

### **Exemple de compte-rendu sur Tech innovations**

Dans nos sociétés modernes, le gaspillage alimentaire représente un fléau majeur, auquel tentent de remédier de multiples technologies innovantes. Ces technologies de pointe oeuvrent sur deux axes principaux qui répondent à deux principes clés: contrôler la quantité de déchets produits, puis les transformer.

La technologie de pointe appliquée à la domotique s'apprête à révolutionner la façon dont les consommateurs achètent leurs produits et régulent leurs déchets domestiques. En témoigne le réfrigérateur intelligent, équipé d'une commande vocale et de caméras permettant aux consommateurs d'en vérifier le contenu. Sont également testés de nombreux gadgets ayant pour but de réduire de moitié le gaspillage alimentaire, et une application permettant de partager gratuitement les restes non consommés plutôt que de les jeter est au banc d'essai. Dans le domaine de la restauration, des logiciels ont déjà été mis au point pour réduire les déchets alimentaires dans les cuisines d'entreprise. Particuliers comme professionnels sont donc invités à modifier leurs comportements tant de consommation que d'achat.

On s'efforce aussi d'anticiper le gaspillage en amont, notamment en développant l'étiquetage précis permettant de déterminer si les produits périssables sont toujours propres à la consommation. Les nouveautés technologiques ne manquent pas: depuis la balance électronique qui pèse les déchets de façon à en contrôler le volume jusqu'au procédé visant à prolonger la durée de vie des aliments frais en pulvérisant un produit qui tue les bactéries responsables de la détérioration. Il s'agit là d'une intervention directe sur le produit, en amont. Aux dires de son inventeur, cette technologie serait commercialisable sous peu.

Ainsi, sous l'impulsion d'une prise de conscience globale en matière de mode de consommation, on observe de plus en plus un phénomène de traque des déchets afin de les réduire au maximum, ainsi qu'un volontarisme affiché en matière de développement durable. L'enjeu est de faire émerger une nouvelle forme d'éducation alimentaire ainsi que de nouveaux modes de consommation.