

## STOP AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

*Une application mobile recense le contenu de vos frigos et de vos placards afin d'exploiter les réserves de nourriture avant leur péremption.*

**C**harcuterie, œufs, plats cuisinés, lait... Chaque foyer français jette en moyenne 650 € de ressources alimentaires par an (source Ademe). Outre son impact environnemental, ce gaspillage représente une perte de budget non négligeable pour les ménages. Afin d'y remédier, l'application mobile française Weasyn My Kitchen (gratuite pour iOS et Android) propose de scanner les codes-barres des produits achetés, ou de les saisir manuellement si cela n'est pas possible. L'utilisateur peut alors gérer facilement les stocks de nourriture et être alerté lorsqu'un aliment arrive à expiration. Via un abonnement mensuel de 3,99 €, il

accède à des recettes simples et équilibrées, déterminées en fonction des aliments disponibles, des priorités de dates de consommation ainsi que du nombre de personnes présentes. Des statistiques offrent un aperçu précis de la répartition de son alimentation et la liste de courses s'organise en fonction du stock, ou directement à partir de recettes.

Idéale pour les actifs de retour d'une journée chargée, Weasyn My Kitchen permet, en un coup d'œil, de connaître les meilleures recettes à préparer en fonction du contenu de son frigo et de ses placards. Les gourmands se régaleront d'un curry au lait de coco, d'un tiramisu salé ou d'une mousse citron et spéculos... *Pascal Grandmaison*

