

# Fiche de suivi Concours de Design ZÉBU 2019

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



<b>Titre du projet</b>	<b>Platoj</b>	
<b>Thématique</b>	<b>Biomatériaux</b>	
<b>ID :</b>	<b>Participant 1 :</b> <input checked="" type="checkbox"/> Étudiant <input type="checkbox"/> Jeune Diplômé	<b>Participant 2 :</b> <input type="checkbox"/> Étudiant <input type="checkbox"/> Jeune Diplômé
Nom, Prénom	NGUYEN Minh Thu	
Email	mt.nguyen6695@gmail.com	
Téléphone	0627482970	
École	ENSAD	
Ville (département)	Nancy	

## Participation dans le cadre d'un projet d'école : oui

Intitulé du cours	Objectographie
Enseignant encadrant	PONTHOT Colin
Coordonnées (adresse, tél. , mail, etc.)	colin.ponthot@ensa-nancy.fr

Descriptif : Platoj est un projet de contenants à base de drèches. « La bière est une boisson festive et conviviale », rappelle le concepteur de cette solution pour la valorisation du résidu du brassage de malt de céréales. « Dans le contexte de la charte des éco-manifestations, Platoj est une solution pour remplacer les contenants en plastique à usage unique. La drêche est le coproduit de la fabrication de la bière. Après le brassage, elle est séchée pour enlever l'humidité, puis broyée, mélangée avec la cire d'abeille ou la paraffine végétale qui joue le rôle d'un liant. Enfin, le mélange est moulé à haute pression pour donner la forme définie à l'objet. » Il explique que « la couleur naturelle de la drêche est gardée pendant tout le processus et l'aspect brut de l'objet contraste à côté des objets en verre lisse ».

Observations de présélection : Le mélange paraffine V et cire est compostable ? Pas comestible.

**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 CICILIEEN : 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

<b>Critères de sélection / notation des projets candidats</b> (Source : <a href="#">Doc. présentation concours</a> , page 8 - Critères de sélection)	<b>Valeur</b>
Respect des 5 thématiques initiales : Biomatériaux ; Prévention en amont ; Surcyclage (upcycling) ; Prévention en aval ; Valorisation agroalimentaire	0.23
Pertinence de la réponse aux problématiques proposées (Zéro Déchet, prévention, réduction et valorisation)	0.41
Qualité de l'analyse du cycle de la matière	0.15
Valeur d'usage	0.25
Sensibilité esthétique de la proposition	0.34
Sa faisabilité technique	0.26
Potentialité de développement entrepreneurial du projet	0.29
<b>Coup de coeur</b>	0
<b>Total :</b>	<b>1.94/3.30</b>
<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* : Proposition esthétique avec un côté artisanal et moins industriel, chaque objet est spécifique. (David) C'est le seul des trois projets de création de vaisselle (couverts ou contenant biosourcés) à dire ce qu'il met dedans pour que ça tienne (Bruno), et qui ne veut pas seulement l'industrialiser. (Anna) On attend pas non plus un produit fini (Cyril), il s'agit d'un prototype donc ça ne pose pas de problème sur le fait que ça soit pas très esthétique (même si d'autres préfèrent le côté plus naturel). (Bruno)

*Critiques* : On ne comprend pas le statut de cet objet, quel usage, quel contexte, si la formule est en open source pour le faire chacun chez soi... (Anna) Pas vraiment compostable car les microbes ne mangent pas la cire. (Carolina) Quel devenir si on casse le bol, que peut on en faire, c'est très linéaire comme vie du produit. (Bruno) On distingue un peu de moisi dans les plats, il faut faire attention. (Marc) La contre-analyse d'autres jurés pointe plutôt l'effet reflet de la paraffine ou de la cire en photo.

*Préconisations* : Si c'est fait pour un usage durable et qu'on est censé le garder, on a intérêt à réfléchir au côté esthétique. (Bruno)

# PLATOJ



## CONTENANTS À BASE DE DRÊCHE

La bière est une boisson festive et conviviale. Dans le contexte de la chartes des éco-manifestations, Platoj est une solution pour remplacer les contenants en plastique à l'usage unique. La drêche est le coproduit de la fabrication de la bière. Après le brassage, elle est séchée pour enlever l'humidité, puis broyée, mélangée avec la cire d'abeille ou la paraffine végétale qui joue le rôle d'un liant. Enfin, le mélange est moulé à haute pression pour donner la forme définitive à l'objet. La couleur naturelle de la drêche est gardée pendant tout le processus et l'aspect brut de l'objet contraste à côté des objets en verre lisse.



**Workshop #1 Viabilisation (27-28 Juin)**

Journée	Observations
<b>Jeudi 27</b> (intervenants / encadrants) :	
<b>Vendredi 28</b> (intervenants / encadrants) :	

Autres observations :

**Workshop #2 Prototypage (22-26 Juillet)**

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

Vendredi 26 technicien : encadrants :	

Autres observations :