

Seashell Circularity

Food Design Lab students of Ecole Design Nantes Atlantique explored seashell by-product designing zero waste challenges for a new circular use

Food Design Lab-studenten verkenden bijproducten van schelpen die zero waste-uitdagingen ontwerpen voor een nieuw circulair gebruik

Hosted by: Food Design Lab

Project Information (EN)

IRST: the zero-waste oyster tray for oyster stands

ISTR takes its place on restaurant tables oyster farmers in the Arcachon basin. From restaurateur to consumer ISTR offers a user-friendly experience while making them aware of shellfish recycling. By using a material that retains freshness, raising awareness about the recycling of shellfish, involving restaurateurs and consumers in the process, reinventing the oyster platter and by replace plastic. Project by Victoire DATCHARY, Nadège GOARANT and Fanny CHESNEAU

KREIZ: the aperitif board for sailors

The object is thought for a typical french convivial moment - the Apéro. The tray permits to stabilize the glasses and food tray with one hand even on a tanging boat and wedge the wineglasses on the table so it will not fall. Kreiz will allow you both standing admiring the horizon and at the same time sitting reminiscing about your memories with friends. Project by Achille FLEURY, Chloé FRENOY and Vesna SURELLE

PIERRE DE LUNE : mortar for salty or sweet condiments

Pierre de lune is kitchen tool with a singulary balancing grinding process for herbs, algae and spices due to its halfmoon shape. A couple made out of black mussels conch and white oyste seashell by-products molded piece. Project by Chloé Chotard, Mélanie Porcher, Trinh Nguyen

Projectinformatie (NL)

IRST: de zero-waste oesterbak voor oesterkramen

ISTR neemt zijn plaats in op restauranttafels oesterkwekers in het bekken van Arcachon. Van restaurateur tot consument ISTR biedt een gebruiksvriendelijke ervaring en maakt hen bewust van schelpdierrecycling. Door een materiaal te gebruiken dat vers blijft, bewustwording te creëren over het recyclen van schelpdieren, restauranthouders en consumenten bij het proces te betrekken, de oesterschotel opnieuw uit te vinden en door plastic te vervangen. Project van Victoire DATCHARY, Nadège GOARANT en Fanny CHESNEAU

KREIZ: de aperitiefplank voor zeilers

Het object is bedacht voor een typisch Frans gezellig moment - de Apéro. Het dienblad maakt het mogelijk om de glazen en het voedselblad met één hand te stabiliseren, zelfs op een tangenboot, en de wijnglazen op de tafel te wiggen zodat ze niet vallen. Met Kreiz kun je zowel staand naar de horizon kijken als zittend herinneringen ophalen met vrienden. Project van Achille FLEURY, Chloé FRENOY en Vesna SURELLE

PIERRE DE LUNE : vijzel voor zoute of zoete specerijen

Pierre de lune is een keukengereedschap met een bijzonder balancerend maalproces voor kruiden, algen en specerijen dankzij de vorm van een halve maan. Een paar gemaakt van zwarte mosselen schelp en witte oester zeeschelp bijproducten gegoten stuk. Project door Chloé Chotard, Mélanie Porcher, Trinh Nguyen

Image List

Filename	Caption	Credit
ddw-food-design-lab-seashell-circularity-irst-10-small_1664879579.jpg	IRST: the zero-waste oyster tray for oyster stands	Victoire DATCHARY, Nadège GOARANT and Fanny CHESNE
ddw-food-design-lab-seashell-circularity-04-small_1664878635.jpg	KREIZ: the aperitif board for sailors	Achille FLEURY, Chloé FRENOY and Vesna SURELLE
ddw-food-design-lab-seashell-circularity-05-small_1664878546.jpg	PIERRE DE LUNE : mortar for salty or sweet condime	Chloé Chotard, Mélanie Porcher, Trinh Nguyen
ddw-food-design-lab-seashell-circularity-02-horizon-small_1664879693.jpg		
ddw-seashell-circularity-extra-small_1664879703.jpg		

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