



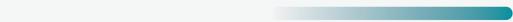
CONCOURS



DESIGN



ZÉRO



DÉCHET



2014



PROJETS DES ÉTUDIANTS



systom

l'agence
métropolitaine
des déchets
ménagers

Orange bar

Green bar

Light green bar

Yellow bar

Red bar

Teal bar

Grey bar

Dark red bar

Orange bar

Yellow bar

Light green bar

Teal bar

Purple bar

Orange bar

Light green bar

Light green bar

Teal bar

Grey bar

Red bar

Orange bar

Green bar

CONCOURS

DESIGN

ZÉRO

DÉCHET

2014

PROJETS DES ÉTUDIANTS



SOMMAIRE



8 LE SYCTOM ET L'ÉCO-CONCEPTION

9 LE CONCOURS

11 LE JURY

13 PRÉSENTATION DES PROJETS

38 LISTE DES PROJETS

39 LE PALMARÈS

40 LES PARTENAIRES

LE SYCTOM ET L'ÉCO- CONCEPTION

Par ses engagements et sa mobilisation, le Syctom, l'agence métropolitaine des déchets ménagers, a élargi le champ de sa mission de service public de traitement et de valorisation des déchets ménagers pour contribuer aux objectifs fixés par les politiques publiques. Dans le cadre de son plan « Métropole prévention déchets 2010-2014 », le Syctom est à l'initiative de nombreuses actions de sensibilisation en direction des consommateurs, producteurs et distributeurs. Conscient du rôle essentiel que les industriels peuvent jouer dans la diminution des quantités de déchets générés par les produits mis sur le marché, le Syctom a eu l'idée de faire réfléchir les concepteurs de demain au sujet de l'éco-conception. Ainsi est né le concours Design Zéro Déchet qui s'adresse aux étudiants en design, sciences de l'environnement, ingénierie ou encore arts appliqués.

L'enjeu est de taille et le projet ambitieux pour ces futurs professionnels. Il s'agit de penser les produits non plus comme de futurs déchets, mais comme de futures ressources. Quel bien ou quel service inventer qui soit plus respectueux de l'environnement, moins gourmand en matières premières, mieux éco-conçu et qui dans le même temps rende le quotidien de chacun plus simple, plus ingénieux, plus responsable ?

Pour cette 3^e édition du concours, les étudiants n'ont pas manqué d'idées, puisant leur inspiration dans leur quotidien pour mieux le réinventer.

Ce cahier de tendances présente les 11 projets finalistes de l'édition 2013-2014. Des biens et services qui pourraient demain faire partie de notre quotidien !

LE CONCOURS DZD, 3^e ÉDITION !



Lancée en partenariat avec la région Ile-de-France, et accompagnée pour la deuxième année consécutive par l'agence **THEMA DESIGN**, cette troisième édition du concours DZD du Syctom devait permettre aux étudiants inscrits dans un établissement supérieur francilien de proposer **des biens ou services innovants et durables**.

Cette année, les étudiants avaient la possibilité de travailler sur deux thématiques spécifiques répondant aux enjeux de l'éco-conception et de la prévention des déchets :

- **La lutte contre le gaspillage alimentaire** en ciblant l'ensemble de la chaîne des acteurs (la grande distribution, la restauration collective, les marchés...),
- **La prévention des déchets au sein de la filière des événements** sportifs, musicaux et culturels, notamment les filières du spectacle vivant, du cinéma et de l'audiovisuel.

Des **séminaires** ont eu lieu dans des écoles et des visites d'installations du Syctom ont été organisées afin d'aider les étudiants à mieux appréhender les enjeux de la prévention des déchets.

Ces rendez-vous ont permis aux étudiants de :

- Poser la question du vrai besoin, de l'utilité d'un produit, d'un service,
- Réfléchir et analyser le cycle de vie des produits et services pour identifier les potentiels de réduction des déchets,
- Comprendre l'éco-conception, se poser les bonnes questions pour les prendre en compte dès la conception de son projet

Des séances de travail complémentaires ont été organisées dans certaines écoles. Les étudiants ont présenté les premières intentions de leurs projets afin de recueillir des conseils sur les pistes à développer pour répondre au mieux à la problématique du concours.

