



Fête de la science du 17 au 23 novembre 2008

Actions initiées par la Délégation Académiques aux Arts et
à la Culture scientifique



Les sciences de l'alimentation, de l'école à l'université

Interventions et conférences sur le thème des sciences de l'alimentation :

- Introduction par **Hervé THIS**, Chimiste INRA à l'AgroParisTech, Directeur scientifique de la Fondation Science & Culture Alimentaire.
- Conférence de **Rachel EDWARDS-STUART**, chercheur à l'université de Nottingham : pourquoi l'étude d'un cas aussi particulier que la salade de pommes de terre concerne toutes les classes, de l'école à l'université, dans toute l'Europe.
- Conférence d'**Emile JUNG**, Chef du restaurant « le crocodile » à Strasbourg : la cuisine alsacienne au cœur de l'Europe ; comment la science contribue à renouveler les traditions culinaires.
- Conférence d'**Hervé THIS** : Vive la science, vive la technologie, vive l'art.
- Présentation de **Dominique MARCAILLOU**, IA-IPR de physique/chimie : des Ateliers expérimentaux du goût aux Ateliers Science & Cuisine.
- Visite des **Ateliers Science & Cuisine** et des **Ateliers Expérimentaux du goût** répartis dans le péristyle

Organisme organisateur en collaboration avec la DAAC	INRA
Référent scientifique	Hervé THIS, Physico-chimiste INRA, directeur scientifique de la Fondation Science & Culture Alimentaire (Académie des sciences)
Partenaires	Fondation Science & culture alimentaire (Académie des sciences), Académie d'Agriculture de France
Lieu de la manifestation	Sorbonne – Grand Salon 47 rue des écoles, 75005 Paris
Date et heure	Lundi 17 novembre 2008 de 9h30 à 12h
Public visé	Personnalités scientifiques, journalistes Lycéens, étudiants
Informations	Site académique : ac-paris.fr Marie-claude.mombet@ac-paris.fr
Réservation obligatoire	DAAC : Marie-Claude MOMBET Marie-claude.mombet@ac-paris.fr

- **La sélection des plantes à usage alimentaire**

Mini conférences sur les critères de sélection des plantes alimentaires

Peut-on manger des haricots verts crus, alors que des accidents liés à ces consommations ont été signalés ? Peut-on manger des haricots blancs crus, alors qu'ils contiennent des lectines, molécules héματοagglutinantes ? Peut-on manger de la noix muscade, alors qu'elle contient de la trimyristicine, toxique ? Peut-on manger de l'estragon ou du basilic, alors que les huiles essentielles de ces végétaux contiennent du méthyl chavacol, cancérigène et tératogène ? Peut-on mettre des amandes de noyaux d'abricots dans les confitures alors que ces tissus végétaux contiennent des composés toxiques ?

Derrière ces exemples, c'est la question de la sélection végétale qui se pose, et celle de l'utilisation culinaire des végétaux.

Santé et plaisir, critères qualitatifs, peuvent et doivent devenir des objectifs importants de la sélection végétale, s'ajoutant aux critères quantitatifs habituels.

Participants : **Pierre-Georges DELAVEAU** (Professeur honoraire de l'Université Paris V, Académie nationale de médecine), **Gérard PASCAL** (Président du Comité Scientifique Directeur de l'Union Européenne), **Hervé THIS**.

Organisme organisateur en collaboration avec la DAAC	INRA
Référent scientifique	Hervé THIS, Physico-chimiste INRA, directeur scientifique de la Fondation Science & Culture Alimentaire (Académie des sciences)
Partenaires	Fondation Science & culture alimentaire, Académie d'Agriculture de France
Lieu de la manifestation	Institut de France, salle Hugot 23 quai de Conti, 75006 PARIS
Date et heure	Mardi 18 novembre 2008 de 9h30 à 12h
Public visé	Personnalités scientifiques, étudiants Lycées
Informations	Site académique : ac-paris.fr Marie-claude.mombet@ac-paris.fr
Inscription obligatoire	DAAC : Marie-Claude MOMBET Marie-claude.mombet@ac-paris.fr

- **Ateliers expérimentaux du goût et ateliers Science et Cuisine**

Discussion pédagogique animée par Hervé THIS :

Après le succès des Ateliers expérimentaux du goût, introduits par le Ministre de l'Éducation nationale dans les Écoles, en 2001, des groupes de professeurs, d'inspecteurs et de scientifiques ont travaillé pour mettre au point des Ateliers analogues, mais spécialement faits pour le Collège et le Lycée, avec notamment une relation aux programmes des diverses classes : les *Ateliers Science & Cuisine*.

