



27.04.2021 - 08:00 Uhr

Lidl Suisse renforce son engagement contre le gaspillage alimentaire / Développement de la collaboration avec Too Good To Go



OFT LÄNGER GUT SOUVENT BON APRÈS SPESSE BUONO OLTRE

Weinfelden (ots) -

Lidl Suisse développe sa collaboration avec Too Good To Go et devient une "Waste Warrior Brand". Lidl Suisse a rejoint dans ce cadre une coalition d'entreprises, initiée par le mouvement Too Good To Go Suisse, en vue de lutter contre le gaspillage alimentaire. En collaboration avec Too Good To Go, Lidl Suisse sensibilise ses collaborateurs et clients au gaspillage alimentaire avec encore plus de vivacité. En guise de mesure, Lidl Suisse a pour projet d'apposer l'étiquette "Souvent bon après" de Too Good To Go sur d'autres produits, en vue d'indiquer de manière encore plus visible que même après leur date limite d'utilisation optimale, ces produits peuvent souvent être encore consommés sans risque.

En 2020, Lidl Suisse a été le premier détaillant de Suisse à compléter l'inscription "à consommer de préférence avant le" de la mention "Souvent bon après" sur une sélection d'emballages de sa propre marque. Ainsi, Lidl Suisse souhaite indiquer à ses clientes et clients que la plupart des produits peuvent être encore consommés au-delà de cette date, en cas de respect des conditions de conservation. Désormais, dans un souci de meilleure visibilité, l'étiquette "Souvent bon après" sera utilisée en lieu et place d'une simple inscription.

Dans le cadre de l'adhésion de Lidl Suisse à l'initiative WAW Brands de Too Good To Go, cet étiquetage sera étendu à de nombreux autres produits. L'indication sera utilisée dans des groupes de produits divers et variés. Outre les produits secs Lidl, sont également concernés les produits alimentaires de longue conservation, tels que le chocolat, l'huile, les petits pois et les carottes. Les plats préparés tels que les röstis ou les boissons telles que les jus, les schorlés, la bière, seront, eux aussi, réétiquetés.

Lidl Suisse répond ainsi à l'appel du mouvement Too Good To Go qui s'engage contre le gaspillage alimentaire. En collaboration avec Too Good To Go, Lidl Suisse recommande à ses clientes et clients de vérifier si le produit peut être encore consommé après la date limite d'utilisation optimale. Fidèle à la devise : "Regarder, sentir, goûter, savourer".

Sauver la nourriture avec une application

Depuis le mois d'octobre 2019, les clientes et clients de Lidl Suisse peuvent réserver des paniers surprise par le biais de l'application Too Good To Go, et les retirer en magasin. Ces paniers comprennent des invendus, tels que par exemple des fruits, des légumes et des produits de boulangerie, qui ne peuvent plus être vendus, mais peuvent être encore consommés sans risque. L'action fait un tabac parmi les clientes et clients : depuis que Lidl Suisse offre ces paniers surprise, plus de 4000 repas ont été sauvés. Actuellement, Lidl Suisse offre ce service dans trois magasins zurichois dans le cadre d'un projet pilote : Fraumünster, Oerlikon et Grubenstrasse (Binz).

Pour obtenir de plus amples informations, rendez-vous sur www.lidl.ch/savefood

Contact:

Service de presse

Dunantstrasse 15
8570 Weinfelden
Tél. : +41 (0)71 627 82 00
E-mail : media@lidl.ch

Medieninhalte



Lidl Schweiz / Texte complémentaire par ots et sur www.presseportal.ch/fr/nr/100016795/ /
L'utilisation de cette image est pour des buts redactionnels gratuite. Publication sous indication
de source: "obs/LIDL Schweiz"



Lidl Schweiz / Texte complémentaire par ots et sur www.presseportal.ch/fr/nr/100016795/ /
L'utilisation de cette image est pour des buts redactionnels gratuite. Publication sous indication
de source: "obs/LIDL Schweiz"

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100016795/100869502> abgerufen werden.