



À TABLE !

14 > 20 MARS

ChocoLaboratoire

biologie chimie physique géographie interdisciplinaire sciences et technologie

→ Primaire [5P - 6P]

→ Secondaire / Supérieur [1S - 2S]

Résumé

Cet atelier vous propose de découvrir cette mystérieuse substance qui ravit nos papilles, le chocolat, et ce au travers de différentes approches scientifiques, historiques, géographiques,.... La texture et les propriétés physico-chimiques du chocolat seront examinées à la loupe et certains de ses secrets révélés.

De quoi et comment est fait le chocolat ? Comment le goût du chocolat arrive-t-il jusqu'à notre cerveau ? Pourquoi le chocolat fond-il ? Quels sont les secrets de sa texture ? Pourquoi tous les chocolats ne fondent-ils pas de la même façon ? Pourquoi existe-il du chocolat blanc et du chocolat noir ? ...

Toutes ces questions seront élucidées et les élèves auront l'occasion de réaliser des expériences pour mieux comprendre ces phénomènes, par une approche ludique, pratique et théorique.

Prérequis

Bonne humeur, envie de découvrir

Planning de l'activité

→ Infos complémentaires

- **Type d'atelier** : Atelier
- **Lien URL** : <http://www.jardin-experimental.com/>
- **Activité organisée par** : Jardin expérimental et Culture de Sciences
- **Coordinateur** : Fabrice Riblet