

Too Good To Go. L'application qui lutte contre le gaspillage alimentaire

Chaque année en France, ce sont 10 millions de tonnes de nourriture qui sont jetées... soit 20 tonnes par minute ! Face à ce constat alarmant, Lucie Basch, ingénieure diplômée de l'Ecole centrale de Lille a décidé d'agir à son échelle en créant l'application Too Good To Go. Son objectif ? Mettre en lien les consommateurs et les professionnels de bouche pour sauver leurs invendus à petits prix. A ce jour, l'application a pu sauvé plus de 8 millions de repas en France et en Europe.

10 millions de tonnes de nourriture jetées en France chaque année

Too Good To Go, traduit littéralement « *trop bon pour être jeté* » est une application lancé à l'initiative de Lucie Basch, ingénieure diplômée de l'Ecole Centrale de Lille. C'est lors d'une expérience professionnelle dans l'industrie agro-alimentaire qu'elle découvre l'ampleur du gaspillage alimentaire et ses

conséquences à l'échelle environnementale et sociale : chaque année en France, ce sont 10 millions de tonnes de nourriture qui sont jetées. De plus, à travers le monde, 1/3 de la nourriture produite est gaspillée.

Le numérique, vecteur de lutte contre le gaspillage alimentaire

Début 2016, la loi Garot interdisait aux grandes surfaces de jeter de la nourriture et de rendre leurs invendus impropres à la consommation. Appuyé par cette loi, c'est en juin 2016 que la plateforme a été lancée. Son pari ? Permettre à chacun de s'engager contre le gaspillage alimentaire, simplement et son échelle. Par l'intermédiaire d'une application mobile, les utilisateurs sont mis en lien avec des commerçants, principalement des professionnels de bouche, qui souhaitent limiter leur invendus et les revaloriser en les vendant à petits prix. Une plateforme avantageuse aussi bien pour les commerçants que pour les consommateurs. Aujourd'hui, ce sont près de 10230 professionnels qui se sont engagés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire dont des boulangeries, des restaurants, des supermarchés, des magasins bio et même...des fleuristes.

Concrètement, comment cela fonctionne ?

L'application est accessible à tous les utilisateurs sur tablette et smartphone. Après avoir créé un compte et s'être connecté à la plateforme, un système de géolocalisation permet de repérer les professionnels à proximité qui proposent leurs invendus à petit prix (parfois jusqu'à -75 % de la valeur initiale !). Après un paiement en ligne, il suffit d'aller récupérer le panier chez le commerçant à l'heure fixé. Puisque les produits invendus ne sont pas prévisibles, le contenu des paniers n'est pas dévoilé avant la récupération du panier surprise.

La volonté de création d'un mouvement mondial de lutte contre le gaspillage alimentaire

Depuis son lancement en juin 2016, l'application Too Good To Go s'est implanté dans 12 pays européens a permis de sauver plus de 8 millions de repas. Face à cette réussite, la plateforme souhaite aller plus loin dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et à pour volonté de s'implanter au niveau mondial. D'ici 2020, Too Good To Go a pour objectif de collaborer avec 75000 commerces (29000 commerçants travaillent actuellement avec la plateforme) et atteindre plus de 50 millions de consommateurs.