

Cahier des charges - Application web communautaire de recettes anti-gaspillage

Introduction et Contexte du Projet

Chaque jour, de nombreuses personnes se demandent « *Qu'est-ce qu'on mange ce soir ?* » et peinent à trouver des idées de repas variés tout en évitant le gaspillage alimentaire. En parallèle, environ **17 % de la production alimentaire mondiale est gaspillée** au niveau des ménages, de la restauration et de la vente au détail ¹. Il existe un engouement du public pour les solutions numériques facilitant la cuisine quotidienne : par exemple, le site Marmiton attire plus de **21 millions de visiteurs chaque mois** en France ² à la recherche de recettes pour le repas du jour. De plus, le mouvement anti-gaspillage gagne en popularité – l'application Too Good To Go compte déjà **10 millions d'utilisateurs en France**, sauvant plus de 29 millions de repas des déchets ³.

Dans ce contexte, le projet vise à développer une application web de partage de recettes de cuisine mettant l'accent sur la **planification des repas et la réduction du gaspillage alimentaire**. L'idée est de combiner le meilleur des plateformes existantes : la richesse communautaire (partage de recettes maison, conseils entre utilisateurs) tout en proposant des outils innovants pour mieux organiser ses repas et utiliser les ingrédients disponibles avant qu'ils ne se périment. Cette application se veut **grand public**, accessible à tous via le web (ordinateur et mobile), afin d'être utilisable facilement au quotidien.

Objectif principal : Offrir aux utilisateurs une plateforme intuitive pour **découvrir, partager et organiser des recettes** de cuisine, avec des fonctionnalités avancées aidant à **planifier les menus, optimiser les courses et éviter le gaspillage**. Le tout devra présenter une réelle valeur ajoutée face à la concurrence en apportant des fonctionnalités manquantes ou améliorées par rapport aux applications existantes.

Analyse du Marché et de la Concurrence

Le secteur des applications de recettes et de cuisine est dynamique, avec plusieurs acteurs établis :

- **Sites de recettes grand public** – Marmiton est le leader en France avec plus de 75 000 recettes et une communauté massive (plus de 21 millions de visiteurs mensuels) ². Ces sites offrent un vaste catalogue de recettes validées et commentées par les utilisateurs, mais restent centrés sur la recherche de recettes individuelles. La personnalisation y est limitée et l'accompagnement de l'utilisateur pour planifier ses repas ou utiliser ses restes n'est pas leur fonction première (Marmiton propose surtout des *recettes du jour*, quelques astuces anti-gaspi, etc. ⁴).
- **Plateformes communautaires internationales** – Cookpad, d'origine japonaise, est l'une des plus grandes plateformes de partage de recettes au monde avec environ **100 millions de visiteurs mensuels dans 76 pays** ⁵ et plus de 4 millions de recettes partagées ⁶. Son succès repose sur une approche communautaire pure : des particuliers partagent leurs recettes maison et échangent des conseils. Cependant, ces plateformes généralistes traitent la cuisine comme un *outil du quotidien* et non un loisir glamour ⁷. Elles misent peu sur la **planification des menus**

ou la lutte contre le gaspillage : l'accent est mis sur la quantité de recettes et l'interaction basique (commentaires, photos des plats réalisés).

- **Applications anti-gaspillage et gestion d'ingrédients** – Plusieurs solutions se concentrent sur l'optimisation des courses et l'utilisation des restes. Par exemple, **Frigo Magic** propose plus de 4 800 recettes et permet à l'utilisateur d'indiquer les aliments disponibles dans son frigo pour obtenir des idées de plats adaptés ⁸. **KitchenPal** ou **À Consommer** intègrent la gestion du garde-manger (scanner les codes-barres, suivre les dates d'expiration) et envoient des notifications pour consommer les produits à temps ⁹ ¹⁰. Ces applications apportent une vraie valeur sur l'aspect anti-gaspillage, mais offrent peu de dimension sociale ou de personnalisation avancée des recettes – l'utilisateur ne découvre pas tant de nouvelles recettes « plaisir », il utilise surtout un outil utilitaire pour ses restes.
- **Assistants de planification de menus et courses** – Des applications récentes comme **Jow** connaissent un succès rapide en facilitant la planification des repas et les achats. Jow revendique **5 millions d'utilisateurs** et génère automatiquement un panier de courses optimisé à partir de menus personnalisés pour l'utilisateur ¹¹. Cette app se distingue par des recettes sur-mesure selon les goûts et régimes, la création d'une liste de courses (voire la commande directe en ligne) et met en avant la réduction du gaspillage en n'achetant que le nécessaire ¹² ¹³. Néanmoins, Jow est plus un **service pratique** de génération de menus qu'une communauté de partage : l'utilisateur choisit parmi un catalogue proposé (environ 2000+ recettes) et n'interagit pas avec d'autres cuisiniers amateurs. De plus, l'intégration de Jow avec les enseignes de supermarché, si elle est un atout, la place sur un segment légèrement différent (entre la livraison de courses et l'application de recettes classique).

