



Saveurs  
Responsables

L'alimentation durable à portée de fourchette

Un dossier réalisé par

Nathan Doressammy

Elena Deloche

Wided Khadrani

---

# DESIGN D'EXPÉRIENCE

# Sommaire

Introduction	3
Planification - Définir une stratégie différenciée parmi une concurrence établie	4
Exploration - Comprendre les attentes de l'audience alimentaire	6
Idéation et Génération - Comment répondre aux attentes de l'audience selon les données recueillies	10



# Introduction



## **L'alimentation durable, un enjeu au cœur de l'assiette**

Étant actuellement à une époque où nos choix de vie ont un impact majeur sur la planète, il devient impératif de repenser notre façon de consommer. L'alimentation durable se présente alors comme une réponse pertinente à ce besoin de changement.

C'est dans ce contexte que ce dossier de design d'expérience aura pour objectif de permettre la création d'un site web qui proposera des recettes afin d'encourager une alimentation responsable.

Ce dossier permettra d'explorer nos recherches sur le sujet, afin de proposer aux utilisateurs un site web riche, en accord avec leurs attentes et besoins, pour une expérience gustative en harmonie avec notre planète.

# Planification

Définir une stratégie différenciée parmi une concurrence établie.



## Les aspects de l'alimentation durable à aborder

Les différents aspects de l'alimentation durable (et la théorie du donut) que nous allons mettre en place pour répondre à nos enjeux, sont : la nourriture et la santé.

Pour la nourriture, nous souhaitons d'abord minimiser le gaspillage alimentaire en proposant des recettes qui mettent en avant l'utilisation maximale des ingrédients pour réduire le gaspillage alimentaire. Notre site proposera également des astuces et conseils pour conserver ses aliments et réutiliser ses restes. Ensuite, nous voulons utiliser des ingrédients de base courants et accessibles à tous en proposant des recettes qui nécessitent un minimum d'ingrédients et un maximum d'ingrédients que tout le monde a dans sa cuisine. Finalement, nous pensons qu'il faut diversifier notre alimentation avec des produits qui restent accessibles à tous. C'est pour cela que nous souhaitons proposer des recettes variées pour encourager une alimentation équilibrée à prix abordables sans dépenser beaucoup.

En ce qui concerne la santé, nous aimerions en premier lieu garantir un équilibre nutritionnel aux utilisateurs en proposant des recettes qui offrent un bon équilibre nutritionnel, même avec des ingrédients simples. Puis, il serait important de mentionner les informations nutritionnelles en donnant des informations sur la valeur nutritionnelle des recettes. Pour terminer, nous allons offrir des conseils sur la santé pour informer et encourager à maintenir un mode de vie équilibré et sain du point de vue alimentaire à nos utilisateurs.



## Une concurrence bien établie

En termes de concurrence, nous remarquons que de nombreux concurrents sont présents sur le marché de l'alimentation durable. Parmi ces concurrents, nous retrouvons principalement des sites web centrés sur la cuisine ou des blogs présentant des recettes. Certains sites proposent exclusivement du contenu qui tourne autour de l'alimentation durable. C'est le cas du blog **Ma cuisine créative zéro déchets**, qui propose de nombreuses recettes pour permettre d'évoluer vers une cuisine éco-responsable. Un large choix de recettes anti-gaspillage est proposé sur ce site, en plus de nombreux articles et astuces anti-déchets.

D'autres sites proposent quant à eux des rubriques dédiées à l'alimentation durable. C'est le cas des sites **marmiton**, avec la rubrique "anti-gaspi", le site **ricardocuisine** avec la rubrique "zéro gaspillage", ou encore le site de **WWF** qui propose une page dédiée à des recettes éco-responsables adaptés aux saisons.

