

Green Code scanne les aliments pour éviter qu'ils finissent à la poubelle

10 millions de tonnes de nourriture sont jetées en moyenne par an en France selon l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (ADEME). Face à ce constat, l'application Green Code sensibilise à la réduction des déchets alimentaires.

Temps de lecture : minute

21 janvier 2020

Créé par Julien Martin, Green Code est une application gratuite disponible sur iOS et Android proposant un assistant qui aide à réduire le gaspillage alimentaire. *“En scannant un produit, chaque utilisateur enregistre instantanément sa date de péremption”*, explique Julien Martin. Pour les produits ne provenant pas des partenaires de Green Code (Carte Nature et Juste Bio) il est possible d'ajouter manuellement une date de péremption. Chaque fois qu'un produit se rapproche de sa date limite de consommation (DLC), une notification est envoyée sur le téléphone de l'utilisateur.

Vers une alimentation plus saine

En plus d'être un moyen de réduire le gaspillage alimentaire, Green Code liste les données nutritionnelles des produits scannés. L'application a été pensée avec des nutritionnistes afin d'apporter toutes les informations nécessaires aux utilisateurs pour manger de façon plus saine et plus équilibrée. Elle indique ainsi le nutri-score (score permettant de savoir si la valeur nutritionnelle du produit est bonne ou mauvaise) de chaque aliment, la fréquence de consommation recommandée et le niveau de

transformation du produit.

Green Code permet également de prendre en compte les allergies alimentaires grâce au profil rempli par l'utilisateur. Il reçoit alors des alertes lorsqu'un produit contient un ingrédient auquel il est allergique. Grâce à son association avec l'éditeur de logiciel VIF, Green Code peut prévenir rapidement les utilisateurs dans le cas où un produit serait rappelé grâce à la présence de QR code associé au numéro de lot du produit. Finalement, en suivant achats et consommation des utilisateurs, Green Code leur soumet des promotions et des nouveautés susceptibles de répondre à leurs habitudes alimentaires.

Article écrit par Gaëlle Doublé