Nous remercions chaleureusement toutes les écoles nous ayant accueillis : ENSCI, LISAA, le lycée François Mansart, Studio Créa, Université de Cergy Pontoise, Université de Panthéon La Sorbonne.

DES PROJETS NOMBREUX ET TRÈS DIVERS

Cette année, 49 projets ont été reçus !

En voici les principales caractéristiques :

- 6 écoles ou universités différentes (ENSAAMA, ENSCI, La Sorbonne, LISAA, Lycée François Mansart, Studio Créa)
- Des équipes composées de 1 à 4 étudiants
- 25 projets proposant un produit, 15 un service et 9 un produit associé à un service
- Des impacts sur la réduction des déchets variés :
 - Limitation des emballages
 - Lutte contre le gaspillage alimentaire
 - Prolongation de la durée de vie des produits
 - Réutilisation, Ré-emploi
 - Limitation des papiers
 - Réduction de la nocivité
 - Diminution de la quantité de déchets verts collectés

Le 27 février 2014, un comité technique s'est réuni pour faire une première analyse des projets en les évaluant selon quatre critères :

- Qualité du dossier
- Design et Innovation
- Bilan environnemental
- Adaptabilité et faisabilité technique en île de France

11 projets ont été sélectionnés pour être présentés au jury.

UN JURY PLURIDISCIPLINAIRE CHARGÉ DE DÉSIGNER TROIS LAURÉATS



Le 10 avril 2014, les 11 projets ont été présentés au jury, chargé de désigner les lauréats de cette 3^e édition du concours. Il était composé de :

- **Emmanuel Borde-Courtivron**, directeur de cabinet du Président du Syctom
- **Catherine Boux**, directrice générale adjointe de l'exploitation et de la prévention des déchets du Syctom
- **Isabelle Bruaux**, responsable environnement et développement durable, Nestlé
- **Rosanna Del Prete**, associée créatrice, Extra Muros
- **Denis Haudebault**, conseiller développement durable, Centre Francilien de l'Innovation
- **Géraldine Hennion**, directrice, OLCA
- **Anne-Sophie de Kérangal**, chef du service prévention et gestion des déchets, Conseil Régional d'Ile-de-France
- **Didier Poupar**, administrateur, France Nature Environnement
- **Philippe Riehling**, designer éco-logique
- **Alice Sarran**, chargée de mission, Orée





Des prix remis aux écoles et une aide à la concrétisation des projets lauréats

Les trois lauréats désignés par le jury sont récompensés par un prix remis à leur école : 5 000 euros pour le premier prix, 2 000 euros pour le deuxième prix et 1 000 euros pour le troisième prix.

Un prix spécial du Sycotm de 5 000 euros est également attribué.

Des ateliers de concrétisation des projets lauréats seront organisés fin 2014 afin de valider la phase de conception du projet et de préparer les phases de développement et de commercialisation.



Projets primés



Prix spécial du Sycotm



PRÉSENTATION

DES

PROJETS

Lutte contre
le gaspillage alimentaire
Limitation des emballages

Étudiants :

**Vincent Ganessane
Charles Renault**

École :

**BTS design de produits
Lycée François Mansart, La Varenne**

ALVÉ



« Protéger les fruits et légumes du champ à l'étal du marché grâce à un emballage résistant et réutilisable »

De la cueillette à la vente sur le marché, de trop nombreux fruits et légumes sont jetés car insuffisamment protégés. De plus, les emballages actuels proposés aux maraîchers sont peu recyclables ou réutilisables. Alvé est une gamme de packaging qui protège les fruits et légumes du champ où ils sont cueillis à l'étal du marché où ils sont vendus. Cette gamme offre une nouvelle qualité d'utilisation et de résistance grâce à la combinaison d'alvéoles, de cagettes et d'un collecteur.

