

Université du Littoral Côte d'Opale, Calais

lCookForYou



Nathan Pecqueux, François Bomy, Clément Lebegue, Leblanc Alexandre 22/01/2018

I. Table des matières

I	. Pré	sentation du projet	3
	1) (Contexte : analyse de l'existant	3
	a.	Introduction : le besoin	3
	b.	OneCub	3
	c.	Marmiton	3
	d.	Open Food Facts	4
	2) P	Présentation générale de l'application	4
II.	Nutrition		5
	a.	Régime alimentaire	5
	b.	Allergies	5
	c.	Aliments	5
III.	. Fonctionnalités		6
	a.	Profil utilisateur	6
	b.	Page d'accueil	7
	C.	Page recette de cuisine	8
IV.	Business		9
	a.	Les clients	9
	b.	Gratuité de l'application	9
	C.	Partenariat	9
	d.	Premium	10
	e.	Concurrence	10
	f.	Moyen de communication	10

CADRE DU DOCUMENT: CONTROLE DU DOCUMENT

Version	Date	Auteur	Modification apportée
Version 1.0	22 janvier 2018	Lebegue Clément	Création du document

BUT DU DOCUMENT

Ce document a pour but de regrouper nos attentes ainsi que les contraintes liées à la réalisation du projet. Après beaucoup de réflexion, les informations que nous avons pu trouver et regrouper ont été rédigées dans ce document. Ce dernier devra être approuvé par nos professeurs afin que le projet puisse débuter.

CONTEXTE DU DOCUMENT

Ce document a été rédigé dans le cadre du projet de fin d'étude du master deuxième ISIDIS au sein de l'Université du Littoral Côte d'Opale à Calais avec pour objectif d'imaginer et de créer un projet de A à Z, allant de l'idée de départ du projet jusqu'à un tout premier prototype.

CONFIDENTIALITE

- Le groupe projet
- Eric Ramat, Fabien Teytaud, Olivier Dion

I. Présentation du projet

1) Contexte : analyse de l'existant

a. Introduction: le besoin

Nous cherchions une application ou un site qui réponde à un vrai besoin quotidien, un besoin qui parlerait à tout le monde et qui rendrait un service dont tout le monde à l'utilité.

On a donc pensé qu'on a tous besoin de trouver des recettes de cuisine qu'on puisse faire chez soi, pour beaucoup de raisons différentes. En effet, chacun à ses critères de choix pour ses recettes que ce soit pour des raisons nutritives (régime alimentaire : végétarien, sans gluten..., pertes de poids, nombres de calories), pour une question de temps : trouver rapidement de bonnes recettes dont on est sûre d'avoir les ingrédients mais également des recettes rapide à faire.

b. OneCub

OneCub est un service de portabilité des données personnelles qui permet à un individu de partager des données conso avec un service en ligne en 2 clics.

Les données proviennent de la boîte mail de l'utilisateur et pour l'instant il récupère les données des achats E-commerce, des voyages, des drives et courses en ligne.

Son utilité serait donc pour l'utilisateur d'ajouter rapidement au site tous ces derniers achats alimentaires afin que le site puisse lui proposer les recettes adaptées à son frigo et ses placards. Il suffira donc pour l'utilisateur de rentrer son adresse mail sur OneCub afin que OneCub récolte les aliments qu'il a récemment achetés dans différents magasins ou drive. Puis les données seront transférées au site afin qu'il propose à l'utilisateur toutes les recettes qu'il peut cuisiner.

c. Marmiton

Le site Marmiton.org qui est selon nous le site de recettes le plus connus en France servirait de base de données des recettes. En effet, ce site possède bientôt 90 000 recettes et beaucoup d'autres choses à propos de la cuisine. C'est le 124ème site Français en termes de trafic (600 000 à 800 000 visiteurs par jour) On a donc rapidement penser qu'il serait judicieux si possible d'effectuer un matching entre les données que OneCub aura récolté pour le client et toutes les recettes que Marmiton propose afin de lui proposer un grand choix de recettes avec beaucoup d'informations et de détails.

d. Open Food Facts

Open Food Facts est une base de données sur les produits alimentaires faite par tout le monde, pour tout le monde.

Elle vous permet de faire des choix plus informés, et comme les données sont ouvertes (open data), tout le monde peut les utiliser pour tout usage.

Cette gigantesque base de données open source possédant des tas d'aliments pourrait nous permettre d'effectuer un matching entre les ingrédients d'une recette et sa fiche sur open food facts. En effet, ce site possède des informations très détaillées et très précises sur chaque aliments comme par exemple sa composition exacte, ses calories, sa qualité nutritive ou encore les repères nutritifs. Ces détails peuvent nous permettre d'effectuer pour les utilisateurs des filtres sur les recettes que ce soit pour maigrir, pour le sport, pour la forme ou même pour les allergies.

