COMMUNIQUÉ DE PRESSE

25 NOVEMBRE 2026 / POUR DIFFUSION

Et si l’on regardait ses réserves avant de refaire les courses ?

Foowi aide les foyers à mieux utiliser les aliments qu’ils ont déjà.

En France, 19 kg d’aliments comestibles par habitant ont été gaspillés à domicile en 2024 (SDES). Foowi propose une approche préventive : gérer ses réserves, suivre les dates et trouver des idées de repas sur iOS et Android.

Rendre visibles les aliments oubliés

Au moment de ranger ses courses, l’utilisateur peut scanner ou ajouter ses produits, suivre leurs quantités et leurs dates dans le frigo, le congélateur et les placards. Les rappels gratuits aident à repérer les priorités, et les recettes suggérées donnent des pistes pour utiliser les ingrédients disponibles.

Des gestes concrets, sans nouvel achat obligatoire

Par exemple, un foyer qui retrouve des poireaux et des œufs dans ses réserves peut chercher une idée de quiche ou d’omelette avant de compléter ses achats. Le site foowi.fr permet également de tester gratuitement la recherche par ingrédients, de consulter les guides de conservation et d’estimer un scénario anti-gaspillage.

Un modèle gratuit, complété par Premium

La gestion des aliments et les rappels sont gratuits. Premium ajoute notamment davantage de recettes adaptées, le planning des repas, les listes de courses automatiques et l’enregistrement illimité de recettes.

À propos de Foowi

Projet indépendant porté par Omer Sevik (Omer Sevik EI), Foowi vise à simplifier l’organisation alimentaire quotidienne. Les rappels ne constituent pas une garantie de sécurité et les estimations ne sont pas des économies mesurées.

contact@foowi.fr | www.foowi.fr/presse | www.foowi.fr/telecharger

Source : SDES, données 2024, publication du 29 septembre 2026.
https://www.statistiques.developpement-durable.gouv.fr/infographies/9757