

Gaspillage alimentaire: Waze vous avertit sur les paniers anti-gaspi à récupérer

En prévision de la Journée internationale de lutte contre le gaspillage alimentaire, le 29 septembre de chaque année, Too Good to Go, l'application phare du mouvement anti-gaspillage, s'invite sur l'application Waze : jusqu'au 29 septembre 2021, les automobilistes verront les paniers de produits à date courte disponibles sur leur chemin, qu'ils peuvent acheter à des prix intéressants.

Récupérer un « panier anti-gaspi » sur son chemin, le nouveau réflexe ?

Et si la récupération d'un « panier anti-gaspi » devenait un réflexe du quotidien ? Sur le chemin de retour du bureau par exemple ? C'est précisément cette habitude que s'efforcent d'inculquer, pendant une semaine, la célèbre application Too Good to Go, l'application d'itinéraires Waze, utilisée par 14 millions d'automobilistes français, et Carrefour. Du 15 au 29 septembre 2021, Waze affiche sur ses plans des points correspondant aux magasins Carrefour où ces « paniers anti-gaspi » sont disponibles (au total, 1.467 magasins participent à l'opération).

Le conducteur peut appuyer sur l'encart pour voir les informations sur le magasin partenaire et, s'il le souhaite, être redirigé vers le site de Too Good To Go pour découvrir l'application et son engagement contre le gaspillage alimentaire. Il peut ensuite s'arrêter au magasin de son choix pour acheter l'un de ces paniers composés de produits à date courte.

6 Français sur 10 jettent des fruits et légumes

En mai 2021, un sondage YouGov pour Too Good To Go révélait que 60% des Français jettent des fruits et légumes, 82% d'entre eux le font car une partie du produit a mûri ou moisi. Les 18-24 ans sont particulièrement nombreux à jeter des fruits et légumes (87%). Les salades, bananes et carottes sont les aliments les plus jetés par les consommateurs. Pour la plupart, ces produits jetés sont achetés en supermarché (61%).

« Il y a encore un grand travail d'éducation à faire pour donner aux consommateurs les bons réflexes pour que ces denrées, dont la production nécessite un travail énorme, finissent dans nos assiettes et non à la poubelle. C'est encore plus crucial cette année alors que la production de fruits et légumes est d'ores et déjà impactée par les épisodes de gel », déclarait alors Lucie Basch, co-fondatrice et présidente de Too Good To Go.