Sur ces différents sites, nous retrouvons des recettes assez simples, rapides, et qui comportent peu d'ingrédients. De plus, certains sites proposent différentes recettes selon un ingrédient particulier et proposent différentes catégories. Ces catégories sont organisées selon la saison, le régime alimentaire ou encore le type d'ingrédient. Un point positif est également le fait que ces sites présentent de belles images des recettes afin de donner envie au lecteur de les réaliser. De plus, certains sites proposent également la possibilité de visionner des vidéos de la recette en question, en plus des explications textuelles de la recette. Cependant, ce n'est pas la majorité de tous les sites qui ont plus tendance à décrire les étapes de la recette sans vidéo. Un point positif du site de WWF est qu'il offre la possibilité de télécharger une fiche pdf de la recette, ce qui permet de synthétiser une recette en une seule page et d'y retrouver des informations que les autres sites n'offrent pas comme le nutriscore, l'empreinte écologique, le coût de la recette... Cependant, ce site ne propose pas une grande variété de recettes, ce qui peut lasser le visiteur du site à la recherche de plusieurs recettes à réaliser. Il sera donc important pour nous d'offrir un large choix de recettes à nos visiteurs, avec des visuels attractifs dans le but de leur offrir la meilleure expérience possible sur notre site web.

Ce qui nous rend spécial par rapport à la concurrence est la façon dont nous allions le meilleur de tous ces sites en 1 seul même site, à travers : des conseils pour une alimentation éco-responsable, accompagnés d'une sensibilisation sur l'alimentation durable avec des informations fiables, des recettes gourmandes variées saines faciles et économes, à l'aide d'un site et de contenus esthétiques qui motivent les utilisateurs à échelle nationale.

# Exploration

Comprendre les attentes de l'audience alimentaire.



## Nos recherches statistiques

Pour mieux connaître notre cible à atteindre, nous avons effectué des recherches statistiques démographiques.

Selon un article publié par le **CITEO** en mai 2023, nous notons que 73% des Français trouvent la situation environnementale préoccupante. 56% d'entre eux pensent « qu'elle est très préoccupante et appelle un changement radical dans l'organisation de l'économie et de la société, revenant à produire et à consommer moins, mais mieux ». En effet, nous vivons à une époque où la question environnementale est au cœur des enjeux sociétaux et où il devient important de consommer de façon responsable.

De plus, à l'heure où l'inflation a atteint des niveaux historiques ces dernières années, 59% des Français rencontrent des difficultés financières. En effet, d'après cet article du CITEO, 89% des Français déclarent être plus attentifs à ce qu'ils achètent et 62% des Français déclarent consommer moins. Il est également important de noter que face à l'inflation, 60% des Français pensent que consommer de façon responsable est difficile. En effet, 89% des Français regardent dans un premier temps le prix de ce qu'ils achètent avant de s'intéresser à d'autres facteurs tels que la composition, le nutriscore...

Selon un article publié par l'**INRAE**, nous pouvons voir qu'en 25 ans, le temps de cuisine passé de 68min à 55min. Cette réduction de 60% s'explique par le fait que les évolutions sociales ont réduit le temps de cuisine, principalement dû à l'intégration des femmes au travail, mais surtout par rapport au fait que la responsabilité de la cuisine demeure souvent sur elles. Cela a favorisé l'achat de plats industriels déjà préparés pour gagner du temps, soulignant les inégalités de genre persistantes dans ce domaine. Ces produits répondent ainsi à une demande croissante de la société qui cherche à passer moins de temps à cuisiner pour avoir plus de temps libre.

Notons également que l'alimentation durable concerne également les étudiants. En effet, selon le **RESES**, 94% des étudiants souhaitent adopter une alimentation plus responsable. Cependant, un problème de taille se pose : la hausse des prix. De fait, 70% des étudiants déclarent que l'obstacle principal pour se tourner vers une alimentation durable est le prix des aliments, notamment depuis la crise du Covid-19 et de l'inflation.

Nous retenons de ces données statistiques plusieurs éléments. La question de l'argent est très présente en ce qui concerne l'alimentation. Il est donc nécessaire pour nous de proposer des recettes pas chères, mais également rapides et simples. Nous retenons également de ces données que l'alimentation durable intéresse de nombreux Français, étudiants comme mères de famille, qui sont les principaux concernés par le sujet de l'alimentation.

