

DESIGN
ZERO DECHET
CONCOURS 2020

Inventons
l'anti-Gaspi
au Resto





4
Introduction
Interview croisée des
parrains et du Sycotm



6
Chiffres clés
Le concours Design Zéro
Déchet en un clin d'œil



8
Thématique de l'année
La lutte contre le gaspillage alimentaire
dans la restauration commerciale



28
DZD c'est toute l'année

- p.29 - Un accompagnement des écoles dès l'amont
- p.30 - Comment les lauréats sont-ils choisis ?
- p.32 - La 7^e édition s'expose à la Paris Design Week
- p.34 - L'exposition de la 8^e édition

12
Projets
Les lauréats et finalistes



Le concours Design Zéro Déchet, c'est quoi ?

Lancé en 2011 par le Sycotm, en partenariat avec la Région Île-de-France et l'ADEME, le concours Design Zéro Déchet invite chaque année les étudiants et jeunes diplômés à **créer des biens et services durables, qui contribuent à diminuer ou réemployer nos déchets**. L'occasion de sensibiliser grand public et professionnels à la prévention des déchets et à l'écoconception. Avec, à la clé, 4 projets récompensés et un accompagnement pour les concrétiser.

Cette 8^e édition, consacrée à la lutte contre le gaspillage alimentaire dans la restauration commerciale, était parrainée par le Chef François Pasteau et le designer Germain Bourré, avec le partenariat de la SEMMARIS et du GNI (Groupement National des Indépendants de l'hôtellerie et de la restauration). Elle a permis la réalisation de 156 projets dont les 14 finalistes sont à découvrir dans ce livret.

Interview croisée Marie-Pierre Martinet, Germain Bourré et François Pasteau

Design et gestion des déchets, deux mondes liés ?

Germain Bourré : Par nature, le design s'insère dans un cycle de production qui génère des déchets. Il est donc normal qu'il intègre la question du cycle de vie en amont de toute nouvelle production. Plutôt que d'espérer stopper la production de rebuts, il faudrait que les designers dessinent avec le maximum d'empathie et de respect pour les personnes ciblées et les matériaux utilisés afin de préserver les ressources.

Marie-Pierre Martinet : La réduction des déchets, dans une approche de prévention, suppose que les produits soient conçus, designés pour être réemployés, réparés, facilement recyclés... Par ce concours, le Syctom souhaite sensibiliser et impliquer les futurs professionnels, en leur permettant de tester leur imagination « grandeur nature ». C'est l'occasion, nouvelle pour certains, d'intégrer pleinement dès la conception le devenir de leur production et de toucher du doigt les enjeux liés au déchet.



Marie-Pierre Martinet
Directrice générale adjointe
« Mobilisation, publics et
territoires » du Syctom



Germain Bourré
Designer et fondateur de
GermStudio, co-parrain de
l'édition 2020



François Pasteau
Chef, président de
l'organisation Ethic Ocean,,
fondateur de la
société de conseil "Ethique
Et Gastronomie", co-parrain
de l'édition 2020

Comment la thématique de l'année, la lutte contre le gaspillage alimentaire dans la restauration commerciale, a-t-elle été perçue ?

MPM : Avec la restauration commerciale comme cadre, nous nous étions dits qu'il fallait aller plus loin que la seule redistribution d'invendus, qu'il y avait quelque chose d'intéressant à creuser sur la manière de penser, préparer et servir des produits qui ont, par essence, une durée de vie limitée. C'est un sujet complexe, car il questionne une multitude d'espaces, d'usages, de types de restauration... Face à cette complexité, les participants sont allés à la rencontre des professionnels pour comprendre comment ça se passait et s'appropriier au maximum le sujet.

GB : Pour faire comprendre toutes les facettes de la thématique nous avons travaillé de pair avec François pour traduire les problématiques respectives de nos disciplines. C'était nécessaire pour faire entendre les deux voix : celles de la cuisine et du design.



En tant que professionnels engagés, cette thématique fait aussi partie de votre ADN...

François Pasteau : J'ai toujours été impliqué dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, car c'est un réel sujet dans mon métier. Il est important de respecter les bons produits que nous travaillons dans nos assiettes. Quand on les respecte, on estime forcément tous les acteurs qu'il y a derrière, qui travaillent durement pour nous donner une alimentation saine et durable.

GB : Cette thématique nous questionne au quotidien au sein de mon agence de design. Quand on travaille avec des matières premières aussi fragiles, aussi vivantes, la base de notre travail est de faire en sorte qu'elles soient extrêmement bien valorisées. Ce sont des valeurs qui nous réunissent avec François. Je souhaitais aussi accompagner un maximum d'écoles sur les enjeux dédiés à l'alimentation.

Cette édition 2020 tient-elle ses promesses ?

GB : J'éprouve une vraie satisfaction. D'abord sur le fait que les enjeux du concours aient été saisis, mais aussi sur la multiplicité des formes du design proposées, qui apportent des solutions extrêmement différentes et complémentaires.

FP : On voit que les participants ont beaucoup travaillé, qu'ils ont eu de bonnes idées, assez avant-gardistes pour certaines. Cela correspond à une prise de conscience générale, aussi bien des professionnels que des consommateurs au niveau du gaspillage alimentaire.

MPM : Même s'ils méritent d'être affinés, certains projets sont assez aboutis. J'ai noté que beaucoup de candidatures répondent à un souci de solidarité. La créativité est bel et bien là mais elle est mesurée : les projets sont très pragmatiques, ancrés dans la logique de l'urgence. Je pense que c'est intuitif pour ces jeunes

générations, elles n'ont plus le temps d'attendre. J'imagine que la crise du COVID va renforcer cet effet.

Le concours a justement été marqué par la crise du COVID. Tant au niveau du jury et de la remise de prix dont la forme a évolué, que de sa thématique qui embrasse un secteur durement touché.

FP : Cette épidémie est une vraie catastrophe pour les restaurateurs, et je souhaite de tout cœur que les clients soient rapidement au rendez-vous. Pendant le confinement, on s'est rendu compte qu'on était dans une société de surconsommation. Maintenant il faut se poser les bonnes questions et avoir un mode de vie un peu différent. Ça rejoint complètement l'attitude que nous avons envers le gaspillage alimentaire : peut-être que la pression économique rendra certains professionnels encore plus attentifs à ne pas gâcher, à travailler un produit dans son intégralité...

MPM : Le concours DZD est forcément ancré dans un climat, des préoccupations sociales et sociétales... Nous allons donc prendre en compte ce qui s'est passé pour le faire évoluer, notamment sur les sujets à proposer pour les prochaines éditions.



Le concours Design Zéro Déchet en un clin d'œil

Déjà 8 ans d'existence

9
projets
accompagnés
ou en voie de
concrétisation



1192

étudiants participants issus
de plus de 50 écoles
et universités

CCC
2012

1^{re} édition
du concours
en Île-de-France



CCC
2018

le concours
devient
national



690

projets reçus



33

prix décernés

4

prix décernés chaque année,
de 1 000 à 5 000 € :
3 lauréats
+ 1 prix spécial System

L'édition 2020

285



candidats

93% étudiants

7% jeunes diplômés

(21% ≥ bac+3)

31

écoles participantes

dont 15 hors

Île-de-France



156

projets reçus



14

projets finalistes

présentés au jury

3 fois plus

de participants par rapport à 2017

Paris

- Académie Charpentier
- Autograf
- Condé
- CREAPOLE
- École Estienne
- ENSAAMA Olivier de Serres
- ENSAD
- ENSCI Les Ateliers
- Ferrandi
- ISCOM
- LISAA
- Lycée Maximilien-Vox
- Pépite PSL

Île-de-France

- Lycée Camille-Claudel (Vauréal)
- Lycée François-Mansart (La Varenne Saint-Hilaire)
- Strate (Sèvres)

Hors Île-de-France

- Audencia Business School (Nantes)
- Bellecour École (Lyon)
- Condé Nice
- École de design Nantes Atlantique
- École des Mines (Nancy)
- ENSAD Nancy
- ESAD Orléans
- ESAD Reims
- ESDL (Mont-de-Marsan)
- Institut Supérieur Couleur Image Design (Montauban)
- LISAA Nantes
- Lycée Saint-Géraud (Aurillac)
- Lycée Le Corbusier (Illkirch)
- Lycée Rive Gauche (Toulouse)
- Université de Strasbourg

Comment lutter contre le gaspillage alimentaire dans la restauration commerciale ?

