

Evaluation qualitative structurée n°2

Le gaspillage

Prototype 1

Test utilisateur par tâches (Think Aloud + entretien)

1) Objectif de l'évaluation

Évaluer si l'IHM du Food Generator est adaptée à un usage familial et à une gestion de frigo "chargé", en particulier :

- utiliser le mode famille / portions,
- gérer des restes et des produits en pack,
- lancer une recette "en semaine" avec peu de temps,
- comprendre ce que le système fait réellement avec les ingrédients.

2) Profil de l'évaluatrice

Nom : Claire B.

Âge : 52 ans

Situation : vit en appartement avec son conjoint et un enfant (12 ans)

Profession : cadre (horaires stables mais journées chargées)

Habitudes : courses hebdomadaires, achète souvent en packs (yaourts, fruits, etc.)

Rapport au gaspillage : elle n'aime pas jeter, mais jette par prudence et par oubli

Compétences numériques : correcte (smartphone quotidien), mais n'aime pas les interfaces trop "tech"

3) Méthode d'évaluation choisie

Méthode principale : Test utilisateur scénarisé + Think Aloud

Méthode complémentaire : Questionnaire post-tâches (SEQ)

Après chaque tâche, Claire note : "Facile / moyen / difficile" (1 à 7)

Cette méthode est réaliste et utilisée car elle donne une mesure simple par tâche, sans refaire un SUS.

4) Matériel

- Prototype vidéo du Food Generator (v1)
- Prototype papier (écrans)
- Grille d'observation (erreurs, hésitations, commentaires)
- SEQ après chaque tâche

5) Scénario + tâches

Contexte donné à Claire

“Nous sommes mardi soir. Vous rentrez du travail. Le frigo est plein, votre enfant a faim, et vous voulez éviter de jeter les aliments de la semaine.”

Tâche 1 : Faire un repas pour 3 personnes

Consigne :

“Lancez un repas pour 3 personnes : 2 adultes + 1 enfant.”

Observations

- Claire cherche immédiatement un bouton “Famille” ou “Portions”.
- Elle ne pense pas à “mode Express”, elle pense d’abord “quantité”.

Think aloud

“Moi ce qui m’intéresse, c’est que ça fasse une vraie portion, pas un mini truc.”

“Et surtout que ça convienne à un enfant.”

SEQ (difficulté)

4/7 (moyen)

Problème détecté

Le prototype ne rend pas assez visible :

- la gestion des profils (enfant/adulte)
- l’adaptation des goûts (ex : texture lisse)

Tâche 2 : Utiliser un reste + un aliment proche de péremption

Consigne :

“Vous avez un reste de pâtes et des champignons qui doivent être utilisés aujourd’hui.

Montrez comment vous faites.”

Observations

- Claire ne sait pas si elle doit : déposer les restes dans le bac ou d'abord créer une recette
- Elle hésite sur "restes cuisinés" vs "produits bruts".

Think aloud

"Je ne sais pas si je mets la boîte directement dedans."

"Et si c'est déjà cuit, est-ce que ça mélange ?"

SEQ

5/7 (plutôt difficile)

Problème détecté (nouveau)

Le système n'explique pas clairement la différence entre : aliments bruts (légumes, viande) et restes cuisinés (pâtes, plat préparé).

Tâche 3 : Faire un plat sans viande

Consigne :

"Ce soir, vous voulez un plat sans viande."

Observations

Claire trouve l'option, mais elle veut une logique plus simple : un filtre "sans viande" ou une catégorie "végétarien"

Think aloud

"Moi je veux juste dire : pas de viande, et basta."

"Je veux pas réfléchir à des recettes."

SEQ

3/7 (plutôt facile)

Problème détecté

Manque de filtres "préférences" visibles dès le début.

Tâche 4 : Comprendre ce que le système utilise réellement

Consigne :

“Avant de lancer, vérifiez ce que le Food Generator va consommer.”

Observations

Claire ne veut pas lancer si elle ne comprend pas ce qui est “consommé”. Elle est attentive au gaspillage, donc elle veut contrôler.

Think aloud

“Je veux pas que ça prenne mes trucs au hasard.”

“Je veux choisir : ça oui, ça non.”

SEQ

6/7 (difficile)

Problème détecté (majeur)

Le prototype donne une impression de “boîte noire” :

- manque de transparence sur les ingrédients utilisés
- manque de contrôle utilisateur

Tâche 5 : Gérer les packs (yaourts / fruits)

Consigne :

“Vous avez acheté un pack de 8 yaourts. Il en reste 2, proches de la date. Comment l’app vous aide ?”

Observations

- Claire cherche une section “Inventaire frigo”.
- Elle veut une alerte simple : “à manger en priorité”.

Think aloud

“Moi c’est exactement ça le problème : les deux derniers yaourts je les oublie.”

“Si j’ai une alerte claire, je vais les manger.”

SEQ

2/7 (facile)

Résultat positif

L'idée "aliments urgents" lui parle énormément.

Tâche 6 : Annuler / changer au dernier moment

Consigne :

"Votre enfant dit : 'j'ai pas envie de soupe'. Vous voulez changer rapidement."

Observations

- Claire cherche un bouton "Retour" ou "Changer".
- Elle ne veut pas recommencer toute la procédure.

Think aloud

"Ah non, si je dois refaire tout le parcours, je vais abandonner."

"Il faut un bouton 'changer de recette' sans tout perdre."

SEQ

5/7 (difficile)

Problème détecté (nouveau)

Le prototype ne gère pas bien les changements de dernière minute, très fréquents en famille.

6) Résultats synthétiques

Points positifs

- Le concept "anti-gaspi" est jugé très utile pour les familles.
- L'idée d'alerte sur les produits urgents (yaourts) correspond parfaitement à son vécu.
- Elle aime la logique "recette rapide selon ce qu'on a".

Points négatifs (différents de l'évaluation 3)

1. Manque de mode famille visible (profils, enfant difficile).
2. Ambiguïté sur les restes cuisinés : que peut-on déposer ?
3. Manque de transparence : elle veut contrôler ce qui est utilisé.
4. Changement de dernière minute non prévu (besoin fréquent en foyer).

7) Recommandations concrètes (itération)

Reco 1 : Ajouter un écran “Mode famille” dès l’accueil

- Choix : 1 / 2 / 3 / 4 portions
- Option “Enfant” (goût neutre, texture lisse)

Reco 2 : Ajouter un écran “Type d’aliments déposés”

Avant analyse :

- “Produits bruts”
- “Restes cuisinés”
- “Mélange des deux”
- exemples visuels

Reco 3 : Ajouter un écran “Choix des ingrédients”

Avant lancement :

- liste des aliments détectés avec cases à cocher
- “Utiliser en priorité : champignons”
- “Ne pas utiliser : tomates”

Reco 4 : Ajouter un bouton “Changer sans recommencer”

- “Changer de recette” en gardant les aliments analysés

8) Conclusion

Cette évaluation montre que l’IHM est globalement compréhensible, mais qu’elle doit être adaptée aux contraintes familiales : gestion des portions, imprévus, goûts des enfants et besoin de contrôle. Le principal enjeu n’est pas seulement la rapidité, mais la transparence et la flexibilité, pour éviter l’abandon en situation réelle.