

Food Design Systems #02

Sustainable Food Solutions by Food Design Lab Eggshell Toothpaste Muscadet Wine & Climat Local Lactofermentation Network
Poulette Eggshell Waste / Bocaux Locaux / Terre de Muscadet

Hosted by: L'Ecole De Design Nantes Atlantique

Project Information (EN)

Sustainable Food Solutions by Food Design Lab

The eggshell toothpaste is a circular economy approach made from eggshell waste (egg co-product) at the egg factories exit. Poulette is an organic solid daily toothpaste for children that will teach the right ecological gesture for zero plastic waste from an early age. The toothpaste is made from organic eggshell powder for its calcium properties, mixed with other bio ingredients. Its container is also made from eggshell waste in order to replace plastic materials. Finally, to stay in the world of eggs, the packaging is moulded cellulose from egg packaging. A sustainable, environmentally friendly, compostable, biodegradable plastic alternative.

Muscadet Wine & Climat

Terre de Muscadet is a wine bottle based on a parametric design that allows to retranscribe in a tangible way the weather conditions in which the wine was produced. The shape of the bottle reflects its meteorological DNA (rain, wind, sunshine which constitute its terroir) and allows the consumer to be aware of the impact of global warming on the wine. The formulation of the glass of the bottle would be made from natural resources and co-products of the terroir in order to be part of a circular approach. This project allows the consumer to become aware of climate change and to better understand it through a bottle that is a communication support for the winemaker during the tasting with the consumer. Bocaux Locaux is a local lacto-fermentation network that can be implanted in any city or urban area, in partnership with La Poste, the french mail delivery system. A low impact website is designed to inform and reassure the consumer. The product is distributed in reusable and returnable glass containers, with a thermal printed label explaining where the vegetables come from. The goal of the project is to valorize the unsold produce of local market gardeners thanks to the process of lacto-fermentation, creating a network of producers and consumers in a short food distribution circuit as well as avoiding food waste and encouraging probiotics consumption. The market gardeners can distribute the jars at their own pace to their customers at the same time as they sell their produce, which allows them to change the seasonality of the products and create an added value to vegetables which would be lost otherwise. The jars are reusable, as they are consigned and are returned either to the market gardeners, either picked up at the consumer's house by La Poste. The label is plastic free, printed with a thermal printer, and displays a QR code linking to a website explaining to consumers the

Projectinformatie (NL)

Eggshell Toothpaste

De eierschaal tandpasta is een circulaire economie aanpak gemaakt van eierschaal afval (ei co-product) bij de eierfabrieken uitgang. Poulette is een biologische vaste dagelijkse tandpasta voor kinderen die van jongs af aan het juiste ecologische gebaar leert voor nul plastic afval. De tandpasta is gemaakt van poeder van biologische eierschalen voor hun calcium eigenschappen, gemengd met andere bio-ingrediënten. Ook de verpakking is gemaakt van afval van eierschalen, ter vervanging van plastic. Om in de wereld van eieren te blijven, is de verpakking gemaakt van gegoten cellulose uit eierverpakkingen. Een duurzaam, milieuvriendelijk, composteerbaar, biologisch afbreekbaar plastic alternatief. Terre de Muscadet is een wijnfles op basis van een parametrisch ontwerp dat het mogelijk maakt de weersomstandigheden waarin de wijn is geproduceerd op een tastbare manier weer te geven. De vorm van de fles weerspiegelt het meteorologische DNA (regen, wind, zonneschijn die het terroir vormen) en maakt het mogelijk de consument bewust te maken van het effect van de opwarming van de aarde op de wijn. De formulering van het glas van de fles zou worden gemaakt van natuurlijke hulpbronnen en co-producten

van de terroir om deel uit te maken van een circulaire aanpak. Dit project maakt het mogelijk de consument bewust te maken van de klimaatverandering en deze beter te begrijpen door middel van een fles die een communicatiemiddel is voor de wijnmaker tijdens de proeverij met de consument. Bocaux Locaux is een lokaal netwerk voor melkzuurvergisting dat in elke stad of stedelijk gebied kan worden geïmplementeerd, in samenwerking met La Poste, het Franse postbezorgingssysteem. Een website met een lage impact is ontworpen om de consument te informeren en gerust te stellen. Het product wordt gedistribueerd in herbruikbare en herbruikbare glazen verpakkingen, met een thermisch bedrukt etiket waarop wordt uitgelegd waar de groenten vandaan komen. Het doel van het project is om de onverkochte producten van lokale tuinders te valoriseren dankzij het proces van lacto-fermentatie, waardoor een netwerk van producenten en consumenten ontstaat in een kort voedseldistributiecircuit, voedselverspilling wordt voorkomen en de consumptie van probiotica wordt aangemoedigd. De tuinders kunnen de potjes in hun eigen tempo verdelen onder hun klanten op het moment dat zij hun producten verkopen, waardoor zij de seizoensgebondenheid van de producten kunnen veranderen en een toegevoegde waarde aan groenten kunnen geven die anders verloren zou gaan.

Image List

Filename	Caption	Credit
ddw-min-1_1631794056.jpg		
pauline-01_1631796021.jpg		
lea_1631797327.jpg		
lucie-2_1631797347.jpg		

The images above are included in the ZIP under /images.