



GASPILLAGE ALIMENTAIRE L'APPLICATION QUI CARTONNE

Lancée en été 2018 en Suisse, Too Good To Go a déjà permis de « sauver » plus de 775 000 repas (chiffes décembre 2019) et convaincu quelque 2000 partenaires.



BRIGITTE TURIN

SUISSE

www.toogoodtogo.ch

La lutte contre le gaspillage alimentaire est un véritable enjeu de société. En Suisse, selon Food Waste, 30 % des denrées produites finissent à la poubelle, ce qui représente 2,3 millions de tonnes de nourriture ou 300 kg par personne par an. La production des aliments qui sont perdus ou jetés engendre la même quantité d'émissions de CO₂ que 36 % des voitures sur nos routes.

Disponible dans notre pays depuis 2018, l'application Too Good To Go cartonne. Nombreux sont les hôtels, boulangeries, stations-services... qui proposent leurs invendus du jour en ligne sur le principe du panier surprise. Ces invendus ne sont ni plus ni moins que des produits frais qui ne peuvent plus être vendus le lendemain comme des sandwiches, salades, plats du jour... En quelques clics sur l'application, le chaland, ou Waste Warrior (combattant anti-gaspi), participe ainsi activement à la lutte contre le gaspillage. 2 frs 90 sont ponctionnés par l'application par panier vendu.

Un véritable impact



L'équipe de Too Good To Go a demandé à l'université Wageningen Food & Biobased Research de mener une étude sur l'efficacité de l'application pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

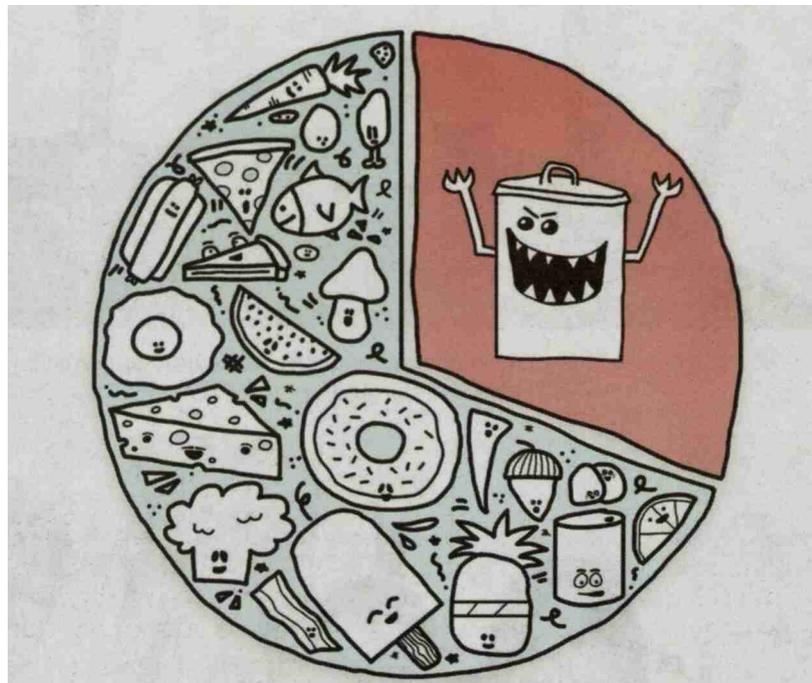
Et les résultats sont très réjouissants! En effet, il en ressort que les 90 % du contenu de chaque panier surprise sont consommés. L'étude montre également que si tout n'est pas mangé tout de suite, les restes des invendus ne finissent pas forcément à la poubelle. Ils sont soit consommés le lendemain, soit congelés pour un usage ultérieur, ou encore partagés avec d'autres personnes. Interrogés sur leurs motivations, 35 % des sondés qui ont téléchargé l'application ont indiqué l'avoir fait pour réduire le gaspillage, 26 % pour l'effet surprise du panier, 17 % pour faire partie du mouvement contre le gaspillage alimentaire, et 20 % pour économiser de l'argent. Autre donnée intéressante: 58 % des utilisateurs se sont rendus dans des points de vente qu'ils n'avaient pas visités

auparavant et 76 % ont affirmé y retourner depuis.

La restauration collective rejoint le mouvement

Suite à deux essais-pilotes forts concluants menés dès novembre 2019 dans les restaurants scolaires de Nyon et au sein de l'établissement A-One de Rolle, Eldora a décidé de déployer cette offre chez un maximum de ses mandants. D'ici fin 2020, 120 points de vente sont appelés à adhérer à l'application. 103 000 paniers seront ainsi mis en ligne avec un ratio de vente d'environ 70 %. Avec 70 000 paniers vendus, 175 tonnes de CO₂ seront économisées. À titre de comparaison, cela équivaut à 80 mois d'électricité pour une maison entière ou 280 jours de conduite non-stop.

Pour sauver ces invendus, et dans un esprit de durabilité, les clients de l'application qui se rendent dans un établissement Eldora sont invités à se munir de leurs propres contenants ou à utiliser des reBOx reCircle.



1/3 de la production alimentaire mondiale est gaspillée