative au frigo, l'armoire à denrées sèches. C'est-à-dire une armoire entreposée dans la rue, en libre accès 24 heures sur 24, 7 jours sur 7, qui reste accessible à tous. Il est possible d'y entreposer des pâtes, du riz, des haricots, de la farine, du sucre, des conserves, du café, etc. Avec cette implantation, les denrées alimentaires n'ont plus besoin d'être réfrigérées et ont une date limite de consommation beaucoup plus longue. D'ailleurs, beaucoup de produits secs possèdent la mention : « Date de Durabilité Minimale (DDM) » ou « à consommer de préférence avant », après cette date le produit peut être consommé sans aucun risque, mais son intensité gustative peut être légèrement altérée.

Avec l'armoire à denrées sèches, plus besoin d'une prise électrique à proximité, puisque les denrées alimentaires n'ont pas besoin d'être réfrigérées, ce qui facilite son implémentation en Ville de Genève. Une simple armoire personnalisée suffit. Il est souhaitable de travailler en collaboration avec le Centre de Formation Professionnelles Construction (CFPC), plus précisément avec les apprentis menuisiers, qui fabriquent les armoires. C'est un moyen de faire participer la société au projet solidaire et social.

De nombreuses boîtes de denrées sèches existent déjà dans de nombreuses villes à Lausanne (janvier 2017), à Buenos Aires, à Berlin, à Rennes, à Toulouse, à Paris, etc.

En outre, l'armoire à denrées sèches satisfait les exigences du SSEP et du SCAV, puisque les produits sont stockés pour une plus longue durée, ce qui facilite son contrôle, même minime. Elle satisfait aussi le respect de la chaîne du froid puisqu'il suffit que cette dernière soit rompue pour qu'une prolifération de bactéries commence. Avec les produits secs, ce risque ne rentre plus en compte. Dès lors, l'obtention d'une autorisation n'est plus un problème. Bien évidemment, les produits ne peuvent pas être entreposés si la date limite de consommation est échuë ou bien si le produit est entamé. Selon moi, il est impossible de déroger à ce principe, car même la fondation Partage ne peut pas recevoir de la part des supermarchés des produits dont la date est dépassée, alors même qu'ils ne porteraient pas préjudice aux consommateurs finaux.

Enfin, il faut proposer une initiative populaire afin d'assouplir le principe de précaution en ce qui concerne les projets à but non lucratif, les projets solidaires et sociaux et ces projets-là uniquement. En effet, le but n'est pas d'intervenir sur le principe de précaution dans son ensemble, puisqu'il est très important dans certains domaines pour la protection et la sécurité des citoyens. L'objectif est de laisser davantage place à des initiatives personnelles, même si ces dernières doivent ne pas durer dans le temps. Il est important de laisser certaines idées s'exprimer surtout quand elles bénéficient à la collectivité.

En tant que simple citoyenne, il m'est difficile de recueillir seule 100'000 signatures dans un délai de 18 mois pour aboutir à une votation populaire. Il est plus judicieux, après la création d'une association et afin de gagner en crédibilité, de s'approcher d'un parti politique afin d'être soutenue dans cette démarche. Il faut compter sur le soutien du Parti Socialiste Suisse (PS/PSS), parti de gauche qui lutte pour une justice sociale. Ou sinon, sur Les Verts, cinquième force politique en Suisse, qui pourraient être intéressés à mettre sur pied cette initiative car beaucoup de projets personnels ont un impact écologique positif. De plus, le Parti Socialiste Suisse (PS/PSS) prend depuis 1970 beaucoup en considération les problématiques environnementales des Verts, ce qui peut rassembler les deux partis. L'appui d'un/de parti(s) politique(s) suisse(s) permet(tent) de recueillir davantage de signatures. Ces partis, connus de tous, défendent des valeurs et ont un pouvoir décisionnel. L'impact est beaucoup plus grand si l'on compare avec l'impact que je crée seule. Cette stratégie permet une évolution de la situation plus rapide et plus favorable.



## 9. Conclusion

L'implémentation d'un frigo solidaire en Ville de Genève permet-elle de lutter réellement contre le gaspillage alimentaire ? Au terme de ce travail, la réponse est négative. Le projet n'en demeure pas moins pertinent, en l'état, même si certaines personnes ont intérêt à ce qu'il ne se concrétise pas dans l'immédiat. Car une telle implémentation se heurte à la résistance des autorités cantonales et n'est pas ancrée dans les coutumes de la population.

Il existe une réelle contradiction dans les textes de lois actuels, qui sont pour la majeure partie généraliste et qui permettent de s'adapter à tous les scénarios possibles, parce qu'ils n'interdisent rien à proprement parler (pas restrictifs). De ce fait, des injonctions claires et précises ne sont pas disponibles pour étayer mon projet, ce qui entraîne quasi systématiquement le refus des autorisations en vue de l'implantation et de l'implémentation du frigo solidaire et social en Ville de Genève au nom du principe de précaution. En le formulant de manière simplifiée, le principe de précaution c'est : ne rien autoriser qui puisse nuire, même de façon minime, à la santé, à la sécurité et au bien-être de la population. Ce principe amène une autre problématique : la tendance à voir du mal et du danger partout. De ce phénomène découle une obsession sécuritaire, qui se manifeste par l'anticipation de mesures restrictives de protection des citoyens, même les plus absurdes, avec pour conséquence une restriction de la liberté individuelle.

Si l'on réfléchit bien, toute initiative lucrative ou non entraîne des risques, voire des dangers, dont le porteur de projet doit être en mesure d'assumer la responsabilité même avant de se lancer. Dans la mesure où il en est conscient, pourquoi ne pas lui laisser le bénéfice du doute ? Pourquoi ne pas laisser leur chance à des idées innovantes ? Si la réalisation devait s'avérer vraiment dangereuse, il serait toujours temps d'intervenir assez tôt pour interrompre le processus. Tout bien considéré, même les grandes entreprises commettent des erreurs sanitaires, qui causent beaucoup plus de dommages qu'un simple frigo en libre accès. Les citoyens ne sont pas toujours au courant de ces écarts, sûrement car les intérêts financiers en valent la peine.

Si tout le monde assume ses responsabilités, pourquoi ne pas émettre plus d'autorisations et alléger les mesures de contrôle des risques ? L'assouplissement du principe de précaution profite à « FreeGo », car la demande d'autorisation est facilitée en ce qui concerne l'occupation de l'espace public et la gestion du contenu du frigo solidaire et social. Résultat : la création d'une économie de partage plus forte, la mise

en place de projets solidaires et sociaux afin d'augmenter le bien-être et le sentiment d'appartenance de la population sans oublier une réduction du gaspillage alimentaire plus conséquente.

En réalisant cette étude de faisabilité, j'ai dû faire face à de nombreux obstacles. Il n'a pas été évident de trouver réponse à mes interrogations. Il a souvent été difficile de trouver des informations utiles relatives au projet, puisqu'il n'en existe pour le moment pas, comme pour le gaspillage alimentaire. Même en contactant des assurances, des avocats, des professionnels, ces derniers n'ont pas su m'éclairer, car personne ne veut prendre la responsabilité de me répondre clairement. Malgré cela, j'ai trouvé beaucoup d'éléments qui ont mené à la formulation de recommandations concrètes et légales. La création d'un partenariat de collaboration avec une association permet de débloquent la situation et de faire avancer plus rapidement la réalisation du projet, en contournant le problème des autorisations.

Assurément, « FreeGo » aura plus de chance d'aboutir d'ici une dizaine d'années. En effet, les habitudes de consommation changent ; nous achetons davantage au jour le jour en évitant le stockage de nourriture. Le marketing intervient également en proposant des emballages divisés en portions individuelles, afin de ne consommer que ce dont on a besoin. De plus, les mentalités évoluent : la Ville de Genève met en place par le biais de son action « Genève ville sociale et solidaire », plusieurs actions qui visent à renforcer la solidarité et l'augmentation du bien-être de sa population. Ces initiatives invitent les citoyens à se décentrer, à s'ouvrir aux autres.

Ce projet m'a permis de me rendre compte de la complexité du monde de l'entrepreneuriat et de la richesse de l'enseignement dispensé à la Haute Ecole de Gestion. Les outils méthodologiques qui m'ont été transmis ont pu être reproduits à donne escient dans mon projet. Pour l'heure, « FreeGo » reste en attente et ne sera pas réalisé dans l'immédiat de mon côté. En effet, je ne souhaite pas me lancer seule dans cette aventure, mais reste ouverte à des propositions de collaboration avec des associations.

Ce travail laisse place à une ultime réflexion : les principes de productivité, d'efficacité et de rentabilité sont-ils réellement compatibles avec une approche humanitaire et humaniste dans la résolution de problématiques économiques contemporaines ?

## Bibliographie

JOHNSON, Gerry, WHITTINGTON, Richard, SCHOLLES, Kevan, FRÉRY, Frédéric, 2011. *Stratégique*. 9<sup>e</sup> édition. Paris : Pearson. ISBN : 978-2-7440-7520-9

KOTLER, Philip, KELLER, Kevin Lane, DUBOIS, Bernard, MANCEAU Delphine, 2012. *Marketing Management*. 13<sup>e</sup> édition. Paris : Pearson Education. ISBN : 978-2-7440-7623-7

ARMSTRONG, Gary, KOTLER, Philip, LE NAGARD-ASSAYAG, Emmanuelle, LARDINOIT Thierry, 2013. *Principes de marketing*. 11<sup>e</sup> édition. Paris : Pearson. ISBN : 978-2-7440-7669-5

LAMBIN, Jean-Jacques, DE MOERLOOSE, Chantal, 2012. *Marketing stratégique et opérationnel*. 8<sup>e</sup> édition. Paris : Dunod. Management sup. ISBN 978-2-10-057721-7

B. MILES, Matthew, HUBERMAN, A. Michael, 2003. *Analyse des données qualitatives*. 2<sup>e</sup> édition. Belgique : de boeck, 2013. ISBN : 2-7445-0090-3

RUAU, Philippe, 2016. *Business Plan 2016-17*. [document PDF]. Support de cours : Business Plan, Haute Ecole de Gestion de Genève, 2016

2017. *MédiaKit* [document PDF]. Liste des prix Les Nouvelles 2017

ISO, 2005. Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires – Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire. ISO 22000 :2005. 01 septembre 2005. ISO 22000 :2005(F).

Guide des bonnes pratiques dans l'hôtellerie et la restauration (BPHR), 2013. *Légalisation sur les denrées alimentaires et l'hygiène*. 1<sup>e</sup> édition. Berne : 2013

« Accueil ». *foodwaste.ch* [en ligne]. [Consulté le 19.11.2016]. Disponible à l'adresse : <http://foodwaste.ch/?lang=fr>.

2015. *foodwaste.ch*. [en ligne]. [Consulté le 19.11.2016]. Disponible à l'adresse : <http://foodwaste.ch/que-signifie-le-food-waste/?lang=fr>

L'Institut d'Entrepreneuriar Banque Nationale HEC Montréal, 2015. « Comment arriver à une proposition de valeur innovante ? ». *Revue Gestion HEC Montréal* [en ligne]. 2 septembre 2015. [Consulté le 03.12.2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.revuegestion.ca/entreprendre/comment-arriver-a-une-proposition-de-valeur-innovante/>

SAUVAGEOT, Cyril, 2015. « Berlin : des frigos en libre-service contre le gaspillage ». *Franceinfo*, [en ligne]. 26 février 2015. [Consulté le 03.12.2016]. Disponible à l'adresse : [http://www.francetvinfo.fr/monde/europe/berlin-des-frigos-en-libre-service-contre-le-gaspillage\\_1686585.html](http://www.francetvinfo.fr/monde/europe/berlin-des-frigos-en-libre-service-contre-le-gaspillage_1686585.html)

PONDAL, Luis Manuel, 2016. « Contre le gaspillage et la pauvreté, il n'y a qu'à se servir dans le frigo... de rue ». *Les Observateurs de France 24* [en ligne]. 18 mai 2016. [Consulté le 03.12.2016]. Disponible à l'adresse :

<http://observers.france24.com/fr/20160518-argentine-tucuman-frigo-rue-social-economie-pauvrete-gaspillage-nourriture>

« Foodsharing : des frigos collectifs et solidaires ». *News to protect AXA* [en ligne]. 5 février 2016. [Consulté le 03.12.2016]. Disponible à l'adresse : <https://www.newstoprotect.axa/societe/foodsharing-frigos-collectifs-solidaires>.

« OLIO | The Food Sharing Revolution ». [Consulté le 03.12.2016]. Disponible à l'adresse : <https://olioex.com/>

DE FOUCAUD, Isabelle, 2015. « En Allemagne, un site et des frigos en libre-service pour donner les restes de son repas ». *Le Figaro* [en ligne]. 14 avril 2015. [Consulté le 03.12.2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.lefigaro.fr/conso/2015/04/14/05007-20150414ARTFIG00284-en-allemande-un-site-et-des-frigos-en-libre-service-pour-donner-les-restes-de-son-repas.php>

BAZIN, Chrystèle, 2016. « Quand le frigo s'ouvre et se découvre solidaire ». *Solidarum*, [en ligne]. 13 juin 2016. [Consulté le 03.12.2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.solidarum.org/vivre-ensemble/quand-frigo-s-ouvre-et-se-decouvre-solidaire>

HENNUY, Jean-Claude, 2016. « Un frigo social à Waterloo ». *RTBF Vidéos*. [en ligne]. 24 novembre 2016. [Consulté le 03.12.2016]. Disponible à l'adresse : [https://www.rtf.be/info/regions/detail\\_un-frigo-solidaire-a-waterloo-pas-epargnee-par-la-precarite?id=9462360](https://www.rtf.be/info/regions/detail_un-frigo-solidaire-a-waterloo-pas-epargnee-par-la-precarite?id=9462360)

VANDARD, Julie, 2015. « Des frigos sans gaspillage, remplis... de partage ». *L'INFO ANTIGASPI* [en ligne]. 25 août 2015. [Consulté le 03.12.2016]. Disponible à l'adresse : <https://www.linfoantigaspi.org/index.php/2015/08/25/des-frigos-sans-gaspillage-remplis-de-partage/>

DI VINCENZO, Rossana, 2016. « Et si on installait des frigos solidaires dans la rue, comme à Berlin ? ». *Telerama* [en ligne]. 14 septembre 2016 [Consulté le 03.12.2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.telerama.fr/sortir/et-si-on-installait-des-frigos-solidaires-dans-la-rue-comme-a-berlin,147352.php>.

