

Ces lycéens luttent contre le gaspillage avec l'IA

Hier, une quarantaine d'élèves du lycée Jean-Rostand à [Caen](#) suivaient un atelier sur la lutte contre le gaspillage. L'objectif : imaginer un projet utilisant l'intelligence artificielle.

Reportage

Le dispositif « Entreprendre pour apprendre », dans le cadre de son programme « Mini-Entreprise S » a réuni une quarantaine d'élèves du lycée Jean-Rostand à [Caen](#), hier.

L'occasion de bouleverser le quotidien des cours avec un atelier durant lequel les élèves ont dû répondre à une problématique : imaginer un produit ou service lié à l'intelligence artificielle, pour éviter le gaspillage alimentaire.

Des notions d'IA

Ces élèves suivent un [BTS](#) support à l'action managériale ou un bac STMG spécialité ressources humaines. Répartis aléatoirement en groupes, ils étaient accompagnés de « mentors », des professionnels travaillant pour l'Association régionale des entreprises alimentaires (AREA) pour l'aspect agroalimentaire, et [Normandie](#) web Xperts (NWX) pour l'IA.

De 9 h à 15 h 30, les groupes ont d'abord déterminé les causes du gaspillage avant de développer leur solution. « **Souvent, les élèves ont déjà des notions sur l'IA puisque c'est un outil dans l'air du temps**, explique l'équipe pédagogique du lycée Rostand. **Ils en apprennent davantage sur l'agroalimentaire. Surtout, c'est une journée différente, qui leur permet d'être meneurs, de prendre les décisions seuls, de réaliser un rapport de leur trouvaille et même d'imaginer le logo d'un produit.** »

En fin de journée, les groupes ont pu présenter leur projet devant un jury de professionnels. Les idées d'applications mobiles ont semblé dominer les jeunes esprits.

Le premier groupe a introduit « Re-Save IA », une application permettant de faire ses listes de courses de manière adaptée. « **Consommez moins, achetez engagé ! L'IA aide à choisir des**

produits locaux, déclassés mais de bonne qualité, qui auraient pu être jetés dans le commerce, expliquent Léa, Nawel, Inès, Marie-Lou et Lisa. **Cela permet de réduire son empreinte carbone, réaliser des économies et faire marcher les producteurs à proximité.** »

« Un projet révolutionnaire »

Autre idée, l'application « Foodsaver », « **un projet révolutionnaire, le bon d'achat sans surplus**, selon Jonathan et son groupe. **L'outil doit permettre de définir sa liste de courses selon le budget, les habitudes de consommation et le nombre de personnes dans le foyer. Il suffit d'indiquer ce qu'on a chez soi, et l'application proposera ce dont on a besoin** ». Le groupe de Jonathan a même imaginé la localisation de magasins proches.

Certaines ont également monté le projet d'un frigo connecté, « Fridgeboard ». « **Pourquoi jeter quand on peut savoir quand consommer ? On n'a pas toujours le temps de penser à cuisiner**, argumentent Alicia, Sarah, Marion, Lilou et Axelle. **Ce réfrigérateur permet de repérer la péremption des aliments et de proposer des recettes antigaspi. L'utilisateur reçoit une notification lorsqu'il manque un produit qu'il a l'habitude de consommer et le frigo indique carrément la poubelle dans laquelle les denrées doivent être jetées.** » Ces terminales ont même imaginé un prix de vente hypothétique : 4 000 €.

Reste que la journée a séduit les élèves. « **C'est plus facile d'apprendre avec ces journées thématiques** », estime Alicia. « **J'ai adoré me donner à fond pour réussir quelque chose**, raconte Nawel. **On traite de sujets sur lesquels je ne me penche pas d'habitude. Je sens que désormais, ça va m'intéresser.** » Peut-être qu'un jour, sur nos téléphones, les applications des jeunes de Rostand feront leur apparition.

Louis MADELAINE.





Une quarantaine d'élèves du lycée Jean-Rostand de Caen ont participé à un atelier, hier, pour imaginer des solutions anti-gaspillage avec l'intelligence artificielle. Ouest-France