

MURIEL BODOLEC-BUREL muriel@frigomagic.com

SARAH LEBRETON sarah@frigomagic.com





Camembert

re en buche

FÉVRIER-MARS 2020

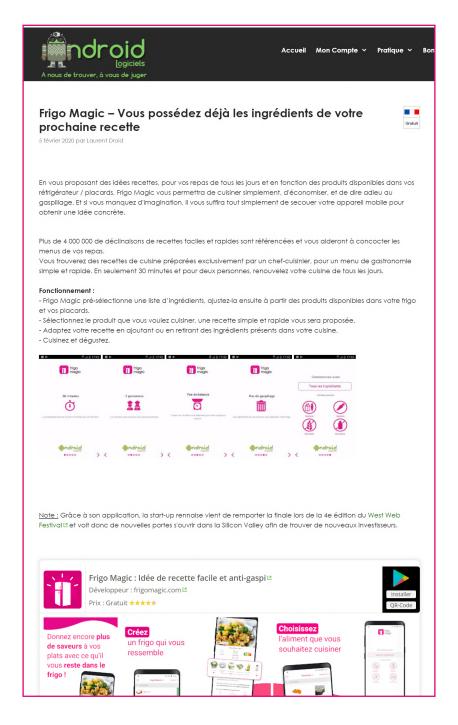
SOMMAIRE



Article Android Logiciels « Frigo Magic – Vous possédez déjà les ingrédients de votre prochaine recette »	02
Article Mangeons Local « Frigo Magic : une application de recettes anti-gaspi »	03
Article Le Parisien « Les applis pour vous aider à manger plus sainement »	04
Article Bilan « Des applis qui vont changer vos assiettes »	05
Article Marketing PCG « Lutte contre le gaspillage alimentaire, 6 applis mobiles à connaître! »	06
Article Télé Mag + « 2 applis et 3 livres pour cuisiner connecté! »	07
Article Société Française de Nutrition « Conseils Pratiques durant le confinement »	08
Article France Inter « Confinement lié au coronavirus : si c'était l'occasion de consommer moins et mieux ? »	09
Article Sud Ouest « Coronavirus : confinés, trois conseils pour éviter le gaspillage alimentaire »	10

ARTICLE ANDROID LOGICIELS

« FRIGO MAGIC – VOUS POSSÉDEZ DÉJÀ LES INGRÉDIENTS DE VOTRE PROCHAINE RECETTE »



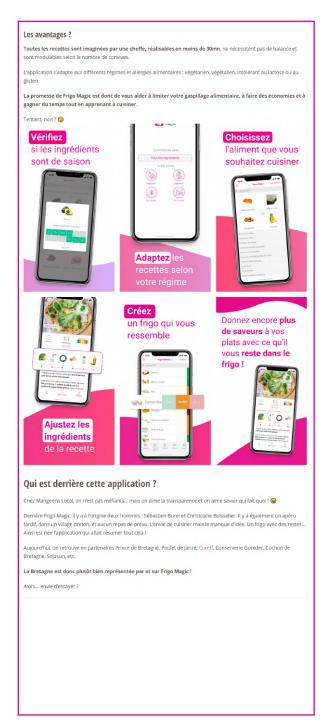
Publié le 5 février 2020

https://www.android-logiciels.fr/frigo-magic-vous-possedez-deja-les-ingredients-de-votre-prochaine-recette/

ARTICLE MANGEONS LOCAL.BZH

« FRIGO MAGIC : UNE APPLICATION DE RECETTES ANTI-GASPI »





Publié le 10 février 2020

https://www.mangeons-local.bzh/frigo-magic-une-application-de-recettes-anti-gaspi/

ARTICLE LE PARISIEN

« LES APPLIS POUR VOUS AIDER À MANGER PLUS SAINEMENT »



Frigo Magic est une application pour Android et iOS qui va vous aider à composer des recettes avec ce que vous avez dans votre frigo.

A la première connexion, il est un peu fastidieux de passer en revue tous les aliments de vos placards, de votre frigo et de votre congélateur pour indiquer si vous en avez toujours, parfois ou jamais, mais ensuite, il vous suffit d'indiquer l'élément principal de votre recette et Frigo Magic se chargera de sélectionner toutes les recettes comportant cet aliment.

Et pour renforcer votre démarche éco-responsable, l'application vous informe par un petit symbole en forme de calendrier, que ce produit est de saison.

