

Participants

- **Correspondants Chimie et Société**
Aquitaine
Bretagne-Brest
Bretagne-Rennes
Ile de France
Languedoc-Roussillon
Limousin
Midi-Pyrénées
Nord-Pas de Calais
PACA
Pays de La Loire
- **Club Jeunes de la Société Chimique de France Midi-Pyrénées**
- **Université d'Avignon et des pays de Vaucluse**
4 laboratoires de chimie
- **CEA Marcoule**
Laboratoire des Sciences du Vivant
- **Epicurium**
- **Incubateur inter-universitaire Impulse**
- **Naturoptère**
- **Les Petits Débrouillards Vaucluse**
- **CNRS**
- **Société Chimique de France**
- **Cie Miss Titanic**

Réservations scolaires

Les classes sont accueillies les 28 et 29 mai sur réservation.

Inscription à partir du 13 avril 2015 sur le site :
www.maisondelachimie.asso.fr/chimiesociete/

Contacts et renseignements

Chimie et Société Paca
Maxime Robin
06 74 98 52 13
maxime.robin@univ-amu.fr

Café des Sciences Avignon
Isabelle Huau
06-18-62-25-22
isahuauf@gmail.com

& Chimie Terroir

AVIGNON
27 au 30 mai 2015
HOTEL DE VILLE

Entrée gratuite
Réservation obligatoire pour les scolaires

**OSEZ
L'EXPERIENCE!**

Démonstrations
Conférences
Spectacles
Ateliers



CHIMIE ET AROMES

- **Stand 1** : L'atelier des arômes et des essences
- **Stand 2** : C'est louche mais ça sent bon !

CHIMIE ET ART

- **Stand 3** : Chimie et Arts
- **Stand 4** : Couleur et patrimoine culturel
- **Atelier 5** : La lumière et les couleurs (sauf samedi)
- **Stand 6** : La photographie sans argent ou la saga du bleu de Prusse
- **Stand 7** : Plantes et Couleurs : ici aussi il y a de la chimie

CHIMIE ET COSMETIQUE

- **Stand 8** : Emulsion et cosmétique

CHIMIE ET ENERGIE

- **Stands 9-10** : Amadouer l'énergie du Soleil

CHIMIE ETONNANTE

- **Ateliers 11 à 14** : La chimie dans tous ses états

CHIMIE ET GASTRONOMIE

- **Stand 15** : Du Lait au Fromage
- **Stand 16** : Les molécules caméléons
- **Stand 17** : La chimie colorée des fruits et légumes est bonne pour la santé
- **Stand 18** : La chimie dans le fruit (sauf samedi)
- **Stand 19** : Le miel
- **Atelier 20** : La chimie s'invite en cuisine (sauf jeudi)



CHIMIE ET INSECTES

- **Stand 21** : La chimie des insectes !

CHIMIE ET RECHERCHE

- **Stand 22** : De la recherche à l'entreprise Incubateur Impulse (le vendredi)
- **Stand 23** : Les métiers de la recherche au CNRS
- **Stand 24** : Société Chimique de France

CHIMIE ET TECHNOLOGIE

- **Stand 25** : Chimie et propulsion
- **Stand 26** : Des roches aux matériaux pour les nouvelles technologies
- **Stand 27** : Fabrication du savon
- **Stand 28** : Le goût du bouchon
- **Stand 29** : Le plastique c'est fantastique ! (le vendredi)
- **Stand 30** : Les k'encres jouent avec le tan et le temps



MERCREDI 27 MAI

- 20h30 - En ouverture des Rencontres

Café des sciences "Cosmétofood » : du comestible à la cosmétique

Restaurant Françoise
6, rue du Général Leclerc Avignon

JEUDI 28 MAI

- 9h-17h

Accueil scolaire sur réservation

Hôtel de ville Avignon

- 20h

Conférence " Innovation en cuisine : formaliser pour mieux créer ?"

Raphaël Haumont du Centre Français d'Innovation
Culinaire MARX HAUMONT, Université Paris Sud

Université d'Avignon
33, rue Pasteur Avignon

VENREDI 29 MAI

- 9h-17h

Accueil scolaire sur réservation

Hôtel de ville Avignon

SAMEDI 30 MAI

- 9h-18h

Accueil grand public

- 11h et 15h

Rencontre avec un chercheur Catherine Renard (INRA/Université d'Avignon) : la conservation des fruits

Hôtel de ville Avignon

- 14h

Spectacle "Le défi MIAM"

Hôtel de ville Avignon