

Écrit par le 3 avril 2025

Gaspillage alimentaire, le fléau des fêtes de fin d'année



D'après une étude de [Too Good To Go](#), l'application de lutte contre le gaspillage alimentaire, menée avec la société de sondages et d'études [Yougov](#), près de 8 Français sur 10 déclarent gaspiller pendant les fêtes de fin d'année.

Les fêtes de fin d'année riment souvent avec convivialité, et donc avec abondance, pas seulement en cadeaux, mais aussi en nourriture. Malgré l'inflation et la baisse du pouvoir d'achat, plus de 6 Français sur 10 (63%) déclarent acheter plus que d'habitude durant cette période, ce qui mène à un gaspillage plus conséquent que le reste de l'année.

Cette raison s'explique par le fait que les Français ont peur de manquer. Ce comportement se manifeste particulièrement (71%) chez les 18-34 ans. D'après l'étude, le pain est en tête des aliments les plus

Ecrit par le 3 avril 2025

gaspillés (37%), suivi de près par les accompagnements (32%) tels que le riz, les pâtes ou encore les pommes de terre. Les apéritifs composés entre autres de toasts et de verrines tiennent quant à eux la troisième place. Ces derniers étant particulièrement gaspillés pour 36% des 18-24 ans (contre 29% en moyenne). D'autres aliments consommés durant les fêtes tels que les desserts, la viande, les sauces, et les sucreries, se révèlent également être gaspillés.

Pour palier ce problème, Too good to go propose cinq solutions simples, qui sont d'ailleurs connues de 97% des sondés : congeler ses restes, donner le surplus de denrées non consommées (à la famille, amis, etc), utiliser des recettes anti-gaspi pour réutiliser ses restes, ranger et vérifier son frigidaire plus fréquemment après les fêtes, ou encore faire un planning des repas.

V.A.

L'antigaspi plébiscité par plus de 8 français sur 10

Selon la dernière étude Too Good To Go & Yougov, les Français s'organisent mieux et planifient plus pour moins gaspiller et faire face à l'inflation. Une véritable illustration d'un changement de consommation durable.

À la veille de la rentrée, si les vacances sont bel et bien derrière nous, l'inflation n'a quant à elle pas plié bagage. Les Français ont, pour y faire face, adopté de nouveaux modes de consommation, qui se sont installés dans leur quotidien : batch cooking, attention portée aux promotions, réutilisation des restes... Pour mieux mesurer l'étendue de ce phénomène et la place de l'anti gaspi dans ces nouvelles habitudes, Too Good To Go a interrogé les consommateurs. L'étude Yougov pour Too Good To Go révèle notamment que plus de 8 Français sur 10 ont adopté des comportements anti gaspi pour faire face à l'inflation.

Avec une augmentation des prix de 17% pour un panier moyen de courses en grandes surfaces au premier semestre 2023, l'inflation n'a pas épargné le portefeuille des Français. Ce contexte économique a des conséquences directes sur les comportements de consommation de ceux-ci, alors que la consommation des biens alimentaires a diminué de 10% entre décembre 2021 et juin 2023 selon l'INSEE. Or, d'après plusieurs acteurs de l'alimentaire, il est peu probable que les prix retrouvent leur niveau pré-inflation. Une situation qui pourrait bien chambouler les habitudes des Français sur le long terme.

Lucie Basch, cofondatrice de Too Good To Go : *"Si plus de 8 Français sur 10 ont adopté l'anti gaspi pour faire face à l'inflation, c'est bel et bien qu'une nouvelle ère de consommation des ménages s'est ouverte*

Ecrit par le 3 avril 2025

avec ce contexte. L'adoption de réflexes anti gaspi s'inscrit de façon pérenne dans le quotidien des ménages, des jeunes comme des plus âgés. C'est d'ailleurs ce que l'on observe chez Too Good To Go, avec une hausse de 30% des utilisateurs et des commerçants en l'espace d'un an. L'anti gaspi n'est donc pas un effet de mode mais bien un changement de comportement durable, et on ne peut que s'en réjouir ! Chez Too Good To Go, nous sommes prêts à accompagner professionnels et consommateurs dans cette voie, pour adopter ensemble un mode de consommation plus durable".

Ecrit par le 3 avril 2025

INFLATION : L'ANTI GASPI, UNE SOLUTION DURABLE PLÉBISCITÉE PAR LES FRANÇAIS

Plus de 8 Français sur 10

ont adopté des comportements anti gaspi pour faire face à l'inflation



Les Français s'organisent mieux et planifient plus pour moins gaspiller et faire face à l'inflation : top 3 des nouveaux comportements

40% ADOPTER LA LISTE DES COURSES

36% RÉUTILISER LES RESTES

35% FAIRE ATTENTION AUX DATES DE CONSOMMATION



Près d'1 Français sur 2

prépare plus son repas du midi

77% des Français



souhaiteraient plus de produits anti gaspi à petit prix chez les enseignes



Source : étude Yougov X Too Good To Go, juillet 2023

Ecrit par le 3 avril 2025

Plus de planification et plus d'organisation pour moins de gaspillage : le combo des Français pour faire face à l'inflation

Alors que, selon l'Ademe, le coût du gaspillage alimentaire équivaut à plus de 430 € par an par famille, en France sont encore gaspillées chaque année plus de 10 millions de tonnes de nourriture.

