

# Guide Télé de l'ESPC sur demande



**CWSF-TV**  
**TÉLÉ-ESPC**



STIM en action



Nos anciennes et anciens

● 5<sup>e</sup> à 8<sup>e</sup> année










Sciences les mains à la pâte



Nos régions

● 9<sup>e</sup> à 12<sup>e</sup> année

Titre du reportage	Description	Thème	Année	Longueur
Et si les dinosaures avaient survécu?	<p>Et si une météorite n'avait pas frappé la Terre et anéanti les dinosaures il y a 66 millions d'années? Les dinosaures auraient-ils continué à évoluer? Auraient-ils marché parmi nous?</p> <p>Cette vidéo se penche sur une expérience de pensée étonnante et controversée menée par l'ancien paléontologue du Musée Dale Russell, Ph.D. Il a découvert que certains dinosaures, comme Troodon, étaient beaucoup plus intelligents qu'on ne le pensait. Il a développé un modèle de dinosauroïde qui était une forme évoluée hypothétique de Troodon. Écoutez-le décrire les caractéristiques de ce croisement étonnant entre un dinosaure et un humain.</p>	▶ 	● ●	7 mins
La cuisine scientifique avec Dominic : agent de levage	<p>Aimez-vous le pain moelleux, les crêpes et les autres pâtisseries? Comment se fait-il que nous ayons tous ces trous d'air dans nos produits de boulangerie? L'agent de levage peut être de nature chimique ou biologique, mais il produit des effets similaires. Votre recette demande de la poudre levante et vous n'en avez pas à la maison? Dominic va utiliser la science pour vous montrer comment en fabriquer.</p>	▶ 	● ●	5 min
La cuisine scientifique avec Dominic : agent émulsifiant	<p>Nous l'avons tous appris dans nos cours de sciences : l'eau et l'huile ne font pas bon ménage! Lorsque vous préparez une vinaigrette, vous devez mélanger l'huile avec le vinaigre, qui est principalement à base d'eau. Comment y parvenir? Dans ce segment, vous allez explorer le pouvoir des agents émulsifiants pour réaliser l'impossible!</p>	▶ 	● ●	5 min
La cuisine scientifique avec Dominic : capsaïcine	<p>Nos papilles gustatives sont impliquées dans la perception de cinq goûts : salé, acide, amer, sucré et umami. Qu'en est-il des aliments épicés? Le piquant n'est pas un goût, mais il est lié à la douleur. Dans cette séquence, vous verrez Dominic ressentir la douleur en montant sur l'échelle de Scoville et utiliser la science pour apprendre à calmer la douleur!</p>	▶ 	● ●	5 min

Titre du reportage	Description	Thème	Année	Longueur
<p>Leaders de demain – Les femmes en STIM à l'Université de Dalhousie</p>	<p>Les étudiantes et les chercheuses ouvrent la voie à certains des projets de recherche scientifique les plus passionnants et les plus marquants de Dalhousie. Avec son campus principal situé à seulement 300 m de l'océan Atlantique, l'Université Dalhousie est un leader dans le domaine des sciences océaniques, de la biologie marine et des technologies océaniques. Écoutez les histoires inspirantes d'étudiantes et de chercheuses travaillant sur des projets dans ces domaines essentiels.</p> <p>Sous-titré en français.</p>	<p>▶ </p>	<p>● ●</p>	<p>5 min</p>
<p>Les opposés : spécimens durs et mous dans les collections d'histoire naturelle</p>	<p>Visite virtuelle en coulisses de nos collections d'histoire naturelle : le gros et le petit, l'humide et le sec, et d'autres.</p>	<p>▶ </p>	<p>● ●</p>	<p>20 mins</p>
<p>Scientifiques et musiciens métalleux : les inspirations révélées</p>	<p>La musique métal (et le rock'n'roll) peut s'inspirer du monde naturel. Et parfois, c'est l'inverse qui se produit! Apprenez-en davantage auprès de nos scientifiques amateurs de musique. Suivez les entrevues de Mark Jansen d'Epica et de Jason Ashcraft d'Helion Prime dirigées par Dominique Fauteux, notre «métalleux écologiste». Découvrez quelques espèces nommées en l'honneur de groupes de musique célèbres.</p>	<p>▶ </p>	<p>●</p>	<p>8 mins</p>
<p>Une carrière passionnante en sciences et technologies!</p>	<p>Une série de vidéos en anglais et en français met en lumière plusieurs carrières passionnantes en sciences et technologies. Cette série vous est offerte par Parlons sciences.</p>	<p>▶ </p>	<p>● ●</p>	<p>10 min</p>
<p>Utiliser la science pour créer le meilleur robot LEGO® pour un combat de sumo</p>	<p>Avez-vous participé à une compétition de robotique et avez-vous dû construire un robot pour un combat de Sumo? Comment utiliser les concepts scientifiques pour concevoir un robot qui augmentera vos chances de gagner? Dans ce segment, vous explorerez avec Dominic de nombreux concepts scientifiques qui vous donneront un avantage lors de la conception de votre robot primé : la friction, le centre de gravité, les rapports de vitesse, les plans inclinés et bien d'autres encore.</p>	<p>▶ </p>	<p>● ●</p>	<p>5 min</p>