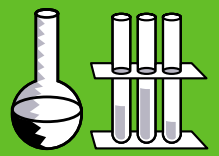
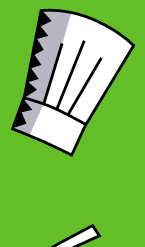
Les mystérieuses et savoureuses transformations du lait

Le lait et les produits laitiers sont des éléments essentiels de notre nourriture. Ce sont aussi des aliments de plaisir et de bien-être. Pour les enfants, leur consommation est synonyme de croissance et de bonne santé. La vie lactée est destinée à ce jeune public.
Conçue comme une véritable leçon de choses, cette exposition permet d'observer, de sentir, d'écouter et surtout de goûter !
Résolument axée sur la participation du public, cette exposition est l'occasion de mettre la "main à la pâte" : face au public, des médiateurs scientifiques mettent en œuvre microscopes, tubes à essai, écrémeuse... mais aussi casseroles, fouets et spatules pour donner du sens à des mots comme protéine, bactérie ou beurre clarifié.





Exposition
La vie lactée

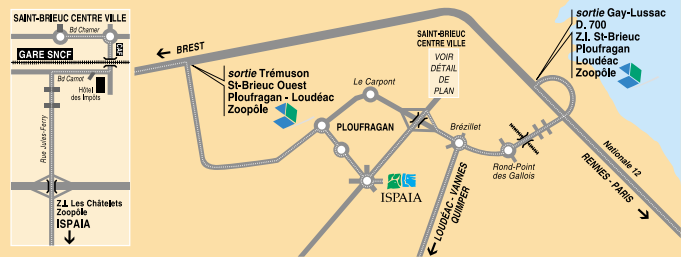
Groupes scolaires à partir du CE1
(exclusivement sur réservation)
du lundi 10 au vendredi 21 novembre 2003 de 9h à 12h
et de 14h00 à 16h30

Ouverture au public
> le samedi 15 novembre de 9h30 à 12h30
et de 14h00 à 18h00
> le jeudi 20 novembre de 17h00 à 19h00

une soirée-débat sur le thème
de l'équilibre alimentaire se tiendra
de 19h00 à 21h00 le jeudi 20 novembre

Renseignements et réservations
de 8h30 à 12h30 et 13h30 à 17h30 au 02 96 78 61 30.

Accès gratuit



Impression : J'imprime, Plérin - 02 96 58 02 03

Exposition
du 10 au 21 novembre 2003

> A destination des scolaires
> Ouvert au public le samedi 15 et le jeudi 20 en soirée
> Soirée-débat le jeudi 20 novembre

ZOOPOLE
St BRIEUC - PLOUFRAGAN

ISPAIA

Auditorium et hall de l'ISPAIA
Zoopôle de Ploufragan

Conseil Général
Côtes d'Armor

La vie lactée

Une exposition conçue et réalisée par l'Espace des sciences et le CIDIL, scénographiée et animée par l'Espace des sciences.

Savoirs & Saveurs

Le lait, produit familier, quotidien et "vivant", devient dans l'exposition, source de découvertes scientifiques et de recettes gourmandes ! C'est dans un décor enchanteur que sont réunis pour la première fois :

- des modules interactifs permettant, par des questions-réponses, de découvrir la nature et les bienfaits des produits laitiers,
- un grand livre illustré sur la production du lait à la ferme, les secrets de fabrication de la crème, du beurre, des yaourts...
- un atelier d'animation autour de la nutrition et des processus de transformation du lait,
- et un bar à lait !

Des expériences scientifiques et culinaires pour révéler la richesse des produits laitiers !

Menu des animations :

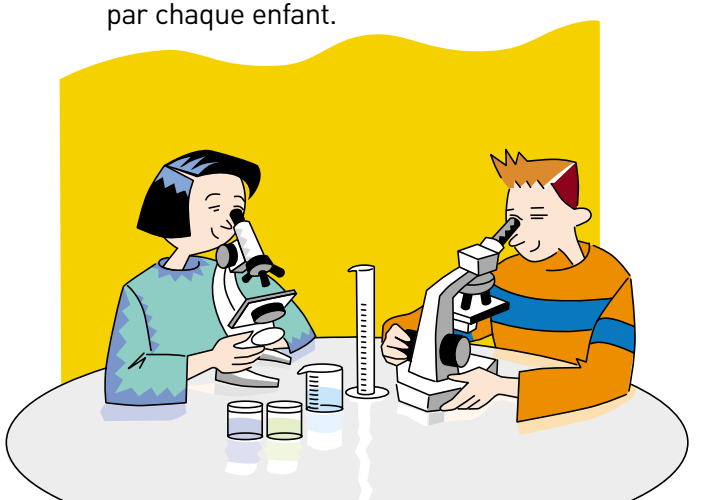
tous les jours, accueil de 2 groupes de 50 enfants sur 2 créneaux horaires :
- le matin à partir de 9h00
- l'après-midi à partir de 14h00

Sur réservation au 02 96 78 61 30

Les ateliers

2 médiateurs scientifiques accompagnent les groupes dans leur exploration de l'exposition et leur proposent les ateliers :

- Projection d'un film "Les produits laitiers" de la série "C'est pas sorcier",
- Découverte des auxiliaires microscopiques des transformations du lait : ferments lactiques, moisissures, acariens,
- Fabrication du beurre : écrémage du lait et constitution d'une petite motte de beurre par chaque enfant.



Ouverture au public

le samedi 15 et le jeudi 20 en soirée

Une soirée-débat ouverte au public sur le thème de l'équilibre alimentaire est programmée

le jeudi 20 novembre
de 19h à 21h.

Exposition mise en place
avec la collaboration
de l'Espace des sciences et du CIDIL.