



*Dorothee Bessiere, co-fondatrice de l'application  
Save Eat  
Paul Robein*

# Dorothee Bessiere

**Co-fondatrice de l'application anti-gaspi Save Eat**

*L'enjeu est d'informer et de sensibiliser, pour faire prendre conscience de la valeur des choses.*

Il y a trois ans, Dorothee Bessiere et Isaure Tsassis lancaient l'application Save Eat, destinee a reduire le gaspillage alimentaire. A l'occasion de cet anniversaire, Dorothee, Havraise d'origine, revient avec nous sur le succes de l'aventure Save Eat.

---

PUBLIE LE  
4 MARS 2021

## ***Cela fait maintenant trois ans que l'application Save Eat a vu le jour, pourriez-vous nous rappeler comment est nee cette idee ?***

Cette idee remonte a notre derniere annee d'etude. En colocation avec Isaure, on a eu un choc en voyant la vitesse a laquelle notre poubelle se remplissait. Surtout, on a remarque qu'on jetait pas mal de choses qui etaient encore consommables, comme des fruits un peu murs ou des legumes flétris. Ingenieure en alimentation, Isaure a imagine des recettes qui nous permettraient d'utiliser

tout cela. Et en tant qu'ingénieure en innovation, j'ai vu le potentiel de cette idée pour en faire une chose que l'on pourrait partager. Mais l'objectif premier, c'était bien de vider la poubelle de notre coloc !

## ***Quels sont les enjeux auxquels répond cette application ?***

Le consommateur est aujourd'hui le plus gros gaspilleur de la chaîne de consommation alimentaire. Le problème, c'est qu'il n'en a pas conscience. L'enjeu est donc d'informer et de sensibiliser, pour faire prendre conscience de la valeur des choses : par exemple, pour produire une baguette de pain que l'on peut trouver à 1 € au coin de la rue, on ignore que 150 litres d'eau ont été nécessaires, du grain de blé au produit fini. En prenant cette mesure, on peut agir pour préserver les ressources naturelles, et donc contribuer à protéger l'environnement. Un autre enjeu consiste à retrouver le plaisir de cuisiner des produits frais et non transformés, et ainsi se donner accès à une alimentation de qualité, meilleure pour la santé.

## ***Pourquoi avoir développé un volet dédié aux entreprises ?***

On a d'abord visé les particuliers. Très vite, les recettes que l'on proposait ont plu, et on a reçu des demandes pour réaliser des ateliers, afin de les transmettre par la mise en pratique. Cela faisait écho à la demande grandissante des salariés pour plus d'engagement de la part de leur entreprise, pour une consommation responsable et réfléchie. Et puis, c'est un sujet qui diffère du travail en lui-même et qui est très fédérateur : cela permet de créer du lien dans les équipes et c'est très apprécié. Avec la crise sanitaire, on a adapté nos ateliers en vidéo, et constaté que les salariés étaient très heureux de retrouver leur équipe pour un moment d'animation et de partage.

## ***Quels sont vos objectifs pour l'avenir de l'application ?***

Pour les trois ans de Save Eat, on vient d'achever une grande transformation : l'application est devenue une plateforme accessible directement en ligne ! Le but était de rendre nos contenus et nos services plus flexibles, plus accessibles, et plus faciles d'utilisation. Pour la suite, on aimerait surtout étoffer nos contenus : proposer de nouvelles recettes, peut-être plus personnalisées. On voudrait aussi développer les astuces de consommation, car ce format est accessible à tous et facile à mettre en œuvre au quotidien : par exemple, saviez-vous qu'en mettant une ou deux pommes avec vos pommes de terre, vous éviteriez à celles-ci de germer ?

## ***Quel conseil pour lutter contre le gaspillage au quotidien ?***

Bien sûr, la meilleure solution reste de télécharger l'application (rires). Sinon, ce que je conseille souvent, c'est de revenir à ses sens, et surtout à son bon sens. On accorde beaucoup d'importance aux dates de péremption, mais quand on va chez le boucher ou le fromager, il n'y a pas de date limite sur ce qu'on achète, et pourtant on sait dans quel délai on doit le consommer. Il faut apprendre à regarder, à sentir, à toucher les produits pour se rendre compte de leur état. Cela permet aussi de reprendre conscience de leur véritable valeur.

## ***Question bonus : il paraît que l'on vous appelle « Mac Gyver »... pourquoi ?***

(rires) J'ai toujours eu l'habitude d'essayer de régler les problèmes du quotidien avec les moyens du bord. Je suis une bricoleuse ! Et, surtout, adepte du réemploi dans tous les domaines, pas seulement l'alimentation.

Cet article a initialement été publié dans le magazine LH Océanes n°162 - du 1<sup>er</sup> au 15 mars 2021.

 **TÉLÉCHARGER**

Découvrez l'application Save Eat !