Le principe d'Alvé :

- Des alvéoles, de formes hexagonales, se superposent et s'équilibrent par complémentarité
- Une cagette pour transporter et protéger les fruits et légumes
- Le collecteur pour permettre la réutilisation et le recyclage des alvéoles et cagettes

Le choix de la pulpe de carton :

- Robuste
- Résistante au froid
- Recyclable et biodégradable





Limitation des papiers
Prolongation de la durée
de vie des produits

Étudiant :
Louis Adam
École :
Licence 3 « Design et Environnement »
Université Paris 1 Panthéon la Sorbonne

AU TOUR DU PAPIER



*« Sensibiliser
à une meilleure gestion
du papier au sein
des espaces de travail
et en diminuer la quantité
consommée »*

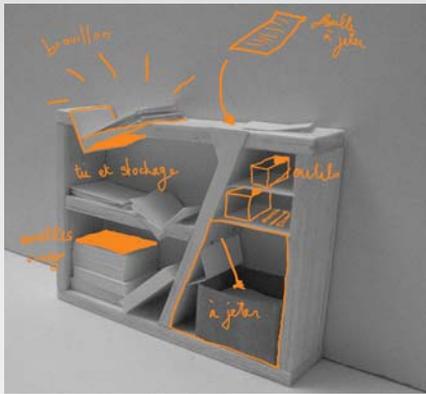
Au sein des entreprises et des administrations, une quantité importante de papier est consommée sans que les employés soient conscients de l'impact économique et écologique de son utilisation. « Au tour du papier » est un meuble qui regroupe les papiers de bureau. Par sa conception, il permet de les trier, de les réutiliser et de les transformer. Il devient également un point de rencontre.

Un meuble qui répartit le papier de manière hiérarchique :

- Le papier pouvant encore être réutilisé sur le dessus
- Le papier vierge au ras du sol
- Le papier à jeter, glissé dans une fente, enclenche une action irréversible
- Un espace pour stocker les outils de découpe et de reliage

Un meuble éco-conçu :

- En bois issu de la région parisienne, favorisant la filière locale
- Avec de l'acier qui assure le maintien de la structure et marque les fonctionnalités
- Facilement démontable et réparable
- Réutilisable ou recyclable en fin de vie



Lutte contre
le gaspillage alimentaire
Limitation des emballages

Étudiante :
Charlotte Méquignon
École :
BTS design de produits
Lycée François Mansart, La Varenne

ÇA NE MANGE PAS DE PAIN



« Donner une
seconde vie au pain
invendu dans
les boulangeries »

Dans une boulangerie, il n'est pas rare qu'il reste du pain invendu en fin de journée, parfois en quantité importante (jusqu'à 10kg). « Ça ne mange pas de pain » propose de transformer au sein de la boulangerie les restes de pain rassis en d'autres produits (semoule, chapelure, tranches...) pour le proposer aux clients et commerces de proximité. Une gamme de contenants réutilisables est également prévue, permettant une économie de matières premières.

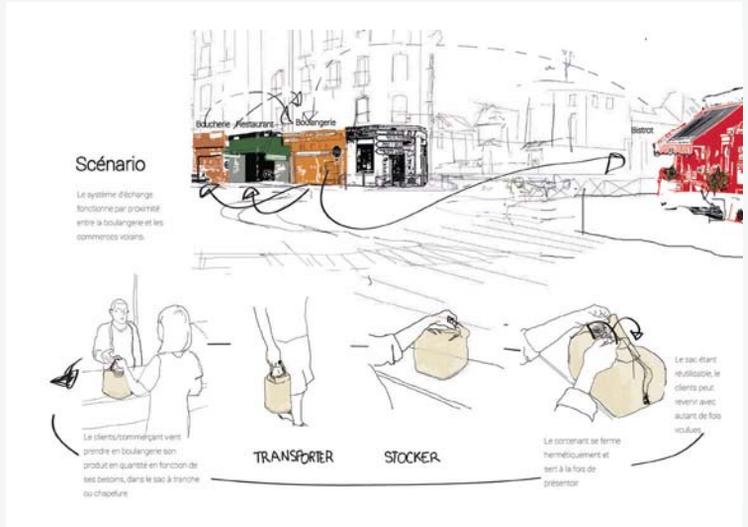
Un circuit qui s'inscrit dans une économie circulaire :

- Un service local qui fonctionne entre la boulangerie et les commerces voisins
- Les restaurateurs et traiteurs récupèrent le pain transformé en matière première pour la cuisiner
- Un service qui peut s'adapter à d'autres types d'échanges (les fruits non vendables du primeur pour le pâtissier par exemple).

