

Too Good To Go retourne à l'école dans les communes de Dardagny et Russin!

La fin du gaspillage est annoncée par le groupement intercommunal en faveur de la Jeunesse des communes de Dardagny et Russin. Grâce à son application gratuite, le mouvement Too Good To Go a réussi à sauver plus de 470 000 repas de la poubelle en Suisse. La cantine scolaire des communes de Dardagny et Russin suit également la tendance en proposant leurs invendus à petit prix sur l'appli plutôt que de les jeter à la poubelle.

27.08.2019, Genève – Le sujet du gaspillage alimentaire est plus que jamais d'actualité. En Suisse, ce sont plus de 2.6 millions de tonnes de produits qui finissent à la poubelle chaque année, ce qui correspond à 1/3 de ce que nous produisons. Près de la moitié de ce gaspillage provient des ménages et des commerçants avec une tendance à la hausse. L'impact sur l'environnement est énorme car 1 kg de nourriture produite génère environ 2.5 kg d'émissions de Co2. Cette production alimentaire perdue, pollue autant, en Suisse, que 36% du parc de voitures. Parmi les autres impacts négatifs, citons l'utilisation inutile des terres, le gaspillage d'eau et l'augmentation des prix des produits alimentaires.

Une start-up apporte une solution concrète

La start-up Too Good To Go s'est attaquée à ce problème et propose une application gratuite qui permet aux commerçants de vendre à petit prix les produits qu'il leur reste. Les surplus sont vendus et tout le monde y gagne : le commerçant qui ne jette plus, l'utilisateur qui récupère des bons produits à petit prix et l'environnement dont les ressources sont préservées.

«La vision de Too Good To Go est un monde où toute nourriture produite est consommée et où chacun a conscience de la valeur de nos ressources.»

-Lucie Rein, Country Manager Too Good To Go Suisse

Peu d'effort pour beaucoup d'avantages

L'application mobile est très simple d'utilisation : l'utilisateur choisit son commerçant, réserve un panier, le paie via l'application et va le chercher directement sur place après le service ou en fin de journée. Le panier étant surprise, l'utilisateur ne sait pas ce qu'il va sauver. , un filtre spécial a été créé sur l'application.

«Parce qu'on ne peut prévoir les produits qui vont rester en fin de journée, nos utilisateurs sont surpris, positivement! Pour beaucoup d'entre eux, c'est un changement passionnant dans leur vie quotidienne. La qualité des produits est irréprochable et Too Good To Go leur donne une seconde chance.»

-Lucie Rein, Country Manager Too Good To Go Suisse

Les plus grands ont rejoint le mouvement

Le long de la chaîne de valeur, les détaillants suisses ont déjà pris des mesures contre le gaspillage alimentaire, notamment grâce à la mise en place d'une collaboration rapprochée avec les producteurs. Cependant, il reste encore de nombreux produits invendus le soir. C'est pourquoi Migros, Manor, Globus ont rejoint l'aventure Too Good To Go avec des projets pilotes dans les grandes villes afin d'étendre rapidement le partenariat.

Les écoles s'y mettent

Too Good To Go est déjà bien implanté dans les grandes villes et auprès des commerces. Maintenant, c'est au tour des cantines scolaires de s'y lancer. Les bénéfiques récoltés grâce aux paniers sauvés seront utilisés dans une démarche éducative et écologique.

Le mouvement ne fait que commencer

Le mouvement Too Good To Go va très vite. En Europe, ce sont déjà 18 millions de repas sauvés, ce qui correspond à 36 000 tonnes de Co2 économisés. Grâce au hashtag #wastewarrior, de plus en

plus de Waste Warriors publient les repas qu'ils ont sauvés grâce à Too Good To Go à travers toute l'Europe. 100 millions de repas sauvés sont prévus d'ici la fin de 2020.

«Nous souhaitons inspirer et inciter le plus de monde possible à réduire le gaspillage alimentaire. Notre objectif est de créer un mouvement et une communauté de professionnels et de citoyens tous unis pour réduire le gaspillage alimentaire partout dans le monde. Parce que la nourriture doit se trouver dans une assiette et non à la poubelle.»

-Lucie Rein, Country Manager Too Good To Go Suisse

Citations libres

Lucie Rein, CEO Too Good To Go Suisse:

«Grâce à la sensibilisation des consommateurs à cet énorme problème, nous voulons que la nourriture soit appréciée à sa juste valeur. »

Delila Kurtovic, Marketing Manager Too Good To Go Suisse:

«Il est très réjouissant de voir à quel point nos utilisateurs sont enthousiastes à l'idée de sauver des produits de la poubelle. Le succès de l'application nous prouve que de nombreuses personnes souhaitent s'impliquer et ont, maintenant, trouvé un moyen simple de le faire.»

Claudio Beretta, Docteur en Sciences de l'Environnement ETH, Président de foodwaste.ch

«En Suisse, environ un tiers de la nourriture se retrouve à la poubelle. Nous importons de l'étranger beaucoup de produits tandis que près de la moitié de la population mondiale souffre de malnutrition ou de sous nutrition. Too Good To Go est un projet formidable qui combine parfaitement surplus alimentaire des commerçants et besoins des consommateurs, créant ainsi une solution gagnant-gagnant-gagnant : les professionnels, les citoyens et l'environnement ; tout le monde en profite ! »

À propos de Too Good To Go

Too Good To Go est un mouvement de lutte contre le gaspillage alimentaire dont l'objectif est de construire une communauté dans laquelle chacun a la possibilité de se battre contre le gaspillage alimentaire. Les consommateurs et les restaurateurs sont connectés via une application. La start-up a été fondée au Danemark en 2016 et est active en Suisse depuis l'été 2018. Le mouvement existe actuellement dans 11 pays européens, avec plus de 27'000 établissements déjà sur l'application dont environ 1'400 en Suisse.

Étapes importantes

Janvier 2016 :	Fondation et lancement de l'application au Danemark
Mai 2016 :	Début en Suisse avec le contrôle passif depuis l'étranger
Juin 2018 :	Expansion Suisse avec une équipe active
Novembre 2018 :	100'000 repas sauvés en Suisse
Mars 2019 :	plus de 1 500 repas sauvés par jour
Avril 2019:	De grandes entreprises telles que Migros, Manor et Valora sont partenaires.
Mai 2019 :	250'000 repas sauvés et plus de 300'000 utilisateurs enregistrés
Juin 2019 :	1 an Too Good To Go en Suisse avec 14 collaborateurs

Matériel de presse

Vidéo : <https://drive.google.com/file/d/1Vn2kTq4EXKERpbkElrCDueHEQxOcquYT/view?usp=sharing>
Logo et photos : <https://drive.google.com/drive/folders/11YWnTDJDQyfrMmPqVaNYkRXgvaHiEad> (Crédit photos 1 Year Too Good To Go : Steven Kohl)
Faits & chiffres : <https://toogoodtogo.ch/fr-ch/movement>

Liens

Site Web : www.toogoodtogo.ch
Facebook : www.facebook.com/tgtgch
Instagram : www.instagram.com/toogoodtogo_ch/
Hashtags : #toogoodtogo #wastewarriors #movementswitzerland

Contact:

Oriah Kaspi
Tel. 078 783 10 40
okaspi@toogoodtogo.ch