Pour sa 8^e édition, le Syctom proposait aux participants du concours Design Zéro Déchet de réfléchir sur la prévention et la diminution du gaspillage alimentaire dans la restauration commerciale. Un sujet crucial, puisqu'il questionne des enjeux tant environnementaux qu'éthiques et interroge les pratiques de toute une profession.

Un gaspillage alimentaire du champ à l'assiette

Le Pacte national de lutte antigaspillage de 2013 définit le gaspillage alimentaire comme étant « toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée ». Il se distingue des déchets alimentaires, qui ne peuvent plus être mangés : peaux de banane, os, coquilles...

L'UMIH (Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie) estime que chaque repas produit dans la restauration commerciale génère **275 g de biodéchets, dont 125 g encore consommables**. Impliquant l'ensemble de la filière de l'amont à l'aval, il est l'affaire de tous, professionnels comme particuliers. Au total, 1,5 millions de tonnes de nourriture sont jetées chaque année dans la restauration commerciale. Un gaspillage qui concerne toutes les étapes du cycle de vie de l'aliment, de son achat à sa fin de vie.



1 repas
sur 7

est pris hors
de chez soi

(source : ADEME)

21 kg

de produits gaspillés dans
les restaurants / Français / an

(source : FAO & l'ADEME)



1 aliment
sur 3

finit à la
poubelle

(source : FAO)





Un impact à toutes les échelles de la société

Le gaspillage alimentaire a un impact important tant au niveau des ressources utilisées (engrais, énergie, eau, alimentation des animaux...), que de la qualité des sols et de l'eau. Sans négliger les émissions de CO₂ liées à la transformation, à la conservation, au transport et à la gestion des déchets.

De plus, la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture) estime qu'au niveau mondial, le coût économique direct des produits alimentaires perdus ou gaspillés s'élève à 900 000 milliards d'euros par an, toutes étapes confondues (production, transformation, distribution, restauration, consommation à domicile...). Le gaspillage alimentaire révèle également un important déséquilibre social, puisque l'on estime qu'une personne sur dix en France a du mal à se nourrir.

QUELLES STRUCTURES SONT CONCERNÉES ?



LES TRAITEURS



LES CAFÉS & BRASSERIES



LE SNACKING
BOULANGERIES
FOOD TRUCKS



LA RESTAURATION
RAPIDE



LES CAFÉTÉRIAS &
LIBRE-SERVICE

La restauration commerciale en France englobe

- 200 000 entreprises, réparties dans des secteurs variés
- 740 000 emplois salariés
- 70 milliards d'euros

Que dit la loi française ?

Depuis sa parution en octobre 2018, la loi « Agriculture et Alimentation » pose le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire pour les restaurants. Parmi les axes d'action proposés :

- la mise à disposition du client de contenants réutilisables ou recyclables pour emporter les restes,
- des diagnostics pour établir un plan d'action,
- le don d'inventus à des associations...

Quel périmètre pour le concours DZD ?

Les projets des participants pouvaient aussi bien porter sur toute ou une partie du cycle de vie de l'aliment, qui recouvre l'ensemble des acteurs intervenants dans ce secteur d'activité, du fournisseur au consommateur.

Des pratiques professionnelles passées à la moulinette

Les participants ont été invités à observer les pratiques adoptées dans le secteur de la restauration commerciale de leur choix. Ils devaient ensuite concevoir un outil, bien ou service ancré dans au moins l'une des étapes du cycle de vie de l'aliment afin de réduire le gaspillage alimentaire.

Une autre piste se présentait à eux : considérer les denrées consommables non utilisées comme de véritables matières pour créer de nouveaux produits, trouvant sa place dans la cuisine comme ailleurs. Pour les aider, les participants ont pu s'appuyer sur une note thématique présentant les contours du thème, ainsi que des exemples concrets mis en place par des designers et des entreprises pour lutter contre le gaspillage alimentaire.



DESIGN & GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Quelques exemples de projets de design existants dans ce domaine :

- **Feel the peel / Par Carlo Ratti, ENI et WASP**

Un presse-agrumes futuriste qui transforme les écorces d'oranges fraîchement pressées en filaments, utilisés pour imprimer en 3D des gobelets en bioplastique contenant le jus.

- **Croust'wich**

Une tablette amovible pour garnir les sandwiches rapidement à la demande du client, afin d'éviter de jeter les préparations non consommées.

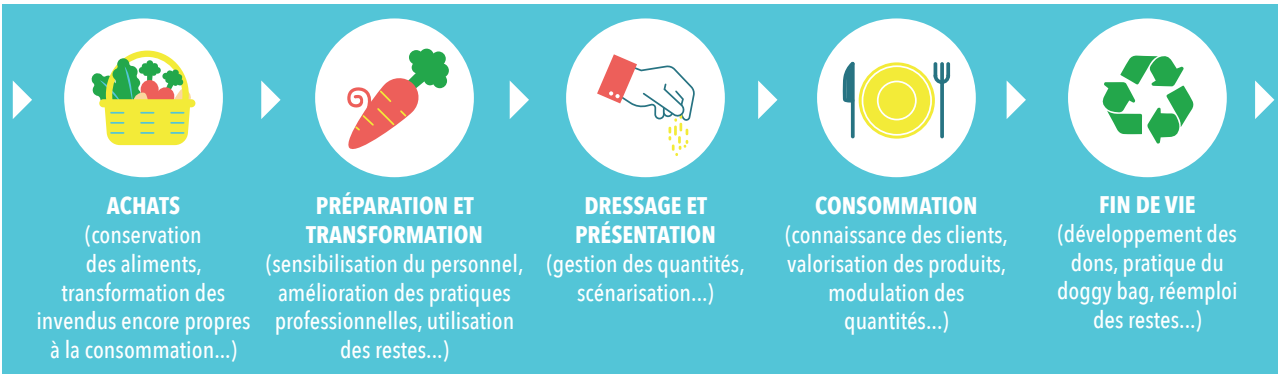
- **Too good to go**

Une application qui met en relation consommateurs et commerçants pour qu'ils puissent acheter des invendus à petit prix en fin de journée. Le « panier surprise » est remis à l'heure de collecte indiquée.

Les sujets à éviter

- Le doggy bag,
- Les déchets alimentaires,
- Le compostage ou la collecte des biodéchets...

LE CYCLE DE VIE DES ALIMENTS



Des acteurs professionnels engagés aux côtés des étudiants

Pour accompagner les étudiants et les aider à concrétiser leurs projets, deux acteurs majeurs du secteur ont été associés.



Le **GNI** (Groupement des indépendants hôtellerie et restauration) est la première

organisation du secteur. Il représente ses entreprises-adhérentes, des plus prestigieuses aux plus modestes, pour défendre leurs intérêts et accompagner le développement de leurs activités.

« Le GNI est très investi dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et sensibilise les professionnels aux bonnes pratiques. Le partenariat avec le Syctom pour le concours DZD s'inscrit dans cet engagement, et nous serons attentifs à tous les projets qui pourront être un atout pour nos adhérents. »

Stéphan Martinez

Président de la Commission Qualité et Développement Durable du GNI



La **SEMMARIS** est l'entreprise gestionnaire du Marché International de Rungis. Il nourrit toute l'Île-de-

France, avec 2,8 millions de tonnes de produits frais qui y transitent chaque année. Plus de 1 200 entreprises et 12 000 salariés y officient chaque jour.