Une gamme de contenants réutilisables :

- Des paniers ajustables pour stocker le pain à réutiliser
- Des contenants pour présenter le pain transformé en boutique
- Des sacs pour permettre le transport du pain transformé jusqu'aux commerces de proximité
- Une gamme de produits fabriqués en bois et fibres acryliques enduites recyclées

**Ça ne
mange
pas de
PAIN!**





Prix spécial du Syctom

Lutte contre
le gaspillage alimentaire

Étudiantes :

Aurélie Danglades
Cheyenne Mombongo Yoka

École :

BTS design de produits
Lycée François Mansart, La Varenne

COM' BORN



« Évaluer le nombre de
repas et les portions
à préparer
en établissement
scolaire pour limiter
le gaspillage »

Le gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires est dû à une mauvaise prévision du nombre de repas, à de trop grandes portions servies et à des menus pas toujours appréciés. Com'born est un dispositif numérique permettant aux élèves de choisir leurs menus ainsi que leur portion et au personnel de cantine de connaître ainsi l'effectif et le nombre exact d'entrées et de plats à préparer.

Un dispositif numérique offrant aux élèves la possibilité de :

- S'enregistrer pour un repas, un service
- Choisir le menu et la portion souhaitée (entrée, plat, dessert) en fonction de son appétit
- Bénéficier de conseils nutritionnels tout au long de la composition du menu

Un outil adaptable et didactique :

- Déclinable en application smartphone pour commander son repas de chez soi
- Qui sensibilise le jeune public aux enjeux du gaspillage alimentaire et de l'équilibre nutritionnel
- Qui permet aux cuisiniers de commander et de préparer les quantités les plus justes de nourriture

1

Scannez votre carte de cantine

11h55

12h56

Changer son menu

2

Chilly Danka

Salade: 1 repas

Changer son menu

3

Sélectionnez votre fruit de saison

4

Entrées chaudes

Carottes râpées

Tortilla mexicaine

Salade

Pizza

Changer son menu

5

Plats

Viande

Poisson

Coûtes blanches

Projet

Châtaud

Changer son menu

6

Après avoir vu votre compte et réglé, il est possible de prendre un plat de viande (ou poisson ou légumes de saison)

Changer son menu

7

Il est conseillé de prendre une quantité importante de légumes (au moins 100g par plat)

Changer son menu

8

Accompagnement

Riz

Pâtes

Maïs

Supplément légumes

Il est important pour le bien-être des muscles et du cerveau de s'hydrater avec beaucoup d'eau pendant la journée.

Changer son menu

9

Fruits de saison

Pompes

Oranges

Pommes

Avocats

Il est conseillé de manger ses fruits avant le repas car il favorise la digestion. Il est également conseillé de boire beaucoup d'eau pendant la journée.

Changer son menu

10

Desserts

Yaogurt

Crêpes

Le yaogurt fait partie de la famille des produits laitiers. Il est riche en calcium et en protéines.

Changer son menu

11

Portion

Maïs (100g)

Maïs (100g)

Maïs (100g)

Changer son menu

12

Validation du repas

Entrée

Plat

Accompagnement

Carottes râpées

Coûtes blanches

Pâtes

Fruit

Crêpes

Portion

Yaogurt

Maïs (100g)

Changer son menu



Lutte contre
le gaspillage alimentaire

CYCLE O'FRUIT

Étudiants :
Maïté Guyomarch
Jean-Alex Quach
École :
BTS design de produits
Lycée François Mansart, La Varenne



*« Sensibiliser
les enfants au
gaspillage alimentaire et
les inciter à consommer
tous les fruits, même
ceux abîmés »*

Dans les cantines, les enfants délaissent souvent les fruits en fin de repas. Ces fruits ne sont pas consommés et sont donc jetés. Cycle O' Fruit est un service proposant de transformer ces fruits de la cantine, abîmés ou non consommés, en jus et smoothies, et de les distribuer aux enfants via un triporteur qui peut se déplacer d'école en école au sein de la ville.

