



MINISTÈRE
DE L'ENSEIGNEMENT
SUPÉRIEUR,
DE LA RECHERCHE
ET DE L'ESPACE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

fête de la Science

Dossier de presse

Septembre 2026

2 → 12
octobre
2026



**

* saveurs

** savantes

*

f fetedelascience — X @FeteScience — y Fête de la science

fetedelascience.fr

#FDS2026

france•tv

TV5
MONDE

arte



brief.science

SCIENCE&VIE



THE CONVERSATION





2 | Édito

5 | La Fête de la science

6 | La Fête de la science en chiffres

9 | Thématique nationale 2026

11 | Thierry Marx, un parrain scientifiquement engagé

14 | Le pass Culture continue !

15 | Faites des sciences en classe avec *La main à la pâte* !

16 | La Nuit de la science en région

20 | Zoom sur le podcast « *La science passe à table :
vie et destin d'une endive !* »

24 | « Une recette, une recherche »

25 | Votre restaurant fête la science !

27 | Sélection de coups de cœur en France métropolitaine

37 | Sélection de coups de cœur en Outre-mer

42 | Les établissements culturels fêtent la science

48 | Les ambassadeurs en région

54 | Les partenaires médias

58 | Contacts en région

Édito



© Mesre/XBouzas

Philippe Baptiste
Ministre de l'Enseignement
supérieur, de la Recherche
et de l'Espace

Depuis plus de trois décennies, la Fête de la science rassemble les curieux de tous âges et les amoureux du partage des savoirs. Amateurs éclairés, professionnels ou bénévoles, des millions de passionnés se retrouvent chaque automne, partout en France et au-delà, pour célébrer les sciences et le plaisir de la découverte.

Des milliers d'événements gratuits et ludiques permettent à chacun de découvrir la recherche française, les hommes et les femmes qui la font avancer, les lieux où naissent les questions et progressent les connaissances. Scientifiques, techniciens, ingénieurs, doctorants et médiateurs ouvrent les portes de leurs laboratoires, de leurs universités, ou encore de leurs musées pour faire découvrir à toutes et à tous la recherche française dans sa diversité et sa vitalité. Je suis heureux de soutenir ce temps fort de la culture scientifique qui permet d'enrichir le dialogue entre sciences et société. Il ne pourrait pas avoir lieu sans les milliers de chercheurs, de médiateurs et d'associations qui œuvrent à son déploiement en organisant et en animant les plus de 7000 événements et rencontres proposés sur tout le territoire. Merci à eux !

Bravo aux étudiantes et étudiants qui se mobilisent sur le terrain pour partager leurs expériences à travers des ateliers pratiques, des expériences culinaires interactives et des rencontres directes avec le public. En dévoilant les coulisses de leurs travaux, ces jeunes chercheurs nous révèlent les joies et les défis de la démarche scientifique, en semant les graines des vocations de demain.

Pour cette 36^e édition de la Fête de la science, la thématique « Saveurs savantes » est à l'honneur. L'alimentation et la gastronomie occupent aujourd'hui une place centrale dans notre société, avec des résonances sociales, économiques, environnementales, mais aussi scientifiques.

Qu'il s'agisse de nutrition au quotidien, de sécurité alimentaire ou de haute gastronomie, l'alimentation fait l'objet d'un grand nombre de travaux en lien avec la santé, la technologie, l'écologie, l'économie, ou encore la sociologie. Pour financer les projets dans le domaine de la transition et de l'innovation alimentaires, le Gouvernement déploie des stratégies de recherche ambitieuses, notamment à travers le PEPR (Programme et équipement prioritaire de recherche) Systèmes Alimentaires, Microbiomes et Santé (SAMS). Ce programme de pointe, piloté par INRAE et l'Inserm, permet d'étudier les liens complexes entre nos régimes alimentaires, nos microbiomes et la santé humaine. En les décryptant, nos chercheuses et chercheurs ouvrent la voie à une nutrition préventive, à une médecine plus personnalisée et à des politiques de santé publique éclairées. C'est tout le sens de la recherche publique : permettre une science au service de notre avenir à tous, en la rendant accessible au plus grand nombre.

J'espère que vous serez nombreux à participer aux événements proches de chez vous, je vous souhaite une excellente (et savoureuse) Fête de la science !





La Fête de la science

**Le rendez-vous phare
du dialogue entre
sciences et société**

Organisée par le ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche depuis 1991, la Fête de la science propose chaque automne des milliers d'événements ludiques, accessibles, innovants et... gratuits, sur l'ensemble du territoire ! L'occasion pour les citoyens, petits et grands, de découvrir les résultats de la recherche et la façon dont elle s'élabore, afin de mettre en débat les enjeux sociétaux des sciences et des innovations technologiques.

Ce sont ainsi des milliers de scientifiques et de médiateurs culturels qui partagent avec le public leur enthousiasme pour les sciences à travers de multiples expériences : visites de laboratoires pour découvrir les coulisses de la recherche, cafés des sciences pour apprendre autour d'un verre, spectacles vivants pour vivre un moment entre art et science, expérimentations dans un fablab pour toucher la science des doigts ou encore promenade dans les nombreux villages des sciences, véritables lieux de rencontres au cœur des villes.

Sciences du vivant, de l'univers, biotechnologies, ou encore sciences humaines : tous les domaines scientifiques sont abordés. Il en a pour tous les goûts et forcément près de chez vous !

Pour retrouver le programme de l'événement, rendez-vous sur fetedelascience.fr

**Suivez l'actualité
de la Fête de la science
avec le **#FDS2026****

La Fête de la science en chiffres

Près de

1 million

de visiteurs

300 000

scolaires

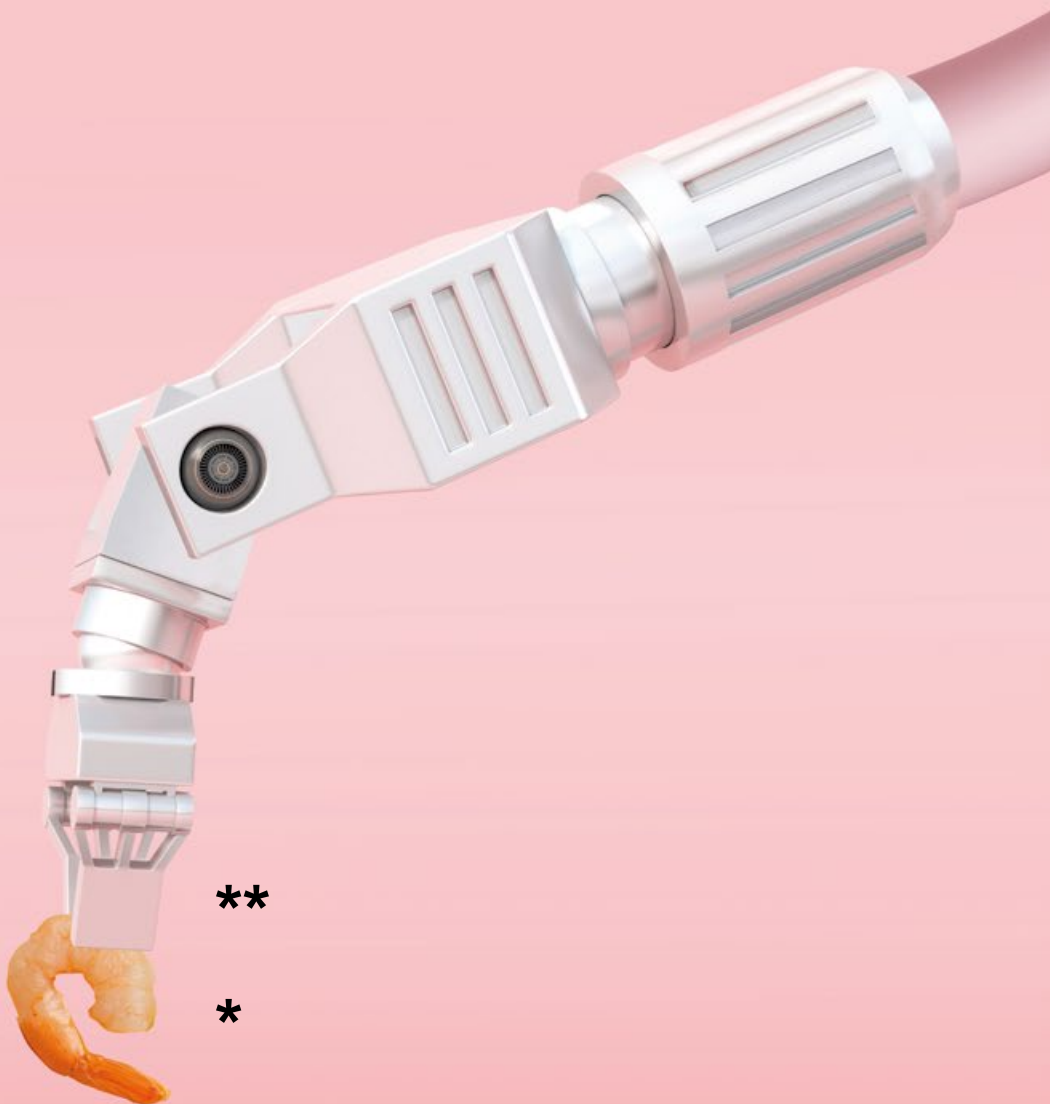
+ de 7 000

événements
sur tout le territoire

Durée moyenne de visite

1 h 20





*** saveurs**

**** savantes**



Thématique nationale 2026

Fêter la science... à feu doux

Le thème de l'édition 2026 de la Fête de la science est « Saveurs savantes », l'occasion de célébrer la cuisine, le goût et l'alimentation dans toutes leurs dimensions scientifiques.



2026 marque le centenaire de la création de l'étoile Michelin, symbole international de la gastronomie, et le bicentenaire de la parution de l'ouvrage pionnier : *Physiologie du goût*, de Jean Anthelme Brillat-Savarin.

« Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es. »
Jean Anthelme Brillat-Savarin

Publié deux mois avant son décès, l'ouvrage explore le sens du goût en le reliant au fonctionnement biologique du corps humain et à ses perceptions cognitives. Empli de recettes de cuisine et d'anecdotes, l'ouvrage compte parmi les écrits fondateurs de la gastronomie française en faisant dialoguer sciences, philosophie et pratiques quotidiennes.

Des enjeux de santé publique

Aujourd'hui, la cuisine et l'alimentation sont au cœur d'importants enjeux de santé publique et soulèvent des questions environnementales majeures.

Ces problématiques ont trouvé un écho particulier lors du sommet international *One Health* qui s'est tenu en avril 2026 à Lyon. L'approche « Une Seule Santé » repose sur un constat partagé : la santé humaine, la santé animale et la santé environnementale sont étroitement interdépendantes. Les systèmes alimentaires durables constituent un axe de réflexion majeur présenté lors de ce forum.

« Saveurs savantes » peut se décliner en une multitude d'ateliers, de jeux et d'expériences à travers un champ d'études pluridisciplinaires, parmi lesquelles :

- ≈ **Physique et chimie** : les mesures, les cuissons, la cuisine moléculaire, les émulsions, la gélification, les additifs, les conservateurs, les colorants, les techniques de conservation, etc.
- ≈ **Biologie et microbiologie** : les régimes et les chaînes alimentaires, la digestion, l'intestin, les levures, les bactéries, les champignons, la fermentation, le microbiote, la sécurité alimentaire, l'hygiène et les contaminations, etc.

- ≈ **Neurosciences** : le rôle du cerveau, la mémoire sensorielle, les mécanismes du goût et de l'odorat, de l'appétit, de la satiété, etc.
- ≈ **Sciences de l'environnement** : les modes de production et de consommation alimentaire, les impacts environnementaux de l'alimentation, etc.
- ≈ **Sciences humaines et sociales** : les approches historiques, culturelles de l'alimentation et de la cuisine, le patrimoine gastronomique, l'éducation, les comportements alimentaires, etc.

L'édition 2026 de la Fête de la science prendra la forme d'un laboratoire culinaire invitant le public à découvrir les facettes scientifiques de l'alimentation à travers une programmation d'événements interactifs et conviviaux.

Ce thème, universel et festif, est aussi une invitation à transmettre le goût des sciences au plus grand nombre.



Thierry Marx, un parrain scientifiquement engagé



Biographie

Chef étoilé et pionnier de la cuisine avant-gardiste, Thierry Marx allie gastronomie, science et écoresponsabilité. Il crée le Foodlab en 2007, puis cofonde en 2013 le Centre Français d'Innovation Culinaire avec le chercheur Raphaël Haumont pour explorer la « Cuisine du Futur ».

Ses recherches sur l'alimentation durable et les nouvelles textures l'ont même conduit à élaborer les repas de l'astronaute Thomas Pesquet pour la Station Spatiale Internationale. Fervent défenseur de la transmission et auteur reconnu, ce chef engagé met aujourd'hui son expertise au service de la Fête de la science en tant que parrain.

Personnalité engagée, il utilise sa notoriété pour faire passer des messages d'information et de prévention sur la santé notamment à travers son compte Instagram et sa présence médiatique. C'est donc avec enthousiasme qu'il a accepté de devenir le parrain de la 36^e édition de la Fête de la science !

Dans le regard de Thierry Marx, parrain de l'édition 2026

Pourquoi avez-vous accepté d'être parrain de la Fête de la science ?

Cela fait 15 ans maintenant que je travaille avec Raphaël Haumont à Paris-Saclay, où l'on a créé un laboratoire de recherche et développement sur l'alimentation du futur. Il me paraissait donc intéressant et enthousiasmant d'être le parrain de la Fête de la science. Je suis arrivé dans les sciences comme un amateur alors que Raphaël et toute l'équipe de Paris-Saclay (et notamment Sylvie Retailleau) m'ont accueilli très aimablement. La science fait partie de mon métier, elle fait partie de nos vies. Il faut que l'on donne envie aux gens de découvrir les sciences pour cette planète. C'est également une mise en lumière de la science qui est absolument nécessaire.

Quel rôle joue la science dans votre travail de chef et dans vos créations culinaires ?

La science est essentielle. Ce n'est pas nouveau : en 1907, un illustre cuisinier français qui fait encore référence aujourd'hui, Auguste Escoffier, écrivait dans l'un de ses livres : « La cuisine, sans cesser d'être un art, deviendra scientifique et devra soumettre ses formules, empiriques trop souvent encore, à une méthode et à une précision qui ne laisseront rien au hasard. »

On voit que cela taraudait déjà ces grands chefs : comment tordre le cou à des oripeaux qui ne veulent parfois pas dire grand-chose pour, au contraire, progresser dans l'art culinaire grâce à la science. On a beaucoup de références par rapport à ça, mais cela me paraissait une évidence de continuer ce cheminement-là et de ne pas rester uniquement sur une virgule de rhétorique. On disait « cuisine moléculaire » (la cuisine est molécules) mais elle a surtout besoin de la science pour évoluer.

Quel rôle les chefs et cheffes d'aujourd'hui et de demain ont-ils à jouer dans cette transition écologique ?

Il faut que les chefs et les cheffes se sentent concernés par la science, qu'ils se posent la question : c'est quoi, un produit, demain ? Il ne suffit pas d'aller défiler avec un béret sur la tête pour dire qu'on protège les agriculteurs. La question est : comment travaille-t-on avec eux pour réussir à faire de bons produits ? Ça, c'est essentiel.

