

BONNET LÉONIE, GALLEN LINE, DIAZ MARIA



Flotteur

Collection de contenants pour faciliter
la consommation de boissons chaudes

CONCOURS HANDITEC 2021

Nous voyons la pratique du design comme une réponse à des problématiques sociales, à des enjeux de société, permettant d'améliorer l'habitabilité du monde et nous sommes soucieuses d'y répondre de manière éthique, inclusive et responsable.



Répondre à des besoins qui touchent des personnes en situation de handicap nous paraît être un enjeu primordial puisqu'un grand nombre d'équipements, d'espaces urbains ne sont à l'heure actuelle pas adaptés pour tous.

Flotteur

La collection



Notre projet s'adresse à des personnes en situation de déficience visuelle. Nous nous intéressons à des usages quotidiens en cuisine qui semblent être problématiques, dont le fait de verser un liquide chaud dans un contenant. Pour cela, nous avons observé plusieurs façons de connaître le niveau de liquide chaud dans le récipient, telles que placer les doigts dans le contenant pour éviter de faire déborder le liquide. Nous considérons que cela peut présenter un risque de brûlure.

Par ce projet, nous souhaitons apporter une aide et une sécurité à cet acte quotidien et permettre aux personnes d'être autonomes dans cette action en vérifiant le niveau du liquide dans le contenant sans se brûler.

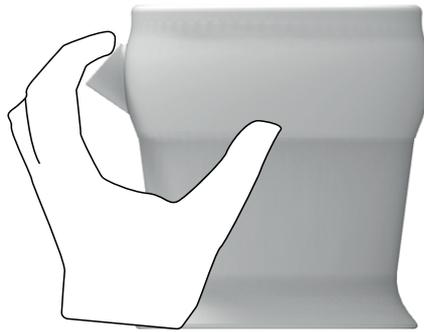
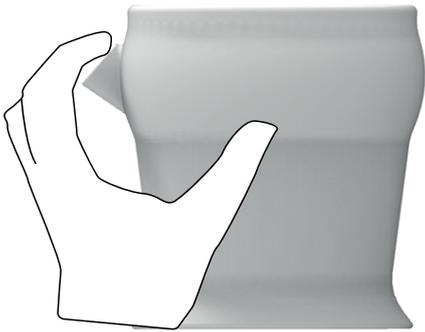
Force est de constater que la plupart des dispositifs pensés pour les personnes en situation de déficience visuelle, sont pour la quasi totalité électroniques (systèmes parlants, détecteurs sonores, etc) et souvent chers. Avec ce projet, nous souhaitons proposer un dispositif qui n'utilise pas d'électronique ou d'énergie, peu coûteux à produire à partir de matériaux naturels. Pour cela, nous souhaitons nous concentrer sur le sens du toucher.

Flotteur

Utilisation

1

Placez votre main autour du récipient grâce aux indications données par la forme. Puis, placez votre index sur le conduit prévu à cet effet.



3

Lorsque la bille remonte, vous pouvez arrêter de verser. C'est prêt !

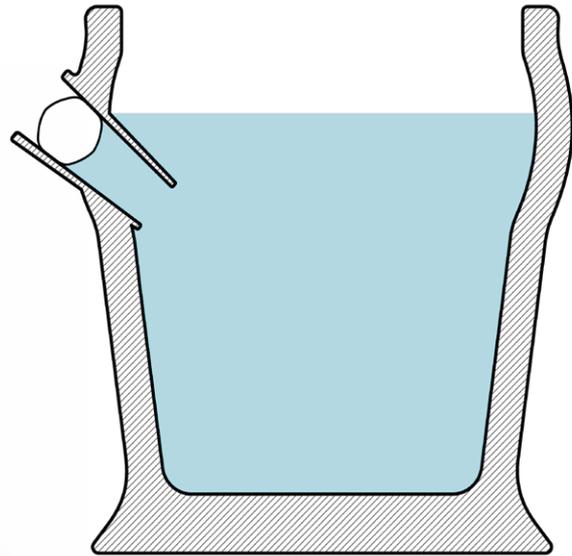


2

Versez le liquide chaud dans le récipient tout en maintenant en position votre main.