## Nos personas

Pour approfondir nos connaissances de nos futurs utilisateurs, nous avons réalisé des entretiens selon des personas que nous avons définis au préalable. Nous avons ainsi pu les mettre à jour après les entretiens.

Les entretiens nous ont permis d'apporter des détails aux profils de nos 2 personas. D'une part une mère de famille déjà engagée dans une alimentation durable et qui souhaite découvrir de nouvelles façon de consommer. D'autre part un jeune étudiant intéressé par l'alimentation durable mais qui n'est pas encore engagé.



## Problématique

La phase recherche utilisateur, nous a ainsi permis de définir le but de notre projet. Le mot d'ordre de **Saveurs Responsables** est l'accessibilité, tant au niveau du coût qu'au niveau de difficulté. Par conséquent, nous voulons faciliter le rapport à l'alimentation durable pour tout le monde à travers des recettes adéquates sur un site web.



# Laurine Morain

38 ans

Mère au foyer de 4 enfants

À l'aise en cuisine et sait utiliser les outils numériques un minimum (utilise les réseaux sociaux pour communiquer avec sa famille, sait utiliser un moteur de recherche).

## 🌿 Tâches (rapport à la cuisine en famille)

- Tout le monde choisit les repas.
- Effectue sa liste de course avec ses enfants.
- Père fait les courses selon la liste faite par notre persona et ses enfants.
- C'est elle qui cuisine et elle s'occupe des déchets accompagnée de ses enfants.

## 🌿 Goûts, caractère, valeurs, mode de vie :

- Aime l'originalité, le classique et la surprise.
- Curieuse, créative, flexible, attentionnée, elle aime expérimenter de nouvelles choses.
- Économe, éco-responsable, elle est très famille, et prône le respect.
- Elle emmène ses enfants à vélo même si la météo n'est pas au beau jour, elle aime faire ses produits ménagers maison, et utiliser des produits d'hygiène bio et naturels.
- Elle fait partie d'un groupe de cuisine avec ses voisines où elles échangent les découvertes qu'elles ont faites et se font des recommandations, elle fait également des activités avec sa petite famille le dimanche que ce soit dehors ou à la maison.

## 🌿 Objectifs, besoins :

- Tester des nouveautés sans grosse prise de tête, innover, elle recherche des recettes complètes et claires qui vont avec son esprit éco-responsable.
- Transmettre des valeurs éco-responsables à ses enfants car elle sait qu'ils ont l'avenir de la planète entre leurs mains.
- Cherche à allier gourmandise et alimentation saine et variée pour ses enfants.

## 🌿 Contraintes (budget, handicap) :

Budget un peu restreint : des bons plats à prix réduits.

## 🌿 Craintes, frustrations :

Du vu et revu, mauvaises explications, produits inaccessibles à cause du prix, recettes qui ne donnent pas envie et qui ne sont pas bonnes.

## 🌿 Opportunités :

Originalité et simplicité des recettes + simplicité de l'interface au niveau de l'usage.



# Mathis Rossi

19 ans

Étudiant en 2ème année d'économie

Très à l'aise avec les outils numériques contrairement à ses compétences en cuisine.

## 🌿 Tâches (rapport à la cuisine en famille)

- N'a pas l'habitude de cuisiner (sa mère le faisait pour lui quand il habitait chez ses parents).
- A jusque là une alimentation bancale et désorganisée : il mange principalement des plats préparés du Crous, du supermarché, des sandwiches, ou des pâtes.
- Consomme du contenu cuisine sur réseaux sociaux mais ne cuisine pas plus pour autant.

## 🌿 Goûts, caractère, valeurs, mode de vie :

- Il aime les choses simples de la vie et sait se contenter de peu.
- Calme, ambitieux, déterminé.
- Amitié, famille, il essaie d'adopter un mode de vie éco-responsable mais par manque de temps et surtout d'argent certains points manquent comme l'alimentation.
- Il vit seul pour ses études et rentre occasionnellement chez ses parents.
- Aime dessiner mais a peu de temps pour se consacrer à sa passion à cause des études.

