

# Petites infos croustillantes 2025

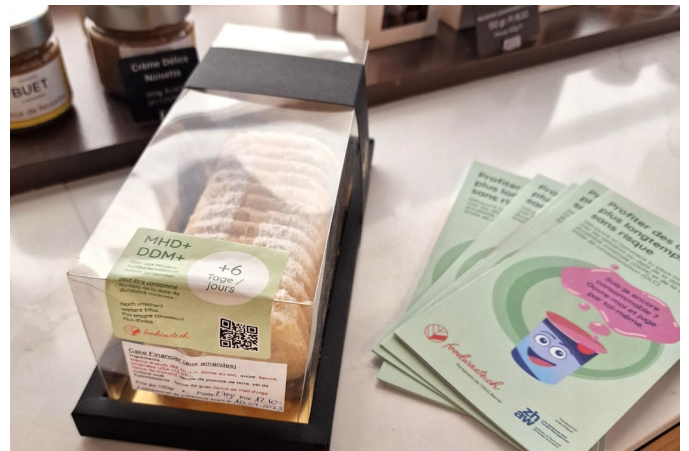
Nous faisons le point : ici en bref, dans le rapport annuel (en allemand, disponible sur [www.foodwaste.ch/jahresbericht](http://www.foodwaste.ch/jahresbericht)) de manière détaillée. Nous vous remercions sincèrement pour votre soutien actif, que ce soit en tant que Foodsaver, collaborateur temporaire, partenaire de projet et de financement, donateur, client et, bien sûr, membre. Nous adressons des remerciements particuliers à l'OGG Bern et à SEEDLING pour leur généreux soutien financier à long terme.



Rapport annuel  
(en allemand)

## De plus en plus de magasins vendent des denrées alimentaires à durée de conservation prolongée

Avec le projet « Vente de denrées alimentaires à durée de conservation prolongée », foodwaste.ch aide les magasins de toute la Suisse à vendre des denrées alimentaires dont la date de péremption est dépassée. Cette année, plus de 200 kits de démarrage ont été distribués à des magasins. Les cantons du Jura, de Genève et du Valais sont devenus également partenaires du projet ce qui porte à 17 le nombre total de cantons soutenant le projet et 300 personnes intéressées ont participé à des webinaires sur la prolongation de la vente. La demande augmente sensiblement.



## 20 banquets avec des aliments sauvés

Les 20 Banquets-Foodsave organisés de Bâle à Genève se sont déroulés dans une ambiance joyeuse et conviviale. foodwaste.ch gère le centre de coordination des Banquets-Foodsave. Avec de délicieux amuse-bouches et des menus surprenants à base d'aliments sauvés, les équipes locales ont envoyé un signal fort contre le gaspillage alimentaire, au-delà des frontières linguistiques, et ont créé un espace de rencontre et de plaisir conscient. À Mannheim (Allemagne), un Banquet-Foodsave a eu lieu pour la première fois en dehors de la Suisse.



## Conférences stimulantes et ateliers créatifs

Au cours de présentations et d'ateliers, différents groupes ont acquis des connaissances utiles sur le gaspillage alimentaire. 11 événements culinaires organisés dans le cadre du projet « Cuisine Zéro Gaspi' » ont également permis de mettre ces connaissances en pratique : des étudiants, des équipes de travail et d'autres personnes intéressées ont appris comment réduire le gaspillage alimentaire en conservant les aliments ou en valorisant les restes. Ils ont également pu créer de délicieux menus à partir d'aliments restants lors d'un Défi Cuisine Zéro Gaspi'.

## 5'240 personnes ont visité les expositions

15 expositions et stands organisés par foodwaste.ch ont permis de sensibiliser la population au thème du gaspillage alimentaire. Environ 5'240 personnes, dont la moitié étaient des élèves, ont appris de manière ludique comment lutter contre le gaspillage alimentaire à la maison et ce que signifient les dates de péremption.

## Un site web relooké

À la fin de l'année, le site web foodwaste.ch a été mis en ligne avec un nouveau design. Outre des informations sur l'organisation et les différentes offres, il constitue également une plateforme d'in-

formation riche. Depuis sa refonte, les visiteurs sont guidés de manière plus structurée à travers les contenus et le nouveau design reflète l'idée d'une économie alimentaire agréable. De plus, des fonctions telles que la recherche d'aliments (« Vérifiez la durée de conservation ! ») ou la liste des organisations d'économie alimentaire en Suisse (sous « Réseau ») ont été optimisées.

## Nouveaux projets

En 2026, les projets « foodwaste.ch TV » (vidéos informatives sur le thème du gaspillage alimentaire) et « foodwaste.ch fait école » (matériel pédagogique et formations continues pour les enseignants) devraient continuer à prendre de l'ampleur. Lancés respectivement en 2024 et 2025, ces deux projets étaient jusqu'à présent en phase pilote. En outre, en collaboration avec United Against Waste, les bases d'une semaine nationale contre le gaspillage alimentaire ont été posées en 2025. Celle-ci se tiendra pour la première fois du 12 au 20 septembre 2026 sous le slogan « mach mehr draus » (en français : « Fais-en plus »). L'objectif est de rassembler les entreprises, les autorités, les ONG et les consommateurs et de renforcer le mouvement en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire.



à toi  
de  
jouer !

Ensemble contre le  
gaspillage alimentaire