Flotteur

Détails



Nous avons imaginé une série de quatre contenants qui intègrent une bille-flotteur servant d'indicateur. La personne qui manipule le contenant pose sa main de manière intuitive sur le trou qui accueille la bille, verse le liquide et sent le flotteur se poser sur son doigt, lui indiquant d'arrêter de verser. Les contenants sont conçus pour ne pas se renverser en cas de faux mouvement.

BONNET LÉONIE, GALLEN LINE, DIAZ MARIA



L'aile ou la cuisse

Aide à la préparation culinaire pour les
personnes en situation de déficience visuelle

CONCOURS HANDITEC 2021

Murielle, 57



- Malvoyante depuis quelques années
- A perdu la vue assez rapidement (vision centrale préservée)
- Voit couleurs et contrastes
- Infirmière à plein-temps
- Vit avec son conjoint

Valeurs et ressenti

- Aime cuisiner, importance du bien-manger & du choix des produits
- La cuisine comme loisir et plaisir (avec son conjoint le weekend)
- Aime les plats élaborés, la cuisine traditionnelle et de terroir
- Importance des sens en cuisine et utilisation d'outils
- Conscience écologique : les objets électroniques ne sont pas toujours justifiés

Situation existante

- Adaptation à son environnement (techniques personnelles)
- Objets pour malvoyant jugés trop chers

Manières de fonctionner

- Personne très organisée : réflexion par cases pour visualiser son espace & organiser ses rangements (des boîtes dans des boîtes)

Ressenti sur son handicap

- "L'autonomie c'est le maître mot"
- Importance d'y donner accès
- Malgré le handicap, il faut se débrouiller seul.e

Douleur / problèmes rencontrés

- Un manque d'autonomie complète en cuisine : cela peut être stressant de cuisiner seule
- Maladresse (gestes)
- Nettoyage de la cuisine peu adapté (femme de ménage)
- Un manque de contrastes dans la cuisine («trop de recherche d'esthétique mais pas pratique pour les malvoyants»)

Besoins

- Contrastes de couleurs
- Espaces dégagés au sol
- Gain en autonomie
- Des prix accessibles
- Une "ergonomie" : "ce qui est prévu pour nous n'est pas bien pensé"

Problèmes

Se repérer dans la cuisine

Les cuisines ne sont pas pensées pour les personnes en situation de handicap visuel

Des stratégies d'adaptation sont mises en place pour faciliter les étapes de préparation en cuisine

“ Il existe beaucoup de projets vendus par des fabricants spécialisés mais mal pensés”

- Murielle, déficiente visuelle

Le budget

Les équipements adaptés au handicap peuvent être très coûteux

Les personnes peuvent être en difficulté financière

Les personnes ne peuvent pas toujours adapter leur cuisine au handicap.

Accès au bien manger

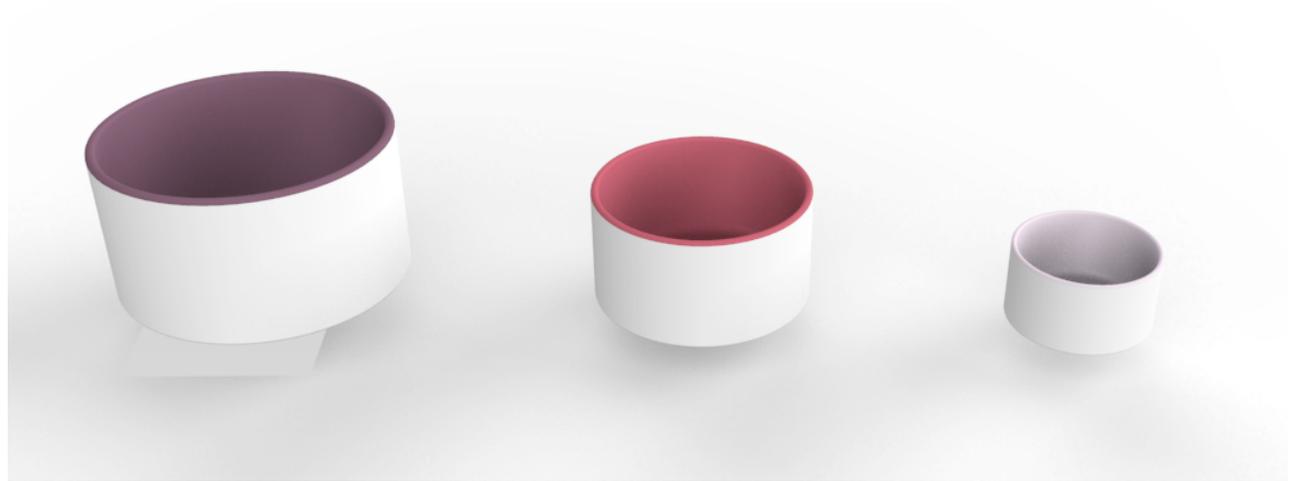
Lorsque la personne se retrouve seule, elle peut avoir des difficultés à cuisiner et donc favoriser les plats réchauffés