Il va falloir que les chefs apprennent à corriger leur façon de travailler. A-t-on réellement besoin de 10 litres d'eau pour faire cuire 1 kg de haricots verts ? Ne doit-on pas mieux maîtriser nos cuissons pour qu'elles soient moins consommatrices en énergie ? Ce qui va coûter cher dans nos assiettes, ce sera l'eau et l'énergie. On nous annonce déjà des taux d'évolution des prix très élevés qui vont forcément impacter notre façon de cuisiner.

Il faut donc travailler, ne pas se sentir exclu de la science, mais au contraire s'impliquer avec elle pour définir ce que sera un fourneau ou une casserole demain (ses pouvoirs de conduction, etc.). L'enjeu peut être très large pour les artisans des métiers de bouche qui veulent continuer leur métier dans les meilleures conditions possibles, tout en accompagnant cette transition environnementale.

Comment définissez-vous la « cuisine du futur » et, selon vous, quels en sont les piliers incontournables ?

La cuisine évolue avec la société, c'est ce qui est exigeant. Quand on parle de cuisine, ce qu'il faut d'abord faire, c'est faire évoluer son agriculture et définir ce qu'est un « bon produit ». C'est ce qui fera la cuisine : c'est d'abord le produit, la façon dont on mesure son impact social, son impact environnemental et son impact nutritionnel. C'est déjà ça, la science.

Ensuite, l'art culinaire nous permet de transformer ces produits. Mais la cuisine du futur devra (et je le souhaite ardemment) s'appuyer sur une agriculture durable, capable de partager de bons produits pour le plus grand nombre, ce qui n'est pas le cas aujourd'hui.

Face aux défis environnementaux et sociétaux, comment imaginez-vous l'alimentation de demain ?

L'alimentation de demain devra résoudre plusieurs paramètres, notamment un paramètre très coûteux sur lequel on devrait beaucoup plus s'impliquer en France : l'eau. L'ingrédient le plus cher de nos assiettes, dans le futur, ce sera l'eau.

Cela commence par l'agriculture, mais aussi par la maîtrise de la ressource en eau par rapport à nos besoins agricoles et à nos besoins de consommation. C'est quelque chose sur lequel il faut travailler dès maintenant. Si ce n'est pas fait, on risque de passer à côté de quelque chose de très important. Il faut absolument mettre le paquet sur cet investissement pour que nous puissions avoir une agriculture capable de nous fournir des produits de grande qualité.

L'eau, c'est la vie, cela n'échappe à personne.

Cette année, avec les cinq canicules consécutives, on s'aperçoit que cette eau est peut-être mal gérée, mal investie, et que nous ne sommes peut-être pas allés chercher l'innovation dont on va avoir besoin pour les 30 prochaines années.

Thierry Marx sera présent :

- *Lors de la Nuit de la science du Musée des Arts et Métiers le vendredi 2 octobre (p. 17 de ce dossier de presse);*
- *Au Forum « Comprendre les mondes – Partager les savoirs » le samedi 3 octobre à partir de 10 h, au Palais de la Porte Dorée (p. 46);*
- *À l'auditorium de l'Agropole d'Agen, le mercredi 7 octobre à 18 h 30, où il animera avec Raphaël Haumont et Gilles Boeuf la conférence « Saveurs savantes; foodpairing et innovations, saveurs, couleurs, odeurs ».*

Le pass Culture continue !



Initié en 2023, le partenariat entre la Fête de la science et le pass Culture se poursuit en 2026. Une sélection d'événements dédiée aux jeunes de 15 à 21 ans (visites, conférences, rencontres, ateliers, etc.) ainsi que des offres numériques (podcasts, vidéos, etc.) sera valorisée et rendue accessible aux plus de 3 millions de bénéficiaires actuels.

La culture scientifique et technique y occupe une place importante. Elle totalise plus de 80 000 réservations individuelles.

Plus de 6 136 offres scientifiques sont répertoriées.

L'application met en avant des visites de musées, des ateliers dans les bibliothèques ou dans des Micro-Folies.

La géolocalisation facilite l'accès aux projets de proximité.

Un travail éditorial sélectionne les offres adaptées aux jeunes.

La Fête de la science bénéficie d'une mise en avant nationale.

Le dispositif renforce l'accès autonome à la culture.

Informations et détails sur : pass.culture.fr



Faites des sciences en classe avec *La main à la pâte* !



Après le succès de 2025 (plus de 116 000 élèves et 3 000 enseignants mobilisés), *La main à la pâte* reconduit son opération *Faites des sciences* et invite toutes les classes du primaire au collège à vivre une expérience scientifique concrète, stimulante et fédératrice !

L'opération propose **9 défis scientifiques clés en main** (de 30 à 90 min), conçus en partenariat avec le ministère de l'Éducation nationale. Adaptés aux cycles 1 à 3, ces défis invitent les élèves à observer, expérimenter, formuler des hypothèses et construire leurs connaissances de manière active.

Placée sous le **haut patronage de Claudie Haigneré et d'Étienne Ghys**, cette édition renforce plus que jamais les liens entre l'école et la recherche.

Grâce à un partenariat avec le groupe de presse EBRA, chaque établissement inscrit recevra un journal de 24 pages pour ses élèves, qui présente notamment les 9 défis scientifiques clés en main, et 18 portraits inspirants de scientifiques.

Pour prolonger l'expérience, les enseignants sont invités à collecter les questions de leurs élèves. Dès mi-novembre, des **podcasts réalisés par des académiciens** y apporteront des réponses pédagogiques et captivantes. Ils pourront également partager les moments forts de leurs séances en publiant leurs photos sur un Padlet dédié.

Informations et détails sur : fondation-lamap.org

La Nuit de la science en région

Découvrez une sélection de Nuits de la science proposées par les porteurs de projets à travers toute la France et retrouvez toute l'offre sur le site de la Fête de la science.

Auvergne-Rhône-Alpes

Soirée Mathématique du Rallye de Villeurbanne

Une soirée rythmée par des défis pour découvrir combien les mathématiques peuvent se révéler ludiques et artistiques. Au programme : épreuves de rallye, échanges, débats et activités autour des mathématiques, de leur enseignement. Une programmation qui s'adresse à tous les publics, en famille ou entre amis.

→ **2 octobre, 18h – 21h** / Mairie de Villeurbanne – Place Docteur Lazare Goujon – 69100 Villeurbanne

→ **Renseignements** / gilles.aldon@ens-lyon.fr

Bourgogne Franche-Comté

Enquêtes de sciences !

La mairie d'Auxonne, en collaboration avec l'Université Bourgogne Europe invite le public à participer à une enquête scientifique et collective. Des chercheurs et des chercheuses issus de domaines variés tels que l'histoire, la physique, les sciences de l'environnement ou la communication viendront à la rencontre du public. Dans un cadre scénographié et propice aux échanges, les participants pourront assister à des projections, participer à des ateliers ou visiter une exposition dédiée à la forêt.

→ **2 octobre, 18h – 23h** / Complexe l'Empire – Boulevard Pasteur – 21130 Auxonne

→ **Renseignements** / billetterie@mairie-auxonne.fr

Bretagne

Nuit de la science à l'INSPE de Vannes

L'INSPE et l'Université de Bretagne occidentale proposent une soirée dédiée au goût et à l'alimentation. En première partie, des ateliers pour tous sont proposés (certains dès trois ans) autour des troubles de l'oralité, du développement du goût chez l'enfant, de la cuisine moléculaire, du langage des saveurs, et de culture des épices. Ils seront suivis par la conférence « Naître gourmand : les premières leçons de goût » pour explorer les mécanismes biologiques, psychologiques et sociaux qui participent à la construction de ce sens.

→ **2 octobre, 18h30 – 21h30** / INSPE de Bretagne, site de Vannes – 32 Avenue du Président Roosevelt – 56000 Vannes

→ **Renseignements** / nathalie.marec-breton@inspe-bretagne.fr

Centre Val de Loire

La recherche passe à table à la Villa Rabelais

La Villa Rabelais, Maison des Cultures Gastronomiques, ouvre ses portes pour explorer l'alimentation sous un jour nouveau. L'occasion de rencontrer biologistes, archéologues, sociologues et historiens venus partager leur passion et les saveurs de leurs recherches. Les participants pourront partager un « apéro-science » dans ce cadre unique, participer à des dégustations et assister à des démonstrations.

→ **2 octobre, 19h – 21h** / Villa Rabelais – 116 Boulevard Béranger – 37000 Tours

→ **Renseignements** / saps@univ-tours.fr

Grand Est

La Nuit de la science à l'Agora de Metz

L'Université de Lorraine et ses partenaires donnent rendez-vous aux publics pour une soirée exceptionnelle autour de l'alimentation. Parmi les quinze animations, l'atelier « Essaim témoin » révèle comment les abeilles des friches industrielles produisent un miel comestible malgré la pollution, tandis que la séquence « Saveurs suivantes » interrogera comment les plats de notre enfance façonnent nos souvenirs et nos perceptions culturelles et sociales. Les participants pourront également visiter un « laboratoire d'improvisation » et se restaurer sur place.

→ **2 octobre, 18h – 22h** / Agora – 4 Rue Théodore de Gargan
– 57050 Metz

→ **Renseignements** / jean-hugues.bastin@univ-lorraine.fr

Guyane

Cycle de conférences – Saveurs savantes !

Chercheurs, professionnels, passionnés et acteurs du territoire se mobilisent pour la Nuit de la science en Guyane. En conférences, ils partageront leurs connaissances et expériences autour de sujets variés : nutrition et santé, goût et odorat, transformations culinaires, biodiversité, alimentation durable, microbiologie, produits locaux et savoir-faire traditionnels. Chaque intervention sera suivie d'un temps d'échange avec le public, l'occasion de découvrir l'alimentation avec un nouveau regard.

→ **2 octobre, 16h – 20h30** / Université de Guyane
– 97300 Cayenne

→ **Renseignements** / ccsti973@gmail.com

Hauts-de-France

Nuit de la science à Nausicaa : table-ronde « Saveurs savantes »

De la fraîcheur de l'assiette aux innovations culinaires et ressources d'avenir, des scientifiques et chercheurs issus des laboratoires et structures implantés sur le port de Boulogne-sur-Mer et son environnement échangeront sur les enjeux cruciaux de la filière. La rencontre et le débat se prolongeront dans une ambiance conviviale autour d'un verre !

→ **2 octobre, 19h – 20h30** / Nausicaa

– Boulevard Sainte Beuve – 62200 Boulogne-sur-Mer

→ **Renseignements** / assistant.mediation@nausicaa.fr

Île-de-France

Nuit de la science au MuAM

Le MuAM, Musée des Arts et Métiers, ouvre ses portes pour une soirée exceptionnelle !

Mini-conférences, quiz et défis sur scène, démonstrations réunissant cuisiniers et scientifiques, ainsi qu'un village des sciences animé par des chercheurs et experts des organismes nationaux de recherche et du Cnam rythmeront la soirée. Parmi les temps forts : la projection du film *Astronome Gastronom*e, suivie d'un échange avec le chef Thierry Marx, parrain de l'édition, l'astrophysicien du CEA David Elbaz et la réalisatrice Geneviève Anhoury. À travers une mise en scène étonnante de la nourriture ordinaire, le film reproduit à s'y méprendre les images spectaculaires de phénomènes cosmiques. Une invitation à un voyage « gourmand » à la découverte de l'Univers !

→ **2 octobre, 19h – minuit** / MuAM – 60 rue Réaumur
– 75003 Paris

→ **Renseignements** / franklin.saint-yves@lecnam.net ;
juliette.baudin@lecnam.net

Martinique

La science fait son cinéma

Ciné Woulé Compagny propose une soirée spéciale avec la projection d'un documentaire sur l'alimentation, suivie d'un débat scientifique pour découvrir les sciences cachées dans notre assiette. À travers les images, les témoignages et les découvertes du film, le public est invité à porter un nouveau regard sur ce qu'il mange, sur la façon dont les aliments sont produits et transformés, mais aussi sur les liens entre alimentation, santé, environnement, sciences et société. Après la projection, place à un échange avec un scientifique spécialiste de l'alimentation autour des questions : Comment notre cerveau perçoit-il le goût ? Quel rôle jouent la science et la technologie dans notre alimentation ? Quels liens existent-ils entre ce que nous mangeons, notre santé et notre environnement ?

→ **13 novembre, 19h – 20h** / Université des Antilles – Campus Universitaire de Schoelcher – 97233 Martinique

→ **Renseignements** / cinewoulecompany@orange.fr

Normandie

La Nuit de la science au Pavillon des Transitions

Le Pavillon des Transitions et l'Université de Rouen Normandie programment leur Nuit de la science ! Le public pourra visiter le Village des chercheurs et découvrir les coulisses de leurs travaux autour de la biodiversité, assister à des séquences « art & sciences » et à des lectures. Des expériences scientifiques seront proposées aux plus jeunes dans le cadre d'ateliers dédiés. À ne pas manquer : l'ouverture de l'exposition « Impacts, la biodiversité en question » commentée par des médiateurs.

→ **2 octobre, 18h – 22h** / Pavillon des Transitions – Quai de Boisguilbert – 76000 Rouen

→ **Renseignements** / contact-pavillon@metropole-rouen-normandie.fr

Nouvelle Aquitaine

Terre à table

Le Jardin botanique de Bordeaux Bastide propose un événement art-science mêlant des sujets tels que l'alimentation durable, la sécurité et l'hygiène alimentaire. Lors de cette soirée, les visiteurs pourront profiter de l'exposition « Du sol à l'assiette » et assister à la projection du documentaire « Les glaneurs et la glaneuse » d'Agnès Varda suivie d'une discussion avec des chercheuses et des chercheurs de l'université de Bordeaux. Un moment convivial et savoureux sera proposé à tous à l'issue de la rencontre.

→ **2 octobre, 18h – 22h** / Muséum – Jardin botanique de Bordeaux – 5 Place Bardineau - 33000 Bordeaux

→ **Renseignements** / j.regnier@mairie-bordeaux.fr

Nouvelle-Calédonie

Nuit de la science : Saveurs savantes à Nouméa

L'Université de la Nouvelle-Calédonie ouvre son campus de Nouville pour un parcours scientifique et gustatif autour des saveurs du Pacifique. Enseignants-chercheurs, doctorants et étudiants proposeront des ateliers sensoriels, des visites de laboratoires, des quiz et un apéro des sciences sur les saveurs locales. L'occasion de découvrir les liens entre science et alimentation, les technologies de recherche et les cultures océaniques. Un livret-quiz sera remis à l'accueil, avec des récompenses à la clé !

→ **7 octobre, 16h – 20h30** / Université de la Nouvelle-Calédonie, Nouville – 98800 Nouméa

→ **Renseignements** / communication@unc.nc

Occitanie

Saveurs savantes au lycée Georges Frêche

Ce lycée des métiers de la gastronomie, de l'hôtellerie et des tourisms invite tous les publics à découvrir des ateliers où cuisine, pâtisserie, physique-chimie et bien-être se rencontrent. Les élèves du lycée accompagnés de leurs enseignants proposent expériences et dégustations pour une soirée aussi savoureuse que scientifique.

Au programme : cuisine moléculaire, préparation de cocktails, pâtisserie, nutrition, production écoresponsable, etc. À l'issue des ateliers, les participants repartiront avec des fiches techniques élaborées par les élèves du lycée et le cas échéant avec leur préparation (cuisine, pâtisserie).

