

## Grâce à Too Good to Go, les clientes et clients de Migros ont sauvé 250'000 sacs remplis de nourriture

**Zurich, le 28 janvier 2021 – L’an dernier, les clientes et clients de Migros ont commandé et reçu un quart de million de paniers surprise Too Good To Go et ont ainsi sauvé du gaspillage de nombreuses denrées des supermarchés, Restaurants et Take away Migros. Le bilan de la collaboration entre Migros et Too Good to Go, lancée il y a maintenant un an, est entièrement positif et vient compléter l’engagement de Migros dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, tout le long de la chaîne de création de valeur**

Depuis janvier 2020, Migros et Too Good To Go invitent la clientèle à retirer des denrées alimentaires excédentaires dans les magasins Migros par le biais d’une application. Le contenu des paniers varie en fonction des produits restants en rayon, dans les Restaurants ou Take Away. Tous ont pour point commun d’être d’une qualité irréprochable.

Après une année de collaboration, le bilan est impressionnant.

- Les clientes et clients ont retiré 250 000 paniers surprise en 2020.
- Cela correspond à une économie de 625 tonnes de CO<sub>2</sub><sup>1</sup>.
- Cela équivaldrait à une douche chaude ininterrompue d’une durée de... 38 ans ou à 623 vols Zurich-New-York.

La collaboration fructueuse avec Too Good to Go n’est qu’une des nombreuses mesures prises par Migros pour réduire le gaspillage alimentaire. L’engagement de Migros commence déjà auprès des producteurs. Ainsi, Migros achète aux paysans de grandes quantités de fruits et légumes qui ne correspondent pas aux normes de calibrage. Ces produits sont ensuite transformés au sein de la M-Industrie et dans la restauration, notamment pour la préparation de potages, de sauces ou de jus. Les produits non conventionnels sont en outre proposés en magasin, dans la gamme M-Budget.

Une part importante des produits dont la date limite de consommation approche est offerte à des organisations caritatives telles que Partage, Table couvre-toi ou Table Suisse. En 2019, cela représentait près de sept millions de portions. Par ailleurs, Migros expérimente des technologies innovantes contre le gaspillage alimentaire. Actuellement, elle propose dans son assortiment des avocats enrobés d’une fine membrane protectrice végétale. Appelée Apeel, cette enveloppe permet aux produits de rester frais plus longtemps.

---

<sup>1</sup> Explication des équivalents CO<sub>2</sub>: <https://www.myclimate.org/fr/sinformer/faq/faq-detail/que-sont-les-equivalents-co2/>

## **Voici comment fonctionne Too Good to Go**

Le mode de fonctionnement de Too Good To Go est d'une simplicité enfantine: les utilisatrices et utilisateurs commandent et paient leurs paniers surprise directement sur l'application Too Good to Go et vont les chercher dans le magasin correspondant, une demi-heure avant la fermeture. Les personnes qui veulent sauver des aliments de manière encore plus durable amènent leur propre cabas. Elles peuvent même apporter leurs boîtes de conservation ou opter pour la vaisselle réutilisable de Migros. Dans les magasins et Restaurants Migros, les utilisatrices et utilisateurs peuvent, par le biais de l'application Too Good To Go, choisir entre des paniers végétariens et des paniers «mixtes». Dans les Take Away, le panier standard proposé contient un mélange de produits.

### **Liens importants:**

- Site Internet de Génération M: [Notre engagement contre le gaspillage alimentaire](#)
- [Too Good to Go](#)

### **Matériel photo:**

[Too Good To Go à la Migros.](#)

### **Informations complémentaires pour les journalistes:**

Fédération des coopératives Migros, Service de presse  
Tél. +41 58 570 38 38, e-mail: [media@migros.ch](mailto:media@migros.ch)

### **Complément d'information pour les clients:**

M-Infoline: tél. 0800 84 08 48