



20 NOVEMBRE 2009

COUVENT DES CORDELIERS - FORCALQUIER

Venez découvrir le monde des senteurs et des saveurs avec ateliers, conférence et découverte des métiers. C'est aussi une invitation à découvrir la science autrement et pourquoi pas à s'engager dans le monde fabuleux et créatif des sciences.

Que diriez-vous d'une observation des différentes facettes de ce monde odorant avec pour fil conducteur les plantes aromatiques naturelles (thym, lavande, sarriette,...) ? Regardez par exemple comment la plante soumise à un manque d'eau émet certains composés ; ceux-ci peuvent jouer un rôle dans les phénomènes de pollutions. Participez à des ateliers parfumerie, cosmétologie et huiles essentielles. Faites des expériences amusantes sur bases scientifiques à partir d'autres végétaux : Comment peut-on par exemple enlever le goût du bouchon dans les bouteilles fermées avec un bouchon de liège ?

Un ensemble de partenaires (CEA, CNRS-Observatoire de Haute-Provence et IMEP...) sont rassemblés autour de l'Université Européenne des Senteurs & des Saveurs pour cette première édition de Sciences - S.O.S, déclinée pour l'occasion en Senteurs. Observations. Saveurs.

SOS est une manière de découvrir comment les scientifiques appréhendent le monde avec différentes notions « d'observation », de « biodiversité », et aussi comment un chercheur aborde des notions aussi insaisissables que « senteurs » et « saveurs ». Une autre façon de goûter à la science.

Votre contact presse : Céline TARIS - communication@uess.fr - Tél. 04 92 72 50 68 - www.uess.fr



TOUTE LA JOURNÉE

PARFUM DE SCIENCES ET SCIENCE DES PARFUMS

Ateliers et animations pour les scolaires

Fleurs et feuilles odorantes : à la découverte d'un processus de communication chimique

Cyrille Forestier - CEA Cadarache

Les fleurs contiennent des essences odorantes qui s'évaporent peu à peu, qu'elles sont volatiles. Certains parfums repoussent les insectes : par exemple les pucerons n'attaquent jamais la lavande. Ces essences sont contenues dans de petites poches que l'on appelle des vésicules ; on pourra les observer sur différentes plantes méditerranéennes.

Mise au parfum

Université Européenne des Senteurs & des Saveurs

Apprentissage du principe de distillation avec l'utilisation d'un mini alambic. Fabrication d'une eau florale, résultat de la transformation chimique.

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Création de senteurs : un gel de main parfumé

Université Européenne des Senteurs & des Saveurs

Entrez dans les coulisses de la fabrication d'un produit cosmétique : le savon liquide. A l'issus de la présentation des méthodes de fabrication, les participants pourront créer leur propre savon liquide parfumé.

La galerie des senteurs

Université Européenne des Senteurs & des Saveurs

Découverte des odeurs emblématiques de la Haute-Provence.

Horaire : 9h30 - 11h30 / 14h - 16h

Gratuit sur réservation au 04 92 72 50 68



À 18h00

CONFÉRENCE : DU CHÊNE A LA BOUTEILLE : EN FINIR AVEC LE GOÛT DE BOUCHON

Quelle forêt demain en Provence ?

Observatoire de Haute-Provence - CNRS

Dans un contexte de changement climatique annoncé, comment évolueront les forêts méditerranéennes ? L'O3HP (Oak Observatory at OHP), l'Observatoire du chêne pubescent, espèce emblématique de notre région, pourra bientôt apporter des réponses grâce à l'étude sur le long terme de la forêt de chêne blanc et de l'écosystème associé.

Un vin sans goût de bouchon : rêve ou réalité ?

CEA Marcoule

Le liège est le matériau naturel de référence pour le bouchonnage de nos meilleurs crus vinicoles. Venez découvrir comment une technologie innovante, utilisant le CO2 supercritique, permet d'obtenir des bouchons irréprochables.

Dégustation de vin

Université Européenne des Senteurs & des Saveurs

Dégustation commentée de vin de pays.

Gratuit sur réservation au 04 92 72 50 68 - Attention le nombre de place est limité.

Action proposée par :



Avec le soutien de :



En collaboration avec :

