



Communiqué de presse

## **La Suisse éliminée de l'Euro – mais reste championne du gaspillage alimentaire**

*Communiqué de presse – Zurich, le 21 juillet 2025*

**L'équipe nationale féminine a suscité l'enthousiasme lors du Championnat d'Europe de football, même sans accéder aux demi-finales. En dehors du terrain, la Suisse se distingue toutefois dans un classement nettement moins réjouissant à l'échelle européenne : celui du gaspillage alimentaire. Malgré des progrès dans le commerce de détail et la restauration, le gaspillage alimentaire dans les ménages reste à un niveau élevé. L'entreprise à impact social Too Good To Go propose des conseils concrets pour éviter les déchets alimentaires à la maison.**

Selon l'Office fédéral de l'environnement, environ 2,8 millions de tonnes de déchets alimentaires évitables sont générées chaque année en Suisse.<sup>1</sup> D'après un rapport des Nations Unies de 2024, la Suisse se classe ainsi parmi les pays les plus gaspilleurs d'Europe.<sup>2</sup> Alors que la restauration et le commerce de détail enregistrent des progrès grâce aux nouvelles technologies et à une meilleure planification, les comportements dans les foyers, eux, ont peu changé. En 2022, le Conseil fédéral a adopté un plan d'action visant à réduire de moitié les pertes alimentaires évitables d'ici à 2030. Mais si des mesures politiques peuvent être mises en œuvre tout au long de la chaîne de valeur, la Confédération a peu d'influence sur les comportements dans les foyers privés. C'est donc à chacune et chacun de prendre ses responsabilités pour lutter activement contre le gaspillage alimentaire.

### **La prise de conscience du gaspillage alimentaire progresse**

« Nous ne pouvons tout simplement plus nous permettre de jeter des aliments encore consommables », explique Georg Strasser-Müller, Country Director de Too Good To Go pour la Suisse & l'Autriche. « Chaque produit sauvé représente une contribution positive pour le climat. » Les résultats d'un sondage représentatif récemment publié par Too Good To Go sont d'autant plus encourageants<sup>3</sup> : la problématique du gaspillage alimentaire est bel et bien ancrée dans la conscience de la population. Bien qu'une personne sur deux en Suisse déclare ressentir de l'inquiétude face à la crise climatique au quotidien, la confiance reste de mise : environ un tiers des personnes interrogées croit encore qu'il est possible d'enrayer la crise. La moitié des personnes interrogées

---

<sup>1</sup> Office fédéral de l'environnement <https://www.bafu.admin.ch/bafu/fr/home/themes/economie-consommation/dechets-alimentaires.html>

<sup>2</sup> <https://www.unep.org/resources/publication/food-waste-index-report-2024>

<sup>3</sup> Enquête représentative avec l'institut spécialisé en études de marché Appinio GmbH en mars 2025 auprès de 500 Suisses et Suissesses: <https://www.toogoodtogo.com/fr-ch/press/enquete-une-personne-sur-deux-ressent-la-crise-climatique-au-quotidien-et-est-prete-a-faire-quelque-chose-pour-y-remedier>



## Communiqué de presse

considère que la réduction du gaspillage alimentaire est un moyen efficace de contribuer à la protection du climat.

### Comprendre le gaspillage alimentaire

Mais prendre conscience du problème ne suffit pas : il faut aussi sensibiliser et encourager à agir au quotidien. Une enquête menée en 2024 par Too Good To Go révèle que 16 % des Suisses jettent un aliment dès le jour de la date de durabilité minimale (DDM) – sans vérifier s’il est encore consommable.<sup>4</sup>

Or, la DDM signifie que le produit est souvent encore bon plusieurs jours, voire plusieurs semaines après. La règle d’or : observer, sentir et goûter. Seuls les produits portant la mention « À consommer jusqu’au » (par exemple, la viande ou le poisson) doivent être jetés une fois la date dépassée. Outre l’initiative « le pictogramme Observez-Sentez-Goûtez » et des conseils concrets pour la vie quotidienne, Too Good To Go s’engage également dans l’éducation, notamment à travers des [livrets pédagogiques](#) gratuits pour les enfants de 6 à 11 ans, à utiliser en famille ou à l’école.

### De petits gestes pour un grand impact

Voici quelques actions simples à mettre en œuvre au quotidien pour réduire son propre gaspillage alimentaire :

#### Bien conserver les aliments :

- Respecter les zones du réfrigérateur : en haut c’est plus chaud (fromages, plats cuits), en bas c’est plus froid (viande, poisson).
- Ne pas conserver certains légumes comme les tomates ou les concombres au frigo – ils perdent leur goût ou deviennent aqueux.
- Transvaser les conserves ouvertes dans des bocaux en verre – ne pas les laisser dans leur boîte.
- Conserver les carottes et les radis dans un bain d’eau pour qu’ils restent croquants plus longtemps.
- Dégivrer et nettoyer régulièrement le réfrigérateur permet de réduire la consommation d’énergie et d’éviter les moisissures.
- Conserver les aliments secs (farine, noix, céréales) dans un endroit frais et sec, dans des récipients hermétiques.
- Placer les produits proches de leur date de durabilité minimale (DDM) devant dans le réfrigérateur et vérifier régulièrement ce qui doit être consommé rapidement.

---

<sup>4</sup> Enquête représentative avec l’institut spécialisé en études de marché Appinio GmbH réalisée en novembre 2024 auprès de 500 Suisses: <https://www.toogoodtogo.com/fr-ch/press/ddm-2024>



## Communiqué de presse

### **Cuisiner de manière créative :**

- Prévoir une à deux soirées par semaine pour cuisiner uniquement avec les aliments déjà présents dans le frigo, sans faire de courses.
- Préparer un « buffet de restes » plutôt que de jeter – faire réchauffer et servir en petites portions, ce qui est très apprécié des enfants.
- Du pain rassis? On peut en faire des croûtons, de la chapelure ou un gratin. Trancher les restes de pain et les congeler.
- Congeler les restes de repas – même en petites quantités – pour les utiliser plus tard (déjeuner, soupes, sauces, etc.).

### **Mieux planifier ses courses :**

- Prévoir 3 à 4 repas principaux par semaine et acheter les bonnes quantités.
- Éviter de faire les courses l'estomac vide pour limiter les achats impulsifs.
- Vérifier régulièrement le contenu du frigo et des placards avant d'aller faire les courses – cela évitera les doublons. Astuce : prendre une photo de son frigo avant de partir!
- Garder une petite liste de courses à portée de main, sur papier ou dans une application de notes.
- Relever le défi « Je n'achète rien cette semaine » – vivre uniquement sur les stocks à la maison : ça fait du bien au budget et vide intelligemment les placards.

### **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 19 pays d'Europe, d'Amérique du Nord et en Australie, totalisant plus de 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](http://www.toogoodtogo.ch).



Communiqué de presse

**Contact presse de Too Good To Go**

Too Good To Go Suisse

[presse@toogoodtogo.ch](mailto:presse@toogoodtogo.ch)

**Service de presse JUNE Corporate Communications**

Melanie Kälin

[melanie.kaelin@gojune.ch](mailto:melanie.kaelin@gojune.ch)

+41 79 654 43 98