
Manon Picot

Formation : DMA (Diplôme des Métiers d'Arts)
Céramique artisanale & arts textiles
option artisanat numérique, spécialité céramique
Promotion : 2011-2013
Lycée Jean-Pierre Vernant
21, rue du docteur Gabriel Ledermann -92310 Sèvres

Coordonnées : picot.manon@hotmail.fr
06.69.45.15.23
95, rue de l'égalité
13980 ALLEINS

labOutils

PARTIE 1 ● LA CUISINE COMME CONTEXTE D'INTERVENTION
le temps de l'observation

10 ● « FAIRE LA CUISINE » : UN PHÉNOMÈNE DE SOCIÉTÉ

12 ● ÉTUDE DES PRATIQUES CULINAIRES
a. Les temps de la préparation
b. Les gestes employés
c. Les ustensiles de cuisine



«FAIRE LA CUISINE» : UN PHÉNOMÈNE DE SOCIÉTÉ

Depuis quelques années, la cuisine a repris une place importante au sein de la société. On pourrait donner comme exemple les cours de cuisine qui connaissent depuis une dizaine d'années un succès retentissant. Ce qui est également le cas des émissions de télé telles que «master chef», «top chef» ou bien «un dîner presque parfait», ces émissions qui sont un peu plus nombreuses sur nos chaînes chaque année. Certaines sont plus orientées «télé-réalité» que d'autres et séduisent ainsi des publics différents. Le marché des livres de cuisine est en pleine explosion également, d'autant plus que les éditeurs savent renouveler les envies avec des livres cadeaux accompagnés d'ustensiles de cuisine comme des cassolettes, des verrines ou des mini poêlons. Aujourd'hui, leur vente représente 5% du marché des livres vendus avec la publication de plus de 1500 titres par an. Ce phénomène a pu s'observer au salon du livre 2013, qui s'est déroulé en mars à Paris. Salon dans lequel un axe thématique était consacré à la cuisine. Sous le nom de «Square culinaire» cet espace de 600 mètres carrés été dédié à des rencontres et débats ainsi qu'à des démonstrations animées par des chefs cuisiniers sur la réalisation de recettes parues dans les livres présentés.

Par ailleurs, les résultats de plusieurs études de marchés montrent que, dans un contexte économique difficile, le savoir-faire culinaire est de plus en plus recherché. Pour des raisons de convivialité et de variété alimentaire dans les catégories sociales les plus aisées, pour des motifs financiers (réduire les dépenses) dans les groupes les plus modestes. Ainsi, à la question : « En quoi devrait consister l'éducation à l'alimentation ? », 50 % des interviewés répondent : « Apprendre à cuisiner », contre 44 % en 2007. Il ressort aussi de ces enquêtes que les personnes aux revenus modestes ou peu diplômées souhaitent passer le moins de temps possible à cuisiner, activité qu'elles associent à des corvées (vaisselle, courses...), tandis que, dans les foyers plus riches, chez les cadres et professions supérieures, la dimension plaisir est valorisée. L'engouement pour la cuisine constitue sans doute une réaction, une résistance face

au contexte social et économique : du concret dans un monde désincarné, de la convivialité et de la gratuité dans un monde individualiste et marchand, de la culture dans un monde sans repères, du plaisir dans un monde de brutes. Le sociologue Jean-Pierre Corbeau explique lui aussi la nouvelle passion des Français par cette authenticité : « Il y a un besoin de savoir d'où vient l'aliment que l'on mange. La cuisine est un moyen d'appropriation ». Aujourd'hui plus que jamais, cette annonce prend tout son sens. En effet, les événements de ce début d'année 2013 dans le domaine de l'industrie alimentaire, ont dévoilé au grand jour les dérives et les limites de certains modes de consommation. On peut s'attendre alors à ce que la cuisine prenne une place encore plus importante au sein du foyer, dans les années à venir, par souci d'éthique et pour un motif financier selon les classes de la société.

Mais aujourd'hui la cuisine est aussi et avant tout un signe de distinction, une image que l'on renvoie aux autres. Le home made est une valeur ajoutée pour la jeune génération et ce phénomène s'observe d'autant plus dans les catégories sociales les plus aisées. Avec 16 % de croissance du marché des ustensiles de préparation culinaire, le fait maison ne cesse de gagner des adeptes. Et il n'est pas forcément un moyen de faire des économies car dans certains cas, cuisiner soi-même avec des produits de luxe coûte autant que d'acheter tout fait. Côté outils de préparation, les yaourtières, les machines à pain et les blenders à smoothies envahissent les cuisines. « Les jeunes couples, qui habitent dans des appartements «lookés» aux cuisines ouvertes sur le salon, recherchent ces «kitchen machines» comme des symboles de leur mode de vie, des ambassadrices de leur positionnement social », analyse Florent Marchal, chef de marketing au pôle culinaire chez Seb. Ces ustensiles de cuisine diffèrent selon les usagers, leurs habitudes alimentaires, leur situation géographique ou leur âge. Ils constituent alors une solide base de données par l'étude de leurs formes, fonctions et gestuelles nécessaires à leur utilisation.



ÉTUDES DES PRATIQUES CULINAIRES :

Les temps de la préparation



1. Sélection des outils



2. Préparation

Les temps de préparation d'un repas peuvent varier en fonction des aliments choisis. Il peut cependant se diviser en trois ou quatre étapes principales (avec ou sans cuisson). Dans un premier temps il s'agit de sélectionner les outils adaptés aux aliments sélectionnés (couteaux, hachoir, râpe, pilon, tamis, etc...). Vient ensuite l'étape de la préparation de la matière (mesurer, pétrir, laver, rouler, etc...). Dans un troisième temps on met en forme les aliments (découper, assembler, couler, mouler, piler, etc...). Enfin, les aliments qui requièrent une cuisson sont cuits selon des modes différents (à l'eau, à la vapeur, grillés, mijotés, etc...) et au moyen d'ustensiles différents (poêle, casserole, four, grille, etc...).



3. Mise en forme



4. Cuisson

LE GESTE EN CUISINE

« — J'observais l'animation de la cuisine depuis la petite fenêtre qui donnait sur les fourneaux. Le poulet, l'huile d'olive, le safran, les amandes et le bouillon cube étaient disposés sur le plan de travail. Des petites mains s'affairaient à **éplucher** les oignons, et le gingembre. D'un **geste assuré**, elles **découpaient**, **écrasaient**, **râpaient** les aliments les uns après les autres au moyen de petits ustensiles bien accommodés à leurs fonctions. La cuisinière enduisait les cuisses de poulet d'une huile pigmentée de safran, tandis que le beurre frémissait dans la sauteuse. Elle y plongea le poulet, qui aussitôt se para d'une enveloppe craquante. Sur le feu d'à côté, les oignons et l'ail cuisaient lentement. Au moment où le poulet fut bien doré, les petites mains déposèrent une à une les cuisses de poulet dans un plat en terre cuite, y **ajouta** des copeaux de gingembre et du poivre, puis y **versa** le bouillon cube. Dans le même temps, les amandes se torréfiaient dans une poêle, pendant que la cuisinière marquait des **mouvements de rotation rapides** avec une cuillère en bois. Elle **pressa** le citron au-dessus du plat, y versa les amandes puis couvrit le plat à tajine de son chapeau. La préparation mijotait tandis que les odeurs se rependaient dans toute la maison.»

