



GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Too Good To Go réduit déchets et dépenses

Un panier de viennoiseries pour le tiers de son prix: la lutte contre le gaspillage alimentaire peut profiter à tous. En Suisse depuis 2018, la populaire application danoise Too Good To Go a fait sa place parmi d'autres initiatives pour valoriser les invendus.

Texte et photos: Priscilia Chacón

ce boulanger-pâtissier varie en fonction des ventes du jour: une vingtaine en moyenne.

Le nombre de paniers mis à disposition par

17 h45, Vieille-Ville de Genève: en rentrant à la maison, Camille s'arrête dans une boulangerie pour récupérer le panier Too Good To Go («Trop bon pour être jeté») qu'elle a réservé la veille sur l'application éponyme. Ce soir ce sera deux pains, trois pâtisseries, un pâté et un sandwich. Le tout vaut 21 francs, elle le paiera 6,90 francs. «On ne sait jamais à l'avance ce qu'on va trouver. J'avais besoin de pain pour ce soir, c'est parfait», explique cette enseignante mère de deux enfants.



ECHO magazine
1202 Genève
022/ 593 03 03
www.echomagazine.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 11'104
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 20
Fläche: 156'100 mm²

HITTL
seit 1898
tibits

Auftrag: 1089931
Themen-Nr.: 571.100

Referenz: 82559754
Ausschnitt Seite: 2/5

UN MONDE SANS GASPILLAGE

Des boulangeries, mais aussi des restaurants, des supermarchés et des hôtels sont enregistrés sur l'application. L'entreprise Too Good To Go (TGTG) veut les aider à réduire le nombre de leurs invendus qui finissent à la poubelle. Créée au Danemark en 2016, utilisée en Suisse depuis juin 2018, l'application anti-gaspillage est présente dans quinze pays européens, au Canada et aux Etats-Unis. En Suisse, elle compte 1,5 million d'utilisateurs et 5200 commerçants.

«Nous tendons vers un monde sans gaspillage alimentaire», déclare Aurélie Guillot, chargée de communication pour TGTG. L'entreprise mène plusieurs actions pour l'atteindre: l'application elle-même, mais aussi la sensibilisation au sein des ménages, des entreprises, des écoles et des affaires publiques. Elle prélève sur les paniers une commission qui s'élève à la moitié du montant. «C'est ce qui permet de financer l'ensemble de nos activités. En 2019, nous avons par exemple introduit le label 'Souvent bon après' pour encourager les consommateurs à évaluer la qualité d'un produit après la date limite de consommation au lieu de le jeter tout de suite.»

DES INVENDUS DISPUTÉS

Depuis juin 2018, plus de 4 millions de repas ont pu être sauvés en Suisse grâce à l'application. Mais un panier vendu n'équivaut pas forcément à un panier mangé. «Selon un sondage réalisé en 2019, 90% des paniers sont consommés», répond toutefois la porte-parole de TGTG.

En un temps record, l'entreprise a réussi à se faire une place parmi une multitude d'initiatives qui visent à valoriser les invendus (voir encadré). Ce qui ne va pas toujours sans poser des problèmes. «TGTG est un concurrent au niveau de produits qu'on ne peut plus récupérer», estime Marc Nobs, directeur de la Fondation Partage à Genève. La banque alimentaire récolte les invendus et les redistribue à travers des institutions sociales à des personnes dans la précarité. «Nous avons remarqué une baisse de 10% de nos récoltes. Nous avons alors établi un accord avec TGTG pour que chacun y trouve son compte: ils prennent les produits ultra frais et les plats préparés et nous laissent le reste», détaille Marc Nobs.

Même constat à l'association Point d'Ancre à Fribourg qui distribue chaque semaine 120 sacs de nourri-

«On ne sait jamais à l'avance ce qu'on va trouver.»

ture avec des invendus à des personnes dans le domaine de l'asile. «Avant, nos sacs débordaient. Maintenant c'est moins le cas. Nous allons chercher des produits dans une autre enseigne pour compléter», relève la responsable, Mirreille Burgos. Table Suisse, qui récolte depuis 2001 des denrées alimentaires non achetées pour les redistribuer à des institutions sociales, confirme. «Nous n'avons pas de chiffres, mais nous le remarquons. Il s'agit surtout de fruits et de légumes. Nous faisons des tournées plus longues et sommes en discussion avec TGTG»,

informe Manuel Loeliger, responsable de Table Suisse dans les cantons de Fribourg, Berne et Soleure.

