

## Engagement pour les jeunes : révéler les talents de chacun

Leader mondial de la chimie, BASF développe des innovations pour un avenir durable. Pour préparer cet avenir, les jeunes sont indispensables, le Groupe s'engage depuis de nombreuses années à les sensibiliser à l'univers de la chimie. De l'apprenti chimiste au jeune talent du secteur, BASF s'investit pour soutenir les jeunes qui développeront les solutions de demain. L'objectif est de faire naître des vocations pour poursuivre les innovations. La créativité des jeunes est recherchée dans un secteur où les débouchés sont importants. Tout au long de l'année, le Groupe part à la rencontre des jeunes en participant à de nombreuses manifestations scientifiques. Les occasions sont nombreuses pour encourager les jeunes à révéler leurs talents. Partenaire de l'OFAJ (Office franco-Allemand pour la Jeunesse) et participant au programme Erasmus Pro, BASF s'engage à développer l'apprentissage et la mobilité des jeunes. Du bac pro au bac+5, les apprentis sont ainsi passés en cinq ans de 1,7% à 5% chez BASF.

### **Le Kids'Lab, un outil au service de la responsabilité sociétale de BASF en France**

Passionner la nouvelle génération pour les sciences représente de ce fait l'un des objectifs clés de l'engagement de BASF en matière de formation.

C'est la raison pour laquelle l'entreprise a créé un programme d'expérimentation ludique et scientifique destiné aux 6 à 12 ans, le Kids' Lab.

BASF anime ainsi des ateliers Kids'Lab dans plus de 35 pays du monde, et ce depuis 20 ans. Plus de 100 000 jeunes ont pu bénéficier du programme depuis sa création. La France est engagée dans cette action depuis 2011 et le projet a pris une ampleur particulière dans notre pays. De nombreux partenariats y sont développés, rendant l'ancrage territorial du Kids'Lab très fort. 4 500 enfants ont participé aux ateliers en 2017 sur l'ensemble du territoire : A Lyon, Compiègne et Elbeuf (Normandie) à l'occasion de la Fête de la Science (octobre 2017) mais également à Marseille en partenariat avec Légumes de France dans le cadre de l'opération « Légumes dans la ville » ou à la foire agricole de Châlons-en-Champagne. En 2018, le Kids'Lab se déplacera à nouveau du nord au sud de la France à l'occasion de la Fête des Fruits et Légumes frais, des 50 ans de l'école d'ingénieurs agronomes ISARA à Lyon ou encore à Paris, Lyon, Compiègne et Elbeuf à l'occasion de la Fête de la Science.

---

#### **Contacts projet :**

Dunja Umhoefer

Directrice de la Communication Institutionnelle BASF en France

+33(0)1 49645241

[dunja.umhoefer@basf.com](mailto:dunja.umhoefer@basf.com)

Claire Dechenaux

Responsable Kids'Lab

+33(0)4 72325337

[claire.dechenaux@basf.com](mailto:claire.dechenaux@basf.com)

[www.basf.fr](http://www.basf.fr)

« Carotte, tomate, poivron ou encore persil pour faire le plein de vitamine C ? Les légumes ont de nombreux bienfaits souvent méconnus des consommateurs. Eléments indispensables d'une alimentation équilibrée, les Français en consomment en moyenne 140 g par jour. Une consommation pourtant en-deçà des « 5 fruits et légumes par jour » recommandés par le Programme National Nutrition Santé. Zoom sur le Kids' Lab, un laboratoire inédit pour découvrir les vitamines présentes dans les légumes. Et si la science réconciliait les enfants, et les plus grands, avec les légumes ? » (Extrait du communiqué de presse rédigé pour le lancement du concept en France en juin 2017)

Haricots, petits pois, brocolis... les légumes sont rarement les meilleurs amis des enfants. C'est même souvent la soupe à la grimace quand ils sont dans leur assiette : 40% des enfants mangent moins d'un fruit ou légume frais par jour<sup>1</sup>.

Et si, face à ce constat, la science réconciliait les enfants avec les légumes ? C'est le défi que s'est fixé BASF avec son Kids' Lab qui, pour ses 20 ans en 2017, est placé sous le thème de l'alimentation de qualité.

Avec ce thème de l'alimentation de qualité, l'objectif du Kids' Lab est d'apprendre aux enfants à manger comme des « gourmets malins ». Les gourmets sont des personnes qui apprécient la nourriture, savent ce qu'elle contient, font des choix éclairés et savourent en toute conscience de bons aliments, en bref, disposent de toutes les compétences pour adopter une alimentation saine.