Opportunités identifiées : Aucun acteur ne combine **large communauté de partage** et **outils anti-gaspillage complets**. Les sites généralistes (Marmiton, 750g...) ont la communauté et le contenu mais peu d'outils personnalisés. Les apps anti-gaspi (Frigo Magic...) apportent l'optimisation des ingrédients mais restent limitées en contenu et fonctionnalités sociales. Une application nouvelle pourrait donc **se différencier** en offrant une **expérience tout-en-un** :

- **Communauté active** de cuisiniers amateurs partageant leurs recettes, avec interactions sociales riches (commentaires, notations, suivi d'utilisateurs favoris, etc.).
- **Personnalisation et assistance intelligente** pour l'utilisateur : suggestions de recettes en fonction de ses goûts, de son régime alimentaire, et des ingrédients qu'il a déjà.
- **Planification facile des menus** sur plusieurs jours, avec génération automatique d'une liste de courses optimisée (quantités exactes, pour éviter les restes non utilisés).
- **Fonction anti-gaspillage intégrée** : moteur de recherche de recettes par ingrédient disponible, alertes sur les aliments à consommer bientôt, et pourquoi pas des idées pour accommoder les restes inhabituels (épluchures, fanes, etc., à la manière de certaines rubriques anti-gaspi ¹⁰ ¹⁴).

En apportant ces fonctionnalités combinées, l'application peut prétendre « apporter plus que la concurrence ». Il s'agit de **faciliter la vie** des utilisateurs de bout en bout : depuis l'inspiration de la recette jusqu'à la préparation et la gestion des courses, tout en créant une communauté d'entraide autour de la cuisine du quotidien.

Le marché visé est le grand public (utilisateurs individuels, familles, éventuellement petits commerces de restauration cherchant des idées nouvelles). On évite ici le segment des grands comptes/entreprises, et on se concentre sur un **modèle B2C (grand public)**, potentiellement **freemium** (voir section

Monétisation). La forte appétence pour les solutions culinaires en ligne et pour la réduction du gaspillage alimentaire sont de bon augure pour l'adoption de cette application.

Description Générale de l'Application

Nom du projet (temporaire) : *Recettes Zéro Gaspi* (nom à définir).

Type d'application : Application web responsive (accessible sur navigateur desktop et mobile), éventuellement proposée comme **Progressive Web App (PWA)** afin de permettre une installation sur smartphone et un accès hors-ligne à certains contenus (ex. recettes favorites téléchargées).

Résumé du concept : *Recettes Zéro Gaspi* est une plateforme web collaborative de cuisine qui permet à ses utilisateurs de **découvrir de nouvelles recettes** et de **partager leurs propres recettes**, tout en offrant des outils pour **planifier les repas et gérer les ingrédients disponibles**. L'application vise à rendre la cuisine du quotidien plus simple, économique et écologique.

Les utilisateurs pourront rechercher l'inspiration en parcourant un vaste catalogue de recettes partagées par la communauté, filtrer ces recettes selon leurs besoins (régime, ingrédients, difficulté...), puis intégrer celles qu'ils préfèrent dans un planning de menu hebdomadaire. L'application générera alors une liste de courses optimisée, en s'appuyant sur les ingrédients déjà disponibles dans le **garde-manger virtuel** de l'utilisateur pour éviter les achats inutiles. Cette gestion du garde-manger inclut la possibilité d'entrer les ingrédients en stock (manuellement ou via scan code-barres), de recevoir des alertes avant péremption et d'obtenir des suggestions de recettes « *anti-gaspi* » pour utiliser en priorité ce que l'on a.

Par ailleurs, l'aspect communautaire est au cœur du concept : chaque recette est reliée à son auteur, que l'on peut suivre pour voir ses nouvelles créations, on peut commenter les recettes, partager ses astuces ou variantes, et même **collaborer** sur des recueils de recettes thématiques (par exemple, créer ensemble un **livret de recettes de saison** disponible sur la plateforme). Cet élément social est un atout majeur pour engager les utilisateurs ¹⁵ et enrichir constamment la base de recettes grâce aux contributions de chacun.

En résumé, l'application se positionne comme **l'assistant culinaire tout-en-un** de l'utilisateur : *une communauté pour l'inspiration, une bibliothèque intelligente pour trouver la bonne recette* selon ses contraintes, et *un gestionnaire personnel* pour planifier et consommer de manière raisonnée.

Fonctionnalités Principales

Les fonctionnalités de l'application peuvent être regroupées en plusieurs modules clés :

1. Gestion des Recettes (Catalogage et Recherche)

- **Base de données de recettes** : Le cœur de l'application est un catalogue de recettes de cuisine. Chaque recette contient au minimum : un titre, une description, une liste d'ingrédients (avec quantités), le nombre de portions, le temps de préparation/cuisson, des étapes détaillées de préparation, des photos (du plat fini, voire étapes intermédiaires), des tags/catégories (ex: type de plat, cuisine du monde, régime végétarien, difficulté, saison, etc.), et des informations nutritionnelles optionnelles.
- **Ajout de recette par un utilisateur** : Tout utilisateur inscrit peut ajouter ses propres recettes. Un formulaire guidé permet de remplir les champs ci-dessus. Des contrôles vérifieront la

cohérence (par ex. quantité + unité pour chaque ingrédient) et encourageront l'ajout d'une photo. L'utilisateur peut choisir de publier la recette publiquement (visible par tous) ou de la garder privée (pour son usage personnel uniquement, comme un carnet de recettes numérique).

