

NOUVEAUTÉ

# Une formation pour devenir « Maître Frigo »

Sept bénévoles ont suivi le module de lutte contre le gaspillage alimentaire avec le soutien de l'IBGE

**B**ruelles-Environnement a lancé au printemps dernier une toute nouvelle formation destinée à combattre notre gaspillage alimentaire au quotidien. Sept participantes ont déjà été diplômées pour devenir « Maître Frigo ». À la tête de ce projet-pilote, on retrouve Marcelline Bonneau de Resilia Solutions.

Le constat de Marcelline Bonneau est sans appel : 31 kilos de nourriture sont jetés à la poubelle par Bruxellois et par an. « Ce qui représente quelque 175 euros par Bruxellois », assure la formatrice des « maîtres frigo ». « Les ménages représentent 42 % de ce gaspillage alimentaire. Nous avons donc décidé d'essayer d'agir sur le comportement des gens, mais surtout sans culpabiliser le consommateur. Il est important que tout le monde agisse comme il lui convient le mieux », poursuit-elle. La formation en « Maître Frigo » s'inscrit dans la lignée de celles organisées pour devenir « maître composteur » ou « maître maraîcher ». Axé sur la lutte contre le gaspillage alimentaire, ce projet-pilote vise à aider les gens qui le souhaitent à mieux organiser leur réfrigérateur et leurs achats ainsi qu'à acquérir des compétences dans les gestions de ses restes alimentaires.

Les neuf modules permettent de comprendre comment éviter de

jeter de la nourriture. « Le gaspillage alimentaire des ménages est composé d'un quart des produits entamés, d'un quart des restes de cuisine et d'une moitié de produits périmés », explique Marcelline Bonneau, entre autres, diplômée en gestion de l'Environnement. Parmi les trucs et astuces enseignés lors de la formation, on apprend par exemple que pour bien ranger son réfrigérateur, il faut au moins avoir lu le mode d'emploi afin de savoir où stocker les sortes d'aliment. On y découvre aussi des recettes pour cuisiner les restes ou comment faire des croûtons et de la chapelure avec du pain dur. Autre exemple, comprendre la différence entre

date limite de consommation pour les produits frais et date d'utilisation optimale pour les aliments secs. « Je conseille aussi de régulièrement faire un inventaire de ses placards pour ne pas oublier des produits dans le fond. Globalement, la formation consiste à donner à tout le monde les clés pour une meilleure gestion de son ménage », décortique encore notre « Maître Frigo ».

« Les sept personnes formées sont extrêmement volontaires et dorénavant elles se sentent légitimes pour diffuser l'information », conclut Marcelline Bonneau. Les bénévoles seront d'ailleurs présentes à trois endroits de Bruxelles ce week-end dans le cadre de Good Food organisé par la Région bruxelloise.

DAVID BAUDOUX

**à noter** Toutes les infos sur [www.facebook.com/maitresfrigo/](http://www.facebook.com/maitresfrigo/) et participez.environnement.brussels



**« Les ménages représentent 42% du gaspillage alimentaire »**

Marcelline Bonneau



**1.** Catherine H, Maïté, Emilia, Alicia, Catherine L, Géraldine et Sara (ne se trouve pas sur la photo) ont toutes suivi la formation « Maître Frigo ». **2.** Une dégustation de plats faits avec des restes alimentaires. **3.** Comment bien organiser son réfrigérateur. © D.R.

## Good Food, un projet de la ministre Céline Fremault

# « Moins 30 % de gaspillage d'ici 2020 »

« Un quart des gaz à effet de serre à Bruxelles sont dus à l'alimentation et 32.000 personnes dépendent de l'aide alimentaire. Ces deux chiffres ont suffi à me convaincre qu'il fallait agir dans

le sens d'une alimentation plus respectueuse de l'environnement mais aussi plus éthique. La stratégie « Good Food — vers un système alimentaire durable en Région bruxelloise » est née il y a

un an et la lutte contre le gaspillage alimentaire constitue un volet à part entière de celle-ci. Objectif : réduire de 30 % le gaspillage alimentaire d'ici 2020. Pour y arriver, on met en place

des actions comme les « Maîtres Frigo » mais aussi les Rest-O-Pack ou permettre aux ASBL de récupérer les invendus », explique Céline Fremault (cdH) ministre bruxelloise de l'Environnement.