

POK

PARCE QU'ON NE FAIT PAS
D'OMELETTE SANS CASSER D'ŒUFS



Fournier ANNE-LOU
GUILLET LOUISE
REVOL PAUL
01/04/2020

CONTEXTE

Si cuisiner est **vital**, la cuisine reste avant tout un moment de **plaisir** et de **partage**. Les **goûts**, les **sensations** et le plaisir de cuisiner peuvent être partagés avec les membres de sa famille ou avec ses amis, à qui l'on est heureux de transmettre des **savoirs-faire** et des **connaissances**. Pour les personnes atteintes d'hémiplégie, **la cuisine** est surtout une corvée: des outils et espaces uniquement dédiés à une cuisine **rapide et vitale**. La grande majorité de produits dédiés à la cuisine sont alors uniquement nécessaires: planches à découper, assiettes et couverts adaptés, ouvre-boîtes, éplucheurs etc... Cependant, il n'y a que très peu de produits qui permettent de cuisiner pour le **plaisir et par passion**.

La pâtisserie est une des premières pratiques peu traitée voir délaissée, rendant sa réalisation difficile voir impossible pour ceux qui le souhaiteraient. C'est pour cela que nous avons décidé de créer un produit qui permettrait de **pâtisser avec aisance** en agissant sur un procédé simple mais qui s'avère difficile avec une seule main ou avec un handicap: **séparer le blanc du jaune d'un œuf**.



CIBLE

- Nous avons conçu ce produit en priorité pour les **personnes hémiplégiques** mais fait en sorte qu'il puisse être utilisé par la plus **grande majorité de personnes porteuse d'un handicap** (perte de motricité et coordination, difficulté de manipulation, etc...).



OBJECTIFS

- Proposer un objet qui permet de **séparer le blanc du jaune d'un œuf d'une seule main**, et ceci le plus **simplement** possible. Mais aussi, réduire voir éliminer un maximum les risques de renversement, de blessure et cassure dus au poids, dimensions et matériaux de l'objet.
- Permettre une pratique de la cuisine dans une logique de **plaisir** et de **partage**.
- Proposer un produit qui soit **esthétiquement plaisant** et qui se détache de l'esthétique hospitalière des autres objets pour personnes handicapées, afin d'**améliorer la perception** des personnes avec un handicap, d'eux-même, et par les autres.

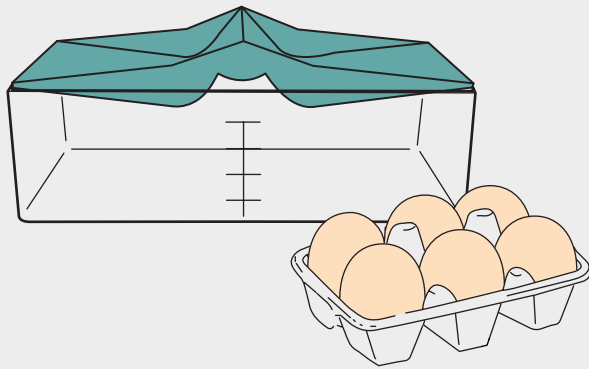


DÉMARCHE

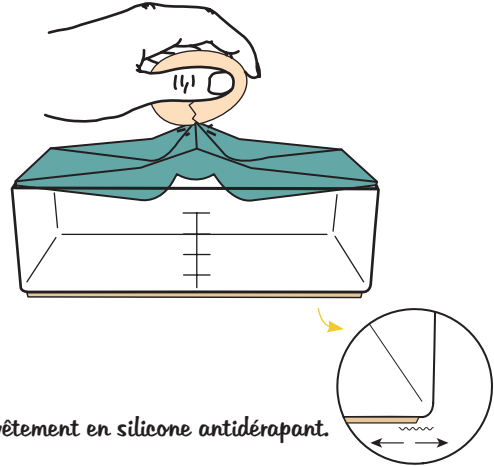
- **Analyse de l'existant** pour constater que l'ensemble des produits disponibles sur le marché ne répond pas aux besoins de tous. En effet, sous forme de **greffe** dans la plupart des cas, ces objets nécessitent les deux mains pour une utilisation optimale (recherches et expériences personnelles). Deux grandes typologies en ressortent :
 - **une greffe d'un séparateur sur un récipient** existant peu stable, et, ne permettant pas de casser l'œuf, étape difficile à réaliser pour les personnes hémiplégiques ;
 - **un objet à la fabrication et aux coûts élevés** ne permettant pas l'accès à tous.
- **Interroger des personnes** hémiplégiques ainsi que des personnes handicapées pour connaître plus précisément leurs **gestes**, et les **problèmes et difficultés** qui y sont associés.
- **Recherches formelles et développement** d'un produit qui répond à la fois à une fonctionnalité optimale mais aussi à une esthétique actuelle et dynamique.

POK !

