



Découvrir les « comment du pourquoi » tout en s'amusant!
Idées de thématiques en lien avec la Fête de la science 2026 « Saveurs savantes »
Ateliers pour 4/6 ans, 7/10 ans ou public famille.

Chimyville: jeu enquête autour des acides et des bases

Le labo de Chimyville a été mis en désordre ! Aidez le détective Chouchou à trouver les coupables, en réalisant des réactions chimiques simples et parfois détonantes !

Ateliers autour de l'oeuf :

La chimie de la coquille: De quoi est faite une coquille d'oeuf? D'où vient sa forme? Observations d'oeufs de différentes espèces... Comment savoir si un oeuf est frais ou pas? Cuit ou cru? Quels sont ses liens avec l'architecture?

Du jaune d'oeuf à la Joconde: Qu'est ce qu'il y a dans le jaune d'oeuf? Comment en faire de la mayonnaise? Et de la peinture comme Léonard de Vinci ? Artistes chimistes à vos pinceaux!

Faut que ça mousse!: Pourquoi le blanc d'oeuf était il visqueux? Comment s'en servir pour faire de la mousse? Partons à la découverte de la chimie de la mousse au chocolat!

Chimie des crêpes:

Et si on faisait des crêpes? A travers différentes expériences, les participants sont invités à partir à la découverte de la chimie, comprendre comment elle joue un rôle dans la cuisine puis réaliser des crêpes sans batteur et sans grumeaux!

Une pincée de chimie:

Un atelier pour découvrir les liens entre cuisine et chimie à travers plusieurs expériences, puis fabrication de jolis papiers marbrés..

Fabrication de matières:

Pâte à modeler comestible

Lait à modeler: expériences autour du lait et de la **galalithe** (sa composition chimique reprend le processus de fabrication du fromage et permet de faire un plastique sans pétrole).

Autour des légumineuses:

Venez explorer les légumineuses, comprendre qui elles sont, leurs apports... Et si on en faisait des crêpes?

Autour du sel:

Plusieurs expériences pour comprendre le rôle du sel dans la cuisine.

1+1=miel:

A travers défis, jeu et expériences, un atelier pour comprendre les mathématiques cachées dans une ruche, le rôle des abeilles dans la nature, comment elles fabriquent cire, miel, gelée royale ...Serez vous retrouver avec quoi ont été élaborés les différents miels?

Par ailleurs, si vous avez des envies de thématiques particulières, n'hésitez pas à nous contacter!

contact@sciencesetmalice.com
04 57 93 75 46