

# pH-ÉNOMÉNAL !

Découvre l'ingrédient secret qui garde tes aliments frais avec une expérience scientifique aux petits oignons (et au chou rouge) !  
Au menu : découverte de l'influence du pH dans la conservation des aliments.

## AVANT LA VISITE

La réservation d'un créneau de visite est obligatoire et s'effectue **au minimum 15 jours à l'avance**.

Rendez-vous sur l'onglet « Scolaires » du site du Féru des sciences.

<https://www.leferudessciences.eu/scolaires>

**Tarif : Gratuit**

## PENDANT LA VISITE

Merci de vous présenter à l'accueil du Féru des sciences **10 minutes avant le début de votre visite** (sauf créneaux de 9h et de 14h). Dès votre arrivée, le groupe est pris en charge pour se rendre au vestiaire pendant que vous réglez les formalités administratives avec l'hôte d'accueil.

La classe est divisée en deux groupes pour plus de confort. La séance se déroule en deux parties :

- Autonomie dans les espaces permanents (45 min)
- Atelier « pHénoménal ! » en salle pédagogique (45 min)

### **CROISEMENT DES ENSEIGNEMENTS :**

sciences et technologies, physique-chimie

- > Alimentation humaine : production et conservation des aliments
- > Organisation et transformations de la matière : identifier le caractère acide ou basique d'une solution par mesure de pH.

## APRÈS LA VISITE

Nous vous proposons de poursuivre la découverte de l'établissement en autonomie avec votre groupe sur les heures d'ouverture.

Aidez-nous à améliorer cette visite en envoyant vos remarques par mail : [public-leferu@grandnancy.eu](mailto:public-leferu@grandnancy.eu)