

[View online version](#) • [Unsubscribe](#)



## + DE 6 FRANÇAIS SUR 10 DÉCLARENT JETER DU PAIN SELON UNE NOUVELLE ÉTUDE TOO GOOD TO GO

Face à des budgets alimentation toujours plus serrés, Too Good To Go lance une campagne de sensibilisation sur la consommation et gaspillage du pain : “Notre pain, vous l’aimez ? N’en perdez pas une miette”



[Paris, le 13 mai 2025] - Too Good To Go, acteur leader de l’anti-gaspi, dévoile les résultats d’une étude\* sur la consommation du pain en France et son gaspillage. Alors que **96% des Français consomment du pain tous les jours, ce produit emblématique du quotidien** est encore trop gaspillé avec **+ de 6 Français sur 10 qui déclarent en jeter chaque année**. Parmi eux, 41% gaspillent + d’une demi-baguette par mois, **soit à minima 6 baguettes par an**. Pour faire changer ces habitudes de consommation, Too Good To Go lance une campagne de sensibilisation soutenue par un dispositif complet pour informer et promouvoir des gestes et recettes simples pour mieux préserver ce pilier de l’alimentation des Français.

### LE PAIN, UN INCONTOURNABLE DU QUOTIDIEN, ACHETÉ MAJORITAIREMENT EN BOULANGERIE...

Selon cette récente étude menée par Too Good To Go, le pain fait partie intégrante du quotidien des Français. Plus précisément, **96 %** en consomment

au moins une fois par semaine, et **près de 6 Français sur 10** en mangent même chaque jour. Sans grande surprise, c'est la baguette qui reste le choix numéro 1 pour environ **62% des répondants** ; la baguette tradition devance la baguette classique, puis **les pains spéciaux (21%)** et **les pains de campagne (11 %)**.

L'étude montre également les lieux d'achats privilégiés des Français : **70%** choisissent leur pain en boulangerie (dont une grande majorité dans les boulangeries artisanales), contre **30 %** en grande surface.

**Alors que les contraintes économiques sont importantes, les Français sont à la recherche de produits de qualité et bons pour la santé. Cela se reflète dans leurs réponses, avec des attentes parfois difficiles à concilier :**

- **Des prix plus bas pour presque 43% des Français interrogés**
- **Une meilleure qualité (texture, goût) pour 42%**
- **Des solutions anti gaspi pour 37%**
- **Une variété accrue pour 33%**

### **... MAIS ENCORE TROP SOUVENT GASPILLÉ, MALGRÉ DES ASTUCES SIMPLES À METTRE EN PLACE**

L'étude montre notamment que le pain continue d'être largement gaspillé : **61 % déclarent en jeter au moins occasionnellement**. Parmi eux, 41% se séparent de plus d'une demi-baguette par mois — soit, à minima, **6 baguettes par an**. Derrière chaque pain jeté, il est important de rappeler qu'il y a un coût économique pour le boulanger et le consommateur, mais également un coût écologique avec des ressources agricoles utilisées en vain.

Pour autant, de nombreuses solutions existent pour moins gaspiller et consommer mieux, mais il reste à renforcer la visibilité et la connaissance de ces actions pour accélérer leur adoption. **L'achat de pain en trop grande quantité (58%)** est une des raisons principales ainsi que le manque de connaissance d'astuces pour allonger la durée de vie du pain. Parmi ceux qui jettent du pain, **68 % expliquent le faire parce qu'il devient sec ou rassis**. Et

dans les faits, seulement **59% congèlent le pain** et 36% le réutilisent dans des recettes, **en pain perdu ou chapelure** notamment. Pourtant, une majorité se montre disposée à faire évoluer ses habitudes : entre **75 et 82 % des Français se disent prêts à acheter du pain de la veille**. Les solutions anti-gaspi séduisent donc de plus en plus, et les Français semblent prêts à les adopter dès lors qu'elles sont simples et accessibles.