- **Recherche de recettes** : Un moteur de recherche performant permet de trouver des recettes par mots-clés (titre, ingrédient, auteur...). La recherche avancée offrira des filtres multiples : par catégorie de plat, temps de cuisson, niveau de difficulté, régime alimentaire (végétarien, sans gluten...), popularité, note moyenne, etc.
- **Filtre par ingrédients disponibles** : Fonctionnalité centrale anti-gaspillage – l'utilisateur peut indiquer une ou plusieurs **ingrédients qu'il a sous la main**, et l'application retourne des recettes qui les contiennent. Par exemple « *j'ai des tomates et du poulet* », on pourra filtrer toutes les recettes contenant *tomate + poulet*. Il sera possible d'exclure également des ingrédients (ex: allergie ou refusé par le régime). Cette recherche par ingrédients aidera à utiliser les restes dans le frigo avant qu'ils ne se gâtent, répondant à un problème fréquent des particuliers ¹⁶.
- **Suggestions intelligentes** : Sur la page d'accueil ou via une section « *Suggestions pour vous* », l'application propose régulièrement des recettes susceptibles de plaire à l'utilisateur, en se basant sur ses préférences (données renseignées à l'inscription comme ses régimes ou goûts, et son historique : recettes consultées, aimées ou cuisinées). Un algorithme de recommandation (éventuellement dopé à l'IA) pourra faire correspondre des profils de goût pour sortir des idées nouvelles, y compris en variant les cuisines du monde ou en proposant des recettes de saison. Par exemple, en hiver, suggérer des soupes si la personne aime ça, etc.

2. Dimension Communautaire et Sociale

- **Comptes utilisateurs et profils** : Chaque utilisateur dispose d'un profil avec un pseudonyme (ou son nom), un avatar, une bio courte optionnelle, et des statistiques visibles (nombre de recettes partagées, nombre de recettes « cuisinées » ou sauvegardées, etc.). Les profils permettent de retrouver toutes les recettes publiées par un utilisateur donné.
- **Suivre d'autres cuisiniers** : Pour favoriser la communauté, un utilisateur peut **s'abonner** aux profils de cuisiniers qu'il apprécie. Le fil d'actualité personnel montrera alors les nouvelles recettes publiées par ces personnes, ou leurs nouvelles critiques/commentaires.
- **Système de notation et commentaires** : Les utilisateurs peuvent noter les recettes qu'ils ont essayées (par exemple de 1 à 5 étoiles) et laisser un commentaire d'avis. Ils peuvent aussi poser des questions dans la section commentaires; l'auteur de la recette (ou d'autres membres) pourra répondre. Un système de **votes** sur les commentaires (utile/pas utile) permettra de faire remonter les meilleurs conseils ou retours d'expérience.
- **Cooksnaps / Photos des réalisations** : Inspiré de certaines plateformes comme Cookpad, il serait motivant de permettre aux utilisateurs de **poster la photo** de leur plat lorsqu'ils ont réalisé une recette, pour montrer le résultat. Ces photos de réalisation (parfois appelées "cooksnap") apparaissent en galerie associée à la recette, attestant que d'autres ont réussi à la reproduire. Cela crée de la confiance et encourage la participation.
- **Collections et partage** : Un utilisateur peut regrouper des recettes en **collections** (ex: « *Mes recettes de Noël préférées* », « *Recettes italiennes à tester* »...). Ces collections peuvent être privées ou publiques. Les collections publiques peuvent être suivies par d'autres et contribuer à mettre en avant du contenu thématique. Par ailleurs, l'application permettra un partage externe facile : boutons pour partager une recette sur les réseaux sociaux ou par lien, afin d'attirer de nouveaux utilisateurs.
- **Événements communautaires** : Pour dynamiser la communauté, des événements ou challenges pourraient être organisés (par ex. « *Concours de la meilleure recette de printemps - publiez la vôtre !* » avec mise en avant des gagnants). Ce type d'animation stimule la création de contenu et l'engagement.

