Too Good To Go

Too Good To Go

18.07.2022 – 13:10 Uhr

Communiqué : Paléo Festival & Too Good To Go collaborent pour réduire le gaspillage alimentaire

Paléo Festival & Too Good To Go collaborent à nouveau pour réduire le gaspillage alimentaire

Lausanne, le 18 juillet 2022 - **Trois ans après une première collaboration, Paléo Festival et Too Good To Go réitèrent leur partenariat pour cette édition 2022 du festival, dont le coup d'envoi a lieu demain 19 juillet. Objectif : offrir une solution concrète et efficace aux stands de nourriture présents sur la Plaine de l'Asse à Nyon pour éviter le gaspillage alimentaire. Lors de la dernière édition en 2019, plus de 350 repas avaient été sauvés du gaspillage, ce qui représente l'économie en CO2e de 1'875 km parcourus en voiture à essence.**

Six jours pour sauver des repas au Paléo Festival

Après une première collaboration réussie en 2019, Paléo Festival et Too Good To Go collaborent pour la deuxième fois consécutive avec un but commun : donner la possibilité aux stands de nourriture présents sur place de limiter leur impact en matière de gaspillage alimentaire. Chacun est libre de participer et la solution est simple : tous les soirs de festival, en fin de service, la nourriture invendue est proposée à un tiers du prix initial via l'application Too Good To Go sous forme de paniers surprise.

Accès au festival requis pour pouvoir récupérer son panier Too Good To Go

Comment sauver un panier surprise au Paléo Festival ? Il suffit de télécharger gratuitement l'application Too Good To Go, de rechercher « Stand Paléo » sous « Parcourir » avec la géolocalisation autour de Nyon pour trouver les paniers disponibles chaque jour parmi la cinquantaine de stands participants. Les paniers réservés sont ensuite à récupérer directement auprès des stands correspondants pendant la dernière heure d'ouverture, à savoir entre 2 et 4 heures du matin selon les horaires de chaque stand. Les offres sont disponibles toute la semaine du festival, du mardi 19 au dimanche 24 juillet 2022.

A noter qu'un accès à l'enceinte du festival est nécessaire pour pouvoir récupérer son panier réservé le soir en question. L'offre est donc uniquement accessible aux festivaliers-ères et convient en particulier aux campeurs-euses présent-e-s sur le site du festival.

La lutte contre le gaspillage alimentaire plus actuelle que jamais en période de canicule

Au-delà de sa collaboration avec Paléo Festival, Too Good To Go continue de s'engager activement en période d'été avec diverses actions et collaborations, dont certaines inédites en Suisse romande.

A l'heure où les grosses chaleurs font rage, la question de la réduction du gaspillage alimentaire est en effet plus actuelle que jamais. La nourriture gaspillée rejette une importante quantité de méthane, un gaz environ 30 fois plus polluant que le CO2 (source: WWF, 2021) - facteur aggravant du réchauffement climatique. C'est pourquoi Too Good To Go appelle à continuer d'agir et à préserver l'environnement en gaspillant le moins de nourriture possible. En plus des efforts à faire concernant la gestion des stocks de nourriture, cela passe notamment par le fait de sauver le maximum de nourriture du gaspillage. Avec plus de 5'000 partenaires en Suisse, des milliers de repas et paniers surprise sont disponibles chaque jour sur l'application.

Pour les médias

Pour toute question complémentaire, veuillez contacter :

- Paléo Festival Nyon | Michèle Müller

E-mail : presse@paleo.ch

Politique environnementale et section presse du festival

- Too Good To Go Suisse | Aurélia GuillotTel. +41 43 550 76 76 | E-mail : presse@toogoodtogo.chDossier de presse et section presse du site de Too Good To Go

_____

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 les consommateurs-trices et les 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 problématique par le biais de campagnes et de diverses actions, notamment avec les initiatives des 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.

Too Good To Go Suisse
Avenue d'Ouchy 4
1006 Lausanne

Aurélia Guillot (+41 78 656 67 04 | presse@toogoodtogo.ch)

www.toogoodtogo.ch
Dossier de presse

Diese Meldung kann unter https://www.presseportal.ch/fr/pm/100076742/100892617 abgerufen werden.