Un concept écologique :

- Le triporteur nécessite peu de ressources pour être fabriqué et utilisé
- Les fruits non consommés sont récupérés sur place dans la cantine de l'école
- Les smoothies sont servis dans des verres lavables pour éviter l'utilisation de gobelets en plastique
- Les épiluchures sont jetées dans le composteur de la ville ou de l'école

Un outil pour sensibiliser les enfants :

- Le triporteur, grâce à sa mobilité douce est un bon vecteur de communication
- Des jus et des smoothies sont préparés devant les enfants
- Un verre équivaut à une portion des 5 fruits et légumes à manger par jour

CYCLE  FRUIT

Lutte contre
le gaspillage alimentaire

ÉCO PACK

Étudiantes :

Ophélie Baranger

Lucile Girard

Emma Laurency

École :

BTS design de produits

Lycée François Mansart, La Varenne



« Réduire le gaspillage
alimentaire en
transformant sa
serviette en emballage
pour emporter les
aliments non liquides
restant sur le plateau »

En restauration collective, les portions servies aux élèves sont souvent surévaluées. Des aliments sont fréquemment jetés alors que certains pourraient être emportés pour être consommés plus tard dans la journée. ÉcoPack est une serviette permettant, par un système de pliage, de transformer sa serviette en emballage pour emporter et conserver ce que l'on souhaite (pain, fruit...).

Une serviette pré-imprimée :

- Cinq étapes de pliage pour transformer sa serviette en étui
- Une impression sur une seule face, avec des encres végétales
- La possibilité d'imprimer et de véhiculer un message, pouvant évoluer au cours du pliage

Une serviette fonctionnelle et incitative :

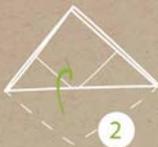
- Valorisation de l'acte de conservation
- Sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire



L'utilisateur déplie d'abord sa serviette EcoPack.



Puis la plie en deux par la diagonale.



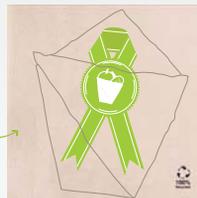
Il replie ensuite la pointe inférieure gauche sur le bord droit.



De même avec la pointe inférieure droite sur le bord gauche.



Enfin il rentre la pointe supérieure à l'intérieur de la face rabattue précédemment.



GOURMET



« Réduire le gaspillage alimentaire dans les restaurants en ramenant ses restes chez soi dans un contenant réutilisable et consigné »



Ramener chez soi ses restes du restaurant n'est pas une pratique commune en France. Quand ils existent, les « doggy bag » sont des emballages jetables en aluminium ou en plastique, générant d'autres déchets. Gourmet est un contenant réutilisable et durable. Il propose un système de consigne dans l'un des restaurants de son choix affilié à ce service qui le remettra ensuite dans le circuit.

Un projet qui s'intègre dans une économie circulaire locale :

- Les restaurateurs participant à ce service sont regroupés en association
- Le consommateur, moyennant une consigne, peut emporter Gourmet chez lui
- Gourmet est ensuite rapporté dans un restaurant adhérent qui l'intègre dans son circuit de nettoyage avant de le remettre en service

Des matériaux écologiques et durables :

- Le liège, léger, résistant à l'eau, est un isolant thermique
- La céramique, hygiénique et résistante à la chaleur, est également un isolant thermique



1

1^{er} prix

Limitation des papiers

MESSALONS.COM



« Réduire la consommation de papier sur les salons (brochures, catalogues) distribués en grande quantité aux visiteurs par les exposants et les organisateurs »

D'importantes quantités de papier sont distribuées lors des salons et terminent bien souvent à la poubelle. MesSalons.com est un site internet et une application smartphone qui vont permettre de dématérialiser les supports d'édition. Ils regroupent les informations utiles pour le visiteur de salon (badge, plan de visite, liste des exposants...). L'application permet de flasher les documents (catalogues, brochures...) des exposants et organisateurs au lieu de les emporter. Une façon efficace de réduire au maximum les impressions papier grâce à la mise en place d'un système d'échanges d'informations numériques.

Une action collective pour dématérialiser les documents distribués :

- En amont du salon, l'organisateur propose aux exposants d'enregistrer leurs brochures, documents, cartes de visite qu'ils envisagent de distribuer
- L'organisateur lui-même peut enregistrer d'autres informations [catalogue du salon, plan...]
- Un « flash code » spécial est généré pour chacun des documents enregistrés

Une visite du salon avec son smartphone :

- Après enregistrement sur le site internet, l'application smartphone génère le badge d'entrée et propose également plan du salon, guide de visite, liste des exposants...
- Sur le salon, le visiteur va pouvoir « scanner » les documents qui l'intéressent sur les différents stands plutôt que de les emporter sous forme de papier
- De retour chez lui, il retrouvera, dans son accès personnel du site messalons.com, son dossier avec tous les documents scannés