Solution



Favoriser l'autonomie, le plaisir de cuisiner
et l'accès au bien manger pour les personnes malvoyantes

Solution

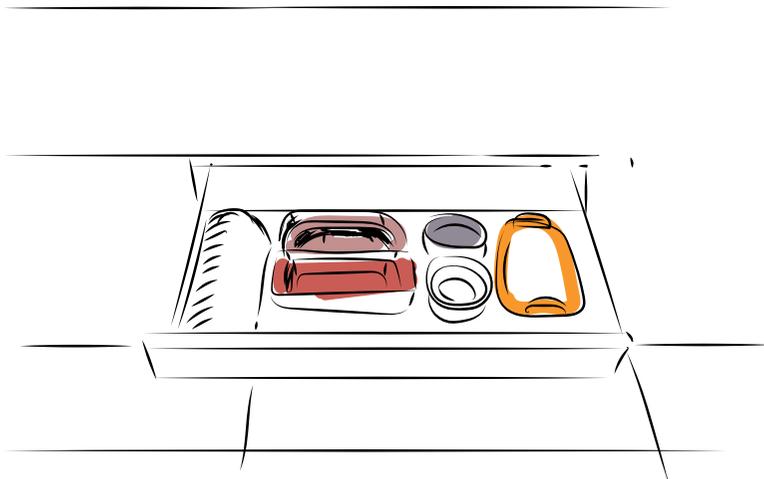
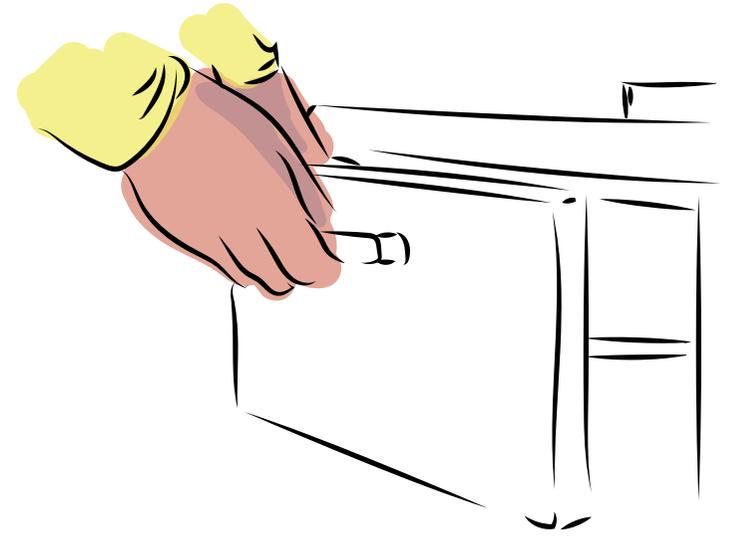


