Jow, allié majeur contre le gaspillage alimentaire

Paris, le 19 août 2025

Chaque année en France, 30 kilos de nourriture par personne finissent à la poubelle, soit l'équivalent de 150€ par foyer. 1 pain sur 5 est gaspillé, et 10 % des fruits et légumes sont jetés sans même avoir été touchés*. À l'occasion de la Journée internationale de sensibilisation aux pertes et gaspillages de nourriture qui arrive ce 29 septembre, Jow dresse un bilan prometteur : 4 874 tonnes de nourriture ont été sauvées du gaspillage par ses utilisateurs depuis sa création en 2018, dont 871 tonnes en 2025.

Un fléau qui se joue dans nos cuisines

Si le gaspillage alimentaire est souvent associé aux grandes surfaces, 20 % des pertes proviennent en réalité des foyers*, principalement à cause d'achats en double, de repas mal anticipés ou de produits oubliés dans les placards.

Cela se traduit par des situations familières : le yaourt périmé au fond du frigo, le riz cuisiné en trop grande quantité, ou les légumes flétris qu'on n'a pas eu le temps de préparer.

Planifier pour moins jeter

Lancée en 2018 pour faciliter le quotidien des Français, Jow repose sur un algorithme avec un objectif simple : générer automatiquement la liste de courses de ses utilisateurs pour leur faire gagner du temps, mais surtout limiter les achats inutiles.

Dès que l'utilisateur valide les recettes proposées par l'application, cette dernière calcule les quantités exactes nécessaires à leur réalisation et génère un panier optimisé basé sur son profil (dont le nombre de personnes dans son foyer pour un calcul précis). L'utilisateur peut également supprimer les ingrédients déjà présents dans ses placards.

Le panier est ensuite à récupérer en drive chez son enseigne préférée ou bien directement livré chez lui. Résultat : moins de produits oubliés, moins d'achats en double, et une alimentation variée sans gaspillage alimentaire ou économique.

En cinq ans, Jow a permis à ses utilisateurs de réduire significativement leurs déchets alimentaires et a sauvé 4 874 tonnes de nourriture du gaspillage, au point que plus de 80 % d'entre eux déclarent moins gaspiller qu'avant.

Un petit pas sur son téléphone mais un grand pas pour la planète au final !

> **Chaque repas planifié avec Jow, c'est un aliment sauvé. Grâce à vous, nous transformons le "j'achète des ingrédients au hasard" en un dîner zéro déchet.**
>
> —**Jacques Edouard Sabatier,** CEO

*https://www.toogoodtogo.com/fr/about-food-waste

À propos de Jow :

Jow, fondée en 2018, est l'application française indépendante numéro 1 dans le domaine de planification de repas et de courses alimentaires, avec 200 millions de repas vendus, 8 millions d'utilisateurs et un catalogue de plus de 5 000 recettes.

Aujourd'hui disponible sur les 10 plus grandes enseignes de la grande distribution en France et aux USA à travers plus de 9 000 supermarchés et points de vente partenaires, Jow compte 85 salariés.

Contact presse :