L'étude Yougov X Too Good To Go révèle que les consommateurs Français ont bel et bien multiplié les changements de consommation : plus de 8 Français sur 10 (83%) ont ainsi adopté des comportements anti gaspi au cours de ces 12 derniers mois pour faire face à l'inflation et avec pour certains d'entre eux l'envie de faire rimer économies et écologie.

En comprenant l'opportunité économique de l'antigaspi, les Français ont notamment commencé à :

- **planifier davantage leurs repas**, pour 53% d'entre eux
 - Cette tendance se traduit également par l'émergence du batch cooking depuis plusieurs mois, qui consiste à prévoir et cuisiner ses repas en une fois pour toute la semaine.
- **préparer une liste de courses** détaillée avant d'aller en courses, pour 40% d'entre eux
 - Une astuce qui évite les achats impulsifs et fait économiser en n'achetant que l'essentiel une fois dans les allées du magasin.
- **réutiliser les restes de repas** pour en préparer de nouveaux, pour 36% d'entre eux
 - Avec 29kg de nourriture jetée par an par les français dont 7kg de produits toujours emballés, c'est de nombreuses idées de recettes créatives qui partent à la poubelle !
- **surveiller attentivement les dates de péremption** des aliments pour les consommer en priorité pour 35% d'entre eux
 - Alors qu'on estime que 20% du gaspillage alimentaire dans les foyers est lié à une mauvaise compréhension des dates, y porter une plus grande attention permettrait d'économiser jusqu'à 100€ par an.
- **sauver des paniers Too Good To Go**
 - Depuis le début de l'inflation, Too Good To Go a observé une augmentation de 30% du nombre d'utilisateurs et de commerçants. C'est aujourd'hui 1 Français sur 4 qui a l'application.
 - En sauvant un panier par semaine sur l'application Too Good To Go, un utilisateur peut en moyenne économiser plus de 500€ par an sur son budget alimentaire.

Alors que ces nouvelles pratiques se répandent, des nuances sont à noter selon les types de consommateurs. Les étudiants, toujours dans l'art de l'ingéniosité, optent davantage pour la réutilisation des restes (46%). De leur côté, les retraités préfèrent élaborer des listes de courses (49%), tout comme les parents qui prennent ce virage, bien que de façon légèrement moins importante (39%). Vient ensuite la réduction des repas pris à l'extérieur, tout juste derrière.

La « gamelle » du midi fait son grand retour chez les Français

Cette logique de planification des repas observée plus haut se retrouve également dans un changement

Ecrit par le 3 avril 2025

de comportement des Français vis-à-vis de leur repas du midi. La “gamelle” du midi semble ainsi être revenue au goût du jour : plus d’un Français sur deux (53%) anticipe son repas du lendemain midi lorsqu’il prépare son repas du soir, tandis que 64% déclarent avoir réduit la fréquentation des restaurants pour des solutions moins coûteuses.

Face à ces résultats, Too Good To Go a d’ailleurs décidé de lancer une campagne de rentrée visant à encourager l’adoption de ce nouveau comportement vertueux. Too Good To Go y invite les Français à intégrer les réflexes anti gaspi dans la préparation des repas du midi, ou même à profiter d’occasions de se régaler à moindre coût, en optant pour des repas anti gaspi via son application. Ces contenus de sensibilisation seront visibles sur l’ensemble de ses réseaux sociaux et sur son blog. Pour soutenir ses utilisateurs dans cette démarche, Too Good To Go organise également un concours de grande envergure, leur permettant de remporter un an de paniers surprises.

Les Français toujours plus à la recherche de bons plans en magasin

Alors que les volumes d’achat alimentaires ont eu tendance à baisser depuis le début de l’année, l’anti gaspi pourrait être une opportunité pour les magasins pour continuer à répondre aux attentes des consommateurs.

Ils sont en effet 77%, soit plus de 3 Français sur 4, à souhaiter plus de produits anti gaspi à petit prix chez les enseignes, tandis que 20% d’entre eux seraient prêts à faire un déplacement uniquement pour une promotion. Un souhait qui s’inscrit dans une démarche de recherche de nouvelles solutions pour réduire le gaspillage alimentaire dans laquelle se trouvent 68% des Français.

Ces résultats confirment l’ambition de Too Good To Go, qui avec plus de 40 000 commerces partenaires à travers la France, 15 millions d’utilisateurs et 55 millions de repas sauvés avec eux, a pour vocation d’accompagner toujours plus de professionnels et de particuliers dans la réduction du gaspillage alimentaire dans leur quotidien. Présente dans 17 pays, Too Good To Go vient de célébrer plus de 250 millions de repas sauvés dans le monde.

