



# GENÈSE



## *Concept originel*

L'objectif du Cuizinator (concept et entreprise) est de référencer tous les aliments du monde ; et ce quelles que soient leurs origines, leurs fabricants, leurs conditionnements, leurs variétés, leurs modes de consommations, les lieux où ils peuvent être vendus, etc.



## *Exploitation des données*

Une fois tous les aliments référencés, il s'agit de mettre en relation les aliments, les lieux de vente, les prix (etc.) avec les utilisateurs, leurs préférences, leurs maladies, leurs allergies. L'application proposera des recettes, des menus et des plans alimentaires adaptés. C'est une approche globale et sécuritaire de la consommation de produits alimentaires.

**« L'amazonisation » de la filière alimentaire n'a pas encore vu le jour. Cuizinator a conçu et veut met en œuvre ce concept futuriste.**





# LES OBJECTIFS INITIAUX



## *Les prix*

Le Cuizinator vise à favoriser le commerce de proximité en référencant tous les points de vente. Un de ses objectifs est de faire baisser les prix de vente des aliments en rapprochant producteurs et consommateurs. L'utilisation de l'application comme intermédiaire unique permet ce rapprochement, ainsi que de réduire l'empreinte écologique liée à la consommation des aliments dans le monde.



## *La qualité*

Le Cuizinator vise également à mettre en avant la qualité des produits vendus en circuits courts. Les producteurs mettent en lumière leurs produits en utilisant une approche qualité, s'appuyant sur une connaissance précise de l'origine de ceux-ci. Les produits régionaux labélisés et certifiés renforcent cette perception qualitative.

***Seule une approche à la fois globale et sécuritaire permet de réussir la « plateformisation » des filières alimentaires et de la distribution.***





# LE RÉFÉRENCEMENT



✂ *Le référencement des produits et des ingrédients sera réalisé :*



- Selon une base de données propre à l'entreprise Cuizinator ;
- En s'appuyant en partie sur la Bdd de OpenFoodsFacts ;
- Par les consommateurs, les fournisseurs et l'entreprise ;
- Libre circulation de l'information ;

✂ *La base de données sera :*

- Accessible gratuitement à tous les utilisateurs de l'application ; consommateurs et fournisseurs inscrits ;
- Enrichie uniquement après vérification par l'entreprise Cuizinator des données saisies ;

***Le dictionnaire de données, propre à Cuizinator, a été créé de façon à permettre le développement des interactions futures.***





# MISE EN RELATION



## *L'espace numérique des fournisseurs :*

- Pour chaque fournisseur, un espace numérique dédié est créé ;
- Cet espace est composé du catalogue des produits en vente, ainsi que des informations pratiques (adresse, horaires d'ouverture, certification qualité, etc.) ;

## *Les consommateurs peuvent :*

- Consulter cet espace numérique et notamment le catalogue ;
- Commander des aliments, de deux façons :
  - Drive : « Click and collect » ;
  - Livraison à domicile ;
- Définir un fournisseur comme étant un « fournisseur favori », autorisant ainsi la réception des annonces publicitaires (Promotions).



***La standardisation des catalogues et des données facilitera et optimisera l'utilisation de l'application par tous les utilisateurs.***







# LES RECETTES



## *La numérisation des recettes :*

→ Vise à proposer aux utilisateurs un accompagnement, étape par étape, dans la réalisation de recettes numériques, en s'appuyant sur des explications vidéos et photos ;

## *Ces recettes numériques :*

→ Seront classées par types, thèmes et catégories ;

→ Prendront en compte :

→ Les ingrédients et les produits nécessaires et de substitution ;

→ Les caractéristiques alimentaires des utilisateurs (allergies, intolérances, etc.) ;

→ Les coûts, durées et difficultés de réalisation, etc. ;

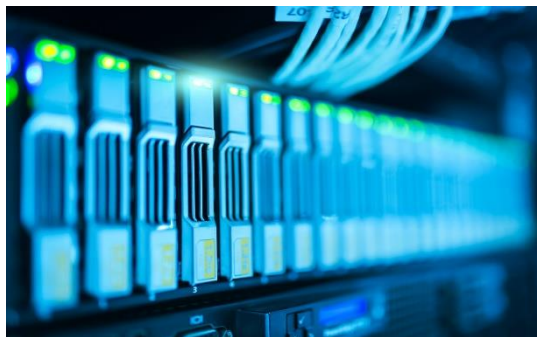
→ Pourront être numérisées par les utilisateurs, avant d'être validées par l'entreprise Cuizinator.

***Outils interactif et connecté, la numérisation des recettes permettra aussi la maîtrise complète des process des producteurs.***





# LES MENUS



## *La numérisation des menus*

La numérisation des menus est l'analyse de la corrélation des recettes d'un menu, dans le but de rechercher l'harmonie culinaire entre ses différents constituants. Elle est toujours validée par l'entreprise Cuizinator.

## *La numérisation des recettes et des menus permet :*

- la création et la gestion de plans alimentaires adaptés et équilibrés ; ensemble des menus (déjeuners et dîners) d'une semaine ;
- de réaliser automatiquement la commande de tous les aliments entrant dans la composition d'une recette ou d'un menu ;
- de générer des listes de courses sur tout ou partie des aliments composant les recettes du plan alimentaire ;
- d'entreprendre la gestion de stock du consommateur.