→ **2 octobre, 18h – 21h** / Lycée Hôtelier Georges Frêche – 401 Rue Le Titien – 34000 Montpellier

→ **Renseignements** / anne.sierri@ac-montpellier.fr

Provence-Alpes-Côte d'Azur

Nuit de la science : Le banquet des arts et des sciences !

Une soirée où la science rencontre le théâtre et la gastronomie : un spectacle aussi ludique que savoureux ! À travers un moment interactif, des dégustations et des échanges avec des chercheuses et des chercheurs, le public est invité à découvrir les sciences autrement, dans une ambiance conviviale et participative.

→ **2 octobre, 19h – 21h** / Jardin Albert 1^{er} – Avenue de Verdun – 06000 Nice

→ **Renseignements** / fetedelascience@univ-cotedazur.fr

Pays de la Loire

Nuit de la Science de la Châtaigneraie

Sous les stands de cette première édition du Village des Sciences de la Châtaigneraie, le public pourra échanger avec des collégiens, des scientifiques, des professionnels, des associations de médiation scientifique, une association d'astronomie, mais aussi un chocolatier et un apiculteur ! L'occasion de découvrir leurs travaux mais aussi tester, échanger et expérimenter avec eux. Une programmation d'ateliers pour tous sera également proposée.

Au menu : alimentation des astronautes et les « Saveurs savantes » en SVT, physique, chimie, et mathématiques.

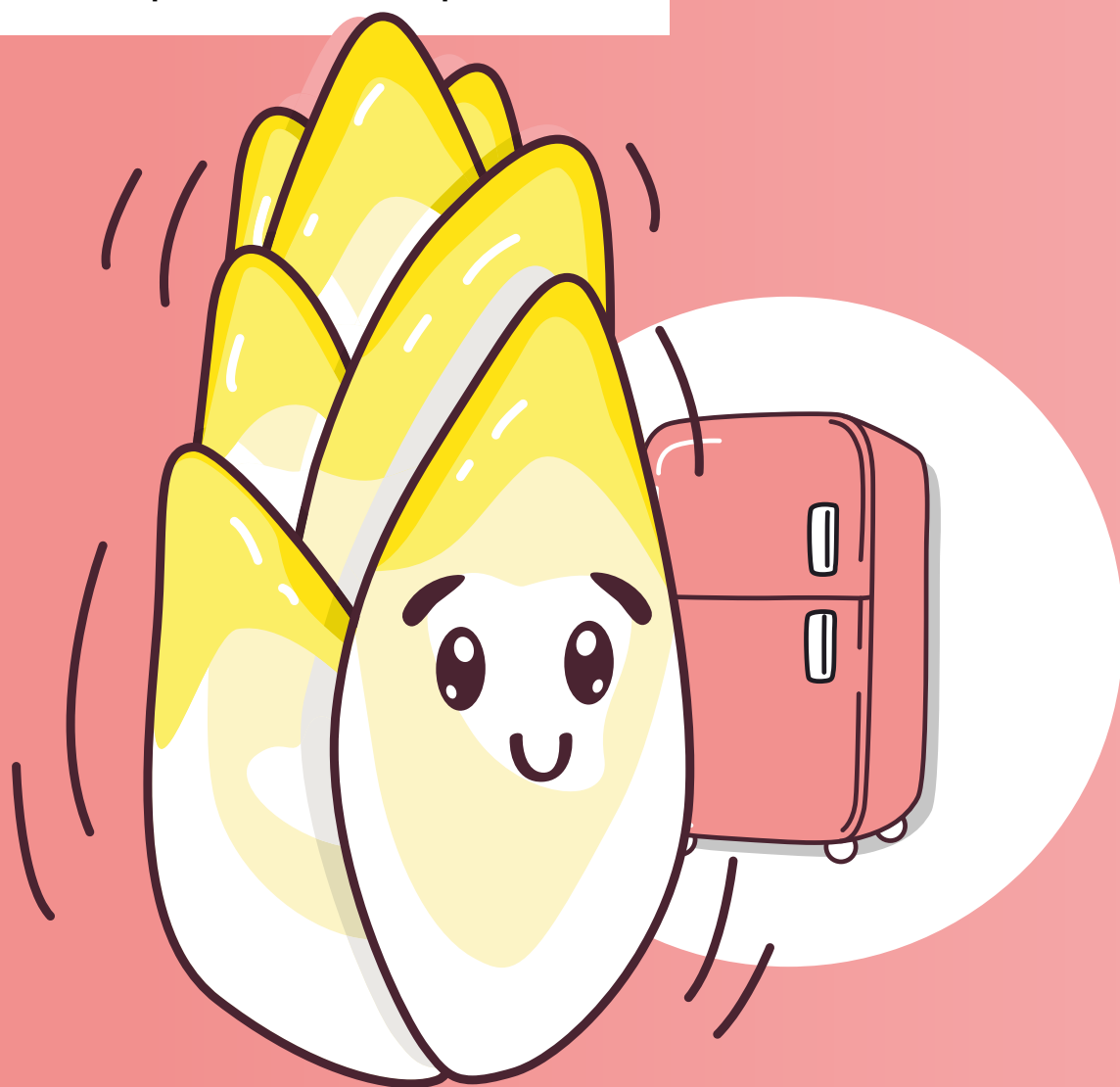
→ **2 octobre, 17h30 – 20h** / Salle des Silènes – 32 Avenue Georges Clemenceau – 85120 La Châtaigneraie

→ **Renseignements** / ce.0850614f@ac-nantes.fr

Zoom sur le podcast

«*La science passe à table : vie et destin d'une endive !*»

Le ministère lance, pour cette Fête de la science, son premier podcast jeunesse et invite les 9-12 ans à découvrir la science qui les entoure au quotidien.



En suivant les péripéties d'une petite endive et de ses compagnons du réfrigérateur, les jeunes auditeurs embarquent pour un voyage au cœur de toutes les sciences qui font le goût, la cuisine et l'alimentation. Depuis leur conservation au réfrigérateur, leur transformation en cuisine, l'explosion de leurs saveurs en bouche puis leurs retrouvailles dans l'estomac, l'endive héroïne et ses amis traversent toutes les épreuves de leur vie de denrée alimentaire.

Thierry, chercheur et caution scientifique du podcast agrmente leur épopée de références scientifiques historiques ou contemporaines, interrogeant également l'alimentation de demain, la santé, le respect de l'environnement, etc.

Cette première série de podcast a pour ambition de faire découvrir la science de manière ludique et vivante, et de donner aux enfants l'envie de questionner et d'explorer le monde qui les entoure. Elle embarque les auditeurs dans un univers joyeux où la science n'est pas seulement un ensemble de connaissances, mais aussi des démarches, des questions, des expériences, des savoir-faire et des histoires humaines !

En 6 épisodes, cette fiction a été écrite par l'autrice jeunesse Alice Butaud et réalisée par Christophe Hocké au sein du studio Radio France. La voix de Thierry le scientifique est celle de Bertrand Belin et celle de l'endive Marion Verstraeten.

Accessible gratuitement et facilement, le podcast permet enfin de prolonger la Fête de la science au-delà des lieux et des dates qui l'accueillent : à l'école, à la maison ou lors d'un trajet. Une façon de faire entendre la science partout, et de donner aux enfants les clés pour mieux comprendre le monde de demain.

Un podcast pour écouter, apprendre et éveiller sa curiosité dans l'esprit de la Fête de la science : la science est partout, même à table !

Retrouvez le podcast dès le 30 septembre sur les sites d'Ausha et Merlin, dès le 5 octobre sur le site de la Fête de la science et début octobre sur le site de France Culture.



Interview croisée d'Alice Butaud et Christophe Hocké



© Pierre Olivier

« La science passe à table : vie et destin d'une endive ! », comment avez-vous trouvé l'équilibre entre fiction et science pour ce podcast à destination des plus jeunes ?

Alice Butaud : J'aime prendre les postulats scientifiques comme des débuts de scénario. Loin de limiter l'imaginaire, la science peut le stimuler. Le mélange science et fiction doit prendre comme une mayonnaise pour éviter que la science ne fasse des grumeaux, ou que son goût ne se perde dans les épices de la fiction.

Comment avez-vous concilié l'équilibre entre accessibilité et rigueur scientifique dans votre ton ?

AB : Ce n'est pas vraiment une question de ton mais plutôt de terminologie. Par ailleurs, ma position n'est pas celle d'une scientifique puisque je ne le suis pas, mais celle d'une autrice, et je n'écris que ce que je comprends.

Christophe Hocké : C'est une mécanique qui est inscrite dans l'écriture dès le départ. La solution reposait sur l'utilisation d'un narrateur extérieur, interprété ici par Bertrand Belin. Ce personnage agit un peu comme un animateur radio ou un envoyé spécial : il est extérieur aux scènes, parfois un peu maladroit, et observe les autres personnages faire des bêtises ou vivre leurs expériences. Sa position permet de faire le lien direct avec l'auditeur et de délivrer des éléments plus théoriques ou scientifiques avec une certaine distance. Le choix de Bertrand Belin permettait d'avoir une figure familière pour transmettre ce savoir sans que cela ne devienne universitaire ou rébarbatif.

Comment avez-vous structuré le récit pour faciliter l'assimilation des idées complexes sans perdre l'attention ?

AB : Je structure mon récit à partir de l'arc narratif et des personnages. Ce sont ces derniers qui dictent les moments où l'on va rencontrer la science. Je suis ma propre curiosité, et la prête à mes personnages. J'ai beaucoup de mal à écrire à leur propos si les notions scientifiques ne m'intéressent pas.

Peut-on aborder tous les sujets scientifiques en format podcast ?

AB : Tant que l'on n'a pas essayé, on ne peut pas le savoir. Au gré des podcasts que j'écris, je découvre un domaine scientifique à la lueur de mon ignorance. Je ne sais rien de l'immensité au-delà de ce petit cercle de lumière.

Y a-t-il un sujet scientifique que vous rêvez d'aborder dans le futur ?

AB : J'adorerais me pencher sur la neurologie, les différents lobes du cerveau, la mémoire, l'intelligence, les émotions, la formation de la pensée et des rêves. La question du sommeil m'intéresse aussi particulièrement parce que j'aime bien faire la grasse matinée.

Qu'avez-vous appris en travaillant sur ce projet ?

AB : J'ai appris beaucoup de choses passionnantes comme la réaction de Maillard, ce qu'est la flaveur, le rôle du microbiote... mais surtout je me suis prise de passion pour les boissons fermentées — sans alcool bien sûr — et j'ai très envie de goûter les insectes !

Selon vous, pourquoi est-ce important de « fêter la science » ?

AB : Le consensus scientifique est au fondement de notre pacte social. C'est parce que l'on s'accorde sur les faits que l'on peut réfléchir et agir ensemble. Il me semble essentiel que les enfants prennent rapidement contact avec la complexité et la nuance de la pensée scientifique, qui consiste, je crois, en hypothèses sans cesse re-vérifiées, et non en réponses toutes faites.

Comment avez-vous abordé la question du casting, étape centrale de votre travail ?

CH : C'est une étape déterminante car elle fixe l'humeur et le ton général de la fiction. Je souhaitais un rendu vif, plein d'énergie, drôle et très incarné. L'autrice avait préparé des fiches avec des caractéristiques précises pour chaque personnage. Par exemple, le personnage d'Endive devait avoir une voix jeune, pour exprimer la candeur et dont le genre était un peu ambigu. J'ai donc choisi les comédiens en fonction de ces traits de personnalité, tout en confrontant ma propre lecture du scénario avec les idées de l'autrice. C'est un choix crucial car pour une série comportant des personnages récurrents sur cinq ou six épisodes, on ne peut plus revenir en arrière une fois la décision prise.

« Une recette, une recherche »

Des recherches gastronomiques

Téléchargeable sur le site fetedelascience.fr dès le 1^{er} octobre, le livret « Une recette, une recherche » est le fruit de la collaboration de 12 organismes nationaux de recherche.

L'Anses, l'ASNR, le BRGM, le CEA, le CNES, le CNRS, IFPEN, l'Ifremer, INRAE, Inria, l'Inserm et l'IRD y partagent un sujet de recherche en lien avec l'alimentation, au regard d'une recette.



Derrière une denrée se cache souvent une avancée scientifique, en physique, en biologie ou en sciences de l'environnement.

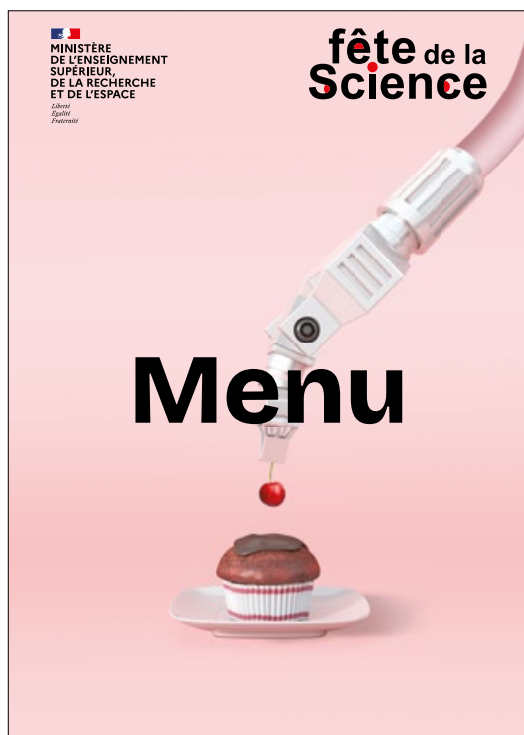
Formation d'un gisement de sel, sécurité alimentaire, structure d'un légume, comportement d'une espèce marine, risques microbiologiques d'un fromage au lait cru ou phénomène de fermentation, l'alimentation est un révélateur de la richesse et de la transversalité de la recherche française.

Pour clore ce livret, le duo incontournable de la cuisine scientifique, Raphaël Haumont, physico-chimiste, et Thierry Marx, Chef étoilé et parrain de cette édition, partagent leur recette d'huîtres, lychee et saké et livrent son décryptage scientifique.

Votre restaurant fête la science !

Un menu savant
pour esprits
gourmands

L'association *Instant Science* invite lycéens et étudiants à passer à table, pour expérimenter et comprendre : Pourquoi une pomme brunit-elle ? Comment une gelée peut-elle se former naturellement ? Pourquoi nos yeux influencent-ils notre goût ?



Le dispositif national « **Votre restaurant fête la science** », soutenu par Thierry Marx, propose des ateliers de médiation scientifique directement dans les restaurants scolaires et universitaires.

Au menu : des expériences culinaires simples et étonnantes pour découvrir les phénomènes scientifiques qui se cachent derrière nos sens et nos assiettes. Analyse sensorielle, textures, réactions, couleurs, etc., autant de portes d'entrée pour observer, questionner et apprendre.

Pensé pour être déployé facilement, le projet repose sur un kit clé en main, à télécharger et à mettre en œuvre dans les restaurants des établissements participants.

Une façon originale de faire entrer la science dans le quotidien des jeunes, en transformant le temps du repas en un moment de découverte et d'expérimentation.

À ce jour, **plus de 36 000 élèves et étudiants** sont attendus dans les restaurants participants. **91 établissements**, dont **47 lycées, 10 collèges et 2 écoles primaires**, ainsi que **32 Crous**, se mobilisent pour proposer une Fête de la science jusque dans leur restaurant.

