

SaveEat

Dossier de presse



Sommaire

Save Eat : la startup qui permet de cuisiner sans gaspiller

3

Un duo d'ingénieures engagées dans l'anti-gaspi

4

Les solutions de Save Eat

L'outil anti-gaspi dans notre cuisine

5

Les animations anti-gaspi en entreprise

8

Les partenariats stratégiques

10

Les chiffres clés

11

Les prochaines étapes

12

Save Eat : la startup qui permet de cuisiner sans gaspiller

Un constat alarmant

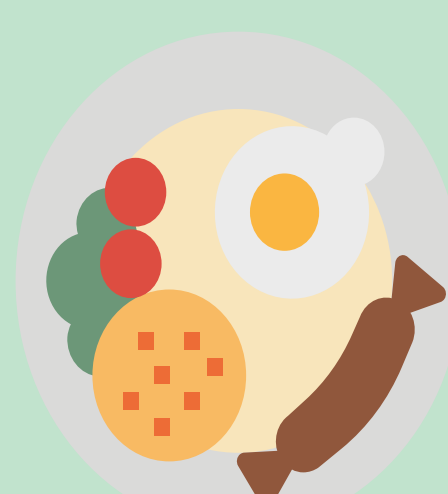
Impossible aujourd'hui d'ignorer les chiffres effarants du gaspillage alimentaire. S'il était un pays, il serait le **3e plus gros pollueur au monde**, du fait de l'énergie requise pour produire, conserver, emballer, transporter ... Produire une baguette de pain, par exemple, demande plus de 150 litres d'eau, l'équivalent d'une baignoire. En France, ce sont **10 millions de tonnes de produits encore consommables qui sont jetés chaque année**, dont pas moins d'1/3 jeté par les consommateurs, soit l'équivalent de 30 kg par habitant, dont 7 kg sont même encore emballés.

A l'heure où chaque citoyen est conscient de son impact sur la planète et tente, chacun à sa manière, de limiter les dégâts, il est plus que temps d'agir pour limiter les conséquences désastreuses de ce triste état de faits.

Il était essentiel de trouver une solution : Save Eat, la startup engagée dans la sensibilisation des consommateurs au gaspillage alimentaire est née .

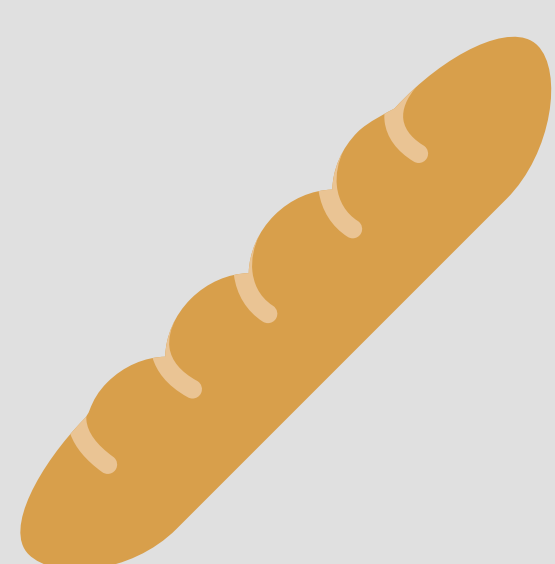


Le gaspillage alimentaire = 3ème plus gros pollueur



en France, 10 millions de tonnes d'ingrédients sont gaspillés sur toute la chaîne

1/3 soit 3,3 millions de tonnes par les consommateurs



1 baguette jetée



150L d'eau

Un duo d'ingénieures engagées dans l'anti-gaspi

2017

A l'origine du Save Eat, une ingénieure en agroalimentaire et une ingénieure en innovation, qui se sont rencontrées en **Design Thinking et Développement Durable**. Colocataires, elles ont rapidement été choquées par la quantité d'ingrédients jetés par leurs autres colocataires : pain à peine rassis, pommes un peu abîmées, yaourts périmés d'1 jour ... Que des produits tout à fait consommables ! Elles, qui **adorent cuisiner**, ont très vite pris l'habitude de sortir les aliments consommables de la cuisine pour les transformer en délicieux petits plats. De plus en plus créatives, elles ont même fini par se demander quoi faire avec les **troncs de brocoli**, les **épluchures** ou même les **peaux de bananes**. C'est ainsi que l'aventure Save Eat a commencé !

