

16 octobre,
Journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire :
**TheFork et Phenix sensibilisent restaurateurs et consommateurs
au *doggy bag*¹.**

Obligatoire depuis le 1er juillet dernier², le *doggy bag* n'est pas encore devenu un réflexe anti-gaspi pour tous les Français. Pour démocratiser son usage, TheFork, société du groupe Tripadvisor et leader de la réservation de restaurants en ligne, s'associe à la start-up anti-gaspi Phenix.

Phenix et TheFork offrent des *doggy bags* à plus de 1 000 restaurateurs

Selon l'Ademe, les consommateurs sont responsables de 33% du gaspillage en France : produits oubliés dans le réfrigérateur, fruits et légumes conservés trop longtemps... mais aussi les restes des repas au restaurant. Ceux-ci comptent pour près de la moitié du gaspillage réalisé en phase de consommation finale³.

Afin d'inciter les restaurateurs à proposer le *doggy bag* aux clients qui ne termineraient pas leurs assiettes, TheFork et Phenix **personnalisent, offrent et livrent gratuitement 10 000 *doggy bags*** à un millier de restaurateurs partout en France **le week-end du 15, 16 et 17 octobre 2021**, à l'occasion de la journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire.



Pour l'occasion, TheFork et Phenix ont fait appel à une entreprise française du Morbihan, spécialisée dans la fabrication de contenants alimentaires plus respectueux de l'environnement. Les *doggy bags* offerts sont donc 100% recyclables, 100% biodégradables et 100% fabriqués en France.

¹ doggy bag : boîte à emporter

² Conformément à la loi Agriculture et alimentation du 1er novembre 2018

³ 40% selon l'étude de l'ADEME publiée en 2016, alors même que la restauration commerciale ne représente que 15% des repas pris au total.

Pour un accompagnement complet dans cette démarche anti-gaspi, TheFork et Phenix offrent également **un kit de sensibilisation** afin que les restaurateurs mais aussi les clients utilisent le *doggy bag* comme geste réflexe au restaurant. Au-delà d’être un droit pour les clients, c’est avant tout un devoir pour la planète : chaque année, plus de 1,5 million de tonnes de nourriture terminent dans les poubelles des restaurants de l’hexagone⁴.

80% des Français se disent prêts à demander un *doggy bag*

Selon une étude de Phenix et l’institut de sondage YouGov, menée en août 2021, 80% des Français interrogés se disent prêts à demander un *doggy bag* au restaurant. Pourtant, 80% n’ont jamais osé franchir le pas⁵. Premier frein évoqué : le manque de restaurants le proposant, alors qu’il est aujourd’hui obligatoire dans tous les restaurants en France.

Alors que les Français dépensent en moyenne près de 400 euros⁶ par mois pour leur alimentation⁷, le *doggy bag** est aussi un bon moyen de réconcilier économie et écologie, dans une France qui s’est fixée l’objectif de diviser par deux le gaspillage d’ici 2025⁸.

La prise de conscience écologique s’intensifie, puisque 83%*⁹ des consommateurs affirment avoir conscience que l’alimentation a un impact environnemental élevé et nombreux sont ceux portant plus d’attention aux produits à fort impact environnemental depuis le confinement.

Le *doggy bag* s’inscrit dans cette démarche et a donc toute sa place dans les habitudes de consommation de demain.

A propos de Phenix

Phenix, start up française à impact, leader de l’anti-gaspillage en Europe, développe des solutions tech et humaines pour que les invendus alimentaires et non-alimentaires profitent à tous.

Depuis 2014, elle connecte et digitalise le don alimentaire via une plateforme entre des professionnels (supermarchés, industriels et producteurs) et près de 1500 associations caritatives. C’est plus de 120 000 repas qui sont sauvés chaque jour.

Lancée en 2019, l’application mobile Phenix a déjà convaincu plus de 2,5 millions de citoyens d’agir concrètement en achetant à prix réduit les invendus de près de 10 000 commerces (supermarchés, primeurs, magasins bio, boulangers, épicerie fines, traiteurs, fromagers, bouchers...). Déjà disponible dans une cinquantaine de villes en France, mais aussi au Portugal et en Espagne, l’application se déploie maintenant en Europe, notamment en Italie et en Belgique. Phenix est certifiée ESUS (Entreprise Solidaire d’Utilité Sociale) et

⁴ Avec 157 grammes de denrées alimentaires jetés par personne et par repas, le gaspillage en restaurant serait même cinq fois plus élevé qu’à domicile. Source : Commission Développement Durable de l’Assemblée Nationale, mars 2018.

