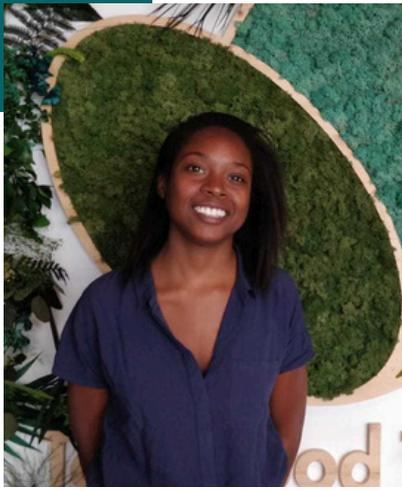
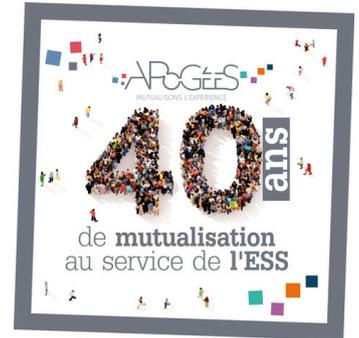




PAROLES D'UN PARTENAIRE



Too Good To Go, une entreprise créée il y a 8 ans, lutte contre le gaspillage alimentaire* via une application qui met en relation des établissements ayant des surplus alimentaires avec des consommateurs qui souhaitent éviter le gaspillage tout en faisant des économies.

Depuis quelques mois, Too Good To Go a intégré le Réseau APOGÉES en tant que partenaire.

Audrey MONSSOH, responsable des partenariats pour l'hôtellerie et la restauration collective chez Too Good To Go répond à nos questions

Audrey MONSSOH

Responsable des partenariats pour l'hôtellerie et la restauration collective

Comment et pourquoi avoir construit ce partenariat ?

C'est un partenariat assez récent, initié lors d'un salon.

Il nous ouvre à des structures qui seraient peut-être plus difficiles à rencontrer si nous étions seuls: **grâce à son histoire et son ancrage dans l'ESS, APOGÉES nous permet de rencontrer des établissements engagés, qui sont particulièrement sensibles aux questions environnementales et sociales.**

APOGÉES facilite le lien avec ces acteurs et nous permet d'adapter notre solution à leurs besoins spécifiques.

Le Réseau APOGÉES est un réseau historique, Too Good To Go une société plus jeune mais nous partageons ensemble l'envie d'innover pour apporter de nouvelles solutions aux adhérents !

Votre solution est connue pour son travail avec les supermarchés et établissements de restauration «classiques», moins pour sa relation avec les établissements de la restauration collective: ça marche vraiment ?

Nous travaillons avec les établissements de la restauration collective depuis déjà 5 ans et nous avons déjà des retours très positifs d'EHPAD qui utilisent notre solution.

Au départ, on se demandait si les gens viendraient chercher des plats dans un EHPAD. Finalement, ces établissements sont parmi ceux qui ont les meilleures notes sur notre application ! La qualité et la quantité des repas proposés séduisent les utilisateurs, et cela permet aux établissements de **réduire leur gaspillage tout en valorisant leur travail.**

Opter pour la solution Too Good To Go permet aux établissements de faire des économies (le gaspillage alimentaire est un gouffre financier), se mettre en conformité avec le cadre réglementaire qui évolue, tout en ayant un impact social. Et notre application donne également une nouvelle visibilité à ces établissements en valorisant la qualité de leur cuisine.

Le Réseau APOGÉES fête ses 40 ans ! Que lui souhaitez-vous pour les 40 prochaines années et comment voyez-vous l'avenir de votre partenariat ?

Le Réseau APOGÉES a su se construire une base solide et stable, ce qui est une vraie force. Je lui souhaite de continuer à innover, à s'adapter aux évolutions du secteur et aux nouveaux besoins de ses adhérents.

Concernant notre partenariat, j'espère que nous pourrons concrètement accompagner de plus en plus d'adhérents et leur proposer des solutions adaptées à leurs réalités. **L'objectif est d'aller au-delà de la théorie et de mettre en place des actions concrètes pour lutter contre le gaspillage alimentaire, renforcer la politique RSE des établissements et réduire leurs pertes.**

Si nous réussissons cela ensemble, ce partenariat aura vraiment du sens.