3. Planification des Repas et Listes de Courses

- **Planificateur de menus hebdomadaire** : Les utilisateurs disposent d'un calendrier hebdomadaire (7 jours, éventuellement déclinable par repas : midi/soir). Ils peuvent y ajouter des recettes à des dates précises – par exemple, *Lasagnes le mardi soir, Salade samedi midi*, etc. L'interface du planning sera visuelle et simple (glisser-déposer des recettes dedans, ou bien ajouter via un bouton sur la recette "Planifier ce plat").
- **Génération automatique de menu** (optionnelle/Augmentée par IA) : Pour les utilisateurs indécis, l'appli pourra proposer un menu complet sur une semaine, en s'adaptant aux contraintes renseignées (ex : "4 personnes, sans porc, 30 min max en semaine, budget économique"). Une IA pourrait composer un menu équilibré (lundi poisson, mardi pâtes, etc. varié) en tenant compte des ingrédients communs pour optimiser les courses. L'utilisateur pourrait ensuite ajuster ce menu généré.
- **Liste de courses intelligente** : À partir du plan de menu (ou même simplement en sélectionnant manuellement plusieurs recettes), l'application génère une **liste de courses unifiée**. Elle additionne les quantités d'ingrédients identiques nécessaires pour toutes les recettes prévues, suggère des quantités optimales en fonction du conditionnement (ex: si deux recettes nécessitent au total 3 tomates, suggérer d'acheter un lot de 4 tomates si c'est le conditionnement minimal). La liste de courses est éditable par l'utilisateur (il peut décocher les ingrédients qu'il a déjà en stock, ou ajouter d'autres articles non liés à des recettes – ex: lait, café).
- **Intégration e-commerce (évolution)** : En partenariat avec des enseignes, il serait envisageable de permettre de **transférer la liste de courses** vers un service de drive ou livraison (à la manière de Jow qui se connecte aux grandes surfaces ¹⁷ ¹⁸). Cependant, cela peut être prévu comme une évolution future, car cela nécessite des accords B2B et du développement d'API spécifiques. Dans un premier temps, l'appli peut se contenter d'une liste exportable (texte, PDF ou via une app de notes).
- **Historique et réutilisation** : L'application garde en mémoire les menus précédemment planifiés. Un utilisateur peut consulter son historique de repas (utile pour ne pas refaire le même plat trop souvent ou au contraire retrouver une idée qu'il avait aimée). Il peut dupliquer un menu passé sur une nouvelle semaine si souhaité.

4. Gestion du Garde-manger (Inventaire d'ingrédients)

- **Inventaire personnel** : Fonction optionnelle mais différenciante, chaque utilisateur dispose d'une section « *Mon garde-manger* » où il peut lister les ingrédients et produits qu'il a chez lui (avec éventuellement la quantité et une date de péremption). On peut peupler cet inventaire de plusieurs façons : en saisissant manuellement un item (ex: *Riz - 500g, DLC 12/2025*), en scannant le code-barres d'un produit (si la base de données reconnaît le produit et remplit les infos automatiquement), ou en ajoutant directement depuis une recette planifiée (par exemple, après avoir généré la liste de courses et fait ses courses, on clique « *ajouter ces ingrédients à mon garde-manger* » pour enregistrer qu'on les a achetés).
- **Alertes anti-gaspillage** : À partir des dates d'expiration renseignées dans le garde-manger, l'application envoie des notifications (via l'interface web, email, ou notification mobile push si PWA) du type « *Vos yaourts expirent demain, pensez à les utiliser !* ». Ces alertes encouragent l'utilisateur à consulter l'appli pour trouver une recette adéquate (par ex. *un cake au yaourt* si on a des yaourts qui expirent).
- **Recettes personnalisées au garde-manger** : Lié à la recherche par ingrédient, on peut imaginer une commande rapide « *Que cuisiner avec mes ingrédients ?* ». L'application prend alors la liste complète des ingrédients disponibles de l'utilisateur et propose soit : 1) des recettes exactes qu'il peut réaliser **intégralement** avec ce qu'il a (très utile quand on veut éviter de sortir

faire des courses), 2) des recettes *presque réalisables* où il manque 1 ou 2 ingrédients, et ceux manquants seront clairement indiqués dans la liste de courses complémentaire.

- **Mises à jour faciles** : L'inventaire doit être simple à maintenir, sinon les utilisateurs risquent de l'abandonner. On prévoit la possibilité de décrémenter facilement une quantité ou de marquer un ingrédient comme utilisé (par exemple, lorsque l'utilisateur suit une recette depuis l'appli, il peut cocher « *retirer ces ingrédients de mon stock* » une fois la recette réalisée). On peut également importer des listes prédéfinies (ex: tout le placard de base) pour initialiser plus rapidement l'inventaire.

