



Cycle 1

## LES COLORANTS ALIMENTAIRES

**Initiez les enfants aux mystères des colorants alimentaires, omniprésents dans nos repas, à travers des expériences qu'ils pourront reproduire chez eux.**

Cycle 2

### Activités

- Chromatographie d'un brin d'herbe
- Extraction de pigments de légumes
- Coloration de pâtes (non comestibles)

Cycle 3

### Objectifs pédagogiques

- Découvrir les fonctions culinaires et culturelles des colorants alimentaires naturels et artificiels
- Extraire des colorants de légumes et les utiliser pour colorer des aliments

Collège

### Modalités d'animation

- Capacité d'accueil : 12 enfants maximum (ou en demi-classe)
- Atelier de 1h30

Lycée

### À fournir par la structure

- Salle équipée de tables, chaises, prise électrique
- Un point d'eau accessible dans la salle
- Activité salissante : prévoir des tabliers ou des tee-shirts pour protéger les vêtements des enfants.

Grand public