## 🌿 Objectifs, besoins :

- Après une année laborieuse dans le supérieur à avoir une alimentation malsaine, les réseaux sociaux lui ont permis de se sensibiliser sur différents sujets liés à l'éco-responsabilité, dont l'alimentation durable. Il souhaite donc adopter un nouveau mode de vie qui soit meilleur à la fois pour lui (son bien-être et sa santé) que pour l'environnement.
- A pour objectif de manger des plats bon et sain pour pas cher et rapidement.

## 🌿 Contraintes (budget, handicap) :

- Limité au niveau du budget car il n'a pas de rentrée d'argent en dehors de sa bourse étudiante et de l'aide de ses parents.
- Limité au niveau du temps car ses études sont très prenantes et fatigantes. Il fait donc souvent l'impasse sur l'alimentation pour gagner du temps.

## 🌿 Craintes, frustrations :

- Accessibilité financière des aliments, quantité limitée au niveau des courses car il ne possède pas de véhicule pour tout transporter.
- Limite de temps et de moyens techniques : il ne possède pas de four, seulement un micro-onde
- Pas beaucoup de moyens de stockage : il vit seul et la durée de vie de certains aliments est courte, il doit donc s'en débarrasser vite.
- Difficultés techniques en cuisine.

## 🌿 Opportunités :

Clarté, rapidité et praticité des recettes, notamment en vidéos pour se sentir accompagné lors de la réalisation des plats.

# Idéation et Génération

Comment répondre aux attentes de l'audience selon les données recueillies ?



## Des fonctionnalités pertinentes pour un site web savoureux

Pour répondre à notre problématique d'accessibilité à l'alimentation durable, nous avons réfléchi aux différentes fonctionnalités que devrait comporter notre site. Ces fonctionnalités prennent en compte des spécificités par personas ainsi qu'un tronc commun pour tout type d'utilisateur. Nous avons en plus décrit en italique les différentes pages et leurs contenus.

### **Ensemble du site :**

*L'ensemble de notre site présentera une identité visuelle en lien avec notre charte graphique pour donner envie aux utilisateurs de visiter le site.*

### **Accueil :**

*La page d'accueil de notre site permettra de résumer l'ensemble de notre site. Celle-ci comportera des liens vers toutes les pages afin de donner un avant-goût aux utilisateurs des contenus et des fonctionnalités présents sur le site et leur donner envie de l'explorer.*

### **Recettes :**

Étant l'élément clé de notre site, la page *Recettes* comportera plusieurs fonctionnalités. *Nous mettrons en place de belles photos ainsi que des vidéos dynamiques pour illustrer les différents plats dans le but d'accompagner et de motiver l'utilisateur dans la réalisation de son plat. De plus, des explications précises à l'écrit seront présentes dans le but de proposer des recettes qualitatives et faisables, ce qui constitue l'élément principal de notre site.*

D'autres fonctionnalités seront présentes telles que :

- Le type de recette (entrée, plat, dessert) sera affiché en sous-menu.
- Différents filtres pour afficher les recettes selon le régime alimentaire, la saison, le temps de préparation. Cela permettra de répondre aux besoins des utilisateurs en leur laissant le choix pour leur faciliter la réalisation des recettes.
- La possibilité d'adapter les quantités d'ingrédients selon nombre de personnes pour faciliter la réalisation des recettes.

**Persona mère au foyer :**

- Je viens sur le site pour trouver de l'inspiration pour de nouvelles recettes de saison : j'arrive sur la page d'accueil sur laquelle je vois une sélection de recettes dont une qui m'intéresse donc je clique dessus.
- Je viens sur le site pour retrouver un conseil pour trier mes déchets alimentaires dont je ne me rappelle plus, mais que j'avais lus et enregistrés : j'arrive sur la page d'accueil, clique page profil, me connecte, ouvre les conseils enregistrés et retrouve le bon article.
- Je viens sur le site pour trouver des recettes de saison mais fiables et qui sauront ravir les papilles de ma famille : j'arrive sur la page d'accueil, je clique sur la rubrique recettes, applique un filtre selon la saison et je fais mon choix parmi toutes les recettes proposées avant de cliquer dessus, puis je scroll avant de lire les avis d'autres utilisateurs.