→ instantscience.fr/actualite/votre-restaurant-fete-la-science-prolongez-l'experience/

→ **Contact** / marine.chaumelle@instantscience.fr

Ce dispositif est proposé grâce au soutien de la Casden.



La banque coopérative
de la Fonction publique

Des milliers d'événements vous attendent partout
en France : il y en a pour tous les goûts et forcément
un près de chez vous!

Pour retrouver l'ensemble des événements,
rendez-vous sur le site fetedelascience.fr/programme

pro gra

mme

Sélection de coups de cœur en France métropolitaine

Auvergne-Rhône-Alpes

Gamae fête la science en Auvergne !

Faire comprendre le monde et construire des solutions de manière ludique ? C'est la mission de Gamae, la plateforme nationale d'INRAE qui répertorie et développe des jeux sérieux dans les domaines agri-environnemental et territorial. Trois lycées ruraux auvergnats bénéficieront de l'animation de sessions de jeux animées par les équipes de Gamae. L'objectif : apprendre, réfléchir et débattre autour des enjeux agri-environnementaux autrement.

→ **Du 1^{er} au 31 octobre** / Dans les lycées participants

→ **Renseignements** / fete-science@uca.fr

Village des sciences universitaire de Valence

C'est le temps fort de la Fête de la science en Drôme. Valence se transforme en véritable laboratoire à ciel ouvert durant une journée ! Des stands, ateliers, spectacles, conférences sont proposés en accès libre et gratuitement à tous les publics. Cette année, le village sera rythmé par de savoureuses découvertes à travers la thématique « Saveurs Savantes ». Un événement coordonné par Valence Romans Agglo.

→ **3 octobre, 10h – 18h** / Place Latour-Maubourg
– 26000 Valence

→ **Renseignements** / amandine.abric@valenceromansagglo.fr ;
alexandra.corroy@valenceromansagglo.fr

Exposition Petits pas sur la Lune

La Rotonde ouvre les portes de son exposition et adapte son lieu lors d'une journée exceptionnelle à la Soucoupe ! L'occasion de découvrir l'exposition « Petits pas sur la Lune » destinée aux enfants âgés de 2 à 6 ans sur la thématique du ciel, de l'espace et du satellite de la Terre.

→ **7 octobre, 9h – 10h30** / 158 Cours Fauriel
– 42023 Saint-Étienne Cedex 2

→ **Renseignements** / alexandre.saffre@emse.fr

Bourgogne-Franche-Comté

Autour du goût

Le Gâtinais en Bourgogne cultive la science du bien manger ! Trois petits déjeuners seront dispensés dans trois écoles maternelles pour sensibiliser à une alimentation équilibrée et présenter l'action « Pesée alimentaire ». Cinq ateliers cuisine auront lieu dans un collège, deux écoles primaires et un EHPAD, ils seront animés par une nutritionniste pour réaliser une entrée, un plat ou un dessert.

→ **2 au 12 octobre, 9h – 12h** / Communauté de communes du Gâtinais - 6 rue Danton - 89690 Cheroy

→ **Renseignements** / elisabethvelty@gatinais-bourgogne.fr

Saveurs savantes au Musée du Jouet

Explorer l'alimentation à travers les collections du musée, fabriquer sa dinette gourmande, découvrir les jouets en matériaux comestibles, créer un collage à la manière d'Arcimboldo sont autant d'ateliers proposés par le musée.

→ **2, 5, 6, 8, 9 et 10 octobre, 10h – 12h30 et 13h30 – 16h /**
5 rue du Murgin – 39260 Moirans-en-Montagne

→ **Renseignements /**

marianne.weissenbacher@musee-du-jouet.com

Visite du Jardin botanique des saveurs et des cépages, des origines à demain

Savez-vous que le piquant de la moutarde est contenu dans sa graine ? Que les feuilles de la tomate émettent des composés aromatiques destinés à faire fuir les prédateurs ? Que de nombreuses fleurs émettent des parfums attirant les insectes pollinisateurs ? Lors d'une visite du carré botanique des plantes savoureuses du Jardin de l'Arquebuse, le public part à la découverte des molécules des plantes pour comprendre comment elles émettent des substances répondant à leurs propres besoins, et dont les humains profitent aussi !

→ **7 octobre, 14h30 – 15h30 /** Jardin de l'Arquebuse –
14 Rue Jehan de Marville et 1 Avenue Albert 1^{er} – 21000 Dijon

→ **Renseignements /** mbarre@ville-dijon.fr

Bretagne

« Umi No Oya, la mère des mers » ou l'épopée de l'algue nori

Projection du film *Umi No Oya, la mère des mers* de Maya Minder et Ewen Chardonnet, suivie d'une table ronde réunissant scientifiques, algologues de la station biologique de Roscoff, professionnels de la filière algues et acteurs du territoire. Ce journal de bord filmé retrace l'héritage de l'algologue britannique Kathleen Drew-Baker, dont les découvertes sur les algues rouges ont contribué à l'essor de la culture du nori au Japon. Une Nuit de la science pour explorer les liens entre culture, gastronomie et océan, découvrir le potentiel des algues dans la transition écologique et échanger autour de la biodiversité marine.

→ **2 octobre, 18h30 /** Océanopolis – Port de Plaisance
du Moulin Blanc – 29200 Brest

→ **Renseignements /** marie.lhuillery@oceanopolis.com

Le goût des sciences dans les Côtes d'Armor

Un parcours scientifique pour développer le goût des sciences dans les Côtes d'Armor est proposé avec de nombreuses activités. De la baie de Saint-Brieuc au Trégor en passant par Ploufragan, découvrez des événements d'envergure dédiés aux scolaires et au grand public : se délecter de la diversité des métiers scientifiques, goûter à une conférence sur les bienfaits des algues, prendre une pause au Café des saveurs et savourer le plaisir de rencontrer des scientifiques !

→ **2 au 5 octobre, 14h – 18h /** Parcours entre Ploufragan,
Saint-Brieuc, Lannion

→ **Renseignements /** agathe.candela@lannion-tregor.com

Nuit de la science à Lorient

Lorient fête la science avec un programme foisonnant. Ateliers participatifs, expériences et conférences courtes sont proposés par des chercheurs, enseignants, doctorants, étudiants de l'Université Bretagne Sud, mais aussi par des acteurs locaux de la médiation scientifique. Une exposition de photos sur des thématiques scientifiques et projets de recherche complète la programmation. Une offre qui célèbre le thème national « Saveurs savantes » tout en explorant les richesses maritimes et littorales.

→ **9 octobre, 19h – 23h** / Cité de la voile Éric Tabarly
– Lorient La Base – 56000 Lorient

→ **Renseignements** / gwenael.le-maguer@univ-ubs.fr

Centre-Val de Loire

Mon yaourt aux fraises

Soja ou lait de vache ? Agriculture intensive, hors sol ou biologique ? En concevant votre propre yaourt, explorez l'origine des ingrédients, le choix des emballages, les circuits de distribution et leurs impacts sur la santé, l'environnement et le prix. Un atelier ludique pour comprendre l'économie circulaire et mondialisée. Un événement inscrit dans le cadre du village des sciences de Blois.

→ **3 octobre, 10h – 18h** / Cité du Numérique
– 5 avenue de Vendôme – 41000 Blois

→ **Renseignements** / contact@laligue41.org

Herbier diasporique : circulations végétales et mémoires migratoires

Basilic, coquelicot, géranium rosa, chou portugais sont des plantes qui nous viennent d'ailleurs, apportées par les populations en migrance. Le projet DIAPAT a permis de rassembler, avec des communautés diasporiques en région Centre-Val de Loire, une liste de 12 plantes présentées sous la forme d'un herbier. Trois conférences et plusieurs ateliers sont proposés pour découvrir et échanger autour de ces représentations, ces savoirs, ces pratiques, ces mémoires du végétal, attachés aux habitants de la région.

→ **3 au 16 octobre, du mardi au jeudi de 10h à 11h30 pour les scolaires et groupes, et du mardi au dimanche de 10h à 18h pour le grand public** / MOBE – 6 rue Marcel Proust
– 45000 Orléans

→ **Renseignements** / genevieve.guetemme@univ-orleans.fr

Le banquet des sens à la Renaissance coup de cœur

Plongez dans l'univers des banquets de la Renaissance lors d'une expérience multisensorielle inspirée du banquet de Tours de 1457. Bien plus qu'un simple repas, le banquet mobilisait tous les sens : vue, ouïe, odorat, goût et toucher. Un mini-atelier fait découvrir aux publics épices et parfums, musiques et instruments, spectacles, objets et matériaux de table. Un quiz ludique conclut cette immersion, accompagné d'une sélection d'ouvrages sur les banquets de la Renaissance et l'histoire des sens. Ce projet s'inscrit dans le cadre du village des sciences à l'Hôtel de Ville à Tours.

→ **10 et 11 octobre, 10h – 18h** / Hôtel de ville de Tours
– 37000 Tours

→ **Renseignements** / cavicchi@univ-tours.fr ;
bruno.laurieux@univ-tours.fr

Corse

Ch'edda campi a castagna!

Le Lycée agricole de Sartène propose un événement inter-établissements avec une approche concrète et immersive des saveurs autour de la châtaigne. Un parcours d'ateliers et de visite de l'exploitation castanéicole est proposé aux élèves pour découvrir la châtaigne sous ses angles scientifiques, culturels, techniques et gastronomiques.

→ **5 au 9 octobre, 9h – 17h** / Campus Agri Corsica – 20100 Sartène. Exploitation Castanéicole – 20127 Serra de Scopamène. Lycée professionnel Finosello – Avenue Maréchal Lyautey – 20000 Ajaccio

→ **Renseignements** / barbara.morandini@educagri.fr

Goûtez la science : les saveurs en laboratoire

Durant cette journée, la commune de Prunelli di Fium'orbu ouvre sa cuisine municipale afin de permettre aux enfants de participer à des expériences scientifiques ludiques visant à comprendre le fonctionnement du goût et de l'odorat. Un spectacle immersif et multisensoriel centré sur l'olfaction sera ensuite présenté. Les spectateurs seront amenés à sentir, reconnaître, comparer et interpréter différentes odeurs devenant ainsi acteurs du spectacle.

→ **7 octobre, 14h à 17h puis 18h à 21h** / Cuisine municipale Migliacciaru puis Salle Timo Pieri di Fium'orbu – Migliacciaru – Cardiccia – 20243 Prunelli

→ **Renseignements** / secretariat-general@prunellidifiumorbu.fr

Chimie et cuisine : une alliance surprenante

Le collège de Campo Vallone propose un atelier où les élèves sont les chefs ! Cet événement en deux temps consiste à concevoir et partager un menu détourné inspiré de la cuisine moléculaire. Réalisé dans les cuisines du collège, les élèves de l'atelier scientifique sont invités à mettre en œuvre des techniques issues de la chimie appliquée à l'alimentation. Ce menu sera ensuite présenté au public afin d'illustrer concrètement les liens entre chimie et cuisine.

→ **12 octobre, 10h – 17h** / Collège Campo Vallone T11 – 20620 Biguglia

→ **Renseignements** / ce.7200727c@ac-corse.fr

Grand Est

Nuit de la science : Pecha Kucha

La Nef des sciences organise à Mulhouse une soirée « Pecha Kucha » en partenariat avec l'Université de Haute-Alsace pour sa Nuit de la science. Inspiré d'un format japonais signifiant « blabla », le principe consiste en des présentations courtes de 6 minutes et 40 secondes, illustrées par 20 images à la place de longs powerpoint. Des chercheurs et chercheuses des universités de Haute-Alsace et de Strasbourg y présenteront leurs travaux de façon ludique et accessible. L'événement est coorganisé avec la ville de Riedisheim.

→ **2 octobre, 20h – 22h** / L'Aronde – 20 Rue d'Alsace – 68400 Riedisheim

→ **Renseignements** / anne-gaelle.le-perchec@uha.fr

Les dimensions du goût

L'association « Ars Mathématica » se mobilise pour la Fête de la science et propose le festival inédit : « Les Dimensions du Goût ». Au programme : une série de conférences et débats ouverts à tous, des ateliers-demos d'art culinaire réel ou virtuel ; sculptures comestibles ou simulations numériques. Une exposition immersive vient compléter cette offre en proposant aux visiteurs des animations de réalité virtuelle, d'ateliers avec des imprimantes 3D alimentaire entre autres. L'occasion d'explorer les saveurs savantes avec des approches aussi variées que l'archéologie, l'histoire, la diététique, la gastronomie, ou la physiologie, etc.

→ **3 octobre puis du 6 au 11, 16h – 17h puis 14h – 20h /**
Le Lieu – 6 Rue de Ru – 55100 Verdun

→ **Renseignements /** presidence@arsmathematica.org

Saint-Dizier en Fête

Les acteurs de Saint-Dizier, les bragards, invitent petits et grands à explorer l'histoire de l'alimentation à travers expositions, ateliers et animations. Des saveurs bragardes d'autrefois aux pratiques culinaires antiques, les participants découvrent l'évolution des goûts, des techniques de conservation et des usages de la table. Menus imaginaires, jeux interactifs, reconstitution de repas historiques et démonstrations culinaires spectaculaires offrent une approche à la fois scientifique, patrimoniale et conviviale.

→ **5 au 10 octobre, 10h – 17h /** Centre socio culturel – 9 Rue Marcel Thil, Médiathèque – 5 place du général de Gaulle, Musée – 24 rue Diderot – 52100 Saint-Dizier

→ **Renseignements /** mbelal@agglo-saintdizier.fr

Hauts-de-France

La Tête dans l'assiette !

L'association « Les Électrons Libres » propose un festival autour de la thématique « Saveurs Savantes ». Pour l'occasion, un spectacle jeune public, des ateliers scientifiques, des goûters expérimentaux et des jeux, des ciné-débats ainsi que des conférences seront proposés par trois structures du territoire. Le programme se veut pluridisciplinaire, en explorant la physique-chimie, la biologie, les neurosciences et les sciences de l'environnement par le prisme de l'alimentation et des saveurs.

→ **2 au 10 octobre**, horaires variables selon les lieux et le programme

→ **Plusieurs lieux :**

Médiathèque Le Quai – 13 Impasse Berthelot
– 59163 Condé-sur-l'Escaut

Médiathèque de Vieux-Condé – 613 Rue Victor Hugo
– 59690 Vieux-Condé

Tiers lieu La gare de Fresnes-sur-Escout – 37 ter Rue de la Gare
– 59970 Fresnes-sur-Escout

Centre social de Fresnes-sur-Escout – 36 Rue du Maréchal Soult – 59970 Fresnes-sur-Escout

Centre social de Condé-sur-l'Escaut – Place du Hainaut
– 59163 Condé-sur-l'Escaut

→ **Renseignements /** association@leselectronslibres.org

Pourquoi les insectes sont-ils indispensables à notre alimentation ?

Les Ateliers Pédagogiques de l'Oise organisent un événement scientifique ouvert à tous. Lors d'une expérience immersive, interactive et interdisciplinaire, le public explore le rôle des insectes dans l'alimentation, l'agriculture et l'industrie alimentaire. Une occasion unique de rencontrer des scientifiques et des spécialistes, assister à une mini-conférence, observer les insectes, participer à des expériences et assister à des animations en réalité virtuelle.

