

# Economie Collaborative : l'appli anti-gaspi Too Good To Go pour manger à moins cher en achetant les invendus

La France est la championne d'Europe de l'économie collaborative et la création de startup dans ce secteur est quasi journalière avec tantôt des structures vertueuses, tantôt elles sont des temples de l'ultra capitalisme qui se construisent à l'image de Uber, AirBnB ou du français Blablacar (cf. BlablaCar et l'appât du gain sur Médiapart.fr). Aujourd'hui, c'est plutôt le cercle vertueux qui est mis en avant avec l'application Too Good To Go qui permet la mise en relation de consommateurs et de restaurateurs pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Too Good To Go : la lutte contre le gaspillage alimentaire mis en avant

750'000, c'est le nombre de tonnes moyen de nourriture jetées chaque année en France, représentant 33% des dépenses en alimentation de particuliers comme des professionnels. Parmi ce gâchis à grande échelle, les professionnels de la restauration seraient « responsables » de 15%, soit plus de 112'000 tonnes de nourriture jetées à la poubelle après avoir été confectionné

A cela, l'équipe presque 100% féminine de Too Good To Go a décidé d'agir pour réduire ce gâchis en proposant aux restaurateurs de mettre en vente à -70% des paniers de nourriture à des consommateurs qui viendraient les rechercher à l'heure de la fermeture, indique le site Co-Lab.fr.

1 an et demi après le lancement de l'application, Too Good To Go revendique 1 million de repas sauvés dans les 6 pays où elle est présente (France, Royaume-Uni, Allemagne, Suisse, Danemark et Norvège), une belle réussite rendu possible grâce à sa fondatrice Lucie Basch en France et ses associés européens

L'équipe fondatrice de la plateforme collaborative Too Good To Go - de gauche à droite (Lucie Bash, Camille Colbus, Solène Eveillard et Camille Bennetot)

Est-ce trop beau pour être vrai, le cercle est-il vraiment vertueux ?

Devant l'accélération du nombre d'inscrits et des villes où est présente l'application (de 6 villes en 2016, l'application compte des partenaires restaurateurs dans 30 villes aujourd'hui), on peut légitimement se poser la question si le cercle vertueux actuel ne pourrait pas se transformer en un cercle vicieux qui contraindrait les restaurateurs à vendre moins.

A cela, l'équipe assure que les consommateurs qui utilisent l'application n'attendent pas la « dernière minute » pour passer une commande, visant ainsi à dédouaner les suspicions de perte de chiffre d'affaires qui pourrait être engendré par ce type de procédé.

Plus concrètement, les restaurateurs sont les seuls capables de mettre en avant des stocks d'invendus sur l'application. De fait, pendant plusieurs jours, si les affaires physiques sont bonnes, il est fortement possible de ne pas voir la « gomette » être verte pour annoncer qu'un panier est disponible dans tel ou tel espace de restauration. Mieux encore, les restaurateurs assurent qu'il s'agit

là d'une belle opportunité d'allier l'esprit d'anti-gaspillage en vendant à petit prix ces denrées qui étaient destinés à la poubelle tout en attirant une nouvelle clientèle jusqu'à leur commerce. Des clients qui, peut-être, resteront fidèles puisque l'application comprend de très nombreux établissements de qualité proposant des aliments faits maisons, BIO et/ou sans gluten.

Si vous souhaitez vous faire une idée sur cette application Too Good To Go, rien de mieux que de la tester si vous êtes un citoyen de l'une des 30 villes disponibles actuellement, sinon, elle vous sera inutile

En savoir plus sur la plateforme Too Good To Go ?

Site officiel : <http://www.toogoodtogo.fr/>

Compte Facebook : <https://www.facebook.com/toogoodtogofr/>

Compte Twitter : [https://twitter.com/toogoodtogo\\_fr](https://twitter.com/toogoodtogo_fr)