«La concurrence n'a été volontaire. Nous voulons travailler en accord avec les associations et trouver des solutions qui conviennent à tous», indique Aurélie Guillot. Pour Tristan Cerf, porte-parole de Migros, il n'y a actuellement pas de concurrence: «Too Good to Go vient boucler le dispositif de lutte contre les déchets alimentaires en permettant d'écouler les produits qui ne sont pas récupérés dans le cadre associatif: l'ultra frais, des portions individuelles,...».

«En aucun cas une con-

PRODUITS PLUS 'GOURMETS'

Deux publics différents participent ainsi à réduire le gaspillage alimentaire. Pour TGTG, ce sont en majorité des étudiants ou des personnes travaillant à temps partiel pouvant plus facilement récupérer des paniers à heures fixes (voir page 22). C'est le cas de Camille: «Pour notre famille, ce n'est pas un besoin, mais souvent une occasion d'accéder à des produits plus 'gourmets' que nous n'achèterions pas sans l'application», déclare la Genevoise.

Chez Tibits, restaurant végétarien à la gare de Lausanne, on constate une complémentarité entre utilisateurs de TGTG et d'autres bénéficiaires. «Nous préparons entre trois et dix paniers TGTG par soir. Nos collaborateurs peuvent ensuite emporter ce qu'ils souhaitent. Enfin, l'association Food-

Margaux Delley dans le restaurant Tibits qui propose des buffets



ECHO magazine
1202 Genève
022/ 593 03 03
www.echomagazine.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 11'104
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 20
Fläche: 156'100 mm²

HILTL
seit 1898
tibits

Auftrag: 1089931 Referenz: 82559754
Themen-Nr.: 571.100 Ausschnitt Seite: 3/5

en self-service.

En quelques clics, on peut réserver son panier sur l'application.

sharing prend tout ce qui reste de nos buffets chauds en libre-service les soirs où elle passe», rapporte Margaux Delley, responsable événementiel et marketing.

PLUS DE CONFECTION

La préparation des paniers ne se fait pas sans contraintes. «Contrairement à Foodsharing, qui gère la récupération des invendus, les paniers TGTG impliquent que du personnel prépare des portions avec une certaine variété dans leur composition. Il n'y a pas de gain financier. Mais, à part la réduction des invendus, l'application a l'avantage d'être en phase avec nos valeurs écologiques et de nous faire connaître», explique Margaux Delley. Pour ce restaurant ouvert toute la journée, TGTG a permis de sauver l'équivalent de 4550 repas, soit 2730 kilos

de denrées alimentaires en trois ans ou encore 30% de ses déchets actuels. A Genève, la boulangerie Albert Pougny y voit quant à elle un léger avantage financier: «1000 à 1300 francs par mois. Et une diminution de nos pertes de 5 à 10%, estime Yves Borgeaud, répondant de la chaîne de boulangeries-pâtisseries. Avec 2 ou 3 paniers dans nos boutiques, cela nous permet d'avoir très peu de restes et de rentrer dans nos frais». Pour les commerçants, le zéro gaspillage est impossible. «Nous sommes obligés d'avoir un buffet attractif jusqu'à la fermeture et on ne peut pas garder la plupart des préparations pour le lendemain. Comme on ne peut jamais prévoir l'affluence exacte, la gestion des quantités restera toujours un défi», admet-on chez Tibits.

Impossible d'évaluer l'impact précis de TGTG. L'appli anti-gaspillage reste une initiative parmi d'autres pour réduire la masse d'invendus alimentaires générés comme déchets évitables chaque année en Suisse: selon

l'Office fédéral de l'environnement (OFEV), environ 140'000 tonnes pour le commerce de détail et environ 84'000 tonnes pour la restauration. Pour Carmen Sangin, codirectrice de Fourchette verte Suisse, TGTG a l'avantage, par sa communication intensive, «d'attirer l'attention sur cette problématique et d'agir sur la conscience collective».

