



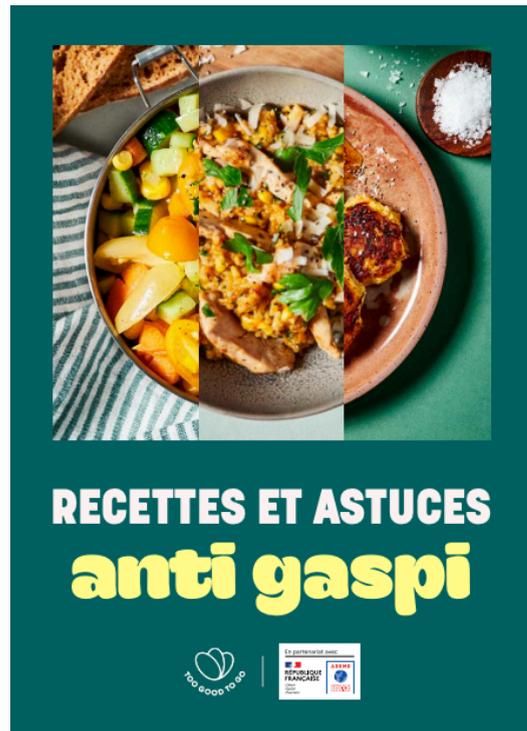
Too Good To Go et l'ADEME dévoilent un "guide anti-gaspi" inédit pour passer à l'action !

[Paris, le 12 novembre] - Le 16 novembre marque le coup d'envoi de la **Semaine Européenne de Réduction des Déchets (SERD)**, sur le thème de "**Manger mieux, gaspiller moins**". À cette occasion, **Too Good To Go et l'ADEME** s'engagent en co-construisant un **guide de recettes et astuces anti-gaspi téléchargeable gratuitement** pour sensibiliser l'ensemble des citoyens au gaspillage alimentaire à travers des gestes simples du quotidien.

UN DÉFI ENVIRONNEMENTAL À RELEVER ENSEMBLE

Coordonnée chaque année en France par l'ADEME (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie), la Semaine Européenne de Réduction des Déchets est un temps fort de mobilisation pour encourager les gestes en faveur de l'environnement. Pour cette édition 2024, l'accent est mis sur **l'alimentation, depuis la lutte anti-gaspi jusqu'à la valorisation des déchets alimentaires et leur retour au sol**. C'est dans cette dynamique que s'inscrit la collaboration entre Too Good To Go et l'ADEME, afin de transformer ces intentions en actions concrètes et durables.

En France, **25 % des émissions de gaz à effet de serre¹** proviennent de l'alimentation et chaque citoyen jette en moyenne **25 kilos de nourriture encore consommable par an²**, dont 7 kilos encore emballés. Cela équivaut à un repas jeté chaque semaine, pour un coût de **157 euros³** par personne chaque année. Un chiffre qui s'explique notamment par le contexte inflationniste actuel.



¹ Commissariat Général au Développement Durable, 2022

² Eurostat, *Les Déchets alimentaires en France et dans l'UE en 2021* (2023)

³ OpinionWay pour Sofinscope, *Les Français et le budget alimentation* (2023).



« Nous avons fait le choix de nous associer à un acteur incontournable comme l'ADEME pour impulser un véritable changement dans les habitudes de consommation des Français. Ce guide est un moyen concret d'accompagner chacun vers une démarche plus durable, en prouvant qu'il est possible de réduire l'impact de son alimentation tout en prenant plaisir à cuisiner. À travers des gestes simples, nous avons tous, individuellement, le pouvoir de jouer un rôle déterminant dans la préservation de notre environnement ! », **explique Méleyne Rabot, Directrice France Too Good To Go.**

DES DENRÉES DU QUOTIDIEN ENCORE TROP GASPILLÉES

En France, les fruits et légumes représentent **42 % du gaspillage alimentaire**⁴. Et plus précisément la salade, la carotte et la banane, qui sont les 3 fruits et légumes les plus gaspillés par les Français. Parmi d'autres exemples, nous jetons en moyenne **2,25 kg**⁵ de pain chaque année, soit l'équivalent de 9 baguettes ! À l'échelle nationale, cela représente **150 000** tonnes de pains⁶.

UN GUIDE PRATIQUE POUR ADOPTER DES GESTES SIMPLES AU JOUR LE JOUR

Pour découvrir les recettes et adopter toutes les bonnes pratiques anti-gaspi, ce format inédit est **accessible gratuitement** en téléchargement sur le site de [Too Good To Go](https://www.toogoodtogo.com) ou sur [l'Ademe.fr](https://www.ademe.fr). Des exemplaires sont également distribués sous forme de "ticket d'or" dans des paniers surprises et des colis anti-gaspi en partenariat avec Auchan, afin de toucher un large public et encourager des gestes responsables au plus grand nombre.

Parmi les astuces simples à adopter :

- **"Comment bien conserver sa courge"** qui figure parmi le légume fruitier le plus jeté et particulièrement après Halloween. Il faut toutefois souligner qu'il n'a pas une date de péremption ! Pour le conserver le plus longtemps possible, il faut le placer dans un lieu sec à température douce (15-20 °C) et ne pas le coller aux autres.
- **"Comment bien conserver son pain"** : l'envelopper dans un torchon et le conserver dans une pièce à température ambiante; le tissu évitera au pain de ramollir ou de dessécher trop vite.

Pour vous accompagner toute l'année, le guide propose **12 recettes anti-gaspi** pour valoriser au mieux tous les produits qui se trouvent dans la cuisine. À chaque saison son menu – entrée, plat, dessert – et son astuce anti-gaspi !

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

⁴ Étude YouGov pour Too Good To Go, avril 2021

⁵ ADEME 2016

⁶ ADEME 2016



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.

Kit presse disponible [ici](#)