Manon Picot



La gestuelle se définit par une manière de mouvoir le corps, les membres et, en particulier les mains dans un but de préhension, et de manipulation. Dans le contexte de la cuisine, c'est autour de la matière alimentaire que la mouvance s'établit. En règle générale et particulièrement lorsqu'il est question de gestuelle, il faut distinguer la cuisine pratiquée dans un cadre professionnel et la cuisine familiale. En effet, lorsque l'on observe la gestuelle d'un chef cuisinier on assiste à une succession d'étapes précises, déroulées selon une cadence maîtrisée et guidée par les réactions de la matière. Le chef cuisinier a des impératifs professionnels que la cuisine familiale n'a pas. Ces obligations aboutissent à un traitement plus « technique » de la matière dans le but d'être le plus rentable possible tout en produisant un produit de qualité. Ces caractéristiques peuvent toutefois varier selon les lieux de diffusion de la nourriture. Le rythme et l'assurance des gestes se mécanisent au fil des années de pratiques, tout en gardant une certaine adaptabilité face aux aliments. Cette caractéristique de l'adaptation des gestes est obligatoire dans le travail culinaire. En effet, les aspects de textures, consistances et goûts de la matière peuvent varier d'une minute à une autre, et il faut savoir être réactifs à leurs changements pour pouvoir garantir la réussite du plat voulu.

--- Alexandra Roudière quand à elle, travaille autour de la croisée des disciplines de la cuisine et de la danse. En considérant la gestuelle comme une « fresque chorégraphique » dans un univers où odeurs, couleurs, aliments et paysages sonores agissent comme cadre à des gestes spécifiques.

« *Du geste culinaire au geste dansé, laboratoire de l'impérissable* » est une performance présentée au Lieu du Design, pour l'exposition Food Design, sous la direction de Marc Brétilot, 2011, ESAD Reims.



--- Pour la photographe Isabelle Rozenbaum (travail ci-dessus), la main dans la manipulation de la matière agit comme une métaphore de l'humanité. Dans son travail intitulé « Nourritures terrestres », regroupant photos et vidéos elle capte au moyen de gros plan les gestes accomplis par différents protagonistes. « Aujourd'hui, dans le monde mécanisé, la main demeure encore un signe d'humanité. Sa gestuelle, sa précision et sa sensualité me fascinent. Quand je la photographie, j'observe sa danse mesurée dans la transformation des matières et dans la précision de ses actions. Le noir et blanc de la photographie en révèle d'ailleurs le côté sacré, répété au-delà des peuples et des cultures. Le close-up permet, dans une grande simplicité, de mettre en valeur la puissance de son énergie et de ses élans. »





USTENSILES ET ALIMENTS

«4 g de levure de boulangerie fraîche
 135 ml d'eau tiède (35-40°C)
 250 g de farine type 55 ou 65
 1 cuillerée à café de sel
 2 cuillerées à soupe + 1 cuillerée à café d'huile d'olive

Le **fouet** bat la farine et le sel.

La **cuillère** délaye les granules de levure.

Le verre d'eau se déverse dans la préparation.

La **spatule** mélange le tout avec la farine.

A mi-parcours, l'huile s'ajoute à la préparation.

Les **mains**, pétrissent la pâte et en forment une boule.

Le fond d'un saladier se pare d'une couche d'huile pour y accueillir la boule de pâte.

Un tissu, placé sur le récipient filtre l'air et laisse gonfler tranquillement la préparation.

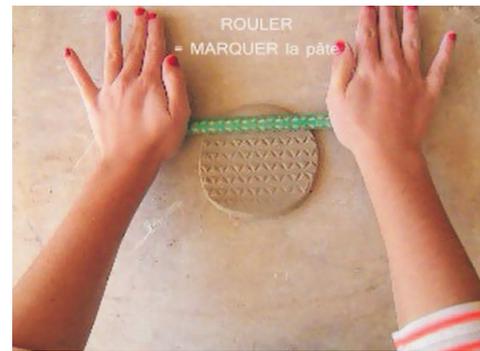
Les **mains** aplatissent le pâton pour en retirer l'air, puis le divisent en six petites boules.

Elles répartissent la farine sur le plan de travail.

Le **rouleau à pâtisserie** y étale les boules de pâte.

Le **four** colore et fait gonfler les petits pains ronds en cuissons successives.»

Manon Picot



- Expérimentations personnelles sur l'empreinte

Dans l'élaboration de différentes gammes d'ustensiles, je me suis intéressée aux actions de rouler et marquer, ainsi qu'aux protocoles de mouler et cuire. Ces outils culinaires interviennent à deux moments dans la préparation des aliments : la mise en forme et la cuisson.

MISE EN FORME : J'ai travaillé autour de la marque et de l'empreinte que l'on peut réaliser sur une pâte alimentaire pour la parer d'un relief, ou d'un motif par l'action de ROULER.

--- L'empreinte par le rouleau :

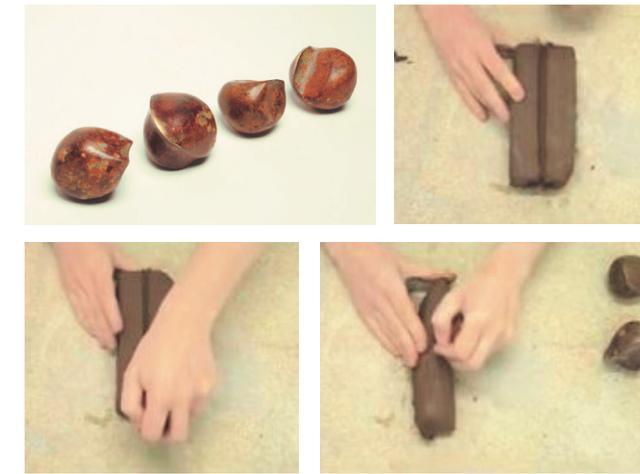
Dans cette technique est projeté un moyen de capter et de dupliquer le réel. La typologie de l'objet utilisé crée des creux ainsi que des reliefs. L'empreinte se définit comme processus de formalisation, où la forme évoque, raconte, identifie une action (ici celle de rouler). La trace s'étale, se répète par le mouvement de la main, d'avant en arrière ou de gauche à droite. L'objet est une structure cylindrique alvéolaire, en plastique rigide. Des bâtonnets de bois sont coulés dans le tube. L'empreinte s'opère sur une surface plane, minérale, à consistance «plastique».