# Notre charte graphique

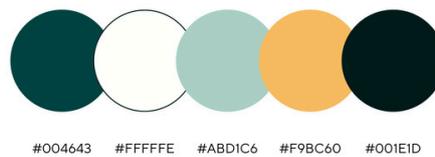
Dans le but de satisfaire nos utilisateurs, nous avons mis en place une charte graphique afin de créer une identité visuelle forte et impactante qui représente l'esprit de Saveurs Responsables.



## LOGOS ALTERNATIFS



## PALETTE DE COULEURS



## TYPOGRAPHIES

### TITRES

Codec Pro

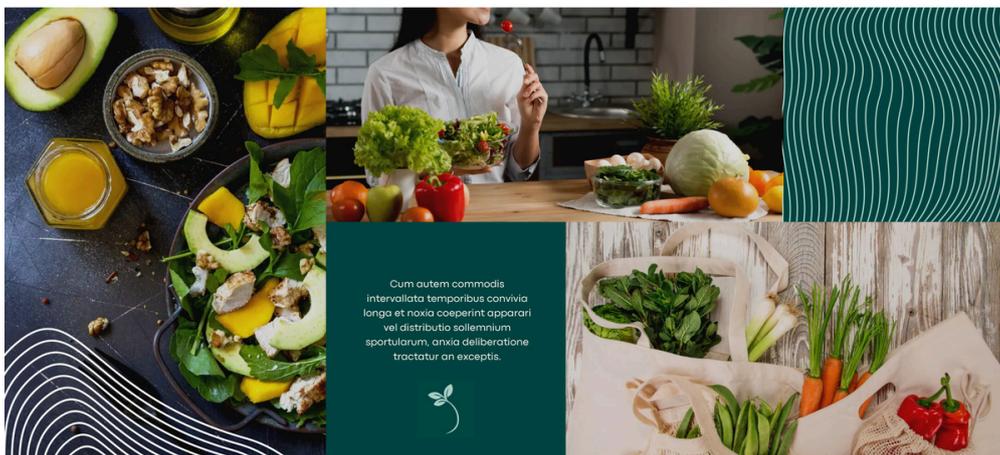
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ  
WXYZabcdefghijklmnopqrstuv  
wxyz1234567890!@#%&\*()

### CORPS DE TEXTE

Normes TT

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ  
WXYZabcdefghijklmnopqrstuvwx  
yz1234567890!@#%&\*()

## MOODBOARD



## Nos maquettes interactive desktop et mobile

L'ensemble de nos idées nous ont permis d'élaborer les maquettes desktop et mobile de notre site web, en prenant en compte les besoins et attentes de nos personas et les différentes fonctionnalités que nous souhaitons mettre en place.

Voici le lien vers notre maquette qui a été réalisée sur Adobe XD : <https://xd.adobe.com/view/aaf04832-b2db-4a60-81eb-7e59e55d95d3-ffa3/>

Certaines précisions sont à ajouter pour notre maquette afin de garantir la meilleure compréhension possible de celle-ci :

- Nous avons choisi de mettre en place un système de tri sur notre site. En cliquant sur le bouton "Trier par", l'utilisateur aura la possibilité de trier les différentes recettes et conseils selon leur type. En ce qui concerne les conseils, il pourra les trier en fonction des conseils liés aux courses et aux astuces de cuisines "anti-gaspi", ou en fonction des conseils liés aux déchets, qui sont davantage informatifs. Concernant les recettes, l'utilisateur pourra les tirer en fonction du type de plat, de la saison, du régime alimentaire, ou du temps de préparation.
- Sur la page compte, l'utilisateur aura la possibilité de suggérer une recette ou un conseil. En cliquant sur le bouton "Recette", un formulaire adapté sera proposé à l'utilisateur afin qu'il puisse le remplir. De même avec le bouton "Conseil".