

# Farine +, innover la belle aventure

12 m  
linéairesTout public  
à partir de  
la 3<sup>e</sup>6  
panneaux

Innovation

Le pôle Vitagora® a labellisé le projet Farine + en 2006. Il s'agit d'un projet visant la création, l'évolution, et la préservation du potentiel nutritionnel et sensoriel des produits de panification.



Les deux objectifs concrets de « Farine + » sont d'augmenter la qualité nutritionnelle des produits céréaliers et de développer de nouveaux pains pour répondre aux besoins de populations spécifiques. La qualité nutritionnelle, ainsi que les qualités gustatives sont le centre des préoccupations de la recherche dans ce domaine : saveur, odeur, texture, consistance...

## Fiche technique

*année de création :*  
2013

*conception / réalisation :*  
Vitagora, CCSTIB

*implantation :*  
12 mètres linéaires

*composition :*  
6 panneaux sur bâches avec  
pieds croisillons (200 cm x  
80 cm)

*transport :*  
1 carton (8 kg)

*valeur d'assurance :*  
1500 euros

## Contenu de l'exposition

- 1 : Film - débat
- 2 : Le contexte social crée l'innovation
- 3 : Une innovation : le pain sénior
- 4 : Pôle de compétitivité, l'innovation à la française
- 5 : Les étapes de l'innovation
- 6 : Et maintenant, débattiez !

Cette exposition est accompagnée d'un DVD.



Contact : Agathe Laurenceau • tél. 03 80 40 33 22 • [agathe@pavillon-sciences.com](mailto:agathe@pavillon-sciences.com)

