

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Un tiers des boulangeries-confiseries suisses sauvent de la nourriture avec Too Good To Go

Un tiers de l'ensemble des boulangeries-confiseries de Suisse coopèrent avec Too Good To Go, le mouvement contre le gaspillage alimentaire. En collaboration avec les utilisatrices et utilisateurs de l'application du même nom, quelques 1'000 entreprises ont sauvé du gaspillage plus de 630'000 repas. L'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs se réjouit de l'engagement durable de ses membres, qui utilisent l'application ou mettent en œuvre avec succès d'autres mesures visant à réduire le gaspillage alimentaire.

Berne/Zurich, le 1er décembre 2020 – l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS) et ses membres s'engagent contre le gaspillage alimentaire moyennant différentes mesures. L'application de Too Good To Go, le mouvement contre le gaspillage alimentaire, est l'une d'entre elles.

PLUS DE 630'000 REPAS SAUVÉS DU GASPILLAGE

Depuis le lancement de Too Good To Go en Suisse, intervenu en juin 2018, les utilisatrices et utilisateurs de l'application ont sauvé du gaspillage plus de 630'000 repas, en collaboration avec quelque 1'000 boulangeries-confiseries. «Un tiers de l'ensemble des boulangeries-confiseries de Suisse ont déjà rejoint le mouvement Too Good To Go», selon le directeur de la BCS Urs Wellauer. «Cela montre clairement à quel point les entreprises – et donc également nos membres – ont à cœur de réduire le gaspillage alimentaire.» Dans une petite [vidéo](#), les entreprises partenaires parlent de leur expérience avec Too Good To Go. « Avec Too Good To Go, on est content de pouvoir participer à avoir beaucoup moins de déchets le soir », déclare avec entrain Didier Ecoffey, propriétaire et directeur de la boulangerie éponyme à Romont et qui encourage ses collègues boulangers à rejoindre le mouvement contre le gaspillage alimentaire. « C'est un geste pour la planète », conclut-il. Sylvie Taillens, directrice des boulangeries familiales à Crans-Montana, est également convaincue du concept et évoque les bénéfices au-delà de la lutte contre le gaspillage alimentaire : « On a découvert une nouvelle clientèle, qu'on ne connaissait pas du tout (...) et qui découvre ainsi nos produits ».

UNE SOLUTION PARMIS BEAUCOUP D'AUTRES POUR LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Les boulangeries-confiseries suisses investissent chaque jour de précieuses matières premières, d'importantes ressources de travail et beaucoup de passion dans la production de gâteaux, de pâtisseries, de pains et de produits de boulangerie. Elles ne parviennent néanmoins pas toujours à vendre toutes leurs marchandises d'ici à la fin de la journée. L'une des raisons en est la large gamme de produits proposés jusqu'à la fermeture des magasins pour répondre aux attentes et aux habitudes d'achat des clientes et clients. La BCS informe régulièrement ses membres sur les mesures permettant de réduire le gaspillage de nourriture. «Nous recommandons à nos membres de prendre des mesures contre le gaspillage alimentaire», souligne Urs Wellauer. Au-delà de Too Good To Go, les possibilités sont nombreuses. «Nous conseillons à nos membres de donner des denrées alimentaires à des organisations caritatives, de coopérer avec des entreprises telles que «Äss-Bar» ou de s'engager eux-mêmes en s'inspirant des actions 'Pour 2 francs le 2^e jour' ou 'Merz vom Vortag'.» Le principe de Too Good To Go est simple: les entreprises enregistrent les invendus dans l'application pour les compiler dans des paniers surprises en fin de journée. Les utilisatrices et utilisateurs réservent et paient ces derniers directement via l'application, et les récupèrent à un moment prédéfini. Les avantages sont nombreux selon Alina Swirski, Country Manager de Too Good To Go Suisse: «Avec l'application Too Good To Go, les boulangeries-confiseries peuvent quand même dégager des recettes sur les invendus, tout en attirant de nouveaux clients et clientes dans leur commerce. Et surtout – elles font quelque chose de bien pour l'environnement.» Informations complémentaires pour les entreprises sur <https://toogoodtogo.ch/swissbakerfr>.



À PROPOS DE L'ASSOCIATION SUISSE DES PATRONS BOULANGERS-CONFISEURS

L'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS), dont le siège est à Berne, est l'organisation professionnelle des employeurs de la boulangerie-confiserie artisanale de Suisse. Elle compte quelque 1400 membres actifs et 2500 points de vente. La BCS représente leurs intérêts et s'engage pour les meilleures conditions cadres politiques, économiques et juridiques possibles. www.swissbaker.ch

À PROPOS DE TOO GOOD TO GO

Plus d'un tiers des aliments produits dans le monde sont jetés. Convaincue que les aliments produits doivent être consommés, la société danoise Too Good To Go lutte, notamment avec l'application du même nom, contre le gaspillage alimentaire depuis sa fondation en 2016. Grâce à son application gratuite, Too Good To Go met en relation les commerces qui vendent de la nourriture, comme les restaurants, les supermarchés et les boulangeries avec les utilisateurs-trices afin qu'ils puissent sauver leurs invendus sous forme de paniers surprise. Les utilisateurs-trices voient sur l'application quels commerces proches d'eux-elles proposent des paniers surprise et peuvent aller les récupérer à prix réduit. Tout le monde est gagnant : les commerçants, les utilisateurs-trices et l'environnement ! Représenté en Suisse depuis l'été 2018, le mouvement est actuellement actif dans 14 pays européens et s'est lancé aux États-Unis en Septembre 2020. Plus de 56'000 établissements de restauration sont déjà sur la plateforme, dont plus de 3'000 en Suisse. Trouvez de plus amples informations sur <https://toogoodtogo.ch/fr-ch>. En plus de l'application, Too Good To Go a introduit le label "Souvent bon après", en collaboration avec différents producteurs, pour les produits ayant une date de durabilité minimale afin de sensibiliser les consommateurs aux différences entre les dates de péremption et ainsi réduire le gaspillage alimentaire au sein même des ménages. Pour en savoir plus, consultez le site <http://souventbonapres.ch>.

POUR LES MÉDIAS

Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS), Seilerstrasse 9, 3001 Berne
Claudia Vernocchi, vice-directrice et responsable de rédaction de «panissimo»
Tél. 031 388 14 16, claudia.vernocchi@swissbaker.ch
Informations complémentaires pour les médias [ici](#).

Too Good To Go, Hardturmstrasse 161, 8005 Zurich
Damien Pochon
Tél. +41 78 245 49 49, dpochon@toogoodtogo.ch
Informations complémentaires, images et photos pour les médias [ici](#).

Dans cette [vidéo](#), la confiserie Bachmann de Basel et la boulangerie Mohn parlent de leur expérience avec Too Good To Go.