

IA et développement durable : le Crous expérimente une solution innovante contre le gaspillage alimentaire

Publié le 8 octobre 2025, Mis à jour le 8 octobre 2025
Catégorie(s) : Les Crous



Du restaurant universitaire de Paris-Dauphine à celui de Saint-Jérôme à Marseille, les Crous déploient des solutions concrètes et innovantes pour limiter le gaspillage alimentaire. Au coeur de ces initiatives : l'**intelligence artificielle**, devenue un véritable allié du développement durable.

A PARIS, UNE BORNE INTELLIGENTE POUR ÉVALUER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE€

Au restaurant universitaire **Dauphine**, à Paris, une expérimentation a permis de sensibiliser les étudiantes et étudiants à une consommation plus responsable. Un dispositif numérique a permis d'identifier les restes alimentaires et de proposer des ajustements dans la préparation et la distribution des repas.