



## **TOO GOOD TO GO LANCE “DONATIONS+” : UNE NOUVELLE SOLUTION TECHNOLOGIQUE POUR SIMPLIFIER ET OPTIMISER LE DON ALIMENTAIRE**

*Avec l'ajout de ce nouveau module au sein de Too Good To Go Platform, l'entreprise propose la première interface de pilotage et de revalorisation de A à Z des surplus alimentaires en magasin.*

- **La technologie au service de la chaîne du don et de la qualité** : selon l'ADEME, **16 %<sup>1</sup> des dons finissent encore à la poubelle, soit 38 000 tonnes par an**. Donations+ a pour ambition d'améliorer la gestion des surplus, et optimise le lien entre commerçants et associations avec une connexion en temps réel pour garantir que chaque produit sauvé soit pleinement valorisé et redistribué aux bénéficiaires.
- **Donations+, un modèle « gagnant-gagnant-gagnant »** : une solution qui apporte de l'efficacité logistique et administrative aux commerçants, soutient concrètement l'action des associations et protège la planète en évitant que des produits de qualité ne soient jetés.
- **Une solution qui tient déjà ses promesses** : après un lancement réussi en Espagne début 2026, l'initiative se déploie en France avec des enseignes pionnières, comme Coopérative U et son Super U du Palais-sur-Vienne.

[Paris, le 1 juin 2026]– Too Good To Go, le leader mondial de la lutte contre le gaspillage alimentaire, annonce aujourd'hui le lancement de **Donations+** en France après un lancement réussi en Espagne il y a quelques mois. Cette innovation technologique, intégrée à son logiciel de gestion des invendus Too Good To Go Platform, permet aux commerçants de simplifier et d'optimiser l'intégralité du processus de don aux associations et ainsi de continuer à réduire davantage le gaspillage alimentaire.

### **SIMPLIFIER LE DON POUR MAXIMISER L'IMPACT SOCIAL ET ENVIRONNEMENTAL**

Face à une précarité alimentaire qui touche 11 millions de personnes en France<sup>2</sup>, garantir un approvisionnement de qualité tout en simplifiant le travail de chaque acteur persiste comme un enjeu majeur. Si les commerçants et associations agissent déjà, des défis logistiques et administratifs persistent : selon l'ADEME en 2023, 16 % des dons (soit 38 000 tonnes par an) finissent encore à la poubelle. Ce constat souligne des freins organisationnels et logistiques persistants. Qu'il s'agisse de la gestion des dates de péremption, de la disponibilité des associations à proximité, de la préservation de la qualité des aliments jusqu'à leur distribution, ou de la lourdeur administrative en général, ces obstacles empêchent encore trop souvent les produits sauvés d'arriver à destination.

---

<sup>1</sup> Ademe, 2023

<sup>2</sup> CREDOC, 2025



Pour participer à lever ces freins, Too Good To Go lance **Donations+**, une solution conçue pour simplifier la rencontre entre les surplus des magasins et les besoins des associations locales.

Ce lancement marque une étape clé pour Too Good To Go pour répondre aux enjeux des partenaires et des associations de don alimentaire en France.

*« L'expertise historique de Too Good To Go consiste à connecter des commerçants qui ont des invendus alimentaires et des utilisateurs via la technologie et son application simple d'utilisation ; ce savoir-faire est désormais appliqué pour faciliter la redistribution des denrées alimentaires entre les commerçants et le tissu associatif », explique **Caroline Ray**, Directrice France de Too Good To Go. « L'objectif est d'améliorer et de faciliter aujourd'hui le don, souvent subi et complexe, en un processus logistique et administratif plus fluide, plus professionnel, mieux tracé, et de garantir ainsi la qualité des produits donnés aux bénéficiaires. »*

## **DONATIONS+, L'INTERFACE NUMÉRIQUE QUI SIMPLIFIE CHAQUE ÉTAPE DU DON**

Avec Donations+, l'innovation repose sur un modèle « **gagnant-gagnant-gagnant** ». Too Good To Go met à disposition une solution qui simplifie le quotidien des commerçants, garantit l'accès à une alimentation de qualité pour tous en améliorant le quotidien des associations, et protège la planète en évitant le gaspillage alimentaire.

- **Côté commerçant** : depuis un PDA, un smartphone ou un ordinateur, les équipes scannent les produits destinés au don. L'outil crée instantanément une liste détaillée des denrées et les rangent par catégorie. Une fois validé, le don est publié sur l'interface et une notification est envoyée en temps réel aux associations partenaires avec la liste des produits et le jour et l'horaire de collecte.
- **Côté association** : les partenaires disposent de leur propre interface pour visualiser instantanément les denrées disponibles à proximité. Ils peuvent réserver un don en un clic, avec une visibilité totale sur le contenu et l'heure de collecte, évitant ainsi les déplacements inutiles.
- **Une solution co-construite avec le terrain** : Le développement de **Donations+** ne s'est pas fait en vase clos : il est le fruit d'une collaboration étroite avec des partenaires de la distribution, tels que Carrefour, Naturalia ou Super U, et plusieurs acteurs majeurs de l'aide alimentaire. Cette approche de co-construction a permis de concevoir un outil qui répond précisément aux réalités opérationnelles des équipes en magasin et des salariés et bénévoles du monde associatif.

