# La Fête de la science au collège ASF

Du 2 au 12 octobre 2026, le collège ASF a participé à la Fête de la Science autour du thème **« Saveur savante »**. À cette occasion, les élèves ont pris part à des ateliers mêlant expérimentations scientifiques, découvertes culinaires et valorisation du patrimoine.

- **Les élèves de 6e Tamanoir découvrent les secrets de la fabrication du pain**



À travers la fabrication du pain, avec Mme DIMBARBE, les élèves de 6e Tamanoir ont exploré le rôle de la levure dans la transformation de la pâte. Ils ont découvert que les levures, des micro-organismes vivants, utilisent les sucres disponibles et produisent du dioxyde de carbone, un gaz qui forme des bulles et permet à la pâte de gonfler.

Ils ont également étudié l'influence de la température sur l'activité des levures et se sont intéressés aux transformations de la pâte lors de la cuisson au four.





Miam miam… de délicieux petits pains faits collège !

- **Les élèves de la 3e papaye et les élèves de 4e de l'option Patrimoine réalisent un gâteau de riz en feuille de bananier**

Atelier proposé par Mme YA NYIA : Les élèves ont réalisé un gâteau de riz enveloppé dans une feuille de bananier, utilisée traditionnellement dans plusieurs cuisines asiatiques, notamment dans la cuisine hmong.



Cet atelier leur a permis d'étudier les propriétés physiques de la feuille, notamment sa souplesse, sa résistance et son comportement lorsqu'elle est chauffée. Ils ont découvert que la feuille végétale est constituée principalement de cellulose, d'eau et d'autres substances qui participent à la structure et aux propriétés des tissus végétaux.





La préparation a également permis d'aborder le rôle de l'eau dans la « cuisson à vapeur » du riz gluant, les transformations de sa texture sous l'effet de la chaleur et l'importance de la température dans la préparation des aliments.







Les élèves de 3e ont également réalisé des affiches, qui seront prochainement exposées au CDI, afin de réfléchir aux avantages environnementaux des emballages naturels et à la réduction des déchets plastiques. Cet atelier leur a également permis de découvrir un savoir-faire culinaire issu du patrimoine Hmong.

- **Des apprentissages scientifiques concrets**

Ces ateliers ont permis aux élèves de mobiliser plusieurs notions scientifiques :
-les micro-organismes et la production de gaz,
-l'influence de la température,
-les transferts thermiques,
-les propriétés des matériaux
-et les transformations des aliments lors de la cuisson.

En associant observation, manipulation et expérimentation, la Fête de la Science a montré que les sciences sont présentes dans les gestes du quotidien. Elle a également permis de faire le lien entre **sciences, patrimoine culturel et éducation au développement durable**, en encourageant les élèves à réfléchir à des pratiques plus respectueuses de l'environnement.

Une belle occasion d'apprendre autrement, en mettant la science au service de la curiosité, de la découverte et du partage !