« Le "food sharing" est une nouvelle tendance en Allemagne ». Video. *Play RTS*. [en ligne]. 25 avril 2014. [Consulté le 03.12.2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.rts.ch/play/tv/19h30/video/le-food-sharing-est-une-nouvelle-tendance-en-allemande?id=5800793>.

« Le food-sharing ». *Partage tes restes*. [en ligne]. 7 janvier 2015. [Consulté le 03.12.2016]. Disponible à l'adresse : <https://partagetesrestes.wordpress.com/limpact-des-initiatives-citoyennes/le-food-sharing/>.

IPPOLITO Camille, 2015. « CONSOMMATION- Le « Food sharing » solution contre le gaspillage alimentaire ». *Le petit journal* [en ligne]. 7 septembre 2015. [Consulté le 03.12.2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.lepetitjournal.com/cologne/accueil/actualite/224152-consommation-le-food-sharing-solution-contre-le-gaspillage-alimentaire>

« Le Frigo Solidaire dit Stop au Gaspillage Alimentaire ». *Nouv'elle Nature* [en ligne]. 9 octobre 2014. [Consulté le 03.12.2016]. Disponible à l'adresse : <http://nouvelle-nature.fr/frigo-solidaire-met-terme-au-gaspillage-alimentaire/>.

2015. Ménages 2015 - Office fédéral de la statistique », Office Fédéral de la Statistique [en ligne]. Fin 2015. [Consulté le 03.12.2016]. Disponible à l'adresse : <https://www.bfs.admin.ch/bfs/fr/home/statistiques/population/effectif-evolution/menages.html>.

« Les frigos collectifs débarquent en Suisse ». *tdg.ch* [en ligne]. 23 avril 2015. [Consulté le 03.12.2016]. Disponible à l'adresse : <https://www.tdg.ch/suisse/frigos-collectifs-debarquent-suisse/story/15112625>

« La Suisse, deuxième pays à jeter le plus d'aliments par habitant ». *InfoSport. rts.ch* [en ligne]. 25 août 2015. [Consulté le 03.12.2016]. Disponible à l'adresse : <https://www.rts.ch/info/dossiers/2015/elections-federales/7018892-la-suisse-deuxieme-pays-a-jeter-le-plus-d-aliments-par-habitant.html>

BUCHET, Jean-Louis, 2016. « Face à la pauvreté, les « frigos sociaux » se développent en Argentine ». *RFI* [en ligne]. 13 mai 2016. [Consulté le 03.12.2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.rfi.fr/hebdo/20160513-argentine-pauvrete-frigos-sociaux-developpent-macri-economie-gaspillage>

CONTET, Nicolas, 2016. « Découvrez le Frigo Social! On arrête pas le progrès. » *Fauve, alimentation citoyenne* [en ligne]. 2 septembre 2016. [Consulté le 13.01.2017]. Disponible à l'adresse : <http://www.associationfauve.org/decouvrez-le-frigo-social-on-arrete-pas-le-progres/>.

2016. « Statistique suisse de l'aide sociale 2015 : résultats nationaux - Taux d'aide sociale inchangé depuis 2013 ». *OFS, RS* [en ligne]. 19 décembre 2016. [Consulté le 13.01.2017]. Disponible à l'adresse : <https://www.bfs.admin.ch/bfs/fr/home.gnpdetail.2016-0529.html>

STRASSER, Claire, 2015. Etude de faisabilité d'une Vêtithèque (bibliothèque de vêtements) à Genève [en ligne]. Genève : Haute école de gestion de Genève. Travail de bachelor. [Consulté le 26.01.2016]. Disponible à l'adresse : <https://doc.rero.ch/record/258122?ln=fr>

DEDIEU, Franck, 2004 « La mondialisation uniformise les produits ». *LExpansion.com* [en ligne]. 1 septembre 2004. [Consulté le 05.03.2017]. Disponible à l'adresse : [http://lexpansion.lexpress.fr/actualite-economique/la-mondialisation-uniformise-les-produits\\_1372158.html](http://lexpansion.lexpress.fr/actualite-economique/la-mondialisation-uniformise-les-produits_1372158.html).

2016. L'entreprise individuelle : bases légales. *Confédération Suisse* [en ligne]. 5 janvier 2016. [Consulté le 06.03.2017]. Disponible à l'adresse : <https://www.kmu.admin.ch/kmu/fr/home/savoir-pratique/creation-pme/differentes-formes-juridiques/entreprise-individuelle.html>

STEVAN Caroline, 2016. « Gaspillage alimentaire : la Suisse généreuse avec ses poubelles ». *Le Temps* [en ligne]. 21 septembre 2016. [Consulté le 14.03.2017]. Disponible à l'adresse : <https://www.letemps.ch/societe/2016/09/21/gaspillage-alimentaire-suisse-generouse-poubelles>.

DE LA CHESNAIS Eric, 2017. « Comment une loi a réussi à réduire le gaspillage alimentaire en France. » *Le Figaro* [en ligne]. 03 février 2017 [Consulté le 14.03.2017]. Disponible à l'adresse : <https://lc.cx/qzhW>

« Gaspillage alimentaire ». *WWF* [en ligne]. [Consulté le 14.03.2017]. Disponible à l'adresse : [http://www.wwf.ch/fr/savoir/consommation/manger\\_boire/gaspillage\\_alimentaire/](http://www.wwf.ch/fr/savoir/consommation/manger_boire/gaspillage_alimentaire/)

Equipe de Manager GO! « Questionnaire d'enquête, conception - sélection d'exemples et articles ». *Manager Go* [en ligne]. [Consulté le 27.03.2017]. Disponible à l'adresse : <https://www.manager-go.com/marketing/conception-du-questionnaire.htm>

DU PASQUIER, Jacques, 2012. Composition des déchets ménagers du canton de Genève Enquête 2011. *République et canton de Genève* [en ligne]. 28 juillet 2013. [Consulté le 03.05.2017]. Disponible à l'adresse : <http://ge.ch/dechets/actualites/composition-des-dechets-menagers-du-canton-de-geneve>

Pyramide des besoins. *Wikipédia : l'encyclopédie libre* [en ligne]. Dernière modification de la page le 10 mars 2017 à 18 :12. [Consulté le 3.05.2017]. Disponible à l'adresse : [https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Pyramide\\_des\\_besoins&oldid=135290027](https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Pyramide_des_besoins&oldid=135290027).

« Accueil ». *Partage* [en ligne]. [Consulté le 03.05.2017]. Disponible à l'adresse : <https://www.partage.ch/>.

BRUNEL, Sylvie, 2007 « Qu'est-ce que la mondialisation ? » *Sciences Humaines* [en ligne]. 1 septembre 2004. [Consulté le 03.05.2017]. Disponible à l'adresse : [https://www.scienceshumaines.com/qu-est-ce-que-la-mondialisation\\_fr\\_15307.html](https://www.scienceshumaines.com/qu-est-ce-que-la-mondialisation_fr_15307.html)

2012. A Bon Entendeur – Rassurez-vous : vos poubelles sont bien nourries [enregistrement vidéo]. *rts.ch* [en ligne]. 18 septembre 2012 [Consulté le 03.05.2017]. Disponible à l'adresse : <http://pages.rts.ch/emissions/abe/4184599-rassurez-vous-vos-poubelles-sont-bien-nourries.html#4280242>

2004. A Bon Entendeur enquête au supermarché : tout sur le datage et le sort des invendus [enregistrement vidéo]. *rts.ch* [en ligne]. 18 septembre 2012 [Consulté le 03.05.2017]. Disponible à l'adresse : <http://pages.rts.ch/emissions/abe/alimentation/406710-abe-enquete-au-supermarche-tout-sur-le-datage-et-le-sort-des-invendus.html>.

« Lebensmittel teilen, statt wegwerfen - foodsharing Deutschland ». *foodsharing* [en ligne]. [Consulté le 31.05.2017]. Disponible à l'adresse : <https://foodsharing.de/#home>

EHRENSPERGER, Nils, ALLAIN, Sandrine, CORDEIRO, Fabien, BURDET, Tiffany, BOUZIDI, Amanda. *Happyfrigo* [Business Plan Projet Créagir]. Genève : HES-SO. [Consulté le 31.05.2016]

« Le Conseil national a voté une motion pour réduire le gaspillage alimentaire de 30% d'ici 2020 ». Vidéo. *Play RTS* [en ligne]. 4 mars 2016. [Consulté le 31.05.2017]. Disponible à l'adresse : <https://www.rts.ch/play/tv/19h30/video/le-conseil-national-a-vote-une-motion-pour-reduire-le-gaspillage-alimentaire-de-30-dici-2020?id=7546556>

« Qu'est-ce que c'est, le frigo à restes ? » *RestEssBar*. [en ligne]. [Consulté le 31.05.2017]. Disponible à l'adresse : <http://restessbar.ch/fr/quest-ce-que-cest-le-restessbar-frigos-ouverts>.

Genève Ville. Statiques cantonales [en ligne]. [Consulté le 04.06.2017]. Disponible à l'adresse : <http://www.ge.ch/statistique/communes/aperçu.asp?commune=21>

Analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise. *Wikipédia : l'encyclopédie libre* [en ligne]. Dernière modification de la page le 17 mars 2017 à 19 :08. [Consulté le 06.06.2017]. Disponible à l'adresse : [https://fr.wikipedia.org/wiki/Analyse\\_des\\_dangers\\_et\\_points\\_critiques\\_pour\\_leur\\_maîtrise](https://fr.wikipedia.org/wiki/Analyse_des_dangers_et_points_critiques_pour_leur_maîtrise)

HACCP : Définition. *HACCP* [en ligne]. [Consulté le 06.06.2017]. Disponible à l'adresse : [http://www.haccp-guide.fr/definition\\_haccp.htm](http://www.haccp-guide.fr/definition_haccp.htm)

Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs). *Confédération suisse* [en ligne] 16 décembre 2016. 2 mai 2017. [Consulté le 13.06.2017]. Disponible à l'adresse : <https://www.admin.ch/opc/fr/classified-compilation/20143388/201705020000/817.02.pdf>

Enquête sur les familles et les générations 2013 Premiers résultats. *Confédération suisse* [en ligne]. 24 mars 2015. [Consulté le 19.06.2017]. Disponible à l'adresse : <https://www.bfs.admin.ch/bfs/fr/home/statistiques/population/enquetes/efg.assetdetail.349471.html>

Pauvreté en Suisse : concepts, résultats et méthodes Résultats calculés sur la base de l'enquête SILC 2008 à 2010. *Confédération suisse* [en ligne]. 23 octobre 2012. [Consulté le 19.06.2017]. Disponible à l'adresse : <https://www.bfs.admin.ch/bfs/fr/home/statistiques/situation-economique-sociale-population/bien-etre-pauvrete/pauvrete-et-privations-materielles/pauvrete.assetdetail.348362.html>

Communications statistiques Projections démographiques pour le canton de Genève Population résidente de 2004 à 2030. *Office cantonal de la statistique* [en ligne]. 2005. [Consulté le 20.06.2017]. Disponible à l'adresse : <http://www.ge.ch/statistique/tel/publications/2005/analyses/communications/an-cs-2005-18.pdf>

2015. En 2013, le revenu disponible d'un ménage était de 7130fr par mois. Tribune de Genève [en ligne]. 14 juillet 2015. [Consulté le 20.06.2017]. Disponible à l'adresse : <https://www.tdg.ch/suisse/En-2013-le-revenu-disponible-d-un-menage-etait-de-7130-fr-par-mois/story/23709510>

Revenus et fortunes des ménages. *Office cantonal de la statistique – OCSTAT* [en ligne]. 2015. [Consulté le 20.06.2017]. Disponible à l'adresse : [http://www.ge.ch/statistique/domaines/aperçu.asp?dom=20\\_02](http://www.ge.ch/statistique/domaines/aperçu.asp?dom=20_02)

Communications statistiques Projections démographiques pour le canton de Genève Population résidente de 2016 à 2040. *Office cantonal de la statistique* [en ligne]. 2016. [Consulté le 20.06.2017]. Disponible à l'adresse : <https://www.ge.ch/statistique/tel/publications/2016/analyses/communications/an-cs-2016-53.pdf>

Population résidente âgée de 65 ans ou plus, selon l'état matrimonial, le sexe et le groupe d'âges, en 2016. *Office cantonal de la statistique – OCSTAT* [en ligne]. [Consulté le 21.06.2017]. Disponible à l'adresse : [http://www.ge.ch/statistique/domaines/01/01\\_02\\_1/tableaux.asp](http://www.ge.ch/statistique/domaines/01/01_02_1/tableaux.asp)

Dépenses des ménages selon le groupe d'âges de la personne de référence du ménage de 2012 à 2014. *Office cantonal de la statistique – OCSTAT* [en ligne]. [Consulté le 27.06.2017]. Disponible à l'adresse : [http://www.ge.ch/statistique/graphiques/affichage.asp?filtregraph=20\\_03&dom=1](http://www.ge.ch/statistique/graphiques/affichage.asp?filtregraph=20_03&dom=1)

Quantiles du revenu annuel brut, selon le type de ménage fiscal, le statut d'activité, avec ou sans enfant(s) à charge et l'âge de la personne de référence en 2013. *Office cantonal de la statistique – OCSTAT* [en ligne]. [Consulté le 27.06.2017]. Disponible à l'adresse : <http://bit.ly/2u0YJgl>

Ménages privés selon le type de ménage, de 2012 à 2014. *Office cantonal de la statistique – OCSTAT* [en ligne]. [Consulté le 28.06.2017]. Disponible à l'adresse : [http://www.ge.ch/statistique/graphiques/affichage.asp?filtregraph=06\\_02&dom=1](http://www.ge.ch/statistique/graphiques/affichage.asp?filtregraph=06_02&dom=1)

