

# Comment Too Good To Go sauve 5 000 repas du gaspillage, chaque jour

Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, Too Good To Go met en relation les commerçants qui souhaitent vendre leurs restes à prix cassés plutôt que de les jeter. Une solution qui permet aussi aux utilisateurs de faire des économies, et de limiter l'utilisation des ressources. Retour sur cette belle initiative avec Lucie Basch, la créatrice de l'application.

---

Aujourd'hui, un tiers de la production alimentaire finit à la poubelle sans être consommé, soit dix millions de tonnes par an en France. Face à ces chiffres, Lucie Basch a voulu créer une solution qui permettrait à chacun de se sentir impliqué et de pouvoir s'engager à son échelle contre le gaspillage, tout en se faisant plaisir. Après une carrière dans l'agro-alimentaire au Royaume-Uni, elle se rend rapidement compte que sa place est ailleurs, auprès de ceux qui innovent pour résoudre nos problèmes contemporains.

C'est en passant devant une boulangerie qui jette de nombreux produits à la poubelle que l'idée naît dans l'esprit de Lucie. Et si, chaque soir, quelqu'un pouvait passer récupérer ces produits juste avant qu'ils ne soient jetés ? Elle décide donc de créer une plateforme qui mettrait en relation les commerçants et des riverains qui rachèteraient ces produits à prix réduits : [Too Good To Go](#).

Grâce à l'application les citoyens sont mis en relation avec leurs commerçants de quartier afin de pouvoir récupérer leurs invendus à petit prix, à la fermeture. Un concept qui profite à tout le monde, aux commerçants qui ne jettent plus et font découvrir leur boutique à de nouveaux clients, comme aux citoyens qui mangent à petit prix en faisant un geste pour la planète, et à nos ressources naturelles qui sont moins gaspillées.

*Too Good To Go, c'est l'engagement contre le gaspillage alimentaire à portée de smartphone qui permet à chacun de faire sa part dans cette lutte mondiale*

Lucie Basch, fondatrice et CEO de Too Good To Go

Avec l'adoption, en février 2016, de la loi Garot qui oblige la grande distribution à ne plus jeter ses invendus, Lucie Basch perçoit un réel engouement contre le gaspillage alimentaire, et lance Too Good To Go dans la capitale quelques mois plus tard. Dès le début, une quarantaine de commerçants sont présents sur l'application, et leur nombre ne cessera de croître au fil des mois. Avec une campagne de crowdfunding réussie qui la dote de plus de 12 000 euros et un business model éprouvé (une commission sur chaque repas récupéré), l'application met toutes les chances de son côté.

## **Près d'un million de téléchargements en un an**

Et ça marche : alors que Too Good To Go s'apprête à souffler sa première bougie, elle dépasse le palier des 1000 repas sauvés chaque jour. 2017 sera d'ailleurs une année faste sur tous les plans : avec une croissance annuelle de 1600% et un chiffre d'affaires de 500 000 euros, la jeune pousse ne cesse de grandir. Entre janvier 2017 et janvier 2018, le nombre de commerçants passe de 400 à 2 500, le nombre de villes de 9 à 55 et celui des téléchargements de 100 000 à 900 000.

Aujourd'hui, l'application sauve plus de 5 000 repas par jour, grâce aux 16 employés et à une communauté de 2500 commerçants partenaires dans toute la France. « *L'objectif de l'application est d'être présent partout sur le territoire français, et de nouvelles villes sont lancées tous les mois* » se félicite Lucie Basch.

L'appétit de Too Good To Go ne s'arrête d'ailleurs pas aux frontières de l'Hexagone, et la jeune pousse est déjà présente dans 8 pays européens : le Danemark, la Norvège, le Royaume-Uni, l'Allemagne, la Suisse, les Pays-Bas et depuis peu, la Belgique, ce qui en fait la première application mondiale de lutte contre le gaspillage alimentaire. Mais Too Good To Go ne compte pas s'arrêter là, et de prochains pays sont déjà en préparation.