

## Re-confinement :

Save Eat, l'application anti-gaspi, accompagne les consommateurs pour préparer les recettes et la décoration de Noël

D'après l'étude de consommation sur la Covid-19, réalisée par Accenture, suite au premier confinement, limiter le gaspillage alimentaire est devenu une priorité pour 68% des consommateurs interrogés.

A l'heure d'un re-confinement, Save Eat accompagne les consommateurs pour préparer un Noël anti-gaspi : recettes, astuces et upcycling sont au programme.

### Recettes, astuces et upcycling: les éléments pour préparer Noël magic et anti-gaspi malgré le re-confinement

Comme lors du premier confinement, il faut trouver des activités pour occuper les week-ends, seul, en couple ou en famille. Save Eat a la solution : préparer le menu et la décoration de Noël. La startup engagée dans la **sensibilisation des consommateurs au gaspillage alimentaire** propose une liste d'ingrédients et d'emballages à collecter dès maintenant pour préparer Noël.

*“La cuisine anti-gaspi n'est pas une cuisine triste et démodée, au contraire ! Save Eat propose des recettes gourmandes et festives, qui permettent d'utiliser les ingrédients dans leur intégralité ou de donner une seconde vie à un reste.” - précise Isaure, ingénieur agro-alimentaire et co-fondatrice de Save Eat.*

Alors qu'il s'agisse d'une **nécessité économique** ou d'une **prise de conscience écologique**, la cuisine anti-gaspi a toute sa place dans les menus de Noël en 2020.

### Rien ne se perd, tout se transforme



La liste des ingrédients et emballages à garder dès maintenant :

- le pain rassis** pour réaliser des sablés ou une bûche de Noël.
- les fanes** des carottes ou des radis pour en faire un délicieux pesto à la noisette. Il sera parfait pour réaliser un sapin feuilleté pour l'apéro du réveillon.
- les troncs de brocoli** pour cuisiner un guacamole original.
- les peaux de clémentines et d'oranges** pour en faire des bougies ou les faire sécher pour décorer les paquets cadeaux.
- les bocal**s pour offrir un kit de recette. Save Eat propose la recette de muffins à la peau de bananes ou muffins de pains rassis.
- les briques de lait et feuilles de clémentines** pour réaliser une couronne de Noël.
- les pots de yaourts** pour en faire un calendrier de l'avent.

Virginie, 34 ans, maman de 2 enfants, témoigne : *“Pendant le premier confinement, l’application Save Eat m’a aidée au quotidien à transformer les restes délicieusement. Les enfants n’avaient plus l’impression de manger des restes et les assiettes étaient vides en fin de repas ! Je vais suivre sans hésiter les conseils de Save Eat pour préparer Noël”*



Crédits : Paul Robéin

Les fondatrices, Isaure et Dorothée, partageront les tutos sur le compte **Instagram** de Save Eat. Toutes les recettes anti-gaspi sont disponibles sur l’application gratuite **Save Eat**, accessible sur [www.saveeat.co](http://www.saveeat.co).

## A propos

A l’origine, **deux jeunes ingénieures**, Isaure Tsassis et Dorothée Bessière, passionnées par l’innovation, le design thinking et le zéro-déchet. **En 2018, elles lancent l’application Save Eat** pour **partager au plus grand nombre leur savoir en matière de solutions anti-gaspillage alimentaire**.

L’engouement autour de l’application les amène naturellement à proposer **en 2019 des animations aux entreprises soucieuses de leur responsabilité**.

Depuis, les fondatrices sont devenues **expertes sur le sujet du gaspillage alimentaire**, notamment en ce qui concerne la conservation et la transformation des ingrédients afin d’en tirer le maximum et ne plus jeter une miette. Elles ont également acquis une **connaissance pointue des attentes des consommateurs** grâce à l’écoute et l’analyse de la **communauté de 80 000 consommateurs** qu’elles fédèrent. Cela leur permet d’imaginer des solutions adaptées pour répondre aux besoins des consommateurs et lutter contre le gaspillage alimentaire.

Aujourd’hui, Save Eat a pour ambition d’être le **partenaire de choix** des entreprises souhaitant s’engager dans la **sensibilisation au gaspillage alimentaire du côté de la fourchette**.

Application disponible gratuitement sur : [www.saveeat.co](http://www.saveeat.co)

Astuces disponibles sur : [le blog](#), [Instagram](#), [Facebook](#)

## Contacts presse

### Dorothée BESSIERE

Co-fondatrice de Save Eat

06 31 82 76 76

[dorothee@saveeat.co](mailto:dorothee@saveeat.co)

### Isaure TSASSIS

Co-fondatrice de Save Eat

06 72 77 29 31

[isaure@saveeat.co](mailto:isaure@saveeat.co)