Montants mensuels des rentes complètes ordinaires AVS et AI, selon le type de rente, depuis 1990. *Office cantonal de la statistique – OCSTAT* [en ligne]. 2016. [Consulté le 30.06.2017]. Disponible à l'adresse : <http://bit.ly/2f97wYx>

Revenu et fortune à l'âge de la retraite données fiscales sur les personnes physiques imposées au barème ordinaire 2010. *Office cantonal de la statistique – OCSTAT* [en ligne]. N°49 – Décembre 2014 – Communications statistiques [Consulté le 30.06.2017]. Disponible à l'adresse : <http://www.ge.ch/statistique/tel/publications/2014/analyses/communications/an-cs-2014-49.pdf>

*FourniResto* [en ligne]. [Consulté le 30.06.2017]. Disponible à l'adresse : <https://www.fourniresto.com/armoire-refrigeree-positive/3408-armoire-refrigeree-570-litres-positive-vitree.html>

Office World. *Craies* [en ligne]. [Consulté le 30.06.2017]. Disponible à l'adresse : [http://www.officeworld.ch/craies-de-couleur-crayola-12-pieces-14268100.html?&sprache=fr&gclid=CjwKCAjw2s\\_MBRA5EiwAmWlac-ZjQbccDu74R7oLwthUpfjisCXRFaK2fDvmzGnUu43XohkcYawSohoCdJIQAvD\\_BwE](http://www.officeworld.ch/craies-de-couleur-crayola-12-pieces-14268100.html?&sprache=fr&gclid=CjwKCAjw2s_MBRA5EiwAmWlac-ZjQbccDu74R7oLwthUpfjisCXRFaK2fDvmzGnUu43XohkcYawSohoCdJIQAvD_BwE)

Vidaxl.ch. *Tableau autocollant avec craies* [en ligne]. [Consulté le 30.06.2017]. Disponible à l'adresse : <https://fr.vidaxl.ch/e/8718475864950/tableau-autocollant-avec-craies-toile-murale-06-x-3m-2->

Office World. *Craies liquides* [en ligne]. [Consulté le 30.06.2017]. Disponible à l'adresse : <http://www.officeworld.ch/uni-ball-marqueur-craie-kit-de-4-blanc-rose-bleu-clair-violet-13621100.html>

Vista Print, 2017. *Autocollants pour fenêtres* [en ligne]. [Consulté le 30.06.2017]. Disponible à l'adresse : [http://www.vistaprint.ch/fr/vinyle-adhesif.aspx?txi=15105&xnid=UseCasePage\\_Window+Decals+\(linked+item\) Stickers+%26+Decals+Labels+%26+Stickers+All+Products&xnav=Tsrlmage](http://www.vistaprint.ch/fr/vinyle-adhesif.aspx?txi=15105&xnid=UseCasePage_Window+Decals+(linked+item) Stickers+%26+Decals+Labels+%26+Stickers+All+Products&xnav=Tsrlmage)

Analyse des inégalités dans le canton de Genève dans le cadre de la Politique de cohésion sociale en milieu urbain. *CATI-GE Le centre d'analyse territoriale des inégalités à Genève* [en ligne]. Rapport 2014 [Consulté le 03.07.2017]. Disponible à l'adresse : <http://cati-ge.ch/index.php/pages/rapport-cati-ge-2014/>

Annuaire statistique du canton de Genève. *Office cantonal de la statistique – OCSTAT* [en ligne]. 2016. [Consulté le 07.07.2017]. Disponible à l'adresse : [https://www.ge.ch/statistique/tel/publications/2016/donnees\\_generales/annuaire/dg\\_as\\_2016.pdf](https://www.ge.ch/statistique/tel/publications/2016/donnees_generales/annuaire/dg_as_2016.pdf)

Les ménages dans le canton de Genève Résultats du relevé structurel 2011. *Office cantonal de la statistique – OCSTAT* [en ligne]. N° 48 – Décembre 2014 – Communications statistiques. [Consulté le 10.07.2017]. Disponible à l'adresse : <http://www.ge.ch/statistique/tel/publications/2014/analyses/communications/an-cs-2014-48.pdf>

Revenus et dépenses des ménages selon le canton (seulement les cantons les plus peuplés) : Enquête sur le budget des ménages, 2012-2014. *Office cantonal de la statistique – OCSTAT* [en ligne]. [Consulté le 10.07.2017]. Disponible à l'adresse : <https://www.bfs.admin.ch/bfsstatic/dam/assets/1400469/master>

MARQUES DA SILVA, Nadina, 2017. FreeGo. Wix.com [en ligne]. Juillet 2017. [Consulté le 22.07.2017]. Disponible à l'adresse : <https://nadinamarques.wixsite.com/freego>



# **Annexe 1 : Entretien qualitatif « HappyFrigo »**

Entretien réalisé avec M. Fabien Cordeiro

## **1. Comment vous est venue l'idée de mettre des frigos solidaires en place ?**

J'en avais déjà entendu parler à l'étranger et mon groupe et moi voulions réellement créer quelque chose de différent et d'utile pour la société. Nous avons commencé à chercher des thématiques, celle du gaspillage alimentaire nous a particulièrement impacté, puisque nous n'étions pas conscients de jeter autant de produits encore consommables à la poubelle. Nous nous sommes donc lancés, dans ce projet, nous avons créé notre association et avons installé notre premier frigo solidaire en intérieur, à la Ciguë, qui est une coopérative de logement pour étudiants. Aujourd'hui, le projet continue, mais malheureusement je crois qu'il s'est un peu essoufflé.

## **2. Qui vous fournit les frigos ? Et l'électricité ?**

Les frigos sont essentiellement fournis par des dons. Nous nous chargeons de les récupérer, de les nettoyer et de les désinfecter. En ce qui concerne l'électricité, c'est à la charge de l'institution qui décide de mettre en place le « Happy Frigo ».

## **3. Qui est en charge de nettoyer les différents frigos ?**

La première année, nous sommes responsables du nettoyage deux fois par mois.

## **4. En ce qui concerne la gestion de la chaîne du froid et des normes d'hygiène alimentaire, comment faites-vous ? Est-ce qu'il est interdit de déposer certains aliments ?**

En ce qui concerne la gestion de la chaîne du froid, oui il est très important d'y être vigilant. C'est pourquoi nous avons mis en place une petite brochure sur deux pages qui explique, comment utiliser le frigo solidaire. De plus, des règles d'usage sont déposées directement sur le frigo. En ce qui concerne les denrées alimentaires, uniquement, il est interdit d'y déposer de la viande, du poisson, les fromages à pâte molle, les plats cuisinés à domicile, les aliments entamés et les produits à base d'œufs crus.

## **5. Est-ce qu'un SWOT a été établi ?**

Oui, nous avons établi un SWOT lors de notre Business Plan pour Créagir. Nos principales menaces étaient la crainte de la population et le non-respect des normes d'hygiène. Pour les forces, nous avons mis en évidence le fait que les gens échantent.

## **6. Est-ce que vous avez fait une analyse des différents risques ?**

Bien évidemment, nous avons dû analyser les différents risques possibles liés à cette installation. Malheureusement, il n'est pas vraiment possible d'apporter des solutions à tous les risques. Par exemple, si une intoxication a eu lieu, nous ne pouvons pas surveiller. C'est à la personne qui dépose le bien de faire attention.

## **7. Aviez-vous pensé au départ à entreposer les frigos dans la rue ?**

Oui bien évidemment, malheureusement nous nous sommes vite rendu compte que ce n'était pas possible puisque notre gouvernement ne nous laisse pas la chance de pouvoir mettre en place des initiatives comme celle-ci. C'est pourquoi nous sommes partis sur les domaines privés, où là tant que le propriétaire est d'accord tout peut se faire.

## **8. Maintenant que le frigo a été mis en place depuis un moment, quelles conclusions en tirez-vous ?**

Il est important d'avoir un porteur du projet au sein de l'institution où le frigo est installé, parce que le premier mois tout le monde va y participer. Mais très vite une lassitude et une habitude vont se créer et ce qui est commun n'est plus intéressant.

## **9. Quels sont vos objectifs sur le long terme ?**

C'est compliqué, parce que nous sommes cinq et malheureusement le courant de notre vie personnelle à chacun fait que nous nous éparpillons dans le monde et il est parfois difficile de continuer de promouvoir « Happy Frigo », mais nous restons ouvert et continuerons à collaborer en cas de demande.

## **10. Auriez-vous des conseils à me donner ?**

Attention à l'autogestion, elle peut détruire ton projet. Au départ il va falloir prendre les choses en main et le suivre au quotidien.

Essaye de travailler sur le regard des gens, il faut essayer de détruire cette honte que les gens nécessiteux ont.

Pourquoi pas essayer de partir sur différents types de frigos : pour les universités, les associations, les entreprises, les gares, etc.

## **Annexe 2 : Entretien qualitatif « Happy City Lab »**

Entretien réalisé avec M. Dan ACHER

### **1. Pouvez-vous m'expliquer ce que fait Happy City Lab ?**

Nous essayons d'explorer les espaces collectifs pour y créer soit des événements soit des expériences pour la population. Nous avons par exemple mis en place, parmi nos initiatives les plus connues : les boîtes d'échanges, CinéTransat, Jouez, je suis à vous (les pianos en libre accès) et plein d'autres choses. Notre mission est d'inspirer mais surtout d'impliquer les personnes dans l'ensemble de nos projets.

### **2. Concernant les boîtes d'échanges, pouvez-vous m'en dire plus ?**

Les boîtes d'échanges sont mises en place pour favoriser un échange entre les habitants d'un même quartier ou en entreprise, puisque par exemple les services industriels de Genève en possèdent une. Le but est d'y entreposer des objets dont on a plus d'utilité mais qui peuvent servir à quelqu'un d'autre. Ainsi, un réseau de partage, de rencontre et d'échanges est créé, mais une implication locale aussi, puisque certaines personnes quand elles vont y déposer un bouquin prennent le temps de ranger les autres éléments qui y sont déposés.

Au départ, j'ai exploré la chose un peu illégalement, j'ai fabriqué une boîte que j'ai un peu remplie et que j'ai entreposée en bas de chez moi. Pendant quelques jours, j'ai observé ce qui se passait, je me suis par exemple rendu compte qu'une dame âgée était passée plusieurs fois par jour y déposer des choses et nettoyer la boîte. Elle échangeait avec les passants et je pense que finalement elle se l'était appropriée. Elle voulait vraiment que ça marche et c'est comme ça que j'ai vu que cela pouvait fonctionner. J'ai décidé de me tourner vers la Ville de Genève pour avoir des autorisations. Aujourd'hui, le concept marche super bien et des dizaines de boîtes sont déposées partout en Suisse.

### **3. En ce qui concerne le gaspillage alimentaire, avez-vous mis des mesures en place ?**

Non, car beaucoup de règles d'hygiène alimentaire doivent être respectées et pour qu'elles soient respectées un grand contrôle de notre part est nécessaire. Nos initiatives sont autogérées par la population, il y a peu de contrôle de notre part et c'est finalement ce qui est intéressant.

**4. Avez-vous déjà entendu parler de frigos solidaires/sociaux/communautaires/collectifs ?**

Oui, bien évidemment. Je sais qu'à Berne un projet comme le vôtre a été lancé et si je ne me trompe pas en Inde le même système a démarré très fort.

**5. Pensez-vous que ce concept peut marcher à Genève ?**

Je pense que c'est très compliqué, parce que beaucoup trop d'autorisations sont nécessaires avant qu'un frigo puisse être mis en place, surtout si ça part d'une initiative individuelle et non pas d'une association. Ce qui est dommage puisque les habitants j'en suis sûr y seraient très réceptifs. Dans le cas des boîtes à échange, il y a beaucoup de gens qui prennent et moins de gens qui donnent. Alors qu'avec les frigos solidaires, je pense que l'inverse se produirait, beaucoup de gens donneraient et moins de gens prendraient. La population suisse reste encore très fermée et méfiante au partage, surtout concernant les produits alimentaires.

**6. Pensez-vous que ce projet puisse venir en aide ? Et à qui selon vous ?**

Venir en aide selon moi est un grand mot, puisque la personne qui est dans le besoin n'arrivera pas à se nourrir uniquement avec les aliments entreposés dans le frigo. Mais je pense que ça peut amener un coup de pouce à la population réceptive à cette initiative. Selon moi, il n'y a pas de population type à cibler, tout le monde peut en avoir besoin, même une personne à haut revenu qui est sensible au gaspillage alimentaire et aux frigos peut se servir. Bien évidemment, je pense que les personnes avec un revenu plus faible ou pas de revenu du tout seront plus susceptibles de se servir. Je pense par exemple aux personnes âgées, aux familles monoparentales ou aux célibataires.

**7. Pensez-vous que cela puisse réduire le gaspillage alimentaire ?**

Oui je pense que cela peut réduire le gaspillage alimentaire de produits encore consommables, mais bien évidemment au démarrage du projet la réduction sera minime.

**8. Aviez-vous pensé à mettre en place un frigo solidaire ?**

J'avais déjà entendu parler des frigos solidaires dans d'autres pays, en Inde si je ne me trompe pas et également à Berne. Nous ne voulons pas nous lancer dans ce genre d'initiative. Il y a beaucoup trop de règles à respecter et il faut une surveillance quotidienne. Nous optons plutôt pour les démarches qui peuvent s'autogérer ou qui

sont gérées par la population elle-même. Parfois, des aliments sont retrouvés dans les boîtes d'échanges, mais nous n'appuyons absolument pas ce genre de démarche, car nous ne pouvons pas contrôler la fraîcheur et le contenu de ce qui est déposé.

### **9. Quels conseils auriez-vous à me donner ?**

Je pense qu'il faudrait commencer uniquement par des produits non périssables tels que les boîtes de conserve, les pâtes, le riz, etc. Il faudrait éviter tout ce qui est produits frais, qui sont beaucoup plus vite périssables et qui nécessitent une grande surveillance. Ce genre d'armoire serait à proposer en ville dans un quartier où l'implication est très forte. Le seul moyen pour que cela marche c'est de responsabiliser les habitants et de créer des réflexes envers cette armoire. En campagne, une boîte à légumes pourrait être créée, beaucoup d'agriculteurs y sont présents et en général la population se connaît plus entre elle, ce qui peut réduire certaines craintes.

