



Communiqué de presse

Talence, le 15 janvier 2020

Un frigo partagé « fait maison » aux Halles de Talence.

Dans le cadre du budget participatif #2 (2018-2019), la Ville de Talence inaugure, mercredi 15 janvier, le premier frigo partagé sur la ville. Situé au cœur de Talence, l'équipement est en libre-service, 24/24h, dans l'espace public. Ce dispositif solidaire, conçu et réalisé par plusieurs services municipaux, vise à réduire le gaspillage alimentaire et la production de déchets.

Proposé par une habitante puis voté par les Talençais fin 2018, ce nouvel équipement figure parmi les 22 projets lauréats de la seconde édition du budget participatif talençais. Il est installé en plein centre : à l'entrée des Halles de Talence. Le principe de fonctionnement est simple : toute personne – particulier, commerçant, restaurateur... - peut déposer de la nourriture et tout le monde peut la récupérer, à condition de respecter certaines règles. L'objectif principal est de limiter le gaspillage alimentaire et de réduire la production de déchets, tout en créant de la solidarité.

Ce frigo atypique est composé d'un réfrigérateur - pour stocker les denrées périssables (voir plus loin) – et d'un garde-manger baptisé « placard à produits secs » pour les aliments non périssables (bocaux, conserve, pâtes, riz, purée en sachet, épices, bouillons-cube, viennoiserie, pain, gâteaux secs...). Il sera nettoyé gracieusement une fois par semaine par une société de nettoyage qui vérifiera chaque jour, la température du réfrigérateur, l'état et les dates de péremption des produits, Plus un nettoyage hebdomadaire.

Pour un fonctionnement pérenne, cet équipement solidaire compte sur l'implication et le sérieux des utilisateurs. Car certaines règles doivent être respectées en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire : poser des étiquettes sur les produits faits-maison, ne pas mettre de produits entamés ni périmés, ne déposer rien d'autre que de l'alimentaire, etc. Une signalétique claire et pédagogique réalisée par la Ville, est posée tout autour du caisson en bois, réalisée également par les services techniques municipaux : elle renseigne sur les bonnes pratiques et notamment sur les produits à partager ou non (voir la version sous forme de dépliant en PJ).

Parmi les aliments acceptés : les fruits et légumes, le pain et les viennoiseries, les produits emballés comme les boîtes de conserve, les plats faits maison sans viande ni poisson ou encore les jus de fruits et autres sodas. Tous ces produits ne doivent pas être périmés ou entamés. A contrario, la viande, les poissons et crustacés, les produits à base d'œuf cru, les boissons alcoolisées ou tout ce qui n'est pas alimentaire, sont formellement interdits.

Le Centre communal d'action sociale de la ville (CCAS) a piloté cette initiative, avec la lauréate du budget participatif. Il s'agit avant tout d' « un projet commun qui favorise le lien social, la solidarité, la préservation de l'environnement tout en limitant le gaspillage alimentaire », souligne Philippe Goyer, l'adjoint au maire chargé des solidarités et président du CCAS de Talence,

CONTACT PRESSE :

Claudia Courtois : 06 23 03 59 64 – cla.courtois@talence.fr