

Re-confinement & Semaine Européenne de Réduction des Déchets

Save Eat donne aux entreprises l'opportunité de mettre leurs collaborateurs à la cuisine anti-gaspi pendant le re-confinement

A l'occasion de la **Semaine Européenne de Réduction des Déchets (SERD)**, les entreprises tentent de répondre aux attentes de leurs collaborateurs, plus que jamais en quête de bien-être et de sens au travail, mais aussi d'engagement RSE de la part de leur entreprise.

Toutefois, en cette période de crise sanitaire, les entreprises se heurtent à de grandes difficultés : pandémie, télétravail, **re-confinement et gestes barrières sont autant de facteurs qui ne leur facilitent pas l'organisation des événements ou animations de sensibilisation demandés par leurs collaborateurs.**

Malgré le re-confinement, la startup Save Eat, engagée dans la **sensibilisation des consommateurs au gaspillage alimentaire**, entend bien relever le défi et **mettre les salariés en cuisine grâce à des ateliers de cuisine à distance, via diverses plateformes.**



Comment organiser des animations zéro-déchet en plein re-confinement ?

En proposant aux entreprises d'organiser pour leurs collaborateurs des **ateliers de cuisine anti-gaspi en visio**. Ainsi, chacun peut suivre, de sa propre cuisine, les recettes ou le menu anti-gaspi proposés par les fondatrices de Save Eat, Isaure Tsassis et Dorothee Bessière. « Cette année, la SERD se déroule en plein confinement, il est donc impossible de nous déplacer dans les entreprises pour proposer nos animations de sensibilisation au gaspillage alimentaire. C'est pourquoi, nous avons décidé de **proposer un nouveau format aux entreprises, en phase avec les nouvelles mesures sanitaires** et testé de surcroît pendant le premier confinement" précise Isaure.

En 2020, malgré le confinement et le télétravail, elles ont animé une quinzaine d'interventions en entreprises. Il faut dire que les entreprises qui cherchent à avoir un impact positif sur la société et sur leurs salariés ne manquent pas. Nombreuses sont celles qui ont intégrées de nouveaux objectifs dans leur business model : lutte contre le gaspillage alimentaire, réduction de l'empreinte carbone, insertion professionnelle... Et c'est d'autant plus vrai depuis le premier confinement. En effet, **68 % des marques intègrent désormais les enjeux environnementaux, sociétaux et sociaux dans la majorité de leurs décisions** (Union des Marques, octobre 2020). Ainsi, la start-up Save Eat y répond en permettant aux entreprises, de tous secteurs, de **sensibiliser de façon ludique leurs collaborateurs au gaspillage alimentaire**. Qu'elles se déroulent **dans les entreprises, ou depuis peu, directement dans les cuisines de leurs salariés**, les animations rencontrent toujours un franc succès.

Sébastien Gaffori, Innovation Leader chez Accor en parle :

“ Isaure et Dorothee avec professionnalisme, créativité, passion et détermination arrivent à transmettre ces bonnes pratiques si importantes du bien manger, consommer responsable, ne pas gaspiller de manière ludique, efficace et toujours dans la bonne humeur. Leur atelier Save Eat, sans surprise, a rencontré un franc succès pour le plaisir des papilles et pour cette bonne action qu'est la sensibilisation à l'anti-gaspillage ”.

Marie Condy, chargée de RSE chez Jacquet Brossard, ajoute :

“ Un petit temps entre collègues, différent de d’habitude. Plus motivés que jamais, nous repartons avec des idées et astuces culinaires malines, savoureuses et inédites plein la tête ”.

Par ailleurs, la startup a développé une **application mobile gratuite**, permettant à l’ensemble des participants de retrouver **une centaine de recettes anti-gaspi**. “Pesto de fanes, gâteau de pain rassis aux légumes, cannellonis de verts de poireaux ou muffins à la peau de banane ; de quoi se faire plaisir en faisant un geste pour la planète. La combinaison gagnante !” précise Dorothée.



Tous les ingrédients sont donc réunis pour cuisiner entre collègues, à distance, mais pas sans ambiance !

De nombreuses entreprises ont déjà réservé leur soirée zéro-déchet, bien décidées à profiter de la Semaine Européenne de Réduction des Déchets malgré le re-confinement. Au vu du succès de cette opération, **la startup envisage de prolonger les ateliers de cuisine en visio jusqu’à la fin de l’année afin de partager ses recettes anti-gaspi pour Noël.**

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.**

Contacts presse

Isaure TSASSIS
+33 (0)6 72 77 29 31
isaure@saveeat.co

Dorothée BESSIERE
+33 (0)6 31 82 76 76
dorothee@saveeat.co