

Too Good To Go Next Gen : le nouveau programme éducatif pour en apprendre + sur le gaspillage alimentaire tout en s'amusant



- Too Good To Go Next Gen propose 2 **livrets pédagogiques et ludiques** pour sensibiliser les **enfants de 6 à 11 ans** au gaspillage alimentaire et apprendre en s'amusant avec différentes activités à faire en famille ou entre amis. Ces livrets sont disponibles en ligne et téléchargeables gratuitement sur le site : <https://www.toogoodtogo.com/fr/about-us/education-nextgen>.
- Cette initiative s'inscrit dans le cadre du nouveau **Hub Education** de Too Good To Go, une **plateforme numérique** accessible à tous pour s'informer et mieux comprendre le gaspillage alimentaire afin de le réduire au quotidien.
- Après le succès de **"Mon École Anti Gaspi"**, un programme lancé en 2022 et utilisé dans plus de 4 000 écoles primaires auprès des enseignants du péri-scolaire, Too Good To Go développe ce nouvel outil pour que les parents puissent sensibiliser les générations d'aujourd'hui et de demain.

[Paris, 24 juin 2025] - **Too Good To Go**, leader mondial de la lutte contre le gaspillage alimentaire, déploie en France et dans le monde, son nouveau projet éducatif *Too Good To Go Next Gen*. Destiné aux enfants de 6 à 11 ans, ce programme propose des ressources pédagogiques gratuites et ludiques pour comprendre les enjeux du gaspillage alimentaire et adopter des gestes simples pour y remédier. Disponible en téléchargement gratuitement sur le [site web](#), *Too Good To Go Next Gen* met à disposition des parents et encadrants, des outils concrets pour aborder ce sujet de manière interactive et engageante.

Un programme pour éveiller les consciences dès le plus jeune âge

En France, les foyers sont responsables de 40 %* du gaspillage alimentaire, soit 24** kg de nourriture encore consommable jetés par personne chaque année – une perte financière estimée à 157** € par foyer. Les familles sont donc en première ligne pour faire évoluer les comportements et *Too Good To Go Next Gen* vise à leur donner les outils pour adopter de nouvelles habitudes de consommation plus durables.

* WWF 2021

** Eurostat 2024

Too Good To Go Next Gen s'appuie sur le succès de l'initiative "Mon École Anti Gaspi" lancée en 2022 en France, déployée dans plus de 4 000 écoles. Ce programme, très bien accueilli par les enseignants, a confirmé l'importance de proposer des ressources pédagogiques accessibles pour sensibiliser dès le plus jeune âge

Ce nouveau projet met à disposition, deux guides ludiques pour aider les enfants à comprendre le gaspillage alimentaire et passer à l'action. Il s'adresse donc principalement aux parents et aux encadrants :

- « [C'est quoi le gaspillage alimentaire ?](#) » : un premier livret qui explique l'origine du gaspillage alimentaire et son impact sur l'environnement. À travers des exemples concrets comme *la vie d'une pomme* ou *le parcours d'une banane*, les enfants découvrent toutes les étapes qu'un aliment parcourt avant d'arriver dans l'assiette – et ce qu'il se passe quand il est jeté.
- « [Comment éviter le gaspillage alimentaire ?](#) » : celui-ci propose des astuces concrètes et faciles à mettre en place au quotidien. Les enfants y apprennent des gestes simples et accessibles : cuisiner les restes avec des recettes malines comme des cookies anti-gaspi, ou encore faire repousser des légumes à partir de leurs épluchures. De quoi devenir de vrais héros du quotidien !

Ces deux ressources peuvent être utilisées à la maison, en vacances ou lors d'activités extrascolaires.

« *En tant que mère de deux enfants, je suis particulièrement sensible à l'importance de l'éducation à l'environnement dès le plus jeune âge. Avec le programme Next Gen, je suis fière que Too Good To Go s'engage à sensibiliser les jeunes générations au gaspillage alimentaire grâce à des outils concrets et ludiques. Leur transmettre les clés pour comprendre et agir, c'est renforcer notre impact à long terme et préparer un avenir plus durable.* » déclare Méleyne Rabot, Directrice Générale de Too Good To Go France..

Savoir pour mieux agir : l'ambition du Hub Education face au gaspillage alimentaire

Avec le lancement du site du Hub Education dans tous les pays dans lesquels elle est présente, Too Good To Go réaffirme sa volonté de toucher des publics encore plus variés et de leur donner les clés pour comprendre et agir face au gaspillage alimentaire pour aujourd'hui et pour demain.

Cette plateforme regroupe d'autres dispositifs pédagogiques complémentaires :

- **"Observez-Sentez-Goûtez"** : une initiative grand public qui encourage chacun à se fier à ses sens avant de jeter un produit dont la date de durabilité minimale est dépassée, afin de limiter le gaspillage lié à une mauvaise interprétation des dates. En France, ce pictogramme figure sur les emballages de plus de 90 marques partenaires en France et est imprimé sur 2 milliards de produits chaque année. Objectif : aider les consommateurs à moins jeter chez eux.
- **"Business Leaders of Tomorrow"** : une série d'études de cas développées avec les prestigieuses écoles de commerce, l'INSEAD et la Copenhagen Business School, pour inspirer les étudiants et futurs professionnels à intégrer les enjeux de durabilité dans leurs projets d'entreprise.

À PROPOS DE TOO GOOD TO GO

Too Good To Go est une entreprise à impact certifiée B Corp qui connecte utilisateurs et

professionnels afin de sauver des denrées alimentaires invendues et d'empêcher qu'elles ne soient gaspillées. Avec 120 millions d'utilisateurs et 180 000 partenaires actifs à travers 19 pays, Too Good To Go est aujourd'hui le leader mondial de l'anti gaspi.

Depuis son lancement en 2016, Too Good To Go a contribué à éviter le gaspillage de plus de 500 millions de repas, soit l'équivalent de plus de 1,3 million de tonnes de CO₂e dans l'atmosphère évitées. Selon le projet Drawdown (2020), la réduction du gaspillage alimentaire est la première mesure à prendre à son échelle pour contribuer à la lutte contre le changement climatique, en limitant la hausse des températures à 2°C d'ici 2100.