→ **3 octobre, 15h – minuit /** Rue Saint-Martin – 60130 Ravenel

→ **Renseignements /** ateliers.oise@gmail.com

Une nuit pour goûter le monde

Un événement qui s'étire jusqu'à minuit, pour rencontrer le 1^{er} Comité Citoyen de Roubaix pour l'alimentation et aborder les thèmes « Qu'est-ce que l'on mange demain ? » et « Eau-té moi d'un doute ! ». Le public pourra également profiter du spectacle « La Soupe aux p'tits cailloux », de la projection du film « Au Fil de l'eau — de l'insouciance à la désobéissance » ainsi que d'ateliers cuisine. Enfin, chacun pourra prendre la parole dans l'agora pour échanger avec des spécialistes de l'économie des communs. Un repas sera servi au cours de la soirée.

→ **10 octobre, 14 h – 18 h** / Locaux d'El'Cagette
– 78 Rue Descartes – Rue Salomon de Caus – 59100 Roubaix

→ **Renseignements** / samuel@elcagette-roubaix.org

Île-de-France

Village des sciences de Cergy

Chercheurs, enseignants, étudiants et médiateurs scientifiques donnent rendez-vous pour partager leur passion à travers des ateliers interactifs, démonstrations, expériences, jeux et manipulations, accessibles à tous les publics. En écho au thème national, cette édition mettra notamment à l'honneur les liens entre alimentation, santé, environnement et gastronomie, tout en proposant un large éventail d'animations autour de nombreuses disciplines : intelligence artificielle, biologie, chimie, mathématiques, physique, géologie, archéologie, sciences humaines, sport, astronomie et bien d'autres encore.

→ **Samedi 10 octobre, 10 h – 18 h** / Axe Majeur
– Rue de l'Esplanade de Paris – 95800 Cergy

→ **Renseignements** / science.societe@cyu.fr

Élixirs de terrains

INRAE et le CNRS s'associent à une troupe de théâtre le temps d'un parcours artistique immersif. Destinée aux scolaires, cette déambulation propose une investigation botanique territoriale et s'inscrit dans une démarche de sciences participatives fondée sur l'association art et science. Il s'agit de révéler les enjeux d'un territoire marqué par de fortes dynamiques d'urbanisation, de transformation agricole et de gestion de l'eau, et de ses usages à travers l'étude de plantes bio-indicatrices : la crise des champs et le blé.

→ **3 octobre, 18 h – 20 h, 4 octobre, 11 h – 13 h** / Ferme du Moulon – 23 Chemin de Moulon – 91190 Gif-sur-Yvette

→ **Renseignements** /
Sébastien Molliex : contact@tangible-et-cie.org

Saveurs savantes à Sorbonne Université

Sorbonne Université met les saveurs à l'honneur ! Le Village des sciences, scénographié par la communauté scientifique, présente cette année un quartier consacré au thème du goût et des saveurs ainsi que des parcours par classes d'âges. Ateliers, expériences scientifiques, conférences et rencontres sont au programme, ainsi qu'un escape game pour découvrir les invasions biologiques en milieu marin. Enfin à cette occasion, les coulisses de la recherche ouvrent leurs portes pour des visites de laboratoires et des collections de botanique, zoologie, géologie et paléontologie, outils de travail des chercheurs.

→ **10-11 octobre, 12 h – 18 h** / Sorbonne Université
– 4 Place Jussieu – 75005 Paris

→ **Renseignements** / thibaut.vallette@sorbonne-universite.fr

Normandie

Fresque de la mixité dans les sciences

Pourquoi les sciences restent-elles marquées par des inégalités de genre ? À travers une fresque participative conçue par *Science Action Normandie*, les lycéennes et lycéens explorent les stéréotypes, les parcours de femmes scientifiques et les freins qui persistent dans les filières scientifiques. Un format collaboratif favorisant l'échange, le débat et la réflexion critique. Cette ressource régionale est proposée pour la première fois dans le cadre de la Fête de la science.

→ **2, 6, 8 et 12 octobre, 9 h – 17 h** / L'Atrium
– 115 Boulevard de l'Europe – 76100 Rouen

→ **Renseignements** / l.cailleau@scienceaction.asso.fr

Le goût et les couleurs : ça se discute ?

Pourquoi certains aliments paraissent-ils plus appétissants que d'autres ? Cet atelier itinérant, créé par *Le Dôme*, invite les participants et les participantes à explorer les mécanismes cognitifs qui influencent la perception alimentaire. Couleurs, présentation, contexte ou attentes, grâce à des expériences, des dégustations et des échanges, le public découvre comment notre cerveau façonne nos goûts et nos choix alimentaires.

→ **2 au 12 octobre** / Atelier itinérant programmé dans les bibliothèques et médiathèques de 12 villes : Beuvron-en-Auge, Lisieux, Mézidon Vallée d'Auge, Pont-l'Évêque, Avranches, Brécey, Condé-sur-Vire, Isigny-le-Buat, Sourdeval, Alençon, Domfront-en-Poiraie et Mortagne-au-Perche

→ **Renseignements** / tlebrun@ledome.info

MEALS – Manger avec les réseaux sociaux

Les réseaux sociaux influencent-ils notre alimentation ? Porté par la chercheuse Pascale Ezan (Université Le Havre Normandie), le projet de sciences participatives MEALS explore les liens entre influence numérique, comportements alimentaires, santé et esprit critique. À travers un parcours de conférences, ateliers et échanges avec les publics, il invite à mieux comprendre l'impact des contenus en ligne sur les pratiques alimentaires des jeunes générations.

→ **8 octobre à 19 h 30**, conférence participative « Le livre de cuisine à l'ère des réseaux sociaux : on en fait quoi ? » / Université le Havre Normandie – 25 Rue Philippe Lebon – 76600 Le Havre

→ **9 octobre à 15 h 30**, conférence « Tibo InShape & compagnie : quand les influenceurs fitness s'invitent dans nos cuisines » / Village des sciences de Rouen – Le Madrillet – Avenue de l'Université – 76800 Saint-Étienne-du-Rouvray

→ **Renseignements** / pascale.ezan@univ-lehavre.fr

Nouvelle-Aquitaine

Lancement de la Fête de la science à Fontaine-le-Comte

Fontaine-le-Comte célèbre les Saveurs savantes ! De nombreux stands d'expériences et manipulations permettent aux publics de s'initier aux sciences de manière ludique et interactive. Au programme notamment, la présentation de « Mon délicieux poison sucré, plus on en mange plus on en redemande », un atelier qui traite de la présence du sucre dans notre alimentation. L'occasion d'en savoir plus sur ses utilisations, son rôle dans notre quotidien et les risques liés à une consommation excessive. En soirée, suite aux discours officiels, une conférence gourmande et interactive, met à l'honneur les fleurs comestibles et les plantes aromatiques.

→ **2 octobre, à partir de 16 h** / Salle Iris à L'Anthéa
– 2 Esplanade des Citoyens – 86240 Fontaine-le-Comte

→ **Renseignements** / stephanie.brunet@emf.ccasti.eu

Village des sciences de Limoges

Le Village des sciences de Limoges revient au cœur du Musée national Adrien Dubouché !
Le musée sera exceptionnellement gratuit pour les scolaires puis pour le grand public le 2^e week-end.
L'occasion pour tous de découvrir ses collections, mais aussi une programmation spéciale d'ateliers, de spectacles et de conférences succulentes autour de la thématique nationale !

→ **8 et 9 octobre, 9h – 12h30 et 13h30 – 17h, 10 octobre de 10h – 12h30 et 13h30 – 19h, 11 octobre de 10h – 12h30 et 13h30 – 17h** / Musée national Adrien Dubouché
– 8 bis Place Winston Churchill – 87000 Limoges

→ **Renseignements** / s.ennjimi@recreasciences.com

Village des sciences de Bordeaux

Cap Sciences déploie toute une palette de saveurs pour son Village des sciences et se transforme le temps d'un week-end en un grand laboratoire culinaire. Une invitation à tous les publics pour découvrir les multiples facettes scientifiques de l'alimentation à travers une programmation participative et conviviale.

→ **10 et 11 octobre, 14h – 19h** / Cap Sciences – Hangar 20
– Quai de Bacalan – 33300 Bordeaux

→ **Renseignements** / a.sinard@cap-sciences.net

Occitanie

Épisode Gustatif Cévenol : quand la science se met à table

Dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial et du programme du Climatographe, la Communauté de communes Causses Aigoual Cévennes propose un parcours scientifique qui explore les liens entre alimentation, climat et savoir-faire locaux.
Au programme : ateliers, dégustations, conférences, rencontres avec chercheurs, producteurs et acteurs locaux, interventions en milieu scolaire, etc.
Le public est invité à découvrir le rôle des micro-organismes, de l'eau et du climat dans la production du pain, de la bière, de l'oignon doux ou encore de la châtaigne face aux défis environnementaux.

→ **2 octobre, 17h30 – 23h** / Médiathèque
– 7 impasse de la Filature – 30460 Lasalle

→ **6 et 8 octobre** / Scolaires à l'école de Soudorgues et à école de Val d'Aigoual

→ **7 octobre, 14h – 17h30 et 10 octobre, 10h – 17h30**
/ Le Climatographe – Observatoire du Mont Aigoual
– 30570 Val-d'Aigoual

→ **Renseignements** / pat@cac-ts.com

Molécules gourmandes : quand la science se déguste

Les étudiantes et étudiants de la licence professionnelle parfums-arômes et cosmétiques vous invitent à découvrir les secrets de vos sens dans un laboratoire pas comme les autres dédié aux Saveurs savantes. Explorez le labyrinthe des sens, relevez le défi des 5 saveurs, laissez-vous surprendre par l'illusion gustative, visitez le cabinet des curiosités comestibles et découvrez la beauté à croquer. Une expérience ludique, sensorielle et accessible à toutes et tous.

→ **3 et 4 octobre, 10h – 18h** / Faculté d'Éducation
– 2 Place Marcel Godechot – 34000 Montpellier

→ **Renseignements** / isabelle.parrot-smietana@umontpellier.fr

Saveurs savantes au lycée agricole Beaulieu- Lavacant

Le Village des sciences du Gers s'installe cette année au lycée et CFA Agricole Beaulieu-Lavacant pour une édition gourmande et inventive autour du thème « Saveurs savantes ». Les visiteurs scolaires peuvent découvrir de nombreux ateliers, expériences et animations mêlant sciences, alimentation, agriculture, goût et environnement. Chercheurs, médiateurs et élèves invitent le public à explorer les secrets de notre alimentation à travers des approches ludiques, participatives et accessibles à tous.

→ **6 octobre pour les écoles primaires, 10h – 16h /**

EPLEFPA Beaulieu-Lavacant – Site de Lavacant
– 420 Route de Lavacant – 32550 Pavie

→ **8 et 9 octobre pour les collèges et lycées, 10h – 16h /**

EPLEFPA Beaulieu-Lavacant – Site de Beaulieu
– Route de Tarbes – 32020 Auch Cedex 9

→ **Renseignements /** thierry.duhagon@instantscience.fr

Pays de la Loire

Village des sciences des établissements scolaires de la Châtaigneraie

Portée initialement par deux établissements scolaires rejoins progressivement par d'autres, la Fête de la science prend une nouvelle ampleur à la Châtaigneraie. Pour leur 3^e participation, les établissements scolaires passent le cap et organisent un Village des sciences pour les scolaires et une soirée ouverte au grand public dans le cadre de la Nuit de la science. Au programme : visite des stands de collégiens, des collégiennes et des scientifiques, découvertes de leurs travaux mais aussi expériences et échanges pour un moment de convivialité.

→ **1^{er}-2 octobre : scolaires 10h – 16h ;**

2 octobre : grand public 17h 30 – 20h / Salle des Silènes –
32 Avenue Georges Clémenceau – 85120 La Châtaigneraie

→ **Renseignements /** Anne-Sophie.Commarieu@ac-nantes.fr ;
Lucile.Charrier@ac-nantes.fr ; k.vidzrakou@debrouillonet.org

Conservation-restauration du patrimoine archéologique, quand les sciences rencontrent le passé

Le Musée Dobrée propose une programmation d'ateliers thématiques « Saveurs savantes » pour explorer les liens entre sciences expérimentales, conservation-restauration et patrimoine archéologique. Au programme : les peaux de tomate et peptine de pomme comme protection des alliages d'aluminium ; les algues sous forme gélifiée pour le nettoyage des métaux dorés ; l'huile de colza comme protection spécifique pour le patrimoine sous-marin ; ou bien les coques de noix de coco carbonisées pour leurs capacités absorbantes de dépollution des espaces de conservation des collections.

→ **2 octobre pour les scolaires, 10h – 17h ; 3 et 4 octobre pour le grand public, 10h – 18h /** Musée Dobrée

– 1 Place Jean V – 44000 Nantes

→ **Renseignements /** jane.echinard@loire-atlantique.fr

La Nuit de la science à Angers

À Angers, l'École technique supérieure de chimie de l'Ouest (ETSCO) et le Centre Jean Bodin s'engagent pour la Nuit de la science autour de l'alimentation. À l'ETSCO, une programmation d'expériences sensorielles et de chimie alimentaire (arômes, réactions en cuisine, molécules, etc.) est proposée au public. Le Centre Jean Bodin programme une première conférence sur le pain comme objet social et juridique et une seconde sur le CVM, un polluant de l'eau, se trouvant dans les canalisations. Cette manifestation conviviale invite le public à explorer la science autrement, à travers échanges, découvertes et expérimentations.

→ **2 octobre, à partir de 18h 30 /** ETSCO – 50 rue Michelet
– 49000 Angers et Centre Jean Bodin
– 13 Allée François Mitterrand – 49100 Angers

→ **Renseignements /** aurore.cailleau@etsco.fr ;
gaspard.lemaire@univ-angers.fr ; lucie.flores@univ-angers.fr

Provence-Alpes-Côte d'Azur

Les Visites insolites du CNRS ouvrent treize laboratoires

Le CNRS ouvre les portes de treize laboratoires, observatoires et plateformes scientifiques de la Région pour des visites hors du commun. Astrophysique, biodiversité marine, acoustique, immunologie, neurosciences, dissuasion militaire, etc. Les Visites insolites du CNRS proposent chaque année des rendez-vous atypiques et dans des lieux rarement accessibles, au plus près du quotidien des équipes de recherche.

→ **Entre le 7 et le 19 octobre, dates et lieux selon la visite**

→ Tirage au sort du 25 août au 20 septembre sur le site visitesinsolites.cnrs.fr

Le Festival des sciences fait escale au cœur de Marseille

Le temps d'un week-end, Marseille se met à l'heure des sciences ! Chercheurs, associations et laboratoires investissent le centre-ville pour un festival gratuit et ouvert à toutes et tous. Au programme : expériences, expositions, conférences, et spectacles sur des thématiques aussi variées que l'astronomie, la santé, l'environnement ou les sciences humaines et sociales. Petits curieux et grands passionnés pourront échanger avec celles et ceux qui font la culture scientifique en Provence, dans une ambiance festive et conviviale tous !

→ **9 octobre pour les scolaires, 10 et 11 octobre pour le grand public** / Esplanade Bargemon – 6 Rue de la Guirlande – 13002 Marseille

→ **Renseignements** / fetedelascience.paca@recherche.gouv.fr

« 1 classe, 1 scientifique, 1 heure » : la recherche s'invite dans les établissements scolaires avec *Science dans les Classes*

Et si un ou une scientifique venait passer une heure dans la classe ? Plus de 130 intervenants chercheurs et chercheuses s'invitent dans les établissements de la région pour échanger directement avec les élèves autour de thématiques concrètes. Une immersion accessible et sans déplacement dans le quotidien de la recherche, pour donner aux collégiens et lycéens l'envie de comprendre comment se fabrique la science.

