

CCSTI Centre de Culture Scientifique de Saint-Étienne et du département de la Loire



ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DES MINES DE ST-ÉTIENNE

158 COURS FAURIEL 42023 ST-ÉTIENNE

☎ 04 77 42 02 78

- [Les malles pédagogiques](#)

Cuisinons les sciences

La malle pédagogique « Cuisinons les sciences »

La paillasse d'un chimiste et le plan de travail d'un cuisiner semble vraiment différents au premier coup d'œil. Mais si l'on regarde plus attentivement, un scientifique fait souvent de la cuisine et le cuisinier a, plus souvent qu'on le pense, une démarche scientifique.



Cette malle vous permettra de cuisiner les sciences en mêlant le plaisir de la cuisine, à celui de découvrir les phénomènes qui se cachent derrière certains de nos plats. Au menu : exploration chimique, physique et culinaire à travers douze recettes ! La limonade, la mayonnaise, les œufs durs, les œufs à la neige, le beurre, la chantilly, fromage blanc et fromage frais, yaourt nature, sorbet, petits chocolats et caramel, le pain, petits sablés au chocolat, soupe au chou rouge ou encore des pâtes colorées...

Cette malle a été conçue par ALTEC (CCSTI de l'AIN), La Rotonde, L'IUT A département G.B. de Lyon, la délégation Rhône-Alpes de l'INRA et avec le soutien de Hervé This, physico-chimiste de l'INRA.

Elle a comme objectifs :

- d'initier les jeunes aux sciences et aux techniques en leur faisant découvrir comment elles interviennent dans leurs vies quotidiennes en s'appuyant sur le concret, l'observation de phénomènes et l'expérimentation,
- de développer une réflexion et une démarche scientifique,
- de favoriser l'accès à la connaissance par le jeu et l'expérimentation,
- de rendre actif, logique et autonome,
- d'échanger et confronter ses idées,
- et de responsabiliser.

Elle comporte 12 ateliers indépendants chacun pointant une notion scientifique utilisée dans la réalisation d'un plat en cuisine.

Les ateliers sont les suivants :

- La limonade.
- La mayonnaise.
- Les œufs durs.
- Les œufs à la neige.
- Beurre ou Chantilly ?
- Fromage blanc et fromage frais.
- Yaourt nature.
- Sorbet, petits chocolats et caramel.
- Le pain.
- Petits sablés au chocolat.
- Soupe au chou rouge.
- Des pâtes colorées !

Elle contient :

- du matériel expérimental : balance, bouilloire, éprouvettes graduées, pilons,...
- un cahier d'activité avec des fiches de déroulement d'activités , des fiches « élève » et « recette »,
- un guide d'accompagnement,
- un CD-Rom,
- le livre « La casserole des enfants » de Hervé This.



Les conditions de location de la malle « cuisinons les sciences » sont les suivantes :

- **40 euros pour deux semaines de location, d'où 80 euros pour deux locations.**
- Le retrait de la malle se fait, par vos soins, à La Rotonde.
- Une formation peut être réalisée lors retrait de la malle.
- Cette malle est pensée et conçue afin que les structures les louant puissent les utiliser de façon autonome, c'est pour cette raison qu'**aucune animation ne pourra être réalisée par des animateurs de La Rotonde dans les structures louant la malle.**
- Informations et réservations : 04.77.42.01.94

Voici quelques précisions concernant « La Rotonde se fait la malle » :

- « La Rotonde se fait la malle » correspond à des ateliers proposés **à La Rotonde**, lors de ces ateliers les élèves pourront découvrir deux expériences présentes dans une des malles pédagogique de La Rotonde (« Cuisinons les sciences » par exemple). Pour en savoir plus sur les malles pédagogiques : <http://www.ccsti-larotonde.com/Les-malles-pedagogiques,87>
- Ces ateliers ont une durée d'1H30 à 2H00
- Une seule classe peut être accueillie par atelier.
- **Le tarif de ces ateliers est de 3euros par enfant, d'où 48 euros pour un atelier pour une classe de 16 élèves .Pour 2 classes 4^{ième} et 3^{ième} 96 euros**
- Ces ateliers se dérouleront **dans La Rotonde** de fin septembre au vacances de Noël.
- Les réservations seront ouverte à partir de mi-septembre.

Les réservations se font par téléphone au 04.77.42.02.78 ou par mail à fayolle@emse.fr

Pour toutes autres informations vous pouvez me contacter au 04.77.49.96.91 ou par mail à fauvre@emse.fr



Exemple d'un budget prévisionnel :

Location de la malle : **40 euros pour deux semaines de location, d'où 80 euros pour deux locations.**

Atelier à la Rotonde : **96 euros pour 2 classes**

Frais de transport : collège Rotonde **2 voyage 80 euros par voyage soit 160 euros**

Achat de diverses denrées alimentaires pour mettre en pratique les expériences à travers l'élaboration d'un repas : **100 euros pour une classe de 3^{ième}.**

Achat de diverses denrées alimentaires pour mettre en pratique les expériences à travers la réalisation d'une préparation culinaire : **50 euros pour une classe de 4^{ième}.**

Réalisation d'affiches : **achat de papier affiches chez Pichon et de petit matériel : 60 euros**

- Totaux : **386 euros**

Exemple d'un projet en SEGPA
« Cuisinons les sciences »
DE LA CHIMIE DANS L'ASSIETTE



Mme : PE mathématiques/sciences

Mme : Documentaliste

Mme : PLP BIOTECHNOLOGIE pour l'atelier « Hygiène Alimentation Service »

Classe : 4^{ème} et 3^{ème} SEGPA (Section Enseignement Général et Professionnel Adapté)