2018

En 2018, elles saisissent l'opportunité de créer **une application mobile** pour partager au plus grand nombre leur savoir-faire en matière d'anti-gaspillage.

L'application existe surtout grâce à la large communauté qui y adhère. Elle représente aujourd'hui plus de **50 000 téléchargements**. Majoritairement composée de femmes de 25 à 35 ans, la communauté Save Eat réunit des **gourmands soucieux de l'environnement**, désireux de réduire leurs déchets et leur impact sur la planète, et curieux de découvrir de nouveaux conseils ou recettes utilisables au quotidien.

2019

En 2019, l'engouement autour de l'application les amène à proposer des **animations de sensibilisation au gaspillage alimentaire** (ateliers de cuisine, démonstrations, dégustation ...) auprès des entreprises soucieuses de leur responsabilité sociétale.

2020

En 2020, elles mettent en place des **partenariats stratégiques** avec des entreprises agroalimentaires et les accompagnent dans leur engagement dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.



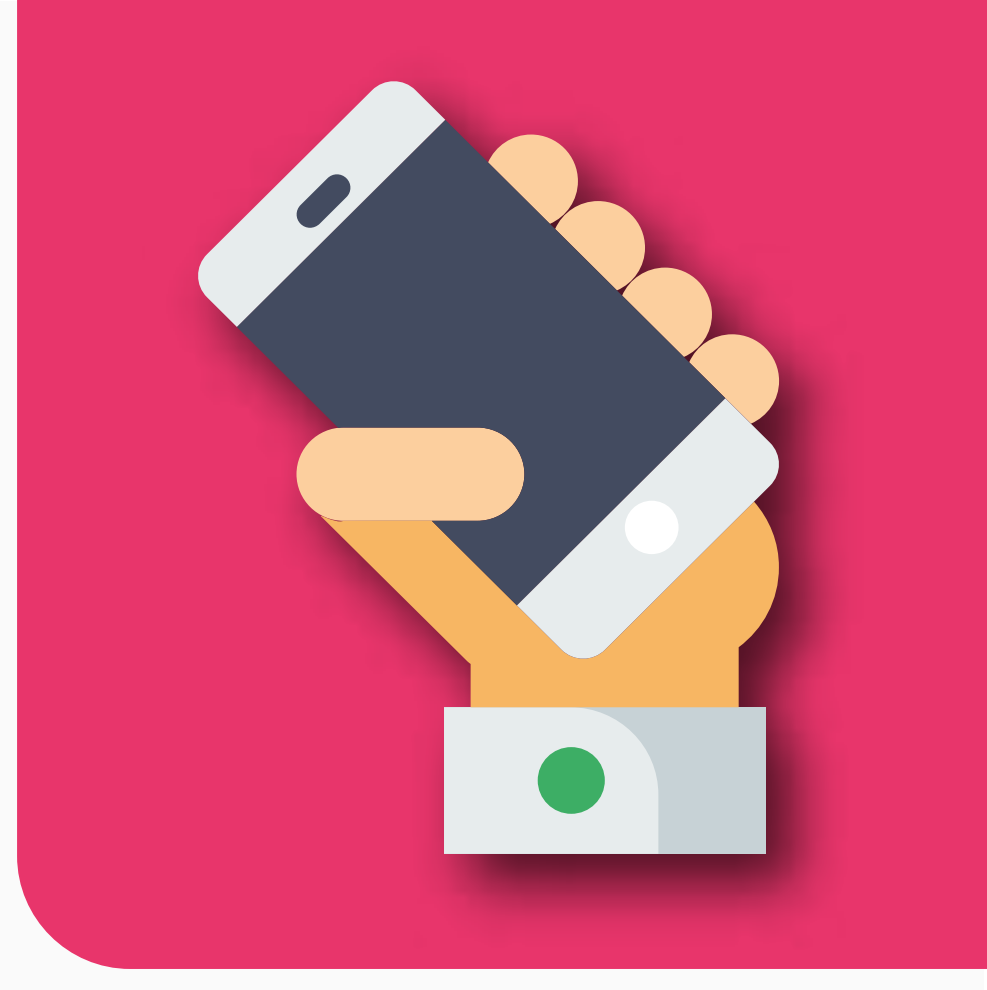
A gauche : Isaure TSASSIS
A droite : Dorothée BESSIERE