Les 3 infos à retenir :

- **Les Français planifient plus leur repas et anticipent en particulier celui du midi (53%)**
- **L’anti gaspi est ancré dans leur quotidien : ils sont plus d’1 tiers à faire attention aux dates**
- **Plus de 3 sur 4 d’entre eux souhaitent davantage de produits anti gaspi à petit prix chez les enseignes**

Étude Yougov X Too Good To Go “Changements des habitudes de consommation”. Enquête réalisée sur 1020 personnes représentatives de la population nationale française âgée de 18 ans et plus. Le sondage a

Écrit par le 3 avril 2025

été effectué en ligne, sur le panel propriétaire YouGov France du 18 au 20 juillet 2023.

Ducros et Vahiné s'allient à Too good to go pour sauver les invendus des fêtes



Après le groupe Blachère, c'est au tour des marques **Vahiné** et **Ducros**, du groupe agroalimentaire McCormick, de s'associer à l'application anti-gaspillage **Too good to go** afin de sauver près de 20 000 produits alimentaires après les fêtes.

800 paniers sont d'ores et déjà disponibles sur le site de Too good to go à un tarif réduit. Ils pourront être collectés le vendredi 13 entre 16h et 20h et le samedi 14 janvier entre 9h et 15h à l'usine Ducros à

Ecrit par le 3 avril 2025

Monteux. L'objectif est d'éviter à près de 20 000 produits, qui étaient destinés aux fêtes de fin d'année, d'être détruits. « Si l'opération est un succès, nous aimerions la renouveler chaque année », déclare [Arnaud Ronssin](#), directeur commercial de McCormick.

Cette alliance entre le groupe agroalimentaire et l'application anti-gaspillage est en adéquation avec les engagements RSE (Responsabilité sociétale des entreprises) de ce premier. « Le partenariat avec McCormick et ses deux marques emblématiques Ducros et Vahiné, que les Français utilisent quotidiennement, semblait évident, explique [Sarah Chouraqui](#), directrice générale de Too good to go. Nous sommes très heureux de lancer cette opération qui permettra de faire découvrir la large gamme de produits des deux marques. »

Les paniers

Les paniers Ducros sont composés du poivre noir classique, le produit le plus vendu de la marque, avec son nouveau moulin et son système de réglage à trois niveaux, ainsi que d'autres produits tels que des herbes, des épices, mais aussi des produits de la cuisine thaïlandaise.

Les paniers Vahiné, quant à eux, sont composés d'une gousse de vanille, la poudre d'amandes, indispensable en cette période de galette des rois, mais aussi d'un assortiment surprise d'une dizaine de produits pour réaliser de nombreux desserts à la maison.

Le prix d'un panier est de 9,99€, soit environ un tiers du prix de vente constaté en magasin pour tous les produits d'un panier cumulés. Les consommateurs auront également des fiches recettes et un bon de réduction de 1,50€ pour leurs prochains achats en magasin dans leur panier.

V.A.

Blachère s'associe à Too good to go pour lutter contre le gaspillage

Ecrit par le 3 avril 2025



Le groupe de restauration snacking [Blachère](#) signe un partenariat avec l'application anti-gaspillage [Too good to go](#). Plus de 90% des enseignes [Marie Blachère](#), [Provenc'halles](#) et [Mangeons Frais](#) proposent désormais des paniers sur l'application. L'objectif de cette collaboration est de sauver 1 million de repas par an dans les trois enseignes, et à terme, d'atteindre zéro gaspillage alimentaire en magasin.

[Le groupe Blachère, dont le siège est basé à Châteaurenard](#), avait déjà mis quelques actions en place afin de participer à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Ses enseignes faisaient notamment des réductions de -50% sur la plupart de leurs produits durant les 30 minutes avant leur fermeture chaque jour.

Ce partenariat avec Too good to go prouve l'investissement du groupe Blachère dans cette cause. Désormais, près de 870 points de vente, dont 710 boulangeries Marie Blachère et 160 magasins de fruits et légumes Provenc'halles et Mangeons Frais proposent des paniers qui sont à commander sur l'application et à venir récupérer en boutique. Pour le moment, seulement 90% des enseignes du groupe y participent mais l'objectif à terme est d'atteindre les 100%. « La réduction du gaspillage alimentaire ne

Ecrit par le 3 avril 2025

peut se faire sans les grands acteurs de l'industrie alimentaire et nous sommes très heureux que le Groupe Blachère rejoigne Too Good To Go », affirme [Sarah Chouraqui](#), directrice générale de l'application.

Ainsi, les utilisateurs de l'application Too good to go pourront trouver des paniers mixtes à 5€ et à 9€ (au lieu de 15€ et 27€) dans les boulangeries Marie Blachère, ainsi que des paniers de fruits et légumes à 4,99€ (au lieu de 15€) dans les magasins Mangeons Frais et Provenç'halles.

V.A.