FOOD DESIGN LAB
L'ECOLE DE DESIGN NANTES ATLANTIQUE

L'ÉCOLE DE DESIGN Nantes Atlantique

FOOD DESIGN LAB

PRESENTATION
2026

Who We Are

L'ÉCOLE DE DESIGN Nantes Atlantique

FOOD DESIGN LAB



THE INVITING SCHOOL

The Nantes Atlantique School of Design is a higher education establishment in design, creation and innovation, with associative status, partner of the Nantes Saint-Nazaire Chamber of Commerce and Industry (France). The school is a member of the Conférence des grandes écoles and a school associated with the University of Nantes.

L'ÉCOLE DE DESIGN Nantes Atlantique | FOOD DESIGN LAB

Description of the Lab and Mission

L'ÉCOLE DE DESIGN Nantes Atlantique

FOOD DESIGN LAB



THE FOOD DESIGN LAB

The Food Design Lab is a master program at the Ecole de Design Nantes Atlantique exploring the evolution of sustainable food systems. Students imagine new concepts and give shape to the way we will approach food tomorrow by responding to health, social and environmental challenges.

The Food Design Lab is concentrating research on new ways of eating, new food services, participative design methods and the integration of technological innovations.

L'ÉCOLE DE DESIGN Nantes Atlantique | FOOD DESIGN LAB

MANIFESTO

Food Design Lab

responsible
for all
day-to-day

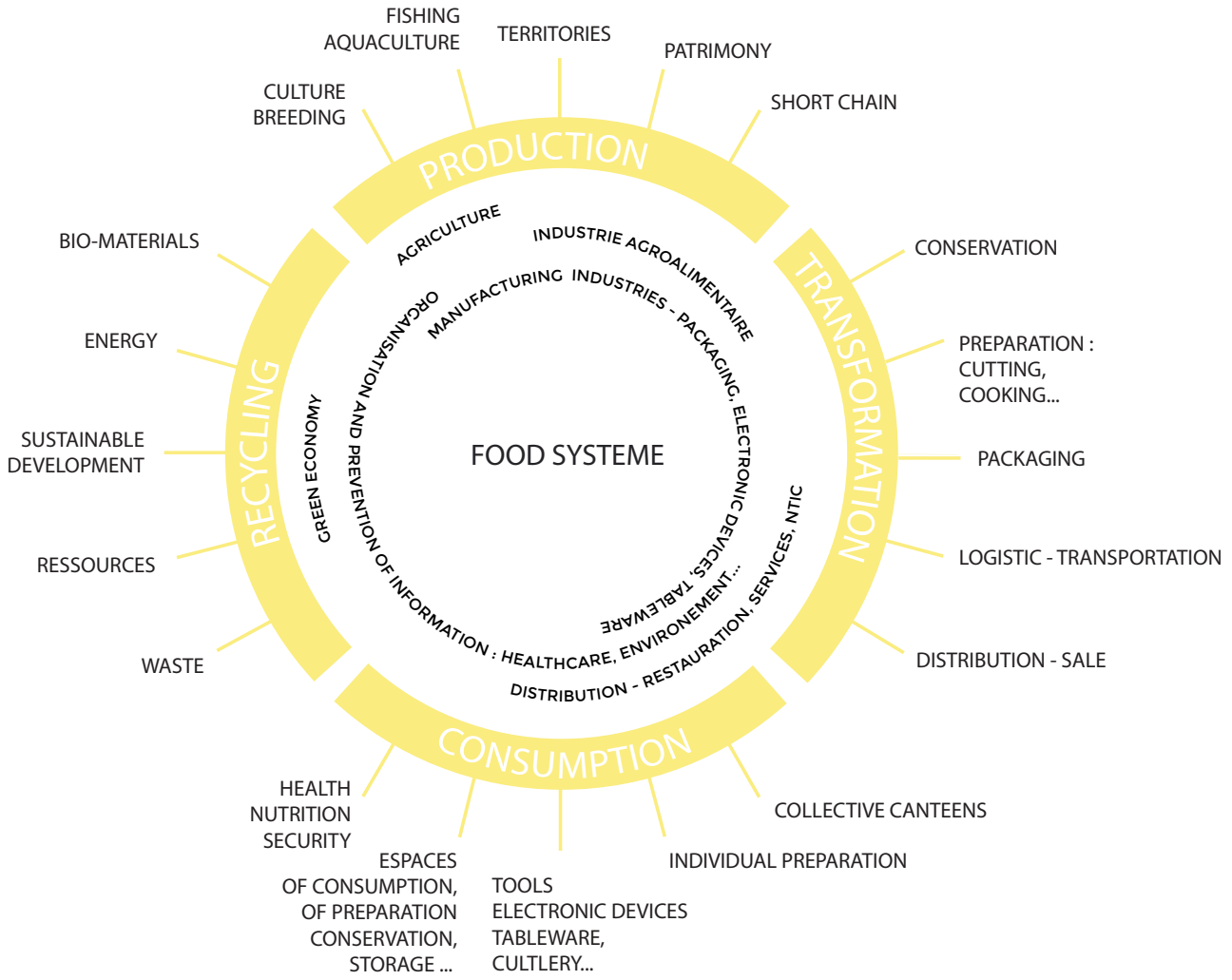
sustainable
systemic
holistic

explorative
prospective
innovantive

L'ÉCOLE DE DESIGN Nantes Atlantique

FOOD DESIGN LAB

METHODES FOOD DESIGN LAB



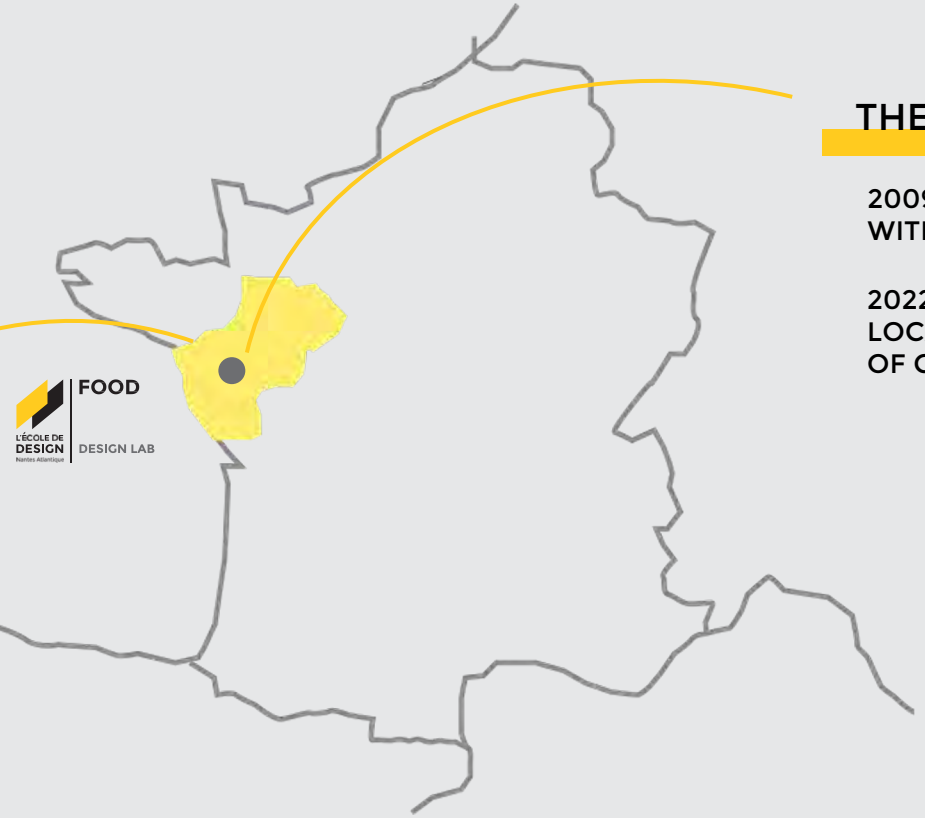
L'ÉCOLE DE DESIGN Nantes Atlantique | FOOD DESIGN LAB