Référence : Swiss miss - «Bakery Calendar»

--- Marquer la pâte par le mouvement de rotation :

Il s'agit d'orchestrer soit même un objet, dont le mouvement engendré par la main va marquer la pâte d'un motif plus ou moins contrôlé. La forme pleine crée alors du relief, sur la matière. Faire une empreinte est une expérience dont l'aboutissement, une marque durable, est le produit d'un contact évident par pression d'un corps contre une surface dite «plastique». Marquer, c'est appuyer sur..., enfoncer, générer une forme. Chaque trace laissée sur la surface est liée à l'objet qui s'y imprime, à la façon dont il s'empreint, au temps de cette action, à la qualité de la surface imprimable : matière, texture, plasticité, sensibilité, densité. Mais aussi au geste de l'action, à sa rapidité. Dans cette expérimentation, les polygones comportent des facettes de surfaces différentes, ce qui conduit naturellement à une action et un résultat incontrôlable, du fait du hasard.



Référence : Claire Mc Ardell - «bronze tools»



- Expérimentations personnelles sur l'empreinte

CUISSON : Pour cet axe, j'ai réfléchi à un ustensile permettant la combinaison de deux types de cuissons : la cuisson au four et la cuisson sur gaz. L'objet permettrait de mouler les aliments ainsi que de les cuire. Il s'agit d'une gamme de plats combinés : un plat + un couvercle. Ces pièces sont l'association d'un moule utilisable pour sa fonction de support à la préparation (tarte, brioche, etc...) combiné avec un couvercle pour la réalisation de plats mijotés sur gaz. Pour cette forme, j'ai travaillé sur les archétypes des ustensiles de la cuisine occidentale et orientale. La forme globale est le modèle d'un plat à tajine, dans une version actualisée, combinée à des plats à tarte, brioche ou gâteau.

Dans cet axe, mes recherches se sont orientées vers une portée sociologique de la cuisine, puisqu'il s'agit de parler des emprunts formels et techniques établis entre les cuisines de différentes cultures. Ce phénomène est entraîné par la migrations des hommes provoquant ainsi la migrations des cuisines (aliments, gestuelles, ustensiles, etc...). Dans le contexte économique actuel, les cuisines exotiques se banalisent, si bien que l'on pourrait croire à la mort des particularismes dans l'émergence d'un village planétaire. Cependant, l'observation démontre que la cuisine demeure un signe d'appartenance et un code de reconnaissance qui résistent aux standardisations des modes de consommation. Dans le cas de personnes issues de l'immigration, chaque fête est l'occasion de cuisiner un plat emblématique du pays quitté à la manière d'une carte d'identité. La cuisine demeure un des lieux de résistance de la conscience identitaire, elle s'inscrit dans la culture d'un pays, et en est le reflet. Comme les langues, les cuisines cohabitent sans vraiment se mêler, empruntent les unes aux autres, tout en craignant de se confondre. D'autre part certains ustensiles de cuisine particuliers aux traditions culinaires d'un pays, sont intégrés aux fils des années aux habitudes culinaires d'autres cultures. Le cas de l'autocuiseur est particulièrement représentatif de ce phénomène. Aurélie Bayet le décrit dans la revue *Hommes et migrations* : « En France, la majorité des ménages possèdent un autocuiseur, plus couramment appelé "Cocotte-minute"[...] La Cocotte, particulièrement appropriée à la cuisine maghrébine, est entrée dans les mœurs. Sa simplicité d'utilisation, son caractère intuitif et la possibilité de mijoter longuement les plats en font l'ustensile vedette de la ménagère. »



--- La production envisagée pour cette partie de mon projet serait composée d'une gamme de trois plats combinés : un plat + un couvercle (6 pièces), réalisées au tournage (grès) et au coulage (porcelaine).

Le design a souvent réinterprété les traditions culinaires en jouant sur un déplacement de contexte, un changement de matériau ou de formes. On peut prendre en exemple le travail de Formafantasma «Baked», ainsi que celui d'Andere Monjo intitulé «baked table». Dans ce projet les traditionnelles assiettes et couverts en porcelaine sont réalisées en pâte alimentaire. L'artiste questionne alors les problématiques de contenant/contenu. Dans une approche différente, on peut interpréter les assiettes comme une référence aux pains traditionnels indiens (naan)



« Baked » Formafantasma



« Baked table » Andere Monjo

labOutils

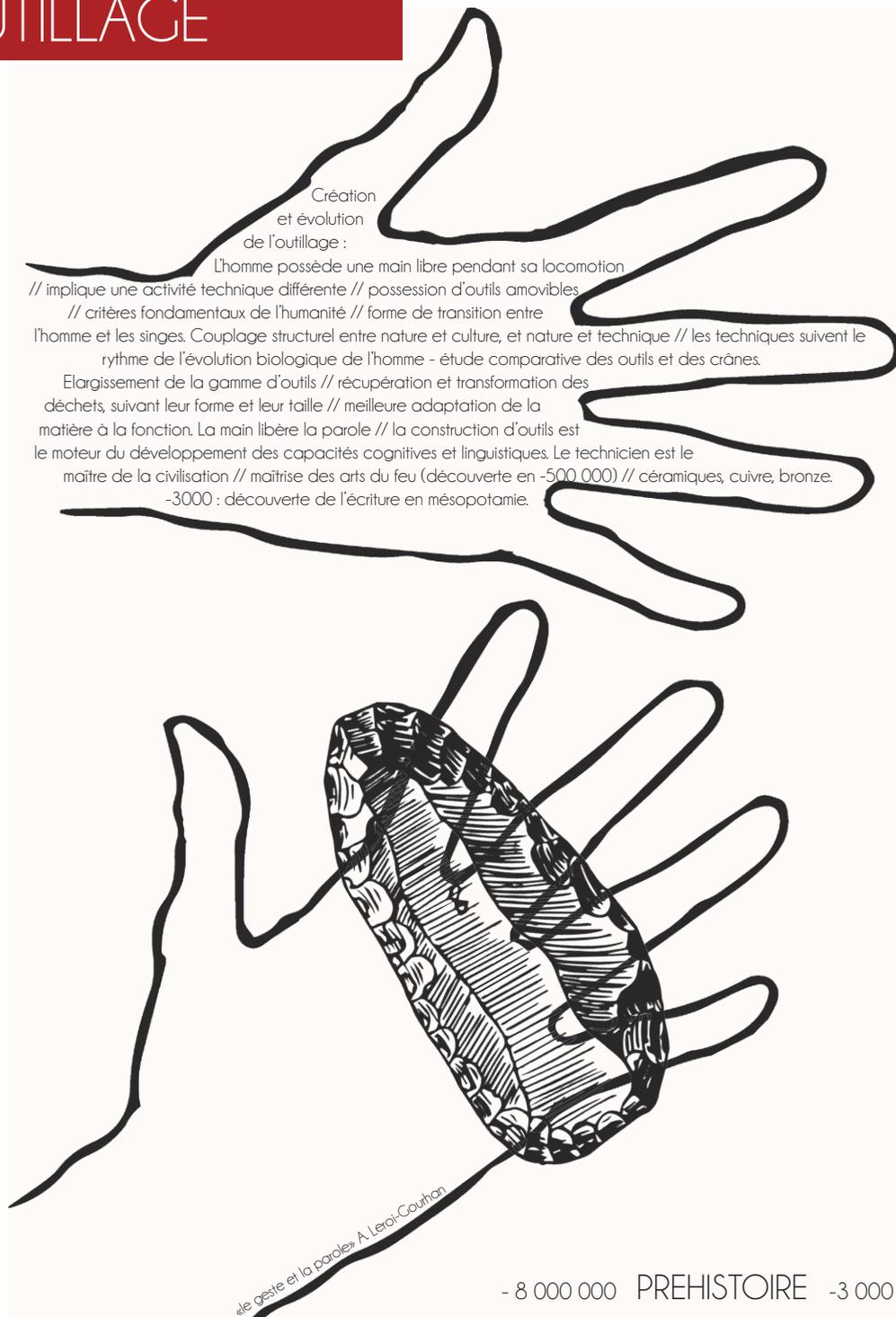
PARTIE 2 ● L'ATELIER CÉRAMIQUE ET L'OUTIL NUMÉRIQUE
le temps de la fabrication

