

Si on parlait
CHIMIE!



L'association Chimie pour tous en Midi-Pyrénées vous invite aux conférences **Terroir et Chimie**

Mercredi 6 Avril 2011 A partir de 14h30

14h30 : Philippe BEHRA: Quelle influence la qualité de l'eau peut-elle avoir sur la cuisine ?

Les propriétés physiques et physico-chimiques de l'eau sont telles que cette petite molécule joue un rôle important dans de nombreux domaines. L'eau est présente dans les matières premières que nous utilisons pour nous nourrir, eau de matrice, eau de structure, jouant un rôle important. En cuisine, l'eau est donc ubiquiste et sa qualité (composition minérale) extrêmement variable.

16h00 : Maurice COMTAT : Pour que l'âme du vin chante dans les bouteilles : art, chimie, procédés ?

De la culture de la vigne, à l'élevage du vin, en passant par la maîtrise des fermentations ou la confection d'une barrique, la tradition et l'empirisme sont maintenant nourris des avancées de la chimie et des procédés. Sans équations ni beaucoup de formules la culture chimique apparaîtra comme une impérieuse nécessité pour nous fournir quelques clés pour l'élaboration d'un bon vin !



Année internationale de la
CHIMIE
2011



PALAIS DES CONGRES **Route de Saint SOZY, SOUILLAC**

Philippe BEHRA est professeur des universités à l'Institut National Polytechnique de Toulouse, ENSIACET et au Laboratoire de Chimie Agro-Industrielle. Il est membre du pôle régional de la Fondation "Science et culture alimentaire" de l'Académie des sciences

Maurice COMTAT est professeur à l'université Toulouse III - Paul Sabatier, rattaché au laboratoire de génie chimique dans le département des procédés électrochimiques il travaille sur les capteurs électrochimiques et procédés.



CARREFOUR
des SCIENCES
& des ARTS
C.C.S.T.I du Lot