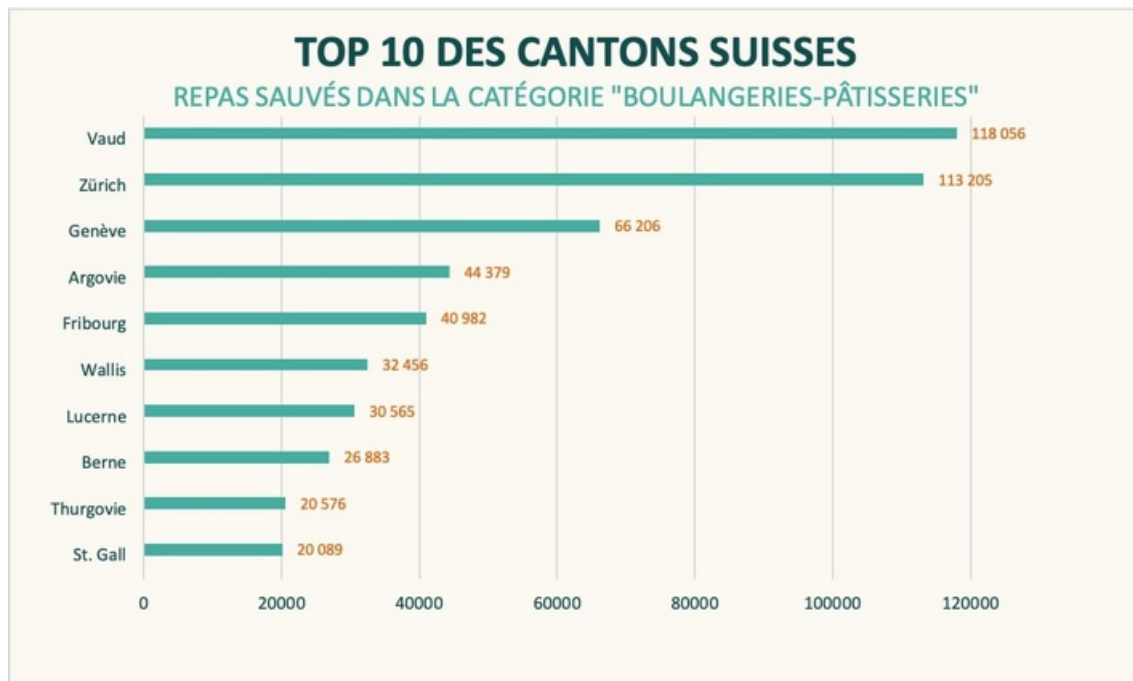


01.12.2020 - 07:03 Uhr

Too Good To Go permet de sauver un repas par minute dans les boulangeries-pâtisseries suisses



Too Good To Go permet de sauver un repas par minute dans les boulangeries-pâtisseries suisses

Les utilisateurs-trices de l'application de Too Good To Go, le mouvement contre le gaspillage alimentaire, ont sauvé 630'000 repas sur un total de deux millions dans les boulangeries-pâtisseries en Suisse. Cette année, un repas par minute en moyenne a ainsi été sauvé du gaspillage. La majorité des entreprises partenaires sont situées en Suisse romande, dont environ 20 pour cent dans le canton de Vaud. Compte tenu de la situation difficile actuelle, il est particulièrement important de soutenir l'industrie de la boulangerie-pâtisserie en Suisse et d'unir nos forces afin de réduire le gaspillage alimentaire.

Zurich, le 2 décembre 2020 - L'entreprise danoise Too Good To Go, avec l'application du même nom, s'engage contre le gaspillage alimentaire dans toute l'Europe et aux États-Unis. En Suisse, un tiers des boulangeries-pâtisseries utilisent cette solution pour réduire le gaspillage de nourriture.

1 REPAS PAR MINUTE SAUVÉ DU GASPILLAGE

Jusqu'à présent, Too Good To Go a permis d'éviter le gaspillage de 2 millions de repas en Suisse, dont un tiers dans la catégorie "boulangeries & pâtisseries". En partenariat avec près de 1'000 boulangeries-pâtisseries, les utilisateurs-trices de l'application ont sauvé plus de 630'000 repas. " En Suisse, les invendus de pain et de produits de boulangerie sont extrêmement populaires auprès de nos utilisateurs ", déclare Alina Swirski, Country Manager de Too Good To Go Suisse. " Cette année, l'application Too Good To Go a permis de sauver en moyenne un repas par minute dans les boulangeries-pâtisseries suisses ! " Dans une courte [vidéo](#), les entreprises partenaires parlent de leur expérience avec Too Good To Go. " Avec Too Good To Go, on est content de pouvoir participer à avoir beaucoup moins de déchets le soir ", déclare avec entrain Didier Ecoffey, propriétaire et directeur de la boulangerie éponyme à Romont et qui encourage ses collègues boulangers à rejoindre le mouvement contre le gaspillage alimentaire. " C'est un geste pour la planète ", conclut-il. Sylvie Taillens, directrice des boulangeries familiales à Crans-Montana, est également convaincue du concept et évoque les bénéfices au-delà de la lutte contre le gaspillage alimentaire : " On a découvert une nouvelle clientèle, qu'on ne connaissait pas du tout (...) et qui découvre ainsi nos produits ".