1. Ouverture de l'espace personnel et choix d'un salon



2. Réception du badge de visite



3. Visite du salon à travers les différents stands



4. Intérêt pour un produit sur un stand



5. Scan du flashcode correspondant au document souhaité



6. Après la visite, récupération dans l'espace personnel du dossier contenant tous les documents scannés

PROJET

Calcite



*« Plutôt que de puiser
le calcaire dans les
montagnes, puisons-le
dans les déchets
marins (coquillages,
coquilles...) »*

L'élevage et la consommation de coquillages (huîtres, moules, Saint-Jacques, palourdes...) produisent chaque année en France près de 300 000 tonnes de coquilles qui deviennent des déchets. Le projet Calcite propose de collecter ces déchets auprès des poissonniers et restaurateurs pour les valoriser en un matériau écologique, au lieu d'être incinérés ou enfouis.

Un service de récupération et transformation à mettre en place :

- Collecte des coquilles auprès des poissonniers, restaurateurs, maraîchers...
- Séchage des coquilles
- Broyage en fine poudre permettant d'obtenir de la poudre calcaire à partir de déchets de coquillages

Une matière première à mélanger et à mettre en forme :

- La poudre calcaire est mêlée à un liant, à choisir en fonction de son application, de son caractère écologique et de sa solidité
- Le mélange peut être moulé, injecté ou compressé
- Le rendu en termes de brillance, de porosité sera différent selon la finesse de la poudre et la proportion des ingrédients
- De nombreux objets, volumes, pièces utilitaires peuvent être réalisés à partir de cette matière première.





Coquilles de moules



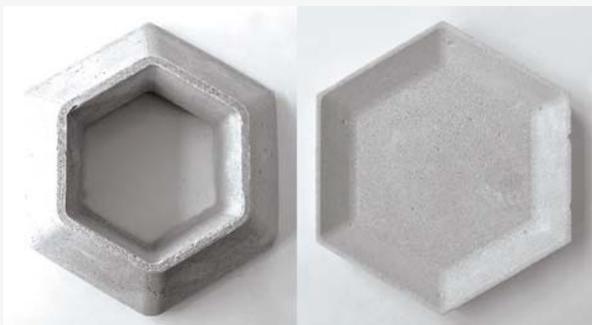
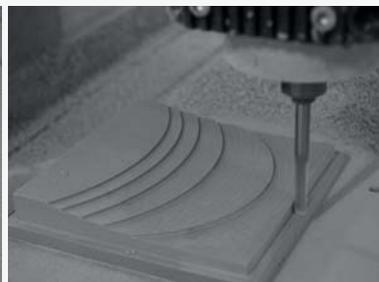
Coquilles de Saint-Jacques



Coquilles d'huîtres



Poudre obtenue en broyant les 3 typologies de coquillages.



Prolongation de la durée
de vie des produits,
Réutilisation, Réemploi
Réduction de la nocivité

Étudiantes :
Émilie Hirayama
Kritinee Panusittikorn
École :
**ENSCI – École Nationale Supérieure
de Création Industrielle**

RE://



« Allonger la durée de vie d'un ordinateur en proposant un marché des composants de seconde main afin de limiter la quantité de déchets d'équipement électrique et électronique jetés et par conséquent de diminuer leur nocivité »

La durée de vie d'un ordinateur est en moyenne de trois ans. La principale cause est l'obsolescence programmée par les fabricants de certaines pièces. Un ordinateur nécessite 1,5 tonne de ressources naturelles pour sa fabrication et génère en fin de vie des déchets nocifs. Re:// valorise les ordinateurs jetés et leurs composants en proposant des ordinateurs reconditionnés ainsi qu'un panel de services complémentaires allant de l'aide à la constitution de son ordinateur en passant par sa réparation.