## **UN QUOTIDIEN SIMPLIFIÉ ET PLUS DE TRAÇABILITÉ POUR LES ÉQUIPES EN MAGASIN**

En magasin, la lutte contre le gaspillage se heurte souvent à la complexité des outils. **Donations+** a été conçu comme un allié imbriqué derrière le geste des équipes : la solution s'intègre directement aux outils déjà utilisés par les employés (PDA), rendant le don aussi simple qu'un scan en rayon. Cette solution permet :



- **Le bon produit, au bon endroit** : grâce à une mise en relation intelligente, les associations locales gagnent en visibilité sur les surplus disponibles et peuvent les réserver en un clic. Cette transparence garantit des dons sans mauvaise surprise : l'association connaît précisément la nature des produits, des volumes et des créneaux de retrait avant de se déplacer. Pour le commerçant, c'est l'assurance d'une collecte fluide, ponctuelle et efficace, où chaque passage est optimisé.
- **Moins de gaspillage et une seconde vie pour chaque denrée** : en facilitant le tri dès le rayon, le dispositif assure que chaque invendu finisse dans les mains des associations plutôt qu'à la poubelle. Cette revalorisation réduit drastiquement le gaspillage alimentaire du magasin, limitant ainsi les coûts et les taxes liés au traitement de ses biodéchets.
- **Un don numérisé au service de la traçabilité et du reporting financier** : le digital vient ici alléger la charge mentale et opérationnelle des équipes. Chaque scan génère instantanément sa preuve d'audit et son reçu fiscal. Cette rigueur sécurise l'accès à la réduction fiscale de 60 % et garantit des bilans RSE fiables, transformant une gestion administrative autrefois lourde en un processus fluide et simplifié.

## OPTIMISER LA REDISTRIBUTION POUR MIEUX SERVIR LE TERRAIN

En digitalisant la mise en relation entre les parties prenantes, Too Good To Go simplifie les échanges et garantit une visibilité en temps réel sur les dons disponibles pour les associations.

- **Trouver le bon partenaire à proximité** : le dispositif facilite la rencontre entre le magasin et les partenaires à proximité immédiate. Soutenus par des équipes dédiées au recrutement et à la gestion du réseau associatif, les commerçants n'ont plus à chercher de partenaires. Ce réseau de confiance garantit que chaque produit sauvé trouve preneur rapidement, au plus près des besoins locaux et des capacités des associations à le récupérer et le redistribuer.
- **Le respect de la qualité** : grâce au scan systématique, l'éligibilité des produits est vérifiée dès le départ. Les associations reçoivent des denrées de qualité, tracées et conformes aux standards sanitaires. C'est la fin du « don subi », parfois difficile à redistribuer, pour garantir que chaque aliment transmis puisse être valorisé à destination des bénéficiaires.
- **Redonner du temps à l'essentiel** : en automatisant la logistique et la paperasse, Donations+ supprime le fardeau du tri inutile, responsable de la perte de 11 millions d'heures de bénévolat chaque année (ADEME). La visibilité sur les stocks permet d'anticiper les collectes et d'organiser les tournées avec plus de précision. Les équipes peuvent ainsi consacrer davantage de temps à leurs actions sur le terrain et au suivi des personnes accompagnées.

## TOO GOOD TO GO PLATFORM : UNE INTERFACE UNIQUE POUR UNE MAÎTRISE TOTALE DES INVENDUS

Avec le lancement de **Donations+**, Too Good To Go franchit une nouvelle étape dans sa lutte contre le gaspillage en proposant une approche globale.

En intégrant le don au sein de **Too Good To Go Platform**, l'entreprise permet désormais de piloter l'ensemble des surplus via plusieurs modules à utiliser individuellement ou ensemble en fonction des besoins : la digitalisation des dates de consommation pour intégration aux logiciels de suivi



et la recommandation du canal de revalorisation optimal utilisant l'IA pour éviter que le produit soit jeté. Ainsi le produit peut être soit mis en discounting en magasin, soit mis dans un Panier Surprise, ou encore redistribué aux associations – via une interface unique. C'est la fin de la multiplication des outils pour une gestion des invendus enfin fluide et complète.

#### **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 130 millions d'utilisateurs et 180 000 partenaires actifs à travers 21 pays, Too Good To Go est aujourd'hui le leader mondial de l'anti gaspi. Depuis son lancement en 2016, Too Good To Go en France a contribué à éviter le gaspillage de plus de 100 millions de Paniers, soit l'équivalent de plus de 270 000 tonnes de CO<sub>2</sub>e 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.