Vous avez évidemment la possibilité d'effectuer une recherche par mot-clé si vous ne trouvez pas l'ingrédient qui vous convient.

On regrette simplement que l'affichage des recettes soit sous forme de liste et non pas comme un fil d'actualité avec de jolies photos qui donnent envie et que des vidéos publicitaires se lancent trop souvent.

On apprécie par contre, qu'au moment de la sélection de la recette, les ingrédients s'ajustent en fonction du contenu de notre frigo et qu'un nutri-score s'affiche pour donner une indication approximative sur les valeurs nutritionnelles de la recette. Vous avez également la possibilité d'ajuster le nombre de convives et la quantité des ingrédients se calcule automatiquement.

>> Télécharger Frigo Magic

Publié le 18 février 2020

https://www.mangeons-http://www.leparisien.fr/guide-shopping/les-applis-pour-vous-aider-a-manger-plus-sainement-04-02-2020-8252457.php.bzh/frigo-magic-une-application-de-recettes-anti-gaspi/

ARTICLE BILAN

« DES APPLIS QUI VONT CHANGER VOS ASSIETTES »





Valoriser ses fonds de frigo

Frigo Magic Commerçants et industriels ne sont pas les seuls à pouvoir agir contre le gaspillage alimentaire. L'app Frigo Magic en a pris acte et propose de tirer le meilleur parti du contenu de son réfrigérateur, particulièrement quand l'inspiration vient à manquer. On sélectionne un élément principal, un légume par exemple, autour duquel une vingtaine ou une trentaine de recettes peuvent être choisies. Il est recommandé de faire au préalable un

inventaire le plus exhaustif possible des placards et réfrigérateur et de l'inscrire dans Frigo Magic pour un matching optimal. Toutefois, en cas contraire, des éléments de substitution à la recette originale peuvent être proposés au fur et à mesure (type de farine différente, par exemple) en fonction des éléments manquants en réserve. Une souplesse qui convaincra l'utilisateur, malgré une présence publicitaire un peu lourde et difficilement évitable, ainsi que la récurrence des logos de marques associés aux produits.

Gratuite

Disponible dans l'AppStore et dans GooglePlay

Publié le 23 février 2020

https://www.bilan.ch/techno/des-applis-qui-vont-changer-vos-assiettes

ARTICLE MARKETING PCG

« LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, 6 APPLIS MOBILES À CONNAÎTRE! »

FRIGO MAGIC



L'application Frigo Magic, quant à elle, aide les consommateurs à réduire leur gaspillage alimentaire à la maison. Pour se faire, elle propose des recettes à cuisiner simplement avec les ingrédients présents dans le frigo, qui arrivent à leur date limite de consommation. L'utilisateur renseigne les différents ingrédients dont il dispose dans l'application, il peut également choisir un régime spécifique (végétarien, intolérant au gluten, etc.), puis des recettes sont proposées selon le nombre de personnes désirées. Les recettes sont garanties rapides (réalisées en moins de 30 minutes), et propose un bilan nutritionnel grâce au Nutri-score et aux valeurs nutritionnelles détaillées.

Publié le 28 février 2020

https://www.marketing-pgc.com/2020/02/28/lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-6-ap-plis-mobiles-a-connaitre/?fbclid=lwAR1jGBjeGOEKvo8rk1jlhJaOcWy0K_pkW1AYg3hQb-F_eeLrveThbuZaTzE

ARTICLE TÉLÉ MAG +

« 2 APPLIS ET 3 LIVRES POUR CUISINER CONNECTÉ!»

Frigo Magic : Idées de recettes faciles et anti-gaspi

Vous rêvez d'une application du quotidien pour cuisiner simplement, économiser et dire adieu au gaspillage ? L'application gratuite Frigo Magic vous propose des idées recettes pour vos repas de tous les jours avec les produits disponibles dans le frigo et placard de votre cuisine. Plus de 4 000 000 déclinaisons de recettes faciles et rapides afin de vous aider à concocter les menus de vos repas. A noter que c'est la première application de cuisine avec le nutri-score directement intégré dans les recettes.



Cuisinez des recettes simples et rapides avec Frigo Magic en quatre étapes faciles :

- 1. Nous avons pré-sélectionné une liste d'ingrédients : ajustez-la à partir des produits de votre frigo et de votre placard.
- 2. Sélectionnez le produit que vous voulez cuisiner puis une recette simple et rapide vous est proposée.
- 3. Adaptez votre recette en ajoutant ou en retirant des ingrédients présents dans votre cuisine.
- 4. Cuisinez et dégustez!