Core Expertise relevant to the Food Lab Network

L'ÉCOLE DE DESIGN Nantes Atlantique

FOOD DESIGN LAB

LE FOOD DESIGN LAB



THE DESIGN SCHOOL

2009 CREATION OF MASTER IN DESIGN
WITH IMPULSION OF THE CCI

2022 ILE DE NANTES
LOCATED IN THE HEART OF THE QUARTER
OF CREATION

THE REGION:
PAYS DE LA LOIRE ATLANTIQUE

DIVERSITY OF PRODUCTION
BREEDING / FISHING / FARMING / VINE
PRODUCTION RICHNESS

THE CITY:
NANTES METROPOLIS

CULTURE, TOURISM, FESTIVAL & ART
CIVIC ENGAGEMENT & ASSOCIATIONS

FOOD
L'ÉCOLE DE DESIGN Nantes Atlantique
DESIGN LAB

DESIGN FOR FOOD IDENTITY

PARTNER TYPE :
DISTRIBUTION &
FOOD AND BEVERAGE NDUSTRIE

DESIGN FOR FOOD SYSTEMS

PARTNER TYPE :
FERATION ORGANISME
PUBLIC SERVICE & TERRITORY

DESIGN FOR FUTURE FOOD CULTURES

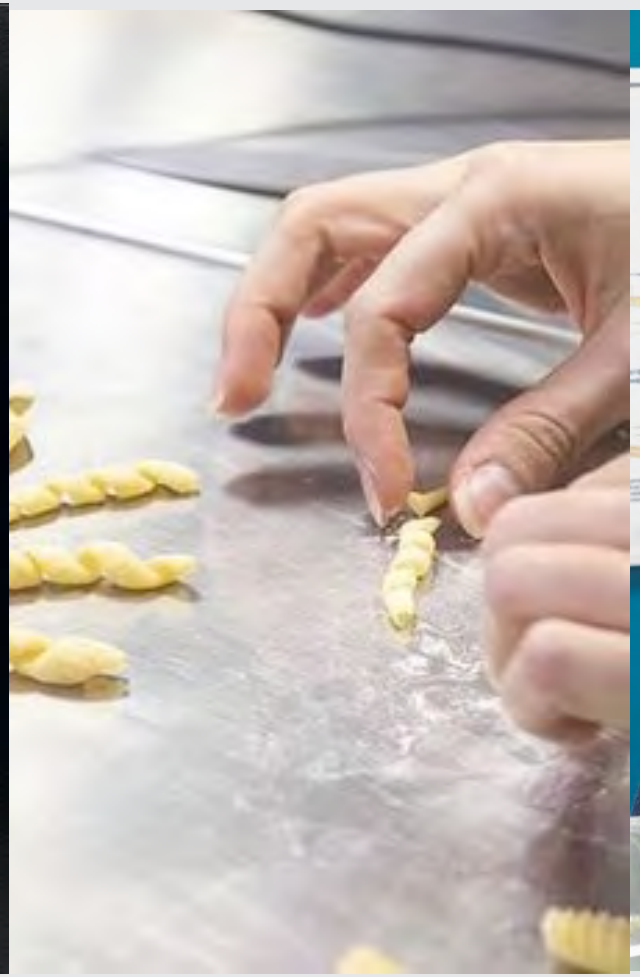
PARTNER TYPE :
INTERNATIONAL NETWORK, INSTITUTIONS & DESIGN

Facilities and Assets available within the Food Lab Network

L'ÉCOLE DE DESIGN Nantes Atlantique

FOOD DESIGN LAB







Habilitation pates avec Elise Huneau

MOCK UP DEVELOPPMENT
WORKSHOP IN EDIBLE MATERIALS

L'ÉCOLE DE DESIGN Nantes Atlantique

FOOD DESIGN LAB


Les ingrédients
AXES DE RECHERCHE
FOOD
La brigade
ÉQUIPES
Le menu
PROJETS



Atelier verre et vannerie ARCAM GLASS avec Simon Muller



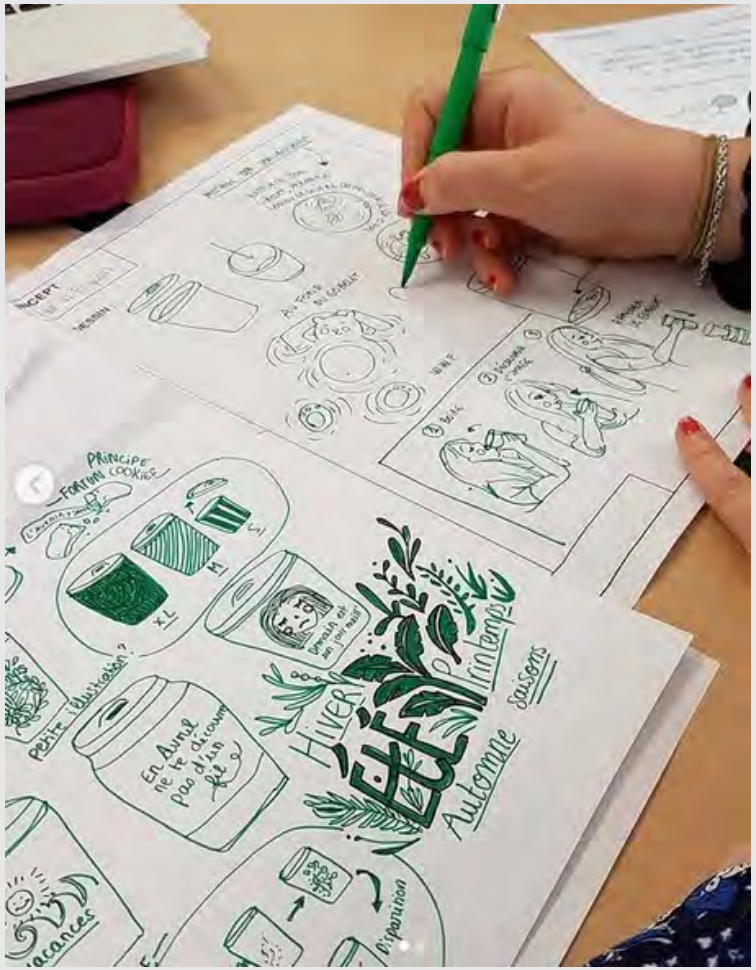
Atelier ceramique ATELIER POK avec Ambre Hervo

MOCK UP DEVELOPPMENT
TABLEWARE WORKSHOP

L'ÉCOLE DE DESIGN Nantes Atlantique

FOOD DESIGN LAB







DISCOVER & VISION
INCLUSIVE METHODOLOGY

L'ÉCOLE DE DESIGN Nantes Atlantique | FOOD DESIGN LAB

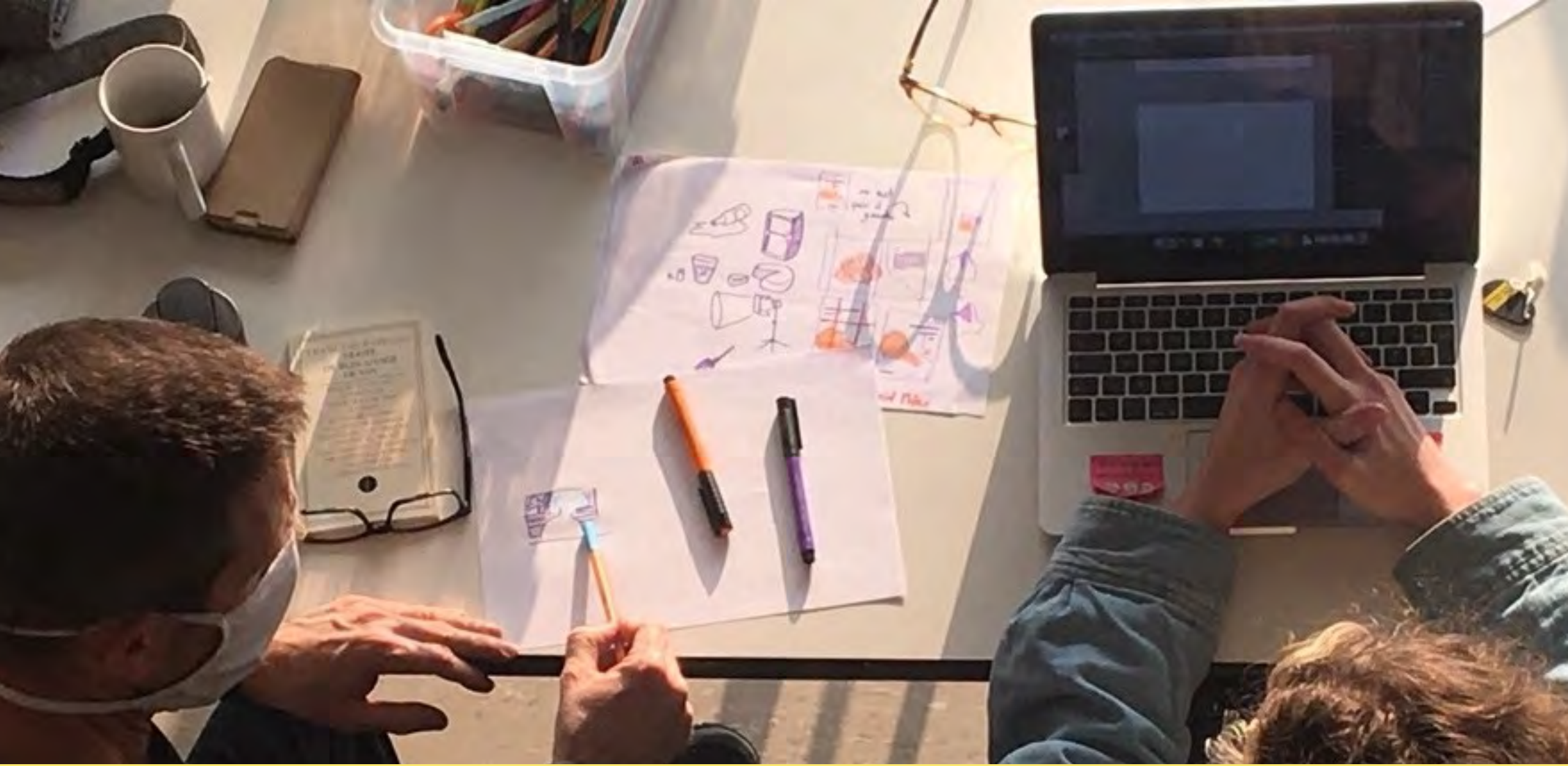




Cycle de. Conference Heures Heureuses > Lucas Massen

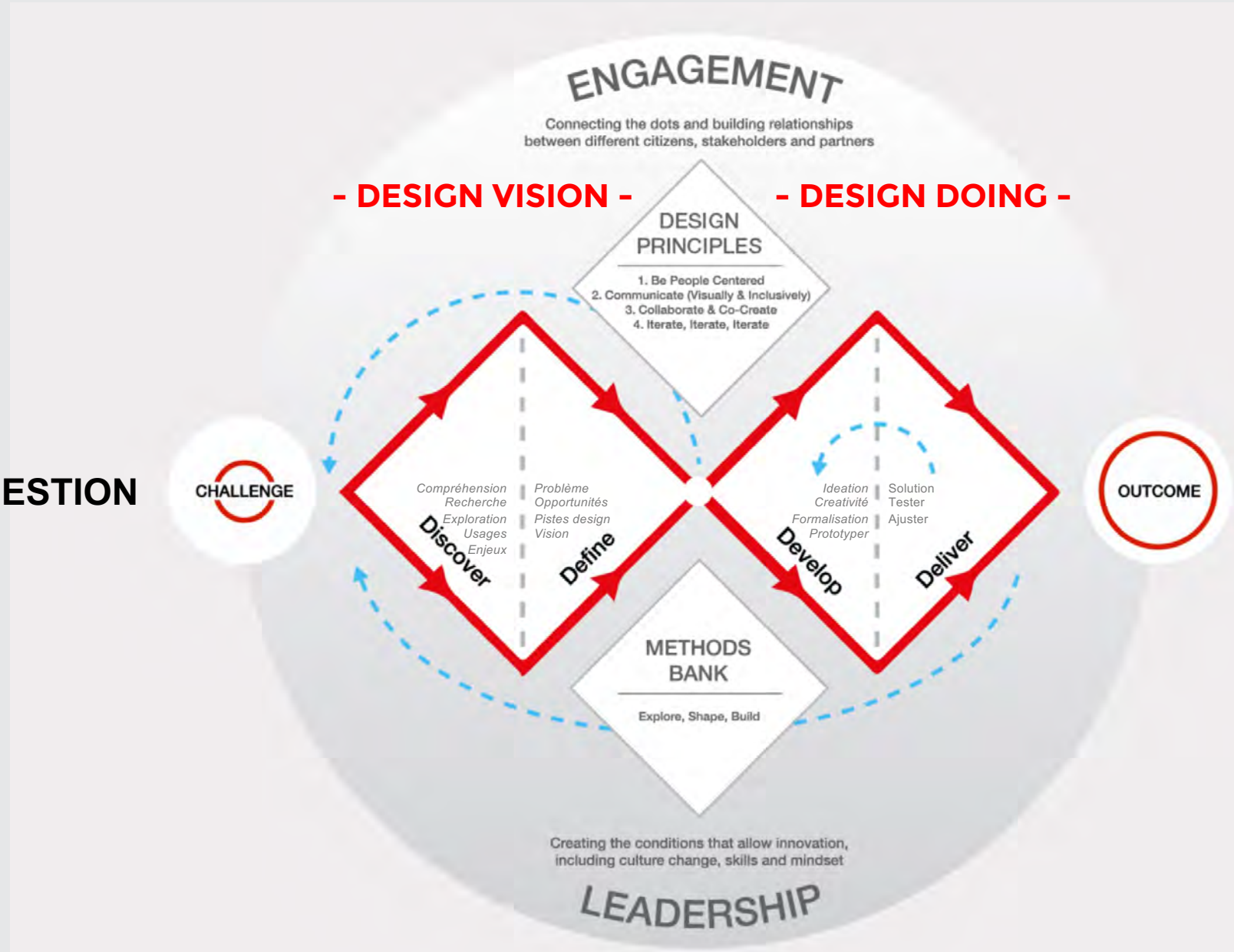
KNOWLEDGE & COMPREHENSION
CONFERENCES

L'ÉCOLE DE DESIGN Nantes Atlantique | FOOD DESIGN LAB



DESIGN APPROACH

#QUESTION



#OUTCOME DESIGN

FINALISATION PROJET
EXPLORATION PROTOTYPES
DEVELOPPMENTS

Methode design du the Double Diamond, framework for innovation is Design Council's design methodology, 2024

