



TOO GOOD TO GO APPELLE LE PARLEMENT EUROPÉEN À FIXER DES OBJECTIFS DE RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE D'AU MOINS 50% DANS LE CADRE DE LA RÉVISION ACTUELLE DE LA DIRECTIVE DÉCHET

- À l'occasion de la Journée mondiale de l'alimentation 2023, Too Good To Go demande au Parlement européen et aux États membres de l'UE de s'engager plus rapidement à réduire considérablement le gaspillage alimentaire.
- L'Objectif de Développement Durable 12.3 des Nations Unies vise une réduction de 50 % des déchets alimentaires dans le monde. La proposition de la Commission européenne en matière de réduction des déchets alimentaires publiée en Juillet 2023 ne suggère qu'une réduction de 10 à 30 % pour les différents secteurs alimentaires.
- 40 % des aliments produits dans le monde sont gaspillés ; la réduction des déchets alimentaires est considérée comme la solution numéro un pour résoudre la crise climatique (Project Drawdown, 2020).

Paris, France - 16 octobre 2023 - À l'occasion de la Journée mondiale de l'alimentation, Too Good To Go appelle le Parlement européen et à soutenir des objectifs juridiquement contraignants de réduction des déchets alimentaires d'au moins 50 %. Le gaspillage alimentaire représente 10 % de toutes les émissions de gaz à effet de serre d'origine humaine dans le monde et est une des causes du changement climatique. La proposition actuelle de la Commission européenne en matière de réduction des déchets alimentaires ne suggère qu'une réduction de 10 à 30 % pour les différents secteurs alimentaires, ce qui est bien inférieur à l'engagement pris par l'Union Européenne en 2015 dans le cadre de l'Objectif de Développement Durable 12.3.

Selon le service Copernicus de l'UE sur le changement climatique, 2023 est en passe de devenir l'année la plus chaude depuis au moins 1940, l'impact dévastateur du réchauffement climatique se faisant sentir dans le monde entier. Dans le même temps, les prix des denrées alimentaires ont grimpé en flèche, réduisant l'accès de nombreux ménages aux produits alimentaires de base. En France, on estime qu'un panier moyen de courses en grandes surfaces a augmenté de 17%¹ au premier semestre 2023.

Une solution unique : réduire le gaspillage alimentaire

Il existe une solution commune, simple et accessible pour agir face à l'urgence climatique et la hausse des prix alimentaires : réduire le gaspillage alimentaire.

À l'échelle mondiale, 40 % de la nourriture produite est gaspillée. C'est une aberration environnementale car le gaspillage alimentaire représente 10 % de toutes les émissions de gaz à effet de serre d'origine humaine dans le monde (WWF, 2021). C'est aussi une aberration sociale

¹ Kantar, juillet 2023



alors que dans le monde 828 millions de personnes souffrent de la faim chaque jour (OMS, 2021). Et c'est enfin une aberration économique car on estime que le gaspillage alimentaire coûte à l'économie mondiale plus de 1000 milliards de dollars chaque année (FAO, 2021).

Pour **Lucie Basch, co-fondatrice de Too Good To Go** *"Face au contexte inflationniste et des ressources limitées, nous devons (re)donner une valeur réelle à la nourriture. Cela passe notamment par l'accélération de nos efforts collectifs pour arrêter le gaspillage. Nous ne pouvons plus nous permettre de gaspiller la nourriture. Elle est tout simplement trop précieuse, pour la société, pour la planète et pour l'économie."*

Méleyne Rabot, Directrice Générale France ajoute *" En tant que pionnière dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, la France a un rôle décisif à jouer pour que des objectifs ambitieux à échelle européenne soient fixés pour un impact massif et durable."*

"À grande échelle, de petites actions peuvent faire une grande différence. Pour atteindre cette échelle nécessaire, nous avons besoin d'une réglementation forte. Ce problème est trop urgent, trop grave et trop important pour ne pas légiférer avec rapidité et ambition. A l'occasion de la Journée Mondiale de l'Alimentation, nous pensons qu'il faut que le Parlement européen et les États membres de l'Union Européenne soutiennent des objectifs de réduction du gaspillage alimentaire d'au moins 50 % d'ici à 2030" concluent **Lucie Basch et Méleyne Rabot**.

