

Le Nutriscore Carbone pour la cantine

Le but de ce projet est de développer une application pour la cantine, qui permet d'afficher l'indice carbone des plats préparés et proposés. Comme le *nutriscore* fournit une échelle nutritionnelle (part de gras, de sucre et d'additifs) sur les aliments, l'indice carbone des plats fournit un équivalent carbone à la production du plat. Il s'inspire du bilan carbone et du nutriscore.



L'application aura deux aspects principaux :

- Faciliter pour le cuisinier le calcul de l'impact carbone du plat préparé et proposé (description de la recette, recueil de données dans des bases caloriques, origines des produits, ...) et éventuellement de proposer des recettes alternatives moins carbonées.
- Permettre aux utilisateurs de la cantine de référencer les plats présents, afin que ceux-ci fassent leur choix de menu en toute connaissance de cause grâce à la réalité augmentée.

Le prototype sera testé au RU du CROUS et au RA de l'APUM. Il permettra d'enregistrer les différents plats proposés régulièrement au long de l'année et d'évaluer une potentielle prise de conscience.

Effectif : 3 ou 4

Encadrant : Eric Bourreau

Bibliographie :

<https://agirpoulatransition.ademe.fr/particuliers/conso/conso-responsable/connaissiez-vous-votre-empreinte-climat>

<https://www.augmented-reality.fr/cest-quoi-la-realite-augmentee/comment-faire-de-la-realite-augmentee/>

<https://www.greenweez.com/magazine/empreinte-carbone-de-l'alimentation-comment-reduire-ses-emissions-40160/>

