

## Liste des Stands du Chimie et Terroir – Saint-Nazaire – 19, 20 et 21 mai 2016

N° du stand	Titre	Animateurs	Institution	Présentation
<b>Stand 1</b>	Fabrication du savon	Pierlot Christel, Marie-Hélène (Ecole supérieure de Chimie de Lille et Univ de Valenciennes)	Correspondants Chimie et Société Nord-Pas de Calais Partenariat Savonnerie de l'atlantique	Fabrication du savon, propriétés tensioactives du savon (mousses, émulsions) Partenariat Savonnerie de l'Atlantique - Entre mer & terre SARL
<b>Stand 2</b>	Histoires de tanins	Dutreix Armelle, Metrot Michel (Limoges-Récréasciences)	Récréasciences Limousin	A partir d'expériences simples sur des « liqueurs » de thés, d'écorces d'arbres, sur les vins nous ferons connaissance avec les tanins. Les tanins sont très répandus dans tout le règne végétal, qui sont-ils ? Comment les reconnaître ? Responsables de l'astringence ?
<b>Stand 3</b>	Chimie et propulsion	Limanton Emmanuelle Univ. Rennes Matthieu riviere (Univ Nantes)	Chimie et Société : Bretagne et Pays de La Loire	Quand les réactions d'oxydo-réduction se mettent au service de la propulsion.
<b>Stand 4</b>	Des cristaux de sel de Guérande aux matériaux magnétiques ou supraconducteurs	Françoise Conan, Nathalie Cosquer (Université de Brest)	Chimie et Société Bretagne-Brest Partenariat CAP atlantique	La belle organisation des atomes dans les cristaux de sel de Guérande se retrouve dans des matériaux aux propriétés étonnantes !!! (partenariat avec CAP atlantique - Sel de Guérande)
<b>Stand 5</b>	Les sucres dans tous leurs états	Patrick Bauchat - Ludovic Paquin – (Univ-Rennes)	Université de Rennes1 /Chimie et société Bretagne / Rennes	A travers des ateliers interactifs de chimie et cuisine, nous aborderons les sucres non sucrant et des molécules qui ne sont pas des sucres mais sucrantes
<b>Stand 6</b>	La chimie des vacances avec Mr Hulot !	Pellegatta Jean-Louis, Valade Lydie (CNRS Toulouse)	Chimie et Société Midi-Pyrénées	Une journée avec Monsieur Hulot à la pêche et au tennis pour découvrir un demi-siècle d'évolution des matériaux et un goûter surprise (Partenariat Damien Poignant)
<b>Stand 7</b>	Chocolat, on déguste et on se cultive	JM Sotiropoulos F. Viala (Univ. De Pau et CNRS Toulouse)	Chimie et Société Aquitaine Chimie et Société Midi-Pyrénées Partenariat Chocolaterie Dousset	La science autour du chocolat, du cacao jusqu'à la dégustation. (Partenariat Chocolaterie Dousset)
<b>Stand 8</b>	Du Lait au Fromage	Sylvie ROBERT, Jean-Pierre CHAMBOST (Marseille)	C.N.R.S. P.A.C.A.	Processus de fabrication et d'affinage des fromages
<b>Stand 9</b>	Parfums, arômes : naturel ou synthétique	Catherine Bied (Université de Montpellier) ; Nicolas Pelletier (Université de Nantes)	Chimie et Société PACA	Apprentissage, reconnaissance d'odeurs sous forme de jeu, création d'un parfum, extraction d'huiles essentielles. (Partenariat Phoenicea)
<b>Stand 10</b>	Comment les chimistes utilisent l'énergie du soleil	Séverine Martrenchard Marianne Imperor (Université d'Orsay)	Chargée de recherche au CNRS, chimie et société Ile de France	Capter et stocker l'énergie solaire : rôle de la chimie dans les cellules photovoltaïques organiques et les électrolyseurs pour produire du dihydrogène. Transformer l'énergie stockée en électricité dans une pile à combustible et alimenter de petits moteurs.
<b>Stand 11</b>	Microalgues, vers une nouvelle filière industrielle pour les nouvelles générations	AMI Université de Nantes – GEPEA St Nazaire	GEPEA (St Nazaire)	Les microalgues : une source de composés utiles en santé, alimentation, cosmétique, pharmaceutique...