Publié le 19 mars 2020

https://www.telemagplus.re/2-applis-et-3-livres-pour-cuisiner-connecte-_a5640.html

ARTICLE SOCIÉTÉ FRANÇAISE DE NUTRITION

« CONSEILS PRATIQUES DURANT LE CONFINEMENT »

Conseils Pratiques durant le confinement

Conseils Pratiques durant le confinement

Pendant la période de confinement, pour vous maintenir en forme et garder le moral, voici quelques conseils de la Société Française de Nutrition.

Retrouvez le plaisir de manger des produits peu transformés et d'exprimer votre créativité en les cuisinant par vous-même

Voici quelques exemples de Sites Internet/Applications pour vous y aider :

- La fabrique à menus et Opencooking pour organiser vos menus de la semaine et votre liste de courses
- Jow pour commander dans le Drive de votre choix
- Marmiton, 750 grammes, Menu by Menu pour y piocher des idées de recettes
- Frigomagic pour gérer le contenu de votre réfrigérateur et éviter le gaspillage

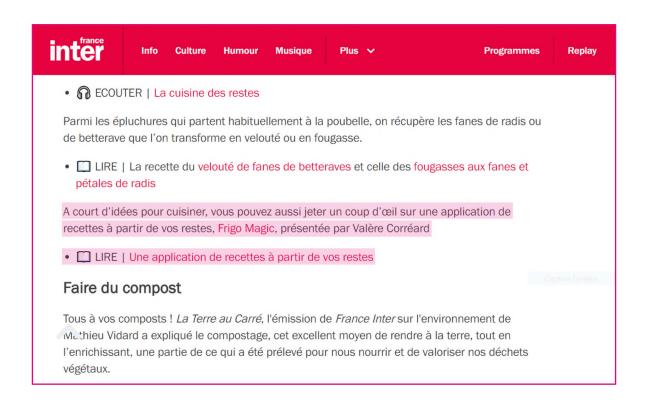
Bougez votre corps en étant à l'écoute de vos ressentis

Publié le 20 mars 2020

http://sf-nutrition.org/conseils-pratiques-durant-le-confinement/

ARTICLE FRANCE INTER

« CONFINEMENT LIÉ AU CORONAVIRUS : SI C'ÉTAIT L'OCCASION DE CONSOMMER MOINS ET MIEUX ? »



Publié le 20 mars 2020

https://www.franceinter.fr/vie-quotidienne/confinement-lie-au-coronavirus-si-c-etait-l-occasion-de-consommer-moins-et-mieux

ARTICLE SUD OUEST

« CORONAVIRUS : CONFINÉS, TROIS CONSEILS POUR ÉVITER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE »

À l'heure de cuisiner, le verre doseur sera également un allié précieux pour éviter de préparer des quantités faramineuses... que vous risquez de jeter ensuite. Inutile d'en acheter un si vous n'en possédez pas, des tutos sur Internet permettent d'en fabriquer soi-même.

Cuisiner les restes

Malgré tous les efforts d'anticipation, il arrive qu'à l'issue d'un repas, nous nous retrouvions avec des restes.

Que faire d'un bol de pâtes lorsque l'on est quatre ou cinq à table? Un défi qui pousse à la création. En cas de manque d'imagination, vous trouverez sur Internet ou grâce à certaines applis – <u>comme Frigo Magic</u> ou <u>Kitchen Pal</u> – une multitude d'idées pour réintégrer ces aliments à de futurs plats.

Le principal risque étant d'oublier ses restes au fond du réfrigérateur et qu'ils s'abîment. Pensons donc à les réutiliser rapidement, et pour cela ne les laissons pas dans une boîte opaque au fond du frigo mais plutôt dans un contenant transparent, en verre par exemple.

Publié le 31 mars 2020

https://www.sudouest.fr/2020/03/30/confines-trois-conseils-pour-eviter-le-gaspillage-alimentaire-7374688-7498.php

REJOIGNEZ-NOUS













frigomagic.com

CONTACTS PRESSE

MURIEL BODOLEC-BUREL muriel@frigomagic.com

SARAH LEBRETON sarah@frigomagic.com