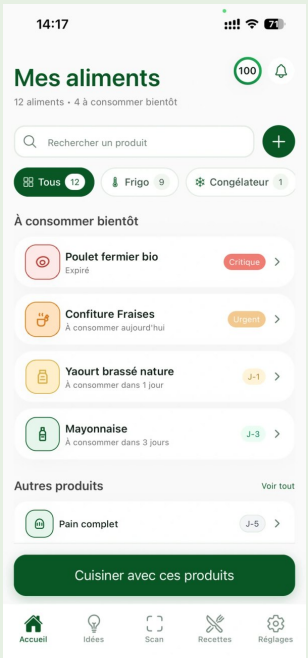
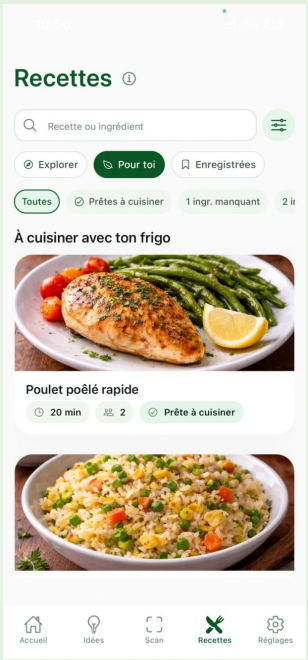
DOSSIER DE PRESSE / NOVEMBRE 2026

Moins oublier.
Mieux utiliser.
Moins gaspiller.

Foowi, l’assistant alimentaire du quotidien.

Foowi





Captures réelles de l’application

Une application qui commence par ce que l’on possède

Foowi réunit les aliments du frigo, du congélateur et des placards dans un inventaire, aide à repérer les produits à utiliser et propose des idées de repas à partir des réserves. Une démarche de prévention, avant que les aliments n’arrivent à la poubelle.

En un coup d’œil

Application iOS et Android. Gestion des aliments et rappels gratuits. Premium optionnel. Ressources web en libre accès.

Le gaspillage commence bien avant la poubelle.

Le constat | France, données 2024

19 kg	43 %	3,9 Mt
gaspillés à domicile / hab.	des déchets : à domicile	gaspillage national

Une difficulté très quotidienne

Un yaourt oublié derrière d'autres produits, du riz acheté alors qu'il en reste au placard, des légumes qui attendent une idée de repas : le gaspillage domestique peut résulter de décisions prises plusieurs jours avant de jeter.

Foowi s'intéresse à ces moments où l'organisation peut aider : avant les courses, au rangement et au choix du prochain repas. L'objectif n'est pas de demander aux foyers de tout contrôler, mais de rendre les bonnes informations plus accessibles.

Ce que disent les chiffres

En 2024, les ménages français produisent 62 kg de déchets alimentaires par habitant, dont 19 kg d'aliments comestibles gaspillés. À l'échelle de la chaîne alimentaire, le gaspillage atteint 3,9 millions de tonnes. Les ménages représentent 43 % des déchets alimentaires totaux, parties non comestibles comprises.

Source : SDES, données 2024, publication du 29 septembre 2026. Les chiffres décrivent le contexte national, pas l'impact de Foowi.

De l’inventaire au prochain repas.

Le produit | Trois étapes dans l’application

01 — Rendre ses réserves visibles

L’utilisateur scanne un code-barres ou ajoute un produit manuellement, puis renseigne sa quantité, son emplacement et sa date lorsqu’elle est connue. L’inventaire rassemble les trois espaces de rangement.

02 — Repérer les aliments prioritaires

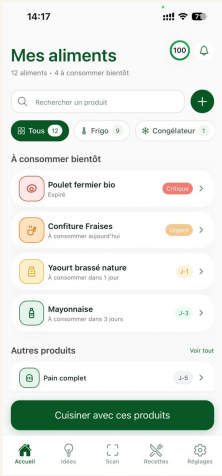
Les dates renseignées et les rappels gratuits aident à choisir les produits à utiliser en premier. Ils ne remplacent pas les consignes de conservation et ne garantissent pas qu’un aliment est consommable.

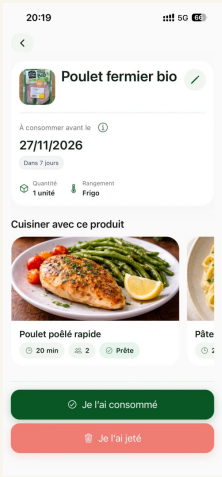
03 — Passer à table

Les suggestions de recettes partent des aliments disponibles. L’utilisateur vérifie les quantités et ingrédients nécessaires, puis choisit son repas.