L'ÉCOLE DE DESIGN Nantes Atlantique | FOOD DESIGN LAB






Olivier Micro Algues - OMA

DISCOVER & COMPREHENSION
VISITS & IMMERSION

L'ÉCOLE DE DESIGN Nantes Atlantique

FOOD DESIGN LAB



Ramy
MARIANNE GUELY
Studio de design / scénographie décoration pour vitrine / Luxe

CHLOE
FERRERO
Agroalimentaire

FLORE
TEAM CREATIVE
Agence globale

ALEXIA
MIX BUFFET
Agroalimentaire / Salades Traiteur etc

LENA
BRIOCHE PASQUET
Innovation R&D

MARIE-AUBERT
DANONE
UX Research

CHLOE
SCRAPCOOKING CARAMBELLE
Matériel et moules, ustensiles cuisine, décoration gâteau

ENZO & Gabrielle
ESPRIT CUISINE
Art de la table en céramique

ARNAUD & ALICE
SEB - TEFAL
Ustensiles cuisines

INASS
PAPILLOTTE
Agence Food Design

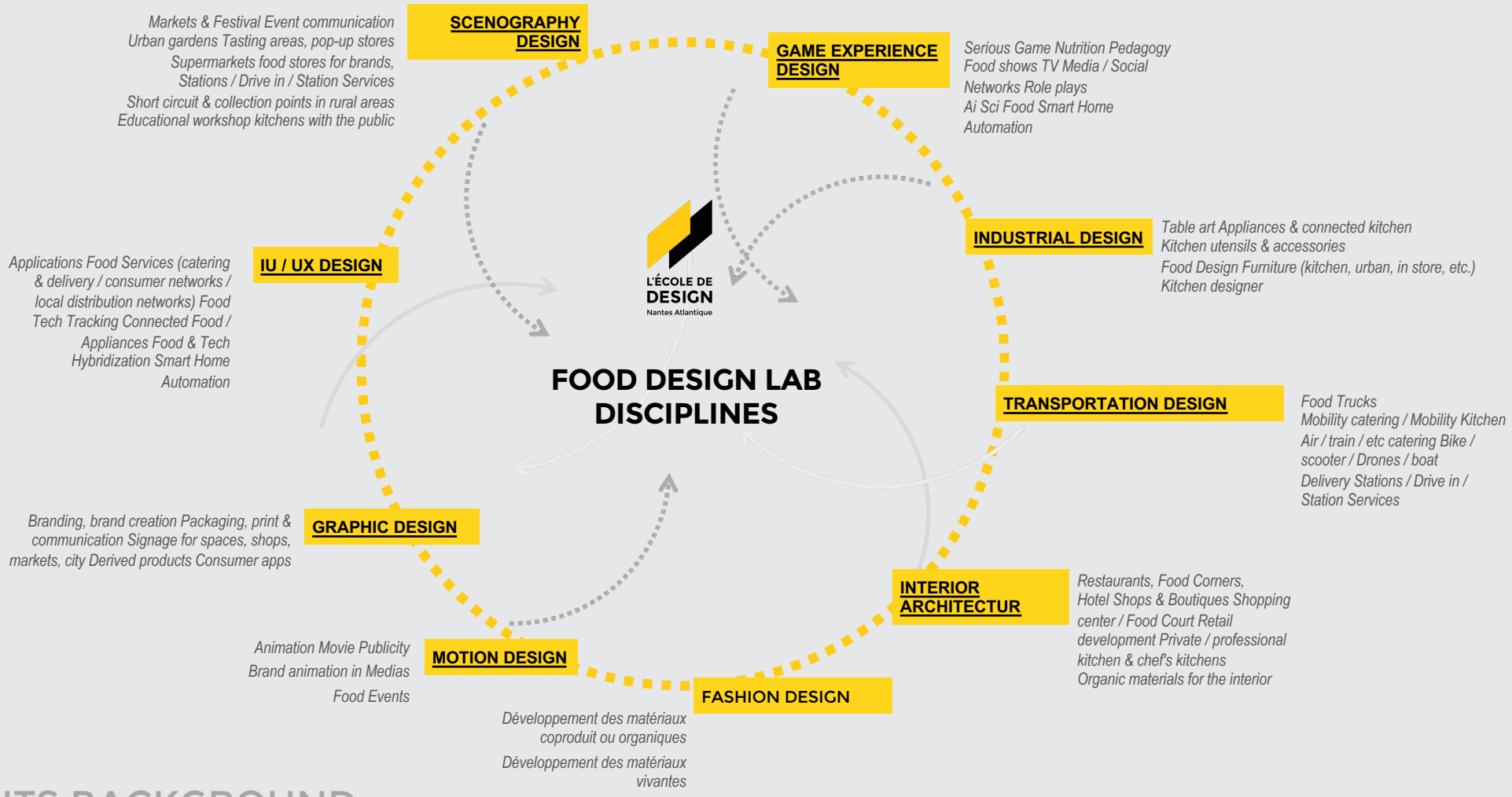
AMELIE
MAISONS DU MONDE
Edition de mobilier et d'objet de caractère

MARIE
REFLETS VIDEO
Agence Audiovisuelle

DESIGN STUDENTS IN COMPANIES
PARTNERS & APPRENTISHIP

L'ÉCOLE DE DESIGN Nantes Atlantique

FOOD DESIGN LAB



OUR STUDENTS BACKGROUND

DISCIPLINES IN DESIGN & OPPORTUNITIES IN FOOD DESIGN

L'ÉCOLE DE DESIGN Nantes Atlantique | FOOD DESIGN LAB



EXTERNAL TEAM
DESIGN COMPETENCES & EXPERTS IN FOOD

PROJET FIN D'ETUDE

PLOUM
LA GLACE QUI REMPLUME !

Suite à une chimiothérapie, une maladie grave ou des blessures sévères, l'enfant peut cesser de s'alimenter. En France, 1 enfant hospitalisé sur 10 souffre de dénutrition. Sur le long terme, il risque une fonte musculaire grave ou même l'arrêt de son traitement médical.
Ploum est un outil qui stimule la faim des petits qui ont perdu l'appétit. Sous forme de glace nutritive développée en collaboration avec La Fraiseraie et les diététiciennes du CHU de Nantes, elle offre une joyeuse alternative aux compléments nutritionnels médicaux classiques. Après avoir savouré sa glace, l'enfant place son bâtonnet en forme de plume sur l'oiseau Totem qui regagne forces et couleurs. Ploum, c'est la glace fun et colorée qui aide les enfants à se rempl(o)umer !

« Abordant ce sujet avec douceur, réflexion et maturité, Elise a su s'entourer de professionnels et de familles pour créer un projet sur mesure. »