« Contactés par le Syctom, nous étions d'emblée convaincus de la pertinence de la problématique traitée. La lutte contre le gaspillage alimentaire est un défi prioritaire pour le Marché et nous avons été heureux de pouvoir participer aux côtés des parrains et autres partenaires. »

Anne-Laure Joumas

Directrice Exécutive de la SEMMARIS

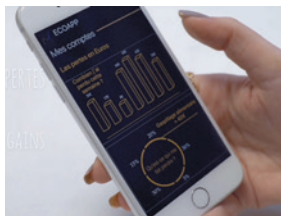
Le palmarès de l'édition 2020

Sur les 156 projets reçus, 14 projets ont été sélectionnés pour être soumis à un jury d'experts le 19 mai. Au final, 4 projets ont été récompensés par un prix remis aux étudiants, allant de 1000 € à 5 000 €. Ils seront accompagnés pour une éventuelle concrétisation.



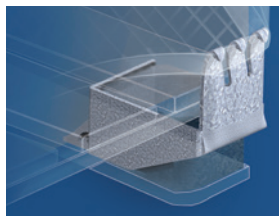
LA CABANE

Eliott Pananceau
Lycée François-Mansart
(La Varenne Saint-Hilaire)
p 14



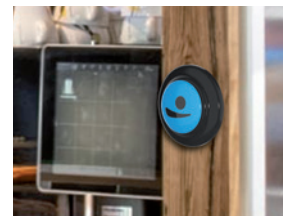
ECOAPP

Jane Char, Yi Yang
LISAA (Paris)
p 7



SAPN.

Ikram Elouardi, Léa Grégoire,
Thomas Monthus
LISAA (Nantes)
p 15



GIVE IT BUTTON

Matthieu Costes
CREAPOLE (Paris)
p 25

Les 14 projets finalistes

Retrouvez les projets classés par leur ordre
d'intervention sur le cycle de vie des aliments.

Achats

La Cabane • P.14

Eliott Pananceau
Lycée François-Mansart
(La Varenne Saint-Hilaire)

SAPN. • P.15

**Ikram Elouardi, Léa Grégoire
& Thomas Monthus**
LISAA (Nantes)

De l'achat à la préparation

Optimal • P.16

**Salomé Chauveau, Julia Le Neindre
& Maelys Rivault**
LISAA (Nantes)

De l'achat à la consommation

Ecoapp • P.17

Jane Char & Yi Yang
LISAA (Paris)

Préparation

Ice box • P.18

Lou Voyer
Bellecour École (Lyon)

Dressage

Plate for the planet • P.19

**Sophie Blaise, Betty Granier
& Chloé Guyot**
Lycée Saint-Géraud (Aurillac)

Du dressage à la consommation

Nuage de goût • P.20

**Mara Cincioglu, Alexandra Musseau
LISAA (Paris) & Grégoire Thorré**
Ferrandi (Paris)

Consommation

Edenred • P.21

**Solène Bettoni, Marion Le Gall
& Roxane Monachon**
ISCOM (Paris)

Éthiscore • P.22

Aurélien Le Ny & Thibault Menoret
Lycée Le Corbusier (Illkirch)

Fame • P.23

Lola Canale & Romy Colombar
École de Condé (Nice)

Qu'est-ce qui cloche ? • P.24

**Capucine Brice, Agathe Crouxinoux-Boyer
& Corentin Loubet**
ESAD (Reims)

Fin de vie

Give it button • P.25

Matthieu Costes
CREAPOLE (Paris)

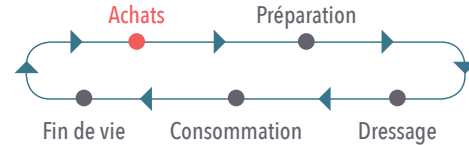
Unsold • P.26

Bastien Bres & Clément Messiez
Bellecour École (Lyon)

Tout le cycle

Label Restor • P.27

**Anne-Claire Crèveœur, Oriane Imbert,
LISAA (Paris) & Camille Styczynski**
Ferrandi (Paris)



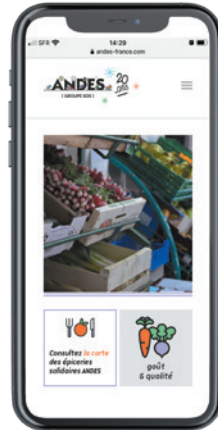
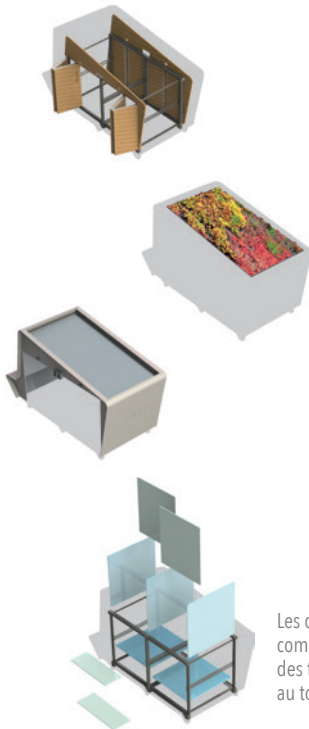
LA CABANE

Mobilier pour simplifier les dons d'invendus des grossistes

ELIOTT PANANCEAU, DNMADE / LYCÉE
FRANÇOIS-MANSART (LA VARENNE SAINT-HILAIRE)

Comment convaincre les grossistes de Rungis de donner davantage leurs invendus ?

La Cabane est un mobilier urbain facilement identifiable où les professionnels peuvent déposer leurs dons. L'application associée permet aux grossistes de localiser *La Cabane* la plus proche, de la déverrouiller pour y stocker les invendus qu'ils souhaitent donner, puis de les comptabiliser pour simplifier l'obtention de déductions fiscales. L'ANDES récupère ensuite les dons pour les redistribuer à son réseau d'épiceries solidaires.



L'ANDES, l'association nationale des épiceries solidaires, gère un chantier d'insertion qui trie et collecte les invendus de Rungis.

Les denrées sont sécurisées, compartimentées et protégées des températures extrêmes grâce au toit végétalisé.



TOUS TYPES DE RESTAURATION

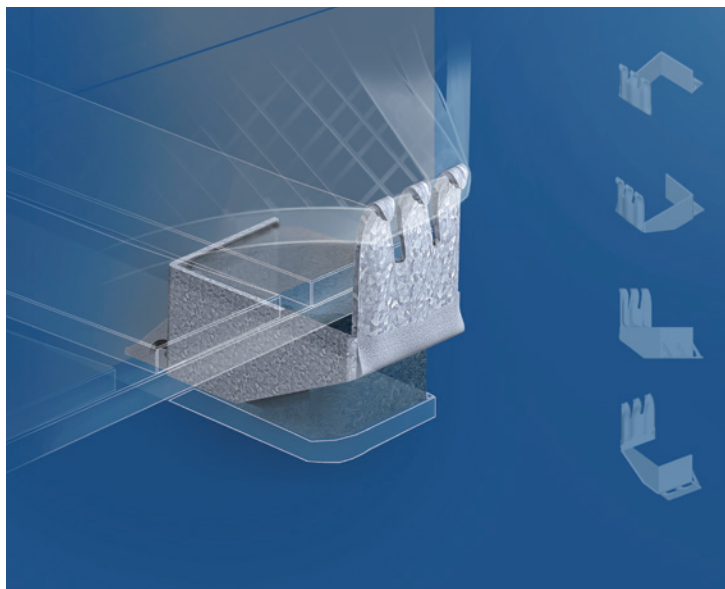
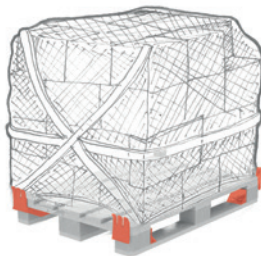


DESIGN PRODUIT ET NUMÉRIQUE

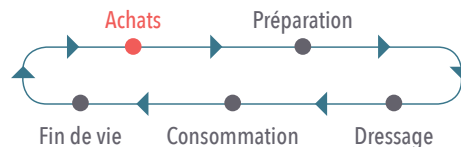
Points forts

- Un mobilier multusage : protection des denrées, banc, affichage...
- Une mise en relation simplifiée entre l'ANDES et les grossistes.
- Une utilisation intuitive et des échanges sécurisés grâce à l'appli.

