

# SCIENCE CAMP

## Alimentation du futur : innover pour nourrir l'avenir

Avec l'appui de Claire Goulaieff, ingénieure agro-alimentaire (AgroParisTech)

Âge : 8-14 ans



THÉMATIQUE &  
OBJECTIF

**Alimentation et durabilité : nourrir demain**

**Objectif général :**

Explorer les défis de l'alimentation du futur et expérimenter des solutions pour concilier santé et respect de l'environnement.



MÉTHODES  
PEDAGOGIQUES

- **Expériences scientifiques guidées et protocoles expérimentaux**
- **Conception d'outils et prototypes** (capteurs, recettes, modèles)
- **Recherches et débats en groupes**
- **Travail collectif de restitution et de synthèse des enjeux**



CONTENU  
SCIENTIFIQUE

- **Composition alimentaire :** nutriments, eau, sucres, fibres...
- **Gaspillage alimentaire et valorisation** (upcycling, conservation, capteurs)
- **Alternatives alimentaires et innovations culinaires**
- **Systèmes alimentaires durables**



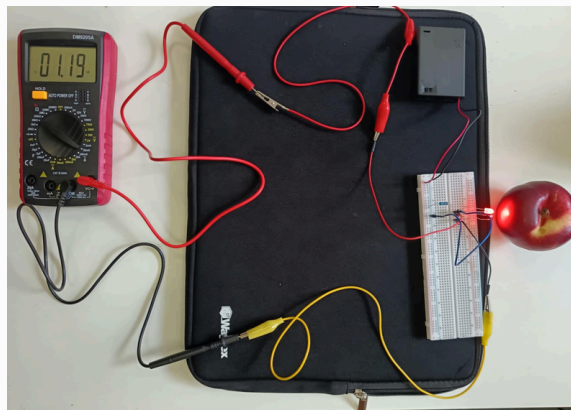


## COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

- **Scientifique** : Analyse de la composition des aliments, compréhension des processus de conservation, exploration des impacts environnementaux de la production alimentaire.
- **Méthodologique** : Suivre une démarche scientifique, poser des hypothèses, expérimenter, observer et conclure
- **Transversales** : développer l'esprit critique, l'argumentation, la créativité et la projection.
- **Sociales** : coopérer, débattre sur les choix alimentaires et environnementaux, négocier et restituer collectivement.

### 🕒 ACTIVITÉS

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Défis de l'alimentation durable</b> Constitution des groupes, recherches et réflexions autour des enjeux alimentaires.	<b>Nutriments et gaspillage</b> Expériences sur la composition des aliments, valorisation des parties non consommées.	<b>Science et conservation</b> Construction de capteurs pour limiter le gaspillage et optimiser l'utilisation des ressources.	<b>Innovation alimentaire</b> Atelier de cuisine moléculaire, création de pâtes du futur et conception d'une ville durable.	<b>Restitution collective</b> Synthèse des acquis et restitution collective (poster et présentation)



**NOTE** : Aucune connaissance préalable requise.  
Matériel utilisé : aliments variés, réactifs chimiques simples, instruments de mesure, matériel culinaire, ordinateurs et supports numériques.  
Sécurité : Activités encadrées, respect strict des consignes et règles d'hygiène alimentaire.