Un constat partagé par l'ONU et la FAO pour la nécessité d'avoir des mesures plus ambitieuses et répliquables à grande échelle

- **Pour le Comité consultatif de l'ONU : "Finies les demi-mesures"**

José Manuel Moller, vice-président du comité consultatif de l'ONU sur le zéro déchet et PDG d'Algramo, estime que *"Tous les éléments indiquent qu'il n'y a plus de place pour les demi-mesures. Il est nécessaire que les autorités et les entreprises agissent maintenant pour atténuer ensemble les effets catastrophiques du changement climatique sur les populations du monde entier. Nous avons besoin d'une réglementation plus stricte qui favorise une action décisive et collaborative pour obtenir un impact significatif et durable"*.

- **FAO : nous avons besoin de plus de rapidité et de mises à l'échelle**

Zitouni Ould-Dada, directeur adjoint du Bureau du changement climatique, de la biodiversité et de l'environnement de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), ajoute : *"Nous ne progressons pas suffisamment vers l'ODD 12.3 - réduire de moitié le gaspillage alimentaire par habitant au niveau des détaillants et des consommateurs d'ici 2030. Nous avons besoin de plus d'engagement, de politiques et de solutions plus innovantes et d'une adoption généralisée de comportements durables tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Nous ne sommes pas là où nous devrions être ni là où nous devons être. Nous avons besoin d'aller plus vite et plus massivement."*



Too Good To Go, une entreprise engagée pour innover avec nos partenaires et sensibiliser les citoyens

L'équipe de Too Good To Go reconnaît que les entreprises ont elles aussi la possibilité et la responsabilité de susciter un véritable changement. L'entreprise certifiée B Corp accompagne plus de 145 000 commerçants et 81 millions d'utilisateurs à réduire le gaspillage alimentaire à leur échelle.

L'entreprise, depuis toujours, souhaite aller plus loin que son application en inspirant et en donnant les clés au plus grand nombre de pouvoir réduire ensemble le gaspillage alimentaire. L'entreprise est engagée sur le sujet des dates de consommation, source aujourd'hui de 10% du gaspillage alimentaire. En 2019, Too Good To Go a lancé une initiative internationale avec une coalition de plus de 500 marques, dont Unilever, Danone, Carrefour, Nestlé, le groupe Bel et d'autres. Elle consiste à imprimer le pictogramme "observez-sentez-goûtez" sur environ 6 milliards d'emballages de produits "à consommer de préférence avant" afin d'encourager les consommateurs à faire confiance à leurs sens avant de gaspiller de la nourriture encore consommable. Chaque mois, de nouveaux partenaires rejoignent cette initiative qui porte ses fruits et permet une sensibilisation accrue des citoyens en Europe.

Accélérer la transformation du système agricole avec des objectifs tangibles pour une transformation durable

Pour Zitouni Ould-Dada de la FAO : *"Nos systèmes agroalimentaires doivent devenir plus efficaces, plus durables, plus inclusifs et plus résistants aux chocs. Pour réaliser cette transformation du système agroalimentaire, les gouvernements doivent mettre en place des politiques et des réglementations plus ambitieuses afin d'éviter les pertes et les gaspillages alimentaires dans tous les domaines. En tant que consommateurs, nous devons également prendre la responsabilité de ne pas gaspiller de nourriture."*



À PROPOS DE TOO GOOD TO GO

Certifiée B Corp, Too Good To Go est une entreprise à impact social dont la mission est d'inspirer et donner les clés à chacun de pouvoir réduire le gaspillage alimentaire. A travers son application qui met en relation ses utilisateurs avec des magasins partenaires- des distributeurs, des boulangers, des cafés, des restaurants et des industriels - la communauté Too Good To Go a sauvé en 7 ans plus de 250 millions de paniers d'invendus qui auraient été jetés soit l'équivalent de 597 500 tonnes de CO2e évitées.

Aujourd'hui 40% de l'alimentation qui est produit finit à la poubelle chaque année. C'est aujourd'hui la cause de 10% des émissions de gaz à effet de serre (WWF, 2021). C'est pour cela que la lutte contre le gaspillage alimentaire est la solution n°1 pour résoudre la crise climatique selon Project Drawdown (2020),

Depuis son lancement en 2016, Too Good To Go compte 81 millions d'utilisateurs et 145 000 partenaires répartis dans 17 pays en Europe et en Amérique du Nord, faisant de l'entreprise le leader mondial de l'anti gaspi.

Co-fondée par la française Lucie Basch, Too Good To Go en France a conquis plus de 15 millions d'utilisateurs dans l'hexagone et 40 000 commerçants qui ensemble ont déjà pu sauver plus de 62 millions de paniers.

Rendez-vous sur toogoodtogo.com ou suivez sur les réseaux sociaux de Too Good To Go pour en savoir plus. Kit presse disponible [ici](#).