Quelques représentants du groupe de travail –notamment des professeurs de sciences physiques et de SVT, et des inspecteurs des deux disciplines, accompagnés par Hervé This, chimiste à l'INRA- présenteront les nouveaux *Ateliers Science & Cuisine*, en insistant sur les idées pédagogiques originales qui sont mises en œuvre dans ces séances expérimentales qui mêlent la science, la cuisine, mais aussi les autres disciplines : français, histoire...

Organisme organisateur en collaboration avec la DAAC	INRA
Référent scientifique	Hervé THIS, Physico-chimiste INRA, directeur scientifique de la Fondation Science & Culture Alimentaire (Académie des sciences)
Partenaires	Fondation Science & culture alimentaire, Académie d'Agriculture de France
Lieu de la manifestation	Ecole Nationale Supérieure de Chimie de Paris Grand Amphithéâtre 11 rue Pierre et Marie Curie, 75005 Paris
Date et heure	Mercredi 19 novembre 2008 de 14h à 16h
Public visé	Enseignants
Informations	Site académique : ac-paris.fr Marie-claude.mombet@ac-paris.fr
Inscription obligatoire	DAAC : Marie-Claude MOMBET Marie-claude.mombet@ac-paris.fr

Séminaire INRA de gastronomie moléculaire

Réunion publique, animée par Hervé THIS, directeur scientifique de la Fondation Science & Culture Alimentaire (Académie des sciences), de cuisiniers, de scientifiques (notamment de chercheurs de l'I.N.R.A.), d'enseignants de cuisine, de journalistes, d'ingénieurs, d'étudiants qui considèrent les questions ouvertes relatives à la cuisson (domestique ou de restaurant) des aliments. Présentation de tests culinaires ou scientifiques.

Organisme organisateur en collaboration avec la DAAC	INRA
Référent scientifique	Hervé THIS, Physico-chimiste INRA, directeur scientifique de la Fondation Science & Culture Alimentaire (Académie des sciences)
Partenaires	Fondation Science & culture alimentaire, Académie d'Agriculture de France
Lieu de la manifestation	Ecole supérieure de cuisine française, Centre Jean Ferrandi 22 bis rue de l'Abbé Grégoire – 75007 Paris
Date et heure	Jeudi 20 novembre 2008 de 16h à 18h
Public visé	Tout public, étudiants Lycées hôteliers
Informations	Site académique : ac-paris.fr Marie-claude.mombet@ac-paris.fr
Inscription obligatoire	DAAC : Marie-Claude MOMBET Marie-claude.mombet@ac-paris.fr

- **Comment manger sainement**

Mini-conférence, avec expériences, d'**Hervé This**, directeur scientifique de la Fondation Science & Culture Alimentaire (Académie des sciences La discipline scientifique nommée gastronomie moléculaire permet par la connaissance de la construction des mets de manger plus sainement en limitant la quantité de matière grasse, de sucre ou de sel tout en produisant des aliments savoureux.

Organisme organisateur en collaboration avec la DAAC	INRA
Référent scientifique	Hervé THIS, Physico-chimiste INRA, directeur scientifique de la Fondation Science & Culture Alimentaire (Académie des sciences)
Partenaires	Fondation Science & culture alimentaire, Académie d'Agriculture de France
Lieu de la manifestation	Sorbonne, amphithéâtre Liard 17 rue de la Sorbonne, 75005
Date et heure	Vendredi 21 novembre de 10h à 11h
Public visé	Primaire
Informations	Site académique : ac-paris.fr Marie-claude.mombet@ac-paris.fr
Inscription obligatoire	DAAC : Marie-Claude MOMBET Marie-claude.mombet@ac-paris.fr

- **Quelles conséquences de mon mode de vie et de mon alimentation sur l'environnement ?**

Des chercheurs accueillent des lycéens pour des mini conférences-débats sur la lutte contre le réchauffement climatique dans le cadre du projet d'AgroParisTech « Grignon Energie Positive »

Organisme organisateur en collaboration avec la DAAC	AgroParisTech
Lieu de la manifestation	AgroParisTech 16 rue Claude Bernard, 75005
Date et heure	Mardi 18 novembre de 14h à 16h
Public visé	Lycées
Informations	Site académique : ac-paris.fr Marie-claude.mombet@ac-paris.fr
Inscription obligatoire	DAAC : Marie-Claude MOMBET Marie-claude.mombet@ac-paris.fr