



Communiqué de presse

Guide pour des fêtes sans gaspillage alimentaire



Communiqué de presse, Zurich, decembre 2024 - **Pour beaucoup de gens, Noël est une période où les repas allient plaisir gustatif et amour de la tradition. Toutefois, après les fêtes, il reste souvent une grande quantité de nourriture. En effet, pas moins de trois quarts des Suissesses et des Suisses achètent trop de produits alimentaires pour Noël. Grâce à des mesures simples, comme congeler ses aliments ou interpréter correctement la date de péremption, Too Good To Go montre comment utiliser les restes des repas de fête de manière créative et éviter le gaspillage alimentaire.**

Le repas de fête est une tradition pour beaucoup de personnes en Suisse. Une enquête représentative menée par Too Good To Go avec l'institut d'études de marché Appinio¹ montre que 75% des personnes en Suisse préparent elles-mêmes leur repas de Noël. Toutefois, il arrive souvent que l'on ait les yeux plus gros que le ventre en cuisinant: 43% des personnes interrogées affirment qu'il reste beaucoup plus d'aliments à Noël

¹ Enquête représentative de la société allemande spécialisée en études de marché APPINIO GmbH réalisée en octobre 2023 auprès de 500 Suisses



Communiqué de presse

que les jours habituels, et près des trois quarts d'entre elles sont amenées à jeter de la nourriture après les fêtes. Il reste souvent en particulier des accompagnements tels que les légumes, les sauces ou encore des biscuits.

Créer de nouveaux plats avec les restes

Voici quelques conseils simples qui permettent d'éviter le gaspillage alimentaire pendant les fêtes:

- **Congeler**
Les plats tels que les soupes, les sauces ou les restes de rôti peuvent être congelés sans problème. Le petit plus: congeler les aliments en petites portions permet de ne décongeler au besoin que la quantité nécessaire.
- **Mise en conserve et fermentation**
Les aliments excédentaires comme les fruits et légumes peuvent être mis en conserve et fermentés. On obtient ainsi des confitures, des chutneys ou des kimchi qui se conservent longtemps.
- **Utilisation créative des restes**
Les légumes restants sont parfaits en garniture de pizzas ou de wraps. Les desserts comme les gâteaux ou les biscuits peuvent être transformés en crumble, cake pops ou truffes.
- **Interpréter correctement la date de durabilité minimale (DDM)**
Selon une enquête récente de Too Good To Go², de nombreuses personnes comprennent mal la DDM indiquée sur les produits. Ainsi, 76% des Suissesses et Suisses pensent qu'une fois la date limite de consommation atteinte, les aliments ne peuvent plus être consommés sans risque. Pourtant, les produits peuvent souvent encore être consommés sans aucun risque bien au-delà de la date. Il convient de les examiner, de les sentir et de les goûter pour en avoir le cœur net.
- **Partager et faire plaisir**
Au lieu de jeter les restes, il est possible de les partager avec des convives ou des voisins. Les tupperwares mis à disposition ou apportés permettent d'emporter les restes chez soi et de les utiliser de manière durable.

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

En prenant des décisions en toute connaissance de cause et en faisant preuve d'un peu de créativité, vous pouvez faire en sorte que les repas de fêtes de fin d'année soient non seulement savoureux, mais aussi durables.

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