26 ● ÉVOLUTION DES TECHNIQUES D'OUTILLAGE, DE LA PRÉHISTOIRE A NOS JOURS

30 ● ÉTUDE DES PRATIQUES DANS LES ATELIERS
a. Les temps de fabrication
b. Les gestes employés
c. Les outils utilisés



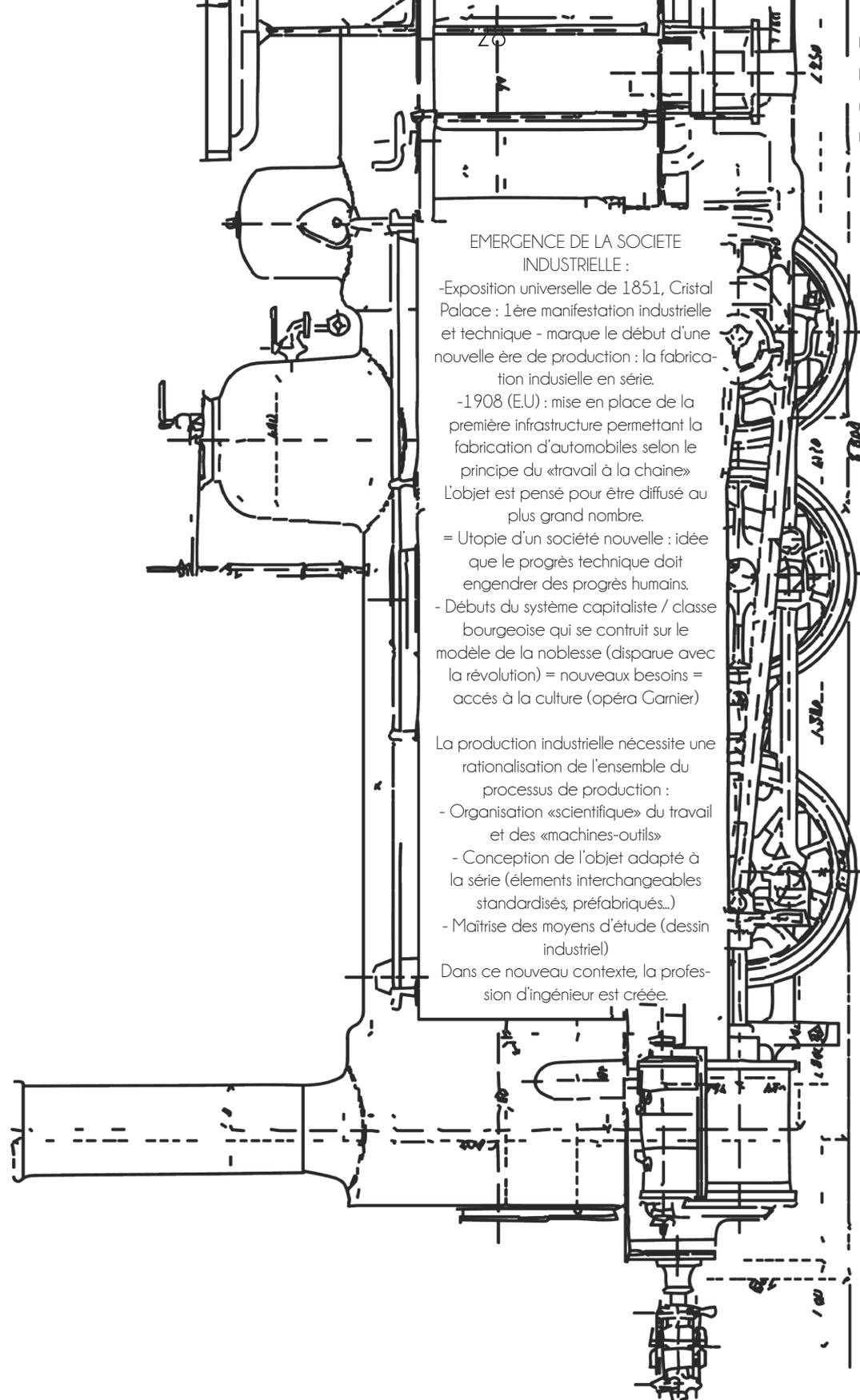
ÉVOLUTION DES TECHNIQUES D'OUTILLAGE



- 8 000 000 PRÉHISTOIRE -3 000



fin XIVème RENNAISSANCE ITALIENNE début XVIème



EMERGENCE DE LA SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE :

-Exposition universelle de 1851, Cristal Palace : 1ère manifestation industrielle et technique - marque le début d'une nouvelle ère de production : la fabrication industrielle en série.

-1908 (E.U) : mise en place de la première infrastructure permettant la fabrication d'automobiles selon le principe du «travail à la chaîne»
L'objet est pensé pour être diffusé au plus grand nombre.