Crédits : Paul Robein



Les solutions de Save Eat

L'outil anti-gaspi dans notre cuisine

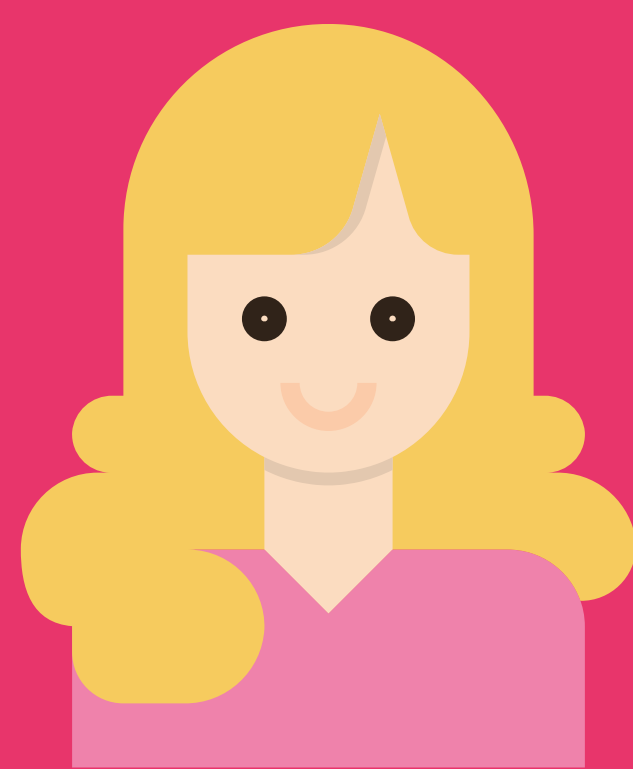


L'outil anti-gaspi pour gérer son frigo et ses dates de péremption

Créée pour sensibiliser le plus grand nombre, Save Eat s'impose comme le meilleur allié du consommateur dans sa démarche **zéro-déchet en cuisine**. Très intuitive et ludique, la plateforme **gratuite** présente des astuces pour cuisiner sans gâcher : conseils de conservation, astuces anti-gaspi, rappels des dates de péremption... Impossible de manquer une opportunité pour moins gaspiller avec l'application Save Eat ! En plus, l'utilisateur se voit proposer, chaque jour, des recettes simples et rapides, **personnalisées** et adaptées au contenu de son frigo, dont une centaine sont 100% anti-gâchis. Crumble aux restes de légumes, cake à la peau de banane, granola de pain rassis, cake fourre-z'y-tout ou pesto de fanes de radis... De quoi **se faire plaisir** en faisant un geste pour la planète. La combinaison gagnante !

Un outil pour qui ?

Femmes actives, entre 25 et 45 ans, en quête de solutions pour une **consommation plus responsable**



Etudiants en quête de recettes **saines, responsables et économiques** (notamment depuis la crise sanitaire du Covid 19)



2021, l'année des nouveautés !

Aujourd'hui, grâce à de nombreux commentaires des utilisateurs, l'application évolue et devient une plateforme directement accessible via le site internet de Save Eat. On y trouve une **nouvelle interface** plus facile d'utilisation, plus de **recettes anti-gaspi**, une **gestion des dates de péremption** plus intuitive, des **recettes encore plus personnalisées** et des **thèmes** pour varier les plaisirs.