5. Autres fonctionnalités et exigences :

- **Interface multilingue** : L'application pourrait d'abord cibler le marché francophone (français par défaut). Mais prévoir l'internationalisation (i18n) permettrait d'étendre la communauté à d'autres langues par la suite. Le contenu (recettes) sera majoritairement dans la langue des auteurs, mais on peut imaginer plus tard des outils de traduction collaboratifs des recettes populaires.
- **Notifications personnalisées** : Outre les alertes anti-gaspillage évoquées, l'appli peut notifier l'utilisateur pour : rappel de plan de menu (« *ce soir au menu: Curry de légumes – n'oubliez pas de sortir le poulet du frigo à l'avance* »), nouvelles recettes des cuisiniers qu'il suit, réponse à ses commentaires/questions, etc. L'utilisateur pourra régler dans son profil quelles notifications il souhaite recevoir et à quelle fréquence.
- **Recherche vocale** : Pour plus de confort, intégrer une option de recherche vocale de recettes (via l'API Web Speech). Par exemple, en cuisine les mains prises, l'utilisateur pourrait vocalement demander « *Trouve-moi une recette rapide avec des courgettes* ».
- **Mode cuisine / pas-à-pas** : Quand l'utilisateur réalise une recette, un mode d'affichage spécial pourra être proposé, avec les étapes affichées une par une, en gros caractères, possibilité de cocher une étape faite, ou un minuteur intégré sur certaines étapes (ex: « *Cuire 20 minutes – [Lancer un minuteur]* »). Ce mode “cooking” améliore l'UX en situation réelle de cuisine (on évite de scroller avec les mains sales).
- **Favoris et notes personnelles** : L'utilisateur peut marquer des recettes en favoris (pour y revenir rapidement). Il peut aussi ajouter des **notes privées** sur une recette (par ex : « *ajouter plus de sel la prochaine fois* »), visibles seulement par lui, afin d'ajuster à son goût lors de futures réalisations.
- **Système de badges / gamification** : Pour renforcer l'engagement, on peut intégrer un système de **badges** ou récompenses virtuelles (ex: « *Chef anti-gaspi : a utilisé 100 ingrédients de son garde-manger* », « *Grand partageur : a publié 10 recettes* », « *Fin gourmet : a cuisiné des recettes de 5 pays différents* »). Ces badges s'afficheraient sur le profil et motivent la participation ludique.

Contraintes Techniques et Exigences Non-Fonctionnelles

- **Performance et échelle** : L'application doit pouvoir supporter une base de données conséquente (potentiellement des **milliers de recettes** dès la première année, et idéalement beaucoup plus avec la croissance). La recherche multi-critères doit rester rapide (on envisagera d'indexer les recettes via un moteur de recherche dédié type ElasticSearch ou Algolia pour des résultats instantanés malgré le volume). Les pages doivent se charger rapidement, y compris les images de recettes (utilisation de miniatures optimisées, chargement différé des images non visibles). Une attention particulière sera portée à la performance sur mobile et en conditions de réseau 3G moyen, pour que l'application soit utilisable en cuisine (Wi-Fi variable).
- **Sécurité et confidentialité** : Les données utilisateurs (profil, email, préférences) seront stockées de manière sécurisée. On respectera le RGPD – politique de confidentialité claire, consentement pour les cookies/trackers, option de suppression du compte et des données. Les mots de passe seront chiffrés (hash + sel) en base de données. Les recettes étant du contenu public (pour celles

publiées), il faudra cependant protéger les éventuelles *données sensibles* comme les notes privées ou l'inventaire du garde-manger, qui pourraient révéler des habitudes de consommation. Celles-ci seront accessibles uniquement à l'utilisateur connecté concerné.

- **Modération du contenu** : Étant une plateforme participative, un système de modération doit être prévu pour éviter les abus (recettes inappropriées, spam, propos déplacés dans les commentaires). On mettra en place :
- Des **CGU** claires interdisant notamment le contenu illégal, offensant, ou les recettes copiées sans autorisation.
- Un mécanisme de **signalement** par les utilisateurs (signalement d'une recette ou d'un commentaire problématique).
- Possibilité pour les modérateurs/admins de masquer ou supprimer un contenu signalé, voire bannir un utilisateur en cas d'abus répétés.
- À terme, on peut envisager d'utiliser l'IA pour assister la modération (déttection de mots offensants ou de contenu non culinaire via traitement automatique), bien qu'une validation humaine restera nécessaire pour les décisions finales.
- **Accessibilité et compatibilité** : L'application web devra être compatible avec les navigateurs modernes (Chrome, Firefox, Safari, Edge) et adaptative à différentes tailles d'écran (responsive design) pour une utilisation confortable sur smartphone. On suivra les bonnes pratiques d'accessibilité (contrastes de couleur suffisants, alternatives texte aux images des recettes, navigation possible au clavier, etc.) afin d'être utilisable par le plus grand nombre, y compris les personnes en situation de handicap.
- **Technologies web recommandées** : On optera possiblement pour une architecture **SPA (Single Page Application)** pour une expérience fluide côté client. Par exemple, un front-end en **React** ou **Vue.js** (pour une UI réactive mettant à jour le planning, l'inventaire en direct sans recharge). Le back-end pourrait être en **Node.js/Express** ou **Django (Python)** selon les compétences, exposant une API RESTful ou GraphQL pour que le front communique avec. La base de données relationnelle (PostgreSQL par ex.) stockera les recettes, ingrédients, utilisateurs, etc., tandis qu'une solution NoSQL peut être envisagée pour la recherche texte (ElasticSearch) ou le caching (Redis). Les images de recettes seront stockées sur un service de type stockage cloud (AWS S3 ou autre) pour la scalabilité, avec un CDN pour la distribution rapide.
- **Scalabilité** : Prévoir l'hébergement cloud modulable (par ex. une infrastructure conteneurisée Docker sur un service cloud type AWS, GCP, ou un PaaS) afin d'adapter les ressources en fonction de la montée en charge. L'architecture devra séparer les composants (base de données, serveur d'app, stockage de fichiers) pour pouvoir les faire évoluer indépendamment.
- **Maintenabilité et évolutivité** : Le code sera organisé de manière modulaire, documenté, et testé (tests unitaires sur les fonctions critiques, tests d'intégration sur les APIs principales) pour garantir qu'on puisse ajouter des fonctionnalités à l'avenir (par ex. demain on veut ajouter une **section vidéo de recettes filmées**, ou intégrer des **recettes sponsorisées** de partenaires, etc.). Une bonne pratique sera d'implémenter dès le départ une couche d'abstraction pour certaines fonctionnalités comme l'envoi d'e-mails, la gestion de paiement (si plus tard on propose du premium) afin de pouvoir changer de fournisseur facilement.

