



Communiqué de presse

Fracture générationnelle en matière de consommation alimentaire: les jeunes Suisses gaspillent plus que les personnes plus âgées



Communiqué de presse, Zurich, novembre 2024 – **Le gaspillage alimentaire reste un problème majeur en Suisse. Les malentendus sur la date de durabilité minimale (DDM) et le manque de connaissances en sont en grande partie responsables. Une enquête actuelle et représentative de Too Good To Go montre que les Suisses jettent souvent des aliments alors qu'ils sont encore comestibles. Les jeunes, en particulier, se débarrassent souvent de produits trop rapidement.**

La Suisse dispose d'un grand potentiel dans le domaine de la réduction du gaspillage alimentaire. Avec 119 kilogrammes de nourriture jetée par personne et par an, elle occupe la première place en matière de gaspillage alimentaire en Europe.¹ Cela est notamment dû à une observation trop rigoureuse de la date de durabilité minimale. C'est ce que révèle une enquête représentative menée par le prestataire spécialisé en études de marché APPINIO² pour le compte de l'entreprise à impact social Too Good To Go. On y découvre que près de 100 % des personnes interrogées n'ont aucun problème à jeter des aliments, même si ceux-ci sont encore comestibles. 16 % déclarent jeter immédiatement les aliments le jour où la date de durabilité minimale est atteinte, sans vérifier s'ils sont encore consommables. La jeune génération est particulièrement peu regardante: 71 % des 18-24 ans ne vérifient pas si un produit est encore bon avant de s'en débarrasser. Les plus de 55 ans font preuve de plus de prudence: 62 % d'entre eux vérifient toujours si les aliments sont comestibles avant de les jeter.

¹ <https://www.unep.org/resources/publication/food-waste-index-report-2024>

² Enquête représentative de la société allemande spécialisée en études de marché APPINIO GmbH réalisée en novembre 2024 auprès de 500 Suisses



Communiqué de presse

Les différences régionales linguistiques se remarquent également au sujet de la date de durabilité minimale

L'enquête révèle également des différences entre les régions linguistiques de la Suisse. Les Suisses romands sont particulièrement sceptiques vis-à-vis des aliments dont la date de durabilité minimale a été atteinte: 82 % pensent qu'ils ne peuvent plus être consommés sans risque après l'expiration de cette date, contre 73 % en Suisse alémanique. En conséquence, 21 % des Suisses vivant en Suisse romande jettent directement les aliments lorsque la date de durabilité minimale est atteinte, contre seulement 15 % des Suisses alémaniques.

Achats minutieux: les Suisses sont très attentifs à la DDM

L'enquête montre également que de nombreux Suisses accordent une grande importance à la date de durabilité minimale lors de leurs achats: 45 % recherchent de manière ciblée des produits ayant la DDM la plus tardive possible. En comparaison avec les pays voisins que sont l'Allemagne et l'Autriche, seuls 29 % (Allemagne) et 32 % (Autriche) prêtent attention à la DDM lors de leurs achats.

Renforcer la sensibilisation

Malgré les différences régionales et générationnelles, les personnes interrogées sont unanimes: une plus grande sensibilisation sur le sujet aiderait. Environ trois quarts des personnes interrogées sont convaincues que le fait de mieux connaître le sujet de la date de durabilité minimale pourrait réduire le gaspillage alimentaire. En effet, contrairement aux idées reçues, la DDM indique simplement jusqu'à quelle date le produit conserve son odeur, sa saveur, sa texture, sa valeur nutritive, sa couleur et sa consistance. Contrairement à la date suivant l'indication «À consommer jusqu'au», après laquelle les produits tels que la viande et le poisson ne doivent plus être consommés en raison d'un risque pour la santé, la plupart des aliments peuvent être consommés bien au-delà de leur DDM.

Une approche est le label «Observez-Sentez-Goûtez» de Too Good To Go que 58 % des Suisses connaissent. Cet ajout à la DDM attire directement l'attention des consommateurs sur le fait que ces aliments peuvent souvent être consommés sans problème une fois la DDM atteinte. Le label indique qu'au lieu de se concentrer uniquement sur la DDM, il faut aussi se fier à ses propres sens. «Observez- sentez – goûtez», telle est la devise. En Suisse, le label «Observez-Sentez-Goûtez» de Too Good To Go apparaît notamment sur les produits de Emmi, Nestlé et Lidl.



Communiqué de presse

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 2,5 millions d'utilisateurs enregistrés et près de 7000 entreprises partenaires, l'application Too Good To Go a déjà permis de sauver plus de 12 millions de Paniers Surprises de boulangeries, supermarchés et restaurants en Suisse.

L'entreprise danoise, dont le siège se trouve à Copenhague, est active dans 19 pays d'Europe, d'Amérique du Nord et en Australie, totalisant plus de 100 millions d'utilisateurs enregistrés et 170 000 entreprises partenaires dans le monde entier. Depuis son lancement en 2016, Too Good To Go a sauvé plus de 350 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