Avec ses sangles et ses pièces en acier encastrées aux pieds des palettes, *SAPN* empêche les denrées de tomber.



Le système de maintien le plus courant est un emballage en cellophane qui, en plus de mal protéger les colis, n'est pas réutilisable.



SAPN. Système d'Attache pour Palettes Normalisées

**IKRAM ELOUARDI, LÉA GRÉGOIRE ET
THOMAS MONTHUS, ARCHITECTURE D'INTÉRIEUR
ET DESIGN / LISAA (NANTES)**

Comment améliorer la fixation des colis alimentaires sur les palettes pour limiter les chocs, et donc la destruction des denrées ?

SAPN. aide les manutentionnaires à organiser et stabiliser leurs chargements. Avec un système de fixation comprenant un filet, des attaches et des sangles ajustables en aramide, *SAPN*. renforce le maintien des produits sur les palettes, qu'elles soient manipulées dans un camion ou un entrepôt. Simple et facile à utiliser, il peut être mis en place et retiré rapidement par un seul manutentionnaire.



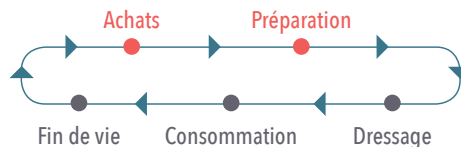
TOUS TYPES DE
RESTAURATION



DESIGN
PRODUIT

Points forts

- Un module adaptable aux palettes normalisées.
- Une facilité d'utilisation.
- L'emploi de l'acier, un métal durable, réutilisable et recyclable.



OPTIMAL

Mobilier de stockage des fruits et légumes

SALOMÉ CHAUVEAU, JULIA LE NEINDRE ET MAELYS RIVAULT, ARCHITECTURE D'INTÉRIEUR ET DESIGN / LISAA (NANTES)

Comment optimiser la conservation des fruits et légumes ?

Optimal est un mobilier qui stocke les fruits et légumes dans les meilleures conditions possibles, afin de ne pas altérer leur goût et leur maturité. Le tout sans consommer d'énergie supplémentaire. Ce module est composé de cinq compartiments différents pour accueillir des familles de végétaux partageant les mêmes caractéristiques de conservation, notamment la sensibilité à la luminosité ou la température. Ces produits sont ainsi préservés plus longtemps avec une qualité optimale.



1. Bac en céramique pour les végétaux sensibles à la lumière et à l'humidité

Sensible à la lumière et à l'humidité



2. Bac de sable pour les légumes "récepteurs frais"

Récepteur frais, dans le sable



3. Clayettes pour les végétaux "producteurs secs"

Producteur sec



4. Clayettes pour les végétaux "récepteurs secs"

Récepteur sec



5. Pot'zeer (frigo du désert) pour les légumes "récepteurs frais"

Récepteur frais



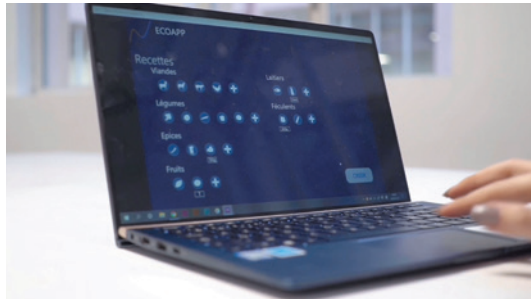
TOUS TYPES DE RESTAURATION



DESIGN PRODUIT

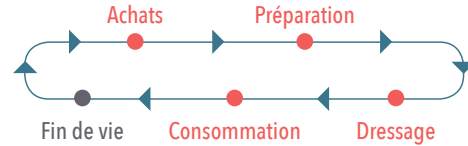
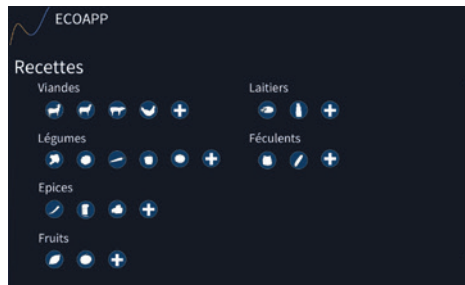
Points forts

- Une valorisation des fruits et légumes frais.
- La fabrication à partir de matériaux durables : argile, céramique, inox...
- L'utilisation de gaz éthylène pour faire mûrir certains produits.



Ecoapp est compatible sur tous les supports, pour une utilisation par tout le personnel.

Au départ, le restaurateur doit renseigner ses recettes avec la quantité de chaque produit utilisé.



ECOAPP

Alerter le restaurateur sur les pertes dues au gaspillage



JANE CHAR ET YI YANG,
ARCHITECTURE D'INTÉRIEUR ET DESIGN / LISAA (PARIS)

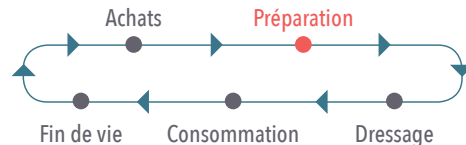
Comment engager les restaurateurs vers une gestion des ressources plus vertueuse grâce à un argument financier ?

Ecoapp est une application de comptabilité analytique qui établit une corrélation entre une gestion des stocks « anti-gaspi » et la rentabilité. Lorsqu'une commande est prise en salle sur l'appli, les ingrédients sont débités en temps réel de l'inventaire. Le restaurateur peut alors visionner ses gains ou ses pertes dues au gaspillage alimentaire et renouveler ses stocks à la juste quantité.



Points forts

- Toute une équipe sensibilisée à la question du gaspillage alimentaire.
- Une liste de courses générée pour remplacer seulement ce qui manque.
- Une alerte lorsque les produits approchent de leur date d'expiration.



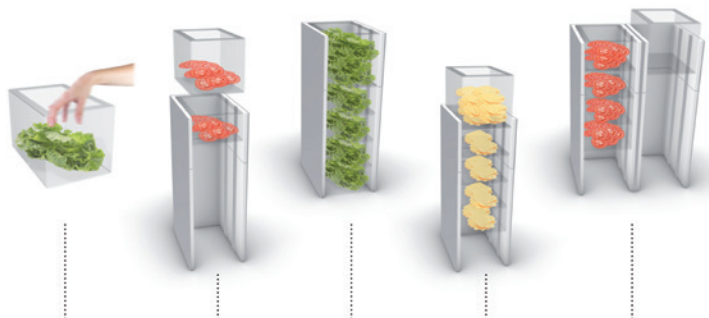
ICE BOX

Système de décongélation progressif

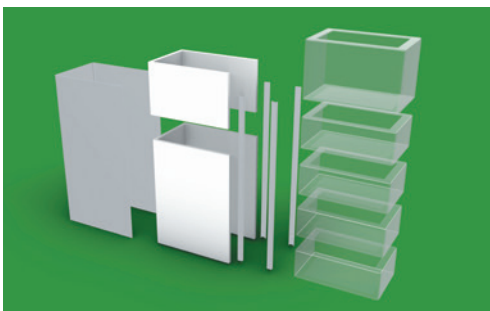
LOU VOYER, BTS DESIGN DE PRODUIT
BELLECOUR ÉCOLE (LYON)

Comment limiter les pertes dues à la décongélation dans la restauration rapide ?

Ice box est un module qui s'adapte aux commandes et décongèle à petites doses les aliments utilisés pour préparer les frites et les burgers. Il se compose d'une colonne où sont déposés les bacs recevant la nourriture. La partie haute chauffante accélère la décongélation du bac qui y est placé. Les bacs en bas restent congelés, jusqu'à ce qu'ils remontent dans la colonne en fonction des besoins. S'ils ne sont pas utilisés le jour même, les aliments pourront l'être le lendemain.



- 01 Remplissage des bacs**
Le personnel remplit les bacs lorsqu'il n'y a pas beaucoup de monde.
- 02 Empilage des bacs**
On empile les bacs les uns par-dessus les autres.
- 03 Prêt pour le rush**
Les aliments dans le bac du dessous restent congelés afin de ne pas être jetés s'ils ne sont pas utilisés en fin de rush.
- 04 Remontée des bacs**
On enlève les bacs vides pour que les autres remontent, en fonction des besoins en aliments.
- 05 Retrait des bacs vides**
Les bacs vides sont déposés dans une colonne spécifique, que l'on remplit si besoin pendant les périodes hors rush.