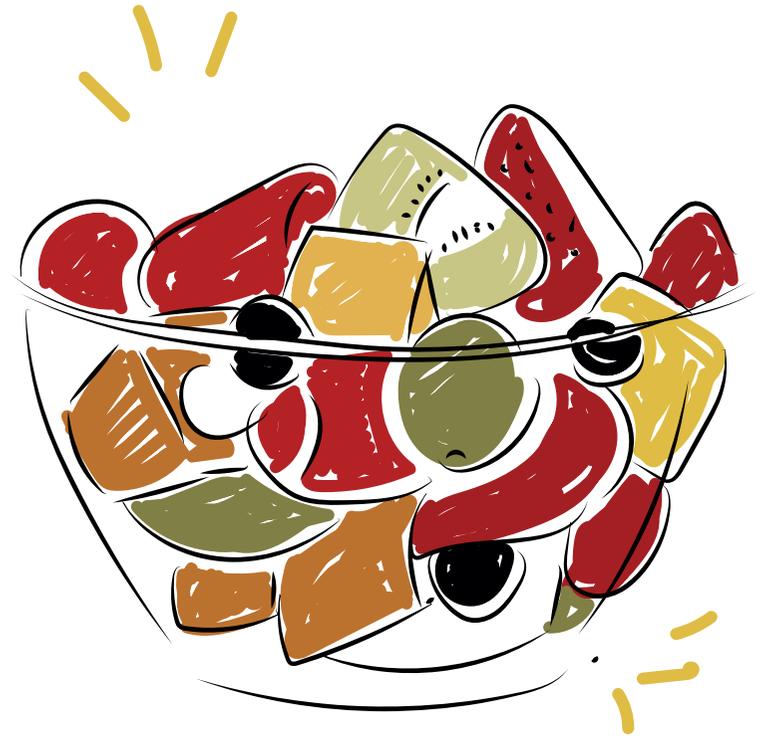
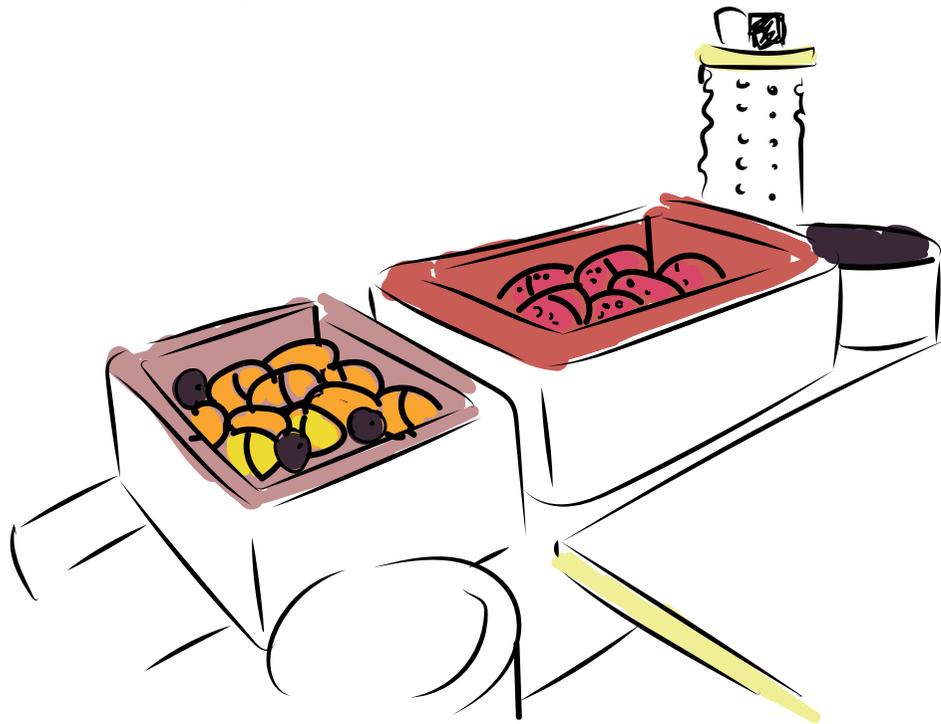
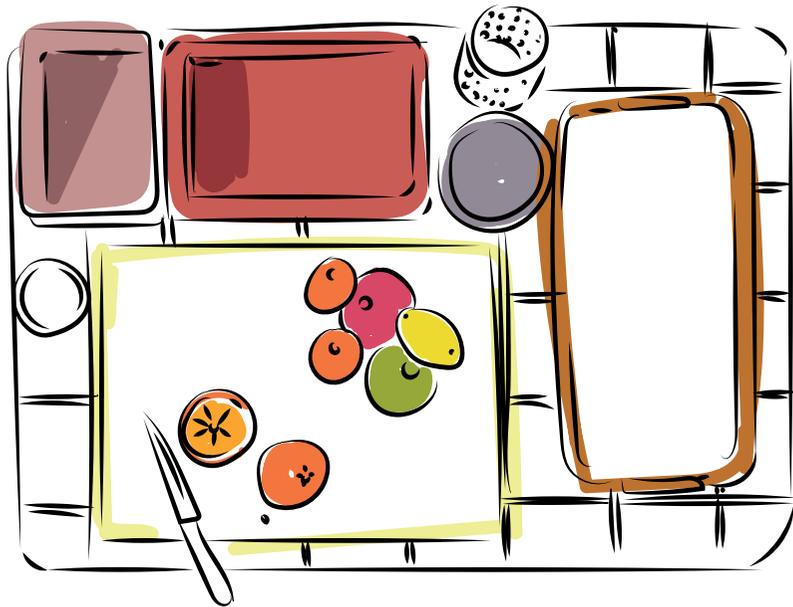
Un objet ajouté au plan de travail qui facilite l'organisation de celui-ci, qui optimise l'espace et guide l'acte de préparation culinaire.