Il faut que dans les deux cas un règlement d'utilisation de la chose soit créé avec des règles basiques et simples qui expliquent quoi entreposer et comment l'entreposer. Dans les deux cas, il est fort possible que la chose se régule sans personne, mais c'est un très grand risque à prendre. Il suffit que le frigo ait une mauvaise apparence une ou deux fois et plus personne n'aura confiance.

Il faut également penser à l'arrivée d'électricité, qui la fournit et qui la paye. La meilleure chose à faire c'est de faire un test : vous installez un frigo sur un domaine privé et vous faites votre pub, personne ne pourra rien vous dire puisque le terrain vous appartient.

### **10. Pensez-vous que Happy City Lab pourrait soutenir ce genre d'initiative ou faire un partenariat ?**

Si le projet est solide et que les résultats sont démontrés pourquoi pas. Mais pour l'instant nous ne sommes pas intéressés à développer ce genre de projet.

## **Annexe 3 : Entretien qualitatif « Partage »**

Entretien réalisé avec M. Marc Nobs

### **1. Pouvez-vous m'expliquer qu'offre « Partage » et comment votre fondation fonctionne-t-elle ?**

« Partage » a été créé en 2005, il y a 12 ans, sous forme d'association. En avril 2016, nous avons modifié notre statut pour devenir une fondation afin de garantir une pérennisation. Au départ, « Partage » était uniquement constitué par des bénévoles et au fil du temps une certaine lassitude s'est créée. Pour contrer cette mauvaise passade, cinq associations ont décidé de s'unir : l'Armée du salut, le C.A.R.E, Caritas, le Colis du cœur et Emmaüs, pour créer une banque alimentaire. La première année que « Partage » a fonctionné comme banque alimentaire, 60 tonnes d'aliments avaient été récoltés et distribués, alors qu'en 2016, c'était un peu plus que 916 tonnes. En moyenne, nous aidons 9'400 personnes par semaine à travers nos 50 associations partenaires.

Tous les produits que nous récoltons sont consommables et ont une DLC qui n'est pas dépassée. Parfois, il est possible que certains aliments secs dépassent la date limite d'utilisation optimale (DLUO), mais ce n'est pas du tout le but. Nous récoltons et distribuons uniquement des produits « frais » c'est-à-dire avec une date de péremption non dépassée. Normalement, les produits sont déseballés (comme la salade), triés et stockés, mais pour certains produits nous les transformons également en soupe ou en compote de fruits. Après avoir récolté les denrées alimentaires, nous les distribuons à nos membres, c'est-à-dire aux associations. Ces dernières peuvent venir les chercher ou bien nous pouvons les livrer. Nous sommes une sorte de grossiste pour les associations.

### **2. Qui sont vos principaux fournisseurs ?**

La majorité des supermarchés présents à Genève nous donnent leurs invendus en fin de journée. Au total, il y a 122 points de récolte et 75 fournisseurs. La principale source de produits récoltés provient des « Samedi du Partage » qui ont lieu deux fois par année, sinon « Migros » est un très grand fournisseur par exemple. Nous récoltions également chez « Aligro », mais nous avons cessé notre partenariat, car il y avait beaucoup de produits récupéré, mais après triage uniquement une petite quantité pouvait être récupérée. Finalement, cela nous coûtait plus cher, alors nous avons cessé la collaboration. Nous consacrons également une partie de nos dons à l'achat de produits complémentaires que nous ne recevons pas en invendus.

### **3. A qui redistribuez-vous ?**

« Partage » est au service de 50 associations. Mais nos locaux sont partagés avec ceux du « Colis du cœur » qui à elle seule représente 30% de la redistribution de nourriture puisque tous les mardis une distribution est faite. Je tiens à rappeler que tout est fait gratuitement que ce soit dans la récolte ou dans la distribution des produits. Même ce qui est transformé est redonné gratuitement.

### **4. Est-ce que vous constatez une demande grandissante de la part de population ? Existe-t-il aujourd'hui plus de personnes dans le besoin qu'il y a 5 ans en arrière ?**

Bien évidemment. Entre 2015 et 2016, une forte augmentation de 22% de la demande a été enregistrée, alors que les autres années nous étions sur une demande constante entre 5 et 6%.

### **5. Comment l'expliquez-vous ?**

Il y a plusieurs explications à ce phénomène. Une des plus grandes est l'arrivée de migrants. Pour cela, nous avons mis en place des kits alimentaires et de produits d'hygiène, que nous donnons à l'« Hospice Générale » qui les distribue aux personnes concernées. Deuxièmement, il y a une augmentation de la précarité à Genève, qui est principalement due aux paiements des charges trop élevées. Troisièmement, la population genevoise vieillissante, de plus en plus de personnes âgées se trouvent sans pouvoir manger à leur faim. Dernièrement, beaucoup de familles monoparentales souffrent du manque d'argent pour élever correctement leurs enfants ; une aide alimentaire les aide à pouvoir consacrer leur argent à autre chose.

### **6. Quelles sont vos sources de financement, puisque vous redistribuer gratuitement les invendus ?**

Nous avons uniquement deux sources de financement. Les dons de particuliers et d'entreprises et la facturation de la livraison. C'est-à-dire que si une association ne peut pas venir se fournir directement dans nos locaux, nous proposons un service de livraison payant.

**7. Si j'ai bien compris vous collectez et trie les invendus des commerces, comment faites-vous pour garantir que les règles d'hygiène alimentaire soient respectées ?**

Nous récoltons uniquement du frais que nous rapatrions dans nos locaux à l'aide de camions réfrigérés. Une fois dans nos locaux, les aliments sont triés et directement stockés dans des chambres froides. En ce qui concerne la viande et le poisson, dès réception nous la congelons afin de rallonger sa date limite de consommation. Une fois la commande passée par nos associations, le paquet est préparé et il est également stocké dans une chambre froide.

**8. En récupérant les invendus, comment faites-vous à votre tour pour limiter le gaspillage alimentaire ?**

Nous partons du principe que tout est redistribué ou transformé. Mais bien évidemment que nous en produisons puisque nous n'utilisons aucun produit qui serait beaucoup trop abîmés.

**9. Avant que je vous contacte, connaissiez-vous les frigos solidaires ?**

Oui, j'en avais entendu parler à l'étranger et une personne était également venue me voir il y a deux ans, car elle voulait également le mettre en place. Apparemment, ça n'a pas dû marcher puisque je n'ai plus rien entendu.

**10. Selon vous, pourquoi n'en existe-t-il pas à Genève ?**

A Genève, beaucoup d'autorisations sont nécessaires avant de pouvoir mettre en place un projet et malheureusement l'idée à terme s'essouffle. Nous avons également un grand manque de solidarité dans l'esprit de la population, les Genevois sont plutôt égoïstes en ce qui concerne le partage et l'entraide entre inconnus.

**11. Selon vous, cette démarche pourrait-elle se développer à Genève ?**

Je pense qu'au départ il y aurait beaucoup d'engouement autour de l'initiative, mais malheureusement selon moi après 1 an le projet commencerait à perdre en force. De plus, il existe une grande incivilité à Genève, même si nous sommes un pays plutôt calme. Les frigos vont être vandalisés, tagués, cassés, etc. Je m'y connais bien, puisqu'avant j'étais maire de Carouge et j'étais confronté à cette problématique au quotidien. Malheureusement, c'est une très bonne idée mais peut-être que c'est un projet trop idéaliste mais qui ne convient pour l'instant pas à notre population.



## **12. Avez-vous des conseils à me donner ?**

La première chose que tu dois avoir à l'esprit quand tu lances une initiative comme celle-là, c'est que tu vas créer un besoin chez les gens et que si tu ne pérennises pas ton projet et que tu l'abandonnes, tu vas créer un manque et au final tu auras fait plus de mal que de bien.

Pour ce faire, tu peux mettre en place des salariés qui se sentiront davantage impliqués puisque c'est leur gagne-pain. Il faut également que ton frigo soit mis en place dans un réseau, dans un quartier à forte identité écologique, dans une université, dans un campus, finalement dans des endroits où il existe un fort lien entre les personnes et pourquoi pas même dans un lieu fermé au reste de la population.

Si je peux être sincère, je ne suis pas convaincu du tout de l'efficacité d'un frigo placé dans la rue. Selon moi, il ne tiendra pas deux jours sans qu'il y ait des problèmes.

Au lieu de mettre en place une initiative comme la tienne, tu pourrais essayer d'améliorer d'autres problématiques existantes dans de réelles structures, si c'est quelque chose qui t'intéresse. Par exemple, chez Partage, nous n'avons pas encore trouvé de solution de récupération et de redistribution de tout ce qui est plats préparés, car ils sont vendus jusqu'au 19h00 le jour de leur DLC et nous avons jusqu'à 00h00 pour en faire quelque chose et rallonger leur durée de vie. Un autre problème que nous rencontrons, c'est l'étiquetage des produits préparés tels que les salades de fruit frais puisqu'au lieu de la date limite de consommation, il est écrit : « à consommer de suite ». Pour nous, il est compliqué de savoir jusqu'à quand nous pouvons les consommer. D'ailleurs, un assouplissement de certaines dates de péremption a été demandé au Conseil Général.

## **13. Selon vous, si un jour mon frigo solidaire est mis en place est-ce qu'une collaboration pourrait être mise en place avec « Partage » ?**

Bien évidemment, nous sommes là pour ça et nous serons ravis de le faire.

## **Annexe 4 : Entretien qualitatif « Service de la Sécurité et de l'Espace Public (SSEP) »**

Entretien réalisé avec M. Christophe PETIT & Mme Patrizia GRUOSSO

### **1. Pouvez-vous m'expliquer de quoi est responsable votre Service ?**

Nous sommes responsables de délivrer différentes autorisations pour tout ce qui concerne l'occupation non permanente de l'espace public. C'est-à-dire, par exemple, l'installation d'une nouvelle terrasse d'un restaurant, un stand de glaces en été, les manifestations, les places de marché, etc. Nous analysons la demande de la personne et décidons s'il est possible ou bien s'il faut rectifier quelques points pour qu'une autorisation d'occupation puisse être délivrée.

### **2. Aviez-vous déjà eu une demande d'autorisation concernant ce genre de projet ?**

Avant de recevoir votre e-mail, nous ne savions même pas que ce concept existait. Après avoir fait quelques recherches sur Internet, nous nous sommes rendus compte qu'il en existait dans beaucoup de pays. Pour la demande d'autorisation concernant les frigos solidaires, jamais nous n'en avons eue auparavant. Mais c'est vrai que de plus en plus d'initiatives sociales essayent d'être mises en place ce qui est une bonne chose. Après, il est assez compliqué pour nous puisqu'en général nous nous occupons d'autorisations pour les installations non permanentes. Mais nous travaillons, par exemple, avec l'association responsable des boîtes d'échanges, des pianos en libre accès et d'autres choses dans le genre.

### **3. Selon vous, quelles sont les démarches que je dois entreprendre, afin de pouvoir obtenir une autorisation d'installation sur l'espace public ?**

Dans un premier temps, il faudrait que les termes du projet soient concrets surtout au niveau de la gestion de la mise en place et du suivi de ce dernier. Ensuite, il faudrait trouver un emplacement adéquat, c'est-à-dire, un endroit qui ne gêne pas la circulation des passants, qui soit visible mais au même temps protégé des regards des passants et surtout de la pluie et du soleil. Il faut également trouver un emplacement avec une entrée électrique à proximité, car des fils électriques ne peuvent pas traîner dans la rue au risque que quelqu'un s'encoule dedans. Ensuite, notre service s'occupera de réaliser un devis : nous facturons au m<sup>2</sup>, mais dans le cas d'une action à but non-lucratif, une réduction peut être faite, voire la gratuité. En soi, tout est réalisable en ce que nous venons de décrire. La plus grande difficulté, selon nous, c'est plus le respect

des règlements mis en place pas le « Service de la Consommation et des Affaires Vétérinaires (SCAV) ». Le problème n'est pas tant dans la gestion des frigos, mais bien dans la gestion du contenu des frigos. Eux, sont très pointilleux sur le contrôle des denrées alimentaires puisqu'ils protègent la santé publique, à travers l'inspection des commerçants et autres.

#### **4. Selon vous, est-ce que vous pensez qu'une telle mise en place est possible ?**

La gestion du frigo sera peut-être un peu compliquée mais surtout contradictoire, parce que c'est un projet qui est censé responsabiliser la population adhérente, donc s'autogérer. Mais qui en même temps nécessite une gestion de la personne ou association qui le met en place, puisque les températures doivent être relevées et le nettoyage fait. Sur ce point, la chose est gérable.

Ce qui est réellement plus compliqué c'est la mise en place sur un lieu public, parce qu'il n'y a aucun contrôle possible et la sécurité de la population peut être mise en danger, soit par le frigo en plus même en cas de vandalisme, soit par problème de contamination au niveau des denrées alimentaires. De plus, je ne suis même pas sûre qu'en cas de problème, on puisse assurer un frigo en cas de problème...Il faut également faire attention, à ce qu'un « trafic » ne soit pas créé autour de vos frigos, parce qu'aujourd'hui tout se vend et tout s'achète malheureusement.

Selon notre expérience et nos connaissances, une telle mise en place risque d'être compliquée à obtenir.

#### **5. Pourquoi selon vous, il n'en existe pas à Genève alors que dans d'autres pays ils se développent très bien ?**

(M. PETIT) Si je prends l'exemple de l'Allemagne, c'est un pays où la collectivité règne et où toutes ces démarches font aujourd'hui partie du quotidien des habitants, mais il faut du temps pour que les mentalités changent. Je pense qu'à Genève un changement au niveau de la façon de penser mais aussi de consommer doit être fait et si une réelle demande de la population sera faite à ce moment-là, les lois et les règlements suivront. Mais malheureusement je pense que le peuple genevois, n'est pas encore tout à fait prêt à affronter ce genre de changement. Nous sommes encore très fermés d'esprit et vivons dans l'individualité plus que dans la collectivité.

