

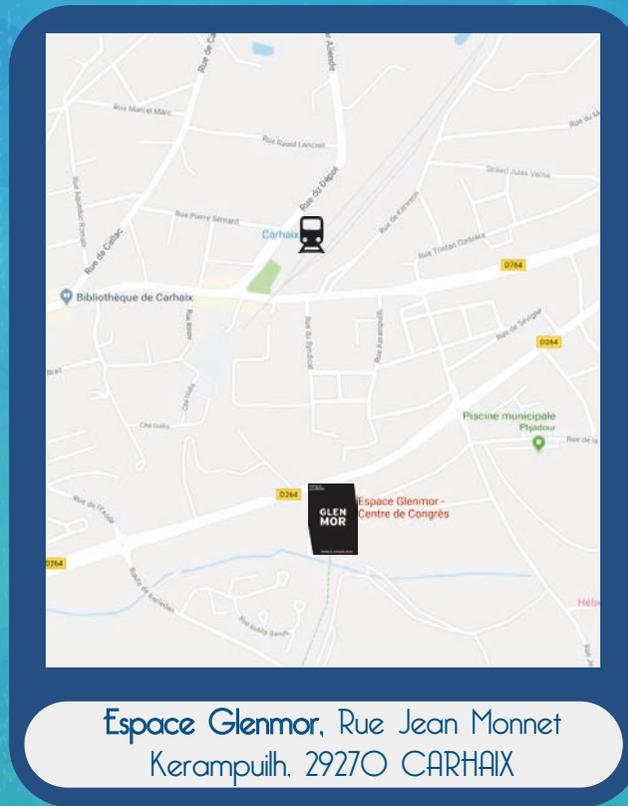
Afterwork

À la mousse, mille sabords !

Parlons de la formation et de la composition des mousses dans les exemples de la bière et de la pina colada sans alcool. Rôle des levures dans la formation de la mousse de bière et formation d'une mousse de lait de coco au siphon.

Animateurs : Sylvie Robert & Jean-Pierre Chambost (C&S PACA) et Patrick Bauchat & Ludovic Paquin (C&S Bretagne).

Vendredi 24 mai de 18h à 19h

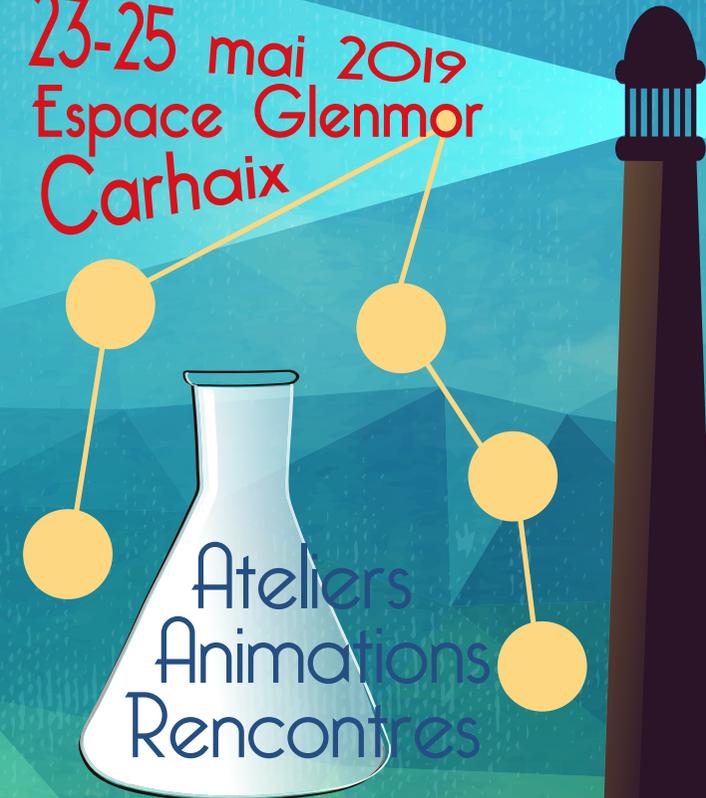


Espace Glenmor, Rue Jean Monnet
Kerampuilh, 29270 CARHAIX

Chimie & Terroir

Osez l'expérience !