Les solutions de Save Eat

L'outil anti-gaspi dans notre cuisine



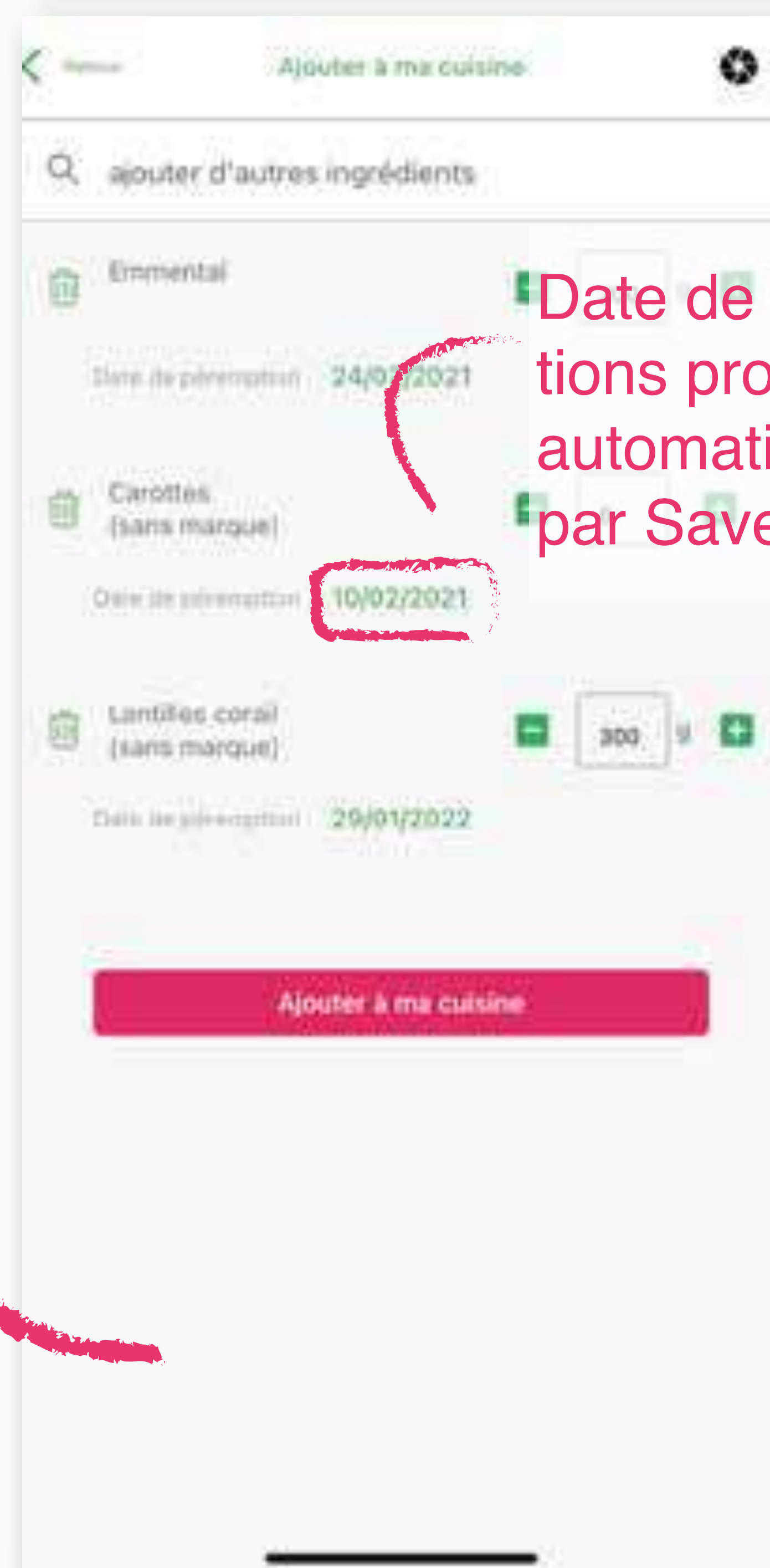
1 Inscription ou connexion avec e-mail et mot de passe



