

Terres Cuites

Exploration de design industriel pour la collection de tableware en céramique

Atelier Forma — Conception et fabrication de céramiques contemporaines



Made with GAMMA

Vue d'ensemble des concepts de design

Trois directions de design distinctes pour la collection Terres Cuites, explorant différentes interprétations de la terre cuite traditionnelle avec une sensibilité contemporaine.



Bol & Récipients

Formes organiques inspirées par la nature. Profondeurs variables pour différentes utilisations culinaires.



Pièces de Service

Éléments centraux pour table mise en scène. Design sculptural qui crée des moments conversationnels.

Plateaux & Assiettes

Lignes pures et fonctionnelles avec bords évasés subtils. Palette neutre pour une polyvalence maximale.



Spécifications techniques par concept

Plateaux & Assiettes

- Diamètre : 26-30 cm (standard), 35 cm (dîner)
- Épaisseur : 1,2 cm avec bord arrondi
- Empilables : jusqu'à 8 unités sans glissement
- Poids : 450-600g par assiette
- Compatibilité : lave-vaisselle et micro-ondes

Bol & Récipients

- Diamètre : 15-20 cm, hauteur 8-12 cm
- Capacité : 300-600 ml
- Base stable avec fond légèrement surélevé
- Poids : 300-400g
- Compatibilité : lave-vaisselle et micro-ondes

Matériaux & Fabrication

O1

Argile terre cuite

Terre rouge locale avec teneur en fer naturelle. Porosité contrôlée pour durabilité optimale.

O3

Émaillage

Couches doubles pour imperméabilité. Finitions mate ou satinée selon la gamme choisie.

Considérations clés

- Contrôle de la rétraction (12-15%)
- Équilibre entre épaisseur et légèreté
- Compatibilité des émaux avec l'argile
- Calibrage des températures de cuisson

O2

Techniques de tournage

Formation au tour pour assiettes et bols. Emploi de moules pour pièces de service complexes.

O4

Cuisson

Deux passages : biscuit à 980°C, émail à 1260°C. Processus contrôlé pour cohérence des couleurs.



Évaluation de durabilité



Matériaux naturels

Argile locale réduisant l'empreinte carbone de transport. Émaux sans plomb ni cadmium.



Éco-conception

Production à faible énergie avec récupération de chaleur. Zéro déchet : rebuts recyclés dans la pâte.



Durabilité

Longévité exceptionnelle avec soins appropriés. Réparable avec techniques traditionnelles.

Avantages environnementaux

- Matériaux abondants et renouvelables
- Production locale réduisant le transport
- Compostable à 100% en fin de vie
- Aucun plastique ou polymère

Challenges à adresser

- Consommation d'énergie de cuisson
- Transport des matières premières
- Dépendance aux fours à gaz/électricité

Estimation des coûts par option

\$45

Plateaux & Assiettes

Unité standard

- Matériel : \$18
- Production : \$15
- Émaillage : \$7
- Contrôle qualité : \$5

\$38

Bol & Récipients

Unité standard

- Matériel : \$15
- Production : \$12
- Émaillage : \$6
- Contrôle qualité : \$5

\$75

Pièces de Service

Unité centrale

- Matériel : \$28
- Production : \$25
- Émaillage : \$12
- Contrôle qualité : \$10

Coût de démarrage : Équipement et moules — \$8,000 | **Volume minimum :** 500 unités par concept

Comparaison : Forces et Limites

Concept	Forces	Limites
Plateaux	Production rapide, faible coût unitaire, polyvalence fonctionnelle, empilabilité optimale	Design conservateur, concurrence élevée, marges serrées
Bol	Versatilité culinaire, poids léger, profondeurs variées, usage quotidien fréquent	Cuisson complexe, calibrage délicat, émaillage multiple couches
Pièces Service	Positionnement premium, marge élevée, différenciation forte, storytelling marqué	Production lente, coûts élevés, marché de niche, stockage complexe

📌 **Insight clé :** Les plateaux offrent le meilleur équilibre entre rentabilité et volume. Les pièces de service créent la marque mais nécessitent une stratégie de lancement soignée.

Concept recommandé

Approche hybride : Plateaux + Pièces de Service

Cette stratégie combine le volume accessible des plateaux avec l'impact de différenciation des pièces de service.

Pourquoi cette approche

- **Accessibilité** : Les plateaux établissent une base de clientèle large
- **Prestige** : Les pièces de service positionnent la marque premium
- **Économies** : Partage des processus de production et émaillage
- **Storytelling** : La gamme complète raconte une histoire cohérente



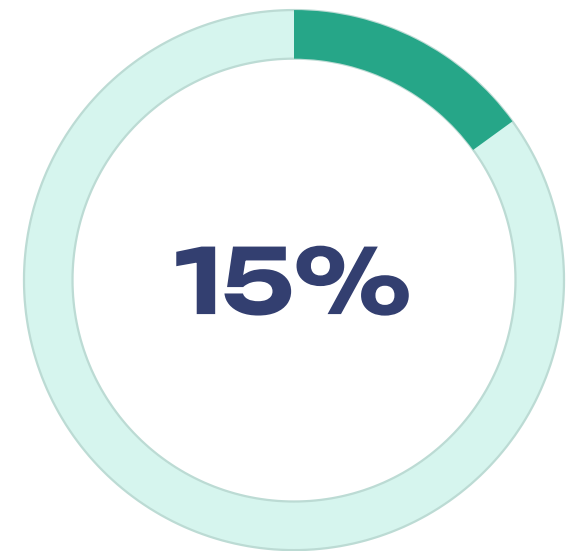
Volume

Plateaux standard



Moyenne

Bol & variantes



Premium

Pièces de service

Justification de la recommandation

Répartition du marché

Le segment plateau représente 60% du volume tableware domestique, offrant une entrée de gamme accessible pour construire la base client.

Différenciation de marque

Les pièces de service créent des moments conversationnels et établissent Atelier Forma comme maison premium avec identité forte.

Efficiences de production

Partage des mêmes processus de cuisson, émaillage et contrôle qualité réduit les coûts fixes et optimise la chaîne de fabrication.

Stratégie de croissance

Lancement avec plateaux pour établir présence, puis expansion vers pièces de service pour capturer marges élevées et fidéliser clients.



Étapes suivantes



Prototypes

Série de tests pour valider les formulations d'argile et émaux



Pilot

Production pilote 100 unités pour tester processus et qualité



Partenaires

Identifier boutiques et restaurants pour distribution initiale



Lancement

Sortie progressive avec campagne storytelling et expérience tactile

Calendrier proposé

- Prototypes : 6 semaines
- Production pilote : 8 semaines
- Tests marché : 4 semaines
- Lancement complet : 12 semaines

Budget phase 1

Total : \$15,000

- Prototypes & tests : \$4,000
- Production pilote : \$8,000
- Marketing lancement : \$3,000