



Titre : Quand l'eau change-t-elle d'état ?



eau
liquide



eau
solide



vapeur
d'eau

2a

vidéoprojecteur

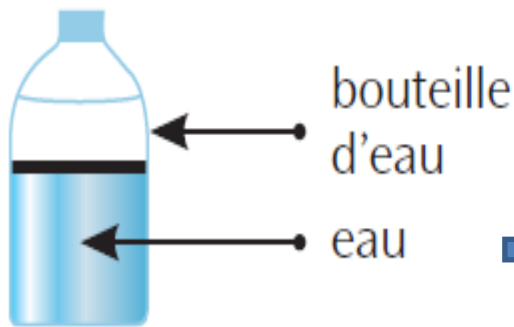


Titre : Un monde à expérimenter

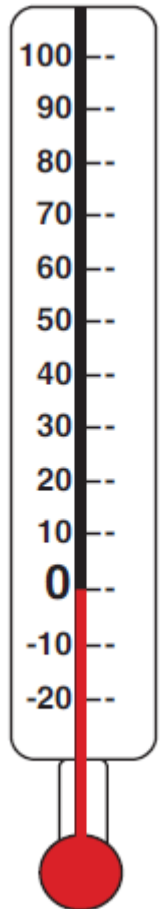
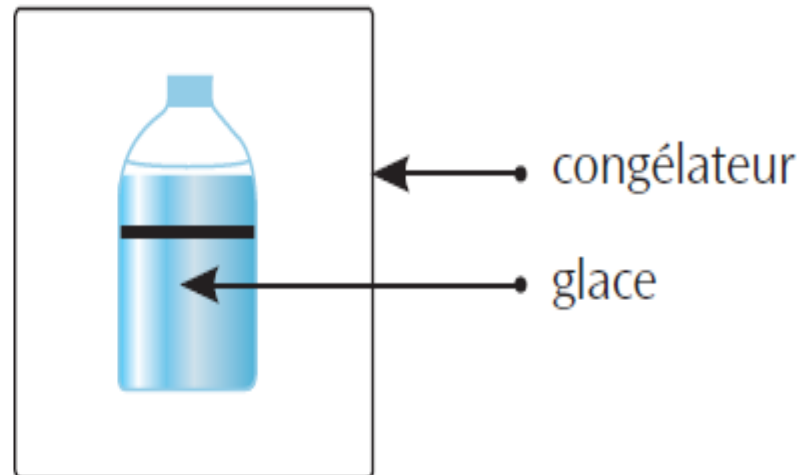
Expérience n°1 : Observation

Je place une bouteille d'eau liquide au congélateur. Que se passe-t-il ?

Au départ.



La même bouteille après 24 heures au congélateur.



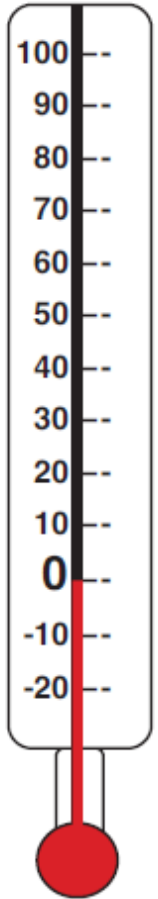
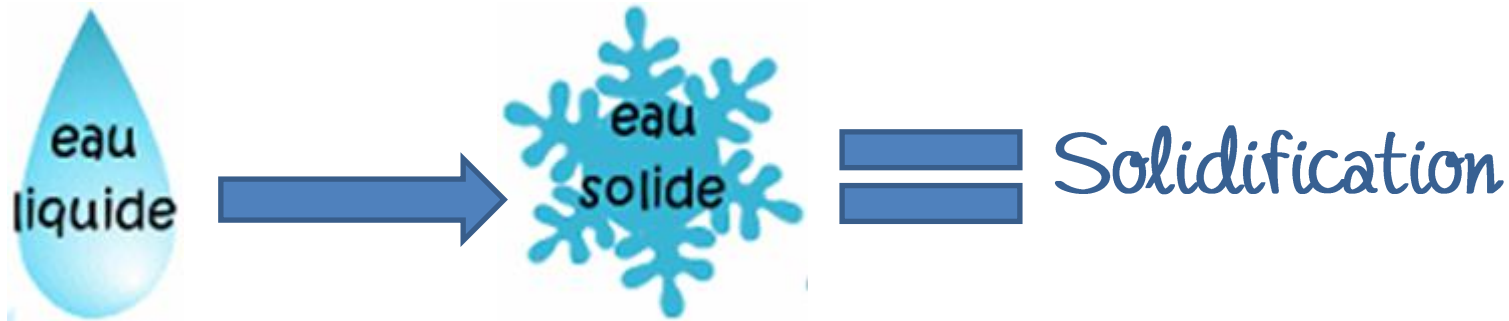
2a

vidéoprojecteur



Titre : Un monde à expérimenter

Expérience n°1 : Conclusion



Au-dessous de 0 °C, l'eau liquide devient solide. C'est la **solidification**.

