Communiqué de presse Too Good To Go

TOO GOOD TO GO SALUE ET SOUTIENT LA VOLONTÉ DE LA COMMISSION EUROPÉENNE DE METTRE EN PLACE DES OBJECTIFS CONTRAIGNANTS DE RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE AU SEIN DES 27 ÉTATS MEMBRES

- La Commission a proposé aujourd'hui de fxer des objectifs contraignants de réduction du gaspillage alimentaire aux acteurs de la chaîne :
    - 10% au stade de la transformation d'ici à 2030 comparé au niveau de 2020
    - 30% pour la distribution, les services de restauration et les foyers d'ici à 2030 comparé à 2020
- Imposer des objectifs clairs de réduction du gaspillage alimentaire aura un impact positif sur notre planète et sur notre économie.
- Too Good To Go salue cette avancée que représente l'adoption d'objectifs contraignants de réduction pour les diférents acteurs de la chaîne alimentaire : industriels et grossistes, distributeurs, restaurateurs et consommateurs.
- Nous sommes heureux d'avoir pu accompagner les réfexions et les travaux réalisés par la Commission ayant abouti à cette proposition
- Il est aujourd'hui important d'accélérer notre force d'innovation et d'engager l'ensemble de l'écosystème à agir au quotidien pour réduire le gaspillage alimentaire. De nombreuses solutions existent et il est essentiel de pouvoir les faire passer à échelle désormais. C'est ce que nous allons continuer à proposer chez Too Good To Go.
- Nous souhaitons amplifer ce mouvement en continuant d'inspirer et donner les clés à chaque acteur d'agir au quotidien en accélérant sur les enjeux d'éducation et de sensibilisation.

Paris, le 5 juillet 2023 - La Commission européenne vient de proposer l'adoption d'objectifs contraignants de réduction de gaspillage alimentaire aux 27 Etats Membres de l'Union Européenne. Too Good To Go, application leader mondial pour réduire le gaspillage alimentaire, salue et soutient cette décision. Avec des objectifs distincts pour les diférents acteurs de la chaîne alimentaire, la proposition de la Commission européenne est une réelle avancée dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Pour répondre à cette ambition européenne, Too Good To Go souhaite continuer d'innover pour proposer des solutions simples et accessibles à tous les acteurs de la chaîne alimentaire afn de faciliter l'atteinte de ces objectifs. L'entreprise est également convaincue qu'il faut davantage sensibiliser, et ce dès le plus jeune âge, les citoyens pour s'attaquer en profondeur au sujet du gaspillage alimentaire.

Quelques chifres clés sur le gaspillage alimentaire pour bien comprendre la situation

1. Le gaspillage alimentaire augmente dans le monde : aujourd'hui, 40% de la nourriture produite est gaspillée.
2. Le gaspillage alimentaire représente 10% des émissions de CO2. Si c'était un pays, ce serait le 3e pays le plus émetteur après la Chine et les États-Unis.[1]
3. L'Union Européenne jette plus de nourriture qu'elle n'en importe (153,5 millions de tonnes jetées contre 138 importées)[2]
4. En France, ⅓ du gaspillage alimentaire est imputable au consommateur : nous avons tous le pouvoir de mettre fn à cette aberration ![3] Le reste se situe sur l'ensemble de la chaîne, de la production (33%) à la distribution (13%) en passant par la transformation (21%)
5. En Europe, selon Eurostat, en 2020, un habitant génère 131 kg par an en moyenne. Chaque Français jette à la poubelle 29 kg de nourriture par an. Cela représente en moyenne 432 euros par famille chaque année ![4].
6. Lutter contre le gaspillage alimentaire est la solution n°1 pour lutter contre le changement climatique[5] d'après l'ONG The Drawdown Project, reconnue par la FAO et le GIEC.
7. 98% des Français se sentent concernés par le gaspillage alimentaire. 38% des Français utilisent des applications anti-gaspi[6]

Depuis 10 ans, la France a démontré que la réglementation pouvait être vecteur de changement

Too Good To Go salue la décision de la Commission européenne de mettre en place des objectifs de réduction du gaspillage alimentaire. Contrairement aux objectifs nationaux, ils ont vocation à être contraignants.

Depuis 10 ans, avec notamment les lois Garot, Egalim et AGEC, la France a été pionnière sur la lutte contre le gaspillage alimentaire et a mis en place diférentes mesures, qui ont fait leur preuves. Depuis cette loi, c'est tout un écosystème qui s'est mis en marche pour défnir des stratégies à diférentes échelles : au sein des entreprises, au sein des collectivités territoriales, chez les consommateurs.

