

1. Favoriser la « donnerie » alimentaire

1. Contexte et description

Cette pratique consiste à partager de la nourriture (food to share ou « foodsharing ») en mettant à disposition soit des surplus alimentaires, soit de la nourriture prépayée.

Dès lors, l'objectif de la « donnerie » alimentaire peut être triple : lutter contre la faim, lutter contre le gaspillage alimentaire / de produits, recréer du lien social.

Il existe différentes formules de « donneries » alimentaires telles que :

- les **frigos ouverts**, « libre service » ou frigos de rue qui peuvent dans certains cas prendre place dans des lieux communs (immeubles, entreprises...). Ces frigos ont généralement pour vocation l'échelle d'un quartier. Ils sont remplis par des voisins, mais aussi par des professionnels comme des boulangers, des bouchers ou des restaurateurs. Ils peuvent s'avérer très pratiques, notamment la veille d'un départ en vacances, d'un jour de fermeture ou lorsque la date de péremption d'un aliment est déjà fortement avancée. En bout de chaîne, toute personne peut se servir dans ces frigos, destinés tout de même en priorité aux plus démunis, 24h /24 ;
- les bacs d'**incroyables comestibles** qui sont des bacs, plantés de légumes, disposés dans les espaces publics, dans les cours d'écoles, devant les hôpitaux... ;
- les **surplus potagers** et glaneries de légumes, pommes de terre après le passage des machines outils lors la moisson ou de fruits après la récolte ;
- les **cafés suspendus** : les gens paient à l'avance pour un café destiné à quelqu'un qui ne peut pas se le permettre. Cette formule pourrait être étendue à d'autres types d'aliments / d'établissements.

2. Publics cibles

Principalement, les personnes précarisées et les personnes sans abri.

3. Parties prenantes

Différents types de parties prenantes, notamment en fonction de la formule :

- des asbl ;
- des particuliers ;
- des enseignes commerciales ou petits commerçants d'alimentation ;
- des producteurs ;
- des établissements Horeca ;
- des syndicats d'immeubles ;
- des entreprises.

4. Mise en œuvre

Différentes étapes sont nécessaires :

- identifier un besoin à la fois au niveau des bénéficiaires, mais également de l'offre (les donneurs, les petits commerces, les cafetiers, les agriculteurs... en fonction de la formule) ;
- cerner la faisabilité à l'échelle d'un quartier, d'un village : lieu d'implantation, accessibilité, entretien ;
- informer les participants et bénéficiaires, mais également les riverains ;
- inviter les personnes à déposer de la nourriture en respectant les règles élémentaires d'hygiène, de respect de la chaîne du froid, les dates de péremption... ; inviter les habitants d'un quartier à s'occuper de manière solidaire des bacs à légumes ; inviter les agriculteurs à autoriser la glanerie ; inviter les cafetiers à proposer aux clients payants le café suspendu et à afficher lorsque des « cafés » ont été préfinancés.



5. Conditions de réussite / risques d'échec

Conditions de réussite :

- en ce qui concerne les frigos ouverts, les particuliers et les passants peuvent déposer de la nourriture avec la règle qu'elle soit encore consommable ;
- l'accessibilité des lieux, les lieux de passage (frigos, bacs à légumes...). Idéalement, à pied ou à vélo ;
- l'accessibilité en temps. Idéalement 24h/24 lorsqu'il s'agit de lieux « ouverts » ;
- la gratuité pour le bénéficiaire.

Risques d'échec :

- en ce qui concerne les frigos ouverts, les boissons alcoolisées, les bouteilles ouvertes et la nourriture périmée sont proscrites. Les plats préparés doivent être munis d'une étiquette détaillant leur contenu, la date de fabrication et le nombre de convives ;
- un manque de communication, de soutien ;
- un manque d'approvisionnement.

6. Pratiques exemplatives

A hauteur du 444 de l'avenue Lambermont, à **Schaerbeek**, l'**asbl Corvia** a installé, de manière permanente, un frigo ouvert à l'initiative d'un membre de cette association. Il s'agit d'y déposer/prendre gratuitement de la nourriture, les boissons alcoolisées, les bouteilles ouvertes et la nourriture périmée étant proscrites. Les plats préparés doivent être munis d'une étiquette (contenu, date de fabrication et nombre de convives). Un responsable de l'asbl vérifie quotidiennement la bonne gestion du frigo.

A **Liège**, le mouvement des « **Incredible Edible** » a rassemblé en 2013 des personnes motivées pour essayer l'initiative venant d'Angleterre. Pour cela, il s'agit de disposer d'espaces sur certaines places du centre-ville et les différents quartiers de la cité ardente pour installer des potagers en bac.

A **Namur**, le concept de « **café suspendu** » a été porté par deux particuliers. Le concept a remporté rapidement un vif succès si bien qu'il a été étendu à d'autres d'autres formes. Des boulangeries offrent des pains au chocolat. Le principe des gaufres suspendues a été lancé par une commerçante ambulante qui vient régulièrement à Namur. Une péniche amarrée à Floreffe vante même le groupe des cafés suspendus de Namur lorsqu'il sort de la province : des gens peuvent payer des cafés en étant loin de Namur. Une fois la péniche de retour, le café bénéficie à une personne dans le besoin à Namur.