Prototype et UX Design

Bien que le développement complet soit un projet ambitieux, on peut décrire ici à quoi ressemblerait **le parcours utilisateur typique** et les **écrans clés** de l'application :

- **Page d'accueil (Accueil/Feed)** : Montre un carrousel d'actualités (ex: mises en avant saisonnières, recettes du moment), suivi des dernières recettes publiées par la communauté ou personnalisées selon les goûts de l'utilisateur connecté (*feed*). L'utilisateur voit aussi un champ de

recherche central. S'il n'est pas connecté, on l'invite à s'inscrire pour profiter de toutes les fonctionnalités (avec argumentaire « *planifiez vos repas, évitez le gaspillage...* »).

- **Écran de recherche/liste de recettes** : Affiche une grille ou liste de recettes filtrées. Chaque vignette comprend une photo, un titre, le nom de l'auteur, la note moyenne et possiblement une indication si la recette correspond bien aux critères (ex: « *3 de vos ingrédients utilisés* » si recherche par ingrédients). Des filtres en en-tête permettent d'affiner la liste en temps réel.
- **Page de recette** : Présente tous les détails d'une recette. En haut, une photo principale, le titre, les informations clés (auteur, note moyenne, nb de personnes, durée, difficulté). Ensuite la liste d'ingrédients (avec éventuellement un bouton « *Ajouter manquants à la liste de courses* » si on veut la cuisiner plus tard), puis les étapes de préparation pas-à-pas. On peut afficher une section « *Conseils de l'auteur* » ou variantes. En bas, section *Commentaires* avec les retours des autres. C'est aussi depuis cette page qu'on peut cliquer « *Planifier* » (pour ajouter au menu) ou « *Favori* », « *Cuisiné* » etc.
- **Planning hebdomadaire** : Un écran type agenda avec les jours de la semaine en colonne, où s'insèrent des vignettes de recettes planifiées. L'utilisateur peut ajouter/supprimer des recettes, imprimer ou partager son planning. Un bouton « *Générer ma liste de courses* » permet de passer à l'écran suivant.
- **Liste de courses** : Présentée sous forme de checklist d'ingrédients groupés par catégories (légumes, viandes, épicerie...). Chaque item a une case à cocher une fois acheté. On peut modifier les quantités si besoin. Possibilité d'exporter en PDF ou d'ouvrir dans une éventuelle intégration (drive).
- **Inventaire (Mon garde-manger)** : Liste des produits que l'utilisateur a. Il peut les voir triés par catégorie ou par date (ex: « *À consommer dans les 3 jours* »). Chaque produit a un bouton *consommé* ou *retiré* pour l'enlever. Un bouton « + » permet d'ajouter un nouvel ingrédient en stock (manuel ou scan).
- **Profil utilisateur** : Regroupe les infos de l'utilisateur (photo, bio), ses statistiques, sa liste de recettes publiées (s'il en a), ses badges obtenus, et ses collections publiques. C'est aussi l'endroit pour accéder aux paramètres de compte (notifications, confidentialité, etc.). Un utilisateur peut voir son propre profil (avec options d'édition) ou celui des autres (sans voir les infos privées).
- **Écran d'ajout de recette** : Formulaire multi-étapes (par exemple 1) infos générales, 2) ingrédients, 3) étapes, 4) photo). On peut sauvegarder en brouillon. Une aide contextuelle peut être présente (ex: format pour indiquer une quantité).
- **Notifications** : Accessible via une petite icône cloche, liste des dernières notifications (par ex: *X a commenté votre recette, Rappel : utilisez vos courgettes aujourd'hui...*).

Du point de vue **UX**, on s'attachera à : - Rendre la navigation simple malgré la richesse fonctionnelle (menu clair, éventuellement tutoriel la première fois pour expliquer le planning et l'inventaire, qui sont des sections nouvelles pour un utilisateur habitué aux simples sites de recettes).

- Utiliser des pictogrammes explicites (par ex. une icône de calendrier pour planifier, une icône panier pour la liste de courses, etc.). - Assurer une **cohérence visuelle** (charte graphique appétissante avec des couleurs évoquant la cuisine – vert pour le côté frais/écolo, orange pour le côté gourmand par ex.), et une **lecture aisée** (typo lisible, surtout pour les textes de recette qui seront consultés en cuisine). - Permettre la **personnalisation** : mode sombre pour ceux qui cuisinent le soir sans agresser les yeux, réglage de la taille du texte des recettes, etc.

