

Première visite au Musée International de la Parfumerie

Avec Laurent Poupeville

Qu'est-ce qu'un produit chimique ?

« C'est un produit dangereux ; d'ailleurs, il y a toujours un signe sur le flacon qui le dit. »

« Il sert à fabriquer des parfums, des arômes, des cosmétiques. »

« C'est un produit qu'on mélange à d'autres produits chimiques. »

« C'est un produit qui peut exploser. »

Un produit chimique n'est pas forcément dangereux.

D'ailleurs, on fait de la chimie nous-mêmes avec notre corps en mangeant, en buvant... Et c'est grâce à la chimie que notre corps récupère toutes les vitamines dont il a besoin.

Mais le sucre sur les dents par exemple, entraîne une réaction chimique négative qui produit des caries.

Le sucre, comme l'alcool, la cigarette... agissent sur le corps de façon négative quand ils sont consommés en excès.

Un produit chimique, c'est un ensemble de MOLÉCULES qu'on ne peut pas voir à l'œil nu.

Qu'est-ce qu'une odeur ?

Quand une plante a un parfum, ce sont plein de MOLÉCULES ODORANTES qui volent et que l'on peut sentir.

Dans la serre du MIP, on a pu sentir ces molécules odorantes : elles peuvent venir des fleurs, des feuilles, des fruits, de l'écorce, du bois, des racines et même des animaux (il n'y en a pas dans la serre).

Comment peut-on fabriquer du parfum à partir de ces molécules odorantes ?

Les Egyptiens, les Grecs, les Romains de l'Antiquité utilisaient les molécules odorantes des plantes pour fabriquer des parfums. On appelle ça de l'ALCHIMIE.

Comment faisaient-ils ?

« Ils les emprisonnaient dans un bol avec un couvercle. »

« Ils écrasaient les plantes avec un pilon. »

« Ils les faisaient bouillir. »

« Ma grand-mère, elle sait emprisonner les molécules odorantes de la vanille dans le lait quand elle fait du riz au lait. »

« Ah oui ! C'est parce que le lait, c'est gras ! »

Les molécules odorantes étaient emprisonnées dans des produits gras dès l'Antiquité pour faire des parfums.

Que voit-on quand on observe des molécules ?

Les premières molécules ont été découvertes par des chimistes suisses au XIX^e siècle entre 1860 et 1870.

Maintenant, on utilise des MICROSCOPES très puissants pour les observer.

Dans le parfum de l'écorce de la cannelle, il y a plusieurs molécules. Des machines peuvent nous dire quelles sont ces molécules et en quelles quantités on les trouve dans le parfum.

« On analyse les odeurs, c'est comme quand on fait une radio. »

Ces molécules ont des noms scientifiques difficiles à lire et à retenir. Par exemple, dans le parfum d'écorce de cannelle, on trouve des molécules qui s'appellent *l'aldéhyde cinnamique*, *le benzoate de benzyle*, *le linalol*, *l'eugénol*, *le limonène* et il y en a beaucoup d'autres.

A quoi ça sert de savoir tout ça ?

« Quand on sait quelles molécules il y a dans un parfum, on peut le refaire en mélangeant les molécules en bonne quantité. »

On fait alors de la CHIMIE.

Ainsi, il y a des odeurs naturelles (qu'on trouve dans la nature) et des odeurs de synthèse (que l'on fabrique)

On a senti l'odeur de la racine de *vétiver* (c'est une plante odorante) sur une MOUILLETTE ; c'est un parfum naturel.

On a senti l'odeur du barbecue sur une autre MOUILLETTE ; c'est un parfum de synthèse.