2b

vidéoprojecteur

Titre : Un monde à expérimenter



Expérience n°2 :

Je place des glaçons sortis du congélateur dans une coupelle et j'attends. Que se passe-t-il ?



Photo 1.

© Cned

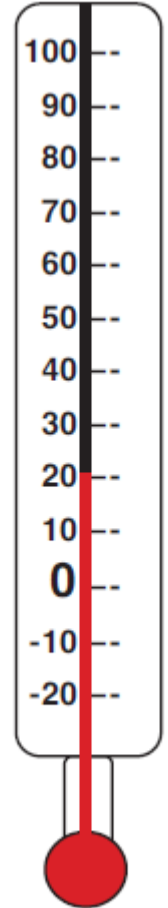


Photo 2.

© Cned



Photo 3.



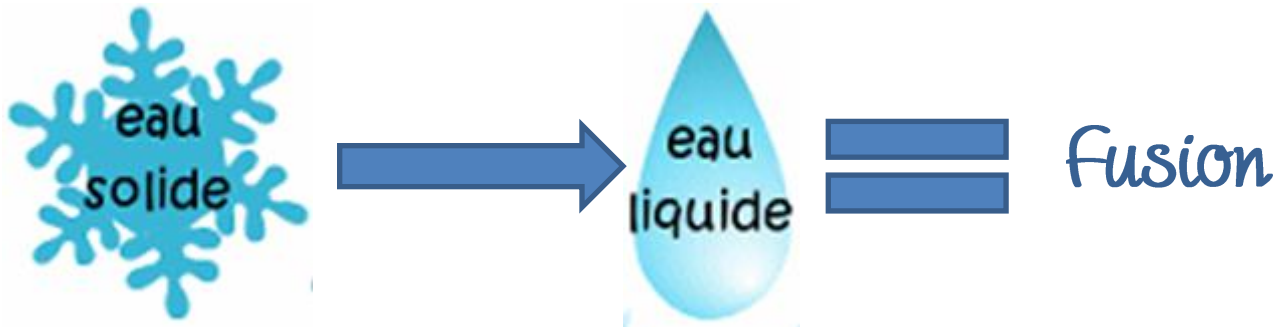
2b

vidéoprojecteur

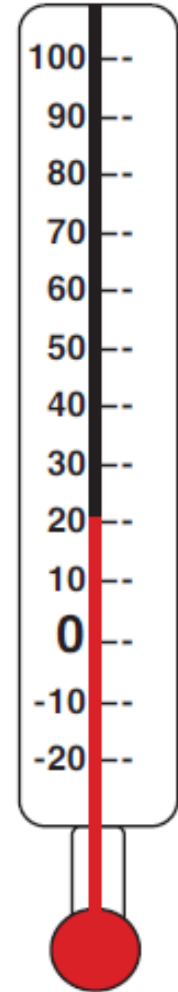


Un monde à expérimenter

Expérience n°2 : Conclusion



Au-dessus de 0 °C, la glace fond et devient de l'eau liquide. C'est la **fusion**.

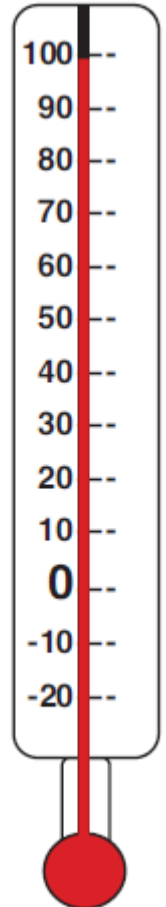




Un monde à expérimenter

Expérience n°3 :