## **6. Avez-vous peut-être des conseils à me donner pour que l'implantation puisse quand même se faire ?**

Si vous souhaitez garder votre idée initiale de frigo pour denrées périssables, pourquoi pas installer vos frigos pour commencer dans des lieux tels que les préaux des écoles, les maisons de quartiers et les associations. De cette façon, le frigo pourra être entreposé dans la rue avec une entrée électrique à proximité et surtout il pourra y avoir un contrôle « indirect » du frigo par les personnes employées dans l'institution. Une autre idée serait de le mettre dans une coopérative comme celle à la rue Soubeyran 7-9 à Vieusseux, c'est un immeuble quasi autonome où le partage et l'écologie sont les maîtres mots, les murs sont isolés à la paille et des chambres d'amis partagées sont mises en place.

Sinon, une autre idée serait de mettre en place une armoire à denrées non périssables et à ce moment-là, je pense que la mise en place serait facilitée puisque les produits peuvent y être entreposés pour une période beaucoup plus longue.

En ce qui concerne l'emplacement, pourquoi ne pas commencer sur une rive et ensuite en disposer un sur la rive gauche, un autre sur la rive droite et un dernier sur la région Rhône-Arve, afin de voir si différentes conclusions peuvent en ressortir. Les cibles de consommateurs peuvent être différentes. Et il faut sûrement au départ cibler les quartiers populaires, comme Plainpalais, Eaux-vives et St-Jean.

Pourquoi pas également inclure les seniors à cette initiative. Souvent, ils ont du temps et aiment se sentir utiles. Un partenariat pourrait peut-être être mis en place avec l'unité d'action communautaire (UAC), ils pourraient par exemple faire la fin des marchés pour récolter les fruits et les légumes invendus.

## **Annexe 5 : Entretien qualitatif « Service de la Consommation et des Affaires Vétérinaires (SCAV) »**

Entretien réalisé avec Mme Emmanuelle Cognard – Chimiste cantonale déléguée

### **1. Pouvez-vous m'expliquer de quoi est responsable votre service ?**

Nous nous occupons de la protection de la santé publique, en mettant en place des contrôles des denrées alimentaires et des objets usuels. Nous contrôlons que les aliments ne provoquent aucun effet nuisible sur les consommateurs finaux. Nous nous occupons également des affaires vétérinaires pour le canton de Genève.

En ce qui concerne votre projet, les denrées alimentaires seraient celles entreposées par les utilisateurs et l'objet usuel le frigo.

### **2. Aviez-vous déjà eu une demande d'autorisation concernant ce genre de projet ?**

Non jamais et je suis étonnée que ce genre d'initiative existe dans d'autres pays. Le projet est très beau en soi, mais les risques peuvent être énormes pour la santé publique. En Suisse, nous sommes très exigeants à ce niveau-là. Nous savons que pour beaucoup d'aliments il est possible de les consommer même après une DLC dépassée, mais nous n'acceptons pas l'échange ou le don de ces aliments.

Nous avons organisé plusieurs tables rondes pour essayer de lutter contre le gaspillage. Malheureusement, nous n'acceptons pas que les grandes surfaces donnent à Partage des denrées avec une date dépassée même si ces derniers ne sont pas nuisibles ; légalement ce n'est pas acceptable.

### **3. Selon vous, quelles normes dois-je suivre et respecter afin que le projet soit viable ?**

Premièrement, il faudrait qu'une sécurité alimentaire en matière de chaîne du froid soit établie. Nous exigeons que la température des frigos soit relevée au minimum tous les deux jours. C'est-à-dire, qu'en plus du thermostat dont est équipé chaque frigo, un thermomètre supplémentaire doit être mis en place. Toutes les températures doivent être notées pour avoir un suivi et une traçabilité. Il faut également analyser les différents risques et pour chaque risque trouver une solution. Par exemple, les normes de températures pour un réfrigérateur usuel sont comprises entre 4° et 5° degrés. Une marge plus ou moins de 0.5 est acceptée, en revanche si cette marge est dépassée il faut savoir quoi faire. Il faudrait par exemple vider le frigidaire de l'ensemble des

aliments et faire venir un technicien pour le contrôle ou si cela est plus facile pour vous le remplacer directement par un autre frigo.

Nos exigences de base sont les suivantes : une personne doit être responsable de la chose et cette personne doit avoir des connaissances minimales concernant les normes de conservation et de stockage des denrées alimentaires. Il faut fournir une analyse des risques avec les solutions qui seraient prises en cas de problème, et le dernier point serait la traçabilité des denrées alimentaires, ce qui dans votre cas est impossible puisque la démarche est anonyme.

#### **4. Quels sont les plus grands risques liés à ce projet ?**

Beaucoup de risques sont liés à votre projet : le premier qui me vient à l'esprit, qui est le plus important selon moi, c'est la rupture de la chaîne du froid, avec une température non acceptable du frigo, qui serait remarquée trop tard.

Il y aurait également le manque de contrôle, c'est-à-dire que le frigo peut très bien fonctionner mais la porte serait par exemple mal fermée et quelqu'un d'autre la fermerait après quelques heures. Vous n'avez pas moyen de contrôler cela et malheureusement des germes auraient déjà eu le temps de contaminer vos aliments.

Il y aurait également un risque d'intoxication alimentaire et malheureusement contre cela personne ne pourrait vous protéger. Même une assurance ne saurait pas comment vous assurer.

Il y a également un risque de malveillance si nous allons dans l'extrême un virus pourrait être injecté dans les aliments par une personne malveillante.

Problème de contamination croisée, c'est-à-dire qu'un aliment déjà contaminé vient contaminer les autres.

#### **5. Selon vous, quelles sont les démarches que je dois entreprendre afin de pouvoir obtenir une autorisation d'installation sur l'espace public ?**

Sur l'espace public, dans la rue, aucune démarche parce que je pense qu'aucune autorisation ne vous serait délivrée.

Je vois deux cas possibles à l'installation de votre frigo, soit via un local associatif, soit une personne serait en charge de relever la température quotidienne, de contrôler les denrées déposées et de nettoyer le frigo. De cette façon, une personne pourrait en cas de problème être tenue pour responsable puisque cette personne serait responsable de la manipulation et du bon stockage des aliments. De plus, les risques sont diminués vis-à-vis des personnes malveillantes puisqu'elles sont « surveillées ».

L'autre solution, qui contournerait les lois mais qui est totalement légale, est d'établir un frigo sur un terrain privé ou sur un domaine privé, puisque dans ce cas-là nous n'intervenons pas et à ce moment-là ce serait possible. Nous nous occupons uniquement de tout ce qui est public. Dans ce cas-là, c'est le propriétaire qui est responsable de son frigo et des denrées qui y sont déposées.

**6. Selon vous, est-ce que vous pensez qu'une telle mise en place est possible ?**

Même si votre projet n'inclut que les fruits, les légumes, les boissons fermées et les produits laitiers fermés à ultra haute température (UHT), le chimiste cantonal avec qui je travaille n'accepterait pas de vous délivrer une autorisation pour l'installation d'un frigo sur la voie publique.

**7. Pourquoi, selon vous, il n'en existe pas à Genève alors que dans d'autres pays ils se développent très bien ?**

Beaucoup trop de législation liées à la sécurité alimentaire ; beaucoup de réglementations à respecter. Voilà pourquoi nous n'arrivons pas non plus à réduire une partie de notre gaspillage alimentaire.

Mais, en même temps, je comprends vos lacunes d'informations, parce qu'il y a beaucoup de règles, mais aucune qui décrit exactement ce que l'on peut faire et dans quelle mesure on peut le faire. En bref, comme les choses ne sont pas claires, aucun écart n'est permis.

**8. Avez-vous peut-être des conseils à me donner pour que l'implantation puisse quand même se faire ?**

Contactez des associations pour mettre en place le frigo avec eux, ce qui va faciliter votre démarche. Contactez les associations étrangères qui font la même chose, pour savoir comment elles ont réussi à le faire. Mais les législations ne sont pas les mêmes ; dans certains cas, vous ne pourrez pas vraiment comparer la chose.

Aidez-vous du guide « Gastro suisse » qui a été validé par l'Office fédéral de la santé publique (OFSP). Ce document fait foi en ce qui concerne les règles à respecter.

Consultez le site Internet <http://www.kantonschemiker.ch> qui peut vous apporter certaines informations.

Consultez également l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels.

## **Annexe 6 : Entretien qualitatif « Caritas » -**

Entretien réalisé avec M. Joel BOVEY

### **1. Pouvez-vous m'expliquer ce que Caritas fait ?**

Caritas lutte contre la précarité. Elle se concentre surtout sur deux grands pôles de service : le juridique et l'action sociale. C'est-à-dire que l'on essaye de nous mieux accueillir et d'accompagner les personnes nécessiteuses dans la lutte contre la précarité et contre l'injustice. Différents encadrements sont possibles comme l'aide en cas d'endettement, un soutien psycho-social, un appui administratif, un conseil juridique, des séances d'information pour les personnes migrantes et bien d'autres choses.

Caritas est également un grand centre de formation, non seulement pour former des bénévoles dans l'accompagnement de nos clients, mais également dans la formation de personnes afin de pouvoir les insérer dans la société.

Les portes de Caritas, sont ouvertes à tous, il n'est pas nécessaire d'être membre pour pouvoir bénéficier d'aide. Bien entendu, quand il s'agit d'aide financière ou d'aide plus conséquente, il faut que la personne qui fait la demande soit réellement dans le besoin.

### **2. Qui sont vos clients ?**

Il n'existe pas de clients types. La seule chose qui les réunit, c'est un besoin d'aide extérieure.

### **3. Quel rôle occupez-vous au sein de Caritas ?**

Je suis diététicien et je m'occupe de mettre en place et d'animer des ateliers de cuisine. Au premier abord, on pourrait penser que ce n'est pas nécessaire et que les personnes qui vivent dans la précarité n'en n'ont pas besoin, mais finalement c'est fondamental de se nourrir. Je leur apprend comment cuisiner sainement, je leur fais découvrir des aliments qu'ils n'ont pas l'habitude de consommer dû à leur culture, je leur montre où aller se fournir à petit prix et à chaque session, nous cuisinons et partageons un repas ensemble.

Les personnes qui souhaitent participer doivent s'acquitter de CHF 5.- et ont accès à une formation sur le thème du jour. A l'issue de cet atelier, elles sont capables de devenir bénévoles à leur tour et de faire partager leur nouvelle connaissance, dans leur centre communautaire, à l'école de leur enfant et ainsi de suite. Ce cours permet non seulement de partager un moment ensemble, mais surtout d'insérer les personnes dans la société.



**4. En ce qui concerne le gaspillage alimentaire, avez-vous mis en place des mesures en place ?**

Bien évidemment, l'aspect écologique est introduit dans les ateliers de cuisine, même si ce n'est pas la préoccupation première des participantes (puisqu'essentiellement des femmes). En leur apprenant à gérer les restes, ces personnes contribuent à réduire le gaspillage alimentaire, même si dans leur esprit c'est uniquement l'aspect économique qui compte et non pas l'aspect écologique. Finalement, j'essaye simplement de leur montrer comment cuisiner avec ce qu'il leur reste dans le frigo.

**5. Avez-vous déjà entendu parler de frigos solidaires/sociaux/communautaires/collectifs ?**

Oui, je sais qu'il en existe dans différents pays mais à ma connaissance il n'y en a pas à Genève.

**6. Pourquoi selon vous, n'en existe-t-il pas à Genève ?**

A mon avis, la population n'est pas réceptive aux initiatives de ce genre. De plus, s'il n'y a pas une communication de masse par derrière les gens ne s'y intéressent pas.

J'ai également créé ma propre association sur Vevey qui vise à mettre en place des jardins collectifs afin que tout le monde puisse se servir. Finalement, les résultats ne sont pas concluants, parce que les gens n'osent pas se servir dans la rue, parce qu'ils pensent qu'ils n'ont pas le droit.

De plus, l'Etat ne laisse pas l'opportunité à ce genre de projet. Non parce qu'il n'a pas envie, mais simplement parce qu'il n'existe pas de loi en cas de problème. C'est sa façon à lui de se protéger.

**7. Pensez-vous que ce projet peut venir en aide ? Et à qui selon vous ?**

Selon moi, il n'y a pas de cible directe à ce genre de projet, car toute personne de classe sociale différente peut être sensible à cette initiative. Je pense que les personnes éduquées qui font attention à l'écologie pourraient y être sensible, mais auraient honte d'y participer de peur que ça impacte leur statut. De l'autre côté, les personnes, qui sont dans le besoin, si l'on prend les personnes sans domicile fixe, ne vont pas profiter de la salade qui y est entreposée parce qu'elles n'ont pas comment la cuisiner. De plus, à Genève, les personnes qui sont réellement dans la précarité alimentaire, savent où aller chercher à manger et où se nourrir. Je pense réellement que ce projet peut unir des personnes et finir par créer un réseau, mais je ne pense pas qu'il viendrait réellement en aide à la population nécessiteuse.

## **8. Pensez-vous que cela pour réduire le gaspillage alimentaire ?**

A petite échelle, je pense que oui.

## **9. Quels conseils auriez-vous à me donner ?**

Je pense qu'il faudrait commencer, comme les boîtes à partage mais pour les denrées sèches, telles que les boîtes de conserve, les biscuits, les féculents et autres si vous voulez rester dans le centre de Genève.

Sinon si vous souhaitez garder votre idée de frigos, pourquoi ne pas les mettre en campagne, où plus de liens sont créés entre les habitants. Ainsi, la méfiance serait réduite et les habitants se sentiraient plus concernés par le frigo.

Je pense qu'il est également possible de le mettre en place en Ville de Genève, mais par exemple à l'Unimail ou bien dans un campus d'étudiants, puisque les étudiants sont souvent plus sensibles à cela. Mais encore une fois, une communication doit être mise en place et une personne responsable du frigo doit être élue afin qu'il ne soit pas abandonné. Peut-être qu'il faudrait même penser à rémunérer cette personne afin qu'elle soit réellement impliquée.

