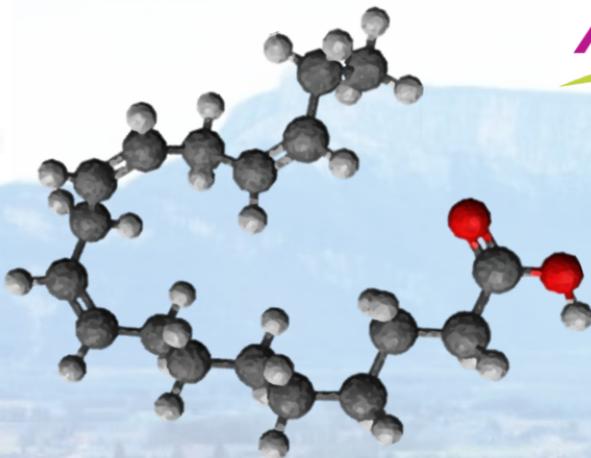




Chimie & Société  
Auvergne Rhône-Alpes



# Chimie & Terroir de retour en Isère

*Osez l'expérience!*

**Salle Barran  
à Moirans  
du 16 au 17 Octobre 2024**

**Rencontres, animations,  
ateliers, démonstrations...**

**Entrée libre et gratuite**

Ne pas jeter sur la voie publique

[www.chimieetsociete.org](http://www.chimieetsociete.org)



fête de la  
Science

**Mercredi 16 et Jeudi 17  
octobre**

de 9h à 16h30

Réservés aux groupes scolaires

**Inscription obligatoire**

**Mercredi 16 et Jeudi 17  
octobre**

de 16h à 18h

**Ouvert à tout public**

### **Démonstration 1**

**Les oméga de l'huile de noix**

La chimie des corps gras

### **Démonstration 2**

**Bulles de senteur**

Extraction de molécules  
odorantes  
et comparaison naturel et  
synthétique

### **Démonstration 3**

**La chartreuse**

Plantes et spiritueux

### **Démonstration 4**

**Le chocolat dans tous ses états**

Le tempérage du chocolat :  
comment le rend-il aussi  
appétissant ?

### **Atelier 1**

**Je gonfle un ballon sans souffler**  
**Je prépare de la mousse de  
Schtroumpf**

Produire du gaz par une réaction  
chimique

### **Atelier 2**

**De quelle couleur est mon  
feutre ?**

**Je sépare les colorants des  
M&M's**

Composition et décomposition de  
la lumière, chromatographie

### **Atelier 3**

**Je compose un arc-en-ciel de  
couleurs**

Pourquoi le jus de chou rouge  
change-t-il de couleur quand  
j'ajoute du savon ?

### **Atelier 4**

**Je lave l'eau de Cologne**

Rencontre troublante de l'eau de  
Cologne, de l'eau et du savon

### **Atelier 5**

**Je fabrique du beurre**

Viens baratter pour comprendre ce  
qui se passe quand la crème devient  
beurre !

### **Atelier 6**

**Sucré ou pas sucré ?**

Apprends à différencier  
les aliments sucrés