Exemple illustratif

Des œufs et des poireaux sont déjà enregistrés : avant de faire de nouvelles courses, le foyer peut chercher une idée de quiche ou d’omelette et acheter uniquement ce qui manque.





Inventaire et fiche aliment

Commencer gratuitement. Aller plus loin si besoin.

Le modèle | Une application et des ressources web

Foowi gratuit

Inventaire, scan et ajout manuel, quantités et dates, rappels de péremption, sélection de recettes et Foowi Score avec ses indicateurs essentiels.

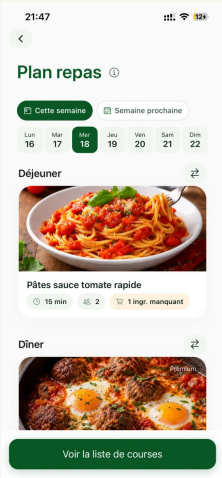
Foowi Premium

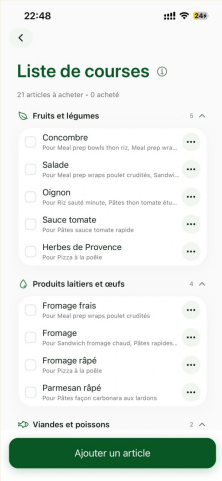
Davantage de recettes adaptées aux produits, enregistrement illimité, plan repas personnalisé, liste de courses automatique et analyse détaillée du Foowi Score. Les prix et conditions sont affichés dans l'application avant l'abonnement.

Un site utile, même sans télécharger

Le moteur de recettes par ingrédients permet de partir d'une liste d'aliments. Le guide de conservation et le journal proposent des conseils sourcés. Le calculateur anti-gaspillage permet d'explorer un scénario à partir d'hypothèses explicites.

Les recettes publiques sont accessibles sans compte. Les ressources du site complètent l'application : elles permettent de découvrir la démarche et d'essayer des outils avant de décider de télécharger Foowi.





Planning et liste — Premium

Un projet indépendant. Une démarche concrète.

L’histoire et les sujets à explorer

Derrière Foowi

Omer Sevik porte le développement du projet et assure la direction de la publication. Foowi est édité par Omer Sevik EI. Le projet part d’une observation simple : connaître ce que l’on possède déjà peut changer la façon de préparer ses courses et de choisir ses repas.

L’ambition est de relier des gestes souvent séparés — rangement, dates, recettes, courses — sans culpabiliser ni promettre une organisation parfaite.

Des pistes pour les rédactions

Pouvoir d’achat : comment les achats en double apparaissent et comment consulter ses réserves avant de remplir le panier.

Prévention : comment les dates et la visibilité des aliments peuvent aider à anticiper les oublis, sans compromettre la sécurité alimentaire.

Cuisine : tester la recherche par ingrédients à partir d’un inventaire réel, puis identifier les compléments nécessaires.

Entrepreneuriat : suivre la construction d’un service numérique indépendant à partir d’un problème concret du quotidien.

Les informations à garder sous la main.

Fiche pratique | Contacts et références

Foowi en pratique

Nom : Foowi. Éditeur : Omer Sevik EI. Fondateur et directeur de la publication : Omer Sevik.

iOS et Android. Téléchargement gratuit, abonnement Premium optionnel.

Contact presse

contact@foowi.fr — objet : Presse.

https://www.foowi.fr/presse — dossier, communiqué, kit média et formulaire.

https://www.foowi.fr/telecharger — liens officiels de téléchargement.

Utiliser les ressources

Logo, icône, mascotte et captures réelles sont disponibles dans le kit média. Crédit : Foowi. Les écrans peuvent présenter des données illustratives ; ne pas les présenter comme des résultats mesurés.

Sources et transparence

SDES, publication du 29 septembre 2026 : https://www.statistiques.developpement-durable.gouv.fr/infographies/9757

Politique éditoriale : https://www.foowi.fr/politique-editoriale

Foowi facilite l’organisation. Ni les rappels ni les suggestions de recettes ne certifient la sécurité d’un aliment ; le score et le calculateur ne garantissent pas d’économies.