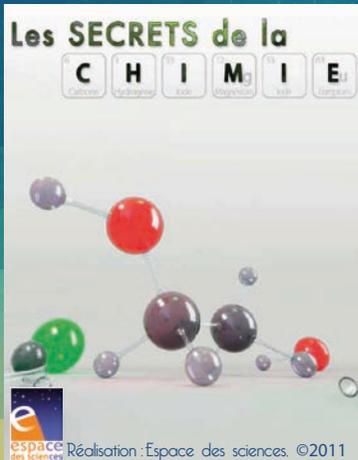
23-25 mai 2019
Espace Glenmor
Carhaix



Ateliers
Animations
Rencontres

Entrée libre et gratuite
www.chimieetsociete.org

Exposition



Entrez en matière !

La chimie étudie la matière et ses transformations. De quoi est faite la matière ?

C'est une question à laquelle l'homme a dû répondre pour comprendre et maîtriser son environnement...



Contact : Nathalie Cosquer
Francoise Conan
chimieetsociete@free.fr



Réalisation : F. Viala, IPBS (CNRS / Université de Toulouse) d'après une idée de Clémentine.



Chimie & Société



Fondation de la Maison de la Chimie

Dans le cadre des rencontres « Chimie & Terroir », des scientifiques vous accueillent pour des animations du **jeudi 23 au samedi 25 mai de 10h à 18h** à l'espace Glenmor à Carhaix.



Démonstrations

Démo 1 - L'huître et la poule sont des chimistes hors pair ! Une histoire de coquilles et de perles

Démo 2 - "Carhaix-ement" Algues Sur le pouvoir gélatinifiant des algues

Démo 3 - La levure, reine des bulles et du bioéthanol
Comment la levure, vraie usine chimique, confère à la bière ses caractéristiques

Démo 4 - Maturation des fruits
Comment conserver des fruits et les utiliser en cosmétique

Démo 5 - Huile de Lin : de la table au tableau... Des propriétés permettant de multiples utilisations de la cuisine aux loisirs décoratifs

Démo 6 - Tomber dans des pommes, ça ne manque pas de sucres ! Pomme et pomme de terre : leurs compositions chimiques se ressemblent-elles tant que ça ?

Démo 7 - Tannage des peaux de poisson Comment passer d'une peau de poisson à un sac à main ?

Démo 8 - Hydrogène et biomimétisme Jules Verne l'avait prédit : "l'eau est le charbon de l'avenir" (L'île Mystérieuse)

Démo 9 - Kouign amann Chimie et biochimie de cette spécialité pâtissière du Finistère

Démo 10 - Des molécules aux médicaments Composés organiques pour le diagnostic et les traitements

Démo 11 - Pour un papier plus blanc que blanc !
Processus de blanchiment de la pâte à papier

Démo 12 - La vie quotidienne du CO₂ Découvrez pourquoi le CO₂ nous veut plus de bien que de mal !

Démo 13 - La chimie en forêt de Brocéliande
Des phénomènes étranges se produisent. Magiques ou chimiques ?

Démo 14 - Jus de molécules Comprendre une extraction. Pourquoi le thé est-il moins bon en retour de vacances ?

Démo 15 - Des pommes au cidre La chimie du cidre, taux de sucre et couleur

Démo 16 - Fabrication de la bière Démonstrateur du fonctionnement d'une brasserie

Démo 17 - Le bonbon dans tous les sens Comment faire un bonbon piquant ? Comment tromper nos sens à partir de colorants et d'arômes naturels ?

Quiz - Naturellement chimique

Un quizz interactif pour tester vos connaissances en chimie (samedi 25 mai uniquement)



Ateliers

Atelier 1 - J'écris un message secret et, grâce à la chimie, le destinataire le révèle - Découverte des encres sympathiques

Atelier 2 - Je gonfle un ballon sans souffler - Je prépare de la mousse de Schtroumpf - Comment produire du gaz par une réaction chimique ?

Atelier 3 - Je sépare les colorants des m&m's®
De quelle couleur est mon feutre ? Composition et décomposition de la lumière chromatographie

Atelier 4 - Je compose un arc-en-ciel de couleurs
Pourquoi la couleur du jus de chou rouge change quand j'ajoute du savon ?

Atelier 5 - Je lave l'eau de Cologne - Rencontre troublante de l'eau de Cologne, de l'eau et du savon

Atelier 6 - Je fabrique du beurre - Viens baratter pour comprendre ce qui se passe quand la crème devient beurre

Atelier 7 - Sucré ou pas sucré ? Viens découvrir comment différencier les aliments sucrés



Informations

Stand 1 - Les métiers de la recherche au CNRS

Stand 2 - La Société chimique de France

Stand 3 - Chimie et Société et la Fondation de la maison de la chimie

Stand 4 - L'université de Bretagne occidentale