



Communiqué de presse

Les fruits ont-ils leur place dans la fondue ? Une enquête révèle les habitudes alimentaires des Suisses

Communiqué de presse – Zurich, le 21 octobre 2025

De la moutarde sur une saucisse à rôtir ? Des fruits dans la fondue ? De la crème dans les pâtes à la carbonara ? Ce qui est un incontournable pour certain·e·s fait lever les sourcils à d'autres. Une enquête représentative de Too Good To Go montre à quel point les habitudes alimentaires en Suisse sont différentes et révèle, par exemple, si le pays est plutôt team raclette ou team fondue. Le message est clair : on peut discuter des goûts, mais pas du gaspillage alimentaire, d'autant que de nombreux plats suisses préférés sont nés de ce qui aurait autrement fini à la poubelle.

Si le goût est individuel, la Suisse se montre à la fois étonnamment originale et attachée à ses traditions. L'enquête commandée par l'entreprise à impact social Too Good To Go révèle à quel point les habitudes alimentaires du pays sont différentes, et met en lumière un étonnant consensus. Les résultats les plus marquants sont les suivants :

- La plupart des personnes interrogées (43 %) mangent leurs œufs à la coque avec de l'Aromat.
- Presque la moitié (48 %) cuisine **les pâtes à la carbonara avec de la crème**.
- **Saucisse à rôtir avec de la moutarde ?** 78 % disent oui ! Les hommes le font encore plus souvent que les femmes (85 % contre 71 %).
- Que met-on dans la **fondue** ? 90 % des personnes interrogées répondent clairement « du pain », 40 % « pommes de terre » et 8 % « des fruits et des légumes ».
- **Team raclette ou team fondue ?** La team raclette l'emporte avec 65 %. 35 % sont team fondue.
- Le plat de Noël préféré des Suisses est la **fondue chinoise** (33 %).
- Que mangent les Suisses et les Suissesses, sinon à Noël ?
En Suisse alémanique, c'est la raclette qui l'emporte avec 23 %.
En Suisse romande, c'est le foie gras et la dinde qui sont les plus populaires, avec 15 % chacun.
- **Fossé de la compote de pommes** : 56 % des Suisses alémaniques mangent des cornettes à la viande hachée avec de la compote de pommes. En Suisse romande, ils ne sont que 13 %.
- **Le légume le moins apprécié en Suisse romande** est le chou de Bruxelles (37 %).



Communiqué de presse

- **En revanche, le légume le moins apprécié en Suisse alémanique** est le fenouil (33 %).

La cuisine des restes fait partie de la tradition suisse

« Ces résultats peuvent prêter à sourire, mais le sujet est sérieux », souligne Georg Strasser-Müller, Country Director de Too Good To Go Suisse & Autriche : « La Suisse fait malheureusement partie des pays européens qui génèrent le plus de gaspillage alimentaire. Nous allons changer cela ensemble ! La communauté de personnes et de partenaires qui s'engagent pour sauver les aliments ne cesse de grandir. » En Suisse, près de 2,8 millions de tonnes de denrées alimentaires évitables sont gaspillées chaque année.

De petits changements dans la vie quotidienne peuvent déjà avoir un grand effet : ceux qui préparent les légumes de manière différente découvrent souvent de nouvelles saveurs. De même, ceux qui utilisent les restes de manière créative réduisent les déchets et économisent de l'argent. Trois des plats suisses les plus populaires sont d'ailleurs nés ainsi : la fondue, la raclette et les cornettes à la viande hachée étaient à l'origine des plats de restes. Le fromage à pâte dure et les pommes de terre se conservaient longtemps, les légumes marinés permettaient de conserver les aliments plus longtemps, et le pain sec redevenait savoureux grâce au fromage fondu. Pourquoi ne pas utiliser le pain de la veille pour préparer la prochaine fondue, faire une délicieuse tartine au fromage à raclette ou cuisiner des cornettes à la viande hachée avec de la compote de pommes lorsqu'il y a trop de pommes ?

Cette enquête s'inscrit dans le cadre d'une campagne internationale de Too Good To Go qui montre qu'il est possible de discuter des goûts, mais qu'en matière de gaspillage alimentaire, il faut tirer à la même corde.

Des informations supplémentaires sur les résultats de l'enquête peuvent être fournies sur demande.

À propos de Too Good To Go Suisse

Too Good To Go propose différentes solutions pour lutter contre le gaspillage alimentaire et exploite la plus grande place de marché au monde pour les excédents alimentaires. Cette entreprise à impact social certifiée B-Corp a pour mission claire de donner aux gens les moyens de lutter ensemble contre le gaspillage alimentaire. Avec plus de 2,6 millions d'utilisateurs enregistrés et près de 7500 entreprises partenaires, l'application Too Good To Go a déjà permis de sauver plus de 14 millions de Paniers Surprises de boulangeries, supermarchés et restaurants en Suisse.

L'entreprise danoise, dont le siège se trouve à Copenhague, est active dans 20 pays d'Europe, d'Amérique du Nord, en Australie et en Nouvelle-Zélande, totalisant plus de



Communiqué de presse

120 millions d'utilisateurs enregistrés et 180 000 entreprises partenaires dans le monde entier. Depuis son lancement en 2016, Too Good To Go a sauvé plus de 500 millions de repas dans le monde. Selon Project Drawdown (2020), la réduction des pertes alimentaires est l'une des mesures les plus efficaces pour réduire les émissions de gaz à effet de serre.

Plus d'informations sur www.toogoodtogo.ch.

Contact presse de Too Good To Go

Too Good To Go Suisse

presse@toogoodtogo.ch

Service de presse JUNE Corporate Communications

Melanie Kälin

melanie.kaelin@gojune.ch

+41 79 654 43 98