

Animation de rue

Confrontez vous aux énigmes proposées
par d'illustres scientifiques.
Retrouvez les au fil des rues

Centre historique d'Albi

Vendredi 16 et Samedi 17 mai

Création  THÉÂTRE EXTENSIBLE

Une rencontre

« je dîne avec un chimiste »

Tout ce que vous avez toujours voulu savoir
sur la chimie sans jamais oser le demander !!

Vendredi 16 mai à partir de 19h30

Place du Vigan

Venez discuter avec nous !!!
Pizza et boisson offertes

En partenariat avec le  Café Le Pontié

Un spectacle

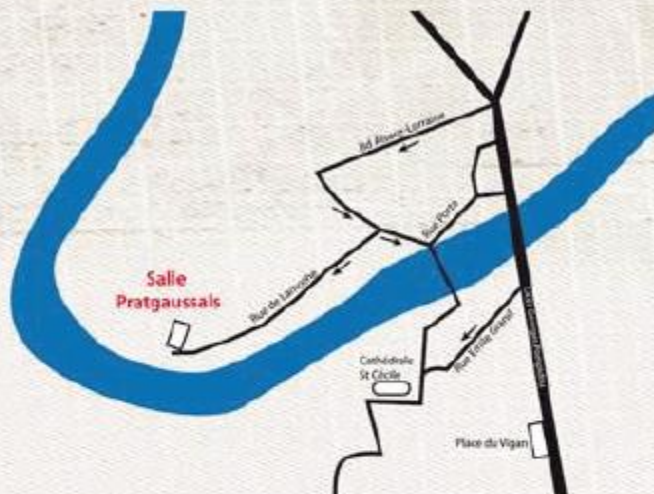
de la Cie Miss Titanic & Co

LE DEFI MIAM

Samedi 17 mai
à 14h30

Salle Pratgraussals

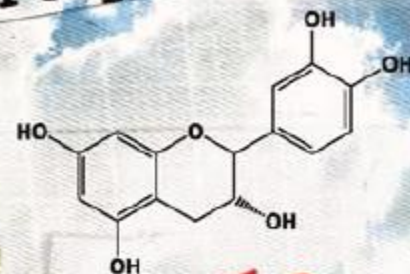
Nous retrouver



Nos partenaires



Osez l'expérience !



15 16 17 MAI 2014

Salle Pratgraussals
Albi

Rencontres

Chimie & Terroir

www.maisondechimie.asso.fr/chimiesociete



Démonstrations, Expositions, Spectacles

Accès libre et gratuit



Démonstrations & Ateliers

Matières et Techniques

D1 - Quand les chimistes s'inspirent du monde minéral

Prenant pour modèles les espèces minérales naturelles, les chimistes conçoivent des matériaux utilisés par tous dans la vie quotidienne.

D2 - La chimie de la propulsion - Attention, ça va « fuser » !

Qu'est-ce que la propulsion et comment des réactions chimiques peuvent participer à la propulsion ?

D3 - Quelques expériences sur le verre

Transparence des verres aux rayonnements UV, Visible. Pureté de la surface d'un verre.

D4 - Du charbon aux fibres de carbone.

Le carbone est présent dans bien des objets de la vie quotidienne. La matière carbonée recouvre plusieurs types de matériaux dont les propriétés sont liées à la manière dont le carbone s'organise dans cette matière.

D5 - Qu'est-ce que le tannage des peaux ?

Tanins hydrolysables, tanins galliques (encre), préparation du cuir...

D6 - Brique crue, brique cuite.

Les argiles sont utilisées en construction, en décoration, en fabrication d'objets usuels et en soins (en application locale et absorptions)

Bien-être et Santé

D7 - Parfum de gauche, parfum de droite

Montrer que la géométrie des molécules odorantes et les récepteurs olfactifs sont liés : un monde fascinant.

D8 - Parfums, arômes : naturels ou synthétiques ?

Extraction d'huiles essentielles et atelier de formulation d'un parfum.

D9 - Émulsion et cosmétiques

D10 - De la pervenche de Madagascar à la Navelbine® ?

De nombreux principes actifs de médicaments sont des molécules présentes dans des plantes. Plusieurs exemples de plantes sources de principes actifs seront présentés.

Matières et Couleurs

D11 - Couleurs du peintre, couleurs du chimiste, le bleu.

Présentation d'expériences sur des bleus qui ont marqué l'histoire de la chimie, de la peinture et de la société.

D12 - La photographie sans argent - Le bleu du photographe.

Réalisation de cyanotypes : Le Bleu de Prusse est un pigment bleu foncé utilisé en peinture et en photographie.

D13 - Le Pastel

L'Artisan Pastellier propose divers produits authentiques à base de couleurs naturelles, minérales et végétales, déclinés en gammes pour les arts et la décoration. Le bleu de Pastel est le produit phare, vu l'importance historique de ce colorant dans notre histoire locale et régionale.*

Matières et Saveurs

D14 - D'où vient le parfum de la truffe ?

Les arômes de champignon, d'amande amère ou de vanille sont principalement composés d'une seule molécule. Mais parfois, l'arôme est un mélange complexe...

D15 - Pastis et conséquences

Le pastis est une solution dans l'alcool de l'anéthol, extrait de la badiane de Chine et responsable du goût anisé : extraction, consommation d'alcool et éthylotest

D16 - Les molécules du vin

Comprendre la composition mais aussi les couleurs et les arômes des vins : manipulations et expériences pour mettre en évidence ce cocktail de molécules.

D17 - Foie gras, bons ou mauvais omega ?

La composition du foie gras sera comparée à celles de graisses et d'huiles végétales. Chantilly de foie gras.

D18 - Comment le lait devient fromage ?

Explication des processus de fabrication et d'affinage.

D19 - Et si nous mangions des insectes ?

Micronutris est spécialisée dans l'élevage d'insectes comestibles destinés à l'alimentation humaine : les insectes comestibles disposent de nombreuses qualités sur le plan nutritionnel et environnemental.

Matières et Structures

A1 - Je suis un architecte de la matière

A2 - J'observe des cristaux

A3 - Je construis des structures stables

A4 - J'étudie la matière

Matières et Couleurs

A5 - Je change la couleur

A6 - Je sépare les colorants des M&M'S®

Propriétés de la matière

A7 - Je construis une pile

A9 - Je fabrique un congélateur qui fonctionne sans électricité !

A11 - Je décolore la grenadine

A12 - J'allume une ampoule

Transformation de la matière

A8 - Je gonfle un ballon sans souffler

A10 - Je fabrique du beurre

Le laboratoire de Gaston

Association « Les petits Débrouillards »

A13 à A16 - Différents composants ou hôtes du raisin puis du vin.

Fabrication et observation de « cristaux de cuisine »

La chimie par ordinateur

A17 - Visualisation de molécules et simulation de réactions chimiques

Informations

Chimie et Société

Société Chimique de France

Centre National de la Recherche Scientifique

Union des Industries Chimiques - Midi-Pyrénées

Université de Toulouse

SCOLAIRES : Jeudi 15 - Vendredi 16 de 9h à 12h et 14h à 18h

TOUT PUBLIC : Vendredi 16 de 16h à 18h

Samedi 17 de 9h à 18h

Entrée libre et gratuite