→ **D'octobre à décembre 2026**

→ **Détails du programme** sur ac-aix-marseille.fr/sciences-dans-les-classes-la-science-au-plus-pres-des-eleves-125455 et univ-cotedazur.fr/fete-de-la-science-dans-les-alpes-maritimes#menu_6

Sélection de coups de cœur en Outre-mer

Guyane

Nuit de la science : cycle de conférence

Le temps d'une soirée, ce cycle de conférences invite le public à plonger au cœur de la recherche et à assouvir sa curiosité avec un format dynamique de 20 minutes de présentation et 10 minutes d'échanges. Au programme : biologie, microbiologie, ou encore la vulnérabilité des arbres tropicaux face aux changements climatiques.

→ **2 octobre, 16h – 21h** / Campus de Troubiran
– 2091 Route de Baduel – 97337 Cayenne

→ **Renseignement** / ccsti973valy@gmail.com

Village des sciences

Ce temps fort ouvert au grand public permet de découvrir, sur un même site, une diversité d'acteurs et d'animations scientifiques accessibles, dans un cadre convivial.

→ **3 octobre, 9h – 11h** / Campus de Troubiran
– 2091 Route de Baduel – 97337 Cayenne

→ **Renseignements** / suzanne.hernandez@univ-guyane.fr

Quartier en Fête

À travers un événement ludique, festif et familial, ouvert aux scolaires comme au grand public, le Quartier en fête programme un temps fort de rencontre entre sciences et habitants. Spectacles, ateliers, expositions et animations pour tous les âges sont proposés dans une ambiance conviviale, autour de la culture scientifique et de la vie du quartier.

→ **9 octobre, 9h – 12h et 16h30 – 19h30** / 4 Cité Oyana
– Quartier Médan - 97337 Cayenne

→ **Renseignements** / ccsti973noba@gmail.com

La Réunion

Village inaugural « Saveurs savantes »

Au cœur de l'ancien site sucrier de Stella Matutina reconverti en musée, patrimoine, sciences et saveurs se rencontrent. En présence de l'ambassadrice Loyal Dahdouh, trois univers complémentaires sont proposés au public : le Village des Saveurs, le Village Sciences & Technologies et le Village Environnement & Risques naturels. De la recherche à l'innovation, de l'expérimentation au patrimoine, chacun peut éveiller sa curiosité à travers des ateliers, conférences, expositions, démonstrations animés par une multitude de partenaires. Une immersion scientifique gourmande, accessible à tous, pour donner toujours plus de goût aux sciences.

→ **2-3 octobre, 9h – 15h** / 6 Allée des Flamboyants
– 97424 Piton Saint-Leu

→ **Renseignements** / fdls.974@sciences-reunion.net

Villages des campus universitaires

Les « Saveurs savantes » s'invitent sur les campus de l'Université de La Réunion ! Le 2 octobre au Tampon, le 6 octobre au Moufia et le 8 octobre à Terre-Sainte, en partenariat avec l'ESIROI, l'IUT et l'UFR Santé, ces villages proposeront au public de nourrir sa curiosité scientifique. Entre alimentation, agronomie, santé, innovation et recherche, étudiants, chercheurs et partenaires mettront les sciences au menu pour éveiller l'appétit de connaissances de tous.

→ **2 octobre, 9h – 15h** / Campus du Tampon
– 120 Avenue Raymond Barre – 97430 Le Tampon

→ **6 octobre, 8h30 – 16h** / Campus du Moufia
– 15 Avenue René Cassin – 97715 Sainte-Clotilde

→ **8 octobre, 8h30 – 16h** / Campus de Terre-Sainte
– 40 avenue de Soweto – Terre-Sainte
– BP 373 Saint Pierre Cedex

→ **Renseignements** / fete-science@univ-reunion.fr

Mafate Risk Tour

Au cœur de Mafate, là où l'isolement fait partie du quotidien, le goût de l'aventure rime aussi avec culture du risque. Le Mafate Risk Tour invite habitants, scolaires et visiteurs à explorer les sciences des risques naturels majeurs à travers rencontres, animations et expériences de terrain. Entre prévention, résilience, solidarité et préservation des milieux, cette opération itinérante a pour ambition de faire dialoguer sciences et société dans l'un des territoires les plus emblématiques de la Réunion. Un événement inscrit dans le Mois national de la Résilience.

→ **5-6 octobre, 9h – 15h** / Mafate – Ilets : La Nouvelle, Marla, Les orangers

→ **Renseignements** / fdls.974@sciences-reunion.net

Martinique

Découverte du Pôle Agroressources et de Recherche de Martinique (PARM)

Le coup d'envoi de la Fête de la science en Martinique est programmé au PARM, pôle d'innovation dédié à l'agro-transformation de l'île. Un événement sur invitation pour découvrir les recherches et innovations menées autour de l'alimentation, de la valorisation des productions locales et des enjeux liés à une alimentation durable adaptée au territoire.

→ **12 novembre, à partir de 10h et sur invitation** /
Pôle Agroressources et de Recherche de Martinique
– Le Lamentin – 97232 Martinique

→ **Renseignements** /
fetedelascience972@carbet-sciences.com

La Caravane Itinérante « Saveurs savantes » du Carbet des Sciences

La caravane itinérante « Saveurs savantes » part à la rencontre des élèves aux quatre coins de la Martinique pour proposer des animations scientifiques dans cinq écoles primaires. Ce dispositif offre sept ateliers ludiques autour de l'alimentation, des saveurs, de la santé, du cycle de l'eau et de la chaîne alimentaire des écosystèmes marins, afin d'éveiller la curiosité scientifique des élèves.

→ **12, 13, 16 et 17 novembre, 8h – 16h** / 5 établissements scolaires répartis sur le territoire (école Léon Cécile, Le Lorrain / école de Pelletier, Le Lamentin / école Jacques Lucéa, Les Anses d'Arlet / école de Petite-Anse, Les Anses d'Arlet / école Primaire de Presqu'île, Saint-Joseph)

→ **Renseignements** /
fetedelascience972@carbet-sciences.com

Village des sciences de Martinique à l'Université des Antilles

Ateliers, expériences, dégustations et rencontres avec des scientifiques invitent le public à explorer les « Saveurs savantes ». Une occasion d'apprendre, de s'amuser et de se restaurer autour des sciences de l'alimentation, de la santé et de l'environnement. Le Planétarium itinérant sera également de retour lors de la journée grand public.

→ **19-20 novembre pour les scolaires, 8 h – 16 h**
et 21 novembre pour le grand public, de 10 h – 17 h /

Campus de Schoelcher – Université des Antilles Schoelcher
– 97233 Martinique

→ **Renseignements /**

fetedelascience972@carbet-sciences.com

Les discussions du nakamal

Organisé dans un Nakamal, cette soirée s'inspire de la vocation de ces espaces traditionnels de rencontre et de discussion, qui occupent une place importante dans la vie sociale océanienne. Dans une ambiance conviviale et propice aux échanges informels, chercheurs, experts, détenteurs de savoirs locaux et habitants partagent leurs connaissances et leurs expériences autour de différentes thématiques liées à l'alimentation, aux ressources naturelles et aux cultures du territoire.

→ **9 octobre, 18 h – 21 h /** Nakamal du Pic de Baco
ou de Pouembout en province Nord

→ **Renseignements /** malik.oedin@gmail.com

Nouvelle-Calédonie

Explorer les saveurs entre traditions et science

Une journée d'animations pour explorer les liens entre alimentation, science et savoirs locaux. Ateliers, démonstrations, mini-expositions, défis scientifiques et jeux interactifs invitent le public à découvrir les saveurs du territoire sous un angle scientifique, de la botanique à la chimie des arômes en passant par les traditions alimentaires.

→ **8 octobre, 9 h – 15 h 30 /** Musée de la mine Village de Thio
– Rue rapadzi, BP 25 – 98829 Thio

→ **Renseignements /** thio-tourisme@canl.nc

Ramène ta science dans les quartiers

L'association Fédésciences, accompagnée de l'Université de la Nouvelle-Calédonie et de chercheurs du territoire, propose des animations scientifiques dans différents quartiers de Nouméa et du Grand Nouméa. L'objectif est d'aller à la rencontre des habitants dans des lieux de vie du quotidien et de leur faire découvrir des principes scientifiques à travers des ateliers ludiques et interactifs.

→ **8-9 octobre, horaires selon les quartiers /** Magenta,
Kaméré, Parc de la Rivière Salée, Dumbéa, Arène du Sud

→ **Renseignements /** contact.fedesciences@gmail.com

Polynésie française

Le Village des sciences

Le Village des sciences revient à Papeete ! Sous le chapiteau de la Présidence de Polynésie française, explorez les « Saveurs savantes » à travers des stands variés : goût, biodiversité, monde marin et innovations alimentaires. Expériences, démonstrations et dégustations rythment cette journée dédiée à la découverte. Ouvert à tous, cet événement invite à mieux comprendre le monde qui nous entoure et à échanger avec des professionnels passionnés.

→ **2 octobre, 8 h – 16 h /** Chapiteau de la Présidence
de Polynésie française, Papeete, Tahiti

→ **Renseignements /** narama-srpi@upf.pf

Journées portes ouvertes : dans les coulisses de la science

Les coulisses de la recherche en Polynésie française ouvrent leur porte. Les laboratoires de l'Université de Polynésie française et les structures présentes sur le campus accueillent le grand public pour une immersion dans leurs espaces de recherche. Visites, rencontres et démonstrations mettent en lumière le travail des scientifiques.

→ **6 octobre, 8h – 15h** / Salle de conférence, bibliothèque universitaire, l'Université de Polynésie française, Punaauia, Tahiti

→ **Renseignements** / narama-srpi@upf.pf

Conférence de l'ambassadrice : regards sur les savoirs polynésiens

L'Université de la Polynésie française accueille la conférence de l'ambassadrice Lovaina Rochette, docteure en langues et cultures polynésiennes à l'UPF. À travers une approche accessible à tous, elle partage ses connaissances autour des savoirs culturels du four Tahitien, ou ahimā'a. La conférence sera suivie d'un temps d'échange avec le public.

→ **6 octobre, 17h30 – 19h** / Salle de conférence, bibliothèque universitaire, Université de Polynésie française – Punaauia – Tahiti

→ **Renseignements** / narama-srpi@upf.pf

Du collège au lycée agricole, du savoir à la pratique !

Sur le site de Lavegahau, le lycée professionnel agricole propose des ateliers pour expérimenter des savoir-faire professionnels en agriculture et en gestion d'exploitation. Au collège Vaimoana, un programme d'ateliers pédagogiques pour découvrir des savoirs savants attend le public. Une occasion de remonter toute la chaîne alimentaire.

→ **7 octobre, 8h30 – 10h30** / Collège Vaimoana et LPA de Lavegahau

→ **Renseignements** / philippe.besancon@ac-wf.wf

Notre lagon : Chaud devant !

Sophie Cravatte est directrice de recherche à l'IRD de Nouvelle-Calédonie. Océanographe physicienne, spécialiste de la dynamique océanique équatoriale et de la variabilité climatique dans le Pacifique tropical. Elle animera une conférence sur le thème « Le réchauffement de l'océan et les canicules marines, par qui ? L'homme, El Nino ou La Nina ? »

→ **7 octobre, 17h30** / CDI du lycée d'État de Wallis

→ **Renseignements** / philippe.besancon@ac-wf.wf

Wallis et Futuna

Avec la Caravane des sciences, le savant s'affiche !

La Fête de la science se partage avec le plus grand nombre dans les îles de Wallis et Futuna ! La Caravane des sciences de l'archipel programme de rallier les 7 villages des sciences tout au long de l'événement afin d'apporter une offre complémentaire d'ateliers scientifiques dans chacun des collèges. La science est en marche !

→ **La caravane accompagnera chaque événement local du 30 septembre au 8 octobre, horaires en fonction de la programmation** / Dans les 6 collèges et les 2 lycées du territoire

→ **Renseignements** / philippe.besancon@ac-wf.wf



Les établissements culturels fêtent la science

Chaque année, les établissements culturels et les musées sous tutelle ou co-tutelle du ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Espace participent à la Fête de la science avec un programme d'activités gratuit et destiné à tous les publics.



Musée du quai Branly – Jacques Chirac

Consacré aux arts et aux civilisations d'Afrique, d'Asie, d'Océanie et des Amériques, le musée du quai Branly – Jacques Chirac abrite une collection exceptionnelle de près de 380 000 œuvres. Depuis 20 ans, le musée conserve, enrichit et valorise cette collection exceptionnelle à travers notamment une programmation scientifique et culturelle pour tous.

À l'occasion de la Fête de la science, le musée du quai Branly – Jacques Chirac invite le public à explorer ses collections sous un angle inédit, celui des saveurs. Aliments, épices, plantes et objets du quotidien deviennent les témoins des multiples façons de produire, préparer, partager et célébrer le goût dans les différentes cultures du monde.

Visites flash, contes, ateliers et rencontres rythmeront cette programmation conçue pour tous les publics. En proposant un regard renouvelé sur les collections, le musée révèle ce qu'elles racontent des cultures, des savoir-faire et des liens étroits qui unissent les sociétés à leur environnement. Une invitation à voyager d'un continent à l'autre et à découvrir que derrière chaque saveur se cachent des histoires, des connaissances et des sciences.

Informations pratiques

Musée du quai Branly – Jacques Chirac – 37 quai Jacques Chirac – 75007 Paris

- ~ Dimanche 4 octobre, 14 h – 18 h
- ~ Entrée et activités gratuites, dans la limite des places disponibles.
- ~ **Contact presse** / presse@quaibranly.fr



Musée des Arts et Métiers (MuAM)

Fondé en 1794 et rattaché au Conservatoire national des arts et métiers, le Musée des Arts et Métiers (MuAM) est dédié à l'histoire des sciences et des techniques. Il abrite l'une des collections techniques les plus importantes au monde, réunissant près de 80 000 objets qui retracent les grandes avancées scientifiques, industrielles et technologiques, de la Renaissance à nos jours.

À travers ses expositions, ainsi que ses actions culturelles et pédagogiques, le MuAM souhaite faire découvrir les sciences, les techniques et les innovations au plus grand nombre.

Pour cette Fête de la science, le MuAM vous invite à un week-end festif et convivial à vivre en famille au cœur de ses collections.

Dès le vendredi soir, les noctambules seront accueillis pour une Nuit de la science festive et immersive, en présence du parrain Thierry Marx (cf. page 17).

Puis tout le week-end, chercheurs et scientifiques proposeront sur différents stands des animations ludiques et interactives. Au programme : détecter la radioactivité dans nos aliments, apprendre à éviter les intoxications alimentaires lors d'un goûter d'anniversaire, explorer les métaux et les roches à travers l'observation de cookies, tester ses sens avec un loto des odeurs, ou encore parler microbiote et fermentation.

Tout au long de la journée, des animations sur scène viendront rythmer l'événement avec des conférences-démo consacrées à l'alchimie et à l'olfaction. Les visiteurs pourront également participer à 4 ateliers culinaires au cœur des collections, pour s'initier à l'art du montage culinaire, explorer les transformations de la matière grâce à différentes sources d'énergie et, bien sûr, déguster leurs créations.

Autant d'expériences originales pour découvrir la science et la technique autrement !

