

# Pour réconcilier chimie et grand public : la chimie s'invite au marché

Lydie Valade, Marie-Claude Vitorge et Andrée Marquet

Les colloques nationaux de Chimie et Société<sup>(1)</sup> s'adressent aux jeunes et au grand public. La première édition intitulée « Chimie & Bien-Être » s'est tenue à Lyon en 2005. La deuxième, « Chimie & Terroir », organisée fin mai 2008 à Brive-La Gaillarde (Corrèze), s'est déroulée sur trois journées de fin de semaine et a privilégié la communication sous forme de démonstrations construites autour de trois thématiques directement liées à l'environnement des visiteurs : Chimie et Plantes, Chimie et Gastronomie et Chimie et Géologie<sup>(2)</sup>.

Pendant trois jours, une quarantaine d'intervenants – chercheurs, enseignants chercheurs, techniciens, ingénieurs, enseignants, étudiants<sup>(3)</sup> de toute la France et industriels locaux – s'étaient donné rendez-vous au marché Georges Brassens de Brive-la-Gaillarde pour tenir des stands de chimie sur lesquels ils expliquaient l'origine de la saveur des pommes, de l'amertume de la gentiane, de la couleur des fruits rouges, du grès de Collonges, de la valeur nutritive des noix, des céréales, des vertus cosmétiques et pharmacologiques des plantes... L'organisation dans une ville moyenne éloignée des centres de recherche permet de rencontrer un public différent de celui qui visite les laboratoires pendant la « Fête de la Science » et de convaincre les plus jeunes de s'engager dans des études scientifiques.

Plus de mille jeunes sont venus jeudi 29 et vendredi 30 mai au rendez-vous de « Chimie & Terroir » et le samedi 31 mai, entre l'achat de figues confites farcies au foie gras et de fraises sans oublier les confits, les familles venaient, entraînés par les enfants, voir ou revoir les expériences, se renseigner sur le CNRS et bien sûr, découvrir la SCF. Ils sont aussi venus écouter Hervé This, Hubert Bril et Armand Lattes leur parler de gastronomie, de géologie et de plantes lors de conférences et le samedi soir, ils furent passionnés par le spectacle clownesque et chimique proposé par les Atomes Crochus : *Ursule Fabulle*. Lors de l'inauguration, Patachou et

Tartiflette ont régalé l'assistance d'un apéritif très dynamique et coloré.

Le vif succès rencontré par la formule de « Chimie & Terroir » auprès des jeunes et du public a réjoui les intervenants. Ceux-ci, en majorité membres de Chimie et Société, ont apprécié l'opportunité d'effectuer une action commune de la Commission et de partager cette expérience avec leurs collègues d'autres régions. Chimie et Société souhaite que « Chimie & Terroir » essaime dans d'autres régions car l'expérience de Brive a montré que **lorsque le chimiste va au marché, il rencontre le citoyen et peut lui faire partager sa passion**.



Après le marché... © F. Viala.

- (1) Commission de la Fondation de la Maison de la Chimie, 28 rue Saint Dominique, 75007 Paris.  
<http://www.maisondelachimie.asso.fr/chimiesociete>
- (2) Cette thématique a obtenu le label AIPT (Année Internationale de la Planète Terre).
- (3) Les étudiants de l'École doctorale « Sciences de la matière » de Toulouse ont obtenu un crédit de thèse pour cette action.



Amidon et cellulose : des oses aux polysaccharides. © F. Viala.



L. Valade



M.-C. Vitorge



A. Marquet

**Lydie Valade**

est directrice de recherche au CNRS et correspondante Midi-Pyrénées de Chimie et Société\*.

**Marie-Claude Vitorge**

est chargée de la communication de la Société Chimique de France (SCF) et correspondante Île-de-France de Chimie et Société.

**Andrée Marquet**

est professeur émérite, membre de l'Académie des sciences et présidente de Chimie et Société.

\* Courriels : [lydie.valade@lcc-toulouse.fr](mailto:lydie.valade@lcc-toulouse.fr) ; [marie-claude.vitorge@sfc.fr](mailto:marie-claude.vitorge@sfc.fr) ; [andree.marquet@upmc.fr](mailto:andree.marquet@upmc.fr)