

# Evaluation qualitative structurée

## Le gaspillage

### Prototype 1

**Choix : un test utilisateur par tâches + méthode “Think Aloud” + mini interview debrief.**

#### 1) Objectif de l'évaluation

Évaluer si un utilisateur comprend et utilise l'IHM du Food Generator.

L'objectif n'est pas de valider l'idée technologique, mais la compréhension, la fluidité, et la cohérence de l'interface.

#### 2) Profil de l'évaluateur

**Nom :** Alex

**Âge :** 29 ans

**Situation :** vit en colocation, travaille en ESN, mange parfois chez lui, parfois dehors

**Habitudes :** achète des produits frais “avec de bonnes intentions”, oublie souvent au frigo

**Compétences :** très à l'aise avec les interfaces, mais impatient avec les systèmes trop longs

**Lien avec le thème :** il jette régulièrement des légumes et des restes “par oubli”

#### 3) Matériel utilisé

- Prototype vidéo (version 1)
- Prototype papier (écrans dessinés)
- Feuille de suivi des tâches (observateur)
- Méthode : Think Aloud (l'utilisateur verbalise ce qu'il comprend)

## 4) Protocole (déroulé)

1. Présentation rapide (1 min) : “Voici un Food Generator, tu vas faire des tâches comme si tu l’utilisais.”
2. Think aloud (pendant toutes les tâches)
3. Mesure :
  - temps approximatif par tâche
  - erreurs / hésitations
  - commentaires spontanés
4. Debrief final (mini entretien)

## 5) Scénario + tâches

### Contexte donné

“Tu rentres un soir. Ton frigo contient des aliments proches de la péremption. Tu veux éviter de jeter.”

### Tâche 1 : Sauver des aliments

#### Consigne :

“Tu as des tomates cerises fripées, un reste de pâtes, et du poulet acheté il y a 4 jours. Montre comment tu utilises l’interface pour les sauver.”

#### Observations

- Alex cherche immédiatement un bouton **“Anti-gaspi”** sur l’accueil.
- Il hésite entre “Créer un repas” et “Déposer des aliments”.

#### Think aloud (citations)

“Je veux pas choisir une recette au hasard... je veux d’abord lui dire ce que j’ai.”

“Ok, donc je mets dans le bac et ça analyse.”

#### Résultat

- Il réussit à lancer l’analyse.
- Il comprend bien l’idée de tri automatique.

#### Problème détecté

- Sur l’écran, il ne comprend pas toujours la différence entre les formulations : “Refusé ça veut dire dangereux ? ou juste pas compatible ?”

## Tâche 2 : Choisir une recette Express

### Consigne :

“Tu es fatigué. Tu veux un repas en moins de 5 minutes.”

### Observations

- Il trouve le mode Express facilement.
- Il choisit une recette proposée.

### Think aloud

“Ok express c’est parfait, c’est exactement le cas réel.”

“Là je veux pas passer 3 menus, je veux un truc direct.”

### Résultat

- Tâche réussie rapidement.

### Problème détecté

- Il veut une info plus claire sur :
  - temps exact
  - portion
  - ingrédients utilisés

“Je veux savoir ce que ça va utiliser, sinon je vais pas avoir confiance.”

## Tâche 3 : Gérer la peur sanitaire

### Consigne :

“Le système te propose d’utiliser le poulet. Tu hésites car la date est dépassée.”

### Observations

- Alex bloque.
- Il cherche une page “sécurité”.

### Think aloud

“Si la date est passée, moi je le jette. Je veux pas mourir pour du poulet.”

“Si l’app me dit de le mettre, faut une explication solide.”

### Résultat

- Il ne lance pas la recette tant qu’il n’a pas de garantie.

## Problème détecté (majeur)

Le prototype n'a pas assez de **justification** ni de **message rassurant** pour gérer l'émotion liée à la DLC.

## Tâche 4 : Personnaliser une recette

Consigne :

"Tu veux une version plus épicée et plus consistante."

### Observations

- Il trouve les options, mais dit que ce n'est pas clair.
- Il veut une prévisualisation.

### Think aloud

"Si je mets 'texture épaisse', ça veut dire quoi ?"

"J'aimerais voir un exemple avant de lancer."

### Résultat

- Tâche faisable, mais manque de feedback.

## Tâche 5 : Comprendre l'impact

Consigne :

"Après la fabrication, tu veux savoir ce que tu as économisé."

### Observations

- Il aime beaucoup l'écran "kg sauvés / euros".
- Il veut un affichage simple.

### Think aloud

"Ça c'est bien. Ça donne l'impression que j'ai gagné quelque chose."

"Mais je veux que ce soit rapide, genre un petit résumé."

### Résultat

- Très positif sur ce point.

## 6) Résultats synthétiques (qualitatif)

### Points positifs

- L'utilisateur comprend immédiatement le concept "je dépose → ça propose".
- Le mode Express est jugé très pertinent.
- Les recettes proposées sont perçues comme utiles.
- L'écran "impact" est motivant.

### Points négatifs (problèmes d'UX)

- **Manque de confiance sanitaire** sur la viande et les produits douteux.
- **Manque de clarté** sur le tri automatique ("refusé = danger ?").
- **Manque de feedback** lors de la personnalisation (texture, goût, portion).
- Trop d'étapes pour arriver au plat en situation de fatigue.

## 7) Recommandations concrètes (pour itération)

### Reco 1 : Ajouter un écran "Sécurité / Confiance"

- Message clair : "Pourquoi c'est recommandé"
- Actions guidées : "cuire à X°", "à utiliser aujourd'hui", "ne pas consommer si..."
- Badge "risque faible / moyen / élevé"

### Reco 2 : Simplifier le parcours Express

Depuis l'accueil :

- bouton unique "Sauver & cuisiner en 5 minutes"

### Reco 3 : Clarifier le résultat d'analyse

Remplacer "Refusé" par :

- "Non recommandé (risque)"  
et ajouter une phrase courte.

### Reco 4 : Ajouter une prévisualisation

Avant lancement :

- "Ce que vous allez obtenir"
- texture estimée + portion + ingrédients utilisés