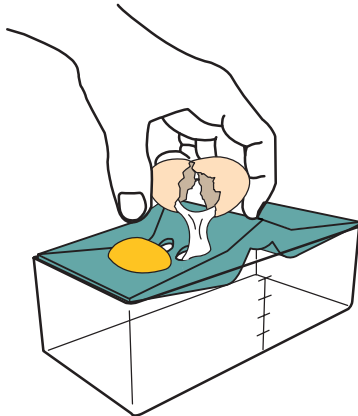
LE SÉPARATEUR D'OEUF



01 L'oeuf se casse sur la tranche.

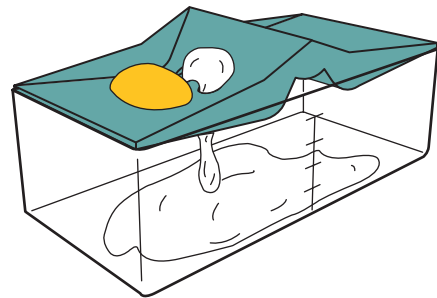


02



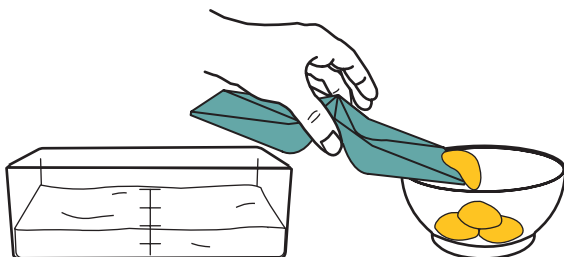
L'oeuf se vide, le jaune est retenu en haut.

03



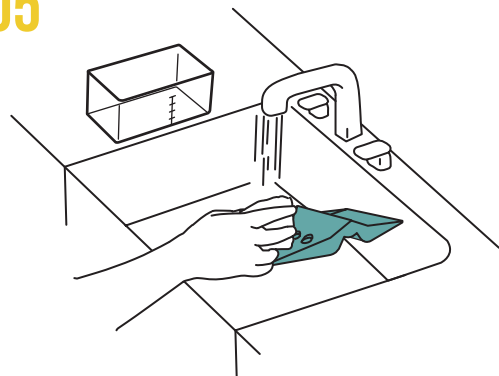
Le blanc s'écoule dans le recipient.

04



La partie supérieure est détachable pour pouvoir manipuler les jaunes.

05



Lavage simple et pratique.



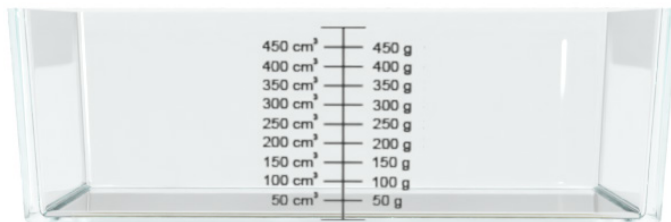
La partie supérieure

Posée sur le bac, elle va permettre de retenir le jaune d'oeuf et laisse passer le blanc par les trous.



Le bac

Il récupère le blanc d'oeuf. Une graduation des blancs d'oeufs en gramme est présente afin de correspondre à certaines recettes de cuisine.

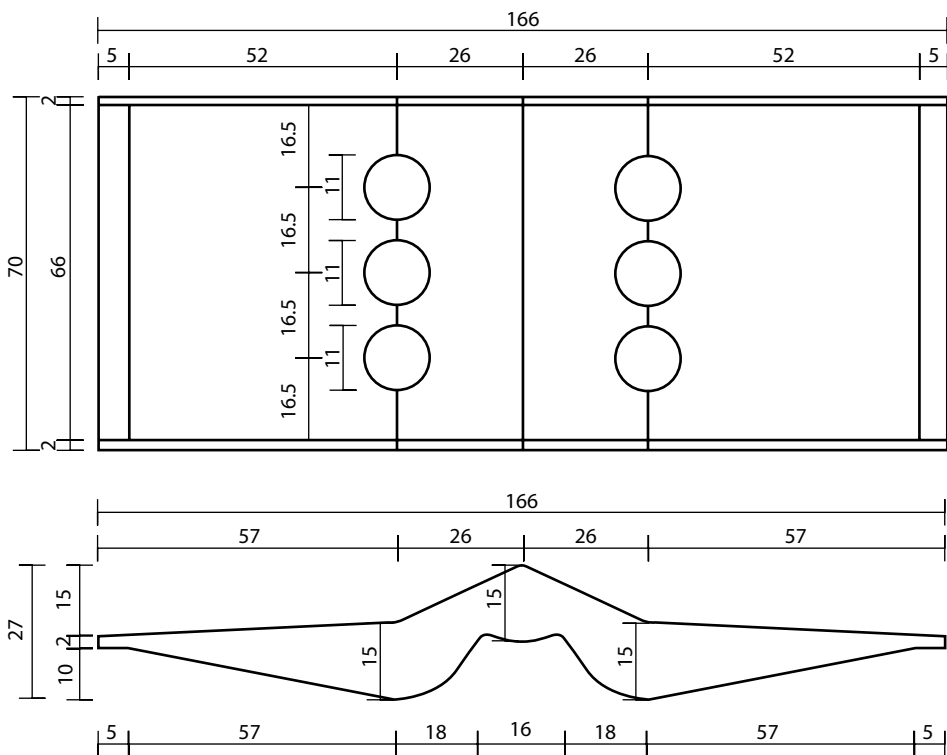


Le revêtement

Composé en silicone, celui-ci est collé au bac et sert d'anti dérapant lors du cassage de l'oeuf.



