

NAILLOUX

« **Aliments et chimie** »

Qu'en disent les chercheurs ?

Forum tout public

Vendredi 23 mars 20h 30
Bibliothèque - Place de l'église

Un partenariat Société d'Etudes du Lauragais- Mission Agrobiosciences

Programme au dos

Aliments et Chimie : Qu'en disent les chercheurs ?
La chimie au quotidien de l'alimentation.

·VENDREDI 23 MARS, DE 20H30 A 23H00, BIBLIOTHEQUE DE NAILLOUX
Forum Grand Public « Sciences et Société ».

Risques des pesticides et du bisphénol A ? Bénéfices santé des antioxydants ? Aliments facteurs d'obésité ? Propriétés de l'eau pour la qualité des aliments ?
Accidents allergiques ?

*Venez rencontrer le panel de chercheurs réunis pour la circonstance
et les questionner sans retenue*

Philippe Behra, ENSIACET (l'eau)
Max Lafontan, INSERM (obésité)
Françoise Nepveu, UPS-IRD (antioxydants)
Bernard Salles, Toxalim – INRA (toxicologie)
Armand Lattes, CNRS (grand témoin de la soirée)

·MERCREDI 21 MARS, LE MATIN, COLLEGE CONDORCET DE NAILLOUX
Université des Collégiens

Rencontre, réservée aux élèves, avec **Jean Matricon**, physico chimiste,
auteur de «Des molécules plein l'assiette». Milan Jeunesse Éditeur (2009)

·VENDREDI 23 MARS APRES-MIDI, RESTAURANT LE PASTEL NAILLOUX
Atelier professionnel sur invitation :
« L'eau pour en faire tout un plat »

Avec le concours de **Philippe Behra**, Président du Pôle Midi-Pyrénées de la Fondation
Science et Culture Alimentaire.

Echanges entre chercheurs et cuisiniers sur le rôle de la composition de l'eau et de ses
propriétés physico chimiques dans la cuisine.