***La base de données propre au domaine de métier et cet algorithme intelligent, apportent des solutions numériques pertinentes.***





# LES PRÉFÉRENCES



## ✂ *La prise en compte des habitudes de consommation :*

- Les allergies ;
- Les intolérances alimentaires ;
- Les préférences alimentaires : notion de « produit favori » ;
- Les régimes alimentaires : de plus en plus nombreux et complexes ;
- Les engagements particuliers : labels, bio, éco-responsable, etc.



## ✂ *Un algorithme intelligent permettra alors de :*

- Proposer des recettes, menus et plans alimentaires correspondant aux préférences des consommateurs ;
- Générer automatiquement des listes de courses adaptées ;

***En définissant ses préférences alimentaires, l'algorithme intelligent peut alors proposer une alimentation en corrélation avec celles-ci.***





# LA DOMOTIQUE



## *La prise en compte de la cuisine du consommateur :*

→ Les lieux de stockage à température fixes : réfrigérateurs, congélateurs, etc. et mise en place d'alertes via les sondes ;

→ Les différents lieux de stockage possibles : placards, caves, caves à vin, etc. et leurs caractéristiques ;

→ Les moyens de cuissons : fours, plaques, robots de cuisine, etc. ;

→ Les ustensiles de cuisine disponibles : corrélation avec la possibilité de réaliser des recettes ;

## *La domotique permet :*

→ La gestion de l'entrée, de l'état et de la sortie des stocks directement au sein de la cuisine du consommateur ; et du process de transformation du fournisseur / producteur.

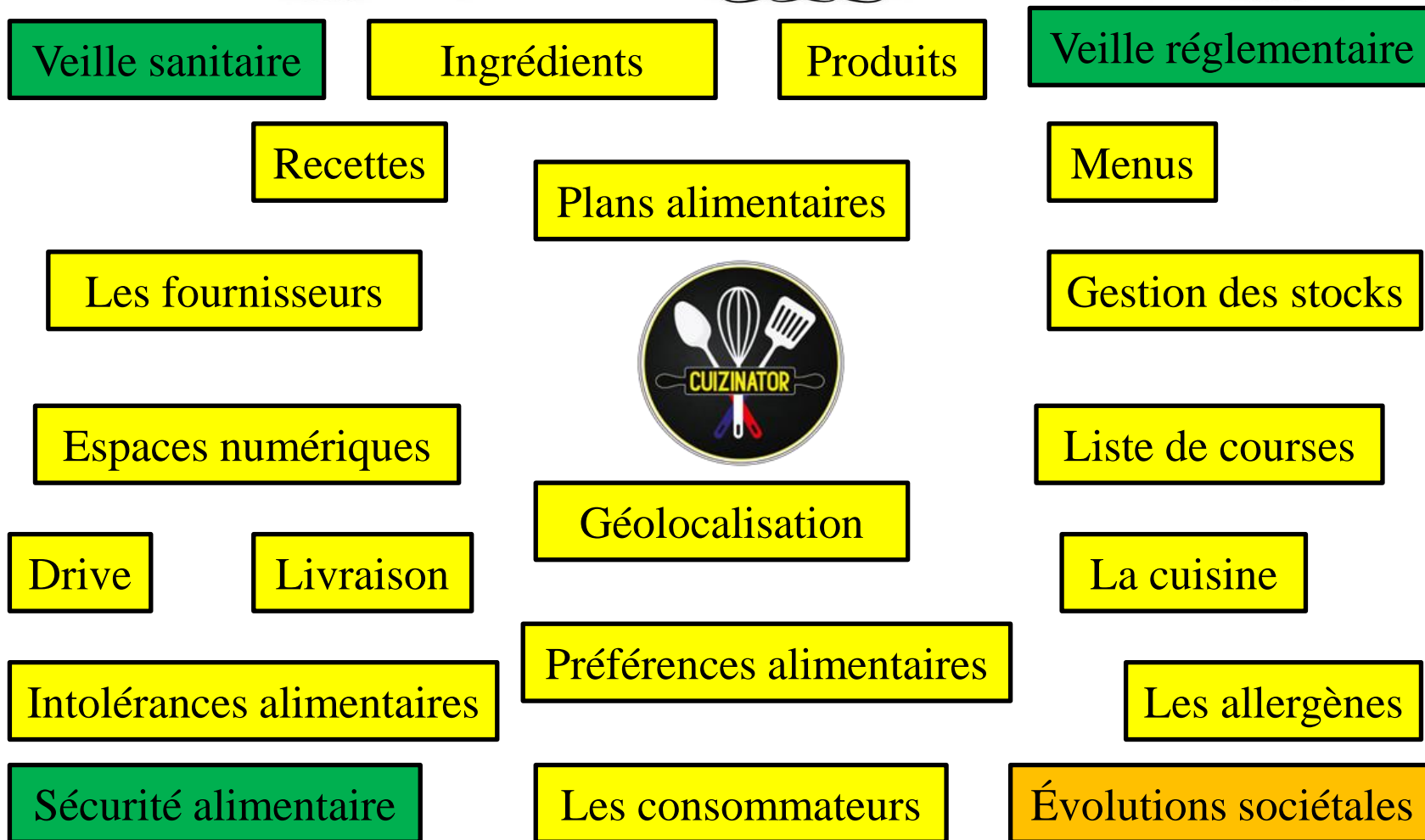
***Dernière phase du développement de l'application, la domotique permet de maîtriser l'ensemble du processus de consommation.***







# UNE APPROCHE GLOBALE



*En maîtrisant l'intégralité du processus de consommation, Cuizinator et son application adoptent une nécessaire approche globale.*