A titre d'exemples :

- Depuis mars 2023, un label anti-gaspillage alimentaire a été lancé pour reconnaître les actions mises en place par les distributeurs pour le réduire. Nous accompagnons aujourd'hui nos partenaires qui souhaitent se lancer dans le processus de labellisation.

---

[1] *Idem.*
[2] Feedback EU, Septembre 2022, *No time to waste: Why the EU needs to adopt ambitious legally binding food waste reduction targets.*
[3] ADEME, mai 2016, *Pertes et gaspillages alimentaires : état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire* [4] *Idem.*

[5] Drawdown Project, 2021*, The Drawdown review*
[6] Enquête YouGov pour Too Good To Go, réalisée sur 1 024 personnes représentatives de la population nationale française âgée de 18 ans et plus, du 4 au 5 août 2022.

- Depuis 2020, de nombreux industriels et distributeurs se sont engagés aux côtés de Too Good To Go pour réfléchir à réduire le gaspillage alimentaire et améliorer les pratiques ensemble au sein du Pacte sur les Dates de Consommation.
- Les collectivités territoriales se mobilisent également et lancent des feuilles de route de réduction du gaspillage alimentaire sur leur territoire.

Lucie Basch, cofondatrice de Too Good To Go : "***Cette décision de la Commission européenne est une première à cette échelle et une réelle avancée qui pourrait avoir un impact concret et mesurable dans 27 pays et pour des millions de citoyens. Nous nous réjouissons que la Commission porte ce sujet clé pour réduire le gaspillage alimentaire en s'attaquant à chaque échelon de la chaîne alimentaire. Comme l'a montré la réglementation française adoptée ces 10 dernières années, une législation ambitieuse et contraignante peut être vecteur de changements en profondeur de nos pratiques, et surtout un réel vecteur d'innovations qui vont dans le bon sens.***
Avec Too Good To Go et nos actions auprès des acteurs privés et publics, nous voyons que nous pouvons faire bouger les lignes et c'est une vraie ferté. Nous avons l'opportunité avec cette révision de la directive Déchets d'engager tout un mouvement pour qu'entreprises, collectivités et consommateurs s'unissent pour réduire le gaspillage alimentaire et penser un système alimentaire résilient et plus durable ! "

Pour atteindre les objectifs proposés par la Commission, Too Good To Go va continuer à innover pour accompagner ses partenaires dans leur trajectoire de réduction du gaspillage alimentaire

Too Good To Go, entreprise créée en 2016 est désormais présente dans 17 pays. En 7 ans, l'entreprise a sauvé plus de 240 millions de paniers qui auraient fni à la poubelle à l'aide de nos 80 millions d'utilisateurs et 140 000 partenaires. En 2022, le nombre de paniers sauvés a été multiplié par 2 dans le monde.

A l'écoute de l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire, l'entreprise s'est donné pour mission d'inspirer et donner les clés à chacun d'agir pour réduire le gaspillage alimentaire. Cela s'inscrit concrètement par la mise en place d'innovation aux côtés des diférents acteurs :

- Les commerçants: mise en place de paniers surprises pour connecter les commerçants qui disposent d'invendus alimentaires avec des consommateurs à proximité. Depuis 2016, la France a sauvé plus de 52 millions de paniers
- La distribution : avec Too Good To Go Platform, l'entreprise aide la grande distribution à mieux gérer les produits à date courte qui arrive proche de la date limite. La solution permet l'identifcation des produits concernés, puis recommande des actions pour éviter qu'ils fnissent à la poubelle. Soit de la promotion en magasin, soit du don aux associations, soit la mise en place de paniers
- **NEW** Les industriels et les grossistes : depuis juin 2023, Too Good To Go a lancé les Colis anti gaspi. Les utilisateurs sur l'application peuvent ainsi sauver des paniers qui seront livrés chez eux ou à récupérer en point de collecte
- Les consommateurs : Too Good To Go continue de sensibiliser au gaspillage alimentaire en proposant des astuces aux consommateurs. L'entreprise a également développé un pictogramme reconnaissable pour mieux distinguer les 2 dates de consommation. Présent dans 14 pays, le pictogramme "observez - sentez - goûtez", disponible sur près de 4500 gammes de produits et près de 6 milliards de produits, appelle à utiliser ses sens avant de jeter des produits à date de durabilité minimale dépassée.

À PROPOS DE TOO GOOD TO GO

Certifée 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 239 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 fnit à la poubelle chaque année. C'est aujourd'hui la cause de 10% des émissions de gaz à efet 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 55 millions de paniers.