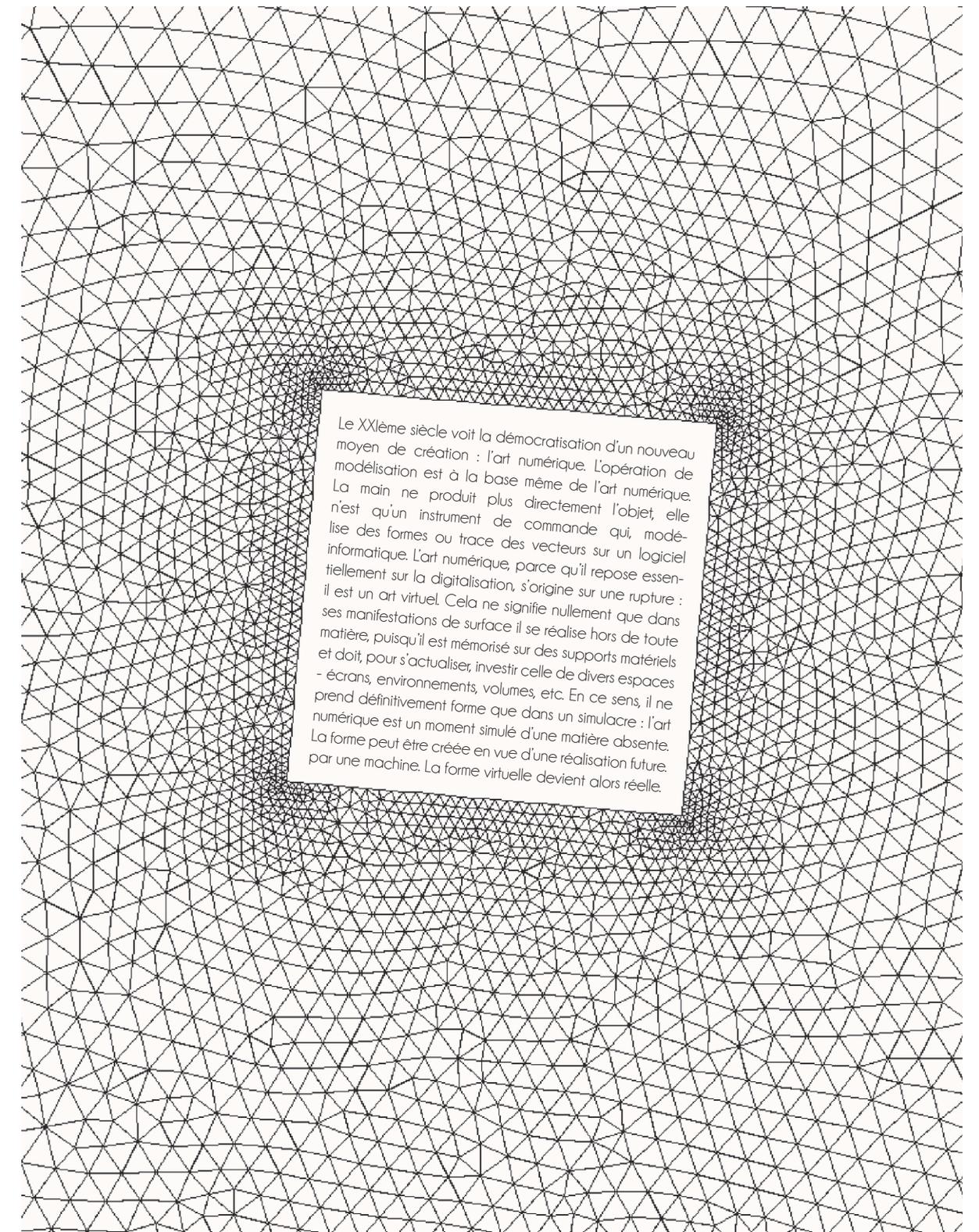
= Utopie d'une société nouvelle : idée que le progrès technique doit engendrer des progrès humains.

- Début du système capitaliste / classe bourgeoise qui se construit sur le modèle de la noblesse (disparue avec la révolution) = nouveaux besoins = accès à la culture (opéra Garnier)

La production industrielle nécessite une rationalisation de l'ensemble du processus de production :

- Organisation «scientifique» du travail et des «machines-outils»
- Conception de l'objet adapté à la série (éléments interchangeables standardisés, préfabriqués...)
- Maîtrise des moyens d'étude (dessin industriel)

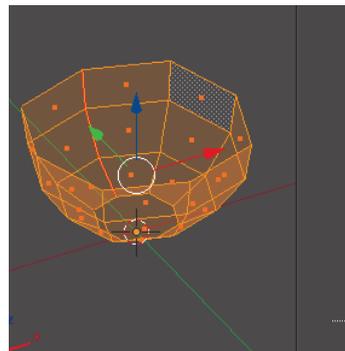
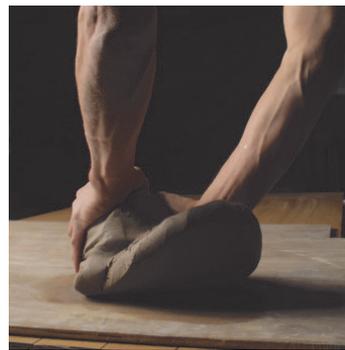
Dans ce nouveau contexte, la profession d'ingénieur est créée.



Le XXIème siècle voit la démocratisation d'un nouveau moyen de création : l'art numérique. L'opération de modélisation est à la base même de l'art numérique. La main ne produit plus directement l'objet, elle n'est qu'un instrument de commande qui, modélise des formes ou trace des vecteurs sur un logiciel informatique. L'art numérique, parce qu'il repose essentiellement sur la digitalisation, s'origine sur une rupture : il est un art virtuel. Cela ne signifie nullement que dans ses manifestations de surface il se réalise hors de toute matière, puisqu'il est mémorisé sur des supports matériels et doit, pour s'actualiser, investir celle de divers espaces - écrans, environnements, volumes, etc. En ce sens, il ne prend définitivement forme que dans un simulacre : l'art numérique est un moment simulé d'une matière absente. La forme peut être créée en vue d'une réalisation future. par une machine. La forme virtuelle devient alors réelle.

ÉTUDES DES PRATIQUES DANS LES ATELIERS

Les temps de fabrication



1. Sélection outils

2. Préparation

3. Mise en forme

Dans le cadre d'un atelier céramique et d'une production en prototypage rapide, les temps et étapes de réalisation sont sensiblement les mêmes. Dans un premier temps, il faut réunir les outils adaptés au travail de la forme voulue : estèques, éponges, mirettes, tour, etc... d'un côté, ordinateur et logiciels de l'autre, pour une production numérique. Vient ensuite l'étape de la préparation de la matière : matériau terre, ou «matière numérique», puis celle du façonnage. Dans le cas du prototypage rapide, cette étape est celle du passage du virtuel au réel, au moyen d'une imprimante 3D. Dans l'atelier céramique cette étape de façonnage se réalise par les techniques de la sculpture, du tournage, ou du coulage. Ensuite, l'étape du séchage des pièces est obligatoire en céramique. Pour les pièces numériques, il faut réserver un temps au dépoussiérage des objets imprimés, situés dans le bac de poudre. Ces étapes se concluent enfin par la cuisson des pièces. En ces temps de fabrications peuvent s'ajouter des étapes d'émaillage en post-cuisson.



4. Séchage



5. Cuisson

LA DANSE DE LA TERRE

«A Kalabougou, on **danse** tous les jours. Et cette danse c'est la **danse de la terre**, le dur travail de la terre. On **écrase** avec les pieds et sur une peau de vache, la terre devenue liante avec une quantité de dégraissant soigneusement dosée, de manière à obtenir un mélange homogène. L'intérieur du **pied** permet de prendre une masse de terre et de la rabattre, l'extérieur permet de sectionner des portions.

