



Source: Foodwaste.ch, 2019

En Suisse, nous jetons en moyenne environ **90 kg de denrées alimentaires comestibles** par personne et par an. Cela correspond à :

900 plaques de chocolat qui finissent à la poubelle

Une vache suisse pèse en moyenne 700 kg
Les déchets alimentaires annuels de la population suisse équivalent au poids d'environ



1 mio de vaches

Sources: Vache mère Suisse, 2021 | Office fédéral de la statistique, 2021

Où les denrées alimentaires sont-elles gaspillées ?

Qui gaspille

le plus en Suisse selon les consommateurs-trices ?

- # 1 Commerce de détail et de gros
- # 2 Ménages
- # 3 Gastronomie



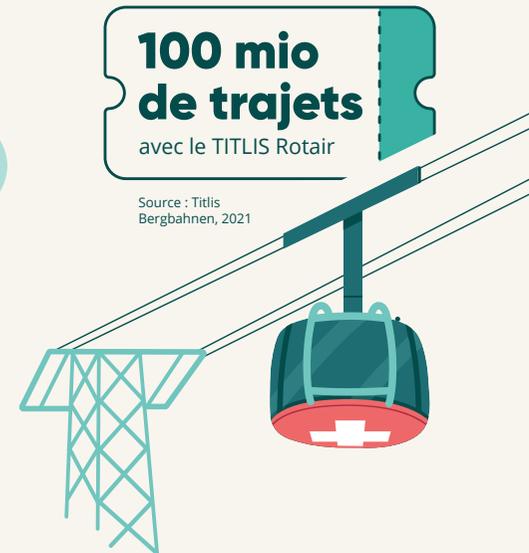
Source: Too Good To Go | YouGov Deutschland GmbH | Foodwaste.ch, 2021

En réalité, les ménages gaspillent presque 3 fois plus que les détaillants et 4 fois plus que la gastronomie.

Chaque année, près de 2,8 millions de tonnes de denrées alimentaires sont gaspillées en Suisse. Cela correspond à la même consommation de CO₂e qu'environ

100 mio de trajets avec le TITLIS Rotair

Source: Titlis Bergbahnen, 2021



LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EST LA PLUS GRANDE MONTAGNE DE SUISSE

Si on empilait tous les paniers surprise Too Good To Go sauvés jusqu'à présent, la hauteur obtenue serait

190 x

supérieure au Cervin (4'478 m. d'altitude).

Source: Zermatt Tourismus, 2021



Ce que nous pouvons faire

Comment les consommateurs-trices suisses conservent-ils leurs aliments à la maison ?

- 54%** des consommateurs-trices déclarent réutiliser leurs restes
- 51%** planifient leurs achats pour acheter les bonnes quantités
- 43%** stockent correctement les aliments
- 42%** se fient à leurs sens plutôt qu'à la date de péremption
- 16%** disent qu'ils ne jettent que rarement ou jamais de la nourriture

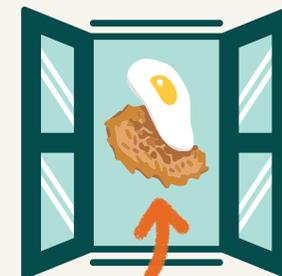
Les particuliers, surtout, ont la possibilité d'éviter le gaspillage alimentaire. Chaque action compte !

Source: Too Good To Go / YouGov Deutschland GmbH, 2021

Un tiers des denrées alimentaires sont gaspillées chaque année. C'est comme préparer 3 portions de rösti et finalement jeter

1 portion de rösti

par la fenêtre.



Source: FAO, 2011