Projet fin d'étude de :
Elise Gachet

Durée :
12 mois, 2023-2024



PROJET FIN D'ETUDE









Projet fin d'étude de Elise Gachet

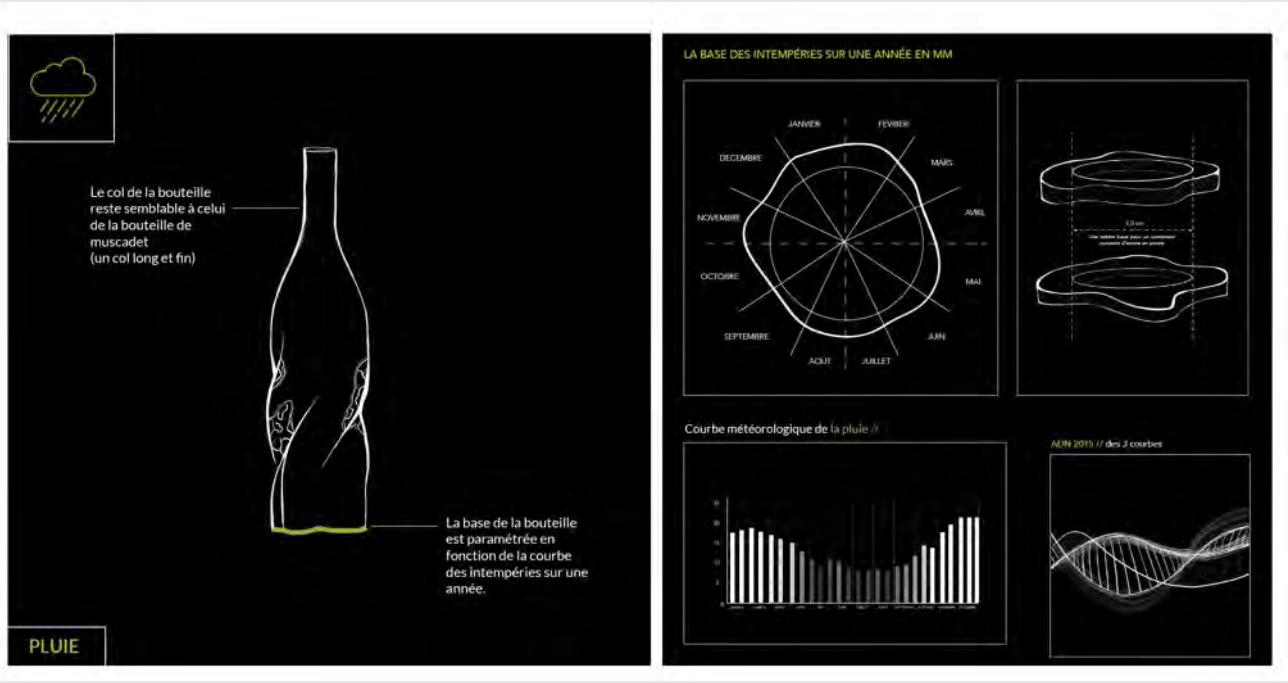
PROJETS FOOD DESIGN LAB

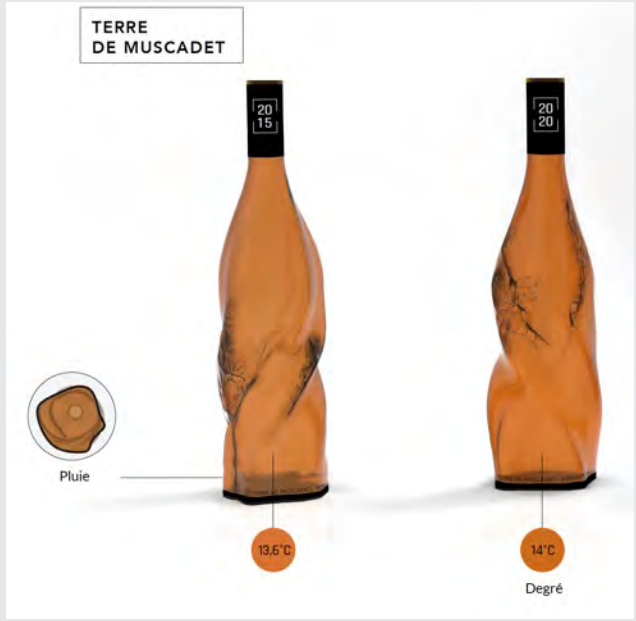
L'IMPACTE DU RECHAUFFEMENT CLIMATIQUE SUR LE VIN

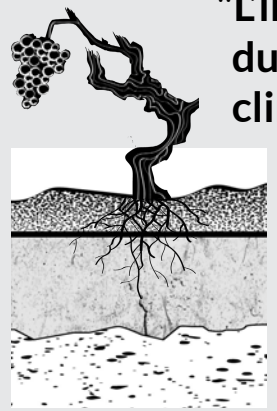
Comment promouvoir et communiquer le terroir de la vigne muscadet et son goût malgré les instabilités climatiques ?"
Faire accepter l'évolution du goût du vin à travers un produit qui le justifie
réinterpréter les données météo sous forme d'une bouteille qui reflète le terroir.
Créer un lien sensoriel entre une personne et une bouteille de vin en faisant disparaître les données numériques au profit de l'expression de la bouteille.

Projet de fin d'études de Lea Jottreau

Durée :
12 mois, 2021







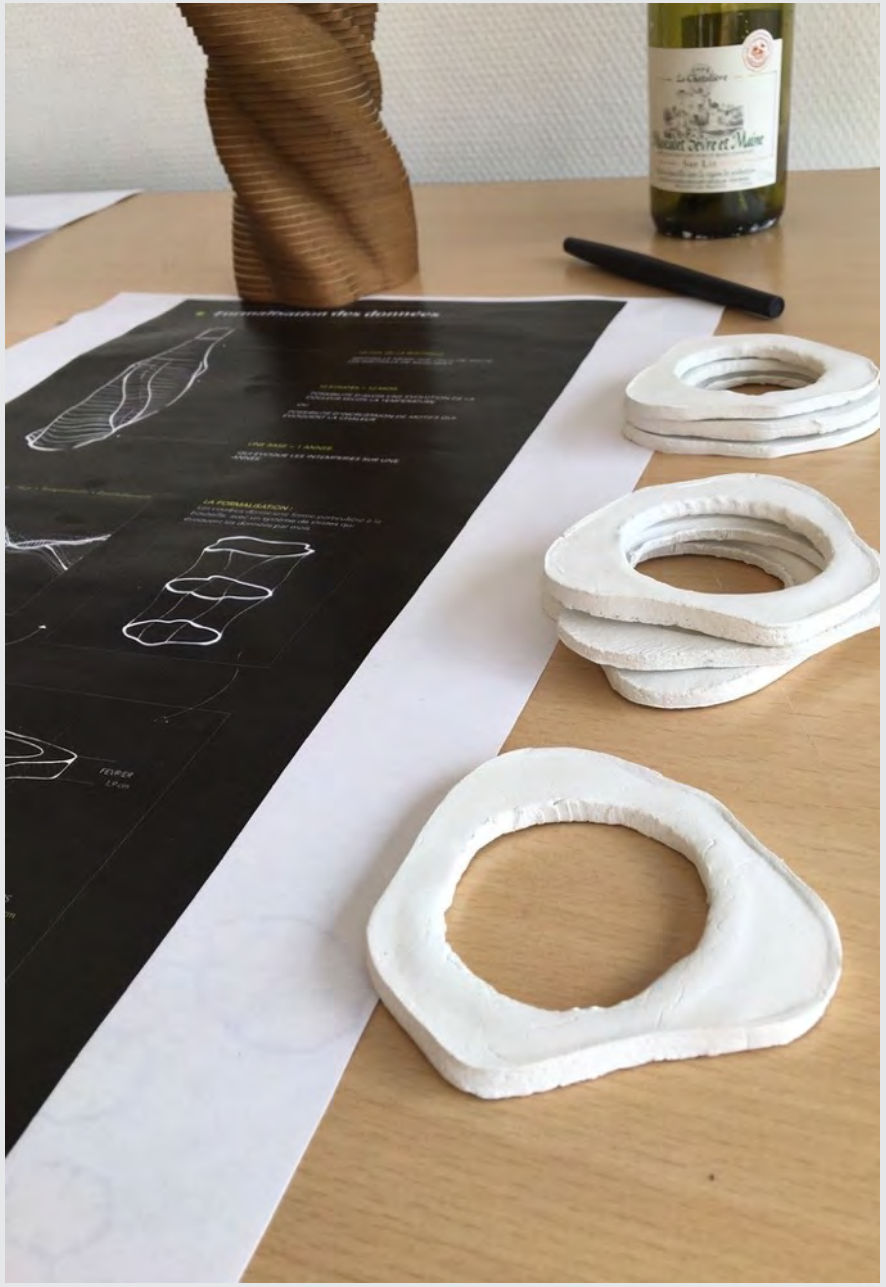
"L'impact du réchauffement climatique sur le vin"

Projet de fin d'études // 2021
Master Food Design

Léa Jottreau

L'ÉCOLE DE DESIGN Nantes Atlantique | FOOD DESIGN LAB






20
20
14°C
Degré

PROJETS FOOD DESIGN LAB

EGGSHELLS WASTE

Le dentifrice à base de coquilles d'œufs est une approche d'économie circulaire, fabriqué à partir de déchets de coquilles d'œufs (co-produit de l'œuf) récupérés à la sortie des usines d'œufs.
Poulette est un dentifrice solide bio conçu pour une utilisation quotidienne par les enfants. Il leur apprend dès le plus jeune âge à adopter un geste écologique pour un monde sans déchets plastiques.
Ce dentifrice est fabriqué à partir de poudre de coquille d'œuf bio pour ses propriétés riches en calcium, mélangée à d'autres ingrédients biologiques.
Son contenant est également issu de déchets de coquilles d'œufs, remplaçant ainsi les matériaux plastiques. Enfin, pour rester dans l'univers de l'œuf, son emballage est en cellulose moulée provenant des emballages d'œufs. Une alternative durable, respectueuse de l'environnement, compostable et biodégradable au plastique.

Projet de fin d'études de PAULINE MOTEL

Durée :
12 mois, 2021













PROJETS PARTENAIRES FOOD DESIGN LAB

CUISINER DEMAIN ENTRE RÉEL & VIRTUEL

En partenariat avec Tefal Cookware, ce projet explore des expériences culinaires mêlant réel et virtuel pour répondre aux usages et enjeux des utilisateurs de demain. L'objectif est de concevoir des solutions innovantes, pratiques et durables qui enrichissent la cuisine à la maison, le parcours client jusqu'au point de ventes tout en anticipant les futurs besoins des consommateurs.

Experts :
Lucie Bolzec, Celine Gallen, Julia Kunkel

Méthodes :
concepts design, 4 axes créatifs, parcours utilisateurs

Livrables :
développement des artefacts, parcours expérience utilisateur, une vidéo d'expérience d'usage

Partenaires:
Tefal Cookware et SEB UX

Durée :
Projet long 2023

Tefal

GROUPE SEB

L'ÉCOLE DE DESIGN
Nantes Atlantique



PROJETS PARTENAIRES FOOD DESIGN LAB



Cookillette par Tefal

L' application au service du mapping



17

Cookillette par Tefal

Une gamme instinctive, graphique et pour tous les âges



18

Cookillette par Tefal

Le mapping intelligent



14

PROJETS PARTENAIRES FOOD DESIGN LAB

EXPERIENCE USAGE PACKAGING DES PLATS PREPARE

Le projet vise à moderniser la gamme premium « Secrets de Cuisine » de MARIE, perçue comme traditionnelle mais vieillissante pour les jeunes actifs. Les étudiants doivent repenser le packaging et imaginer des rituels pour attirer une clientèle plus jeune tout en valorisant l'expérience utilisateur.

Experts :
Laure CHOQUET, Sue ALOUCHE, Corine KEIFLIN, Julia Kunkel

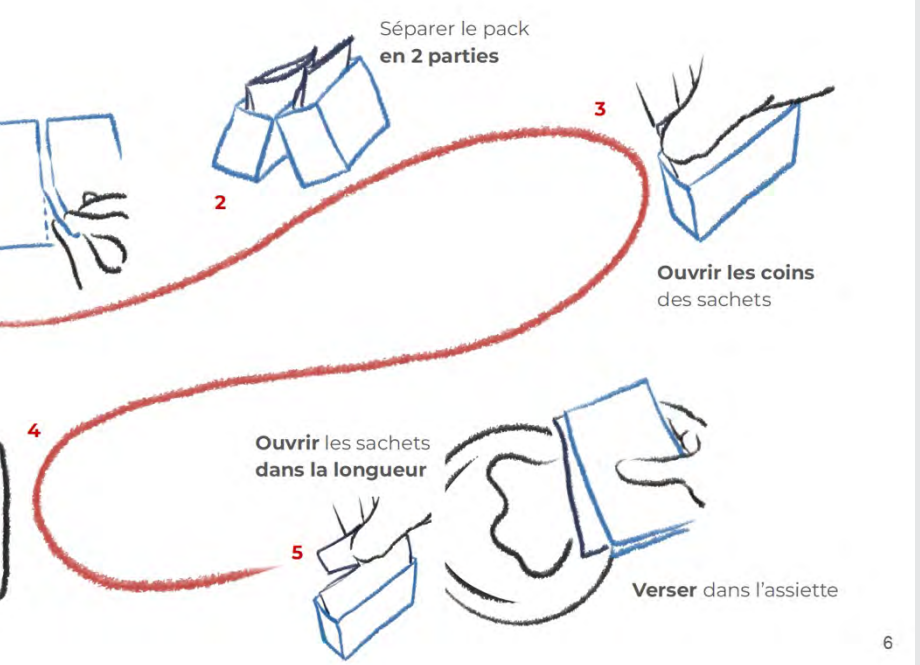
Méthodes & Livrables :
test utilisateur personnel, la veille concurrentielle, positionnement marque, branding; recherche formelle packaging, direction artistique, prototypes

Durée :
sprint créative, Juin 2022

Marie

L'ÉCOLE DE DESIGN
Nantes Atlantique





Les Secrets de Cuisine de Marie



Gilles, le bon vivant

A 60 ans, Gilles croque la vie à pleine dents et ne compte pas ses heures au travail. Amateur de cuisine, il privilégie une cuisine de qualité et réconfortante.