LAUSANNE SAUVE PLUS DE PANIERS QUE TOUT LE CANTON DE BERNE DANS LA CATÉGORIE " BOULANGERIES & PÂTISSERIES "

La plupart des boulangeries-pâtisseries qui coopèrent avec Too Good To Go sont situées en Suisse romande. Le canton de Vaud est en tête du classement des cantons avec 186 entreprises partenaires et plus de 118'000 repas sauvés, soit une économie d'environ 295 tonnes d'équivalents CO₂. Cela représente environ 1'600 vols entre Zurich et Londres. Le canton de Vaud est suivi par les cantons de Genève (114 établissements, 66'000 repas) et de Zurich (107 établissements, 113'000 repas). Les cantons de Fribourg et du Valais figurent également dans le top 10. Dans le canton du Valais, la proportion de repas sauvés dans les boulangeries-pâtisseries est de trois quarts (32'000 sur un total de 44'000). Dans la catégorie " boulangeries & pâtisseries ",

davantage de repas (30'000) ont été sauvés à Lausanne que dans tout le canton de Berne (27'000). Le canton de Fribourg (41'000) a sauvé 1,5 fois plus de repas que le canton de Berne.

SOUTENIR MAINTENANT LES BOULANGERIES-PÂTISSERIES LOCALES

Les boulangeries-pâtisseries investissent chaque jour de précieuses ressources et beaucoup de passion dans la production de pain et de produits de boulangerie, mais à la fin de la journée, il y a souvent des restes. Cela s'explique notamment par le fait que les consommateurs-trices attendent toujours des produits frais avec une sélection complète en vitrine et qu'à la fin de la journée, ces produits sont considérés comme invendables. Too Good To Go lance un appel à sa communauté pour l'aider à réduire le gaspillage alimentaire. " En ce moment, il est important de soutenir les boulangeries-pâtisseries suisses ", rappelle Alina Swirski. L'industrie continue à être affectée par la situation mondiale difficile, comme le confirme le directeur de l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS), Urs Wellauer : " À cause de la crise du coronavirus, les boulangeries-pâtisseries commerciales ont enregistré dans certains cas des pertes de leur chiffre d'affaires de 30 à 70%, selon le lieu et la structure de l'entreprise. Les entreprises mixtes avec un café ou un restaurant, ainsi que les entreprises des centres-villes et des zones touristiques sont particulièrement touchées. " À l'inverse, les boulangeries-pâtisseries des zones rurales, des régions frontalières ou des quartiers urbains auraient enregistré des revenus supplémentaires. Toujours selon M. Wellauer, il est donc important de continuer à faire ses achats auprès des boulangeries-pâtisseries locales.

À PROPOS DE TOO GOOD TO GO

Plus d'un tiers des aliments produits dans le monde sont jetés. 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 commerces qui vendent de la nourriture, comme les restaurants, les supermarchés et les boulangeries avec les utilisateurs-trices afin qu'ils puissent sauver leurs invendus sous forme de paniers surprise. Les utilisateurs-trices voient sur l'application quels commerces proches d'eux-elles proposent des paniers surprise et peuvent aller les récupérer à prix réduit. Tout le monde est gagnant : les commerçants, les utilisateurs-trices et l'environnement ! Représenté en Suisse depuis l'été 2018, le mouvement est actuellement actif dans 14 pays européens et s'est lancé aux États-Unis en septembre 2020. Plus de 56'000 établissements de restauration sont déjà sur la plateforme, dont plus de 3'000 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 sensibiliser les consommateurs aux différences entre les dates de péremption et ainsi réduire le gaspillage alimentaire au sein même des ménages. Pour en savoir plus, consultez le site <http://souventbonapres.ch>.

CONTACT MEDIA

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 informations destinées aux médias, images et photos sont disponibles dans notre [press-room](#).

Dans cette [vidéo](#), les boulangeries Didier Ecoffey à Romont (FR) et Taillens à Crans-Montana (VS) décrivent leur engagement dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Damien Pochon

PR Specialist

Mobile: +41 78 245 49 49

Too Good To Go

Hardturmstrasse 161

8005 Zürich

Medieninhalte



Source: Too Good To Go Suisse



Source: Too Good To Go Suisse

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100076742/100860829> abgerufen werden.