⁵ Source : étude Phenix X YouGov, août 2021

⁶ Baromètre Sofinscope - Baromètre OpinionWay pour Sofinco, mars 2016

⁷ Les Français dépensent en moyenne 396 euros par mois pour leur alimentation. Source : Baromètre Sofinscope - Baromètre OpinionWay pour Sofinco, mars 2016

⁸ La loi AGECE (février 2020) fixe l’objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % par rapport à son niveau de 2015 dans les domaines de la distribution alimentaire et de la restauration collective d’ici 2025 et de 50 % par rapport à son niveau de 2015 dans les domaines de la consommation, de la production, de la transformation et de la restauration commerciale d’ici 2030.

⁹ Source : TheFork - Juin 2021 - sondage effectué en France auprès de 347 utilisateurs

B-Corp.

Plus d'infos : wearephenix.com

Contact Presse :

Eugénie Delassus, Agence Le soleil se lève

presse@lesoleilseleve.fr - 06 81 41 05 36

A propos de TheFork

TheFork, une société de TripAdvisor®, est le leader de la réservation de restaurants en ligne. La mission de TheFork est de connecter les restaurants à leurs convives grâce à un réseau de près de 80 000 restaurants dans le monde. Avec 22 millions d'avis et 28 millions de téléchargements de son application, TheFork est devenu le geste indispensable et malin pour réserver une table.

Grâce à TheFork (site et application), ainsi que TripAdvisor, les utilisateurs peuvent facilement sélectionner un restaurant en fonction de critères de préférence (tels que la localisation, le type de cuisine, le type de restaurant et le prix moyen), consulter les avis des utilisateurs, vérifier la disponibilité en temps réel et réserver directement en ligne 24/7.

Du côté des restaurants, TheFork leur fournit une solution logicielle, TheFork Manager, qui permet aux restaurateurs d'optimiser la gestion de leurs réservations, de rationaliser les opérations et, finalement, d'améliorer le service et les revenus.

La plate-forme TheFork est disponible dans 22 pays : Espagne, France, Italie, Pays-Bas, Belgique, Suisse, Portugal, UK, Danemark, Allemagne, Autriche, Suède, Finlande, Norvège, UK, Australie, Argentine, Brésil, Chili, Colombie, Mexique, Pérou et Uruguay,

A propos de Tripadvisor

Tripadvisor est la plus grande plateforme de voyage au monde*, qui aide des centaines de millions de voyageurs chaque mois** à faire de chaque voyage leur meilleur voyage, de la planification à la réservation jusqu'à chaque étape de leur voyage. Les voyageurs du monde entier utilisent le site et l'application Tripadvisor pour découvrir où séjourner, quoi faire et où manger en se basant sur les conseils de ceux qui y sont déjà allés. Avec plus de 887 millions d'avis et d'opinions sur presque 8 millions d'entreprises, les voyageurs se tournent vers Tripadvisor pour trouver des offres d'hébergement, réserver des expériences, activités, pour réserver de délicieux restaurants et découvrir les meilleurs endroits à proximité.

En tant que véritable guide de voyage, disponible dans 49 marchés et en 28 langues, Tripadvisor facilite et simplifie l'organisation, quel que soit le type de voyage souhaité.

.Les filiales et sociétés affiliées de TripAdvisor, Inc. (NASDAQ: TRIP), gèrent et exploitent un portefeuille de marques et d'entreprises de voyages en ligne, opérant sous divers sites web et applications, comprenant : www.bokun.io, www.cruisecritic.com, www.flipkey.com, www.thefork.com, www.helloreco.com, www.holidaylettings.co.uk, www.housetrip.com, www.jetsetter.com, www.niumba.com, www.seatguru.com, www.singleplatform.com, www.vacationhomerentals.com et www.viator.com.

* Source: SimilarWeb, utilisateurs uniques dédoublés mensuellement, mars 2021

** Source: fichiers internes de Tripadvisor

VISUELS SUR DEMANDE

Contact presse Phenix

Eugénie Delassus, Agence Le soleil se lève

presse@lesoleilseleve.fr - 06 81 41 05 36