Au-delà des actions organisées, il peut arriver que des vendeurs offrent en fin de journée un peu plus que ce qui est dû. Camille l'a expérimenté plusieurs fois: «Lorsque je suis une des dernières clientes, on me donne plus. Une fois, j'ai reçu de la nourriture pour 70 francs au lieu de 21! J'en ai donné une partie à mes voisins». ■

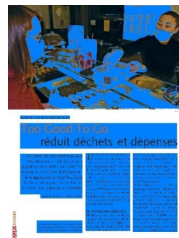
Priscilia Chacón

Aurélia Guillot a rejoint la trentaine de collaborateurs de Too Good To Go en Suisse au printemps.



ECHO magazine
1202 Genève
022/ 593 03 03
www.echomagazine.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 11'104
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 20
Fläche: 156'100 mm²



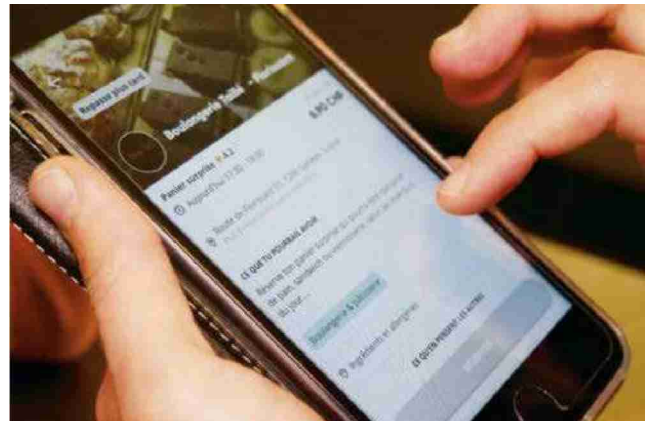
Auftrag: 1089931
Themen-Nr.: 571.100
Referenz: 82559754
Ausschnitt Seite: 4/5



PrC



PrC



PrC

Comment éviter de jeter

Parmi les initiatives pour réduire le gaspillage alimentaire, Äss-Bar («comestible») est une chaîne de boulangeries qui récupère et vend à prix réduit pains et pâtisseries de la veille. Elle a réussi à convaincre 80 boulangers en Suisse dont 21 à Fribourg.

Les plus grosses pertes ont lieu au niveau

des ménages. L'initiative Madame Frigo a installé 90 réfrigérateurs communautaires gérés par des bénévoles et conçus comme une plateforme d'échange à disposition de tout un chacun. On en trouve notamment à Fribourg, Lausanne et Romont. Enfin, le mouvement des Food Ninjas propose des astuces aux particuliers



ECHO magazine
1202 Genève
022/ 593 03 03
www.echomagazine.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 11'104
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 20
Fläche: 156'100 mm²

HILTL
seit 1898
tibits

Auftrag: 1089931 Referenz: 82559754
Themen-Nr.: 571.100 Ausschnitt Seite: 5/5

comme planifier des achats ou faire preuve de créativité culinaire. Aucune idée n'est de trop: en Suisse, un tiers de la nourriture produite part à la poubelle. Au niveau des invendus, ce sont 2,3 millions de tonnes ou l'équivalent du chargement d'une file de camions allant de Zurich à Madrid. ■ PrC

Que pensent-ils de Too Good To Go?

Pour Marvin, indépendant à Genève, l'application Too Good To Go est intéressante financièrement: «Lorsque les fins de mois sont compliquées, ça aide énormément. Je l'utilise autant que je peux. Hier, je suis allé chercher deux paniers».

Pour Chantal, qui allie études et emploi, le prix réduit est intéressant, «mais le plus important est de ne pas gaspiller». La Bernoise n'a jamais rien dû jeter. «Une fois, j'ai reçu des fraises très mûres. J'en ai fait une purée que j'ai congelée», partage-t-elle.

Parmi les inconvénients, les horaires tardifs qui nécessitent une certaine organisation. «Comme nous mangeons avec les en-

fants à 18h, je ne peux pas récupérer un panier à cette heure-là dans les supermarchés. En revanche, les boulangeries ferment plus tôt: c'est une meilleure option pour nous», souligne Camille. Autres points de réflexion: l'annulation de certaines commandes et le fait de ne pas savoir ce que l'on reçoit: «Une fois, j'ai été déçue d'une bonne affaire: 6 pots de glace de 500 grammes, mais du même parfum».

Si certains utilisateurs aimeraient choisir le contenu de leur panier, Aurélia Guillot rappelle le concept de base, qui est de lutter contre le gaspillage alimentaire: «On ne peut pas anticiper les invendus». ■ PrC