Cette terre est ensuite déposée sur une poterie matrice qui servira de moule. Elle est **frappée** en **rythme régulier** avec une **Pierre à face plate**, puis par un **pilon à face concave**. Le même pilon est ensuite enveloppé soigneusement d'un **filet de pêche**, qui laissera son **empreinte graphique** sur toute la surface de la pièce. La potière **tape**, **tape** et **tape** encore. Elle soulève ensuite la pièce pour la déposer sur un socle. Le **façonnage** se poursuit au colombin écrasé puis étiré d'un **geste rapide**. La potière **tourne**, **tourne** et **tourne** encore autour de sa pièce pour obtenir une surface régulière.»

Manon Picot





Je me suis intéressée aux techniques traditionnelles du façonnage de la terre. Pour réaliser ces recherches, je me suis appuyée sur des écrits rapportant les techniques utilisées dans les ateliers de Kalabougou, au Mali. Ces reportages ont été réalisés par Michel RAIMBAULT, professeur d'Histoire et d'Archéologie et Camille VIROT, céramiste.

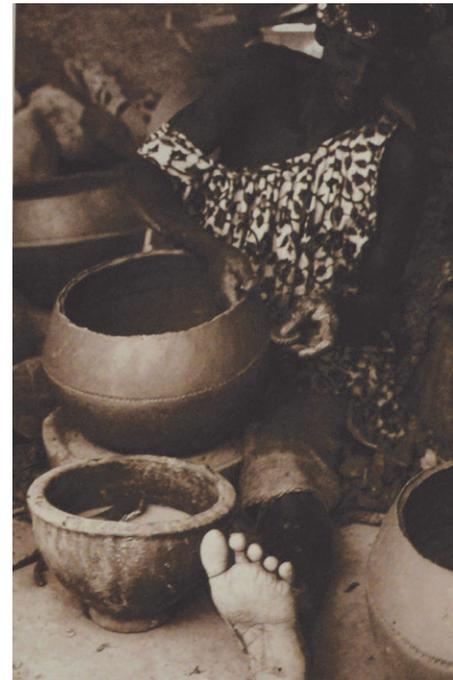
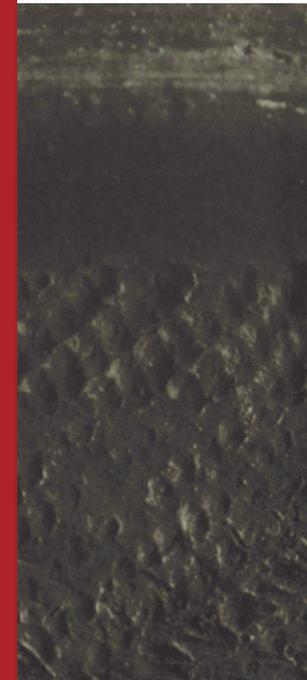
Le façonnage de la pièce se déroule en plusieurs étapes : la terre est d'abord battue fortement entre les mains, puis aplatie en forme de galette avec la plante du pied, à même le sol, déblayé et saupoudré de cendres. La terre est ensuite étalée avec une pierre brute sur un moule puis tamponnée jusqu'à ce que l'argile épouse étroitement la forme. La femme confectionne entre ses mains par un mouvement de va-et-vient, des colombins qu'elle fixe sur les rebords du fond moulé. Puis les francs des colombins sont écrasés les uns sur les autres à l'aide du pouce et de l'index replié pendant que la paume de la main opposée fait pression sur l'autre face.



• Outils roulettes et cordelette, Atelier Kalabougou, Mali

Dans l'artisanat traditionnel, les outils employés pour l'opération de décoration des pièces sont très intéressants à observer. Ils sont utilisés juste avant la cuisson des pièces, durant une étape considérée comme un traitement de finition.

Les outils utilisés sont souvent réalisés en terre (roulette dentée, découpée dans un fragment de calebasse), ou en bois (molette, travaillée à partir d'une plaquette de bois, décorée en relief de motifs géométriques réguliers). Mais beaucoup sont issus de la récupération de matériaux divers. Les épis de maïs égrainés sont par exemple utilisés comme des outils pour lisser et égaliser les surfaces. Ils sont également utilisés en rouleaux, formant ainsi des rayures minces sur la partie extérieure des grandes pièces. Les pièces de filet de pêche sont quand à eux appliqués en estampage sur le fond des pièces, créant un motif de rayures entrecroisées. Les femmes utilisent également des cordelettes, obtenues par un assemblage de fils de coton solidement noués en spirale. Roulées avec la paume de la main, elles forment des bandes alvéolées, parallèles, obliques, serrées les unes contre les autres. Ce vieux procédé est traditionnellement réservé pour le haut des vases. Ci-dessous sont présentées différentes textures obtenues par la manipulation de ces outils sur une terre à consistance cuir.



labOutils

PARTIE 3

CONFRONTATION DES DOMAINES
le temps de création

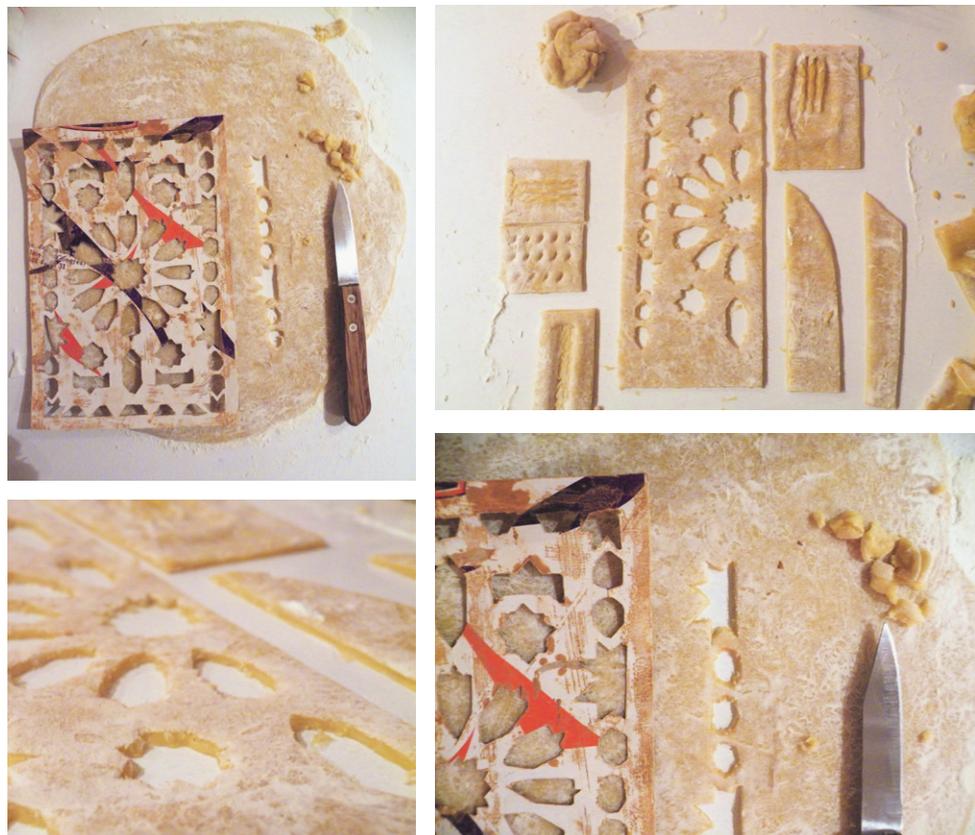
40 • LA CUISINE DANS L'ATELIER CÉRAMIQUE



LA CUISINE DANS

L'ATELIER

CÉRAMIQUE



«DÉCOUPER»

- Expérimentations personnelles sur la création d'outils à partir d'une pâte alimentaire.



