

Fiche de suivi Concours de Design ZÉBU 2019

Donnés du projet : (Source : [Règlement et Formulaire d'inscription au concours](#), page 4 - Fiche d'inscription)



Titre du projet	MORDUE, croquez votre assiette à pleines dents!	
Thématique	Biomatériaux	
ID :	Participant 1 : <input type="checkbox"/> Étudiant <input checked="" type="checkbox"/> Jeune Diplômé	Participant 2 : <input type="checkbox"/> Étudiant <input checked="" type="checkbox"/> Jeune Diplômé
Nom, Prénom	JAILLET Guillemette	PETIT-VELASCO Mathilde
Email	g.jaillet@strate.design	m.petitvelasco@strate.design
Téléphone	0699305098	0618264653
École	Strate école de Design	Strate école de Design
Ville (département)	Asnières-sur-Seine	Carrière-sur-Seine

Participation dans le cadre d'un projet d'école : non

Intitulé du cours	
Enseignant encadrant	
Coordonnées (adresse, tél. , mail, etc.)	

Descriptif : La vaisselle Mordue proposée par des designeuses diplômées de l'école STRATE doit permettre de « croquer (notre) assiette à pleines dents » pour que « tout se mange et rien ne se perd(e) ». Vaisselle et couverts proposés par ce projet sont conçus à partir de drêche de nos brasseries locales « afin de la revaloriser en une bio-matière comestible. La drêche est séchée puis compressée en une gamme de différentes vaisselles afin de répondre aux attentes des commerçants et de la restauration rapide ». Mordue, qui promet un approvisionnement et la mise en place d'un écosystème producteurs/usagers locaux adapte sa gamme aux différents goûts à travers plusieurs recettes à base de drèches.

Observations de présélection :

Trop copié sur Biotrem. Variation goput intéressante mais vérifier la tenue avant.

Jury (5 Juin)

Présents durant les délibérations :

Anna BERNAGOZZI : Designer, enseignante en Histoire du Design - ENSAD Paris (Arts Décoratifs)

David DELSART : Eco-designer et activiste (écologiste)

Benoit CICILIEN : Co-fondateur du projet Les Drêcheurs urbains

Lise COUTURIER : Co-fondatrice du projet Les Drêcheurs urbains

Carolina COUTINHO : Economiste de la transition

Cyril DESMIDT : Consultant en économie circulaire

Marc DE FOUQUET : Architecte et enseignant à l'ENSA VT Marnes-la-Vallée, membre du collectif Re-store

Eliane JAMIN : Acteurs du Paris Durable

Archibald TROPES : Brasserie BAPBAP (Paris 11e arr.)

Bruno VITASSE : Co-fondateur et directeur de Zone-AH!, porteur du projet ZéBU

Critères de sélection / notation des projets candidats (Source : Doc. présentation concours , page 8 - Critères de sélection)	Valeur
Respect des 5 thématiques initiales : Biomatériaux ; Prévention en amont ; Surcyclage (upcycling) ; Prévention en aval ; Valorisation agroalimentaire	0.25
Pertinence de la réponse aux problématiques proposées (Zéro Déchet, prévention, réduction et valorisation)	0.53
Qualité de l'analyse du cycle de la matière	0.20
Valeur d'usage	0.33
Sensibilité esthétique de la proposition	0.45
Sa faisabilité technique	0.24
Potentialité de développement entrepreneurial du projet	0.41
Coup de coeur (2)	0.01
Total :	2.44/3.30
<i>À considérer : déroulement du workshop prototypage à : WoMa / Vilette Makerz (VMz)</i>	

Échelle d'appréciation :

3 : Très satisfaisant

2 : Satisfaisant en général, mais certains aspects demandent des clarifications et manquent de détails pour justifier la solution proposée

1 : Peu clair, correspond aux exigences mais la solution proposée est n'est pas pertinente

(0) : Ne correspond pas aux exigences requises, la solution proposée ne répond pas aux attentes du concours

Coup de cœur : Le projet présente une réponse exceptionnelle, très bonne qualité technique, haute valeur créative...

