

08.07.2020 - 06:55 Uhr

Sauvez des biscuits genevois avec Too Good To Go et Rhythm 108

Communiqué de presse

Sauvez des biscuits genevois avec Too Good To Go et Rhythm 108

Too Good To Go, le mouvement de lutte contre le gaspillage alimentaire, permet au producteur de biscuits genevois Rhythm 108 d'écouler environ 70 kilogrammes de biscuits artisanaux et 1'650 barres de chocolat. Ces produits sont des chutes de production ou arrivent à échéance de leur date de durabilité minimale et sont parfaitement comestibles. Le gaspillage alimentaire est un fléau écologique. Grâce à son application, Too Good To Go vise à réduire le gaspillage alimentaire en valorisant les invendus des producteurs à travers la Suisse et en permettant à chacun d'avoir un impact le plus facilement possible.

Genève, le 7 juillet 2020 - Dès aujourd'hui, et jusqu'à épuisement des stocks, les utilisateurs de l'application Too Good To Go, le mouvement de lutte contre le gaspillage alimentaire, peuvent sauver des biscuits du producteur Rhythm 108 légèrement déformés lors de leur cuisson ou arrivant à échéance de leur date de durabilité minimale (DDM).

1'650 barres de chocolat et 70 kilogrammes de biscuits produits à Genève sur l'application Too Good To Go

La société genevoise Rhythm 108 confectionne des produits véganes, sans gluten et biologiques dans son usine de Satigny. En juin dernier, lors de leur production, des biscuits aux saveurs chocolat-noisettes et citron-gingembre ont subi quelques altérations lors de la cuisson, mais sont parfaitement consommables. Environ 70 kilogrammes de ces biscuits, ne rentrant pas dans les standards commerciaux, étaient alors voués à la destruction. Les 1'650 barres de chocolat, elles, arrivent à la fin de leur DDM à la fin de l'été. Très engagée et consciente de son impact environnemental, la marque Rhythm 108, dont certains emballages sont notamment compostables et bio-dégradables, s'est alors tournée vers Too Good To Go, dont l'application compte près de 900'000 utilisateurs en Suisse. Too Good To Go, qui vient de souffler ses deuxièmes bougies en Suisse, propose ces biscuits et confiseries de Rhythm 108 à un tiers de leur prix de vente sur son application.

Une solution simple, gagnante pour tout le monde

Depuis ses débuts dans la Cité de Calvin et en collaboration avec ses plus de 250 partenaires, Too Good To Go a déjà sauvé 95 000 repas en terres genevoises. Nos calculs montrent que c'est une économie de CO₂e équivalente à une douche chaude de 14 ans faite par les utilisateurs genevois. L'application gratuite met en relation les commerçants avec les utilisateurs afin qu'ils puissent sauver leurs invendus sous forme de paniers surprise. Les utilisateurs voient sur l'application quels commerces proches d'eux proposent des paniers et peuvent aller les récupérer à prix réduit à l'heure indiquée. Tout le monde est gagnant : les commerçants, les utilisateurs et l'environnement !

Réduire le gaspillage alimentaire

Plus d'un tiers des aliments produits dans le monde finissent à la poubelle. En Suisse, cela représente une perte de 2,8 millions de tonnes de nourriture par an. Cela a un impact énorme sur l'environnement, car produire un kilo de nourriture entraîne l'émission d'environ 2,5 kilos de CO₂e. Parmi les autres impacts négatifs, citons l'utilisation des terres, le gaspillage d'eau et l'augmentation du prix des denrées alimentaires. Grâce à leur coopération, Rhythm 108 et Too Good To Go espèrent non seulement économiser de la nourriture, mais aussi sensibiliser les gens au problème du gaspillage alimentaire. Parce que la nourriture doit finir dans l'assiette et non dans la poubelle.

"Nous pouvons tous faire quelque chose contre le gaspillage de nourriture. Les petits gestes et les mesures simples qui demandent peu d'efforts ont de grands effets positifs sur l'environnement. Il est inquiétant de constater qu'en Suisse, un tiers des aliments produits sont jetés. C'est comme si on achetait trois sacs de nourriture et qu'on en laissait un sur le chemin du retour. Le gaspillage alimentaire a évidemment des conséquences écologiques, mais aussi sociales et économiques", déclare Alina Swirski, directrice de Too Good To Go Suisse.

"Nous travaillons beaucoup pour que le goût de nos biscuits et de notre chocolat ne soit pas compromis, et tout aussi dur pour que l'impact environnemental soit faible. Le gaspillage alimentaire nous tient vraiment à coeur et nous sommes très fiers de travailler avec Too Good To Go pour lutter contre ce problème", affirme Rhythm 108.

À propos de Too Good To Go

Plus d'un tiers des aliments produits dans le monde finissent à la poubelle. Convaincue que les aliments produits doivent être consommés, la société danoise Too Good To Go lutte, notamment avec l'application du même nom, contre le gaspillage alimentaire depuis sa fondation en 2016. Grâce à son application gratuite, Too Good To Go met en relation les restaurants, les supermarchés et les boulangeries avec les utilisateurs afin qu'ils puissent sauver leurs invendus sous forme de paniers surprise. Les utilisateurs voient sur l'application quels commerces proches d'eux proposent des paniers surprise et peuvent aller les récupérer à

prix réduit à l'heure indiquée. Tout le monde est gagnant : les commerçants, les utilisateurs et l'environnement ! Le mouvement est actuellement actif dans 14 pays européens et est représenté en Suisse depuis l'été 2018. Plus de 47'000 établissements de restauration sont déjà sur la plateforme, dont plus de 2'700 en Suisse. Trouvez de plus amples informations sur <https://toogoodtogo.ch/fr-ch>. En plus de l'application, Too Good To Go a introduit le label "souvent bon après", en collaboration avec différents producteurs, pour les produits ayant une date de durabilité minimale afin de mettre en évidence la différence entre les dates de péremption. Pour en savoir plus, consultez le site <http://souventbonapres.ch>.

En cas de questions, n'hésitez pas à contacter **Damien Pochon** (Tel. +41 78 245 49 49, dpochon@toogoodtogo.ch). D'autres communiqués de presse et informations destinées aux médias sont disponibles sur le site <https://toogoodtogo.ch/fr-ch/press>. Vous pouvez trouver des images et des photos supplémentaires [ici](#).

À propos de Rhythm 108

En 2014, Rhythm 108 a commencé à cuisiner ses propres friandises parce qu'ils n'étaient pas inspirés par le système alimentaire actuel, rapide et compliqué. Donc, en tant que groupe de pâtisseries et de boulangers qui aiment la nourriture, ils ont pris un moment pour y réfléchir et ont tout simplifié. Les valeurs de Rhythm 108 reflètent leurs parcours - il s'agit d'un simple savoir-faire artisanal, des liens réels avec leurs proches et leur bel environnement. Il s'agit de petites choses qui font toute la différence. Ils cuisinent tous les jours dans les Alpes suisses, en explorant, en voyageant et en vivant pleinement chaque fois qu'ils en ont l'occasion.

En cas de questions, n'hésitez pas à contacter **Daphne McMahon** (Tel. +41 22 547 10 26, production_admin@rhythm108.com).

Damien Pochon

Téléphone: +41 78 245 49 49

Too Good To Go
Hardturmstrasse 161
8005 Zürich

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100076742/100851625> abgerufen werden.