Pour illustrer le parallèle entre atelier céramique et cuisine, j'ai réfléchi à une façon de travailler la pâte alimentaire comme si il s'agissait d'une pâte céramique. J'ai alors réalisé une gamme d'échantillons en pâte à pain : des petits outils pour travailler la terre. Pour l'une des pièces, je me suis inspirée des patrons en carton réalisés durant un stage dans l'atelier AKKAL à Marrakech, au Maroc (photos ci-dessus). La pâte est non seulement traitée comme de la terre, mais elle pourra ensuite servir à son travail.



«ÉPLUCHER»

- Etape de réalisation pour la production d'un objet de la gamme des outils rouleaux d'estampage en porcelaine.



Certains gestes et outils, opérés pendant le processus de création d'une pièce en céramique, sont similaires à ceux effectués au cours de la préparation d'un repas. Les actions de couper/éplucher, comme le montre les photos ci-contre illustrent bien ce parallèle établi entre les deux domaines.

CAHIER DES CHARGES

- 46 ● PRÉSENTATION DE LA PRODUCTION
 - a. Gamme d'«Outils à mains»
 - b. Gamme de plats à tajine revisités
 - c. Gamme de rouleaux d'estampage

- 50 ● CALCULS DE COÛTS DE PRODUCTION

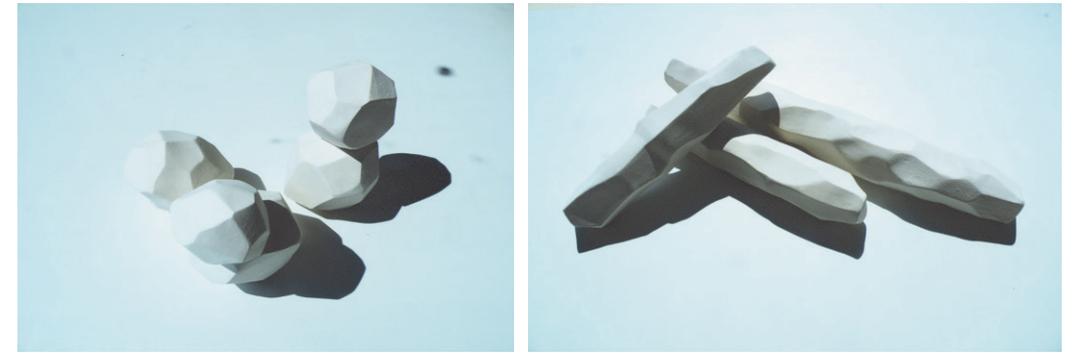
- 52 ● CIBLES

- 56 ● ÉCONOMIE ET GESTION DE L'ENTREPRISE



PRÉSENTATION DE LA PRODUCTION

Ma production est établie autour de trois gammes d'objets intervenant à deux moments dans la préparation d'un repas : la mise en forme et la cuisson. Ces outils s'adressent à des publics différents.



• Série 1



• Série 2

«OUTILS-MAIN»

FORME : polygones

FONCTION : estampage d'une pâte à consistance cuir par roulement

TECHNIQUE DE FABRICATION : modelage

ÉCHELLE / MESURES : 7x7cm / 15x2cm /...

MATIÈRE : porcelaine

TEXTURE : lisse

ENTRETIEN : eau et savon

QUANTITÉ : 15-20 pièces

La gamme d'«outils-main» regroupe deux séries d'objets de forme polygone, plus ou moins allongés. Les facettes sont traitées de manière différente dans les différentes séries.

«PLATS A...»

FORME : plat creux et couvercle

FONCTION : cuisson de plats sur gaz ou au four

TECHNIQUE DE FABRICATION : coulage et tournage

ÉCHELLE / MESURES : 7x7cm / 15x2cm / ...

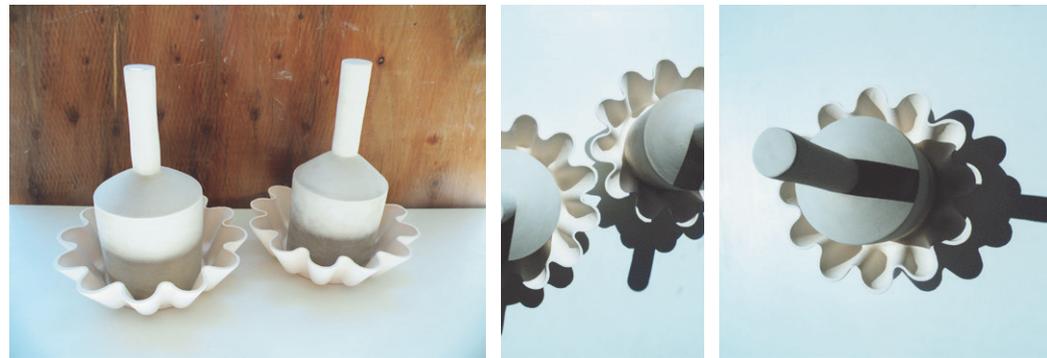
MATIÈRE : grès blanc et porcelaine

TEXTURE : lisse

ENTRETIEN : eau et savon

QUANTITÉ : 6 ensembles (12pièces)

La gamme de plats comporte trois séries de deux objets combinés : trois couvercles, associés à un plat à tarte, un plat à gâteau ou un plat à brioche.



• Série 1 : plat à brioches



• Série 2 : plat à gâteaux

• Série 3 : plat à tartes (en cours de réalisation)



«ROULEAUX D'ESTAMPAGE»

FORME : cylindres

FONCTION : composants pour rouleaux d'estampage

TECHNIQUE DE FABRICATION : prototypage 3D

ÉCHELLE / MESURES : 5.5x2cm / 8.4x3cm / 11.4x3cm

MATIÈRE : poudre céramique technique

TEXTURE : reliefs

ENTRETIEN : eau et savon

QUANTITÉ : 10-15 pièces

La gamme de cylindres, composants pour rouleaux d'estampage, se divise en trois productions, pour trois tailles de rouleaux. Les motifs différents d'un cylindre à un autre.

