

SAVE EAT OU L'ANTI GASPILLAGE FACILITÉ GRÂCE À LA GESTION DE SON FRIGO ET DES DATES DE PÉREMPTION EN UN CLIC !



Paris, le 11 février 2021. En France, pas moins de 10 millions de tonnes de produits encore consommables sont jetés chaque année, près d'1/3 par les consommateurs : 30 kg par habitant, dont 7 kg qui n'auront jamais été déballés ! La prise de conscience est de plus en plus forte et chacun essaie d'apporter sa pierre à l'édifice pour minimiser son impact sur la planète. Mais il est parfois difficile de savoir quel geste adopter au quotidien. C'est à cela qu'ont décidé de s'attaquer Dorothée Bessière et Isaure Tsassis, deux jeunes ingénieures, qui ont fait du gaspillage alimentaire leur bataille. Elles ont ainsi lancé en 2016 l'application Save Eat : un outil intuitif et ludique pour ne plus oublier de produits dans son frigo ou ses placards ! Aujourd'hui, elles font évoluer l'application qui devient une plateforme accessible directement via leur site internet.

"Rien ne se perd, rien ne se crée, tout se transforme !". Telle est la devise de Dorothée et Isaure qui ont choisi de mettre à profit leur expertise sur le sujet du **gaspillage** afin de faire prendre conscience aux consommateurs que leurs achats ont un réel **impact sur l'environnement**. Une baguette jetée revient à 150 litres d'eau gaspillée, de quoi nous ouvrir les yeux quant à l'importance de chaque déchet.

"Nous souhaitons mettre en avant la bonne conservation et l'utilisation optimale des ingrédients afin d'en tirer le maximum et ne plus jeter une miette. Et pour cela, les dates de péremption jouent un rôle primordial car nombreuses sont les personnes qui ne sont pas attentives et gaspillent en oubliant certains produits au fond de leurs placards ou réfrigérateur ! Il nous fallait trouver une manière intuitive d'aider les consommateurs dans la gestion de leur stock" déclare Isaure Tsassis, co-fondatrice de Save Eat.

Save Eat : gérer son frigo et ses placards en quelques clics !

Au moment de faire les courses, on pense souvent sur le long terme, avec des produits que l'on utilisera dans le futur ... et qui au final terminent **cachés, et dans la poubelle passée la date de péremption** ! Un gâchis énorme qui pourrait être évité en faisant **plus attention à ces dates**. Mais comment **s'en rappeler**, et surtout, **trouver des recettes** pour tout utiliser et ainsi éviter le gaspillage ? C'est la solution qu'offre la plateforme **Save Eat** !

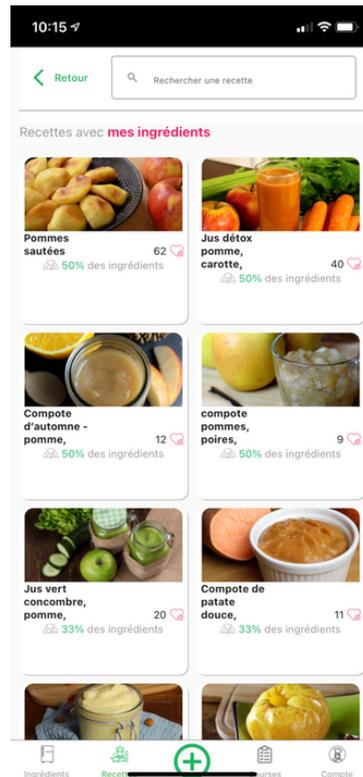
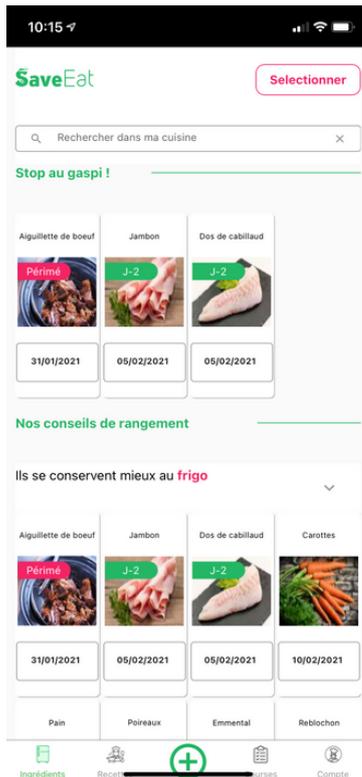
Grâce à la plateforme, les consommateurs peuvent en quelques clics scanner les produits qu'ils viennent d'acheter, ou les rentrer directement à la main pour les produits frais. A l'approche de la date de péremption, une alerte rappellera à l'utilisateur de consommer ce produit, et des recettes lui seront proposées pour lui donner des idées pour le cuisiner.

Save Eat calcule directement le **pourcentage de produits disponibles en cuisine** pour réaliser ces recettes et ainsi **s'adapter au mieux aux ressources disponibles**.

Le but : utiliser le **maximum** de produits à disposition et éviter de jeter ceux à dates courtes.

Une recette qui porte ses fruits

Il y a **3 ans** tout juste naissait Save Eat, une application dans l'air du temps pour permettre à tous les consommateurs de **mieux gérer leur frigo et leurs placards**.



"Tout le monde n'a pas le réflexe de vérifier les dates de péremption, et de nombreux produits terminent à la poubelle par mégarde. Ils nous semblait important de proposer un outil pratique pour éviter de gaspiller" explique Dorothee Bessière, co-fondatrice de la plateforme Save Eat

Plus concrètement, la plateforme Save Eat permet de :

- Bénéficier de conseils de conservation
- Bénéficier de rappels de dates de péremption
- Découvrir les recettes personnalisées au contenu de sa cuisine et de saison
- Découvrir des recettes classées par thème pour varier les plaisirs : sweet moment, intox ou detox ou encore Wake Up Happy. Save Eat regorge d'idées pour pimenter sa cuisine !
- Ajouter des recettes à ses favoris
- Créer des listes de courses

Utilisable sur **smartphone, tablette ou ordinateur**, Save Eat s'empporte partout et prodigue de nombreux conseils à travers ses **réseaux sociaux** et son **blog**.

Toujours à l'affût des retours d'expériences utilisateurs, les deux jeunes entrepreneuses ont travaillé pendant de longs mois afin d'offrir une **nouvelle plateforme plus intuitive, plus rapide**, avec plus de recettes anti-gaspi, et offrant **des résultats plus fiables**. Avec déjà plus de **50 000 utilisateurs** de la plateforme, Save Eat ambitionne aujourd'hui de **donner de nouvelles habitudes aux consommateurs** et de **limiter le gaspillage alimentaire**.

Rendez-vous sur ce lien pour profiter des services Save Eat : <https://antigaspi.saveeat.co/#/login>

A propos de Save Eat :

Lancée en 2018 par deux jeunes ingénieures, Isaure Tsassis et Dorothee Bessière, passionnées par l'innovation, le design thinking et le zéro-déchet, Save Eat offre des solutions pour les particuliers et les entreprises. D'un côté via une plateforme gratuite qui permet de partager au plus grand nombre leur savoir en matière de solutions anti-gaspillage alimentaire. De l'autre, et cela depuis 2019, via des animations destinées aux entreprises soucieuses de leur responsabilité sociétale et environnementale. 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 : Impulse Communication

Amélie Dupire

06 40 19 59 65

amelie@impulse-communication.fr

Marie Legrand

06 09 88 62 27

marie@impulse-communication.fr