

	<b>Atelier</b>	<b>Présentation</b>
<b>Ateliers sur la thématique du sucre</b>	Du sucre aux bonbons	Découvrez les ingrédients qui composent les confiseries, et réalisez vous-même vos bonbons gélifiés.
	Démasquons les faux sucres	Saurez-vous distinguer le gâteau contenant du sucre de celui confectionné à base d'un édulcorant ?
	Les secrets du Cola	Discernez qui se cache derrière les différentes appellations du célèbre soda (« classique », « light », « zéro », « life »).
	Extraction du sucre	Enfilez votre blouse de laborantin·e et libérez la magie sucrée de la betterave.
	Cuisine moléculaire	Quand l'art, la cuisine et la science se rencontrent... exprimez votre créativité en jouant sur les saveurs et textures.
<b>Ateliers sur la thématique des agro-ressources</b>	Cosmétiques naturellement	Grâce aux propriétés naturelles du lin, concevez un gel hydratant pour la peau et les cheveux.
	Des plantes hautes en couleur	Remontez le temps avant l'apparition des colorants de synthèse et élaborer une teinture végétale à partir de plantes tinctoriales.
	Du plastique dans nos champs	Découvrez une alternative aux énergies fossiles en fabriquant du bioplastique grâce à l'amidon de maïs.