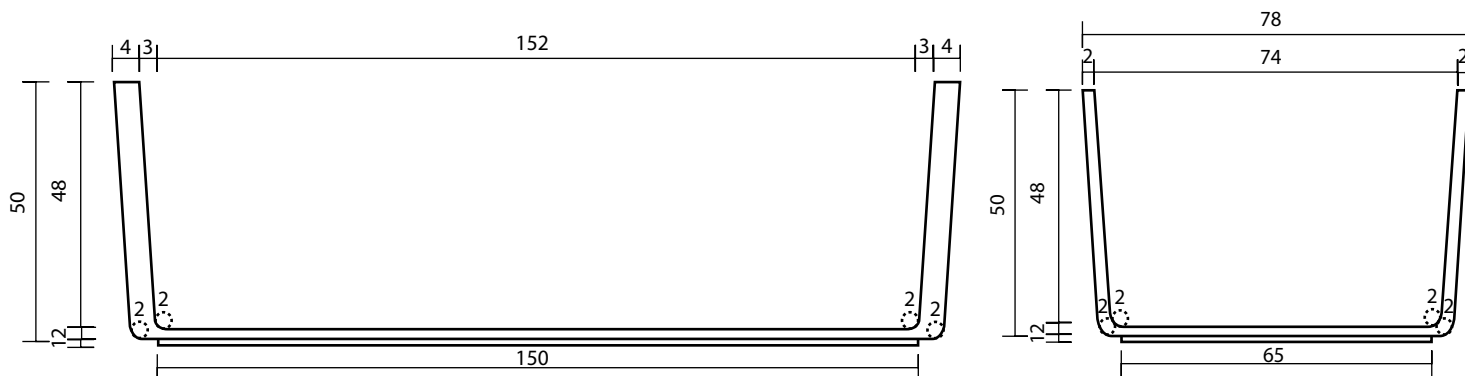
PARTIE SUPÉRIEURE



Le volume intérieur maximal du bac est d'environ 543 cm³ soit 54,3 cl.

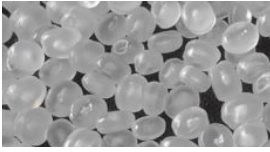
Il peut donc contenir un très grand nombre de blanc d'oeufs.

BAC + REVÊTEMENTS





MATÉRIAUX



POLYPROPYLÈNE

La partie supérieure et le bac sont réalisés en **plastique polypropylène**. Ce plastique a l'avantage de pouvoir être **recyclé**. Il n'est **pas onéreux** et a une bonne **alimentarité**. Sa résistance à la **fatigue** et à la **flexion** lui permettent une **grande durée de vie** ainsi qu'une **résistance aux chocs** (des oeufs). Enfin, sa **transparence** dure dans le temps et il **ne jaunit pas**.



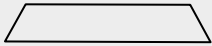
SILICONE

Le revêtement en **silicone** va servir d'**anti-glisse** au bac et offre une **meilleure préhension** de l'objet. Ce matériaux d'**origine naturelle**, est **souple, adhérent** et **facile à nettoyer**. Même si cette matière pérenne est difficile à recycler, l'objet auquel elle est associée est fait pour durer.

MISE EN FORME

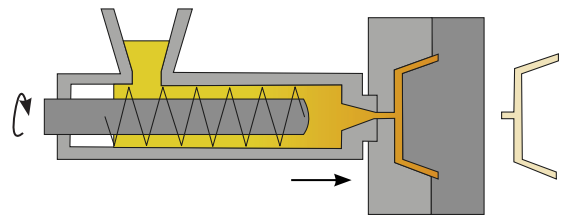


Le séparateur d'oeuf est réalisé grâce à la technique **d'injection**. L'injection étant une technique de mise en forme plutôt **onéreuse**, elle sera **rentabilisée** par le fait que ce produit a pour but d'être vendu en **grande série**.



Le revêtement en silicone est **collé** sous le bac grâce à de la **colle spéciale**.

Injection du polypropylène



GAMME DE COULEUR

Le bac est **transparent** afin de proposer une bonne visibilité sur la quantité, tandis que la partie supérieure de l'objet ainsi que le revêtement sont **colorés**. Nous proposons une gamme colorée, pensée autour des **tonalités de l'oeuf** (le bleu est une proposition colorée plus neutre pour s'adapter aux goûts d'un maximum de personnes). Le silicone est de la même couleur pour tous les bacs, et la partie supérieure est proposée en 4 couleurs: **jaune, orange, rouge, bleu**. Ces couleurs confèrent au produit sa **vitalité** et lui attribuent des **qualités esthétiques** lui permettant de s'éloigner de l'**esthétique médicale** souvent proposée.