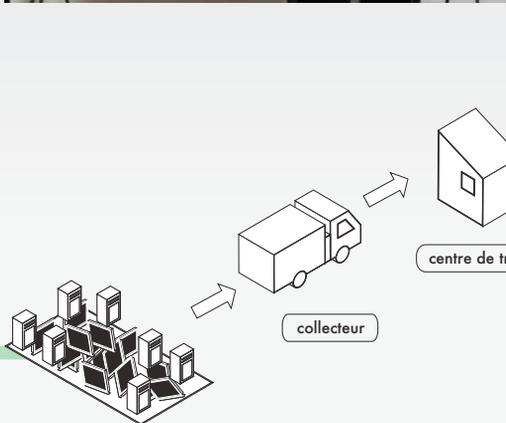
● Une plateforme virtuelle prenant la forme d'un site internet :

- Un guide pour constituer son propre ordinateur (informations sur la compatibilité des pièces entre elles, choix du système d'exploitation et des logiciels, disponibilité sur le marché de la revente)
- La vente de pièces (composants et périphériques de seconde main)
- La mise en relation avec des particuliers bricoleurs prêts à partager leur expérience
- Un partenariat avec des ressourceries traitant déjà les composants de seconde main

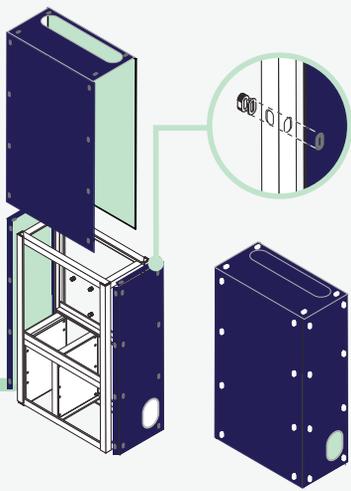
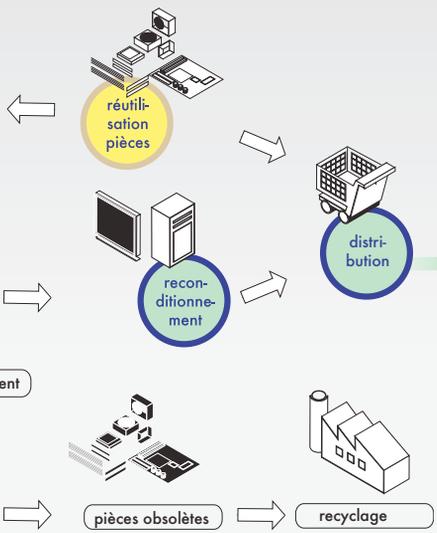
● Un système d'enveloppe universelle pour l'unité centrale reconditionnée :

- Adaptable aux différentes tailles de composants liés aux besoins de chacun
- Permettant un meilleur accès aux pièces détachées et une maintenance facilitée
- Fabriqué avec un textile technique souple





fin de vie



Lutte contre
le gaspillage alimentaire

Étudiante :

Nora Aguemon

École :

BTS design de produits

Lycée François Mansart, La Varenne

SCEN.

ali



« Apporter plus de
visibilité à notre stock
de fruits et légumes
et améliorer leur
conservation »

Aujourd'hui, plus de 120 kg de fruits et de légumes sont consommés par an et par personne. Nous sommes souvent amenés à en jeter. En effet, il est difficile de surveiller les aliments à consommer en priorité dans le frigo car ils sont stockés en vrac. Scen.ali propose un meuble permettant de conserver et stocker les fruits et les légumes par catégorie d'aliments et d'avoir ainsi une meilleure visibilité de ceux à consommer en priorité.

Une exposition des fruits et légumes scénographiée :

- Une organisation verticale pour une meilleure visibilité
- Une « structure en arborescence » abritant différents modules, tous mobiles
- Une colonne adaptable à la hauteur de la cuisine
- Des matériaux naturels et durables (liège, acier, bois, verre, caoutchouc)

Une référence à un mode de conservation ancestral pour chaque module :

- A l'abri de la lumière
- Dans le sable
- Dans l'eau
- Dans le sel





Salé !

A l'abri des regards

J'expose

Bac à sable

A l'eau !

Je pose !







