Too Good To Go

Too Good To Go

30.08.2021 – 11:51 Uhr

Communiqué: Le gaspillage alimentaire est la plus grande montagne de Suisse

Communiqué de presse

Le gaspillage alimentaire est la plus grande montagne de Suisse

- **Sur l'ensemble de la chaîne alimentaire, quelque 2,8 millions de tonnes de nourriture sont gaspillées chaque année en Suisse. La quantité de CO_2e nécessaire à leur production et à leur transport équivaut à environ 100 millions de trajets effectués par le TITLIS Rotair, le téléphérique à cabine tournante.**
- **Les ménages sont responsables d'un tiers du gaspillage alimentaire. En Suisse, chaque personne jette environ 90 kg de nourriture par an. Le gaspillage alimentaire annuel d'un individu équivaut quasiment au poids de 900 plaques de chocolat, tandis que celui de l'ensemble de la population suisse pèse aussi lourd qu'un million de vaches.**
- **Dans le cadre de sa nouvelle campagne publicitaire, Too Good To Go invite les consommateurs-trices suisses à utiliser l'application Too Good To Go dans leur vie quotidienne afin de réduire le gaspillage alimentaire dans les boulangeries, les supermarchés, les restaurants et d'autres commerces.**

Lausanne, le 30 août 2021 - Le gaspillage alimentaire a un impact majeur sur la société et le climat mais reste un sujet difficile à comprendre. Les 2,8 millions de tonnes gaspillées chaque année en Suisse tout au long de la chaîne alimentaire (source : OFEV, 2019) sont en effet difficiles à se représenter. Too Good To Go souhaite rendre ces chiffres plus concrets et faire comprendre ce à quoi correspondent nos restes alimentaires.

Fait n° 1 - Sur 3 portions de rösti, 1 est gaspillée

Un tiers de la nourriture est gaspillée (source :FAO, 2011) : cela revient à préparer trois portions de röstis et à en jeter une par la fenêtre ou à payer trois sacs pleins de provisions et à n'en emporter que deux.

Fait n° 2 - Prendre le téléphérique TITLIS Rotair 100 millions de fois par an

La production et le transport des 2,8 millions de tonnes d'aliments susceptibles d'être gaspillés ou jetés chaque année tout au long de la chaîne alimentaire nécessitent environ autant de CO_2e que 100 millions de trajets à bord du téléphérique tournant TITLIS Rotair. Du champ à l'assiette, 1 kg de nourriture génère environ 2,5 kg de CO_2e

(source : MyClimate), alors que 1 trajet effectué avec le TITLIS Rotair - qui fonctionne uniquement avec de l'énergie renouvelable provenant de centrales hydrauliques - représente environ 0,0736 kg de CO_2e (source : Titlis Bergbahnen, 2021).

Fait n° 3 - Les paniers surprise sauvés et empilés sont 190 fois plus hauts que le Cervin

Too Good To Go aide les boulangeries, les supermarchés, les restaurants et les autres commerces à revaloriser leurs invendus alimentaires auprès des consommateurs-trices. Empilés les uns sur les autres, les 3,4 millions de paniers surprises sauvés en Suisse depuis juin 2018 sont quasiment 190 fois plus hauts que le Cervin (4'478 m d'altitude ; source : Office de Tourisme de Zermatt, 2021), ceci considérant un sac à provisions de 25 cm de haut pour chaque repas sauvé avec Too Good To Go.

Fait n° 4 - 900 plaques de chocolat par personne finissent à la poubelle chaque année

En Suisse, nous jetons en moyenne environ 90 kg de nourriture comestible par personne et par an (source : Foodwaste.ch, 2021). En supposant qu'une tablette pèse 100 g, cela équivaudrait au poids de 900 plaques de chocolat qui finissent chaque année à la poubelle, sans avoir été mangées.

Fait n° 5 - La population suisse gaspille l'équivalent du poids d'un million de vaches

Le gaspillage alimentaire annuel de la population suisse - soit 90 kg par personne multiplié par la population résidente permanente (source : OFSP, 2021) - correspond au poids d'environ un million de vaches. Une vache suisse pèse en moyenne 700 kg (source : Vache mère Suisse, 2021).

Fait n° 6 - Les ménages gaspillent davantage de nourriture que les commerces et les restaurants

Les consommateurs-trices suisses estiment que les commerces de gros et de détail sont ceux qui gaspillent le plus de nourriture, suivis par les ménages privés et les restaurants (source : Too Good To Go / YouGov Deutschland GmbH, 2021). En réalité :

- 28 % des déchets alimentaires proviennent des ménages privés ;
- 7 % de la restauration ;
- 10 % du commerce de gros et de détail ;
- 35 % de la transformation ;
- 20 % de l'agriculture. (source : Foodwaste.ch, 2021)

Fait n° 7 - Consommer plus tard au lieu de jeter

« En Suisse, la majeure partie du gaspillage alimentaire a lieu dans les ménages. Il est souvent difficile de prévoir exactement ce que l'on va acheter ou cuisiner », explique Alina Swirski, Country Manager de Too Good To Go Suisse. « Il existe néanmoins un grand nombre d'alternatives intéressantes pour les restes et les invendus alimentaires. Nos utilisateurs-trices en sont conscients et expliquent comment ils évitent le gaspillage chez eux. » Les résultats (source : Too Good To Go / YouGov Deutschland GmbH, 2021) :

- 54% des consommateurs-trices déclarent réutiliser leurs restes
- 51% planifient leurs achats afin de ne pas acheter de trop grandes 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

Ces chiffres illustrent parfaitement la quantité de nourriture inutilement gaspillée en Suisse. Too Good To Go souhaite y remédier en luttant au quotidien contre le gaspillage alimentaire. Avec son application du même nom, Too Good To Go met en relation les consommateurs-trices avec des boulangeries, des restaurants, des supermarchés et d'autres commerces afin que les invendus alimentaires soient consommés au lieu d'être jetés. Avec sa nouvelle campagne publicitaire, Too Good To Go appelle une fois de plus la population suisse à prendre conscience qu'elle fait partie de la solution et l'encourage ainsi à agir et à utiliser l'application.

À propos de l'enquête

Les faits n°6 et n°7 sont basés sur une enquête en ligne réalisée par YouGov Deutschland GmbH, à laquelle 510 personnes ont participé en Suisse entre le 30.03.2021 et le 06.04.2021. Les résultats ont été pondérés et sont représentatifs de la population suisse âgée de 18 ans et plus.

À propos de Too Good To Go

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 14 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 au sujet de Too Good To Go, veuillez contacter Aurélia Guillot (+41 43 550 76 76, presse@toogoodtogo.ch). Retrouvez toutes les informations au sujet de Too Good To Go Suisse dans la section presse ou dans le dossier de presse. **Les infographies et les images liées à la campagne peuvent être consultées et téléchargées ici.** Utilisation libre des graphiques © Too Good To Go, Direction artistique : tinagrafik STUDIO, Illustration : Bianca Bernabé et Adobe Stock.

Too Good To Go Suisse | Avenue d'Ouchy 4 | 1006 Lausanne
Aurélia Guillot (+41 43 550 76 76 | aguillot@toogoodtogo.ch)
www.toogoodtogo.ch | Dossier de presse

Medieninhalte

Blank F200 advertising poster billboard in the city for concept mockups

Diese Meldung kann unter https://www.presseportal.ch/fr/pm/100076742/100876682 abgerufen werden.