Distributeur de Plats Chauds avec Démocratie Participative

Projet ***: Karib'Miam*** *– Plateforme de démocratie alimentaire étudiante*

BRACO Alissa
LANDAIS Célia

1. Présentation du projet

Concept

Karib'Miam est un réseau de distributeurs automatiques de plats chauds installés sur les campus universitaires, associé à une application mobile de démocratie participative.
Cette application permet aux étudiants de décider collectivement de tous les aspects du service :

- choix des menus ;
- fixation des prix ;
- sélection des producteurs partenaires ;
- définition des évolutions futures du projet.

Innovation principale

La **démocratie étudiante** intégrale.
Contrairement aux services de restauration traditionnels imposés aux étudiants, Karib'Miam place les usagers au centre des décisions.
L'application mobile n'est pas un simple outil complémentaire : c'est le cœur du système, celui qui transforme un distributeur en véritable plateforme d'engagement démocratique et social.

2. Cible

Cible principale :

Étudiants universitaires en situation de précarité alimentaire.

Université Concordia, Montréal

- 43 922 étudiants inscrits en crédits (2024-2025)
- Top 20 mondial pour développement durable et villes
- 8 781 étudiants internationaux (20 % de l'effectif total)

Diversité et besoins alimentaires

- Population multiculturelle aux besoins variés : *halal, casher, végétarien, végan, restrictions culturelles*
- 55 % des étudiants de Concordia en insécurité alimentaire (2023-2025)

https://www.tvanouvelles.ca/2025/10/20/des-etudiants-nont-pas-dargent-pour-se-nourrir-linsecuritealimentaire-en-hausse-au-quebec

- Files d'attente récurrentes pour les soupers gratuits sur campus

- Choix quotidiens difficiles entre se nourrir et assumer d'autres dépenses essentielles

3. Philosophie du projet

Principes fondamentaux

- Les étudiants ne sont pas des clients : ce sont des co-créateurs.
- Leurs besoins réels guident toutes les décisions; le projet part de problèmes vécus, pas d'hypothèses théoriques.
- Chaque participant apporte son expertise :
  - Étudiants → besoins alimentaires et contraintes budgétaires
  - Producteurs locaux → produits de saison et circuits courts
  - Développeurs → outils numériques et expérience utilisateur
  - Administration → aspects réglementaires et logistiques
- Pas de hiérarchie : la voix d'un étudiant compte autant que celle d'un chef de projet.
- Les meilleures solutions émergent de la diversité des points de vue.
- Le projet est évolutif : il s'adapte en continu selon les retours. Les utilisateurs testent, donnent leur avis, et on ajuste.

4. Co-conception

Dès les premières étapes, des étudiants concernés participent à des ateliers de co-design.
Ils peuvent :

- exprimer leurs besoins,
- voter pour les menus,
- donner leur avis sur les prototypes.

Ce processus garantit que le service :

- répond réellement à leurs attentes,
- et les rend acteurs de toutes les décisions importantes, notamment via l'application participative.

5. Méthodologie de réalisation

Le développement du projet repose sur une approche combinée et itérative :

1. **Design Sprint** → passer de l'idée au prototype testé rapidement avec des étudiants.
2. **Lean Startup** → lancer une version minimum viable (MVP) du service et l'ajuster selon les retours d'usage.
3. **Développement Agile** → itérations courtes et régulières pour améliorer l'application en continu.

Ce cycle collaboratif favorise une adaptation constante du projet aux besoins réels, grâce à l'intelligence collective de l'équipe et des utilisateurs.