Equipés de lunettes et d'une blouse de laboratoire comme de véritables laborantins, les enfants deviennent des apprentis chimistes le temps de trois expériences simples et ludiques pour répondre à une question essentielle « Pourquoi les fruits et légumes sont-ils colorés et bons pour la santé ? ».

« **Deviens champion de la vitamine C !** » : la première expérience vise à comparer la teneur en vitamine C de jus d'orange ou carotte et de citron ou tomate selon qu'ils soient frais ou industriels, et ce à l'aide d'une solution d'amidon iodée de couleur bleue. Une expérience qui permet aux enfants de mesurer des volumes et d'utiliser des pipettes et des tubes à essai. En toile de fond, l'expérience permet de s'intéresser au mode de fabrication des aliments.

« **Participe au challenge des légumes** » : dans la deuxième expérience, les enfants utilisent des bandelettes réactives au pH pour tester la teneur en vitamine C de 8 légumes : carotte, tomate, salade, radis, concombre, haricot vert, épinard, persil. Les apprentis chimistes découvrent alors que différentes variétés de légumes contiennent de la vitamine C mais aussi d'autres ingrédients qui sont bons pour la santé. L'objectif ici est d'expliquer l'importance de manger des fruits et légumes variés.

« **Crée ton arc en ciel** » : dans cette troisième expérience, les enfants diluent des jus de légumes naturellement très colorés pour créer un joli dégradé. Une dilution en série qui révèle que les aliments contiennent des ingrédients différents. Les apprentis chimistes réalisent que les pigments colorés sont très bons pour la santé et qu'il est essentiel d'essayer de manger plusieurs fruits et

<sup>1</sup> Etude de la consommation de fruits et légumes frais par les enfants, Interfel et France Agrimer, décembre 2014

légumes colorés par jour. Par ailleurs, ils apprennent les méthodes de la dilution, très utilisée dans la recherche scientifique.

### **Le Kids'Lab et les collaborateurs**

Le projet suscite l'enthousiasme et la fierté des collaborateurs en interne. En 2017, nombreux d'entre eux se sont manifestés volontairement pour animer des Kids'Labs de façon bénévole dans les écoles de leurs enfants ou lors d'événements organisés par BASF. Le Kids'Lab leur permet de présenter leurs métiers et de mieux le faire comprendre aux enfants. Une première opération réalisée par un collaborateur aura lieu mardi 6 mars 2018 à l'école de Lentilly (Ouest de Lyon) auprès des classes de CE2, CM1 et CM2.

### **Le Kids'Lab dans les écoles**

Les enseignants eux-mêmes sont très intéressés par le programme. C'est pour cette raison que BASF a décidé de proposer les ateliers à plusieurs écoles primaires volontaires afin que ceux-ci soient intégrés dans le programme scolaire des classes de CE2, CM1, CM2, 6è et 5è pour les collègues.

Une école pilote a d'ores et déjà débuté l'intégration du Kids'Lab dans son programme : L'école de la Sidoine, établissement primaire et collège au nord de Lyon, a intégré une session sur la découverte de la chimie et des fruits et légumes à partir de début mars 2018.

### **La Fondation Espérance Banlieues**

Un tremplin pour les enfants qui ont besoin d'être sécurisés. Tel est le projet de la Fondation Espérance Banlieues et de ses 6 écoles partenaires en France. Sa vocation : s'engager en faveur de l'instruction et l'éducation des jeunes dans les banlieues difficiles en offrant aux élèves un cadre adapté à leurs réels besoins.

En 2018, BASF a décidé de soutenir les écoles pilotes de la Fondation Espérance Banlieues en leur mettant à disposition le Kids'Lab et ses expériences. Le Cours Alexandre Dumas, première école pilote de la Fondation installée à Montfermeil (93), intégrera le programme à la formation de ses élèves de 5<sup>ème</sup> à partir du 2<sup>ème</sup> trimestre 2018. L'école y voit une opportunité de faire aimer les légumes à travers une méthode ludique et scientifique et de sensibiliser les familles à l'importance de l'équilibre alimentaire pour la bonne santé des enfants.

Pour cela, BASF a formé les professeurs du Cours au Kids'Lab en novembre dernier afin qu'ils puissent mettre les 3 expériences en place dans leurs cours.

Pour plus d'informations sur la fondation Espérance Banlieues :  
<https://www.esperancebanlieues.org/>