Des tests utilisateur en conditions réelles (cuisine) seront menés pour affiner l'ergonomie du mode pas-à-pas, s'assurer que les informations cruciales sont bien visibles (quantités, minutages...).

Monétisation et Viabilité Économique

Bien que l'application soit initialement gratuite pour bâtir la communauté, le modèle d'affaires à terme pourrait combiner plusieurs axes :

- **Freemium / Abonnement Premium** : Offrir gratuitement toutes les fonctionnalités de base (consultation de recettes, ajout, planning manuel, etc.), et proposer un abonnement **Premium** avec des avantages supplémentaires : par exemple l'utilisation illimitée de fonctionnalités avancées d'IA (génération automatique de menus complets), des **statistiques personnalisées** (suivi nutritionnel des menus planifiés sur la semaine, analyse du coût moyen des repas), contenu exclusif (recettes de chefs, ou livres PDF compilés), une expérience sans publicités, etc. Un tarif modéré mensuel pourrait être envisagé pour ces power-users, tandis que l'utilisateur moyen se contente de la version gratuite.
- **Publicité et partenariats** : La base de recettes et la communauté offrent des opportunités de visibilité pour des marques agroalimentaires ou distribution. Intégrer de la publicité de façon non intrusive est envisageable en version gratuite : bannières contextualisées (ex: pub pour une marque d'épices sur une page de curry), ou sponsors de catégories (« *recettes sponsorisées par [marque]* »). On pourra aussi faire du **marketing d'affiliation**, par exemple en insérant des liens d'achat vers des produits (ustensiles de cuisine, livres de recettes) sur Amazon ou autres, en touchant une commission sur les ventes générées.
- **Place de marché / e-commerce futur** : Si la communauté grandit, on pourrait intégrer une boutique (vente d'ingrédients rares en direct de producteurs, ou d'ustensiles recommandés). Une autre piste est de permettre à des petits créateurs de contenu (chefs, diététiciens) de vendre des **plans de repas premium** ou des **cours de cuisine en ligne** via la plateforme, celle-ci prenant une commission. Cela étendrait l'écosystème au-delà de la simple application de recettes.
- **Vente de données agrégées** : En respectant la vie privée (données anonymisées), les statistiques d'usage de l'appli (tendances de recettes, ingrédients populaires, etc.) peuvent intéresser des industriels ou distributeurs. Par exemple, savoir que « *80% des utilisateurs cuisinent du riz au moins 2 fois par semaine* » est précieux pour une marque de riz. Ces analyses pourraient être monétisées sous forme d'études de marché. (**NB : à manier prudemment avec le respect strict du RGPD et avec transparence vis-à-vis des utilisateurs.**)

Enfin, l'objectif affiché de l'application est aussi d'avoir une forte utilité sociale (réduire le gaspillage, aider les gens à mieux manger sans stress). Cette plus-value pourrait ouvrir des portes de **financements externes** (concours d'innovation, subventions autour de l'écologie et de la tech, etc.) lors du développement initial, et rendre le produit attractif pour une **éventuelle acquisition** par un grand acteur de la cuisine ou de la distribution une fois la preuve de concept faite. Par exemple, un groupe éditorial (détenant des magazines culinaires) ou une chaîne de supermarchés pourraient être intéressés à racheter ou sponsoriser la plateforme pour toucher cette base d'utilisateurs qualifiés, ce qui correspond à l'idée de pouvoir « *vendre l'application par la suite* » si elle rencontre le succès.

Plan de Développement (Roadmap)

Étant donné l'ampleur fonctionnelle, il est judicieux de planifier un développement en phases, en priorisant un **MVP (Minimum Viable Product)** puis en ajoutant les modules avancés :

- **Phase 1 : MVP (6 mois env.)**

Fonctionnalités essentielles : inscription/utilisateur, ajout et consultation de recettes, recherche par mots-clés de base, notation/commentaires, planificateur simple de menus, génération d'une liste de courses basique, favoris. L'accent MVP est mis sur la partie **recettes communautaires** et un

début de planification. Le garde-manger et l'anti-gaspi seront limités au filtre de recherche par un ingrédient (sans gestion d'inventaire complet). L'objectif MVP est d'attirer des premiers utilisateurs, de remplir la base de quelques centaines de recettes (via une beta communauté initiale) et de valider l'attrait de la planification.

- **Phase 2 : Fonctions anti-gaspillage et IA (+3 mois)**

Ajout du **module Garde-manger** (inventaire, alertes préemption, suggestions par ingrédients disponibles) et amélioration du moteur de recommandation (exploitation de l'IA pour suggestions de recettes et génération automatique de menus équilibrés). L'application commence à réellement se démarquer à cette étape par ces fonctionnalités innovantes. On implémente aussi les **notifications push** et quelques intégrations pratiques (scan code-barres si faisable via API openfoodfacts par ex., recherche vocale basique).