2 Ajout des ingrédients



En utilisant le lecture de code-barres

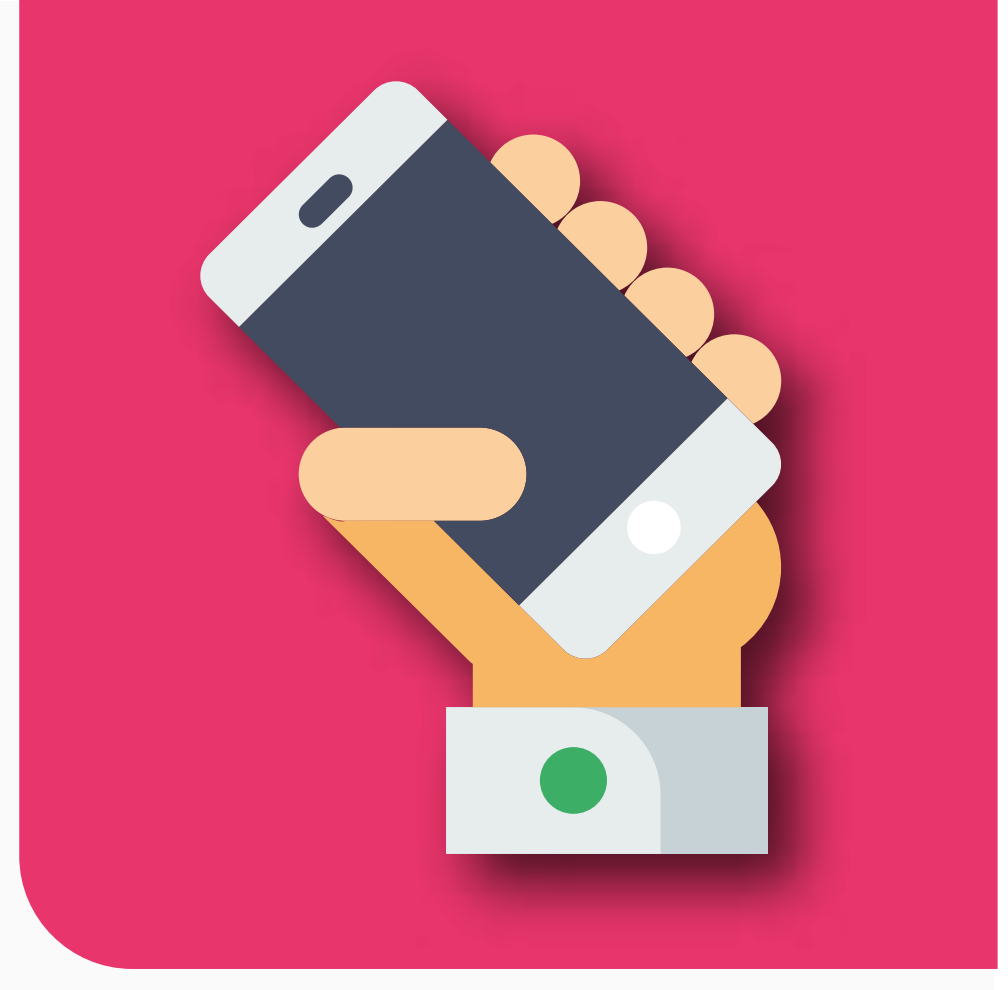


Date de péremptions proposée automatiquement par Save Eat

En effectuant une recherche manuelle

Les solutions de Save Eat

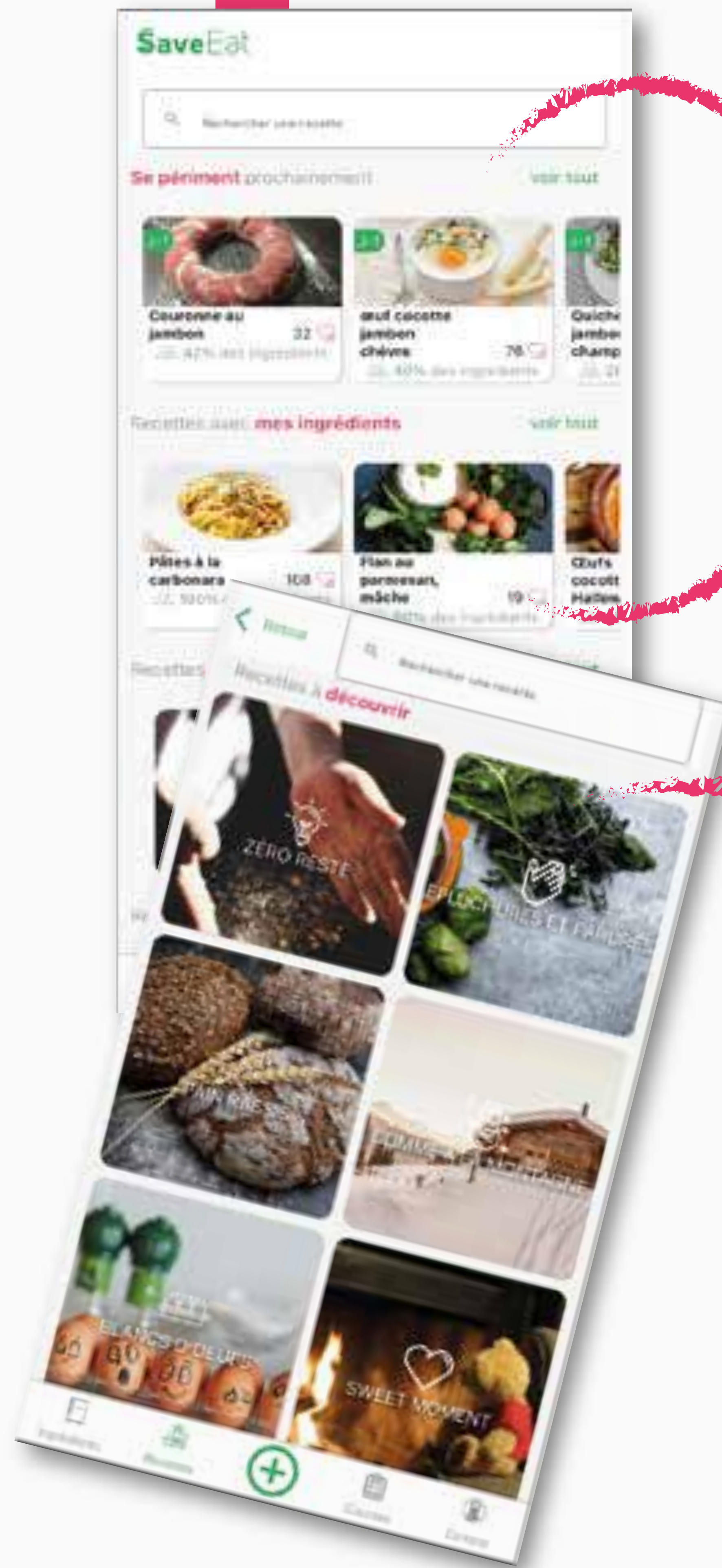
L'outi anti-gaspi dans notre cuisine



3 Modification des dates de péremption si nécessaire



4 Recettes pour cuisiner sans gaspiller !



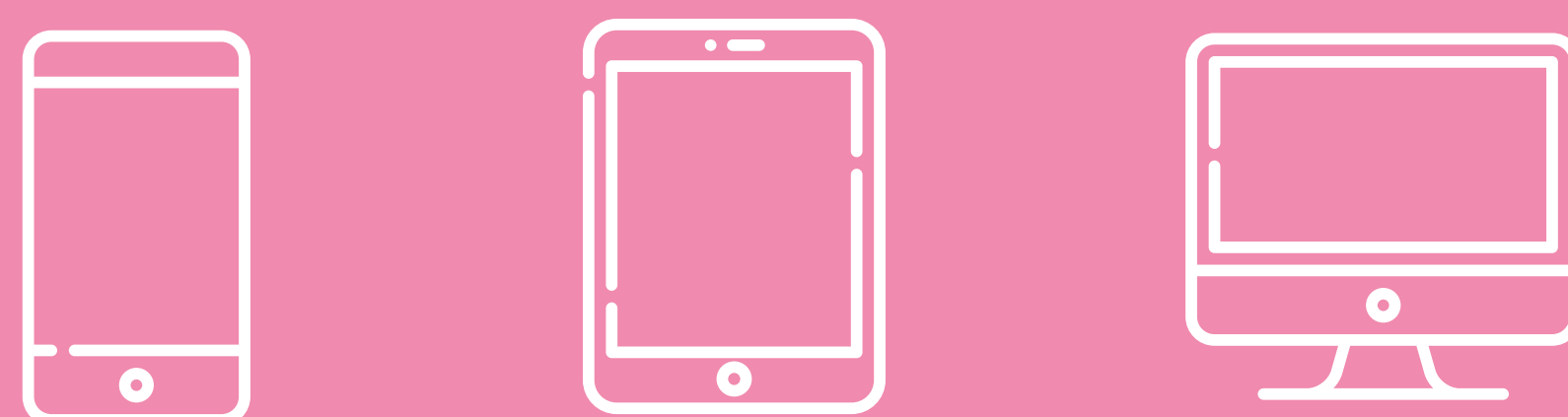
Recettes personnalisées avec les ingrédients proches de leur date e péremption

Recettes personnalisées avec les ingrédients disponibles

Recettes classées par thèmes pour varier les plaisirs

IMPORTANT :

La plateforme est disponible **UNIQUEMENT** via le lien <https://antigaspi.saveeat.co> et accessible sur smartphones, tablettes et ordinateurs (sur le site internet www.saveeat.co)



Les versions disponibles sur Google Play et Apple Store **ne sont plus mises à jour.**

Les utilisateurs peuvent ajouter l'icône Save Eat sur l'écran d'accueil de leur smartphone ou de leur tablette. Sur iPhone, cliquer sur "Partager" puis "Sur l'écran d'accueil". Sur Android, cliquer sur "option" puis "Installer l'application".

Les solutions de Save Eat

Les animations anti-gaspi en entreprise



Pourquoi des animations anti-gaspi en entreprise ?

Depuis 2019, Save Eat offre la possibilité aux entreprises de **sensibiliser leurs collaborateurs** directement sur leur lieu de travail. Ainsi, les collaborateurs découvrent des solutions pour réduire leurs déchets à travers différentes animations de sensibilisation, **participatives et sur-mesure** : ateliers de cuisine anti-gaspi, dégustations, démonstrations, quiz...etc.