Personnellement, je trouve cette initiative formidable et c'est dommage qu'il ne soit pas encore possible de la développer. Toute la population devrait participer à ce genre de chose, afin que l'on évolue vers un monde meilleur où de vraies rencontres de partage peuvent être faites et non pas un monde dans lequel on vit égoïstement.

## **10. Pensez-vous que Caritas pourrait soutenir ce genre d'initiative ou faire un partenariat pour y déposer ses invendus ?**

Sincèrement, je crains que non pour le soutien puisque Caritas offre déjà une aide alimentaire à qui le souhaite que ce soit au CARE (Caritas Accueil Rencontres Echanges) aux Acacias qui propose un petit déjeuner et un souper. Nous servons en moyenne 170 repas par jour. Ou bien avec « les tables du dimanche » où un déjeuner dominical est proposé à toutes les personnes âgées qui sont souvent les premières personnes touchées par le manque de nourriture.

En revanche, en ce qui concerne le partenariat pour alimenter le frigo, à mon avis, pourquoi pas, puisque nous avons des épiceries Caritas que nous alimentons avec beaucoup d'invendus. Pourquoi ne pas faire la même chose avec nos invendus à nous et les frigos solidaires.

## **Annexe 7 : Entretien qualitatif « Resto'Scout »**

Entretien réalisé avec Mme Hélène CONRADIN

### **1. Quelle est votre offre chez « Resto'Scout » ?**

Nous servons un repas chaud deux dimanches soir par mois dans le parc des Croupettes, entre 18h et 19h30. Nous avons une roulotte pour cuisiner et sortons des tables et des chaises pour que les gens s'installent au bord du chemin pour manger. C'est très sympa en été, un peu moins en hiver, car nous sommes dehors. De fait, les gens restent moins en hiver, se contentant parfois de venir chercher des assiettes. Les autres dimanches, le Bateau-Genève propose des repas.

### **2. Qui sont les personnes qui fréquentent « Resto'Scout » ?**

Nous avons une fréquentation d'une cinquantaine de personnes. Nous ne leur demandons rien, donc il est difficile de dire qui elles sont, mais, à l'évidence, la majorité sont à la rue. Les gens viennent pour le repas mais surtout pour partager un moment de convivialité. Avant, quand nous étions à l'emplacement de l'actuel, nous étions sur le parking à vélo derrière la gare, nous avons aussi une population composée de personnes âgées qui recherchaient un simple contact humain avec personnes plus jeunes. Malheureusement, elles ne nous ont pas suivis au fond du parc (les 200 mètres de plus comptent beaucoup).

### **3. Comment vous fournissez-vous en aliments pour la distribution des repas ?**

A terme, nous voudrions reprendre notre partenariat avec « Partage », mais ce dernier est pour l'instant en veille pour des questions d'horaires. Nous ne sommes pas disponibles durant leurs heures d'ouverture, qui sont des horaires de fonctionnaires (ils sont fermés le dimanche) et nous n'avons pas la possibilité, dans notre roulotte, de stocker au frais les produits livrés durant deux jours. De fait, actuellement, nous achetons la nourriture au meilleur marché soit en mélangeant le marché de Plainpalais du dimanche, Aligro et la Migros (le samedi). Je vais chercher les légumes à la fin du marché et bénéficie de prix extrêmement concurrentiels de la part des maraîchers (qui soutiennent ainsi le projet indirectement). Chaque repas revient à un maximum de CHF 2.- par personne en comptant une entrée, un plat, un dessert et un café.

#### **4. Que mettez-vous en place contre le gaspillage alimentaire ?**

Nous avons un nombre de bénéficiaires fluctuant en fonction de la météo (entre 35 et 65 personnes). Du coup, en regardant les prévisions pour dimanche soir, nous avons une bonne idée du nombre de repas à préparer. Dans le doute, nous cuisinons un peu moins sachant que nous avons des raviolis en boîtes à réchauffer et de la macédoine de fruits en conserve, en cas de manque. S'il y a des restes, nous les distribuons et/ou les emportons chez nous. Une fois, nous avons trop de sauce et l'avons apportée à l'association « Le cœur des grottes » qui a pu la servir le lendemain.

Le risque de gaspillage alimentaire est également une raison, même mineure pour ne pas demander à « Partage » de nous livrer les produits frais en notre absence. Nous savons que nous ne pouvons pas forcément recevoir ce que nous avons commandé et qu'il n'est pas forcément possible de cuisiner les produits reçus (sachant que nous avons deux feux et pas de four). Nous rencontrons également un autre problème avec « Partage », puisqu'il faudrait passer commande cinq jours à l'avance, ce qui ne nous permettrait pas de prendre en compte le facteur météorologique et donc prévoir la quantité de plats à préparer.

Paradoxalement et bien que cela nous revienne plus cher, le fait de ne pas pouvoir bénéficier de « Partage » nous évite ainsi d'être confrontés au problème du gaspillage alimentaire.

Les produits que nous achetons, notamment au marché, sont de 2ème voire de 3ème catégorie. Notre mot d'ordre en ce qui concerne la préparation est de jeter ce que l'on ne mangerait pas. Cette maxime peut avoir des effets différents d'une personne à l'autre (puisque nous avons un tournus pour la préparation des repas), mais nous nous retrouvons en principe avec un sac de compost d'un litre à la fin (compost que nous donnons à l'un des occupants du jardin).

#### **5. Avez-vous déjà entendu parler de frigo solidaire/social/communautaire/collectif ?**

Oui, je sais que plusieurs initiatives ont été lancées à l'étranger mais malheureusement, je pense qu'à Genève nous ne sommes pas encore assez ouverts d'esprit pour accueillir ce genre d'initiative. Comme finalement toutes les choses qui touchent aux personnes en grande ou moyenne précarité.

## **6. Pensez-vous que cela puisse réduire le gaspillage alimentaire ?**

Bien évidemment et il faudrait que davantage de personnes en prennent conscience. Toute démarche visant à réduire le gaspillage alimentaire est nécessaire, puisque la nourriture est un besoin vital et non pas quelque chose que l'on peut se permettre de jeter à la poubelle.

## **7. Avez-vous des conseils, concernant mon projet ?**

J'ai pu discuter avec mes hôtes dimanche passé, lors de notre dîner et je rejoins l'avis exprimé par ces derniers. Les personnes à la rue ne seront pas forcément les premières bénéficiaires de votre offre, car elles n'ont pas de quoi cuisiner les produits frais. J'y vois bien plutôt un avantage pour des gens précarisés, mais disposant d'un toit. Mais ils sont à l'unanimité favorable à cette initiative, surtout au fait que quelqu'un s'intéresse à eux puisque côté nourriture, il y a beaucoup d'institutions qui peuvent leur offrir à manger.

Votre projet est clairement à l'opposé du nôtre qui privilégie la rencontre et les échanges avec le partage d'un repas comme prétexte. En dehors de l'aspect uniquement alimentaire, il me semble que les personnes précarisées que je rencontre à la roulotte sont aussi des personnes qui souffrent d'être en marge de la société, isolées et privées de rapports égaux avec autrui. Ainsi, je ne crois pas que la mise à disposition de frigos en libre-service permette de lutter contre leur marginalisation, mais ce n'est pas forcément un problème car ce n'est pas leur but premier.

En termes de lutte contre le gaspillage, en revanche, il s'agit probablement d'une très bonne idée sans compter que cela permettrait à une population précarisée bien plus large d'aller anonymement améliorer son ordinaire. La honte de la précarisation est un phénomène bien présent et une partie des personnes ne viennent chez nous que parce qu'elles savent qu'elles ne sont absolument pas enregistrées.

Les points qui me paraissent les plus importants dans le projet sont penser à obtenir un point central, bien desservi par les transports en commun, pour les personnes à mobilité réduite, veiller à ce que les bénéficiaires de l'installation puissent y accéder anonymement afin qu'ils osent venir en bénéficier.

De plus, mes hôtes ont exprimé un autre souhait qui selon moi est également très important. Les personnes qui sont véritablement à la rue soulignent l'importance d'avoir des casiers fermés à clef afin d'éviter les vols. Ces casiers seraient accessibles 24h/24, leurs affaires seraient à l'abri du vol et du ramassage de la voirie.

## Annexe 8 : Enquête quantitative – Questions

Bonjour et bienvenue à mon sondage,

Vous avez, j'en suis sûre, déjà vécu cette situation : un départ en vacances programmé pour le lendemain et dans votre réfrigérateur des aliments encore bon à la consommation, mais avec une date de péremption qui ne peut pas attendre votre retour. Même si l'idée d'en faire bénéficier un tiers vous est passée par la tête, la plupart du



temps vos aliments vont finir à la poubelle, alors qu'ils pourraient permettre à un ménage de finir plus facilement le mois.

Etudiante en dernière année à la Haute Ecole de Gestion de Genève (HEG), je souhaite dans le cadre de mon travail de Bachelor, étudier la faisabilité de l'implantation de frigos solidaires en Ville de Genève, dans la perspective de réduire le gaspillage alimentaire.

J'accorde une importance toute particulière à votre opinion ; le questionnaire ne dure que quelques minutes et vos réponses me seront d'une grande aide.

D'ores et déjà je vous remercie de votre participation et vous rappelle que vos réponses sont complètement ANONYMES.

Source de l'image : Freddie, frigo communautaire installé par l'association londonienne The People's Fridge à Brixton dans un centre commercial

## Questionnaire

### 1. Connaissez-vous le concept de frigo solidaire / social / communautaire / collectif ?

- Oui
- Non

→ Explication :

Ce dernier fonctionne comme un frigidaire ordinaire, à la seule différence qu'il est en libre accès, 24 heures sur 24, 7 jours sur 7, qu'il est placé dans la rue et qu'il est accessible à tous. C'est-à-dire que n'importe qui peut soit déposer de la nourriture encore consommable à l'intérieur soit en prendre.

### 2. Aviez-vous déjà entendu parler de ce concept ?

*Il en existe dans différents pays tels que : l'Allemagne, la Belgique, l'Espagne, la France et bien d'autres*

- Oui
- Non

### 3. S'il en existait un dans la Ville de Genève, seriez-vous susceptible de :

- Déposer des denrées alimentaires
- Prendre des denrées alimentaires
- Déposer et prendre des denrées alimentaires
- Vous ne participeriez pas à cette action humanitaire

### 4. Quel est pour vous la réticence première des personnes qui ne souhaitent pas participer aux frigos communautaires ?

### 5. Selon vous, à quoi faut-il particulièrement faire attention dans ce genre de démarche ?

	Très important	Important	Neutre	Peu important	Pas du tout important
Accessibilité					
Visibilité					
Fraîcheur des produits					
Etiquetages des produits					
Nettoyage des frigos					
Respect des normes d'hygiènes alimentaires					

**6. Dans quels quartiers de la Ville de Genève, pensez-vous qu'une telle démarche pourrait fonctionner ?**

- Acacias Bâtie : Acacias, Bâtie, Saint-Georges, Vernets, Queue d'Arve, Gravière
- Champel : Florissant, Malagnou, Roseraie, Hôpital, La Colline, Le Bout-du-Monde
- Eaux-Vives Cité : Eaux-Vives Centre, Rive, Villereuse, Vollandes, Montchoisy, Frontenex, Tulipiers
- Grottes Saint-Gervais : Grottes, Saint-Gervais, Chantepoulet, Cornavin, Délices, Cropettes, Seujet, Les Bergues
- Pâquis Sécheron : Pâquis, Sécheron, Navigation, Wilson, Prieuré, Nations, Rigot
- Plainpalais Jonction : Plainpalais, Cluse, Philosophes, Jonction, Village suisse, Ansermet, Dancet, Minoteries, Augustins
- Saint-Jean Charmilles : Saint-Jean, Charmilles, Châtelaine, Cité Vieusseux, Liotard, Poterie, Geisendorf, Les Franchises, Concorde
- Servette Petit-Saconnex : Servette, Petit-Saconnex, Bouchet, Moillebeau, Grand-Pré, Vermont, Beaulieu, Varembe
- Je ne réside pas à Genève et je ne connais pas les différents quartiers

**7. Pourquoi avoir choisi ces quartiers-là ?**

**8. De combien de personne est constitué votre ménage ? (Réponse obligatoire – Liste déroulante)**

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6 personnes ou plus

**9. Quel budget allouez-vous chaque mois à l'achat de denrées alimentaires pour votre ménage ?**

- Je ne sais pas, ce n'est pas moi qui m'en occupe
- Moins de CHF 200
- Entre CHF 200.- et CHF 300.-
- Entre CHF 300.- et CHF 400.-
- Entre CHF 400.- et CHF 500.-
- Entre CHF 500.- et CHF 600.-
- Plus de CHF 600.-

**10. Combien de fois par mois faites-vous vos courses alimentaires ?**

- Quotidiennement
- Hebdomadairement
- Mensuellement



**11. Combien de denrées alimentaires, en kilogrammes, pensez-vous qu'un habitant jette à la poubelle par année, en Suisse ?**

- Entre 0 et 50 kg
- Entre 50 et 100 kg
- Entre 100 et 150 kg
- Entre 150 et 250 kg
- Entre 250 et 350 kg

→ Explication :

Selon un article paru dans *Le Temps* sur le gaspillage alimentaire, en Suisse 2.3 millions de tonnes de nourriture sont jetées à la poubelle, ce qui représente en moyenne 300 kg par personne chaque année. La même information est confirmée par l'organisation non gouvernementale internationale WWF.

