



Froid industriel: nos innovations en réalité augmentée



Froiloc® ©Irstea

09/03/2015

Comment, dans l'industrie agroalimentaire, maintenir un produit au froid tout en assurant le confort du travailleur, le respect des règles d'hygiène et en optimisant la consommation énergétique ? Les scientifiques ont développé un concept innovant de diffusion localisée d'air froid ultra-propre. Professionnels, Irstea vous donne rendez-vous du 10 au 12 mars à Rennes au Carrefour des fournisseurs de l'agroalimentaire (CFIA) pour tester ces

innovations technologiques.

Maintenir les produits à bonne température dans l'industrie agroalimentaire, est indispensable. Cependant, cette exigence impose une forte dépense énergétique et des conditions de travail difficiles aux acteurs de l'agroalimentaire. Les scientifiques d'Irstea se sont penchés sur la question, dans le cadre du projet de recherche FROILOC® et ont développé un concept innovant de diffusion localisée d'air froid ultra-propre.

Concrètement, sur la table de travail si les produits manipulés restent au froid et bénéficient d'une vraie barrière d'hygiène, le corps du travailleur, lui, reste au chaud.

Innovations au Carrefour des fournisseurs de l'agroalimentaire



Brevetée en 2013 par Irstea et le Pôle Cristal, la technologie est maintenant développée avec la société CESBRON via une licence exclusive. **Du 10 au 12 mars, seront présentés aux visiteurs du Carrefour des fournisseurs de l'agroalimentaire (CFIA) :**

- une table de découpe utilisant cette technologie (démonstrateur)
- une application Android permettant de tester le dispositif via la réalité augmentée : partant de la table de découpe, vous aurez la possibilité d'appliquer plusieurs situations différentes et de visualiser les flux de températures.

[Rendez-vous sur le stand Bretagne Développement Innovation du 10 au 12 mars 2015.](#)