Croquis & Maquettes





12






8

Mise en situation





Packaging final



L'ÉCOLE DE DESIGN Nantes Atlantique

FOOD

DESIGN LAB

PROJETS PARTENAIRES FOOD DESIGN LAB

USTENSILES DURABLES POUR LES ARTISANS PÂTISSIÈRES

Ce projet propose aux étudiants de concevoir un ustensile innovant répondant aux besoins spécifiques des artisans. En s'appuyant sur une recherche centrée sur l'utilisateur (observations, interviews et tests), ils développeront un objet fonctionnel et ergonomique qui améliore l'efficacité ou le confort des pratiques professionnelles.

La réflexion intègre aussi les matériaux, la durabilité et l'esthétique pour anticiper les évolutions des métiers de bouche.

Livrables :

Etude terrain, Création produits, prototypes

Durée :
3 mois Mars – mai 2019

FRANCE 1887
GOBEL
rien ne remplace le fait main

L'ÉCOLE DE DESIGN Nantes Atlantique | FOOD DESIGN LAB










Acier inoxydable
Silicone alimentaire
Inox 300 4L
Inox trempé
ABS
Manche isolant micro-tactile

PROJETS PARTENAIRES FOOD DESIGN LAB

INTERNATIONAL FOOD DESIGN BOOTCAMPS

Nous avons interrogé notre relation future avec les légumineuses dans le but d'améliorer la transition vers les protéines végétales dans une exploration interculturelle des habitudes alimentaires en transition, visant à encourager des régimes plus sains (FAO).

Comment la forme des aliments, les aspects sociaux et culturels du comportement, ainsi que les interactions dans les lieux et services influenceront-ils notre relation future avec les légumineuses ? Les nouvelles techniques, comme l'impression 3D appliquée à la pâtisserie à base de légumineuses, peuvent permettre une grande variation de formes alimentaires. Les méthodes de design prospectif aideront à imaginer nos habitudes alimentaires futures.

CYCLE DE FOOD BOOTCAMPS À BARCELONE 2023, NANTES 2024 et ROME 2025 avec plus de 100 etudiants, chefs, visites en collaboration avec quatre programmes de formation en design alimentaire

ISIA ROMADESIGN · KISD Köln International School of Design · ELISAVA Barcelona School of Design and Engineering · L'ÉCOLE DE DESIGN Nantes Atlantique






La Pâtisserie Numérique
Patiss3










FOOD
L'ÉCOLE DE DESIGN
Nantes Atlantique
DESIGN LAB




DESIG

PRESENT















L'ÉCOLE DE DESIGN Nantes Atlantique

FOOD DESIGN LAB

PROJETS PARTENAIRES FOOD DESIGN LAB

ART DE TABLE RÉINVENTE PAR L'ÉCO-INNOVATION

Réalisation des 6 concepts en matière à base de coquillages revalorisés dans une démarche durable et locale pour valoriser des objets pour la restauration ou usage de dégustation à table.

Experts :
Pierre Foulonnau, Morgan Guyader

Méthodes :
Veille, développement d'un prototype échelle 1:1, storytelling, réflexion co-système

Livrables :
Prototypes de concept en matière éco-conçue
Exposition Dutch Design Week 2022
Concours Green Award

Partenaires:
PARTENAIRE MALAKIO , Dutch Design Week EINDHOVEN 2022, Yksi Galerie

Durée :
sprint créative, janvier 2022

dutch design week eindhoven

L'ÉCOLE DE DESIGN
Nantes Atlantique







PROJETS PARTENAIRES FOOD DESIGN LAB









PROJETS PARTENAIRES FOOD DESIGN LAB

SEMINAIRE RECHERCHE (Eco)Innovation

HOLOTHURIE FOOD SYSTEM

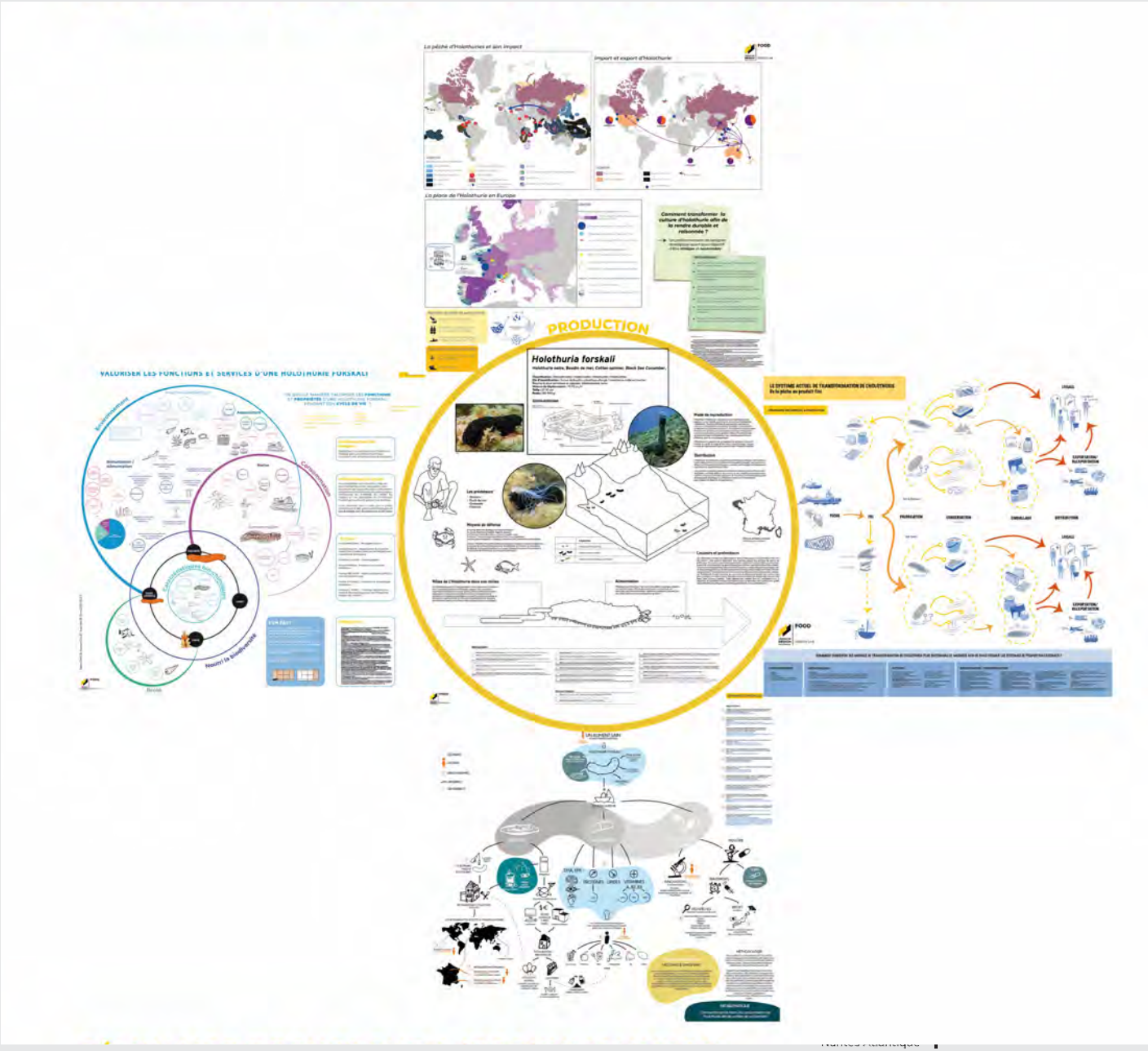
«Agir sur notre système alimentaire par l'holothurie» explore le potentiel de cet animal marin dans l'alimentation future et son impact écologique. Le design y facilite l'interdisciplinarité avec la biologie pour imaginer des solutions durables aux défis alimentaires et environnementaux.

Encadré par : Guilliane GRAVES, Nadia Ameziane (Station Marine de Concarneau), Mikael LE TOHIC, Laurent Lebot, Elise HUNEAU

février-avril 2024

STATION MARINE CONCARNEAU

L'ÉCOLE DE DESIGN Nantes Atlantique — FOOD DESIGN LAB



3 I COLIVING DÉDIÉ À L'ÉCONOMIE BLEUE



Laurent LEBOT
Design industriel

Moulinex...



Nadia AMÉZIANE
Biologiste marine

MNHN...



Guillian GRAVES
Design inspiré par le vivant

ESA, UNICEF...



Mikaël LE TOHIC
Design systémique









TRIDI-IC

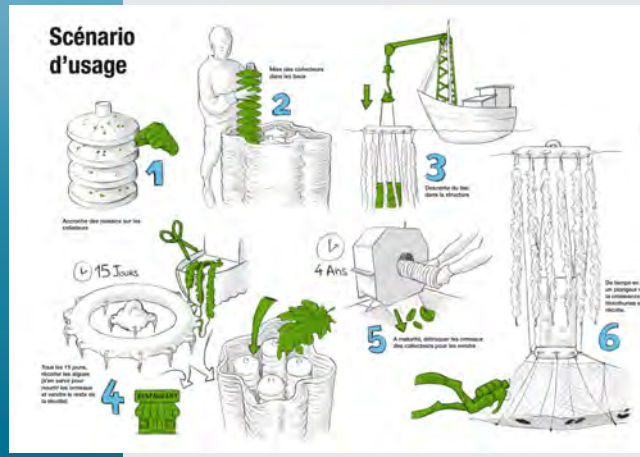
Bouée d'accroche ormeaux

Bouée d'accroche algues

Bacs de developpement ormeaux

Bouée d'accroche filets Holothuries

Filet délimitation Holothurie



L'ÉCOLE DE DESIGN Nantes Atlantique | FOOD DESIGN LAB

LES LÉGUMINEUSES EN CANTINE SCOLAIRE

Ce projet explore des leviers d'adhésion face aux freins culturels, sensoriels et sociaux afin d'accompagner la transition alimentaire et répondre aux objectifs de la loi Egalim.

