

Dimanche 14 octobre 2012

Suscinio. La science déclinée au quotidien

Pour la première fois, le lycée de Suscinio s'est inscrit dans la Fête de la science. Différentes animations se sont déroulées, la semaine dernière, dans cet établissement à la pointe de l'innovation et du respect de l'environnement.

De la chimie dans les assiettes

Parmi celles-ci, on notera l'initiative du chef des cuisines, Pierre Saint-James, qui a décliné le thème « De la chimie dans l'assiette ? » en intégrant chaque jour une réaction chimique dans le menu servi aux lycéens. De l'émulsion froide qui mène à la sauce béarnaise, à la caramélisation de la tarte Tatin, en passant par la réaction de Maillard qui, par la rencontre d'un acide aminé avec un sucre entraîne un



Les élèves de troisième d'Hervé Lucas, du collège de Lanmeur, ont été surpris par la facilité à réaliser un carburant « vert », baptisé diester, à base de graine de colza, capable de faire immédiatement fonctionner le moteur du tracteur.

brunissement qui permet la réalisation d'un bœuf bourguignon, il a convaincu les élèves de l'inté-

rêt de l'approche scientifique de la gastronomie. Mardi, un groupe de collégiens

de Lanmeur est venu découvrir la fabrication du diester, carburant obtenu par la transformation des tryglycérides des huiles végétales. La démonstration de Jérôme Le Borgne, professeur de physique, a surpris les collégiens, lors du démarrage du tracteur à l'aide de ce carburant réalisé en classe.

L'intérêt des lichens

Les élèves de première S du lycée, sous la conduite d'Isabelle Jaffro, ont démontré, par le biais d'ateliers, tout l'intérêt scientifique à porter aux lichens. Ces associations symbiotiques qui réunissent des milliers de micro-organismes photosynthétiques, aussi présentes que discrètes dans notre territoire, jouent un rôle majeur dans les écosystèmes.