5 bacs sont prévus par type d'aliment, dont 1 plus grand pour faire face aux périodes de rush (déjeuner et dîner).



RESTAURATION
RAPIDE



DESIGN
PRODUIT

Points forts

- Le respect des conditions d'hygiène.
- Un dispositif ergonomique pour les préparateurs.
- Un module libre reçoit les bacs vides pour les remplir en cas de besoin.

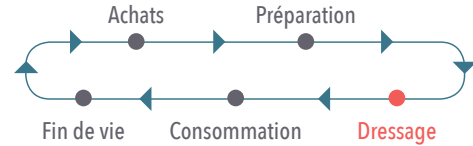


PLATE FOR THE PLANET

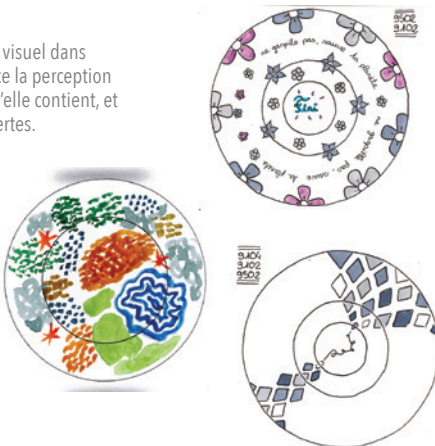
Des assiettes qui stimulent la sensation de satiété

SOPHIE BLAISE, BETTY GRANIER ET CHLOÉ GUYOT,
DNMADE GRAPHISME / LYCÉE SAINT-GÉRAUD
(AURILLAC)



Des motifs sur support transparent réutilisable sont fournis au restaurateur pour qu'il puisse tester l'effet des assiettes.

La présence d'un visuel dans l'assiette influence la perception de la quantité qu'elle contient, et limite ainsi les pertes.



Comment optimiser l'aspect visuel d'un plat pour réduire les restes en fin de repas ?

Plate for the planet est un catalogue expérimental qui informe les restaurateurs sur le potentiel de la vaisselle pour augmenter la sensation de satiété du client. Il propose différents décors d'assiettes, ainsi que des préconisations sur les jeux de volumes, de couleurs et de disposition pour influencer la perception du consommateur. En outre, ce support invite le restaurateur à tester les solutions proposées et à commander ensuite sa nouvelle vaisselle.



RESTAURANTS
TRADITIONNELS



DESIGN
GRAPHIQUE

Points forts

- Une distribution aux restaurateurs via le GNI.
- Une gamme évolutive en partenariat avec des designers, graphistes...
- Un catalogue produit à la demande sur papier recyclé et encres végétales.



Petite assiette



Moyenne assiette



Grande assiette

Un travail de présentation est réalisé pour que les trois différentes portions aient l'air de contenir la même quantité.

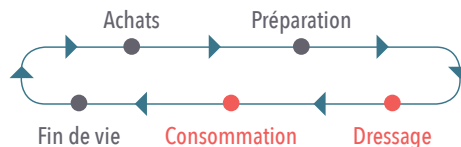


Nuage de goût

RESTAURANT



Les sauces/accompagnements qu'il est possible de goûter sont proposés sous forme d'apéritif avec le pain de la veille.



NUAGE DE GOÛT

Le label des restaurants qui s'adaptent aux clients

MARA CINCIOGLU, ALEXANDRA MUSSEAU,
ARCHITECTURE D'INTÉRIEUR ET DESIGN / LISAA
(PARIS) ET **GRÉGOIRE THORRÉ,** BTS MANAGEMENT EN
HÔTELLERIE RESTAURATION / FERRANDI (PARIS)

Comment mieux adapter les plats au goût et à l'appétit des clients pour éviter les restes dans les assiettes ?

Nuage de goût est un label délivré aux restaurateurs qui proposent à leurs clients trois tailles d'assiettes différentes en fonction de leur appétit, et leur permettent de goûter certains plats avant de commander. Leurs choix sont ainsi facilités, avec à la clé moins de déchets à la fin du repas. Les professionnels seront accompagnés par le label pour étudier le grammage des portions et concevoir leur dressage à l'identique.



RESTAURANTS
TRADITIONNELS,
BRASSERIES



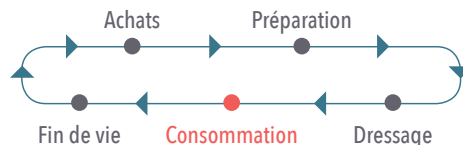
DESIGN
CULINAIRE
ET DESIGN
GRAPHIQUE

Points forts

- Un prix modulé selon la taille de l'assiette.
- Un guide des tailles pour aider le client à choisir sa portion.
- L'appui d'un diététicien pour définir le grammage des portions.



Edenred est le leader mondial des solutions transactionnelles, et gère notamment le dispositif « Ticket Restaurant ».



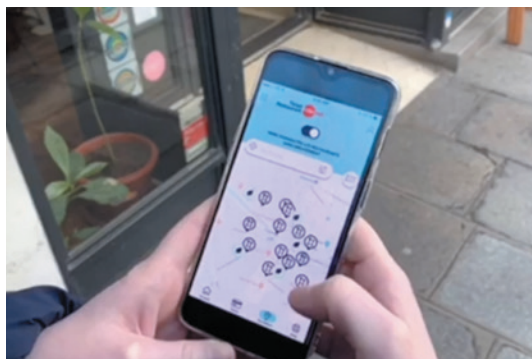
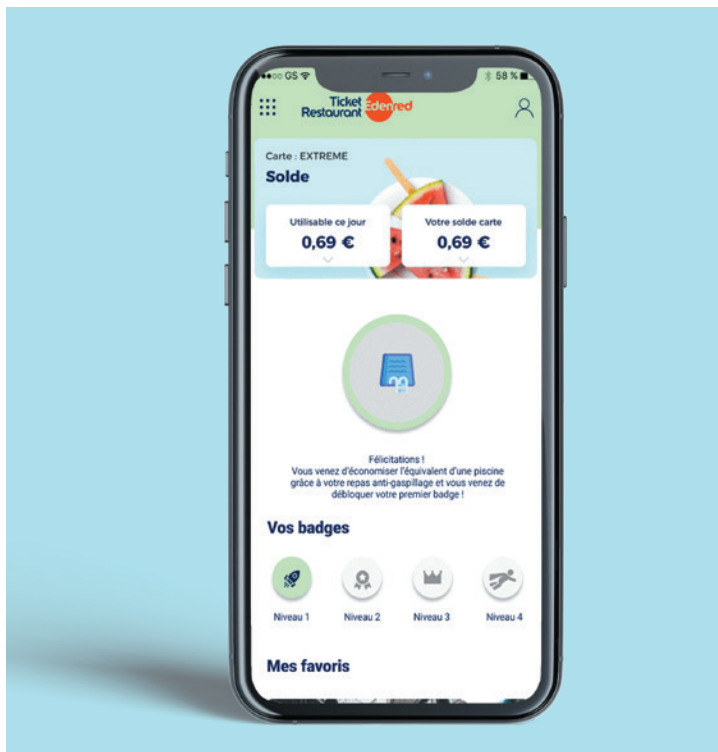
EDENRED

Relie les utilisateurs de Ticket Restaurant aux restaurateurs engagés

SOLÈNE BETTONI, MARION LE GALL ET ROXANE MONACHON, CREATIVE DESIGN BRANDING ISCOM (PARIS)

Comment capitaliser sur le réseau d'Edenred pour guider les consommateurs vers des restaurateurs responsables ?

Edenred est une mise à jour de l'application « MyEdenred » pour mettre en avant les restaurateurs engagés. De nouvelles fonctionnalités les valorisent, comme l'optimisation de la carte ou un descriptif de leurs actions en faveur du développement durable. L'appli Edenred est ainsi au cœur d'une communauté de professionnels et de clients responsables.