**12. Pensez-vous que cette initiative permettra de réduire le gaspillage alimentaire ?**

- Oui
- Non

**13. Pensez-vous que cette initiative permettra à certaines familles de boucler plus facilement leur fin de mois ?**

- Oui
- Non

**14. Dans quelle tranche d'âge vous situez-vous ?**

- Moins de 20 ans
- Entre 20 et 25 ans
- Entre 26 et 30 ans
- Entre 31 et 40 ans
- Entre 41 et 50 ans
- Entre 51 et 60 ans
- Plus de 60 ans

**15. Quel est votre état civil ?**

- Célibataire
- Séparé-e
- Marié-e
- Divorcé-e
- Veuf-veuve
- Partenariat enregistré

**16. Avez-vous des enfants à charge ?**

- Oui
- Non

**17. Dans quel canton de Suisse Romande résidez-vous ?**

- Canton de Genève
- Canton de Vaud
- Canton du Valais
- Canton de Fribourg
- Canton de Neuchâtel
- Canton du Jura
- District du Jura Bernois
- Je ne vis pas en Suisse romande

**18. Dans quelle tranche de revenus mensuels votre ménage se situe-t-il ?**

- Moins de CHF 4'000.-
- Entre CHF 4'000.- et CHF 6'000.-
- Entre CHF 6'000.- et CHF 8'000.-
- Entre CHF 8'000.- et CHF 10'000.-
- Entre CHF 10'000.- et CHF 12'000.-
- Plus de CHF 12'000.-

**19. Quelle est votre catégorie socioprofessionnelle ?**

- Directeur-trice de l'industrie et du commerce : industriels, artisans, gros commerçants, petit commerçants
- Professions libérales et cadres supérieurs : professeurs, professions littéraires et scientifiques, ingénieurs, cadres administratifs supérieurs
- Cadres moyens : instituteurs, services médicaux et sociaux, techniciens, cadres administratifs moyens
- Employés-es : employés-es de bureau et de commerce
- Ouvrier-ères : contremaîtres, ouvriers-ères qualifiés-es, manœuvres,
- Personnel de service : maîtres de maison, femmes de ménage, autres personnels de service
- Personne non active
- Retraité-e
- Apprenti-e
- Etudiant-e

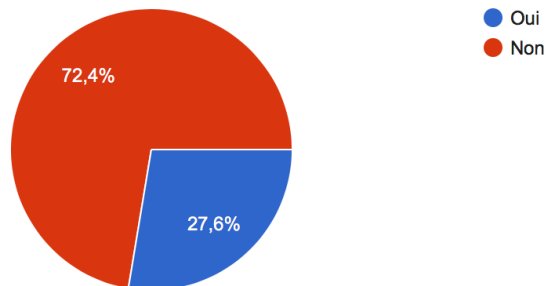
**20. Si vous avez toutes sortes de remarques ou commentaires à faire sur mon projet ou la façon de l'aborder, n'hésitez pas à m'en faire part, ci-dessous :**

Merci pour votre participation et n'hésitez pas à me contacter si vous souhaitez d'avantage d'informations.

## Annexe 9 : Enquête quantitative – Résultats

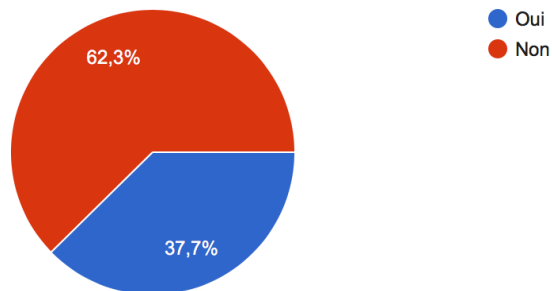
Connaissez-vous le concept de frigo solidaire / social / communautaire / collectif ?

239 réponses



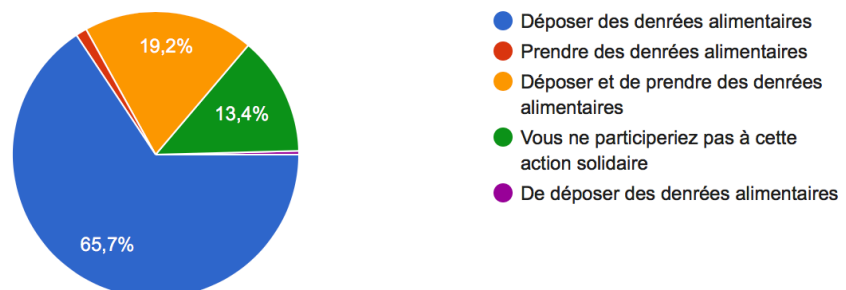
Aviez-vous déjà entendu parler de ce concept ?

239 réponses



S'il en existait un en ville de Genève, seriez-vous susceptible de :

239 réponses

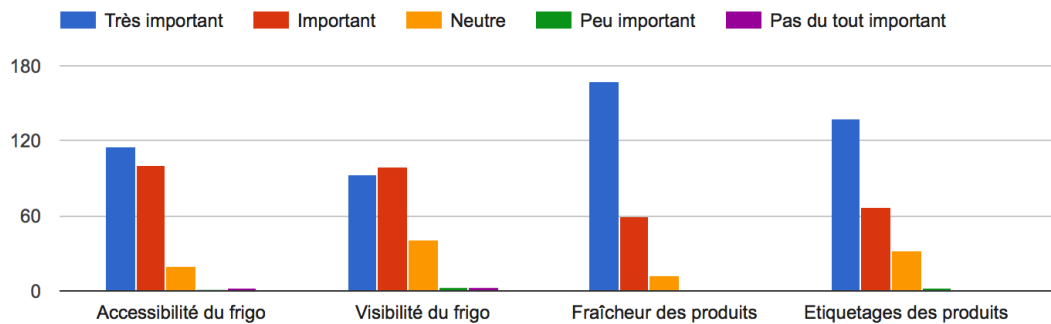


## Quelle est pour vous la réticence première des personnes qui ne souhaitent pas participer aux frigos communautaires ?

164 réponses

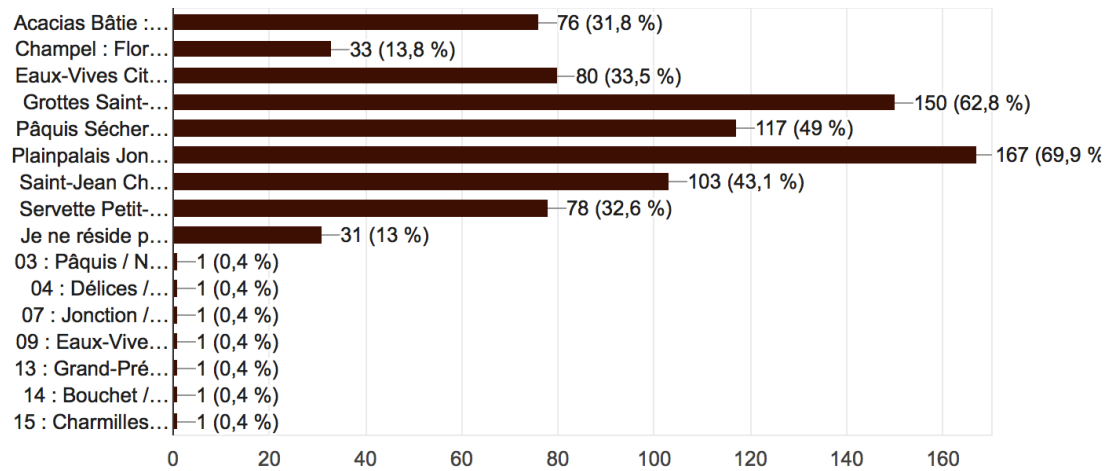
L'hygiène (4)
Hygiène (4)
Denrée qui nécessite un frigo = denrée fragile et périssable. J'aurais trop de doutes sur la qualité de conservation de la nourriture (2)
Manque de confiance (2)
Abus (2)
Hygiène (2)
Le regard des autres (2)
L'hygiène (2)
Flemme et hygiène (2)
Provenance des aliments entreposé
Manque d'informations sur la provenance des aliments entreposés

## Selon vous, à quoi faut-il particulièrement faire attention dans ce genre de démarche ?



## Dans quels quartiers de la ville de Genève, pensez-vous qu'une telle démarche pourrait fonctionner ?

239 réponses



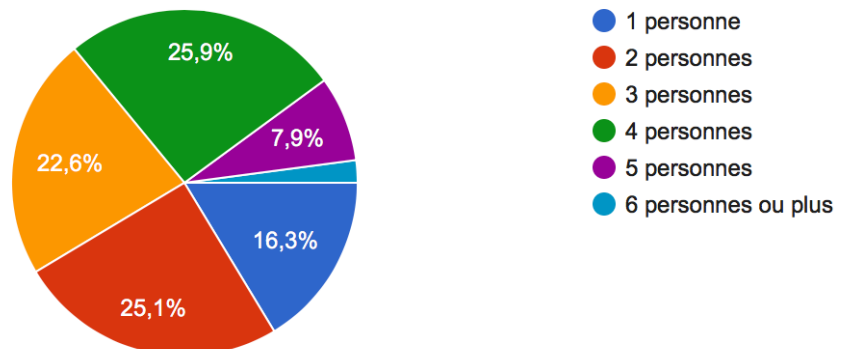
## Pourquoi avoir choisi ces quartiers-là?

162 réponses

Population occupante (2)
Quartiers populaires (2)
C'est des quartiers plutôt populaire
Ce sont des quartiers populaires où il y a de fort liens communautaires
quartier à fort mouvement
centre ville, visibilité des frigos
Plus de personnes âgées donc plus de chance d'avoir de la participation
Classe moyenne
Ce sont des quartiers plus défavorisés avec un certain nombre de sans abris
Beaucoup de mouvement
Quartier de geneve avec habitant de classe moyenne
Ce sont des quartiers d'habitations et avec des couches sociales différentes avec autant des revenus aisés que des bas revenus

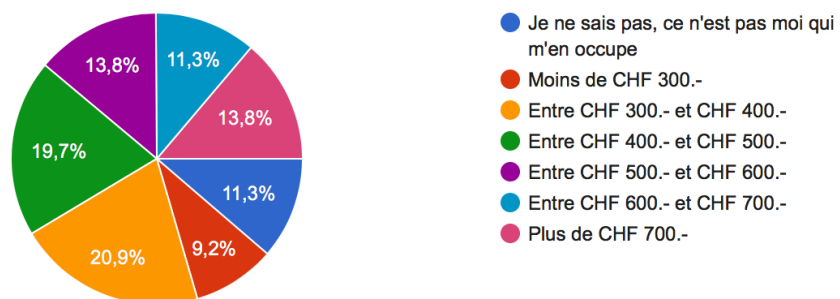
## De combien de personnes est constitué votre ménage ?

239 réponses



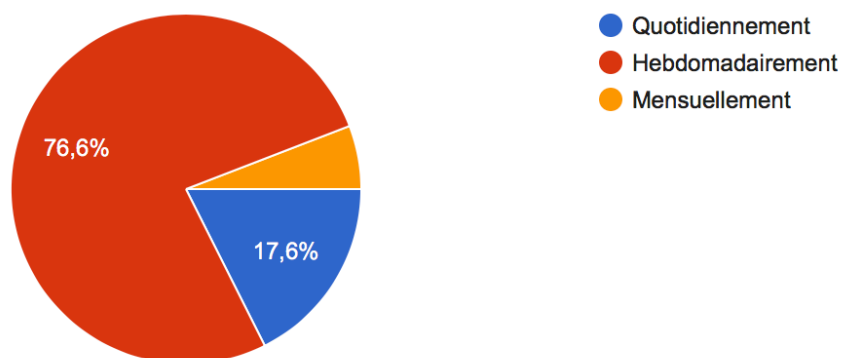
## Quel budget allouez-vous chaque mois à l'achat de denrées alimentaires pour l'entier de votre ménage ?

239 réponses



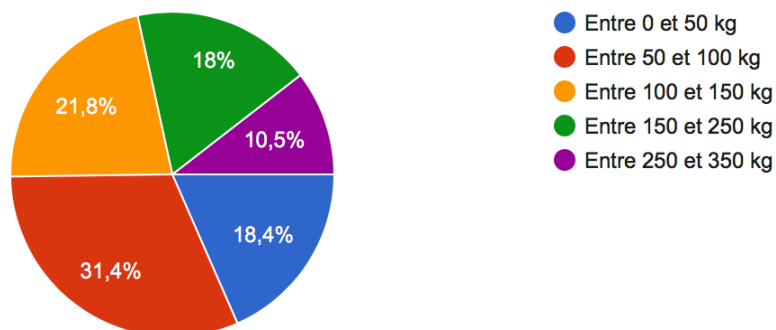
## Combien de fois par mois faites-vous vos courses alimentaires ?

239 réponses



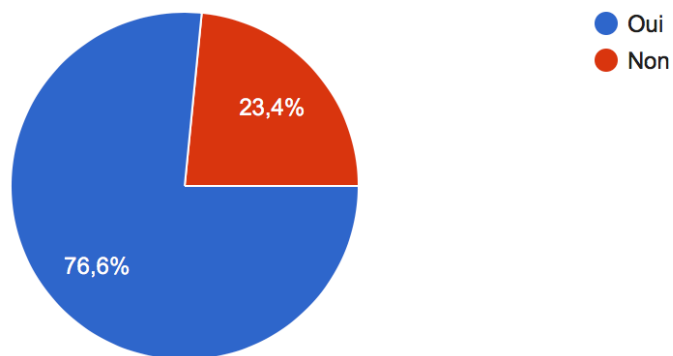
## Combien de denrées alimentaires, en kilogrammes, pensez-vous qu'un habitant jette à la poubelle par année, en Suisse ?

239 réponses



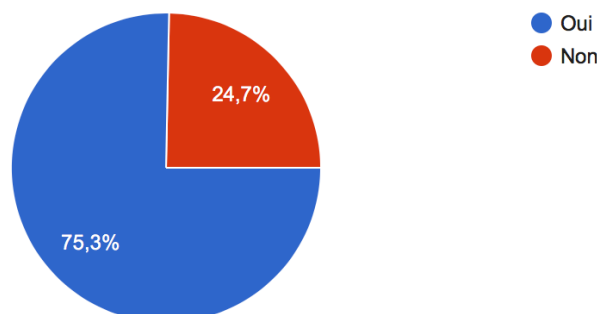
## Pensez-vous que cette initiative permettra de réduire le gaspillage alimentaire, en ville de Genève ?

