



BILAN DU PROJET FETE DE LA SCIENCE octobre 2011

BUT DU PROJET

- 1) Associer parents, lycéens et élèves dans une même action, permettre des débats entre eux sur le thème « **chimie, cuisine, textures** ».
- 2) Réflexion sur la place de la chimie dans la société :
la chimie : ses produits et ses applications (vidéo)
la chimie : compréhension de la matière et des phénomènes physico-chimiques (vidéo + ateliers avec manipulations)
- 3) Apprendre à se méfier des illusions, en déjouer les pièges :
démarche d'observations, de tests, de mesures, de validation.
Interpréter les phénomènes et se documenter pour valider son interprétation.

Représentation de la pièce de théâtre « les clowns parlent du nez » par la Compagnie des Ondes à la salle Pierre de Roubaix

Représentation de la pièce de théâtre « la recette du futur » par le théâtre de l'Aventure (Hem) au collège Jean Lebas Roubaix et à l'école primaire Verlinghem

PUBLIC CONCERNE

Adultes de centres sociaux, élèves d'écoles primaires et de collèges et de sections de lycées professionnels concernées par le thème.

MISE EN OEUVRE

Courrier envoyé début juillet dans les établissements, rappel en septembre.

Annnonce des journées dans les publications du Forum des Sciences de Villeneuve d'Ascq.

Retour :

Demands d'inscriptions aux journées (théâtre à Roubaix, ateliers) :

4 classes de collège de Roubaix, 15 classes primaires de Roubaix, Sections Bac PRO CUISINE du lycée professionnel de Roubaix, Sections PROTHESE DENTAIRE du lycée Professionnel de Tourcoing.

Choix d'une classe de collège, de deux écoles primaires différentes et de sections professionnelles de niveaux différents (1ère, 2ème et terminale de Bac Pro).

Moyens matériels utilisés :

Ateliers avec expérimentations dans les locaux de la FAL, 20 rue de Lille à Roubaix (demi-journées) dans les locaux de la FAL, 20 rue de Lille à Roubaix (demi-journées)

Cahier d'expériences (voir pièce jointe) à destination des élèves, des parents et des adultes.

Cahier d'accompagnement pour les enseignants pour une suite éventuelle à donner en classe.

Un aperçu des 8 ateliers « chimie cuisine et textures »:

- Les textures, les gélifiants (caramel), qu'est ce qu'un liquide, un solide, une pâte les liquides /solides bizarres, interprétation..
- Les émulsions, les émulsifiants : faire des émulsions stables , qu'est ce que émulsion ?, qu'est ce qu'un émulsifiant ?
- Les mousses, les œufs en neige.
- Les tests : acidité / sucre : les boissons, les illusions gustatives,
- Les indicateurs colorés, les indicateurs colorés dans la nature.
- Ainsi que des espaces sur la cuisine ludique...

Les lycéens ont guidé les plus jeunes (élèves de 3ème du collège Jean Lebas ou du cours moyen de l'école Camus à Roubaix)

pour réaliser les manipulations en toute sécurité,

pour écrire leur compte-rendu dans leur cahier d'expériences en respectant la démarche « J'observe, Je pense que ; (je vérifie, je mesure, je teste, je compare) J'explique (et si je me suis trompé, j'essaie d'expliquer pourquoi), je dis ce que j'en pense..

pour interpréter les phénomènes et aider les élèves à se documenter pour valider leur interprétation (avec l'aide des enseignants)

Les réactions des lycéens:

- des expériences bien choisies
- des résultats impressionnants, visuels, « marrants »
- des fiches simples et facilement réalisables
- des enfants intéressés, motivés et curieux
- Notre aide a été obligatoire : les élèves dessinaient les expériences puis avaient besoin de notre aide pour construire les phrases à noter dans leurs compte-rendus.

Reportage sur ces journées réalisé par Sophie Magalhaes (comité de quartier Lommelet)

POURSUITE DE L'ACTION

Réunion de bilan (3ème semaine de novembre) avec les acteurs du projet, étendue aux personnes intéressées par l'action et qui n'ont pu être retenues.

Des travaux réalisés par les élèves des écoles Camus et Villon de Roubaix ainsi que le reportage, la pièce de théâtre « la recette du futur » ont été présentés lors de la cérémonie des voeux le 19 janvier 2012 à l'école Camus Roubaix

Ateliers réalisés au centre social La Potennerie les 9 mai, 23 mai (ateliers pour les enfants) et le 30 mai (stand pour les parents) temps fort sur le thème « Acide ou sucré ? », et sur « les mousses et les oeufs en neige », en lien avec les autres stands présentés .

Projet de construire avec d'autres enfants, parents et enseignants une mallette pédagogique (avec documents explicatifs, exposition...) pouvant amener des ateliers de réflexion et débats adultes/enfants).