Expérimenté dans trois cantines pilotes de Saint-Sébastien-sur-Loire, Couëron et La Chapelle-sur-Erdre, le projet renforce le lien entre écoles, familles et territoire.

Livrables :
Conception des outils pédagogiques et sensoriels : podcasts immersifs, enquête journalistique, fresque locale évolutive et programme d'initiation au goût. L'approche privilégie le ludique, l'appropriation collective et une mise en œuvre réaliste pour les équipes de restauration.

Experts :
Emanuelle Lefranc, Celine Gallen, Lucie Bolzec, Jaime Bautista, Elise Auger, Elise Fauveau

Durée :
Projet long, Oct 2024 - février 2025

Nantes Métropole

L'ÉCOLE DE DESIGN
Nantes Atlantique







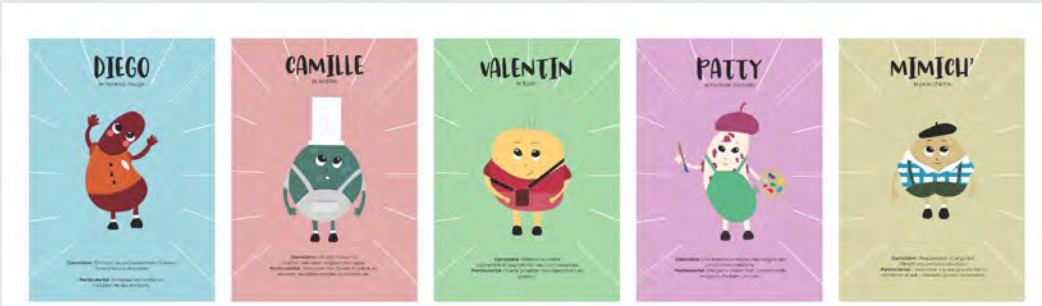


L'ÉCOLE DE DESIGN Nantes Atlantique

FOOD

DESIGN LAB







L'ÉCOLE DE DESIGN Nantes Atlantique

FOOD

DESIGN LAB

PROJETS PARTENAIRES FOOD DESIGN LAB

SOBRIÉTÉ ÉNERGÉTIQUE EN CUISINE

Ce projet explore la sobriété énergétique en cuisine, invitant les participants à co-créer une cuisine (presque) sans énergie. Ils réfléchissent aux choix alimentaires, aux modes de conservation, de cuisson et d'achat pour concevoir une approche quotidienne responsable et savoureuse. Réalisé en collaboration avec le departement R&D de EDF et la plateform Pulse & You, le projet intègre des échanges interactifs avec des étudiants, guidés par une communauté en ligne pour accompagner les différentes étapes du processus créatif.

Experts :
Elise Fauveau, Julia Kunkel

Méthodes :
Veille et étude de terrain, concepts design, 4 axes créatifs, parcours utilisateurs

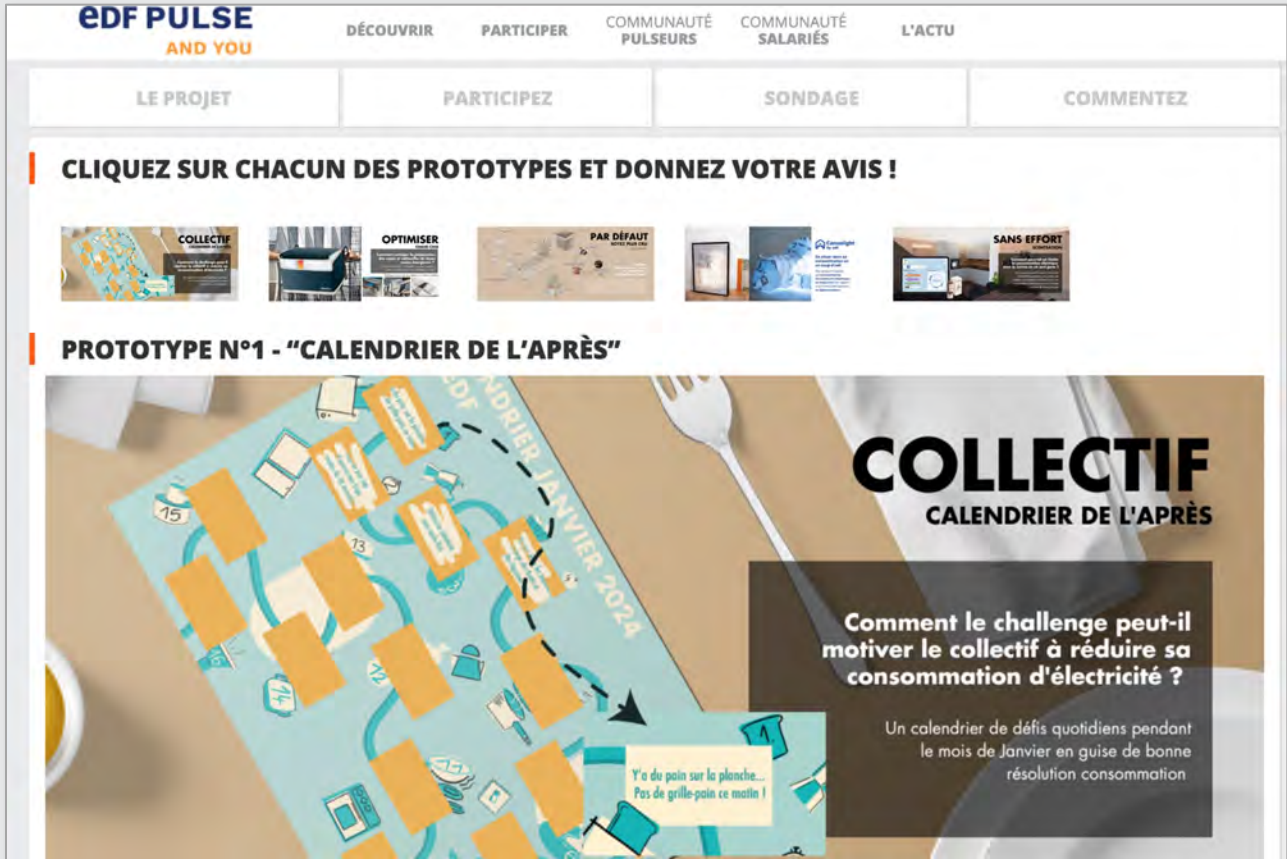
Livrables :
développement d'un prototype échelle 1:1, protocole de test, développement des supports de communication et création d'une identité visuelle, planification d'un événement

