

## FICHE DE RENSEIGNEMENTS

### En quelques mots voici une présentation de l'association A3C Presqu'île et de son projet :

L'Association de Concept Culinaire Créatif de la Presqu'île de Guérande a pour objet de revisiter le concept culinaire traditionnel en faisant évoluer l'art de la table. Actuellement, cet objectif prend vie par la création du concept culinaire appelé « Quiet Cook » dont les principales qualités sont la préservation nutritionnelle des aliments, le gain d'énergie, et le bien-être de la personne. Le 20 juillet 2020 l'association a demandé à être reconnue comme étant d'intérêt général, par le biais de la procédure du rescrit fiscal. La réponse de l'administration fiscale sera donnée dans un délai de 6 mois.

Cette concrétisation aboutit au développement d'une invention appelée Système de Cuisson Intelligent (SCI). Il automatise la surveillance de la cuisson des aliments selon les exigences du concept culinaire Quiet Cook, notamment en permettant une cuisson à basse température. Le SCI est constitué de trois objets connectés : un smartphone, une *e-poignée*, et un *e-rupteur* (voir schéma ci-dessous). Ces trois objets dialoguent entre eux par le biais d'un réseau virtuel wifi. Le smartphone envoie des paramètres de cuisson à la *e-poignée*. Cette dernière effectue l'acquisition de la température mesurée sur le couvercle de la casserole et après analyse, envoie au *e-rupteur* un dosage énergétique adéquat permettant une régulation automatique de la température.

Par ailleurs ce système intelligent positionne l'association dans un mouvement de protection de l'environnement. La régulation automatique et précise de la température permet de fournir une quantité d'énergie optimum, évitant ainsi tout gaspillage énergétique. De son côté, la *e-poignée*, alimentée sur batterie permet également une utilisation optimale de l'énergie puisqu'elle effectue une analyse de 5 secondes toute les 30 secondes. Elle se trouve dans un état de veille les 25 secondes restantes. A long terme, adopter ce comportement économe et responsable permet de réduire sa consommation énergétique tout en contribuant à la baisse des émissions de gaz à effet de serre. A3C Presqu'île concourt donc à la préservation de l'environnement.

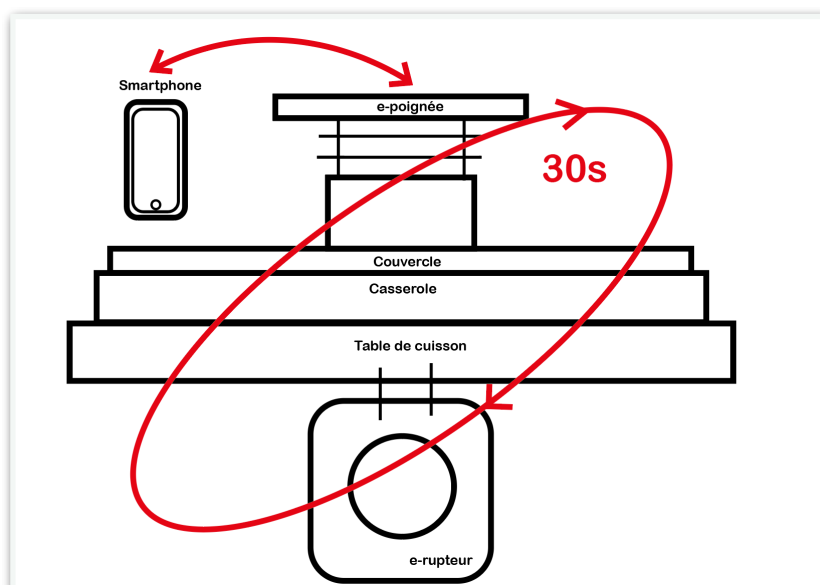


Schéma simplifié du SCI

## Notre demande de subvention :

A3C Presqu'île souhaite accueillir un étudiant, dans le cadre de son stage de fin d'année, afin de travailler avec lui sur le développement du SCI. La subvention sera ainsi utilisée afin de payer la gratification obligatoire dans le cadre d'un stage de plus de 8 semaines. L'étudiant travaillera sur le projet d'invention (le Système de Cuisson Intelligent), à la fois sur le développement numérique et matériel du SCI (prototypage, développement de logiciel).

- **Projet** : Accueil d'un étudiant dans le cadre d'un stage de fin d'année.
- **Utilisation de la subvention** : Paiement de la gratification obligatoire pour un stage de plus de 8 semaines.
- **Contenu du projet** : Développement du projet d'invention (activités numérique et matérielle : logiciel, prototypage). Le contenu de ce projet sera donc la mission du stagiaire.
- **Durée du stage** : 10 semaines
- **Coût** : Le taux horaire de la gratification est égal, au minimum, à 3,90€ par heure de stage. Ainsi, pour un stage de 10 semaines, avec une semaine à 35h = **136,5€/semaine** ; soit **1 365 €** au total pour 10 semaines. (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F32131>)
- **Caractère innovant** : Le SCI permet de contrôler de façon intelligente la cuisson des aliments par l'automatisation, comme vu ci-dessus. Au contraire de ce qui existe déjà, il convient simplement d'ajouter à une batterie de cuisson préexistante, *la e-poignée* ainsi que *le e-rupteur*. Il s'agit donc de développer un système intelligent reposant sur deux outils *la e-poignée* ainsi que *le e-rupteur*, permettant un gain d'énergie, ce qui est à terme favorable à l'environnement.