- **Phase 3 : Extension communauté & monétisation (+3 mois)**

Ajout de la partie **sociale complète** : suivi d'utilisateurs, flux d'actualité personnalisé, événements/concours, système de badges. Mise en place éventuelle de la **monétisation** : publicité simple, et/ou lancement d'une version Premium si la base d'utilisateur est suffisante, avec par exemple l'export shopping list vers Drive partenaires en fonction Premium. Cette phase vise à accroître l'engagement et les revenus.

- **Phase 4 : Polissage et croissance continue (itératif)**

Améliorations UI/UX d'après retours utilisateurs, optimisation des performances, traduction dans d'autres langues pour conquérir de nouveaux marchés, démarchage de partenariats (éditeurs culinaires, marques alimentaires pour des contenus exclusifs sponsorisés, etc.).

A chaque phase, des **tests utilisateurs** et une période de beta permettront de recueillir des feedbacks. La **mesure des KPI** (nombre de recettes ajoutées, taux de rétention hebdomadaire des planificateurs de menus, réduction de gaspillage estimée via l'utilisation du garde-manger, etc.) guidera les ajustements de priorités.

Des risques potentiels à piloter : adoption initiale (rassurer que du contenu de qualité sera présent, peut nécessiter d'alimenter la base avec quelques recettes professionnelles au début), équilibre entre simplicité et richesse (ne pas effrayer les utilisateurs occasionnels avec trop de fonctionnalités d'un coup : d'où l'importance d'un onboarding progressif et d'une ergonomie bien pensée), dépendances externes (ex: si forte intégration à des API courses ou si on dépend d'une base code-barre externe, prévoir des solutions de secours).

Conclusion

Ce cahier des charges détaille une application web innovante qui ambitionne de **faciliter la vie en cuisine tout en luttant contre le gaspillage alimentaire**, grâce à la synergie d'une **communauté participative et d'outils intelligents** de planification. Le projet s'appuie sur des besoins réels identifiés chez les utilisateurs : mieux organiser ses repas, trouver l'inspiration culinaire facilement, partager avec d'autres passionnés, et optimiser l'utilisation de ses provisions¹⁶.

En regroupant ces fonctionnalités au sein d'une expérience cohérente, l'application apporte « *quelque chose de plus face à la concurrence* » - là où les plateformes existantes se concentrent soit sur les recettes, soit sur les courses, soit sur l'anti-gaspi, notre solution les unifie de manière inédite. L'analyse du marché montre d'ailleurs un terrain favorable : les utilisateurs adoptent massivement les outils digitaux de cuisine (ex: millions d'utilisateurs sur Marmiton, Cookpad, Jow² 5¹¹) et sont de plus

en plus sensibles à la thématique du gaspillage alimentaire, soutenue par des applications à succès comme Too Good To Go ³.

Le défi technique est à la hauteur de l'ambition, mais en développant par étapes et en mettant l'accent sur l'UX, le projet a le potentiel de fédérer une large communauté. À terme, une telle application utile et attrayante pourrait non seulement générer des revenus (freemium, partenariats) mais aussi devenir une référence du « cooking 2.0 » responsable, et ainsi intéresser d'éventuels acquéreurs dans le domaine de la food-tech ou de la distribution. En somme, ce projet répond à un **vrai problème du quotidien** de façon innovante ¹⁵, ce qui est la clé d'une application web rentable et pérenne ¹⁹. Il ne reste plus qu'à passer en cuisine – ou plutôt, en développement – pour donner vie à *Recettes Zéro Gaspi* !

Sources utilisées : voir extraits référencés tout au long du document.

¹ ⁸ Top 5 des applications de recettes anti-gaspi | PimpUp

<https://www.pimpup-antigaspi.fr/le-blog-anti-gaspi/top-5-des-applications-de-recettes-anti-gaspi>

² ⁴ Marmiton, 25 ans de passion culinaire partagée - Les Numériques

<https://www.lesnumeriques.com/loisirs/marmiton-25-ans-de-passion-culinaire-partagee-n243831.html>

³ ⁹ ¹⁰ ¹⁴ Plus envie de jeter vos restes ? 12 applis et sites anti-gaspi à tester

<https://cuisine.journaldesfemmes.fr/astuces-termes-et-tournemains/2702197-plus-envie-de-jeter-vos-restes-12-applis-et-sites-anti-gaspi-a-tester/>

⁵ ⁷ Learn About Cookpad, The Cooking Site Preferred By Immigrants

<https://www.thetakeout.com/cookpad-is-the-recipe-site-preferred-by-immigrants-1846772928/>

⁶ The story behind Cookpad: how the platform used by 100 million people got started | by Jo at Cookpad | From the Cookpad Team | Medium

<https://medium.com/cookpadteam/cookpad-the-story-behind-the-platform-used-by-100-million-people-7060f7fa4833>

¹¹ ¹² ¹³ ¹⁷ ¹⁸ Jow - Recettes et courses dans l'App Store

<https://apps.apple.com/fr/app/jow-recettes-et-courses/id1301257625>

¹⁵ ¹⁶ ¹⁹ 15 idées d'applications web à développer en 2025

<https://www.hostinger.com/fr/tutoriels/idees-applications-web>