



Too Good To Go

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

TOO GOOD TO GO PARTICIPE AU « FLWDAY » DE L'ONU ET LANCE UNE NOUVELLE FONCTIONNALITÉ SUR SON APPLICATION



Lausanne, le 29 septembre 2022 - **Aujourd'hui a lieu la troisième *Journée internationale de sensibilisation aux pertes et au gaspillage de nourriture* (FLWDay), organisée par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). A cette occasion, Too Good To Go rappelle que plus d'un tiers de toute la nourriture produite dans le monde est gaspillée et qu'il est nécessaire d'agir. Une nouvelle fonctionnalité permet par ailleurs à chaque utilisatrice et utilisateur de Too Good To Go de visualiser l'impact écologique et économique des repas sauvés par le biais de l'application.**

FLWDay : une journée pour sensibiliser le plus grand nombre au gaspillage alimentaire

Alors qu'un nouveau rapport révèle que l'Europe gaspille plus de nourriture qu'elle n'en importe ([EEB](#), 2022), la *Journée internationale de sensibilisation aux pertes et au gaspillage de nourriture* (« FLWDay » pour « Food Loss & Waste Day » en anglais) est organisée pour la troisième année consécutive par la [FAO](#) des Nations Unies ce jeudi 29 septembre.

Cette journée s'inscrit dans le cadre de la cible 12.3 des Objectifs de développement durable (ODD) pour réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2030. Chaque année, environ 2,5 milliards de tonnes sont perdues ou gaspillées à travers la planète, générant plus de 10% des émissions de gaz à effet de serre mondiales ([WWF](#), 2021).

En tant qu'entreprise à impact social engagée contre le gaspillage alimentaire, Too Good To Go participe activement à cette journée en rappelant le message suivant : « Plus d'un tiers de toute la nourriture produite dans le monde est gaspillée. Cela doit changer. » En amont, Too Good To Go a également invité ses partenaires, dont les entreprises membres de l'initiative « [WAW Brands](#) », à agir et à communiquer le message sur leurs propres canaux de communication.



Too Good To Go

Suivre son impact : une nouvelle fonctionnalité sur l'application Too Good To Go

Sauver des invendus alimentaires et comprendre de manière aussi tangible que possible l'impact que cela engendre n'est pas toujours aisé. Pour ce faire, Too Good To Go a lancé une nouvelle fonctionnalité sur son application.

Sous l'onglet « Moi », chaque utilisatrice et utilisateur peut désormais suivre et visualiser son propre impact, à la fois écologique et économique, en fonction du nombre de paniers sauvés. La première nouveauté consiste à voir le nombre de kilogrammes économisés en équivalent CO₂ (aussi abrégé « CO₂e ») à l'aide d'exemples concrets, tels que l'équivalence en nombre de douches chaudes, tasses de café, électricité, etc. Dans le deuxième cas, il s'agit de montrer les économies d'argent faites grâce aux invendus sauvés pour un tiers du prix via l'application Too Good To Go. Sauver un panier surprise d'une valeur de CHF 18.- par semaine au prix de CHF 5.90 permet ainsi d'économiser plus de CHF 620.- par année et d'éviter le gaspillage d'environ 130 kg de CO₂e.¹

Réduire le gaspillage alimentaire : entre impératif écologique et avantage économique

La planète paie un lourd tribut pour la quantité d'aliments perdus ou gaspillés tout au long de la chaîne de valeur. Outre toutes les ressources utilisées en vain pour leur production, le gaspillage alimentaire rejette une importante quantité de méthane dans l'atmosphère, un gaz environ 30 fois plus polluant que le CO₂ ([WWF, 2021](#)). Too Good To Go appelle donc à agir et à protéger l'environnement en réduisant activement le gaspillage alimentaire, ce qui passe notamment par le fait de sauver de la nourriture via l'application.

En parallèle, Too Good To Go continue d'observer les effets de l'inflation sur les comportements en matière de gaspillage alimentaire. Comme l'avaient montré les [résultats d'un sondage YouGov](#) mené en août 2022, 63% des personnes interrogées ont déclaré que la hausse des prix leur permettait de faire plus attention à la valeur de la nourriture et 85% considéraient la réduction du gaspillage alimentaire comme une bonne solution pour économiser de l'argent.

Pour les médias

Des images sont à disposition [dans ce dossier](#).

Pour toute information complémentaire ou demande d'interview, veuillez contacter le service de presse de Too Good To Go : Aurélia Guillot (+41 43 550 76 76 | presse@toogoodtogo.ch).

Vous trouverez plus d'informations au sujet de Too Good To Go Suisse dans la [section presse](#) du site web ou dans le [dossier de presse](#).

À propos de Too Good To Go

Plus d'un tiers de la nourriture produite dans le monde est gaspillée. Too Good To Go a pour mission d'inspirer et de donner à chacun les moyens de lutter contre le gaspillage alimentaire. L'application Too Good To Go met en relation des consommateurs-trices et des commerces - tels que boulangeries, restaurants, supermarchés et autres - dans le but de réduire le volume d'invendus et de nourriture gaspillée. Too Good To Go sensibilise par ailleurs le public à cette

¹ Pour calculer les économies en équivalent CO₂, Too Good To Go s'est associé à [myclimate](#).



Too Good To Go

problématique par le biais de campagnes et de diverses actions, notamment avec les initiatives [«Waste Warrior Brands» \(WAW Brands\)](#) et [«Souvent bon après»](#) en Suisse. Actuellement, l'entreprise est active dans 15 pays européens ainsi qu'aux États-Unis et au Canada, et existe en Suisse depuis 2018. Plus d'informations sur www.toogoodtogo.ch.