<b>Stand 12</b>	La conception de biomatériaux	Agata Zykwska (IFREMER) Mélanie Macquin (INRA)	UFIP/ IFREMER/ LIOAD	Des sucres en billes et en fibres pour matériaux implantables. Le plus des produits injectables pour le chirurgien et le patient.
<b>Stand 13</b>	Voyage au centre de l'interaction protéine-protéine	Sylvain Collet, Jean Yves le Questel, Adèle Laurent, Monique Mathé, Stéphane Télétchéa (Université de Nantes et CNRS)	CEISAM/UFIP/CRCNA/IICIMED/	Identifier de nouveaux candidats médicaments pour le traitement de pathologies en cancérologie, immunologie, en cardiovasculaire et en maladies infectieuses en ciblant les interactions protéine-protéine par des approches rationnelles.
<b>Stand 14</b>	L'électronique organique : une révolution en marche !	Hudhomme Piétrick Fabien Cousseau Lavenot Laurence Hamada Boujtita Noémie Barbot Universités de Nantes et d'Angers		Le RFI LUMOMAT c'est une ambition en Recherche pour la création d'un pôle d'excellence, une stratégie de Formation initiale et continue et la structuration de l'Innovation pour concrétiser les liens entre la recherche et les entreprises.
<b>Stand 15</b>	Les métiers de la recherche au CNRS	MORDENTI Laurence (CNRS Paris)	CNRS et Chimie et Société Ile de France	Dans les laboratoires et sur le terrain, des chercheurs, ingénieurs, techniciens et administratifs partagent une passion pour la recherche.
<b>Stand 16</b>	Société chimique de France	Marie-Claude Vitorge Nicole Leray (Société chimique de France – Paris)	SCF et Chimie et Société Ile de France	Le réseau des chimistes académiques et industriels français
<b>tt</b>	CNAM Nantes	Sophie Barres		Les métiers du CNAM
<b>Stand 18</b>	Quizz chimie interactif			Venez tester vos connaissances en chimie.
<b>Atelier 1</b>	Le chou rouge change de couleur !	Laurent Legentil Nicolas Cimetière,	Chercheurs CNRS, Enseignants Chercheurs (ENSC Rennes)	Qui se cache derrière les couleurs des aliments ?
<b>Atelier 2</b>	Une entrée en matière plutôt sucrée !	Yann Pellegrin, Arnaud Tessier (CEISAM-CNRS) Clémence Queffelec Florian Rouzier (Univ Nantes)		De la petite molécule à la grosse molécule, les sucres ne cessent pas de nous surprendre !
<b>Atelier 3</b>	Faire le plein d'énergie avec des fruits ou du vent	Nathalie Vincent, Univ Nantes Jacques Breynes (Les petits Débrouillards) Lorraine Christ (Univ. Lyon)		Comment fonctionne les batteries ? D'où vient l'énergie des piles à fruits ?
<b>Atelier 4</b>	Composons avec les colorants et le beurre...	Mireia Rodriguez ; (Univ Nantes) Franck Le Gallo (OMJ Saint Nazaire)		Décolorez la grenadine, séparer les colorants des M&M's et faites votre beurre
<b>Atelier 5</b>	La chimie c'est de la magie (ou l'inverse ?)	Ludovic favereau (CNRS-Rennes) Anne Boussonière (Univ. Le Mans)	Club jeune Société chimique de France	Comment la chimie peut faire apparaître, disparaître ou encore transformer des couleurs de notre quotidien.
<b>Atelier 6</b>	La chimie en boîtes	Virginie Blot (Univ Nantes) X. Guillory (IFREMER)	Editeurs de boîtes de jeux (Partenariat: BUKI ; Clementoni)	Présentation de boites de jeux illustrant la chimie

## Liste des partenaires :

### Partenaires collaborateurs et financeurs :

Région Pays de la Loire

Fondation de la Maison de la Chimie

Chimie Société

Ville de Saint Nazaire

CNAM Pays de la Loire

Société chimique de France

Programmes de recherche régionaux : LUMOMAT, PIRAMID, AMI, GLYCOOUEST

Université de Nantes

CNRS

Rectorat de l'académie de Nantes

Cinéville Saint-Nazaire

Ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche

Les Petits Débrouillards

Clémentoni

Buki

Bioregate

Projet Mérite

### Avec la participation de

Savonnerie de l'Atlantique

Chocolaterie Dousset

CAP Atlantique

Entre Mer & Terre , SARL

OMJ Saint-Nazaire

Strabricane

Phoenicea