Le village des sciences sera animé par les chercheurs et chercheuses du Cnam ainsi que par les équipes des organismes nationaux de recherche suivants : l'Anses, l'ASNR, le BRGM, le CNRS, Ifpen, INRAE, l'Inserm et l'IRD.

Informations pratiques

MuAM – 60 rue Réaumur – 75003 Paris

~ Vendredi 2 octobre, 19 h – minuit, samedi 3 et dimanche 4 octobre, 10 h – 18 h

~ Entrée et activités gratuites, dans la limite des places disponibles.

~ **Contacts presse** / franklin.saint-yves@lecnam.net ; juliette.baudin@lecnam.net



Muséum national d'Histoire naturelle

Le Muséum national d'Histoire naturelle (MNHN), qui célèbre cette année ses 400 ans, se consacre depuis ses origines à la nature et à ses relations avec l'espèce humaine. À la fois centre de recherche et d'expertise, université, musée, jardin botanique et zoologique, l'établissement œuvre à mieux comprendre le monde qui nous entoure et à rendre les connaissances accessibles à tous les citoyens. L'institution rassemble plus de 2 600 personnes dont 600 chercheurs, abrite 68 millions de spécimens dans ses réserves et ses galeries, accueille environ 800 étudiants par an et a reçu en 2025 plus de 3,6 millions de visiteurs dans ses 12 sites à travers la France.

À l'occasion de la Fête de la science, les 10 et 11 octobre, le MNHN célèbre ses 400 ans avec un programme exceptionnel d'animations gratuites au Jardin des Plantes et au Musée de l'Homme. Pendant tout un week-end, le public est invité à explorer les sciences à travers des ateliers, visites, démonstrations, rencontres et mini-conférences, au plus près des chercheurs et des collections. Cette édition met à l'honneur quatre siècles de découvertes et de transmission des savoirs, dans un esprit de curiosité, d'expérimentation et de partage.

Et en hors-murs, l'exposition « Je mange donc je suis » conçue par le MNHN sera visible en itinérance dans une quinzaine de lieux participants à la Fête de la science dans les Hauts-de-France, en PACA ou encore en Île-de-France ou à La Réunion. Une exposition accessible dès 6 ans pour découvrir les aspects biologiques, culturels et écologiques de notre alimentation.

Informations pratiques

**Jardin des Plantes – 47 et 57 rue Cuvier, 36 rue Geoffroy Saint-Hilaire,
2, 10, 18 rue Buffon, Place Valhubert – 75005 Paris**

- ~ Samedi 10 et dimanche 11 octobre, 13 h – 18 h
- ~ Entrée libre, activités gratuites dans la limite des places disponibles.

Musée de l'Homme – 17 Place du Trocadéro – 75016 Paris

- ~ Samedi 10 et dimanche 11 octobre, 11 h – 19 h
- ~ Entrée et activités gratuites, dans la limite des places disponibles.
- ~ **Contact presse /** presse@mnhn.fr



Universcience

Universcience, l'établissement public national de la Cité des sciences et de l'industrie, du Palais de la découverte et du site éphémère Les Étincelles, a pour ambition de promouvoir la culture scientifique, technique et industrielle contemporaine.

Conçue en étroite collaboration avec les chercheurs et enrichie par la médiation humaine, l'offre culturelle d'Universcience s'adresse à tous les publics.

Pour l'édition 2026, trois sites d'Universcience ouvrent gratuitement leurs portes et se mobilisent pour célébrer les Saveurs savantes avec une programmation riche et accessible à tous.

La journée du 2 octobre sera gratuite pour les scolaires et le samedi 3 et dimanche 4 octobre pour le grand public.

À la Cité des sciences et de l'industrie, près de 70 activités invitent à explorer l'astronomie, expérimenter la physique et la chimie, observer le vivant, comprendre les enjeux environnementaux, relever des défis mathématiques, s'initier à la robotique et à l'intelligence artificielle ou découvrir les sciences de l'alimentation, sans oublier la visite libre des expositions permanentes et temporaires, le Planétarium et la nouvelle Cité des enfants. Aux Étincelles du Palais de la découverte, une programmation d'ateliers scientifiques exceptionnelle est proposée durant les trois jours.

Enfin, au Palais de la découverte, rencontres, médiations grand format, démonstrations et visite de l'exposition « Transparence » rythmeront le week-end.

Une vaste programmation pour expérimenter, apprendre et échanger avec les scientifiques !

Informations pratiques

Cité des sciences et de l'industrie – 30 avenue Corentin Cariou – 75019 Paris

- ~ Vendredi 2 octobre (scolaires uniquement), 10h – 18h, gratuit, sur réservation
- ~ Samedi 3 octobre, 10h – 18h et dimanche, 10h – 19h
- ~ Entrée et activités gratuites, dans la limite des places disponibles.

Étincelles du Palais de la découverte – 186 rue Saint-Charles – 75015 Paris

- ~ Vendredi 2 octobre (scolaires uniquement), 10h-18h, gratuit, sur réservation
- ~ Samedi 3 et dimanche 4 octobre, 10h-18h
- ~ Entrée et activités gratuites, sur réservation.

Palais de la découverte – 17 avenue du Général Eisenhower – 75008 Paris

- ~ Vendredi 2 octobre : exposition Transparence accessible gratuitement aux scolaires
- ~ Samedi 3 et dimanche 4 octobre, 10h – 18h
- ~ Entrée et activités gratuites, dans la limite des places disponibles.
- ~ **Contacts presse /** aurore.wils@universcience.fr ; hermine.peneau@universcience.fr ; lucie.seinturier@universcience.fr



Établissement public du Palais de la Porte Dorée

Institution culturelle pluridisciplinaire, le Palais de la Porte Dorée est constitué d'un monument historique, le Palais de la Porte Dorée, et d'un musée — le Musée national de l'histoire de l'immigration et l'Aquarium tropical. Le Palais de la Porte Dorée est tout à la fois : lieu d'exposition et de diffusion de la connaissance, forum d'expression, lieu de conservation d'espèces menacées, espace de sociabilité, lieu de spectacles et de festivals.

Pour cette édition « Saveurs savantes », deux événements sont proposés au sein du Palais de la Porte Dorée :

Le repas comme rituel ?

Avec ou sans viande, sans gluten, vegan, enrichi en protéines, bio ou non...

Les pratiques alimentaires racontent autant notre rapport intime à notre corps, à notre santé, à l'autre que les transformations des sociétés. L'histoire, la sociologie nous aident à décrypter les différentes normes qui guident nos manières de manger. Une table-ronde avec, notamment, les interventions de :

- ~ Emmanuelle Cronier, historienne, professeure à l'Université de Picardie – Jules Verne
- ~ Tristan Fournier, sociologue, chargé de recherche au CNRS
- ~ Thierry Marx, Chef cuisinier, parrain de la Fête de la science
- ~ Florent Quellier, historien, professeur à l'Université d'Angers

Animation par Caroline Broué, productrice à France Culture.

Cette table-ronde est organisée dans le cadre du Forum Raconter les mondes – Partager les savoirs, par l'EHESS avec France Culture en partenariat avec le Musée national de l'Histoire de l'Immigration, le CNRS, le Muséum national d'Histoire naturelle, L'Histoire, La Recherche et Universcience.

Sous le parrainage du ministre de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Espace.

Informations pratiques

Palais de la Porte Dorée – 292 avenue Daumesnil – 75012 Paris

- ~ Samedi 3 octobre, 16 h 15 – 17 h 15
- ~ Inscription sur le site du Forum
- ~ **Contact presse / presse@ehess.fr**

Des coraux... jusqu'à quand ?

Dans le cadre des mercredis de la Porte Dorée, cette rencontre à l'Aquarium tropical fera le point sur les coraux. Menaces, résistances et conservation : comment imaginer des relations souhaitables entre les populations humaines et les récifs coralliens ?

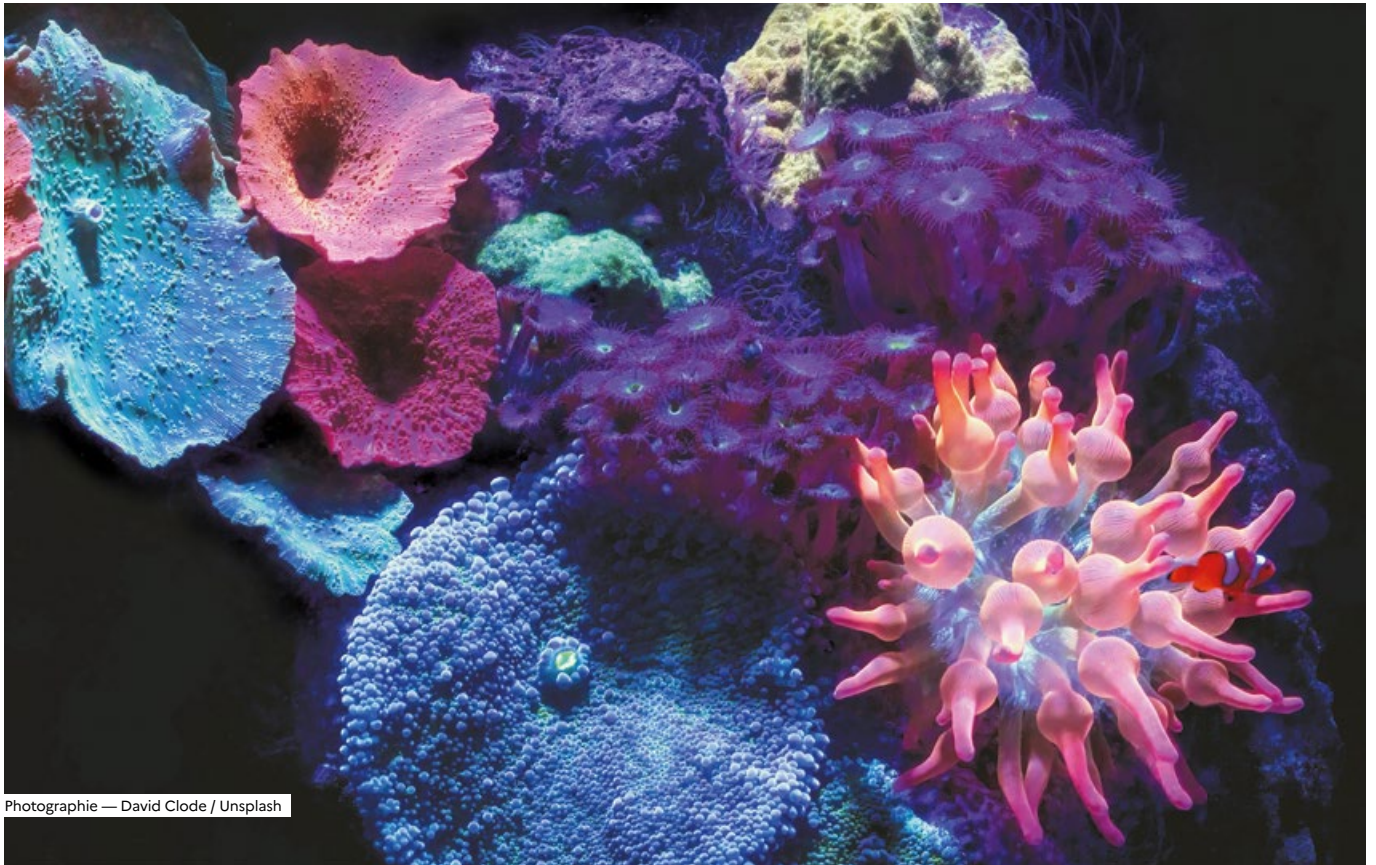
Les récifs coralliens occupent 0,2 % de la surface de l'océan, abritent 25 % de la biodiversité marine et font vivre 500 millions de personnes. Sous la pression du changement climatique et d'autres activités humaines, le futur des coraux est très incertain : disparition, adaptation, évolution... Les recherches scientifiques actuelles permettent de mieux comprendre leurs réactions.

Informations pratiques

Palais de la Porte Dorée – 292 avenue Daumesnil – 75012 Paris

~ Mercredi 7 octobre, 19h

~ **Contact** / gabriel.picot@palais-portedoree.fr



Photographie — David Clode / Unsplash

Les ambassadeurs en région



© Agnès Giboreau

Auvergne-Rhône-Alpes **Agnès Giboreau**

Agnès Giboreau dirige le Centre de recherche de l'Institut Lyfe et pilote des projets pluridisciplinaires à l'interface entre science, gastronomie et santé. Son travail s'appuie sur une approche systémique, associant neurosciences, psychologie, nutrition et sciences culinaires pour comprendre comment les sens influencent nos choix et notre plaisir alimentaire.



© Amandine Dirand

Bourgogne-Franche-Comté **Clémentine Hugol-Gential**

Clémentine Hugol-Gential est professeure en sciences de l'information et de la communication à l'Université Europe Bourgogne et membre junior de l'IUF, titulaire de la chaire « Médiation scientifique - Manger Connecté ». Elle s'intéresse à l'alimentation dans toutes ses dimensions, des pratiques aux discours, notamment sur les réseaux sociaux. Engagée dans la médiation scientifique, elle œuvre à rendre la recherche accessible et à éclairer les enjeux contemporains de santé et de société.



© Radio Laser Guichen

Bretagne **Ludovic Paquin**

Ludovic Paquin est enseignant-chercheur en chimie organique à l'Université de Rennes (Institut des Sciences Chimiques des Rennes, équipe CORINT) et responsable du Master 2 Nutrition & Sciences des Aliments, mention MIAMSA. Ses activités de recherche et d'enseignement s'articulent autour de la chimie verte et de l'éco-extraction. Il développe des procédés écoresponsables innovants pour valoriser la biomasse, tout en étudiant les liens entre la santé des sols, la qualité des aliments et la nutrition humaine. Ludovic Paquin est co-titulaire de la chaire « Aliments et Bien Manger » de la fondation de l'Université de Rennes.



© Christophe Vandier

Centre-Val de Loire **Christophe Vandier**

Christophe Vandier est professeur de physiologie à l'Université de Tours et dirige le laboratoire Niche-Nutrition-Cancer & Métabolisme oxydatif (Inserm-Université UMR1069). Ses travaux portent sur les lipides ciblant des canaux ioniques et leur potentiel pour prévenir ou freiner certains cancers. Résolument tourné vers le partage des connaissances, le laboratoire ouvre la recherche à toutes et à tous. Présent à la Fête de la science et actif dans l'accueil de collégiens, il développe la recherche participative grâce à des visites et des temps d'échange avec le public.



© Yann Froelicher

Corse **Yann Froelicher**

Yann Froelicher est chercheur au Cirad, affecté au Centre INRAE de Corse en 2000. Titulaire d'une HDR (Habilitation à Diriger des Recherches) de l'Université de Corse, généticien et spécialiste de l'innovation variétale chez les agrumes, il développe des recherches sur la biologie de la reproduction, la polyploïdisation, la qualité des fruits et la résistance à la maladie du dragon jaune (HLB), en s'appuyant sur le Centre de ressources biologiques (CRB) Citrus de San Giuliano. Il coordonne plusieurs projets partenariaux internationaux autour des agrumes de demain.



© ER Patrice Saucourt

Grand Est **Lionel Muniglia**

Lionel Muniglia est enseignant-chercheur à l'Université de Lorraine au sein de l'ENSAIA depuis 2002. Il cofonde la société Biolie SAS pour valoriser leur procédé de bioraffinerie enzymatique. Investi dans les pédagogies innovantes, et souhaitant partager ses connaissances, il propose des ateliers de chimie alimentaire, des conférences grand public, et contribue à l'exposition « Chemical Kitchen ». Cofondateur des « Food Innovation Days », il contribue également au transfert des connaissances au service des entreprises.