Partenaires:
EDF R&D , Pulse & You, EDF Pays de la Loire

Durée :
Projet long, 2 sprint créative,
janvier 2022 –Sept 2024

EDF PULSE AND YOU EDF L'ÉCOLE DE DESIGN Nantes Atlantique





scénario 2°
CRULINAIRE





plat à base cuit et cuisson citron

2°

TEMPS DE PRÉPARATION
25 minutes

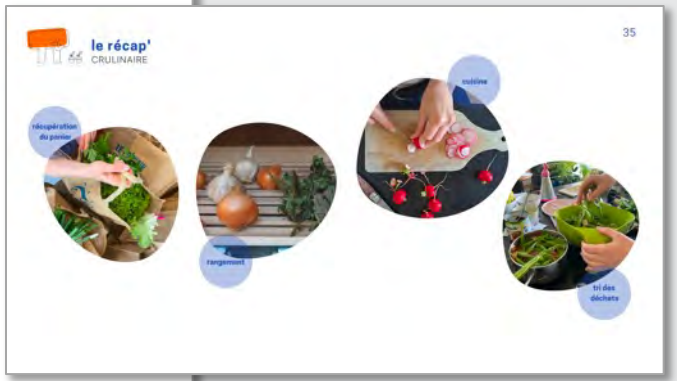
TEMPS DE CUISSON AU CITRON
2 heures

TEMPS D'UTILISATION D'ENERGIE
12 minutes

PRIX
4,5 euros

EDF x L'ÉCOLE DE DESIGN

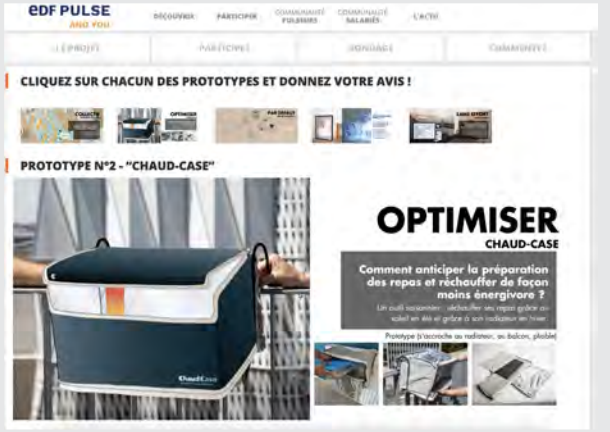




L'ÉCOLE DE DESIGN Nantes Atlantique | FOOD DESIGN LAB

PROJETS PARTENAIRES FOOD DESIGN LAB



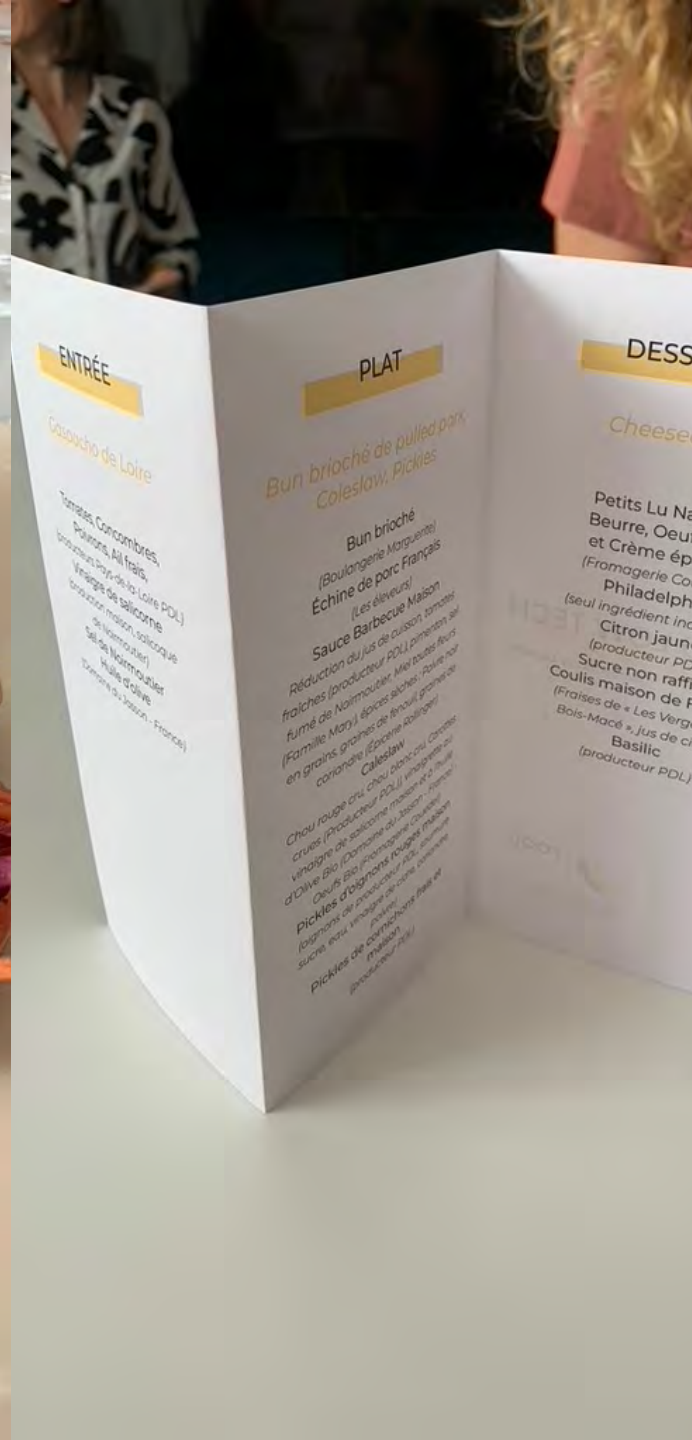











ENTRÉE
PLAT
DESS
Bun brioché de pulled pork,
Coleslaw, Pickles
Bun brioché
(Boulangerie Marguerite)
Échine de porc Français
(Les éleveurs)
Sauce Barbecue Maison
Citron jaun
Sucre non raff
Basilic

PROJETS PARTENAIRES FOOD DESIGN LAB

MISE EN LUMIÈRE DES ACTEURS DE LA VACHE NANTAISE

À travers la scénographie originale de l'exposition FUTURE HERITAGE - LA VACHE NANTAISE les étudiants du Food Design Lab invitent à rencontrer la vache nantaise dans une approche systémique, de son élevage jusqu'à sa consommation, en mettant en valeur un territoire en pleine transition alimentaire. Par ailleurs, la dernière édition de Design l'Expo dévoile une sélection de projets de fin d'études de jeunes designers diplômés de l'école qui mettent en avant autant de facettes et d'applications inattendues du design.

Méthodes :
Séminaire de recherche, Veille et étude de terrain, concept design prospectives

Livrables :
concepts pour des parcours urbains de la transition alimentaire, cartographie des acteurs, recherche terrain, exposition itinérante avec axes créatifs et prototypes

Partenaires:
NANTES METROPOLE, VAN, La Vache Nantaise

Durée :
3 mois, avril – octobre 2023



PROJETS PARTENAIRES FOOD DESIGN LAB













L'ÉCOLE DE DESIGN Nantes Atlantique

FOOD DESIGN LAB

FORMATION EUROPÉENNE EN DESIGN SYSTEMIQUE

Le projet ESDL (European Systemic Design Lab) a pour but de créer une communauté éducative internationale autour de l'éducation continue et supérieure. En intégrant le design systémique comme outil clé, il vise à résoudre des projets complexes liés à la durabilité, à développer des curriculums communs, et à explorer des méthodes pédagogiques numériques innovantes. Il accompagne également les municipalités, institutions et entreprises dans l'adoption d'une approche systémique.

Experts :

Julia Kunkel, Florent Orsoni, Marie Piet

Livrables :

Plateforme de formation systémique, Curriculum développement: 3 workshops , 2 projets longs POSD, des Conférence, des articles de recherche, 20 International partners industriels, Etudiants internationaux, 12 enseignants en résidence

Partenaires académiques :
HTW / Oslo Met / Ecole de Design Nantes Atlantique
Erasmus + cooperation partnerships in higher education

Durée :

sept 2023 > sept 2026

OSLOMET

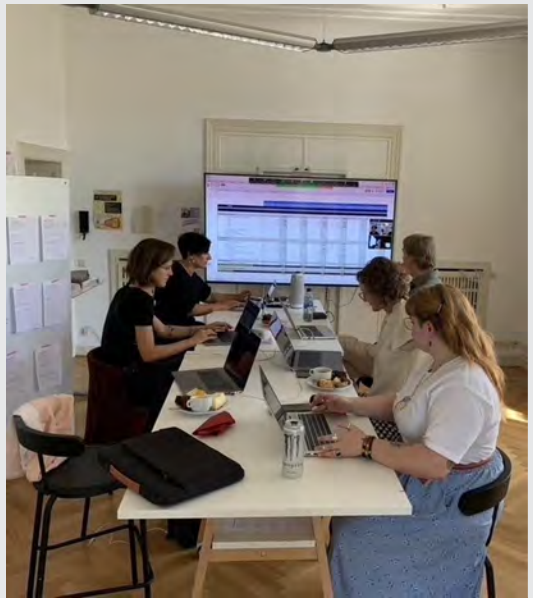
htw Hochschule für Technik und Wirtschaft Berlin
University of Applied Sciences

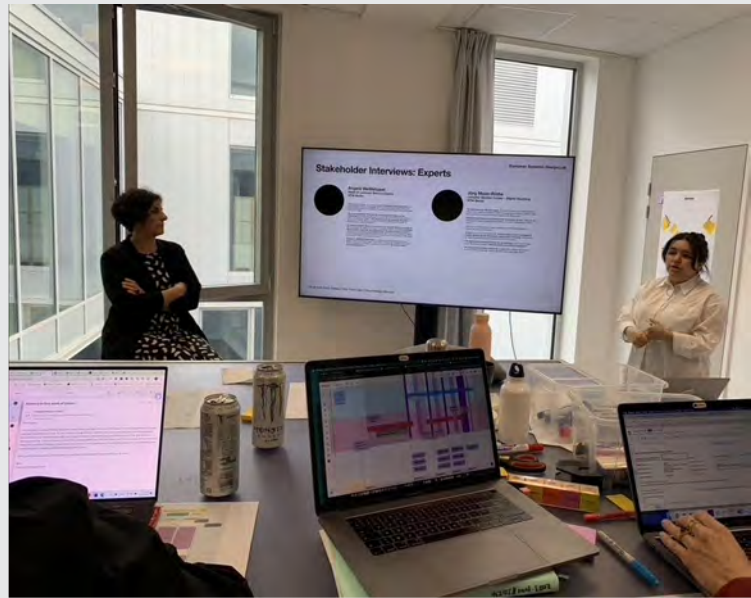
Erasmus+

L'ÉCOLE DE DESIGN Nantes Atlantique

FOOD DESIGN LAB







PROJETS PARTENAIRES FOOD DESIGN LAB







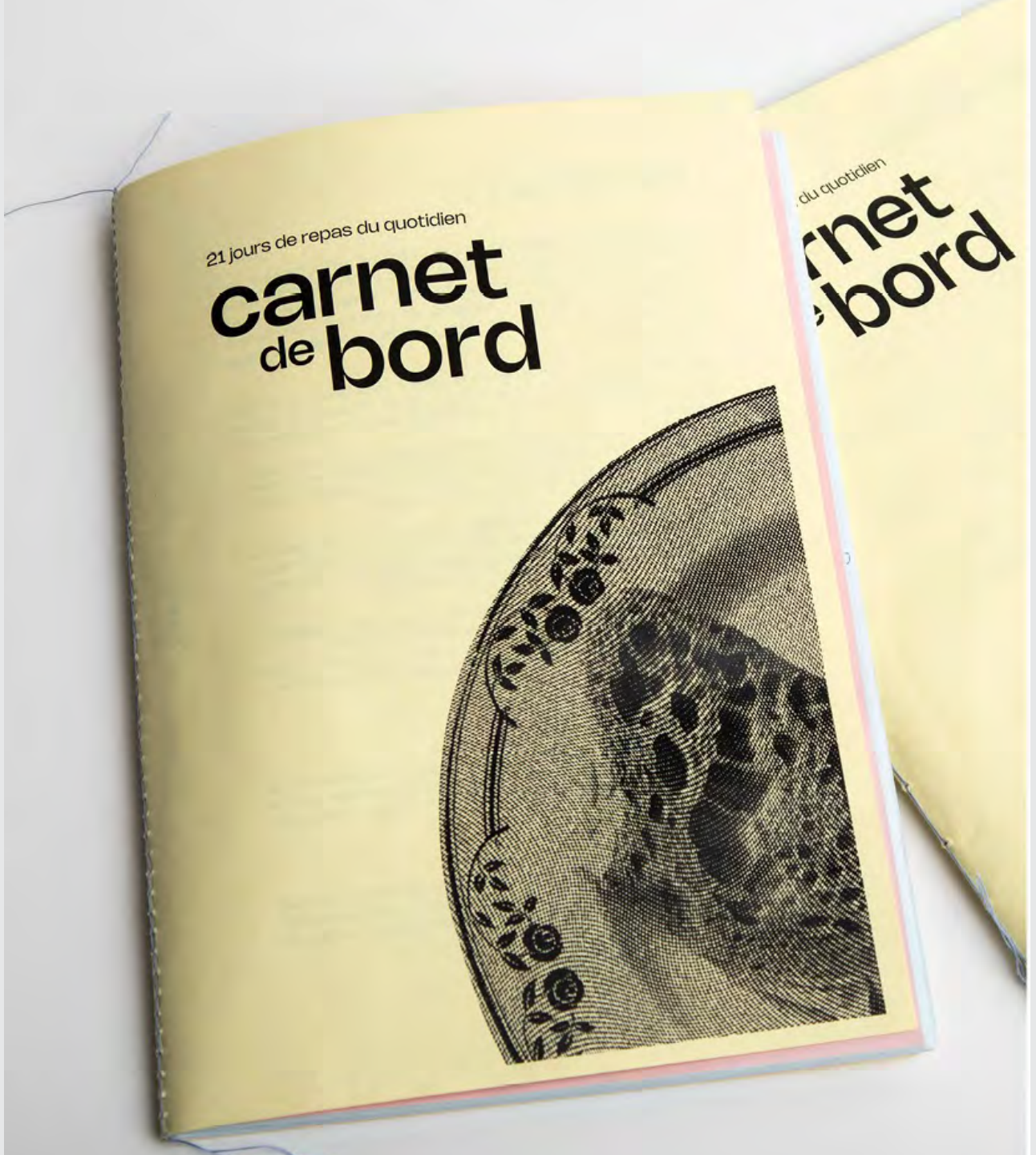
L'ÉCOLE DE DESIGN Nantes Atlantique
FOOD DESIGN LAB