De nombreuses entreprises y ont succombé.

Bien décidé à continuer l'animation des ateliers de cuisine anti-gaspi malgré **la crise sanitaire** actuelle, Save Eat propose désormais des ateliers de cuisine anti-gaspi **en visio** ! Ainsi, chacun peut suivre, de sa propre cuisine, **les recettes astuces anti-gaspi** partagées par Save Eat. Tous les ingrédients sont donc réunis pour cuisiner entre collègues, à distance, mais pas sans ambiance !



Pour quelles entreprises ?

Pour toutes les sociétés soucieuses de leur responsabilité sociétale et souhaitant sensibiliser leurs salariés au gaspillage alimentaire du côté de la fourchette.



Ils témoignent

Sébastien Gaffori, Innovation Leader chez Accor en parle : « Isaure et Dorothée 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 ».



Les solutions de Save Eat

Les animations anti-gaspi en entreprise



Les ateliers de cuisine anti-gaspi participatifs

L'équipe de Save Eat se déplace pour réaliser des ateliers de cuisine anti-gaspi, ludiques et participatifs. De 45 min à 1h30, les participants réalisent des recettes anti-gaspi tout en bénéficiant de nombreuses astuces pour cuisiner sans gaspiller.



Les quiz

A travers diverses questions, les participants testent leurs connaissances sur le gaspillage alimentaire. De quoi retenir de nombreuses astuces !



Les dégustations

Les dégustations de mignardises anti-gaspi font prendre conscience de la facilité avec laquelle on peut se régaler avec 3 fois rien .



Ils nous font confiance

Galerias Lafayette

malakoff humanis

SERVIER

VINCI

MONOPRIX

MICRODON

franprix

Le Parisien

ICF HABITAT SNCF IMMOBILIER

ACCOR

Jacquet

Les solutions de Save Eat

Les partenariats stratégiques



Les partenariats stratégiques

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.

Save Eat accompagne les acteurs de l'alimentaire afin de définir avec eux des axes stratégiques pour répondre aux attentes de leurs consommateurs/clients en matière d'engagements anti-gaspi :

- **Co-branding** et **co-crédation de recettes**
- **Partenariats stratégiques** aux côtés des équipes Concepts, Marketing et RSE
- Actions de **marketing et communication**

L'exemple du partenariat avec Carrefour Market

Quel est l'objectif ? Accompagner l'enseigne dans sa volonté de sensibiliser les clients au gaspillage alimentaire en magasin de façon multicanale : magasin, e-commerce, réseaux sociaux ...

Comment ? En jalonnant le parcours clients d'astuces et de recettes anti-gaspi

Concrètement ?

- Définition du plan d'actions,
- Création et mise en place, dans 2 magasins, de 80 astuces et recettes anti-gaspi au format « stop-rayon »
- Test de la solution et ajustement Déploiement national en magasin et sur le site e-commerce

Où retrouver le concept ?

En test dans le Carrefour Market Montreuil Coeur-de-Ville depuis janvier 2021 puis dans le Carrefour Market Croissy-sur-Seine début mars 2021.



