



Communiqué de presse

Pâques: haute saison du gaspillage alimentaire – malgré la pénurie d’œufs

Communiqué de presse – Zurich, le 26 mars 2025

Pâques est la haute saison du gaspillage alimentaire. La demande d’œufs et de chocolat augmente, ce qui entraîne malheureusement aussi une intensification du gaspillage alimentaire. Compte tenu notamment de la pénurie d’œufs qui guette, il convient d’éviter le gaspillage alimentaire. Too Good To Go montre comment y parvenir.

Pâques est la fête du printemps, de la famille – et de l’abondance. Alors que les œufs de Pâques, les lapins en chocolat et le brunch de Pâques sont des incontournables au sein de nombreux foyers suisses, il en reste souvent de grandes quantités après les fêtes. D’une part, de nombreuses personnes ont tendance à faire des réserves avant Pâques, car les magasins sont fermés pendant les fêtes. D’autre part, la consommation d’œufs et de chocolat augmente massivement pendant cette période. En Suisse, chaque personne consomme en moyenne 195 œufs par an. Pendant la période de Pâques, la demande augmente de 16%.¹ D’une manière générale, la demande d’œufs a augmenté ces dernières années, alors que la production d’œufs suisses reculait dans le même temps.² Les détaillants le ressentent également et mettent actuellement en garde contre une éventuelle pénurie d’œufs.

C’est pourquoi il est urgent d’éviter le gaspillage d’œufs. L’entreprise à impact social Too Good To Go propose différentes solutions pour lutter contre le gaspillage alimentaire et montre comment conserver les œufs plus longtemps pour qu’ils ne finissent pas à la poubelle.

Voici quelques conseils pour garder les œufs frais plus longtemps:

- Une couche naturelle protège l’œuf jusqu’à 21 jours après la date de ponte. Pendant cette période, il peut être conservé à température ambiante. Ensuite, il faut les placer au réfrigérateur, en évitant dans l’idéal la porte du réfrigérateur: celle-ci est exposée aux variations de température, ce qui réduit la durée de conservation des œufs. Encore mieux: déposer les œufs dans le compartiment central ou supérieur.
- Les conserver dans l’emballage d’origine: la coquille d’œuf est poreuse et absorbe facilement les odeurs du réfrigérateur. L’emballage les protège de cela.
- Les ranger avec la pointe vers le bas: ainsi, la chambre à air reste en haut, ce qui ralentit la pénétration des germes.

¹ WWF: <https://www.wwf.ch/fr/medias/des-alternatives-pour-paques>

² Office fédéral de l’agriculture OFAG <https://www.donnees-agrimarche.ch/blog/recul-de-la-production-suisse-d-oeufs-et-augmentation-des-importations>



Communiqué de presse

- Ne pas laver les œufs: la couche protectrice naturelle de la coquille empêche la pénétration des bactéries. Si des œufs sont sales, il est préférable de les frotter à sec.
- Les œufs durs ne se conservent pas longtemps. En effet, dans l'eau bouillante, la peau perd sa couche protectrice naturelle. L'œuf cuit maison doit être conservé au réfrigérateur et consommé dans les cinq jours.
- Interpréter correctement la date limite de consommation: la date de durabilité minimale indique simplement la date jusqu'à laquelle le produit conserve son odeur, sa saveur, sa texture, sa valeur nutritive, sa couleur et sa consistance s'il est stocké de manière appropriée. Cependant, selon [une enquête représentative de Too Good To Go](#) de novembre 2024, environ 16% des Suissesses et des Suisses jettent les aliments dès que la date de durabilité minimale est atteinte.³
- **Vérifier si un œuf est encore bon à l'aide d'un test avec de l'eau:**
- Mettre l'œuf dans un verre d'eau.
- L'œuf repose-t-il au fond? → Alors il est frais et comestible.
- Se redresse-t-il légèrement? → Il est encore comestible, mais à consommer bientôt.
- Est-ce qu'il flotte à la surface? → Il n'est plus comestible.

Sauver aussi les lapins en chocolat du gaspillage

Non seulement la demande en œufs augmente à Pâques, mais aussi la demande en chocolat sous forme de lapins de Pâques et d'œufs. L'association des chocolatiers suisses CHOCOSUISSE estime que près de 20 millions de lapins en chocolat sont produits en Suisse rien que pour le marché national à Pâques.⁴ Ceux-ci ne doivent pas finir à la poubelle non plus. Le chocolat fondu est idéal pour les desserts comme la fondue au chocolat, les gâteaux ou le chocolat chaud. Il est aussi possible de faire preuve d'inventivité en confectionnant des chocolats, des barres de céréales ou du granola à partir de restes de chocolat. Too Good To Go a réuni [ici](#) d'autres conseils sur la manière la plus simple de réutiliser le chocolat.

³ Enquête représentative de la société allemande spécialisée en études de marché APPINIO GmbH réalisée en novembre 2024 auprès de 500 Suisses.

⁴ CHOCOSUISSE: <https://www.chocosuisse.ch/fr/beitrag/osterwetter-und-schokoladekonsum>



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 13 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 175 000 entreprises partenaires dans le monde entier. Depuis son lancement en 2016, Too Good To Go a sauvé plus de 400 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