239 réponses



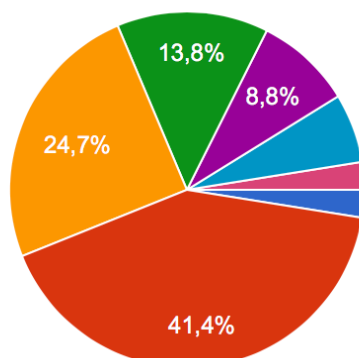
## Pensez-vous que cette initiative permettra à certains ménages de boucler plus facilement leur fin de mois ?

239 réponses



## Dans quelle tranche d'âge vous situez-vous ?

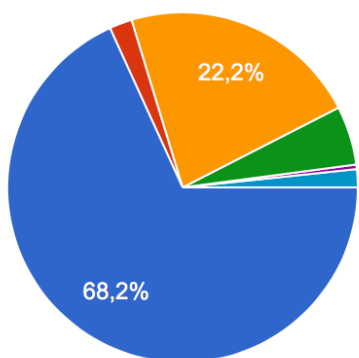
239 réponses



- Moins de 20 ans
- Entre 20 et 25 ans
- Entre 26 et 30 ans
- Entre 31 et 40 ans
- Entre 41 et 50 ans
- Entre 51 et 60 ans
- Plus de 60 ans

## Quel est votre état civil ?

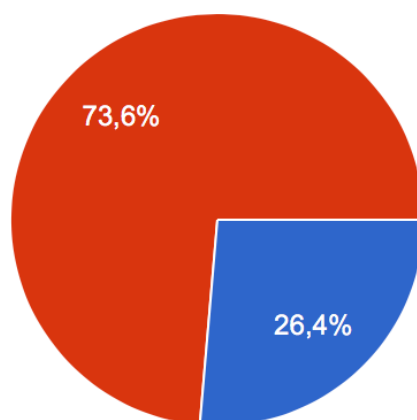
239 réponses



- Célibataire
- Séparé-e
- Marié-e
- Divorcé-e
- Veuf-veuve
- Partenariat enregistré

## Avez-vous des enfants à charge ?

239 réponses

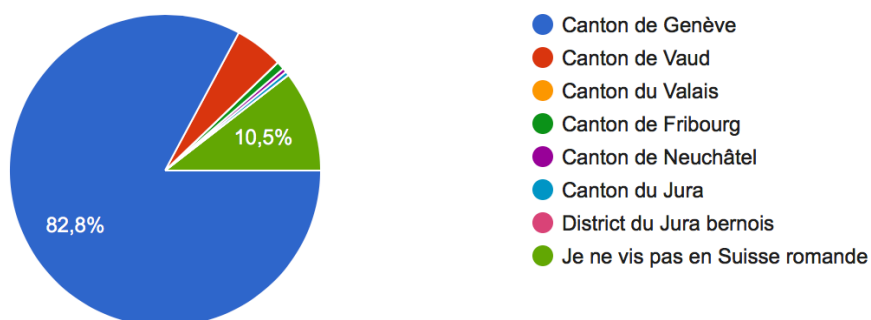


- Oui
- Non



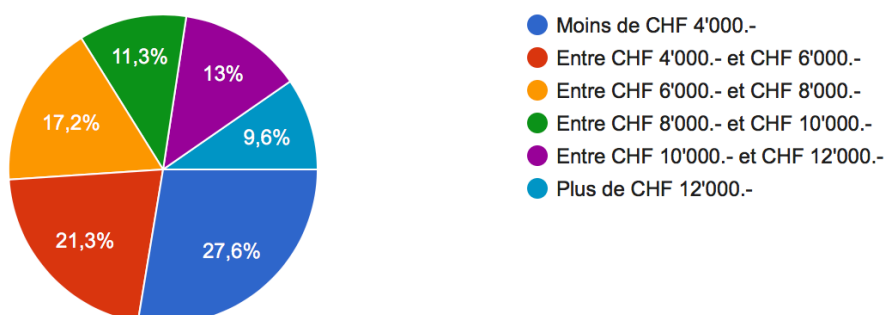
## Dans quel canton de Suisse romande résidez-vous ?

239 réponses



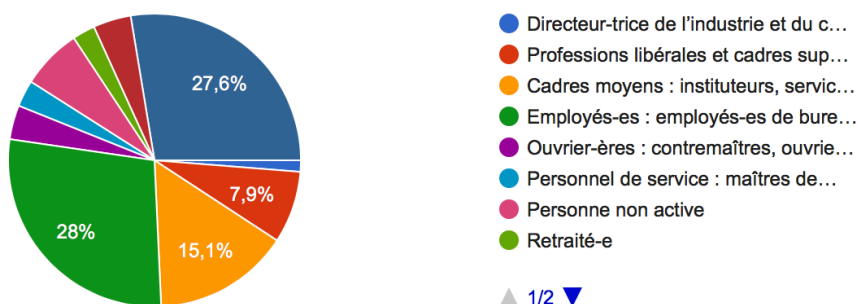
## Dans quelle tranche de revenu mensuel votre ménage se situe-t-il ?

239 réponses



## A quelle catégorie socioprofessionnelle appartenez-vous ?

239 réponses



▲ 1/2 ▼

Si vous avez des remarques ou des commentaires à faire sur mon projet ou la façon de l'aborder, n'hésitez pas à m'en faire part, ci-dessous :

51 réponses

Je trouve que ce concept est un bon concept

Très bonne initiative, j'espère que tu y arriveras!

Je pense que c'est une bonne initiative pour lutter contre le gaspillage alimentaire et aider les familles dans le besoin.

Parfait ! Tu vas l'avoir ce Bachelor

Bon courage :)

Bonne initiative à mettre en place dans plusieurs quartiers de Genève et à communiquer de façon importante. Le seul risque que je vois, est la gestion des denrées périmées dans les frigos et le respect du contenu par les usagers. Il faudrait peut-être que les personnes intéressées s'inscrivent sur une plateforme pour avoir un code d'accès aux frigos. ainsi, seules les personnes motivées par cette initiative auraient accès.

juste préciser ma pensée


c'est un très bon truc, ces frigos, mais je pense que ça pourrait aider les personnes dans le besoin, mais côté gaspillage je ne pense pas que cela aidera vraiment mais ça peut être sympa pour beaucoup de personnes si cela est respecté par tous

bonne suite à vous

Très belle initiative, tu vas réussir!


## Annexe 10 : Règlement d'usage

# Règlement d'usage




**Tu peux :**

Végétaux : fruits et légumes  
Boissons : tous types  
Produits laitiers : tous types



*FreeGo*



**Tu ne peux pas :**

Viandes  
Poissons, fruits de mer  
Produits à base d'œufs  
Fromage à pâte molle  
Yogourts

**Pas de produits ouverts, entamés, ou avec une date de péremption dépassée**

Ne dépose pas ce que toi-même tu ne mangerais pas !  
Respecte l'hygiène, jette si nécessaire et n'oublie pas de passer un coup de chiffon !

# Annexe 11 : Site Internet

The image shows two screenshots of the FreeGo website. The top screenshot is the homepage, featuring a navigation menu with links for 'Accueil', 'À propos', 'Localisation', 'Blog', 'Partenaires', 'More', and 'Don'. The main visual is a photograph of fresh vegetables (peas, green beans, and tomatoes) with a central 'FreeGo' logo that is a recycling symbol filled with various food items. The bottom screenshot is the 'À propos' page, which has the same navigation menu. The title 'À propos' is centered at the top. On the left is the 'FreeGo' logo. The right side contains the following text:

**À propos**

Vous avez, j'en suis sûre, déjà vécu cette situation : un départ en vacances programmé pour le lendemain et dans votre réfrigérateur des aliments encore propres à la consommation, mais avec une date de péremption qui ne peut pas attendre votre retour. Même si l'idée d'en faire bénéficier un tiers vous est passée par la tête, le plus naturellement du monde vos aliments vont finir à la poubelle alors qu'ils pourraient permettre à un ménage de finir plus facilement le mois.

Pour lutter contre cela, FreeGo a été imaginé. Celui-ci fonctionne comme un frigidaire ordinaire, à la seule différence qu'il est libre accès, 24 heures sur 24, 7 jours sur 7, qu'il est placé dans la rue et qu'il est accessible à tous. C'est-à-dire que n'importe qui peut soit y déposer de la nourriture encore consommable soit en prendre. Les denrées déposées sont restreintes aux : fruits, légumes, boissons de tous types fermés et les produits laitiers fermés. Ces éléments ont une durée de vie plus longue et comportent moins de risques de contamination.

L'idée est de redistribuer gratuitement le surplus de nourriture à ceux qui en ont besoin et ainsi faire participer les citoyens à la réduction du gaspillage alimentaire tout en satisfaisant un besoin fondamental et en favorisant la création de lien social.

The footer of the 'À propos' page includes the contact email 'contact@freego.com', the name 'NADINA MARQUES', the phone number 'Tél : 076 000 00 00', and a Facebook icon.

Lutter contre le gaspillage alimentaire avec l'implémentation d'un frigo solidaire et social en Ville de Genève

## Localisation

En cours de création...



contact@freego.com

NADINA MARQUES

Tél : 076 000 00 00



© 2023 par Nadina Marques. Créé avec Wix.com

## Blog

### À l'affiche

I'm busy working on my blog posts. Watch this space!

### Archives

### Me suivre



contact@freego.com

NADINA MARQUES

Tél : 076 000 00 00



© 2023 par Nadina Marques. Créé avec Wix.com

# Partenaires

En savoir plus

contact@freego.com

NADINA MARQUES

Tél : 076 000 00 00



© 2023 par Nadina Marques. Créé avec Wix.com

# Contact

N'hésitez pas à me contacter !

Tél : 076 000 00 00  
contact@freego.com

Nom

Email

Sujet

Message

Envoyer

contact@freego.com

NADINA MARQUES

Tél : 076 000 00 00



© 2023 par Nadina Marques. Créé avec Wix.com

## Annexe 12 : Devis thermomètre



Marques Nadia

Préverenges, le 30 juin 2017

### Offre N° 2017302

Article	Description	Qté	Prix	Montant CHF
<b>CDL6030</b>	Cloud Data Logging Enregistreur de température et d'humidité relative comprenant 4 canaux de température + 1 canal de température et d'humidité avec alarme sonore, alarme led, alarme mail, contact libre de potentiel, communication standard (connexion réseau par câble RJ45-TCP/IP),  Contenu de la livraison : - 1 enregistreur Cloud Data Logging - 1 câble réseau - 1 câble USB adaptateur secteur 230V	1	255.00	255.00
<b>CDL8242</b>	Garantie 2 ans Sonde de température digitale pour enregistreur Cloud Data Logging Applcation. réfrigérateur, congélateur ou autres gamme de mesure - 55°Cà +125°C précision ± 0.5°C (de -10°Cà 85°C) IP 67 embout de sonde inox Ø 5 mm, longueur 30 mm., câble plat, largeur 4mm, longueur 2 m env (sans garantie)	1	55.00	55.00
<b>CDL6500</b>	Accès à l'application Loggersmap et stockage des données en ligne. Mises à jour automatique de l'enregistreur de données  Prix par sonde Frs 1.50 par mois (min 24 mois)  Licence active 2 ans à partir de la date de livraison, renouvelable	1	36.00	36.00
<b>FRAIS02</b>	Frais de port et d'emballage	1	9.00	9.00
TVA exdue* 8.00%/ CHF 355.00: CHF 28.40		Total net		355.00
		TVA		28.40
		<b>TOTAL</b>		<b>383.40</b>

Conditions de paiement : paiement à la commande

Nos coordonnées bancaires : UBS SA, case postale, 1002 Lausanne, Suisse  
Compte CCP 80-2-2, BIC UBSWCH33, IBAN CH15 0024 3243 4958 4701B  
Prix et caractéristiques techniques sous réserve de modifications.  
Voir nos conditions générales de vente sous [www.thermolab.ch](http://www.thermolab.ch)

Nous vous remercions de votre demande d'offre. Avec nos meilleures salutations.

ThermoLab Sàrl  
Tél +41 21 637 12 37  
[www.thermolab.ch](http://www.thermolab.ch)

Zone Industrielle Le Trési 6D  
CHE-114.753.833 TVA

1028 Préverenges/ Suisse  
Fax +41 21 637 12 38  
[info@thermolab.ch](mailto:info@thermolab.ch)

## Annexe 13 : Devis « Les Nouvelles »

### TARIFS PAGES & EMBLEMES PREMIUM



Tarifs pages, fractions de pages & emplacements premium pour 1 parution (1 mois)

#### > PAGES ET FRACTIONS DE PAGES INTÉRIEURES

	1 journal	5 journaux*	10 journaux* (Canton entier)
1/1 page	2'250.-	9'562.-	14'625.-
1/2 page	1'290.-	5'482.-	8'385.-
1/4 page	740.-	3'145.-	4'810.-

\* Rabais pool compris.

#### > EMBLEMES PREMIUMS

		1 journal	5 journaux	10 journaux (Canton)
4ème de couverture	1/1 page	2'650.-	11'260.-	17'225.-
	1/2 page	1'550.-	6'587.-	10'075.-
	Oreille	420.-	1'785.-	2'730.-
1ère page	bandeau 4 mod.	1'340.-	5'695.-	8'710.-
	1 module	335.-	1'420.-	2'175.-
cahier central	4 pages	2'800.-	11'900.-	18'200.-

\* Rabais pool compris.

> Possibilité de visuels différents selon le secteur géographique.

> Matériel : PDF 300 dpi (détails en page 17)

> Frais techniques : 20.- par commande.

#### > RABAIS POOL (plusieurs journaux)

Nombre de journaux	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Rabais	6%	9%	12%	15%	18%	21%	24%	27%	35%

#### > RABAIS DE RÉPÉTITION (plusieurs parutions)

Nombre de parution	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Rabais	4%	6%	8%	10%	12%	14%	16%	18%	20%

> Rabais de répétitions ci-dessus valables uniquement pour les tarifs de cette page.

> Rabais pool et rabais de répétition cumulables.

Tous les prix s'entendent en francs suisses, TVA (8%) non comprise

12

MÉDIAKIT 2017