*« Gaspiller une baguette, ce n'est pas seulement jeter du pain : c'est aussi gaspiller 155 litres d'eau, soit l'équivalent de plus de 60 douches, nécessaires à sa fabrication. En rendant accessibles des solutions concrètes comme le pain de la veille et en donnant des solutions pour moins gaspiller, nous permettons à chacun de faire un geste utile — pour soi, pour les commerçants, et pour la planète. »* explique **Meleyne Rabot, Directrice de Too Good To Go France**

## **LA BOULANGERIE, UN SEGMENT CLÉ AU COEUR DE L'INITIATIVE QUI VALORISE LE PAIN DE LA VEILLE**

Le pain, c'est aussi une **histoire de savoir-faire et de proximité** avec une volonté d'éviter le gaspillage alimentaire. Le secteur de la boulangerie a été l'un des tout premiers à s'engager aux côtés de Too Good To Go. Depuis plusieurs années, l'ensemble des partenaires, dont les grandes enseignes de boulangerie, participent activement à la lutte contre le gaspillage, à travers la mise en place de l'application pour proposer les invendus alimentaires de la journée sous forme de paniers surprise, ainsi que de la formation des équipes en magasin.

La boulangerie constitue donc un segment clé pour Too Good To Go, avec plusieurs milliers d'artisans boulangers et de grandes chaînes sur l'application en France. Les paniers surprise boulangerie sont par ailleurs particulièrement appréciés des utilisateurs puisqu'ils obtiennent une note moyenne de 4,48/5, au-dessus de la moyenne des autres catégories de paniers.

À ce jour, ce sont déjà plusieurs dizaines de millions de paniers boulangerie qui ont été sauvés grâce à cette mobilisation collective. Cela prouve la pertinence de cette offre fortement plébiscitée par les 19 millions d'utilisateurs français de Too Good To Go.

**A titre d'exemple, Marie Blachère a déjà sauvé 1 million de paniers contribuant ainsi à réduire les pertes tout en sensibilisant leurs clients.**

*« Chez Marie Blachère, nous sommes engagés depuis plusieurs années aux côtés de Too Good To Go dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, avec plus d'1 million de paniers sauvés ensemble. Collaborer avec Too Good To Go, c'est agir concrètement pour donner une seconde vie au pain tout en valorisant notre savoir-faire. Il nous tient à cœur de proposer en magasin, des solutions simples et accessibles pour aider nos clients à mieux consommer et à ne rien gaspiller. Grâce à la proximité que nous entretenons avec notre clientèle, nous tenons à transmettre chaque jour, de bonnes pratiques, des astuces et surtout, de bons produits - pour qu'aucune miette ne soit perdue. Participer à cette campagne, c'est affirmer un engagement de fond, fidèle à nos valeurs. »,* précise Marc Béridon, directeur marketing de Marie Blachère.

### **UNE CAMPAGNE 360° POUR INFORMER, SENSIBILISER ET ENGAGER**

Alors que le gaspillage du pain est majoritairement lié à une méconnaissance des solutions, Too Good To Go a pensé une campagne 360° intitulée "Notre pain, vous l'aimez ? N'en perdez pas une miette". L'objectif est de soutenir une consommation plus responsable tout en informant sur les solutions concrètes et accessibles à tous pour réduire le gaspillage du pain afin de faire des économies et dans le même temps, un geste pour la planète.

**La campagne repose sur un dispositif complet, soutenue par nos partenaires boulangers :**

- **Publication d'une étude avec la plateforme de sondage Appinio pour comprendre la consommation du pain par les Français et son gaspillage**
- **Relai des résultats de l'étude avec des infographies sur les multiples canaux de la marque**
- **Publication d'astuces et recettes pour ne plus gaspiller une miette de pain**
- **Jeu concours et challenges communautaires sur les réseaux sociaux de Too Good To Go et sur l'application pour engager ses utilisateurs**

- **Kits de communication complets (affiches, POS) pour aider les partenaires boulangerie à engager leurs communautés autour de cette initiative commune**
- **Collaboration avec le chef, [Théo Lignani](#), pour une recette anti-gaspi signature : crêpes de pain roulées au saumon fumé**

Plusieurs des partenaires boulangers de Too Good To Go relaient activement cette campagne sur leurs propres canaux, parmi lesquels **PAUL, Marie Blachère, Eric Kayser, Boulangerie Louise & Maison Bécam**. Ils s'engagent ainsi à sensibiliser leurs clients à l'impact du gaspillage de pain et aux solutions concrètes pour y remédier.