

Penser avant d'agir : l'importance de l'humain face à l'IA

MOTS CLÉS: ALIMENTATION
• RÉFLEXION

L'intelligence artificielle (IA) désigne des systèmes informatiques capables d'accomplir des tâches qui, normalement, nécessitent une intelligence humaine. Il peut sembler incongru d'associer l'alimentation et l'IA. Et pourtant celle-ci est partout: dans une application pour permettre de mieux gérer les stocks et ainsi réduire le gaspillage alimentaire, dans la création de «superaliments» aux combinaisons nutritionnelles optimisées, dans le développement de produits à la suite de l'analyse des tendances des consommateurs. L'on retrouve également l'intervention de l'IA dans le marketing lors de la création d'emballage design quand on sait que la vue est le premier sens qui intervient lors de la découverte d'un nouveau produit. Comment percevoir cette situation au sein de l'école ?

Il semble nécessaire de permettre à nos élèves de réfléchir quant aux réels bienfaits et aux limites de l'usage de l'IA pour optimiser le quotidien alimentaire. En effet, si consommer une boisson adaptée nutritionnellement à nos besoins pour éviter de sauter un repas peut être une alternative ponctuellement, ne pas se questionner quant à la place qu'occupe l'IA dans notre alimentation, c'est peut-être risquer de perdre le goût de l'acte alimentaire.

Concrètement en classe, comment faire sans diaboliser l'IA, entité sans âme et sans état d'âme, qui semble si lointaine d'une consommation locale, naturelle, familiale... et donc finalement



L'intervention de l'IA dans le marketing...

éloignée de ce qui fait de nous des êtres humains ?

- Tout d'abord, faire un état des lieux de la place de l'IA dans l'alimentation en visitant des points de vente ou simplement la cuisine, que ce soit à la maison ou dans un restaurant. Cela permettra de définir ce qu'on entend par IA dans le secteur de l'alimentation.
- Egalement, puisque le goût reste encore un critère de choix majeur, faire découvrir les gammes de produits dits «intelligents» non pour en faire l'apologie, mais pour développer un goût critique. Pour cela, comparons un superaliment et un aliment conçu par ses soins du point de vue sensoriel (et la faiblesse de l'uniformisation des goûts), mais aussi au regard du goût du partage et du plaisir de consommer ce produit. Cela permet de mettre en discussion les limites de l'intégration de la technologie afin que celle-ci n'entrave pas le souhait de manger sainement et avec plaisir.

- Enfin, l'IA dans nos assiettes c'est aussi toutes les recettes que nous pouvons trouver à partir d'une liste d'ingrédients. Afin de ne pas perdre en autonomie ou en créativité, proposer à l'élève de concevoir une recette en partant d'une idée proposée par l'IA.

Comme toute évolution technologique, l'IA peut paraître réservée à la nouvelle génération de citoyens côtoyant quotidiennement les technologies ou favoriser la paresse par un refus de l'utilisateur de chercher par soi-même. Si elle facilite notre quotidien, elle ne peut penser à notre place. C'est pourquoi dans chacune des propositions, l'élève est systématiquement sollicité pour se questionner et agir au mieux de l'état de ses connaissances.

Laëtitia Carrera •
Animation pédagogique Economie
Familiale/Education Nutritionnelle
Laetitia.carrera@hepvs.ch