

Smart Cooking, quand la cuisine devient intelligente



Étymologiquement, l'économie est l'art de bien administrer une maison, et la tâche n'est pas toujours aisée. Si l'on se concentre simplement sur la cuisine et la gestion des produits alimentaires, les dysfonctionnements sont plus que courants : aliments périmés et jetés à la poubelle, absence de tri sélectif, oublis sur la traditionnelle liste de course... Mais des étudiants en informatique ont trouvé une solution basée sur la technologie RFID : Smart Cooking ou la cuisine qui devient intelligente.

Smart Cooking est un concept de cuisine intelligente et écologique développé par des étudiants français de l'école internationale d'informatique [Supinfo](#). Il s'appuie sur l'utilisation d'un écran tactile et de la technologie RFID. Celle-ci permet la lecture à distance de données stockées dans les puces apposées sur les emballages de produits. La grande distribution espère prochainement remplacer les codes-barre par des puces RFID. Celles-ci permettent une lecture à distance, sont réutilisables et ont une durée de vie illimitée. De plus, elles peuvent contenir beaucoup d'informations sur le produit.

Grâce aux lecteurs RFID présents dans sa cuisine (notamment au sein du réfrigérateur et des différentes poubelles de tri), l'utilisateur peut alors avoir un aperçu très précis de son stock de denrées, de la date de péremption de certains produits, des informations sur le poids du déchet, sur l'empreinte écologique de ses produits ou sur leur valeur nutritionnelle.

Intégrées à un logiciel de gestion et d'analyse centralisé, ces données permettent ensuite de prévoir le réapprovisionnement de certaines denrées via un centre de commande en ligne, d'offrir une analyse de la consommation de l'utilisateur et de l'aider à réduire ses déchets et à limiter le gaspillage.

Sur l'écran tactile principal de la cuisine, le logiciel Smart Cooking peut, en effet, prévenir l'utilisateur que certains produits arrivent à leurs dates limite de consommation. Il est alors capable de suggérer des recettes pour les cuisiner ou bien lancer l'interface de commande permettant d'effectuer de nouvelles courses. Durant la prise de commande, ce logiciel peut aussi proposer les fruits et légumes de saison ou bien trier les produits selon certains critères (produits bio, produits locaux, etc.) Et avant de valider la commande, l'utilisateur a l'opportunité de choisir le délai de livraison qui lui convient.



Enfin, le concept Smart Cooking améliore la qualité du tri sélectif. En effet, à chaque fois qu'un déchet est jeté dans l'une des poubelles équipées en RFID, le lecteur intégré détecte sa présence et vérifie si le déchet est bien adapté à la poubelle en question. Si ce n'est pas le cas, la poubelle émet un bip sonore. Impossible de se tromper !

Smart Cooking, retenez bien ce nom. Car voilà un concept novateur, très séduisant. Ses géniteurs vont d'ailleurs rejoindre une pépinière de la Silicon Valley afin de développer ce projet et lui donner, espérons-le, une véritable existence commerciale.