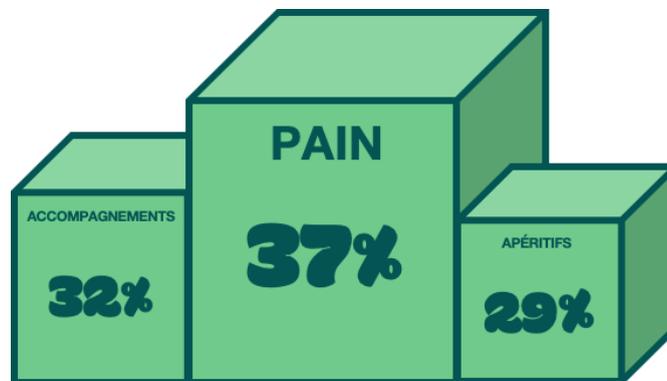




Fêtes de fin d'année et anti-gaspi : Too Good To Go présente le TOP 3 des aliments¹ les plus gaspillés et partage ses bons gestes et solutions pour y remédier

[Paris, le 3 décembre 2024] - Chaque année, une quantité importante de nourriture finit à la poubelle au moment des fêtes. Souvent par peur de manquer, **83% des repas sont préparés en quantité excessive par rapport au nombre de convives** et **3 kg de nourriture par ménage terminent à la poubelle selon l'Ademe²**. Pour sensibiliser les consommateurs à cette problématique, Too Good To Go présente le **Top 3 des aliments les plus gaspillés sur les tables de fêtes** et propose des astuces pour chaque aliment gaspillé du TOP 3 et des solutions disponibles sur l'application pour un Noël anti-gaspi et à petit prix.

LE PAIN, EN TÊTE DES ALIMENTS LES PLUS GASPILLÉS SUR LES TABLES DE FÊTES



Parmi les aliments les plus gaspillés au moment des fêtes, c'est le **pain qui arrive en tête avec 37%³**, suivi des **accompagnements** comme le riz, les pâtes et les pommes de terre, qui représentent **32%**. Les **apéritifs** comme les **toasts** et **verrines**, complètent ce classement (**29%**). Pourtant, **limiter le gaspillage alimentaire est plus simple qu'il n'y paraît**. Avec de **bons gestes** avant, pendant et après le repas, il est possible de profiter pleinement des fêtes tout en adoptant **une approche plus responsable et durable**.

¹ Étude YouGov pour Too Good To Go "Gaspillage alimentaire et fêtes de fin d'année" - Octobre 2023

² Étude ADEME "Les impacts environnementaux des fêtes de fin d'année" - Décembre 2022.

³ Étude YouGov pour Too Good To Go "Gaspillage alimentaire et fêtes de fin d'année" - Octobre 2023



LES BONS GESTES POUR LIMITER LE GASPILLAGE

AVANT LE REPAS : ON PLANIFIE ET ON S'ORGANISE

- **On planifie les portions.** Dans le cas du pain, $\frac{1}{4}$ de baguette par personne et par repas, une quantité suffisante pour ne pas manquer et ne pas gaspiller ! Il est toujours possible de minimiser les pertes avec quelques gestes simples : **ne pas couper son pain en tranche à l'avance**, cela permet de conserver sa fraîcheur et d'éviter qu'il ne sèche inutilement.
- **On dose le nombre de toasts.** Les toasts et amuses-bouches peuvent être préparés au fur et à mesure, selon l'appétit des convives.

PENDANT LE REPAS : ON ADAPTE LES PORTIONS

- **On se sert en petites quantités.** Cela permet de goûter à tout sans gaspiller et de garder la place pour profiter des fromages et desserts. Il est toujours possible de se resservir si un plat donne particulièrement envie !
- **On évite de tout disposer sur la table.** Le jour-j on pense aussi à ne pas poser toutes les verrines sur la table pour éviter qu'elles ne s'abîment si elles ne sont pas consommées.

APRÈS LE REPAS : ON DISTRIBUE À SES CONVIVES ET ON FAIT APPEL À SA CRÉATIVITÉ

- **On partage les restes.** On propose à ses convives d'emporter ce qu'ils ont apprécié : un geste à la fois convivial et anti-gaspi !
- **On retourne en cuisine.** Quant aux accompagnements qui restent, ils se prêteront parfaitement à des recettes créatives, comme un riz sauté ou un gratin. Pour tout ce qui ne pourra pas être consommé rapidement, il reste la congélation.
- **On fait de la pâtisserie avec du pain rassis.** Transformé en chapelure ou en miettes, le pain rassis peut devenir l'ingrédient phare d'un dessert ou d'une pâtisserie. Pourquoi ne pas l'incorporer dans une recette de cookies pour lui éviter la poubelle ?* (détail de la recette des cookies au pain rassis à découvrir en annexe).
- **On apprend à bien conserver le foie gras :** il suffit de le placer dans une boîte hermétique ou de l'envelopper dans du film alimentaire pour prévenir l'oxydation. Il doit être stocké dans la partie la plus froide du réfrigérateur et consommé dans les 3 à 4 jours. Pour une conservation plus longue, il est possible de le congeler en le coupant en tranches et en les plaçant dans des contenants adaptés à la congélation.



DES SOLUTIONS “PLAISIR” ET RESPONSABLES POUR ÉVITER LE GASPILLAGE

Pour encourager des fêtes plus responsables, Too Good To Go propose deux solutions à petit prix pour profiter et faire profiter ses proches tout en faisant un geste pour la planète :

- Des **Colis Anti-gaspi de Noël**, disponibles du **13 au 23 décembre** à **-50%** du prix initial. Composés de produits **secs et festifs** issus de marques partenaires telles que **Côte d’Or, Tetley, Emilie Noël, Clovis, Tony’s, Milka**...les colis sont à se faire livrer partout en France.



- Des **Paniers Surprise premiums** composés d'assortiments de produits frais d'exception (produits traiteurs, saumon, foie gras, fromage, etc), du **20 décembre au 10 janvier**, entre $\frac{1}{3}$ et **-50%** du prix initial. Ces paniers sont à récupérer auprès des commerçants partenaires et à consommer rapidement.

**LA RECETTES DES COOKIES AU PAIN RASSIS PAR TOO GOOD TO GO*

Les ingrédients :

- 160gr de pain rassis
- 200gr de pépites de chocolat
- 100gr de beurre
- 100gr de sucre
- 1 œuf
- Une pincée de sel



Les étapes de préparation

- Placez le pain sec dans un blender puis mixez-le jusqu'à obtention d'une fine poudre.
- Tamisez la poudre pour ne garder que les miettes les plus fines et mettez les gros morceaux de côté pour une autre recette (des croûtons par exemple).



- Faites fondre le beurre à la casserole ou au micro-ondes.
- Mélangez le beurre avec le sucre et l'œuf dans un bol.
- Petit à petit, versez la chapelure de pain et une pincée de sel en mélangeant régulièrement pour obtenir une pâte lisse et homogène.
- Incorporez les pépites de chocolat à la préparation.
- Formez des petites boules avec la pâte et déposez-les sur une feuille de papier sulfurisé.
- Enfourez à 180° pendant 9 à 11 minutes.

Et voilà, de délicieux cookies anti-gaspi à base de pain sec ! Pour qu'ils restent bien moelleux, vous pouvez les conserver dans une boîte hermétique en plastique ou en métal.

[Kit presse disponible ici](#)

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 100 millions d'utilisateurs et 170 000 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 350 millions de repas, soit l'équivalent de 891 000 tonnes de CO2e 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.