ÉCONOMIE ET GESTION DE L'ENTREPRISE

PRÉSENTATION DE L'ENTREPRISE :

1. Secteur d'activité

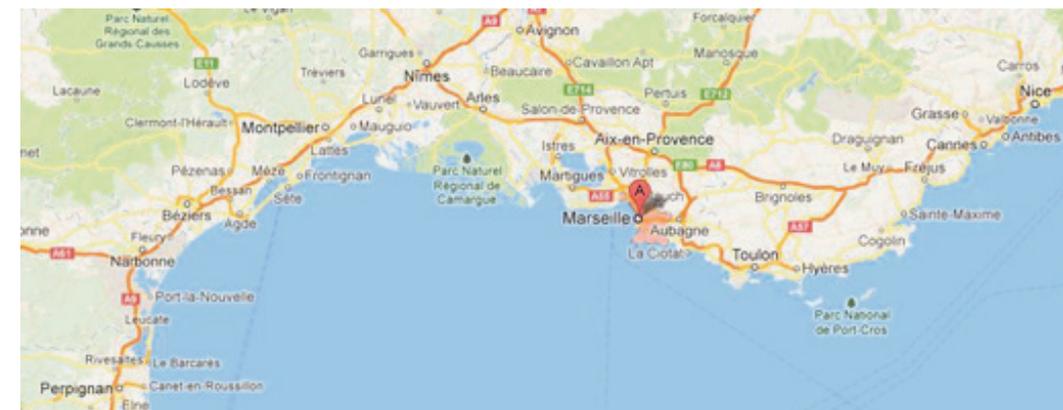
Mon activité porte autour de la création artisanale à partir du matériau terre. Il s'agit de la création pièces uniques et en petites séries.

2. Statut

Pour la création de mon activité professionnelle, j'ai choisi le statut d'auto entrepreneur. Dans un premier temps car les formalités sont facilitées par rapport aux autres statuts. Il permet de gérer son entreprise seul, sans aucune aide extérieure d'un expert-comptable, qui coûterait trop cher au lancement de l'entreprise. Une fois le formulaire rempli sur internet, le statut est validé dans un délai d'une semaine maximum. Le portail auto entrepreneur se charge ensuite de transmettre les données de l'entreprise vers les différents organismes (sécurité sociale, prévoyance retraite...). Mais ce statut est aussi très avantageux du point de vue des charges sociales, qui sont payées à 10% de chiffre d'affaire la première année. Les déclarations du chiffre d'affaire se font par trimestre ou par mois, selon les choix de l'auto entrepreneur et le statut n'est pas assujéti à la TVA. Le choix de ce statut s'est fait pour sa simplicité de gestion au quotidien, qui permet de se concentrer au maximum sur son activité de production.

3. Implantation géographique

J'ai choisi de m'implanter dans le département des Bouches du Rhône, et plus précisément dans la ville de Marseille. Elle attire de nombreux touristes français et étrangers à toutes les périodes de l'année et notamment une clientèle très fortunée, pouvant représenter une cible éventuelle. Les loyers restent accessibles par rapport à d'autres villes touristiques du sud de la France. De plus elle a été désignée Capitale Européenne de la Culture en 2013, et de nombreux changements en faveur de la promotion culturelle se sont opérés dans la ville. C'est alors une véritable opportunité pour se lancer sur le marché de la création.



COMPTE DE RÉSULTAT PRÉVISIONNEL :

Charges d'exploitation		Année 1	Année 2	Produits d'exploitation		Année 1	Année 2
Electricité		480	480	Ventes magasin		15 000	25 000
Eau		720	720	Cours adultes		8 400	8 400
Petit outillage		800	400	Cours enfants		7 140	7 140
Achat de terre		2 112	2 112				
Autres matières (émaux)		500	500				
Location immobilière		10 080	10 080				
Charges location		480	480				
Impôts locaux		1 570	1 570				
Amortissements		900	900				
Assurances		550	550				
Charges financières							
Intérêt emprunts							
Charges exceptionnelles							
Four		3 000	0				
Tours (7)		4 739	0				
Total CHARGES		25 931	17 792	Total PRODUITS		30 540	40 540
Bénéfices		4 609	22 748	Pertes		0	0
TOTAL 1		30 540	40 540	TOTAL 2		17750	19750

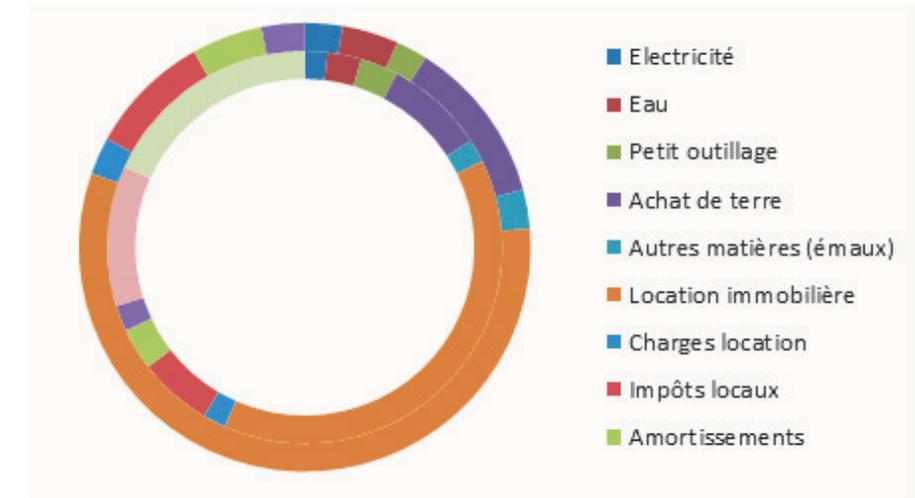
CHARGES :

Electricité : $40 \times 12 = 480 \text{€}/\text{an}$
 Eau : $60 \times 12 = 720 \text{€}/\text{an}$
 Terre : $100 \text{kg}/\text{mois} = 1.76 \times 12 = 2112 \text{€}/\text{an}$
 Loyer : $840 \text{€}/\text{mois} = 10 080 \text{€}/\text{an}$
 Charges location : $40 \times 12 = 480 \text{€}/\text{an}$

PRODUITS :

Ventes en magasin : prix moyen par pièce 50€
 Année 1 : 25 pièces vendues par mois = 1250€ $1250 \times 12 = 15000 \text{€}/\text{an}$
 Année 2 : 42 pièces vendues/mois = 2100€ $2100 \times 12 = 25000 \text{€}$
 Cours adultes : 3h/semaine
 7 personnes/cours - 200€ trimestre/personne : $200 \times 3 \times 7 = 4200 \text{€}$
 2 groupes adultes/semaine = 14 élèves = $4200 \times 2 = 8400 \text{€}$
 Cours enfants : 2h/semaine
 7 personnes /cours - 150€/trimestre : $150 \times 3 \times 7 = 3150 \text{€}$
 2 groupes enfants/semaine = 4h cours = 17 élèves = $3150 \times 2 = 7140 \text{€}$

Charges d'exploitation :



Produits d'exploitation :