Les professionnels engagés ont la possibilité d'être référencés grâce à l'ajout d'un bouton spécifique sur la carte.



TOUS TYPES DE RESTAURATION



DESIGN DE SERVICE

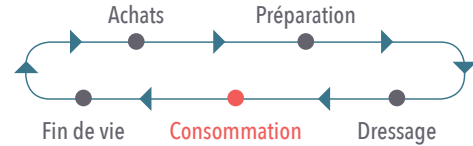
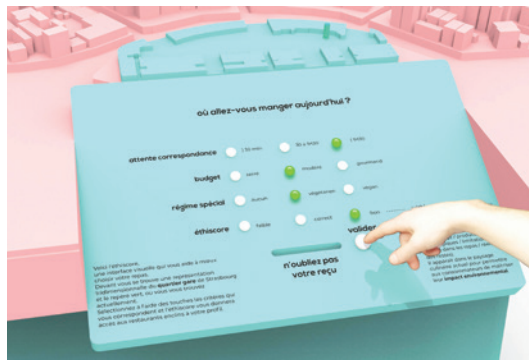
Points forts

- Une carte de fidélité dématérialisée.
- Un paiement via l'appli chez des entreprises partenaires engagées.
- Une très grande visibilité grâce aux 43 millions de bénéficiaires d'Edenred.



Une signalétique bien visible en gare (affiches, tracés au sol...) guide les voyageurs vers l'interface.

Sur la borne, l'utilisateur sélectionne plusieurs critères : temps d'attente, budget, régime alimentaire et engagement écologique.



ÉTHISCORE

Générateur d'idées pour voyageurs engagés

AURÉLIEN LE NY ET THIBAUT MENORET,
DSAA DESIGN DE SERVICE PUBLIC
LYCÉE LE CORBUSIER (ILLKIRCH)

Comment orienter les usagers des gares, qui ne connaissent pas toujours bien le quartier, vers une offre de restauration qui corresponde à leurs attentes ?

Éthiscore est un dispositif composé d'une signalétique et d'une borne d'orientation pour guider les voyageurs vers une restauration durable de proximité. Après avoir sélectionné plusieurs critères sur la borne, *l'Éthiscore* recommande le restaurant le plus adéquat aux besoins de l'utilisateur. Il génère un reçu et indique sa localisation sur la maquette tridimensionnelle de l'interface.



TOUS TYPES DE RESTAURATION



DESIGN GLOBAL

Points forts

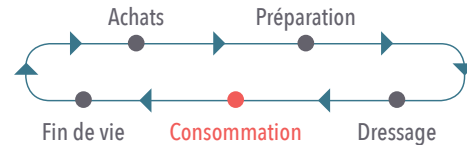
- Un barème recensant les restaurants du quartier selon leur engagement écologique.
- Un repas en adéquation avec les envies des usagers et générant moins de déchets.
- Une application « éthiapps » en cas de trop longue attente sur la borne.



Fame a été conçu pour une prise en main optimale : renforcement pour le pouce, partie en silicone alimentaire...



D'ordinaire, les clients se servent à l'avant du bac, et la nourriture accumulée dans le fond et les coins est jetée.



FAME

Ustensile pour ne pas en perdre une miette

LOLA CANALE ET ROMY COLOMBAN,
BACHELOR 2 DESIGN PRODUCTS
ÉCOLE DE CONDÉ (NICE)

Comment repenser l'ergonomie des bacs des buffets en libre-service pour moins gâcher ?

Fame est un ustensile de service couplé à un bac spécifique, qui incite les clients à se servir de l'arrière vers l'avant pour empêcher toute nourriture de s'accumuler dans les angles et dans le fond. La nourriture reste à l'air libre moins longtemps, et n'a donc pas besoin d'être jetée. En plus, le bac et l'outil sont conçus pour proposer trois tailles de portions différentes pour se servir. C'est aussi moins de déchets en fin de repas dans les assiettes !



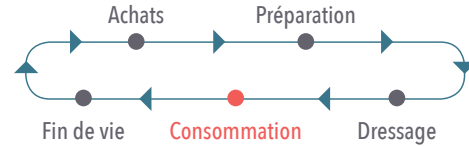
RESTAURANTS EN
LIBRE-SERVICE



DESIGN
PRODUIT

Points forts

- Des préparations appétissantes toute la journée.
- Des matériaux respectueux des conditions sanitaires : inox, silicone...
- Trois tailles d'ustensiles à utiliser selon sa faim : S, M et L.



QU'EST-CE QUI CLOCHE ?

Nouveau concept de service sous cloche

CAPUCINE BRICE, AGATHE CROUXINOUX-BOYER, MASTER DESIGN & CULINAIRE ET CORENTIN LOUBET, DESIGN OBJET ET ESPACE / ESAD (REIMS)

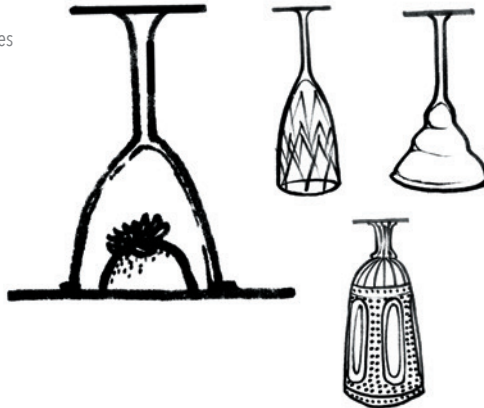
Comment inciter le consommateur à commander la juste portion et aider le restaurateur à mieux exploiter les retours d'assiettes ?

Qu'est-ce qui cloche ? est un restaurant-témoign où les plats sont présentés en plusieurs portions réduites et recouverts de verres. Ces derniers font office de cloches hermétiques. Au cours de cette expérience, les clients soulèvent les cloches des plats qu'ils souhaitent manger, petit à petit. Protégés des contacts extérieurs, les plats non consommés retournent en cuisine pour être conservés et resservis au prochain client.



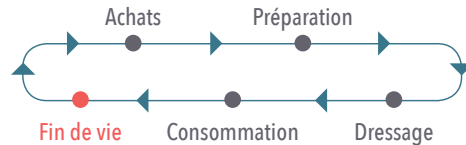
La dégustation est divisée en 3 temps, représentant chacun un écosystème : le sous-bois, le bord de mer, les neiges éternelles.

En cuisine, les verres sont scellés sur les assiettes grâce à de la cire d'abeille comestible et antiseptique.



Points forts

- Une solution réaliste et peu coûteuse.
- L'usage des cloches permet de fumer, givrer, infuser les préparations en salle.
- Une organisation spatiale de la cuisine garantissant un service fluide.



GIVE IT BUTTON

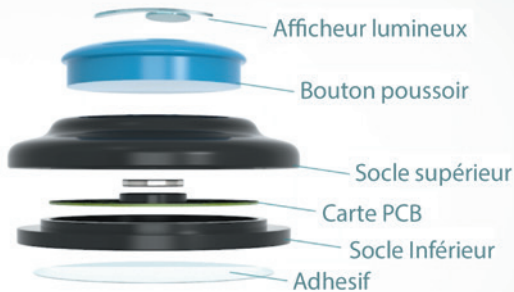
Un bouton connecté pour faciliter le don d'invendus



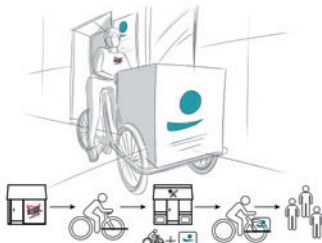
MATTHIEU COSTES, DESIGN PRODUITS ET INNOVATION CREAPOLE (PARIS)

Comment automatiser le don d'invendus alimentaires dans la restauration rapide ?

Give it button est un bouton synchronisé, inspiré de la traditionnelle sonnette de cuisine, qui permet au restaurateur de donner ses invendus en un seul geste. Après les avoir déposés dans une zone de stockage dédiée, il appuie sur le bouton qui signale alors la disponibilité d'un don et la position GPS du restaurant. Les associations partenaires reçoivent une alerte sur smartphone et peuvent affréter un coursier pour récupérer le don.