Observations :

Points positifs : Ils s'orientent sur des produits à goût variable. On est sûr que ça se mange. (Franck) Permet de se différencier des deux autres projets rendus dans cette idée de vaisselle à la drêche. (Cyril et Bruno) Assez abouti comme proposition avec une approche Strate (école du candidat) très technique, possibilité de faire des jeux de mots, coté design créatif. Au-delà du simple enjeu de valorisation lié à l'économie circulaire, c'est une expérience culinaire. Fun, effet de surprise. Projet avec plusieurs facettes. (David) Autre point de différenciation, c'est l'approche locale. Fantasma de manger le contenant. A faire pour des événements festifs, participatifs. (Anna)

Critiques : Le projet fait un peu copié collé sur [BIOTREM](#) (image photoshopée). Le fait que l'assiette se mange, on voit que c'est ferme, il faut tester si ça se dilue avec des choses très liquides. (Franck) La focalisation sur le goût peut poser problème pour l'usage, il faut s'assurer d'abord que ça tient. (Bruno) Trop de problématiques à résoudre sur un premier proto : contenants costauds, solides/souples, ... (Marc) Mais la diversification permet de voir ce qui marche (Cyril). Quelle valeur ajoutée de manger son contenant, il peut juste être 100% recyclable. Doutes sur le côté industriel. (Anna) Généralement quand on a fini son plat, on a pas envie de manger en plus le contenant. Problème d'un point de vue nutritionnel comme les drêches sont un ingrédient très protéique. Pas forcément de demande ni d'envie des consommateurs. (Gauthier) La société BIOTREM aurait (pas de confirmation possible à ce stade) eu un problème de contamination de ses produits au son de blé par un champignon mortel. (Lise) Le risque avec la drêche c'est que c'est un super support microbiologique (champignons, bactéries, levures...). C'est risqué de mettre le côté alimentaire en avant par rapport à la question industrielle (Bruno). Il s'agit d'un marché très concurrentiel. (Lydie)

Préconisations : Il faut voir comment limiter la portion à l'intérieur pour l'adapter à l'apport de l'assiette aux drêches. (Bruno) Faire des enquêtes auprès des consommateurs sur leur degré d'attente et d'acceptation d'un tel produit. Tester des prototypes avec les restaurateurs. (Collégial)



ENJEUX
 7/10 des repas sont pris en dehors du domicile
 30% du secteur de la restauration
 85% du marché porté par des indépendants

GAMME
 100% végan
 100% de drêche revalorisée
RICHE en fibres et protéines végétales



Avec la vaisselle Mordue, un **nouveau rituel** se crée lors des repas, **tout se mange rien ne se perd**. La vaisselle et les couverts Mordue sont **conçus à partir de drêche** issue de **microbrasseries locales** afin de la revaloriser en une **biomatériau comestible**. La drêche est **séchée puis compressée** en une gamme de différentes vaisselles afin de répondre aux attentes des commerçants et des usagers de la **restauration rapide**.

Avec des **recettes riches et savoureuses** à base de drêche, **Mordue adapte sa gamme** aux différents goûts pour contenter les gourmands.

L'**écosystème** de Mordue installe un **lien particulier** entre les acteurs et les habitants d'un même **quartier**, avec pour objectif **l'entraide et la valorisation du commerce local**. Mordue, s'engage également à transporter la drêche et les produits de manière responsable et locale lors des différents trajets.



Mathilde PETIT-VELASCO

Concours Design ZéBU 2019

Guillemette JAILLET

Workshop #1 Viabilisation (27-28 Juin)

Journée	Observations
<p>Jeudi 27 (intervenants / encadrants) :</p> <p>COUTINHO Carolina</p> <p>DESMIDT Cyril</p> <p>BOUCAUD Thomas</p> <p>TREFFOT Capucine</p>	
<p>Vendredi 28 (intervenants / encadrants) :</p> <p>GROSSEL Franck</p> <p>TAMARELLE Lydie</p> <p>TREFFLOT Capucine</p>	<p>Recommandation (Lydie) de mettre par écrit le projet sur un business model CANVAS, afin de pouvoir identifier où sont les points bloquants. Pour le moment, l'idée reste une idée et il est temps de la faire passer au stade de projet.</p> <p>Avant tout, un travail sur l'identité des porteuses de projet ainsi que leur légitimité est nécessaire, il faut créer le storytelling autour de la marque ou du produit. Attention également aux situations financières personnelles des porteuses de projets.</p> <p>Le plus du projet, c'est l'envie de travailler l'aspect économie circulaire sur un périmètre local, c'est à la fois un plus et une contrainte forte... Ca sera certainement un argument marketing, mais il faut que ce soit faisable techniquement.</p> <p>Besoin de réaliser une étude de marché pour affiner le positionnement produit, prix, en fonction des clients mais aussi des concurrents</p> <p>Besoin d'un accompagnement pour aller plus loin (incubateur, couveuse, etc)</p> <p>Franck : Expérience Map à définir et expérimentation à mener (Moule imp.3D). Quel sont les indispensables ? composter ? manger son assiette ? ... bien définir les enjeux. Très bon argument marketing (local etc ...)</p>

