



## Révolution proche dans nos assiettes : Un capteur moléculaire pour analyser ce que l'on mange vient d'être inventer



La start-up israélienne **Consumer Physics** vient d'annoncer la commercialisation imminente, (décembre 2014) pour 149 dollars, d'un objet totalement révolutionnaire, le premier capteur moléculaire miniature (spectroscope) permettant d'analyser de façon instantanée la composition chimique de tout ce qui se trouve autour de vous, aliments, plantes, médicaments, liquides,...

L'appareil est dénommé SCiO et vient de faire l'objet d'une campagne de financement participatif **Kickstarter**. La campagne a rencontré un succès fulgurant et atteint son objectif initial en 24 heures, les investisseurs ayant perçu la rupture technologique apportée par le SCiO.

L'utilisation du SCiO donne l'impression de participer à une expérience de Science-Fiction, digne de Star-Trek. Il suffit par exemple de disposer le capteur contre un morceau de fromage pour savoir combien de calories il contient, son poids, sa quantité de graisses, de protéines ou de glucides. Concernant l'alimentation les usages sont illimités et vont de l'analyse de la qualité d'une huile de cuisson à l'analyse du taux d'alcool ou la présence d'une drogue dans un liquide, mais l'éventail des objets analysés va bien au-delà des aliments car il est possible de vérifier la composition d'un médicament ou de contrôler le taux d'humidité d'une plante tout en étant averti quand celle-ci n'est pas suffisamment irriguée. Les résultats de ces analyses sont immédiatement accessibles sur smartphone (IOS et Android) via une application destinée.