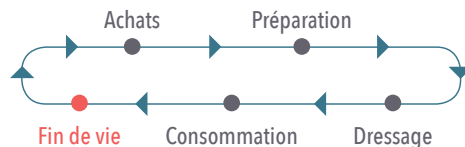


Le coursier à vélo affrété par l'association partenaire redistribue immédiatement le don aux personnes dans le besoin.



Points forts

- Plus rapide et hygiénique qu'une application.
- La présence du bouton indique au client l'engagement du restaurateur.
- Un concept déployable dans de nombreuses structures.



UNSOLD

Distributeur d'invendus au cœur des quartiers

BASTIEN BRES ET CLÉMENT MESSIEZ,
BTS DESIGN DE PRODUIT / BELLECOUR ÉCOLE (LYON)

Comment simplifier l'achat d'invendus entre consommateurs et restaurateurs ?

Directement implanté dans les quartiers ou les campus, *Unsold* est un service de boxes centralisant la revente des invendus des restaurateurs locaux. Le consommateur visualise depuis une application dédiée les invendus disponibles, leur provenance et leur prix, et commande ce qu'il souhaite. Il reçoit ensuite un code pour ouvrir le casier correspondant et venir récupérer ses produits quand il le veut.



La station propose des casiers frigorifiques ou à température ambiante pour accueillir tous types de produits.



Les invendus sont récupérés par des employés d'*Unsold* en triporteurs et sont déposés chaque jour dans les boxes.



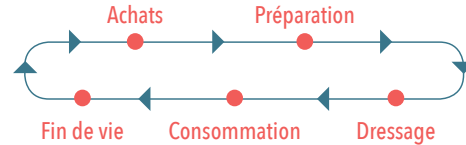
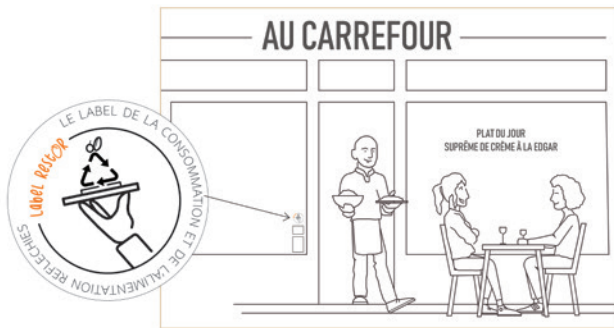
TOUS TYPES DE
RESTAURATION



DESIGN
PRODUIT

Points forts

- Zéro contrainte de temps et de déplacement pour le restaurateur.
- La fraîcheur garantie des produits.
- Un écran sur la borne guide rapidement et facilement les usagers.



LABEL RESTOR

Le label de la consommation et de l'alimentation réfléchies

ANNE-CLAIRE CRÈVECŒUR, ORIANE IMBERT,
ARCHITECTURE D'INTÉRIEUR ET DESIGN / LISAA (PARIS)
ET CAMILLE STYCZYNSKI, BTS MANAGEMENT EN
HÔTELLERIE RESTAURATION / FERRANDI (PARIS)

Comment accompagner et valoriser les restaurateurs qui s'engagent dans une démarche « zéro gaspillage » ?

Le *Label Restor* propose aux restaurateurs et producteurs de s'engager concrètement dans une alimentation et une consommation durables, grâce à des critères d'évaluation et une méthodologie. Un guide fournit à ces professionnels des préconisations et idées d'actions simples et efficaces à mettre en œuvre. Ceci afin d'optimiser tout le cycle de vie d'un produit, du producteur au consommateur qui a lui aussi un rôle actif à jouer.



TOUS TYPES DE RESTAURATION



DESIGN GRAPHIQUE

Points forts

- Le soutien de Maxime Bonnabry-Duval, chef du restaurant solidaire Le Refettorio.
- Une réflexion globale sur l'ensemble de la chaîne.
- Une visibilité grâce à l'apposition du label dans la vitrine.



Achat

Préparation

Conseil

Les étapes prises en compte pour délivrer le label.

> Sensibilisation



Information du client

Conseil

> Choix des produits



Produits entiers

Biologiques, locaux et de saison

Pas d'objets en danger

> Conditionnement et livraison



Emballages recyclés, consignés

Qualité et durée de vie des produits

> Transformation



Règles du personnel

> Traitement des déchets



Compost

Tri sélectif et des déchets alimentaires consommables

Tri sélectif



Consommation

> Implication des clients



Utilisation des outils

Choix raisonnés



Formation

> Formation des équipes



Mise à disposition d'un guide

> Information du public



Evénements



Design Zéro Déchet c'est toute l'année

Lancement, partenariats, événements, accompagnement des étudiants avant, pendant et après l'édition... Le concours Design Zéro Déchet vit toute l'année, porté par les équipes du Sycotm et ses parties prenantes.



Lancement de la 8^e édition du concours Design Zéro Déchet
12 sept. 2019



Dernier jour pour déposer son dossier de candidature
14 février 2020



Jury et désignation des lauréats
19 mai 2020



Lancement de l'exposition virtuelle pour découvrir les 14 projets finalistes
15 juin 2020

octobre 2019 à janvier 2020



Séminaires d'introduction et de suivi des projets à la demande des écoles

mi-février à mi-avril 2020



Analyse des projets par un comité technique et sélection de 14 projets finalistes

3 juin 2020



Cérémonie de remise des prix en direct sur YouTube



Un accompagnement des écoles dès l'amont

Pour cette nouvelle édition, 32 séminaires et ateliers ont été organisés dans toute la France par le Syctom et l'agence spécialisée Thema_Design, accompagnés d'un designer. De quoi nourrir la réflexion des étudiants et professeurs et les aider à mener à bien leurs projets.

- **Les séminaires d'introduction** proposent une immersion dans les enjeux de la prévention et de la gestion des déchets, les principes de l'écoconception et la thématique du concours, vidéos et documentation à l'appui.

- **Les ateliers de suivi de projets** accompagnent les étudiants dans l'avancement de leurs projets en veillant à ce qu'ils s'inscrivent bien dans la thématique et les objectifs du concours et en les aidant à estimer les impacts environnementaux tout au long du cycle de vie.

- Le concours a permis de faire vivre à nos étudiants l'expérience globale et complexe d'un projet design d'innovation sociale. En se confrontant à des questionnements, contraintes et engagements tant humains, techniques, conceptuels, qu'éthiques.

••

Marie-Laure Thomas
Professeure en Design & Communication
Lycée Saint-Géraud (Aurillac)

- La participation des étudiants de Ferrandi en partenariat avec ceux de LISAA a permis un partage d'expérience. La motivation autour d'un même projet les a conduits à apprendre l'un de l'autre, de comprendre en quoi le design peut être un vecteur de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Yann Poulet
Coordinateur pédagogique
Ferrandi (Paris)

- Contribuer à un monde zéro déchet, quoi de plus stimulant pour un.e designer ? Des questions fondamentales sur l'acte de conception. Un concours unique dans son organisation et son encadrement. Une expérience capitale et mémorable pour des futur.e.s créateur.trices.

••

Assia Quéting & Bruno Tainturier
Enseignante en Arts appliqués
- Designer produit & Directrice artistique - pa design / Design Designer / Scénographe / Design / Technologie du design
Enseignants LISAA (Paris)

- Ce fut un plaisir de découvrir et d'accompagner la naissance de nouvelles pistes de réflexion pour le secteur de la restauration. La présence de designers culinaires parmi les intervenants permet de défricher et pointer les lieux de dessin pour les participants.

Nemo Thomas
Designer culinaire
et designer de produit

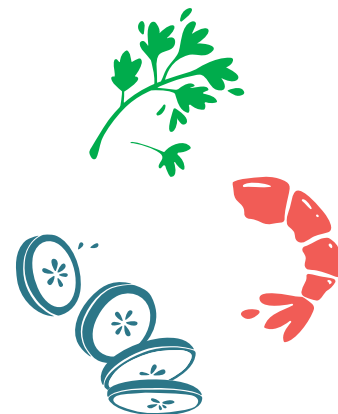
L'ÉCOCONCEPTION, C'EST QUOI ?