LISTE DES PROJETS

ALVÉ

Vincent Ganessane, Charles Renault

BTS design de produits
Lycée François Mansart, La Varenne

AU TOUR DU PAPIER

Louis Adam

Licence 3 « Design et Environnement »
Université Paris 1 Panthéon la Sorbonne

ÇA NE MANGE PAS DE PAIN

Charlotte Méquignon

BTS design de produits
Lycée François Mansart, La Varenne

COM' BORN

Aurélié Danglades, Cheyenne Mombongo Yoka

BTS design de produits
Lycée François Mansart, La Varenne

CYCLE O'FRUIT

Maïté Guyomarch, Jean-Alex Quach

BTS design de produits
Lycée François Mansart, La Varenne

ÉCO PACK

Ophélie Baranger, Lucile Girard, Emma Laurency

BTS design de produits
Lycée François Mansart, La Varenne

GOURMET

Pauline Papon

BTS design de produits
Lycée François Mansart, La Varenne

MESSALONS.COM

Louise de Beauvais, Roxane Oberti

LISAA – L'Institut Supérieur des Arts Appliqués

PROJET CALCITE

Sanam Viseux

ENSCI - École Nationale Supérieure
de Création Industrielle

RE://

Émilie Hirayama, Kritinee Panusittikorn

ENSCI - École Nationale Supérieure
de Création Industrielle

SCEN. ALI

Nora Aguemon

BTS design de produits
Lycée François Mansart, La Varenne

PALMARÈS DU CONCOURS

1

1^{er} prix

MESSALONS.COM

Louise de Beauvais, Roxane Oberti
LISAA – L'Institut Supérieur des Arts Appliqués

2

2^e prix

GOURMET

Pauline Papon
BTS design de produits
Lycée François Mansart, La Varenne

3

3^e prix

PROJET CALCITE

Sanam Viseux
ENSCI - École Nationale Supérieure
de Création Industrielle



Prix spécial du Syctom

COM' BORN

Aurélié Danglades, Cheyenne Mombongo Yoka
BTS design de produits
Lycée François Mansart, La Varenne

LES PARTENAIRES



L'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie (ADEME) est un établissement public qui participe à la mise en oeuvre des politiques publiques dans les domaines de l'environnement, de l'énergie et du développement durable. Au-delà de son rôle d'expertise et de conseil auprès des entreprises, des collectivités locales, des pouvoirs publics et du grand public en matière d'environnement, elle aide et finance notamment des projets dans les domaines de la prévention et de la gestion des déchets, ainsi qu'en matière d'éco-conception. L'ADEME copilote la campagne nationale «Réduisons vite nos déchets, ça déborde» avec le ministère du Développement durable, qui vise à faire prendre conscience de la nécessaire réduction des quantités de déchets.

Elle coordonne également la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets et apporte un soutien financier aux collectivités qui s'engagent dans l'élaboration et le développement d'un Programme local de prévention des déchets.



La Région Île-de-France encourage les éco-innovations et l'éco-design pour un développement maîtrisé et responsable du territoire francilien. Elle apporte un soutien financier au travers du dispositif AIR (Aide à l'innovation responsable), issu de la stratégie régionale de développement économique et d'innovation.

De plus, dans le cadre du Plan Régional de Réduction des Déchets en Île-de-France (PREDIF), elle soutient et accompagne les actions d'éco-conception et d'éco-innovation ayant pour résultat la réduction des déchets et de leur nocivité. Ses partenaires sont le Centre Francilien de l'Innovation (CFI) et le Lieu du Design, ainsi que les CCI Paris Île-de-France.

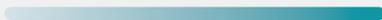


Le Syctom, l'agence métropolitaine des déchets ménagers, est le plus important syndicat de traitement et de valorisation des déchets ménagers européen.

84 communes réparties sur 5 départements (Paris, Yvelines, Haut de Seine, Seine-Saint-Denis et Val de Marne) y adhèrent, soit par l'intermédiaire de syndicats intercommunaux, soit directement.

Il traite près de 2,3 millions de tonnes de déchets par an, produits par 5,7 millions d'habitants. Il exerce sa mission de service public d'écologie urbaine dans une logique de proximité et de solidarité territoriale.

Depuis plusieurs années maintenant, il a placé au coeur de sa mission de service public la prévention des déchets pour réduire les quantités de déchets produits à la source ainsi que leur nocivité.





THEMA DESIGN



Coordination et rédaction : Sycatom, l'agence métropolitaine des déchets ménagers et Thema Design, agence conseil en marketing et communication

Conception et création graphique : Studio 923a

Typographies :

Kurtz de Charles Paillet distribué chez VTF

Conduit ITC de Mark van Bronkhorst distribué chez Linotype

Imprimé par ICI sur papier cocoon recyclé

