



UN FRANÇAIS GASPILLE CHAQUE SEMAINE AUTANT DE NOURRITURE QU'IL N'EN FAUT POUR CUISINER UN REPAS

A l'occasion de la Journée internationale de lutte contre le gaspillage alimentaire, Too Good To Go lance une campagne de sensibilisation inédite :
"Défi anti gaspi : 7 jours pour faire la différence"



[Paris, le 23 septembre] - À l'approche du 29 septembre, Journée internationale de sensibilisation aux pertes et gaspillages de nourriture, Too Good To Go dévoile de nouvelles données inquiétantes. Pourtant, bien que l'impact des actions individuelles est souvent sous-estimé, un effort collectif peut réellement faire la différence. Pour encourager cette mobilisation commune, Too Good To Go lance une grande campagne inédite : "*Défi anti gaspi : 7 jours pour faire la différence*".

GASPILLAGE ALIMENTAIRE : DE NOUVEAUX CHIFFRES QUI FONT RÉFLÉCHIR

Saviez-vous qu'en moyenne, chaque Français jette 25 kilos de nourriture consommable par an ?* Cela représente un repas gaspillé chaque semaine et coûte environ 157C par personne chaque année, soit 5% du budget alimentaire ! Autrement dit, c'est comme si l'on faisait 18 jours de courses pour finalement tout jeter.



L'impact environnemental est tout aussi préoccupant, en effet, chaque repas gaspillé équivaut à **plus d'un kilo de CO2** (1,296 kg) et derrière chaque aliment jeté, il y a aussi du gaspillage d'eau et de terres agricoles. Par exemple, chaque semaine, c'est **l'équivalent de 2 baignoires d'eau qui partent à la poubelle** ! Ce gaspillage individuel revient à l'utilisation en vain de 1,3 km carrés de terres agricoles et 390 litres d'eau.

Méleyne Rabot, Directrice Générale France Too Good To Go indique que : *“Le 29 septembre est chaque année l'occasion d'attirer l'attention sur l'ampleur du phénomène du gaspillage alimentaire et ce qu'il nous reste à faire pour l'éradiquer. Les chiffres que dévoile aujourd'hui Too Good To Go en rappellent une nouvelle fois l'ampleur et les conséquences. Mais ils invitent surtout à se saisir des solutions qui existent et ce, ensemble. Car c'est cet élan collectif qui y mettra un terme. Forts de cette conviction, nous sommes ravis de lancer le “Défi 7 jours anti gaspi” : une semaine de mobilisation inédite qui place le collectif au centre. Nous espérons qu'en prenant conscience qu'un profond changement collectif est en cours, les Français auront d'autant plus envie d'y prendre part. Alors, consommateurs, professionnels, institutionnels... à nous de jouer !”*

COMMENT PARTICIPER AU DÉFI ANTI-GASPI ?

Too Good To Go propose à tous de s'engager à l'occasion du **“Défi anti gaspi : 7 jours pour faire la différence”** dès le 23 septembre, en amont de la Journée internationale de lutte contre le gaspillage alimentaire (29 septembre). En participant, ils pourront découvrir le nombre de personnes qui en font de même, et se sentir part d'un mouvement plus grand.

LE DISPOSITIF DE COMMUNICATION

“Défi anti gaspi : 7 jours pour faire la différence”

- une page dédiée à découvrir en suivant ce [lien](#)
- un conseil par jour à adopter chez soi, que les participants recevront durant les 7 jours avec des outils pour agir à leur échelle

Les 7 astuces du défi anti-gaspi :

- planifier ses repas à l'avance,
 - mieux organiser son réfrigérateur,
 - se fier à ses sens pour s'assurer de la fraîcheur des aliments,
 - transformer ses restes en délicieux repas,
 - congeler les produits grâce à des astuces malignes,
 - donner une seconde vie aux déchets de cuisine,
 - partager le Manifeste Too Good To Go.
-
- **une campagne qui se déroule dans 9 pays où Too Good To Go est présent**



- une campagne relayée par des partenaires clés dont *Monoprix, La Grande Epicerie, Naturalia, Paul, Maison Pradier, Marie Blachère, Mangeons Frais, Auchan et la Croissanterie*
- **Too Good To Go** s'allie également à **Veepee** qui mobilise plusieurs de ses marques partenaires pour permettre aux Français de s'équiper avec des marques de qualité, pour cuisiner anti gaspi à plus petit prix.

Les visuels de la campagne sont à télécharger [ici](#)

Les conseils dans le détail sont disponibles [ici](#)

À PROPOS DE TOO GOOD TO GO

Too Good To Go est une entreprise à impact certifiée B Corp qui connecte utilisateurs et professionnels afin de sauver des denrées alimentaires invendues et d'empêcher qu'elles ne soient gaspillées. Avec 100 millions d'utilisateurs et 170 000 partenaires actifs à travers 19 pays, Too Good To Go est aujourd'hui le leader mondial de l'anti gaspi.

Depuis son lancement en 2016, Too Good To Go a contribué à éviter le gaspillage de plus de 350 millions de repas, soit l'équivalent de 891 000 tonnes de CO₂e évitées. Selon le projet Drawdown (2020), la réduction du gaspillage alimentaire est la première mesure à prendre à son échelle pour contribuer à la lutte contre le changement climatique, en limitant la hausse des températures à 2 °C d'ici 2100.