Autres observations :

Très en **relation avec REUS'EAT** même s'ils ne répondent pas aux mêmes contraintes ou usages sur le projet de départ (un doit se manger pas l'autre). Mais même possibilité de compostage.

MVP (Minimal Viable Product - Produit Minimum Viable) : contenant pas forcément mangeable.

Restreindre le projet pour **partir sur du support alimentaire mais pas forcément mangeable.**

MAIS dans ce cas on est dans les mêmes axes de recherche que REUS'EAT, en beaucoup moins avancé (partent de 0 pour le prototypage et les tests sur le matériau), et donc concurrence possible avec le projet de Marie et Armand.

En même temps, elles se positionnent vraiment sur un **niveau local, volonté de créer un écosystème** dans les villes très ciblé.

Elles s'interrogent sur les motivations, si elles sont prêtes à se lancer...

Actions :

Identifier les rituels qui existent aujourd'hui sur la consommation de plat (contenant) en plus de la nourriture. Peut entrer en conflit avec vision des fournisseurs de nourriture.

Le message doit être plus défini.

Déterminer à qui elles s'adressent (festivals, acteurs locaux comme des boulangeries ou traiteurs qui doivent intégrer le packaging dans leur recette...)

Technique ? Fab lab ?

Point de vue technique (besoin prototypage) : Pas besoin de bcp de matériel. **Drèche et colle blanche**, appelée aussi colle vinylique, constituée de polyacétate de vinyle (ou PVAc) en solution aqueuse. Peut servir à réunir des matériaux tels que le papier, le carton, le tissu et le verre. Ces colles ne conviennent qu'aux matériaux hydrophiles.) **suffisants pour la recette du matériau. Il faudrait également une presse chauffante pour le prototype.**

En impression 3D ? Colle en farine d'orge ? Travail sur des liants ? forme ? résistance ? Il serait souhaitable qu'elles puissent faire un **prototype comestible** (même s'il ne suit pas les normes d'hygiène) de manière à se confronter à la réalité de la matière à travailler, qui reste la même en comestible ou non comestible. Ce qui va changer ce sont les techniques de pressage/moulage et les types de liants, quitte à tester des colles comestibles pendant le workshop 2. **S'affranchir des normes alimentaires.**

Elles doivent d'abord **définir l'usage et le destinataire.** Potentiel de création d'un prototype fonctionnel testé in situ permet de mieux définir les potentiels d'usage. **L'esthétique n'est pas forcément le plus important** à leur stade.

Difficulté à se projeter sur une **durée de vie du produit** par rapport au plastique ou autres matériaux. En terme de rotation de stock ça peut avoir un impact.

Problème de **l'humidité résiduelle** du produit (risque de développement de microorganismes, comme les champignons).

Problème d'approvisionnement au jour le jour.

Important de faire une étude de marché avec un questionnaire, travailler sur toutes les structures de **coût** que ça peut engendrer (voir le business plan et pouvoir combler les trous existants, ceux qu'on peut optimiser, réduire les coûts pour concurrencer les entreprises actuelles), travailler sur la **désirabilité et voir la demande potentielle.**

Workshop #2 Prototypage (22-26 Juillet)

Journée	Observations
Lundi 22 (techniciens / encadrants) :	
Mardi 23 technicien : encadrants :	
Mercredi 24 technicien : encadrants :	
Jeudi 25 technicien : encadrants :	

Vendredi 26 technicien : encadrants :	

Autres observations :