2) Présentation générale de l'application

Vous n'avez pas d'idée et vous avez envie de cuisiner, ICOOKFORYOU cuisine pour vous!

L'application sera disponible sous Android. Elle permettra à un utilisateur d'avoir à portée de main ses recettes de cuisine. Elle pourra permettre d'obtenir des recettes en moins de deux minutes. Qui n'a jamais eu de difficultés pour trouver des idées de menu ? Qui a toujours assez de temps pour cuisiner ? Cette application répondra à ces deux questions : idées et rapidité

L'utilisateur qui fait ses courses en ligne pourra directement importer sa liste de course pour trouver les recettes qu'il peut concocter.

L'utilisateur qui a des allergies alimentaires pourra les renseigner et avoir des recettes sans certains aliments qui lui seraient non comestibles.

L'utilisateur faisant un régime et voulant des recettes bien précises pourra changer les filtres de la recherche pour trouver ce qu'il lui correspond.

ICookForYou aura une dimension « diminution du gaspillage ». Les aliments présents dans son placard n'auront qu'à bien se tenir. « Manger mieux avec ce que vous avez dans vos placards »

II. Nutrition

a. Régime alimentaire

L'application proposera aux utilisateurs de renseigner si oui ou non ils suivent un régime particulier. Dans le cas d'un régime alimentaire, les recettes seront adaptées à chaque utilisateur. Le nombre de calories sera un facteur important pour une recette. Une recette pas trop calorique sera meilleure dans le cas d'un régime alimentaire. L'application ne proposera pas de recettes trop caloriques dans le cas d'un régime. Exemple : pour les sportifs, on pourra favoriser les protéines présentes dans les aliments afin de concevoir une recette adapté pour eux.

Nous utiliserons le même principe pour les personnes végétariennes et vegan, ainsi que les personnes qui ne mangent pas de gluten. Les recettes seront très ciblées.

b. Allergies

Chaque utilisateur pourra renseigner ses allergies alimentaires sur la page de son profil. Lorsque qu'une allergie est ajoutée au profil, l'application ne proposera plus de recettes contenant tel ou tel aliment. Les allergies alimentaires peuvent avoir un degré de dangerosité différent, c'est très important que l'application en tienne compte.

c. Aliments

L'application proposera également de rentrer ses aliments à la main, ils seront stockés en base de données. Prenons l'exemple d'une baguette de pain achetée à la boulangerie, ou la viande achetée à la boucherie du coin. Ce qui lui reste dans ses placards pourra aussi être ajouté. L'utilisateur aura seulement à renseigner ses aliments, et le tour est joué l'application prendra en compte les aliments ajoutés par l'utilisateur.

III. Fonctionnalités

Notre application s'adresse à toutes les personnes souhaitant cuisiner rapidement et sans prise de tête. Elle permettra de trouver rapidement et efficacement des recettes rapides à cuisiner, et donnera l'opportunité à l'utilisateur de récupérer, via un bouton OneCub, la totalité de sa liste de course effectuée sur des sites partenaires comme Auchan Drive, ou encore Carrefour Drive.

a. Profil utilisateur

ICookForYou disposera entre autres d'un profil utilisateur qui contiendra :

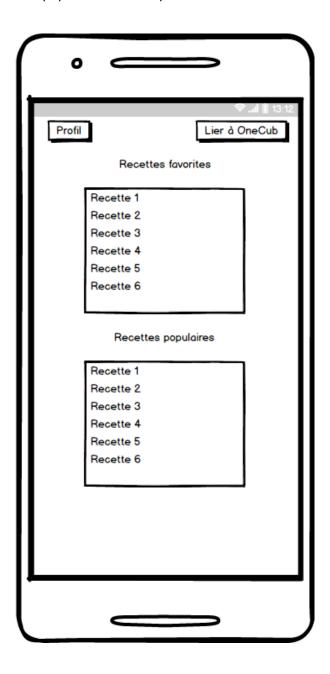
- Un pseudonyme renseigné par l'utilisateur en question.
- Le mot de passe qui lui permettra de se connecter à son compte.
- L'e-mail (qui sera à renseigner obligatoirement pour pouvoir lier son compte utilisateur ICookForYou à OneCub et ainsi récupérer la liste des courses effectuées).
- Le régime alimentaire de l'utilisateur si celui-ci est spécifique.
- Ses allergies, qu'il doit renseigner lui-même dans son profil après création.
- Un bouton permettant de sauvegarder le profil.



b. Page d'accueil

La page d'accueil de notre application sera pourvue des fonctionnalités suivantes :

