

Too good to go : l'anti-gaspi alimentaire



Des tonnes de nourriture sont perdues tout au long de la

chaîne alimentaire, du champ du cultivateur jusqu'à l'assiette. Ce ne sont

pas juste les aliments qui sont gaspillés, mais toutes les ressources qui ont permis leur production : de l'eau aux terres cultivables, en passant par le travail, l'énergie et tout le reste. Ce sont toutes ces raisons qui rendent le gaspillage alimentaire responsable de 8% des émissions de gaz à effet de serre dans le monde. Si le gaspi était un pays, il serait troisième sur le podium du plus pollueur derrière la Chine et les États-Unis.

Too Good To Go repose sur le panier surprise, composé des invendus du jour des commerçants. Les invendus sont en forme et attendent d'être mangés.

Les invendus sont les produits frais que les commerçants ne peuvent plus vendre le lendemain : les viennoiseries, les plats du jour... Donc on ne sait pas exactement ce qu'on va manger mais on sauve (un peu) le monde en 3 clics.

Alors passons à l'action :

Récupérons les produits des
commerçants

autour de nous ! Faisons du bien à notre estomac et à la planète. Rejoignons le combat, faisons-nous plaisir

source : <https://toogoodtogo.fr>

