

## Les gels

La matière molle se rencontre dans un très grand nombre d'exemples courants (sauces, cosmétiques, peintures, boues...). Elle est actuellement l'objet de nombreuses études à l'interface de la physique, de la chimie et de la mécanique. Une expérience classique de chimie de la matière molle est l'élaboration d'une confiture de fruit. Une gelée qui n'a pas « pris » reste un liquide alors qu'une bonne gelée est un solide doué d'un coefficient d'ELASTICITE (c'est plus facile à avaler!). Entre les deux, il existe une frontière qui sépare un état liquide très visqueux et un solide faiblement élastique, le gel : on parle du « seuil de gélation ».

*La matière qui s'écoule*, Étienne Guyon, **Graines de sciences 8**