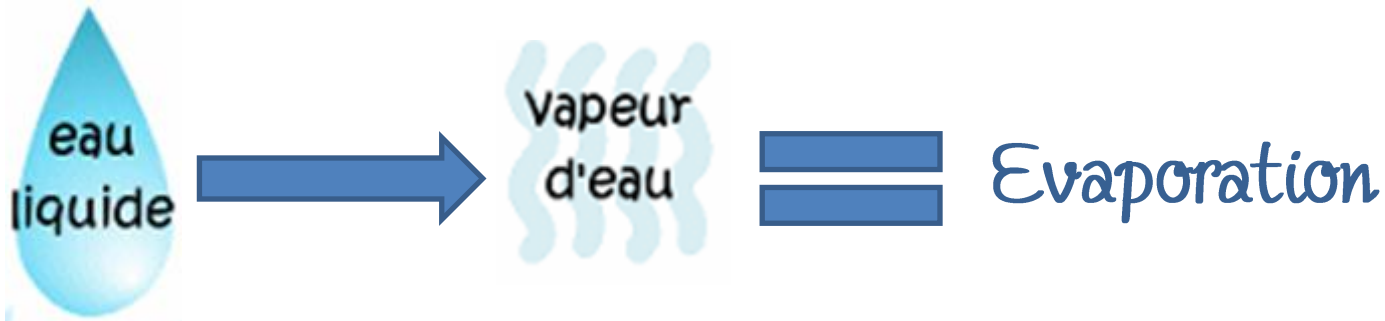
Je remplis d'eau une casserole et je la place sur le feu. Que se passe-t-il ?





Un monde à expérimenter

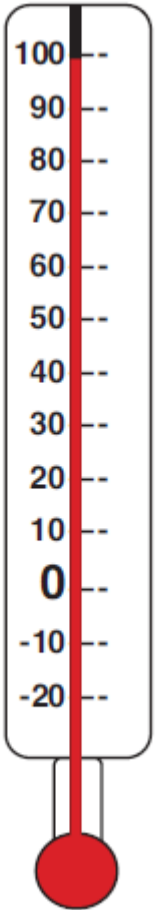
Expérience n°3 : Conclusion



Avec la chaleur, au contact de l'air, l'eau liquide s'évapore et devient un gaz. C'est l'**évaporation**.

Plus on chauffe, ou plus on renouvelle l'air au-dessus de l'eau, plus l'évaporation est rapide.

L'eau bout à 100 °C. Quand on fait bouillir de l'eau, l'eau ne disparaît pas, elle devient de la vapeur d'eau. Dans ce cas, le passage de l'eau liquide à la vapeur d'eau s'appelle l'**ébullition**.



2d

vidéoprojecteur



Un monde à expérimenter

Expérience n°4 :

Je remplis d'eau une casserole et je la place sur le feu. Quand l'eau s'évapore, je place une assiette froide au dessus. Que se passe-t-il ?



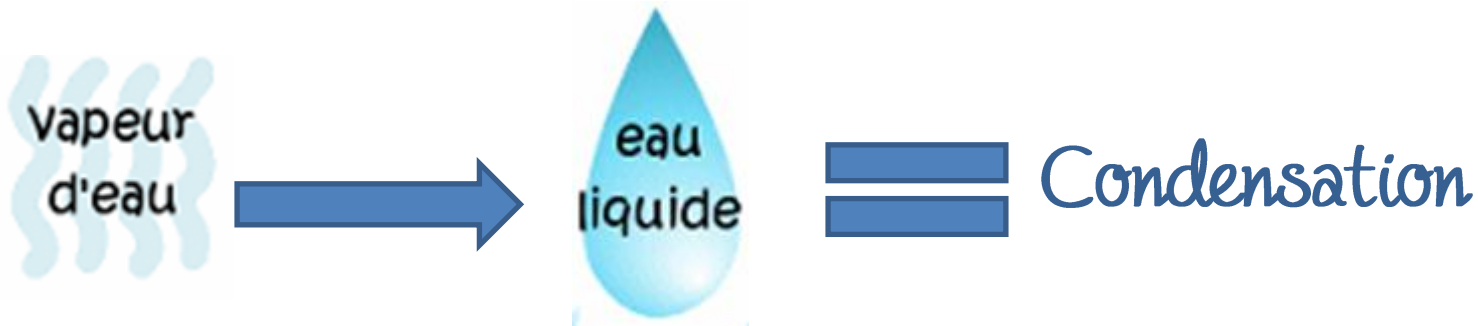
2d

vidéoprojecteur



Un monde à expérimenter

Expérience n°4 : Conclusion



Au contact d'une surface froide, la vapeur d'eau redevient de l'eau liquide. C'est la condensation.