Les chiffres clés

magasins Carrefour Market
2

clients satisfaits
20

ateliers animés
50+

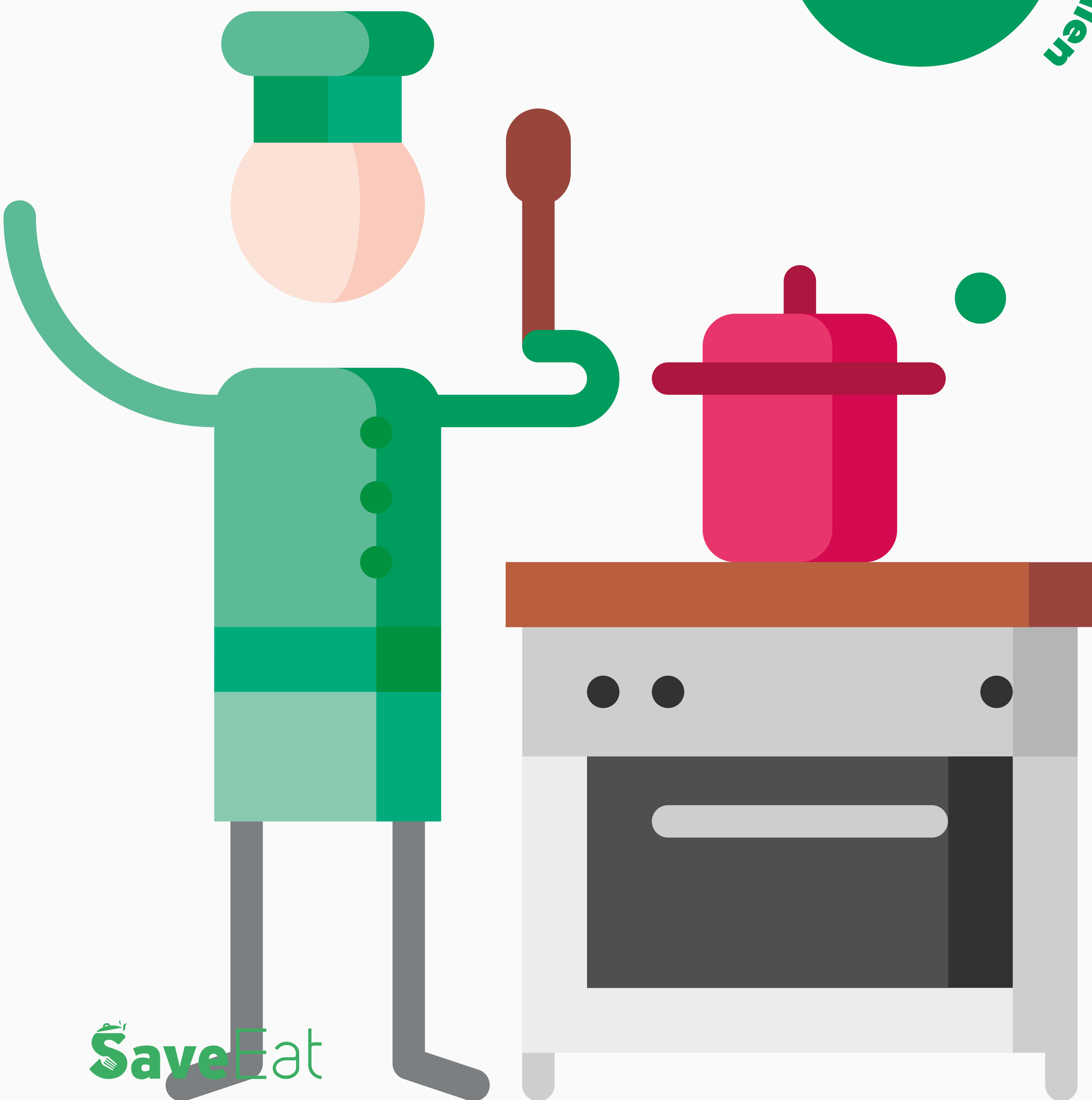
peaux de bananes sauvées
2 000

utilisateurs
50 000

astuces anti-gaspi
200

recettes anti-gaspi
150

recettes du quotidien
1500



Les prochaines étapes

L'aventure Save Eat continue

Save Eat souhaite **sensibiliser** et **accompagner les consommateurs** dans leur démarche anti-gaspi en étant présent à la fois dans leur **cuisine**, leur **lieu de travail** et leur **magasin**.

En 2021, toute l'équipe se mobilise donc plus que jamais pour développer l'ensemble de ces axes :

- l'application continuera d'évoluer pour répondre au mieux aux besoins des consommateurs (**nouvelles recettes** et **nouvelles fonctionnalités** à venir)
- les salariés bénéficieront de nos animations - en visio ou en présentiel -, notamment pour la **Semaine Européenne du Développement Durable** (du 30 mai au 5 juin 2021), la **Journée Nationale du Gaspillage Alimentaire** (16 octobre 2021) et la **Semaine Européenne de Réduction des Déchets** (du 20 au 28 novembre 2021).
- les consommateurs pourront découvrir les astuces et recettes anti-gaspi de Save Eat auprès **d'enseignes supplémentaires et d'acteurs de l'industrie agroalimentaire**.





SaveEat

www.saveeat.co

Ne pas louper les aventures de
l'ami anti-gaspi sur Instagram !



[@saveeatapp](https://www.instagram.com/saveeatapp)

Contacts presse :

Impulse Communication
Amélie Dupire
06 40 19 59 75
amelie@impulse-communication.fr

Marie Legrand
06 09 88 62 27
marie@impulse-communication.fr