L'écoconception consiste à intégrer l'environnement dès la phase de conception d'un produit ou d'un service, l'objectif étant de réduire les impacts environnementaux tout au long du cycle de vie.

Comment les lauréats sont-ils choisis ?

À période exceptionnelle... jury exceptionnel ! Cette année, en raison des mesures sanitaires prises pour lutter contre le COVID-19, le jury d'experts s'est déroulé en visioconférence le 19 mai dernier. Ce rendez-vous virtuel a permis de désigner les lauréats de cette 8^e édition.

Constitué de professionnels et partenaires en lien avec la thématique, le nouveau jury de cette année a attentivement examiné les 14 projets finalistes. Ces dossiers ont été sélectionnés au préalable, étape par étape, par un comité technique composé de membres du Sycotm, de l'agence Thema_Design et de designers. De mi-février à mi-avril, les 156 projets réceptionnés ont ainsi fait l'objet d'un long travail d'analyse pour évaluer leur qualité et leur pertinence en vue d'une potentielle concrétisation. Présidé par le parrain François Pasteau, le jury a ainsi désigné les 3 lauréats de l'édition 2020. Le prix du Sycotm a quant à lui été choisi par le Comité de Direction le 21 avril.





François Pasteau

Chef, président du jury et co-parrain du concours DZD 2020

« Les projets qui m'ont le plus marqué sont certainement ceux qui, par leur simplicité, répondaient à une véritable attente des acteurs de la filière tout en respectant l'environnement. »



Anne-Laure Joumas

Directrice exécutive, SEMMARIS

« Ce concours se distingue par le sérieux de son organisation qui a permis de faire émerger une dizaine de projets très intéressants, témoignant d'une grande motivation des candidats. »



Stephan Martinez

Président de la Commission Qualité et Développement Durable du GNI

« Les projets sont pertinents et prometteurs pour la lutte contre le gaspillage alimentaire dans la restauration. Nombre d'entre eux sont intéressants et mériteraient d'être retravaillés. »



Bénédicte Goulon-Delmotte

Responsable RSE & Développement Durable Flunch

« Les solutions sont intéressantes et innovantes pour beaucoup, mais pas toujours abouties et je regrette qu'il n'y ait eu aucun sujet en réemploi. »



Sylvie Amar

Designer et fondatrice du studio Sylvie Amar & Partners

« Le choix n'a pas été facile. Je trouve que la qualité est là : on sent que les étudiants ont été sensibilisés et briefés aux problématiques réelles. »



Rémy Lucas

Directeur de Cate Marketing

« Solliciter la créativité, la technicité et les rêves des designers pour travailler à la réduction des déchets est une manière intelligente d'inventer l'avenir. »



Laëtizia Benedetti

Chargée de mission Design à la Région Île-de-France

« Les 14 projets sélectionnés étaient de grande qualité. L'expérience client des candidats a certainement facilité leur démarche pour concevoir des solutions surprenantes, intelligentes... »

4 CRITÈRES DE SÉLECTION

- Qualité du dossier
- Caractère novateur du projet
- Bénéfices environnementaux au travers de la réduction quantitative et qualitative des déchets
- Faisabilité technique et potentiel commercial du projet



Martin Cahen

Designer et co-fondateur de Bellebouffe

« Cela fait du bien de voir que le métier de designer permet de répondre à des problématiques complexes mais concrètes en amenant une diversité de réponses. »



Cédric Péchard

Directeur du Potager de Marianne de l'ANDES

« J'ai trouvé une large palette de réponses concrètes à la problématique du gaspillage alimentaire, avec des approches industrielles tout à fait pertinentes et complémentaires. »



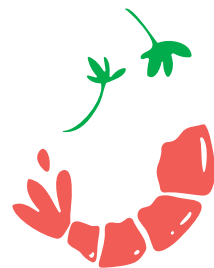
Germain Bourré

Designer et fondateur de GermStudio, co-parrain de l'édition 2020

En tant qu'enseignant à l'ESAD Reims, le co-parrain Germain Bourré n'a pas participé à la notation et aux débats pour garantir au concours toute sa légitimité.

La 7^e édition s'expose à la Paris Design Week

En 2019, le concours Design Zéro Déchet s'est une nouvelle fois inscrit dans la programmation de la Paris Design Week. Du 11 au 15 septembre à Ground Control (Paris 12^e), l'exposition «Jouer, bouger, bricoler, recycler» présentait aux professionnels du design comme au grand public les projets finalistes, tout en sensibilisant plus largement à la prévention des déchets.



Lancement de la 8^e édition

Le 12 septembre 2019, la Directrice générale adjointe «Mobilisation, publics et territoires» du Sycotm, Marie-Pierre Martinet, inaugurait la 8^e édition du concours Design Zéro Déchet, aux côtés de François Pasteau et Germain Bourré, co-parrains de l'édition. Les partenaires de cette nouvelle édition étaient également représentés par Julie Hanot, conseillère agricole de la SEMMARIS, mais aussi de Didier Chenet et Stephan Martinez, respectivement Président et Responsable de la Commission Qualité et Développement Durable du GNI.





Les finalistes à l'honneur

Déjà exposés lors de la remise des prix en juin, les projets des étudiants ont pris place à Ground Control dans des malles mobiles et interactives. Les visiteurs étaient ainsi plongés dans l'univers de chacun des 14 projets finalistes de la 7^e édition. Afin de les accompagner dans la Halle événementielle, un jeu de piste a été mis en place sous forme de dépliant, distribué à l'extérieur dans le kiosque d'accueil.



Des animations pour tous

Chaque jour, un nouveau programme d'activité était proposé au public, quel que soit son âge : un Design Market pour découvrir des projets de jeunes designers, des ateliers créatifs, un film en réalité virtuelle pour explorer un centre de tri, une cabane avec des éco-animateurs pour réfléchir en groupe... Des loisirs 100% zéro déchet !



L'anti-gaspi au Resto... chez vous !



L'exposition virtuelle

Donner à voir tous les contenus produits par les participants, plonger dans l'univers de chaque solution proposée... Telle est l'ambition de l'exposition virtuelle consacrée au concours Design Zéro Déchet 2020 !

Véritable parcours multimedia, cette exposition mise en ligne le lundi 15 juin propose une découverte des 14 projets finalistes, faisant la part belle à l'image et la vidéo. Une exploration du travail de jeunes

éco-designers innovants pour la lutte contre le gaspillage alimentaire dans la restauration commerciale !

Rendez-vous sur le blog

designzerodechet.fr



Les malles itinérantes

Figures incontournables de l'exposition DZD 2019, les malles font leur retour, après avoir été relookées pour présenter le concours et les projets finalistes 2020. Conçues pour voyager et sensibiliser un maximum de

personnes à la prévention des déchets, il vous est possible de les réserver pour les exposer dans votre école, entreprise, collectivité...

Contactez-nous à

concoursdzd@syctom-paris.fr

DESIGN ZERO DECHET CONCOURS 2020

Concours organisé par le Sycotom
en partenariat avec l'ADEME et la région Île-de-France



LE SYCOTOM EN BREF

Le Sycotom, agence métropolitaine des déchets ménagers

Premier opérateur public européen dans son domaine, le Sycotom traite les déchets produits par les 5,9 millions habitants de 85 villes (Paris et proche banlieue), soit 10% de la population française. Chaque année, 2,3 millions de tonnes de déchets sont pris en charge dans ses installations. En amont, le Sycotom multiplie les actions de prévention et accompagne ses collectivités adhérentes afin de réduire la quantité de déchets produite sur leur territoire et de sensibiliser les usagers au tri.

Toute l'actualité du concours à portée de clic

Toute l'année, tenez-vous informé des évolutions
du concours en ligne ! Rendez-vous sur :



www.designzerodechet.fr





| l'agence
| métropolitaine
| des déchets
| ménagers

35, Bd de Sébastopol, 75001 Paris

01 40 13 17 00

syctom-paris.fr

concoursdzd@syctom-paris.fr