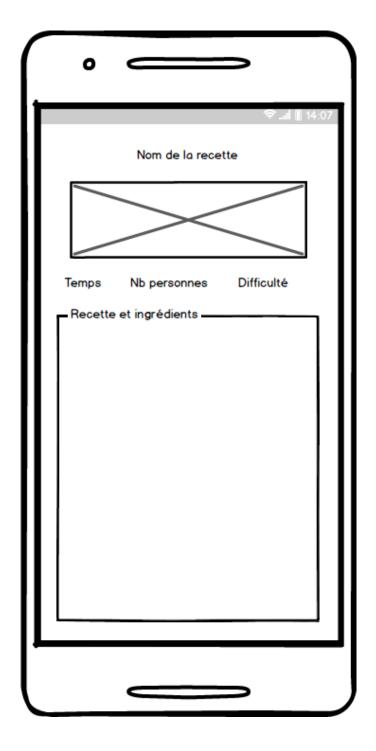
- Un bouton profil permettant d'accéder au profil de l'utilisateur.
- Un bouton OneCub qui aura pour but de lier les données acquises via la boîte mail afin de renseigner les champs des aliments demandés et proposer des recettes directement à l'utilisateur.
- Une liste des recettes favorites de l'utilisateur
- Une liste des recettes populaires choisies par les utilisateurs.



c. Page recette de cuisine

La page typique d'une recette de notre application sera pourvue des fonctionnalités :

- Le nom de la recette.
- Une image d'illustration de la recette.
- Certaines informations liées notamment au temps de préparation, à la quantité préparée par nombre de personnes ainsi que la difficulté de la recette.
- Les étapes de la recette et les ingrédients

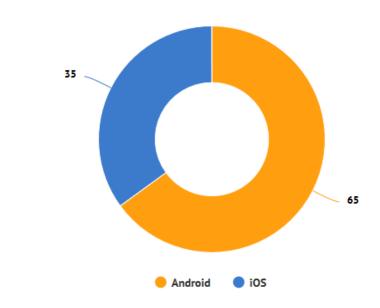


IV. Business

a. Les clients

Avec cette application, nous espérons pouvoir toucher un maximum de personne, car en effet, la cuisine est une tache journalière et que tout le monde fait. C'est pourquoi nous avons choisi de réaliser notre application sur smartphone. Après diverses recherches, nous avons trouvé que c'est sur Android où le téléchargement d'applications est plus important comparé à IOS. C'est pourquoi notre application sera disponible dans un premier temps sur Android. Une version IOS est prévue au développement à la sortie de la version Android.

FRANCE RÉPARTITION DES TÉLÉCHARGEMENTS DES APPLICATIONS MOBILES EN % AU 1ER SEMESTRE 2017



b. Gratuité de l'application

Nous proposerons ICookForYou gratuitement sur le Play Store.

c. Partenariat

Nous allons proposer des partenariats avec la grande distribution telle qu'Auchan, Carrefour, Leclercq, etc. Un partenariat avec le ministère de la santé sera également possible, avec notre dimension « diminution du gaspillage alimentaire ».

d. Premium

Quand nous aurons un nombre conséquent de client sur l'application, nous leur proposerons un abonnement premium. Lorsque le client souscrira un abonnement, diverses fonctionnalités supplémentaires lui seront proposées tel que le fait de pouvoir mettre une recette qu'il a apprécié en favoris, d'avoir un nombre de recettes illimitées ou encore le fait de pouvoir avoir des menus en fonction de son régime alimentaire.

e. Concurrence

Nos concurrents directs sont les sites sur lesquels des recettes sont proposées tel que 750g, cuisine AZ ou encore Ôdélices. Par rapport à tous ces sites, nous nous démarquerons grâce au bouton OneCub qui permettra aux utilisateurs d'avoir des recettes de cuisine en fonction de leur liste de courses en liant leur compte à OneCub.

f. Moyen de communication

Afin de faire connaître l'application, une page Facebook sera tout d'abord créer peu de temps avant la sortie de l'application sur le play store. De cette façon, il sera possible d'y mettre quelques images de notre application, de teaser notre application pour avoir une clientèle dès le début. Nous avons choisi ce réseau social, dans un premier temps car créer une page facebook est gratuit. Ensuite, le grand nombre d'utilisateurs et le système de partage d'informations nous permettra d'avoir une publicité type "bouche-à-oreille" à une très grande échelle.

De plus, un bouton "Partager" sera disponible sur l'application, pour permettre aux utilisateurs de mettre en valeur sur les réseaux sociaux leurs créations culinaire. L'utilisation de ce bouton pourrait permettre aux personnes de faire connaître lCookForYou à leurs amis.

Finalement, sur la page officielle de l'application sera organisée une série de concours, sur un plat fixé. Les utilisateurs pourront alors réaliser la recette et prendre en photo leur réalisation, la poster sur les réseaux sociaux grâce aux boutons précédemment expliqué pour ainsi participer au concours et tenter de gagner un lot. Ceci a aussi pour but de faire connaître l'application au travers de concours culinaire entre amateurs.