

Chimie & Terroir. Un millier de visiteurs au Glenmor



La démonstration « Carhaix-ment algues » permettait de découvrir les pouvoirs gélifiant des algues.

Théo Péron

La 11^e édition de la rencontre « Chimie & Terroir » s'est terminée, samedi, avec un bilan positif, que ce soit pour les organisateurs qui se félicitent d'avoir pu accueillir plus d'un millier d'élèves, que du côté scolaire avec des professeurs et des écoliers ravis de leur expérience.

L'événement Chimie & Terroir (*), qui a débuté jeudi 23 mai pour les élèves et étudiants, et qui a pris fin samedi avec la journée ouverte au grand public, proposait aux participants de (re) découvrir la chimie au travers d'activités et de démonstrations, toutes basées sur le terroir breton. Au programme de ces derniers jours : fabrication de beurre, découverte du pouvoir gélifiant des algues, et redécouverte du Kouign-Amann. Le tout dans une ambiance conviviale, où la mise en marche d'engins roulants grâce à l'hydrogène côtoyait la découverte du brassage de bière.

Trois jours de rencontres

Pour les deux premiers jours, seuls les groupes scolaires étaient conviés.

Les élèves présents venaient d'un large éventail de niveaux, du CE2 à la terminale, toutes filières confondues.

Pour les plus jeunes, les ateliers interactifs ont fait fureur, et c'était aussi un bon moyen de ne pas les perdre avec des démonstrations parfois complexes, qui étaient plutôt réservées aux collégiens et lycéens.

Dans certains cas, les différentes activités ont aussi permis de prolonger le cours car étant liées au programme de certaines classes des filières scientifiques. Pour les autres élèves, il s'agissait surtout de découvrir la chimie d'une nouvelle manière.

Un pari gagné

Pour les organisateurs, tout s'est passé comme prévu : la rencontre a eu plus de succès que les années précédentes. Les Carhaisiens se sont déplacés en force, ce qui n'était pas tout le temps le cas les années précédentes. Nathalie Cosquer, correspondant Ouest-Bretagne de la Commission chimie et société, par ailleurs responsable de l'événement, confiait qu'une « quarantaine de personnes attendait l'ouverture des portes avant 10 h, samedi matin. Et depuis, ça a été un défilé continu ».

Car, en plus des locaux, de nombreuses classes de la région ont fait le déplacement. Pour les scientifiques venus de toute la France, l'événement permettait de faire découvrir leur domaine devant des publics très intéressés. Certains animateurs représentaient des associations ou étaient pro-

fesseurs, d'autres avaient même fait de cette rencontre un projet scolaire, comme ce fut le cas de la classe de Sciences et Technologies de Laboratoire, venu de Lorient, qui présentait des expériences autour du cidre.

Respectueux et intéressé

Côté visiteurs, la rencontre a été très appréciée quels que soient les âges. Nathalie Cosquer a même remarqué samedi, des enfants venus lors des jours réservés aux scolaires de retour avec leurs parents, et des enseignants accompagnés cette fois de leur famille. « Nous avons trouvé cette édition très riche, avec un public - enfants comme plus âgés - très intéressé, respectueux et posant beaucoup de questions. Avec de jeunes enfants qui en savent déjà beaucoup ; j'ai en tête un petit garçon qui connaissait la présence de gélatine et de colorants dans la composition des bonbons. Il était au courant que certains d'entre eux sont artificiels, quand d'autres sont fabriqués à partir de fruits et de légumes ». Preuve que la science intéresse !

(*) La rencontre Chimie & Terroir est organisée par la commission Chimie et société qui dépend de la Fondation de la maison de la chimie. Sa prochaine édition se tiendra à Guéret, dans la Creuse, organisée par l'antenne de Limoges.



Sur letelegramme.fr
Plus de photos