



## La chimie dans mon assiette

### Description

Et si la cuisine devenait un véritable laboratoire ?

À partir de produits du quotidien, les élèves expérimentent plusieurs phénomènes chimiques à l'œuvre dans les préparations culinaires afin de comprendre les réactions qui transforment les aliments.

En lien avec les thématiques du musée - l'agriculture, l'environnement et l'alimentation-, l'atelier invite les élèves à porter un regard scientifique sur ce que nous mangeons au quotidien.

Fabriquer une limonade par réaction chimique, comprendre le rôle des acides dans la cuisson des œufs pochés, reconnaître un œuf dur parmi des œufs crus ou encore tester le pH grâce à du chou rouge : autant d'expériences pour apprendre en manipulant.

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Aborder des notions de chimie de manière ludique,
- Comprendre que la chimie intervient dans tous les domaines et en particulier dans la cuisine,
- Faire le lien entre science et quotidien.

### PARCOURS

1. Éducation artistique, culturelle et scientifique

### THEMATIQUE

1. Alimentation
2. Sciences

## **NIVEAU SCOLAIRE**

1. Tous niveaux

**date créée**

21/05/2026

**Champs de Méta**

**Jauge :** 1 classe

**Ou :** Compa - Transport à la charge du collège

**Quand :** Tout au long de l'année scolaire

**Duree :** 2h

**Date Limite :** Tout au long de l'année scolaire

**Nom Partenaire :** Compa, musée de l'agriculture

**Type Atelier :** Atelier