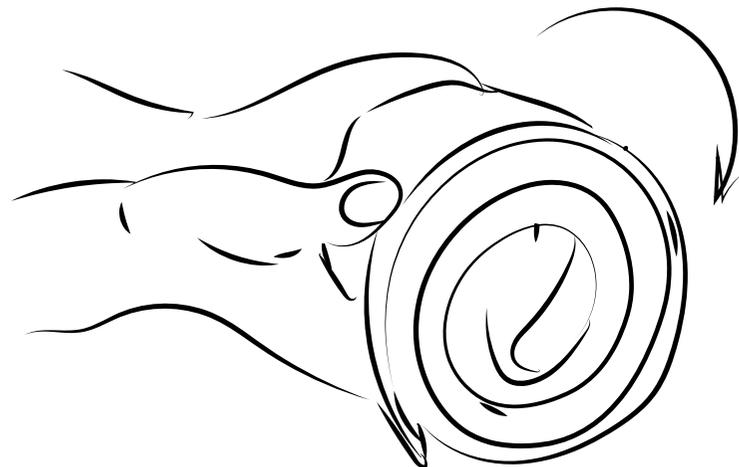
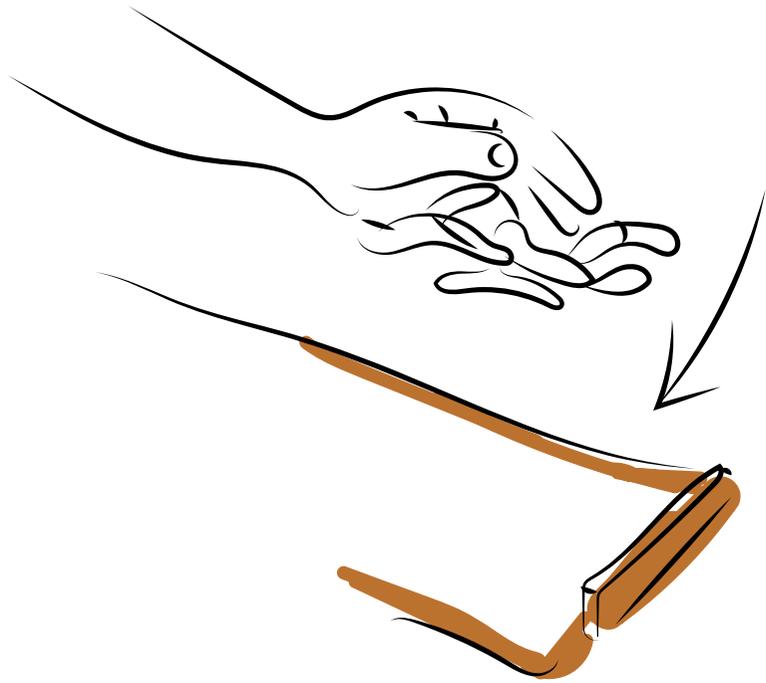


Scénario d'usage









Merci !