



SMADJA Alexandre  
TALB Brahim  
RONDEL Ewen



# **Description du projet**

- + Proposition de recettes
- + Prise en compte de ce que possède l'utilisateur
- + Réduction du gaspillage
- + Économie d'argent
- + Sobriété

# **Méthodes, langages et outils utilisés**

# Méthodes, langages et outils utilisés

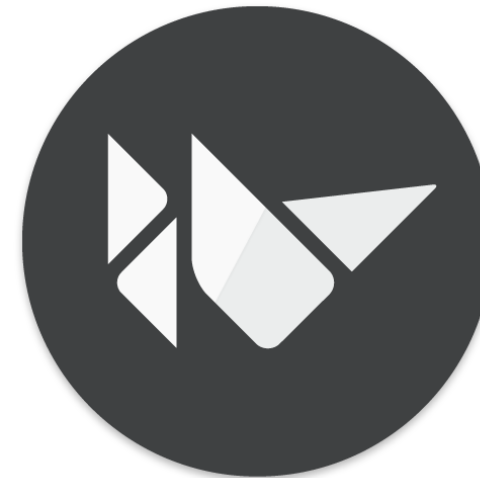
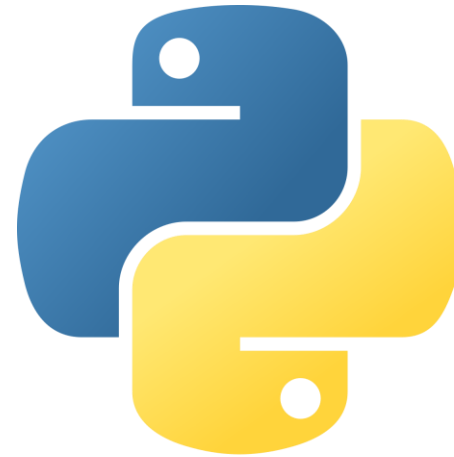
Programmation  
orientée objet avec Python  
et interface graphique avec  
le framework Kivy

Librairies :

- Pandas
- Numpy
- Kivy

Classes :

- Aliment
- Catalogue
- Recette
- Livre
- Rangement



# **Choix et options de conception et de programmation**

- + Application anti-gaspillage = impact socio-écologique
- + Pour continuer sur l'aspect écologique -> sobriété numérique et énergétique -> limitation de la consommation d'énergie (données stockées dans les fichiers de l'appli, moins de serveurs)
- + De plus, design simple = moins de choses à charger

# Démonstration



Les indicateurs pris en compte pour le classement des recettes:

- + Le pourcentage d'ingrédients de la recette à notre disposition
- + La quantité d'ingrédients utilisés par la recette

Les indicateurs dont le rajout futur est prévu:

- + La durée de conservation des aliments

# Rétrospective

- + Actualisation de l'état des tâches
- + Petits échantillons de données
- + Fruits et légumes
- + Répartition des story points

# Conclusion