



Too Good To Go

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Too Good To Go publie son premier livre de cuisine zéro déchet - avec une recette de la chef zurichoise Zineb « Zizi » Hattab

Plus d'un tiers des denrées alimentaires produites dans le monde sont gaspillées et la majeure partie de ce gaspillage se produit dans les ménages. Dans son nouveau livre de cuisine « Remix », Too Good To Go rassemble différentes idées de recettes pour utiliser des aliments souvent jetés de manière créative. La chef zurichoise Zineb « Zizi » Hattab y partage une recette de dips créée à base d'aquafaba, l'eau de cuisson des pois chiches. Avec ce premier livre de cuisine zéro déchet, Too Good To Go souhaite inspirer et responsabiliser les gens dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. L'entreprise poursuit cette même mission avec son application du même nom en mettant en relation des consommateurs-trices avec des entreprises de restauration et des commerces ayant des restes ou des invendus.

Lausanne, le 13 janvier 2022 - Alors qu'un fruit oublié ou un reste de repas jeté ne semble pas important, plus d'un tiers de la nourriture s'avère finalement gaspillée à travers le monde. Et ce bilan entraîne de graves conséquences pour l'environnement : 10% des gaz à effet de serre mondiaux sont en effet dus au gaspillage alimentaire, comme l'a révélé le rapport « [Driven to Waste](#) » publié par le WWF en juillet 2021.

Jeter moins de nourriture et préserver l'environnement

Sur l'ensemble de la chaîne alimentaire, quelque 2.8 millions de tonnes de nourriture sont gaspillées chaque année en Suisse. Environ un tiers du gaspillage alimentaire se produit dans les ménages privés (28%), chaque personne en Suisse jetant environ 90 kg de nourriture par an. La bonne nouvelle : tout le monde peut faire partie de la solution. Même de petits changements dans les habitudes quotidiennes peuvent avoir de grands effets. Pourquoi donc jeter un reste de pommes de terre cuites, de légumes et de fromage quand on peut en faire un bon plat de röstis ? Too Good To Go partage cette recette et bien d'autres encore. « L'objectif du livre « Remix » est simple : tirer le meilleur parti des produits que l'on a sous la main à la maison », commente Alina Swirski, Country Manager de Too Good To Go Suisse. « Chaque recette montre comment transformer des produits souvent jetés en de nouveaux plats savoureux. » Le livre est disponible gratuitement en version numérique¹, à télécharger [ici](#).

La chef zurichoise Zineb « Zizi » Hattab crée une recette pour Too Good To Go

La chef zurichoise Zineb « Zizi » Hattab a également apporté sa contribution au livre de cuisine de Too Good To Go en créant une recette zéro déchet. Elle explique comment préparer de délicieux dips véganes à base d'aquafaba - l'eau de cuisson des pois chiches et autres légumineuses. Au « Kle », l'un de ses restaurants à Zurich, elle propose une cuisine uniquement végétale reconnue par les amateurs de gastronomie (le guide Gault Millau lui attribue 15 points). « Nous disposons d'assez de nourriture pour nourrir toute la population. Pourtant, plus d'un tiers est gaspillé et de nombreuses personnes souffrent encore de la faim dans le monde », explique Zineb Hattab. « Il est temps de réinventer notre rapport à ces ressources et cela commence par être créatif dans sa propre cuisine et ne plus jeter ses restes. »

¹ L'e-book complet ou chaque recette individuelle est disponible pour une utilisation éditoriale libre avec la mention ©Too Good To Go.



Too Good To Go

Plus de 4,3 millions repas sauvés du gaspillage en Suisse

Avec le livre de cuisine « Remix », Too Good To Go souhaite inspirer et donner les moyens à chacun-e de lutter contre le gaspillage alimentaire chez soi, dans sa propre cuisine. L'entreprise mène également sa mission par le biais de son application « Too Good To Go » qui met en relation des consommateurs-trices avec des entreprises de restauration et des commerces disposant de restes et d'invendus afin de réduire le gaspillage alimentaire. À ce jour, Too Good To Go a évité le gaspillage de plus de 4,3 millions repas en Suisse depuis son lancement en juin 2018 - ceci en collaboration avec plus de 5200 commerçants partenaires et 1,5 millions utilisateurs-trices présent-es sur l'application. Les chiffres cantonaux sont disponibles [ici](#) (voir p. 17).

À propos de Too Good To Go

Plus d'un tiers de la nourriture produite dans le monde est gaspillée. Too Good To Go a pour mission d'inspirer et de donner à chacun les moyens de lutter contre le gaspillage alimentaire. L'application Too Good To Go est la plus grande plateforme au monde mettant en relation des consommateurs-trices et des commerces - tels que boulangeries, restaurants, supermarchés et autres - dans le but de réduire le volume d'invendus et de nourriture gaspillée. Too Good To Go sensibilise par ailleurs le public à cette problématique par le biais de campagnes et de diverses actions, notamment avec les initiatives des [Waste Warrior Brands \(WAW Brands\)](#) et « [Souvent bon après](#) » en Suisse. Actuellement, l'entreprise est active dans 15 pays européens ainsi qu'aux États-Unis et au Canada, et existe en Suisse depuis 2018. Plus d'informations sur www.toogoodtogo.ch.

Pour les médias

Pour toute question, veuillez contacter le service de presse (+41 43 550 76 76, presse@toogoodtogo.ch). Des images sont à disposition [dans ce dossier](#) (© Too Good To Go - images HD sur demande). Vous trouverez plus d'informations au sujet de Too Good To Go Suisse dans la [section presse](#) du site web ou dans le [dossier de presse](#).