THESE
Juliette Bretéché

La place des cultures régionales dans l'appropriation de l'alimentation végétale par les mangeurs

Université Paris Saclay / Laboratoire RITM

Direction :
Valérie Nicolas-Hémar (Université Paris Saclay - Laboratoire RITM)
Co-direction :
Céline Gallen (Université de Nantes - Laboratoire LEMNA)
Co-encadrement :
Julia Kunkel (l'École de design Nantes atlantique - Food design Lab')
Date du démarrage de la thèse :
01.10.2023



CONTEXTE

+ "green gap"

CARRINGTON ET AL., 2010 ; CARRINGTON ET AL., 2016 ; OCHS, 2020

les comportements alimentaires sont des phénomènes **complexes,** multi-factoriels, difficiles à modifier

la réduction de la consommation de viande se confronte à de **nombreux freins** chez les mangeurs

DANIEL ET SIRIEIX, 2012 ; GRAÇA ET AL., 2015 ; DE BOER ET AL, 2017 ; GRAÇAET AL., 2019 ; SÉRÉ DE LANAUZE ET SIADOU-MARTIN, 2019

besoin de réduire notre consommation de viande **pour atteindre des régimes alimentaires durables**

VIEUX ET AL., 2012 ; GONZALES ET AL., 2020 ; ONWEZEN ET AL., 2021 ; IDDRI & IC4E, 2025

consensus scientifique **l'impact négatif de notre système alimentaire sur l'environnement**

STOCKHOLM RESILIENCE CENTER, 2009 ; FAO, 2018 ; WILLETT ET AL., 2019 ; CIRAD, 2022 ; GIEC, 2023

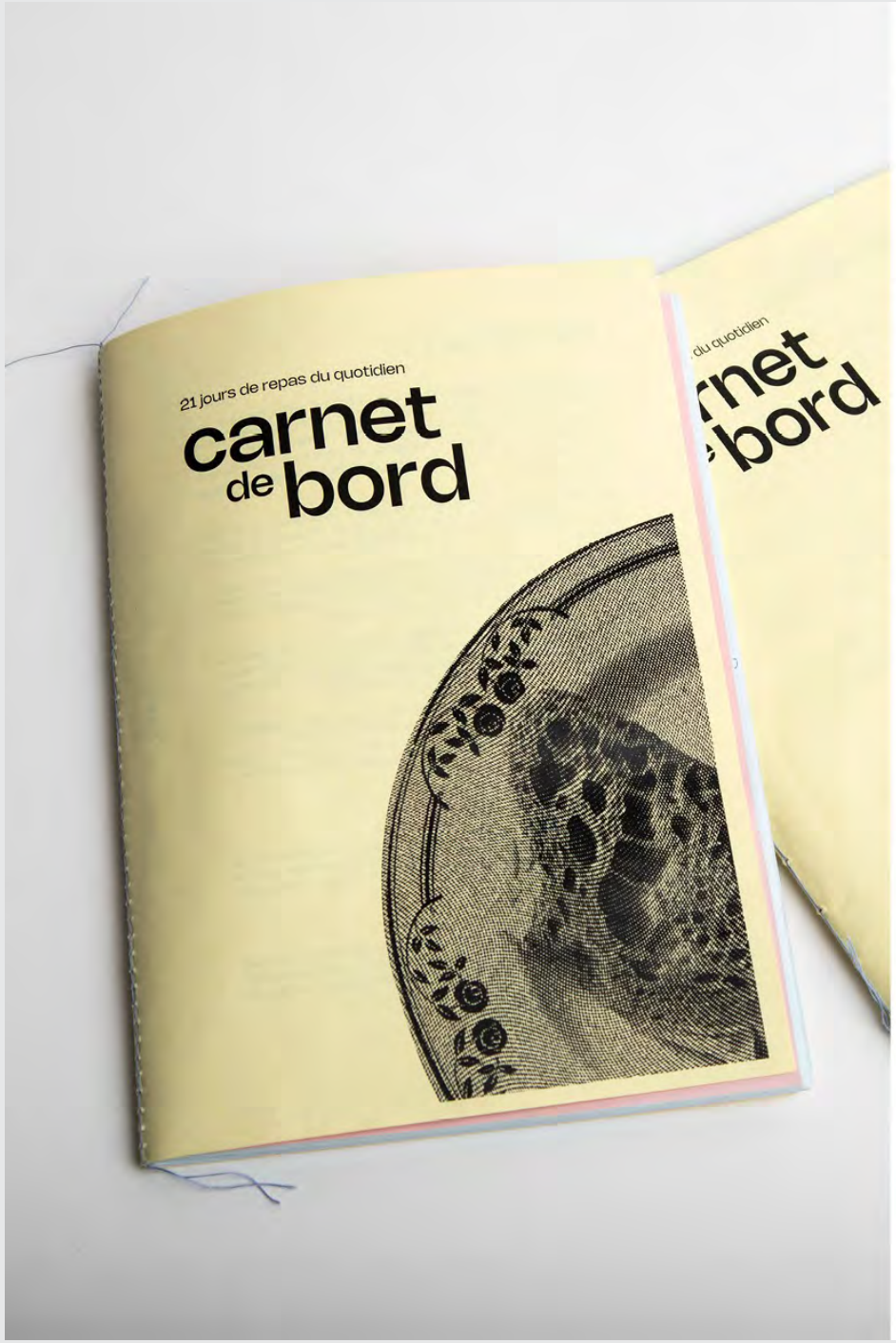
les cultures culinaires diffèrent d'un endroit à un autre

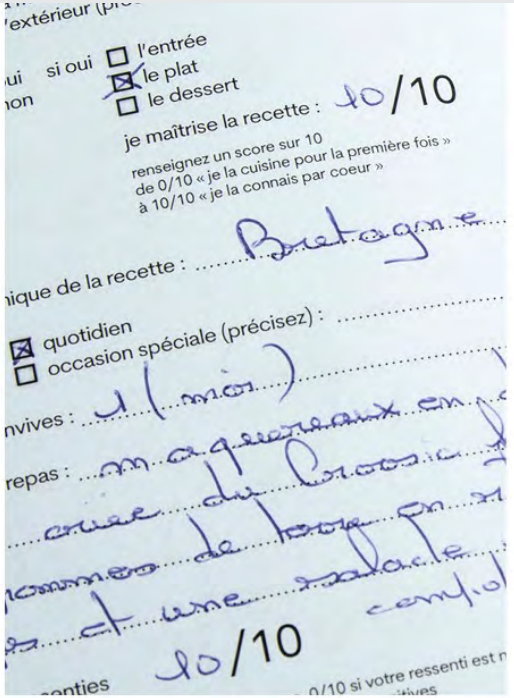
importance du lien **alimentation & territoire**

DE CERTEAU, GIARD ET MAYOL, 1980 ; FUMEY, 2011 ; BOUDAN, 2008 ; SANCHEZ, 2009 ; ; WILLIOT, 2017 ; FUMEY 2018 ; BERISS, 2019 ; CARDON, DEPECKER ET PLESSZ, 2019 ;

les représentations mentales et **la pertinence culturelle** sont des facteurs clef d'acceptation d'un aliment

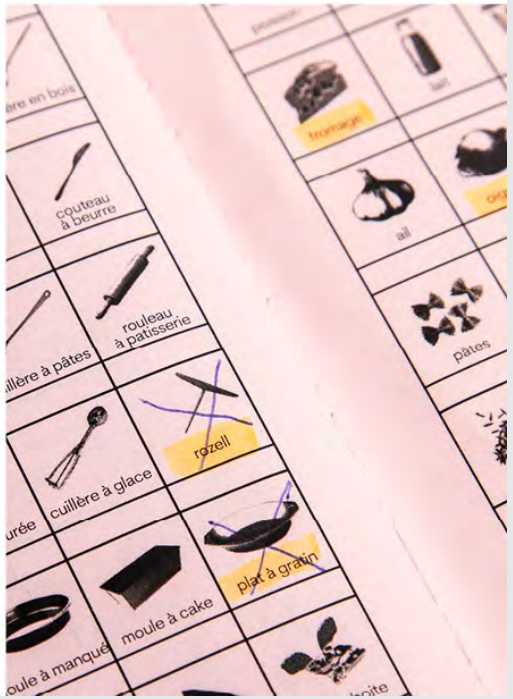
SARTRE, 1943 ; LEVI-STRAUSS, 1958 ; BELK, 1988 ; FISCHLER, 1990 ; AURIER, FORT ET SIRIEIX, 2005 ; ROZIN ET NEMEROFF, 2002 ; BRUNEL ET GALLEN, 2010 ; BRUNEL, GALLEN ET ROUX, 2013


21 jours de repas du quotidien
carnet de bord
du quotidien
rnet
bord


si oui
l'entrée
le plat
le dessert
je maîtrise la recette : 10/10
renseignez un score sur 10
de 0/10 « je la cuisine pour la première fois »
à 10/10 « je la connais par coeur »
Bretagne
quotidien
occasion spéciale (précisez) :
10/10






couteau à beurre
rouleau à patisserie
cuillère à glace
rozell
moule à cake
plat à gratin
pâtes



@food_designlab (#SUIVEZ NOUS !)

Challenges and Needs within the Food Lab Network

L'ÉCOLE DE DESIGN Nantes Atlantique

FOOD DESIGN LAB

Common Publications
VISIBILITY
SHARING
RESEARCH
COMMON EUROPEAN PROJECTS

L'ÉCOLE DE DESIGN Nantes Atlantique

FOOD

DESIGN LAB

Funding opportunities and possible directions within the Food Lab Network

L'ÉCOLE DE DESIGN Nantes Atlantique

FOOD DESIGN LAB

Call to Action for collaboration within the Food Lab Network

L'ÉCOLE DE DESIGN Nantes Atlantique

FOOD DESIGN LAB

THANK YOU

Julia KUNKEL
Directrice du Food Design Lab
Head of Food Design Lab

j.kunkel@lecolededesign.com
+33 (0)6 23 78 04 77
61 boulevard de la Prairie au Duc
44200 Nantes - France

lecolededesign.com

@FOOD_DESIGNLAB

L'ÉCOLE DE DESIGN Nantes Atlantique | FOOD DESIGN LAB


...d'après Aristote
MERCI DE VOTRE ATTENTION