

LILLE ET LA MÉTROPOLE

Lundi 25 octobre 2021

LA VOIX DU NORD

Bonjour

QU'EST-CE QU'ON FAIT ?

Ce couple de jeunes gens croisé dans un bistrot du centre-ville de Lille à l'heure du petit déjeuner n'avait pas l'air bien sûr de son programme du jour. Une séance de cinéma ? La visite d'une expo au musée ? « Tu as vu le temps qu'il fait ? On ne va quand même pas aller s'écluser ! »

C'est vrai qu'on va du ciel impeccablement bleu de ce week-end, ils auraient peut-être tort de se priver de prendre l'air. Alors une balade à la Citadelle ? « Il n'y a rien de mieux de monde. Et puis je commence à la connaître par cœur, on y va tout le temps ». Non rats.

Pas se plaindre du froid tandis que l'autre propose de s'attaquer à la réorganisation de leur appartement, histoire d'être tranquilles pendant les vacances. « On aura tout le temps de le faire plus tard... »

C'est ça la procrastination du dimanche ? Les deux soufflent. « On reprend un café ? » Peut-être que la cafetière leur donnera davantage d'idées. **A. MIL**

Météo

Aujourd'hui 17°C



Après-midi 17°C



Demain

Aujourd'hui 17°C



Après-midi 17°C



LILLE

SON APPLI CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE FAIT RECETTE

PAGE 10

M FESTIVAL

Théâtre de marionnettes et d'objets animés à découvrir jusqu'au 31 octobre

PAGE 11

DÉPISTAGE

Des mammographies moins douloureuses au Centre Oscar-Lambret

PAGE 12

CULTURE

Nos expositions coups de cœur à voir en octobre et en novembre

PAGE 14

L'appli Weasyn My Kitchen fait recette contre le gaspillage alimentaire

LE RENDEZ-VOUS eco

PAR PATRICK SECHI
lille@lavoxdunord.fr

LILLE.

« Très concrètement comment fonctionne votre application anti-gaspi ? »

« Après une journée d'activité ou de travail, et au moment où on se pose cette fameuse question : « Qu'est-ce qu'on mange ce soir ? », il suffit d'ouvrir l'application Weasyn My Kitchen pour obtenir les meilleures recettes qui sont instantanément classées en fonction du contenu de son frigo et de ses placards, et qui permettront de ne pas gâcher ses aliments les plus proches de la date de péremption. En un coup d'œil, on a une visibilité sur les produits qui vont bientôt se périmer. »

« Pourquoi ce nom, Weasyn My Kitchen ? »

« Weasyn rappelle la préposition anglaise « within », qui signifie « à l'intérieur de » et fait également apparaître l'adjectif « easy », donnant la promesse de facilité et d'efficacité de la solution. En y ajoutant le descripteur « My Kitchen », on comprend que l'on se trouve dans le domaine de la cuisine. »

« Quelle a été la prise de

« Avant d'acheter, assurons-nous déjà de consommer ce que nous avons et redécouvrons les trésors cachés de nos placards, nos frigos et nos congélateurs ! » C'est sur cette base limpide que Oanh Tran Thien a lancé l'application Weasyn My Kitchen pour combattre le gaspillage alimentaire.



Oanh Tran Thien : « Avec l'application Weasyn My Kitchen, en un coup d'œil, on a une visibilité sur les produits qui vont bientôt se périmer. »

conscience qui a conduit à mener ce projet ?

« En lisant un livre que mon conjoint m'avait offert pour marquer ma décision de me lancer dans la création d'entreprise, un paragraphe traitant de l'économie circulaire m'a fait prendre conscience d'une situation paradoxale : alors que se pose la ques-

tion de la préservation des ressources naturelles, nous qui vivons dans une société de consommation, continuons à acheter ce que nous avons souvent déjà à la maison. Suite à cette réflexion, j'ai mené une série d'entretiens afin de comprendre quelle catégorie posait le plus de problèmes au quotidien.

Le constat a été évident : l'alimentaire ! »

« Votre installation à Euratechnologies vous a-t-elle été utile ? »

« L'orientation de mon projet ayant de fortes composantes technologiques, il a été très naturel pour moi de choisir Euratechnologies et j'ai été très fière de faire partie des projets sélection-

nés pour intégrer leur 2^e promotion du Programme d'incubation Start... Maintenant que la société Weasyn est créée, au-delà de l'accompagnement, ce que je trouve le plus précieux à Euratechnologies, c'est l'écosystème lui-même. »

« Weasyn My Kitchen permet d'obtenir les meilleures recettes qui sont en fonction du contenu de son frigo et de ses placards. »

« Quels sont les futurs développements espérés ? »

« La priorité est de continuer à permettre à nos utilisateurs de se reposer quotidiennement sur l'application, en l'enrichissant avec de plus en plus de recettes, et en maximisant l'adéquation entre le stock et les plats disponibles. Les membres auront d'ailleurs bientôt la possibilité d'y ajouter leurs recettes... Des accords de partenariats sont envisagés avec d'autres acteurs de l'alimentaire et de l'alimentation. Enfin, l'application est aujourd'hui déjà utilisée dans huit pays francophones, le déploiement à l'international sera donc une suite logique. »

« L'appli peut être utilisée gratuitement en version limitée sans abonnement, ou via un abonnement Premium à partir de 3,99 € par mois (7 jours d'essai gratuit). »



Que faire devant un frigo ou un placard qui débordent ?

Si votre frigo ou vos placards débordent, l'utilisation de l'application Weasyn My Kitchen est un excellent moyen de redécouvrir ce qu'ils contiennent et de faire un tri. Voilà à quoi elle sert.

1. Elle permet de jeter les aliments dont les dates de péremption sont dépassées, tout en faisant la différence entre DLC (Date Limite de Consommation) et DDM (Date de Durabilité Minimale).
2. Elle permet d'organiser son frigo ou son placard : au fond les

produits avec la date de consommation les plus éloignées et devant ceux qui devront être consommés en priorité.

3. Elle permet d'enregistrer vos produits, soit en scannant le code-barres, soit en saisissant le produit manuellement.

4. Elle permet de visualiser quels sont vos produits à consommer en premier et de vous donner des inspirations de recettes qui se mettront à jour en fonction de vos aliments et des dates prioritaires de consommation. ■

UNE GESTION AUTOMATIQUE DU STOCK

Avec Weasyn My Kitchen, on peut scanner les produits ou les saisir manuellement (si pas de code-barres). Des dates de consommation estimatives seront automatiquement attribuées, et il est toujours possible de les modifier, si on l'estime nécessaire.

Grâce au « SmartScore » anti-gaspi exclusif calculé constamment pour chaque recette, celles-ci seront proposées et poussées en fonction des produits en stock, des dates prioritaires de consommation et du nombre de personnes.

« On retire facilement les produits consommés, voire ils sont retirés automatiquement du stock dès qu'on a confirmé avoir réalisé une recette. La gestion de la liste de courses est optimisée : elle s'organise en fonction du stock ou directement à partir des ingrédients nécessaires pour faire une recette », livre Oanh Tran Thien. L'application pouvant être partagée avec l'ensemble de sa tribu, pourquoi ne pas mettre tout le monde à contribution ? Une personne pour le frigo, une autre pour les placards... « Ce sera plus rapide, certainement plus sympa et chacun se sentira impliqué dans ces bonnes habitudes. »