

Projet pédagogique



Le contexte

Il est fréquent d'être au milieu d'un super-marché, sans savoir quoi choisir pour remplir le réfrigérateur pour la semaine ; résultat, on se retrouve toujours avec les mêmes produits à la caisse...

49% des français sont en surpoids ou obèses (Santé Publique France, oct 2016). Dans une étude OpinionWay Team Créatif, pour 39 % des Français, manger mieux correspond à manger sainement et pour 35 %, il s'agit de manger équilibré. La volonté de mieux manger chaque jour est une volonté affichée pour 55% des français mais pour beaucoup de consommateurs, il s'avère fastidieux de faire attention à la composition des produits et des menus.

75% des français se déclarent pressés par le temps (Insee 2019), 60% des courses se font en grande surface et 88% des consommateurs font leur choix sans liste, directement en magasin. Pour la BBC (étude de 2019), les consommateurs suivent des cycles d'auto-renforcement, lors desquels ils achètent toujours le même produit.

Il est nécessaire pour être en bonne santé de manger sainement mais peu de gens prennent le temps de concevoir des menus équilibrés et variés pour tous les jours, pour toute la famille. Le problème repose sur le temps nécessaire pour trouver de multiples recettes et pour proposer des plats sains ; cela passe également par la constitution de la liste des produits indispensables à leur réalisation. Il devient important de concilier le fait de gagner du temps et d'assurer au quotidien une meilleure alimentation.

La problématique

Consommation peu en accord avec les valeurs d'hygiène de vie et prise en compte réduite des informations sur les produits.

➡ Tendance à une alimentation déséquilibrée

Quantités achetées mal évaluées en rapport à l'utilisation réelle.

➡ Gaspillage alimentaire

Elaboration de menus quotidiens
Réalisation des courses correspondantes.

➡ Contraignant en terme d'organisation (anticipation)

➡ Chronophage



L'équipe



Audrey AMPILLAC



Morgane ROQUES



Khaoula EL HENI



Christopher MILAZZO



Christophe COURONNE

Le logiciel attendu

Les fonctionnalités :

- Générer des menus pour un nombre de jours et de personnes choisis par l'utilisateur.
- Permettre à chaque utilisateur de préciser ses préférences et contraintes alimentaires.
- Pouvoir mettre en favori des recettes et des produits.
- Consulter les recettes en lien avec les menus générés.
- Documenter les produits conseillés.
- Générer la liste de course à partir de la liste des recettes.
- Afficher la liste des points de vente à proximité de l'utilisateur.
- (Lier la liste des courses avec achats au drive).

Les objectifs :

- Varier et équilibrer son alimentation
- Contrôler son budget et éviter le gaspillage
- Anticiper sur sa consommation, améliorer la lisibilité de ses achats
- Gagner du temps au quotidien