

Too good to go, un concept de paniers anti-gaspillage

Lutter contre le gaspillage en permettant à ses clients de récupérer des paniers de produits invendus du jour, tel est l'objectif de Mathéa D'Angeli, cogérante de l'enseigne Boulangerie du Golfe à L'Île-Rousse et Belgodère. Constatant chaque soir qu'un grand nombre de ses préparations restaient sur son étal au moment de la fermeture dans les trois magasins du groupe, elle a décidé de confectionner ces paniers et de les vendre, via l'application mobile Too good to go. Ce logiciel téléchargeable sur son téléphone met en relation les entreprises partenaires et les clients afin de proposer des denrées alimentaires à moindre coût. Très en vogue sur le continent, le système se développe aussi en Corse et en Balagne par le biais de ces boulangeries.

Mathéa D'Angeli. *Nous avons toujours eu des invendus et nous avons toujours cherché un moyen de les redistribuer. Nous faisons déjà don d'une partie de nos produits au couvent de Marcassu, ainsi qu'aux bergers de Balagne. Malgré cela, nous avions encore des produits qui ne trouvaient pas preneur. J'ai alors cherché sur internet un moyen de faire profiter de ces denrées et j'ai découvert l'application Too good to go. J'ai trouvé ce concept très bien adapté à nos besoins et j'ai donc adhéré. L'application est facile d'accès et nous permet de gérer ce stock en direct.*

Le principe est simple, pour 3,99 euros, le client peut venir récupérer un panier d'une valeur de 12 euros. La boulangerie annonce sur l'application le nombre de lots disponibles et l'acheteur intéressé le réserve. La transaction se fait di-

« C'est avant tout une démarche citoyenne et écologique, déclare



Plus de gaspillage pour la boulangerie avec l'application Too good to go. PHOTOS OLIVIER SANCHEZ/CRYSTAL PICTURES

rectement sur le logiciel et il suffit de venir chercher son achat le soir.



Du pain, des viennoiseries mais aussi des snacks composent les paniers anti-gaspillage proposés par la boulangerie.

« Nous proposons du pain, évidemment, mais aussi toutes les viennoiseries du jour, ainsi que les sandwiches et les snacks, explique Oumaina Hayaoui, employée de la boulangerie. *Tout ce qui est périssable. En ce qui nous concerne, nous avons choisi de laisser le client choisir. Normalement, le site indique que ce sont des paniers surprises mais, pour apporter aux clients une certaine qualité de service et faire face à d'éventuels problèmes, comme les allergies, nous avons préféré laisser le choix aux consommateurs. Nous leur demandons juste d'amener eux-mêmes leur récipient. L'objectif étant de limiter les sachets jetables.*

Une communauté active

Cette nouvelle manière de consommer se développe progressivement sur le territoire et

offre une nouvelle visibilité aux trois boulangeries. Les internautes présents sur cette application, en quête de bonnes affaires, découvrent ces points de vente et les partagent. « Nous voyons arriver des gens qui découvrent nos boutiques par le biais de cette application, assure l'employée. La démarche environnementale de cette application séduit le public et cela nous donne une grande visibilité. Il y a aussi un système de notation pour les vendeurs, ce qui permet aux clients de se renseigner sur la qualité. »

Les boulangeries, situées rue Notre-Dame et rue Piccioni à L'Île-Rousse ainsi qu'à Lozari, mettent à disposition, chaque soir, neuf paniers répartis dans les trois points de vente. L'application est quant à elle disponible gratuitement sur tous les smartphones et tablettes.

PIERRE PASQUALINI