

Paris, mardi 2 octobre 2012

Du 10 au 14 octobre 2012, AgroParisTech participe à la 21^{ème} édition de la fête de science. Des animations seront présentées sur différents thèmes dans plusieurs endroits et des professeurs et chercheurs animeront des quizz et jeux destinés aux enseignants de l'éducation nationale et aux Lycéens déjà inscrits.

Centre AgroParisTech rue Claude Bernard à Paris

Les ateliers expérimentaux du goût et les ateliers Science et Cuisine : des initiatives essentielles pour former des citoyens capables de vivre dans le monde moderne par **Hervé THIS**

-le **Mercredi 10 octobre** de 14h15 à 16h30 dans l'amphi RISLER. « La gastronomie moléculaire est une science » **ouverts à tous.**

-le **Jeudi 11 octobre** de 4h15 à 16h30 dans l'amphi RISLER « **la cuisine note à note** » réservations pour les élèves déjà inscrits.

- **Les microorganismes dans les aliments, ennemis ou alliés de l'Homme ? le vendredi 12 octobre** de 14h à 16 h en salle 35 - Les microorganismes sont partout dans notre environnement, y compris dans notre assiette.

L'objectif de cet atelier est de montrer aux lycéens que des microbes peuvent être présents dans les aliments : certains sont bénéfiques et leur présence est voulue pour produire des aliments de bonne qualité alors que d'autres sont néfastes pour la santé du consommateur et il faut à tout prix éviter qu'ils contaminent les aliments. Les boîtes de Pétri permettront de voir certains de ces micro-organismes, utilisés pour donner du goût et de la couleur aux fromages

- **Bois, paille, sons : sources d'énergie renouvelable - le vendredi 12 octobre de 14h à 16 h en salle 36**

Structure et valorisations des matières premières végétales lignifiées, dans un contexte de développement durable. Les ligno-celluloses et leurs différentes voies de valorisation.

Nous allons montrer que la biomasse végétale, grâce à ses spécificités structurales et à la nature de ses constituants moléculaires, peut-être source de produits alternatifs aux produits d'origine pétrochimiques. L'atelier se focalisera plus particulièrement sur la paille et le bois et sur leur valorisation dans le domaine des matériaux et carburants.

Village des Sciences à Gif sur Yvette

(<http://www.fetedelascience.fr/pid25668/fiche.html?projet=4545#haut>).

Les 12, 13 et 14 octobre.

Énergie dans les industries agricoles et alimentaires : cas du séchage de produits pulvérulents

Dans le cadre du contexte « énergie pour tous » une démarche d'économie de l'énergie sera présentée. Les industries agricoles et alimentaires cherchent, comme toutes les industries, des voies d'économie d'énergie. Pour cela elles mettent en œuvre des démarches visant à rechercher les couplages possibles entre procédés, et aussi implantent des technologies plus économes en énergie. Parmi les opérations de transformation mises en œuvre, la technologie du séchage est considérée comme l'une des plus énergivores. Le stand présentera ce qui est mis en œuvre pour économiser l'énergie pour le séchage au travers de 3 posters) et expliquera quelques points importants du séchage via des petites manipulations. Des manipulations sont prévues avec 3 balances avec affichage du suivi de la perte de poids.

Contact presse : Monique Mizart – déléguée aux relations Presse - Tel 01 44 08 72 03

Monique.Mizart@agroparistech.fr –

Consultez notre site internet et retrouvez l'actualité sur : www.agroparistech.fr