© Anthony Treizebre

Hauts-de-France **Anthony Treizebre**

Anthony Treizebre est maître de conférences à l'Université de Lille et chercheur à l'Institut d'Électronique, de Microélectronique et de Nanotechnologie (IEMN). Ses travaux portent sur le développement d'« organes sur puce », des dispositifs capables de mimer des fonctions biologiques humaines en laboratoire. À l'interface entre microélectronique et biologie, ses recherches ouvrent des perspectives nouvelles pour une médecine personnalisée et prédictive, tout en contribuant à réduire le recours à l'expérimentation animale.



© Olio Nuovo Days

Île-de-France **Christophe Lavelle**

Christophe Lavelle est chercheur au CNRS et au Muséum national d'Histoire naturelle à Paris. Titulaire d'un master en physique fondamentale et d'un doctorat en épigénétique, ses recherches sont centrées sur l'alimentation, abordées par les deux versants des sciences dures et des sciences humaines. Il enseigne au sein d'universités et écoles et donne régulièrement des conférences auprès du grand public et des professionnels. Il est également directeur-adjoint de l'Initiative ALIMENTATION Sorbonne Université et formateur à l'INSPÉ pour les professeurs de cuisine. Il intervient régulièrement dans les médias et contribue à divers magazines et ouvrages.



© Université Le Havre Normandie

Normandie **Pascale Ezan**

Pascale Ezan est professeure en sciences de gestion et chercheuse au NIMEC (Normandie Innovation Marché Entreprise Consommation). Spécialiste du marketing et du comportement du consommateur, elle est particulièrement reconnue pour ses travaux sur la consommation des enfants et des adolescents. Ses recherches explorent l'impact des médias numériques, des réseaux sociaux et de la publicité sur les jeunes générations, décryptant avec rigueur leur rapport à l'alimentation et à la société de consommation connectée.



© Marc Zirnheld

Nouvelle Aquitaine **Philippe Berthélemy**

Philippe Berthélemy est docteur gastro-entérologue au Centre hospitalier de Pau. Spécialiste des maladies digestives et du microbiote intestinal, il exerce depuis de nombreuses années auprès des patients du territoire béarnais tout en développant une importante activité de sensibilisation et de médiation scientifique. Il intervient régulièrement auprès du grand public sur les liens entre alimentation, santé, environnement et prévention. Ses prises de parole abordent notamment les enjeux du microbiote, de l'équilibre alimentaire et des interactions entre nos modes de vie et notre santé, dans une dimension «*One Health, Une Seule Santé*», incluant les axes sociaux et environnementaux.



© Alexandre Bricas

Occitanie **Nicolas Bricas**

Nicolas Bricas est socio-économiste de l'alimentation, chercheur au Cirad au *Montpellier Interdisciplinary center on Sustainable Agri-food systems* (MoISA) et travaille sur les enjeux alimentaires contemporains. Il coordonne, avec l'Institut Agro – Montpellier, le Mastère Spécialisé «*Innovations et Politiques pour une Alimentation Durable*» (MS IPAD). Il est titulaire depuis 2016 de la Chaire Unesco Alimentations du Monde.



© Elsa Cariou

Pays de la Loire **Elsa Cariou**

Elsa Cariou, ingénieure de recherche à l'OSUNA (Nantes Université), travaille sur l'érosion côtière et ses impacts environnementaux et sociétaux. Très investie dans la diffusion de la culture scientifique, elle intervient régulièrement dans les écoles et co-pilote deux Aires Marines Éducatives de classes de 6^e. Fidèle à la Fête de la science depuis 2018, elle a même contribué à faire rayonner l'événement jusqu'à l'Île d'Yeu.



© Léa Drieu

Provence-Alpes-Côte d'Azur **Léa Drieu**

Léa Drieu, chercheuse au CEPAM (Cultures – Environnements. Préhistoire, Antiquité, Moyen Âge), étudie les substances naturelles organiques utilisées par les sociétés pré et protohistoriques dans les récipients céramiques. Une partie de ses travaux a mis au jour les usages culinaires et techniques des céramiques par les sociétés du passé dans le Jura et en Méditerranée occidentale.



Outre-Mer



© AFMR

Guyane **Serge Fulgence**

Serge Fulgence est le président de la Confrérie du Bouillon d'Awara en Guyane. Engagé dans la valorisation du patrimoine culinaire local, il œuvre à la transmission de ce plat emblématique, symbole de partage et d'identité culturelle. À travers ses actions, il met en lumière les savoir-faire, les produits du territoire et la richesse des traditions guyanaises.



© Loyal Dahdouh

La Réunion **Loyal Dahdouh**

Loyal Dahdouh est chercheuse au CIRAD en physique des procédés alimentaires. Ses travaux portent sur la rhéophysique des fruits tropicaux, leur aptitude à la transformation ainsi que le développement de procédés innovants, comme la microfiltration membranaire, pour produire des jus et purées de qualité. Elle révèle comment la science décrypte les propriétés des aliments pour allier innovation, qualité et... Saveurs savantes.



© Katia Rochefort

Martinique **Katia Rochefort**

Katia Rochefort, ingénieure, dirige le PARM depuis 23 ans. Elle pilote des programmes R&D dédiés à la connaissance et à la valorisation économique des productions. Elle a contribué à l'étude d'une cinquantaine de fruits et légumes du territoire dont les données sont mises en lumière dans l'ouvrage « Les trésors exquis : fruits et légumes tropicaux ». Elle coordonne le projet Réseau BioR (financé par France 2030), fédérant 12 partenaires autour des bioressources locales.



© Pacificfoodlab

Nouvelle Calédonie **Gabriel Levionnois**

Chef cuisinier, entrepreneur social et fondateur de Pacific Food Lab, Gabriel Levionnois œuvre depuis plusieurs années en faveur d'une alimentation plus durable, locale et accessible en Nouvelle-Calédonie. À travers ses projets, il rapproche cuisine, agriculture, santé, environnement et innovation, tout en valorisant les savoir-faire du territoire. Habitué des médias et engagé dans la sensibilisation du grand public, il montre comment l'alimentation peut être un sujet de découverte, de transmission et de compréhension du monde qui nous entoure.



© Communication UPF

Polynésie Française **Lovaina Rochette**

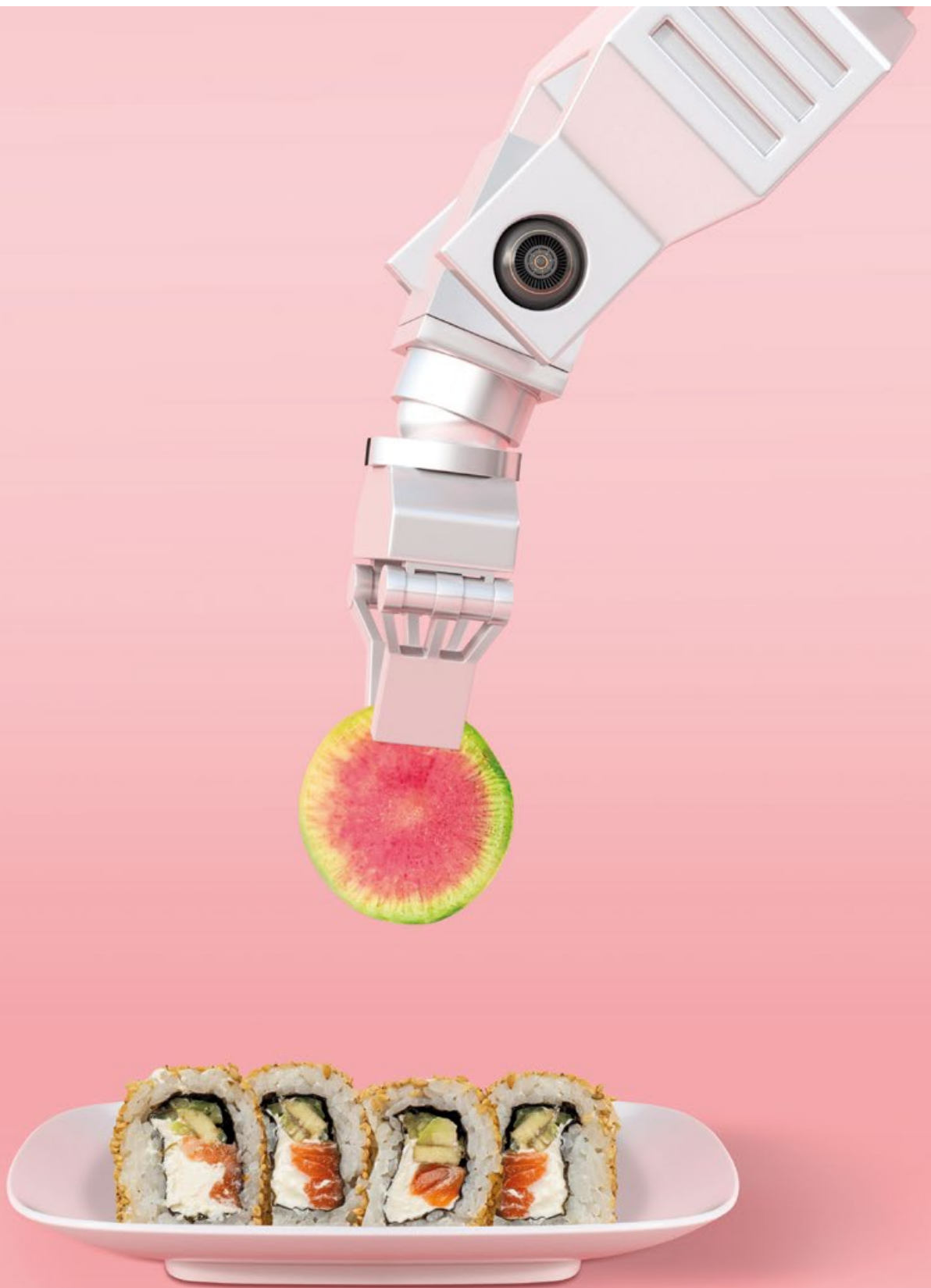
Lovaina Rochette est enseignante-chercheuse en langues et cultures polynésiennes, docteure en langues, cultures et littératures océaniques. Spécialiste du tahitien-français, elle travaille sur les liens entre langues, éducation et transmission des savoirs. Elle valorise les savoirs locaux et les dynamiques plurilingues, et œuvre à rapprocher sciences et société, en mettant en lumière les liens entre savoirs scientifiques, cultures polynésiennes et environnement.



© Julie Boullard

Wallis et Futuna **Sophie Cravatte**

Sophie Cravatte est directrice de recherche à l'IRD, affectée en Nouvelle-Calédonie. Elle est océanographe physicienne, spécialiste de la dynamique océanique équatoriale et de la variabilité climatique dans le Pacifique tropical, très impliquée dans les programmes internationaux d'observation des océans tropicaux et d'El Niño. Elle coordonne actuellement des projets transdisciplinaires sur les canicules marines et leurs impacts sur les socio-écosystèmes des territoires du Pacifique.



Les partenaires médias



France Télévisions

France Télévisions est le 1^{er} groupe audiovisuel français et propose à tous les publics une programmation riche, exigeante et fédératrice.

Retrouvez l'offre du groupe sur les plateformes numériques France.tv et franceinfo, sur 5 chaînes nationales (France 2, France 3, France 4 [Okoo en journée et Culturebox en soirée], France 5 et France info), 24 antennes régionales et 9 médias globaux TV/radio/web en outre-mer. Okoo, Slash et Lumni viennent enrichir cette offre diversifiée avec des programmes à destination du jeune public, des élèves et des enseignants. 3 Français sur 4 regardent les programmes du groupe chaque semaine, ce qui fait de France Télévisions un véritable créateur de lien.

**TV5
MONDE**

**TV5
MONDE +**

tv5monde.com

tv5mondeplus.com

TV5Monde

Présent dans plus de 200 pays et territoires et plus de 400 millions de foyers, TV5MONDE est le 1^{er} réseau mondial de télévision généraliste francophone et rassemble plus de 80 millions de téléspectateurs hebdomadaires. TV5MONDE, c'est 8 chaînes généralistes régionalisées, 2 chaînes thématiques (TV5MONDE Style et TiVi5MONDE pour la jeunesse), 3 chaînes FAST (TV5MONDE Info, TV5MONDE Voyage et TV5MONDE Chefs) et 1 plateforme francophone mondiale de vidéos à la demande, TV5MONDE+. Financé par 6 États (France, Suisse, Canada, Québec, Fédération Wallonie-Bruxelles, Monaco), TV5MONDE est une référence internationale depuis 1984 et diffuse des productions propres et les meilleurs programmes de l'audiovisuel francophone (cinéma, fiction, documentaire, divertissement, sport, musique...) le plus souvent sous-titrés en 12 langues.

arte

arte.tv

ARTE

ARTE, plateforme culturelle européenne fait de la compréhension du monde l'une de ses missions fondamentales. Une ambition qui s'incarne notamment dans son engagement en faveur des sciences et de l'environnement, à travers un rendez-vous hebdomadaire diffusé chaque samedi à l'antenne, ainsi qu'une offre numérique riche et pérenne disponible sur sa plateforme et ses réseaux sociaux.

Avec **ARTE Sciences**, la chaîne invite le public au cœur de l'aventure scientifique contemporaine. Des laboratoires aux terrains d'exploration, les documentaires éclairent les grandes découvertes, interrogent les enjeux de notre époque et donnent à voir la recherche en train de se faire. Astrophysique, génétique, neurosciences, climat ou biodiversité : toutes les disciplines trouvent leur place dans cette programmation qui met la science en récit et en perspective.

Prochainement, ARTE lancera **Le dessous des sciences**, un rendez-vous régulier présenté par Natacha Triou sur arte.tv et sur Youtube pour comprendre ce que dit la science mais aussi ce qu'elle fait à nos vies.



radio.vinci-autoroutes.com

Radio VINCI Autoroutes

Radio VINCI Autoroutes est votre copilote !

Une expression devenue notre philosophie... notre ambition est de vous simplifier la vie, sur l'autoroute et au-delà !

En 35 ans d'accompagnement des voyageurs dans l'ouest, le centre et le sud du pays, nous avons acquis un savoir-faire inégalé. Notre expertise en trafic nous permet de vous renseigner en temps réel sur l'état de vos conditions de circulation sur les axes du réseau VINCI Autoroutes. Nous vous accompagnons 24 heures sur 24, 7 jours sur 7, grâce à des outils d'info trafic performants, mais aussi grâce au travail de nos journalistes en collaboration avec les équipes de VINCI Autoroutes sur le terrain et des remontées des auditeurs. Ainsi, nous vous informons, vous conseillons et vous aidons à rouler en toute sécurité. Par ailleurs, nous vous livrons chaque heure un point complet de l'actualité, des conditions météo, et vous offrons une programmation musicale éclectique.

Radio VINCI Autoroutes vous fait également voyager au gré des lieux insolites sur votre chemin. Des idées de sorties ou de balades ? Événements du moment, festivals, salons, manifestations, sont à vivre auprès des artistes et invités ! Radio VINCI Autoroutes, partenaire de la Fête de la science, diffusera sur son antenne des spots de promotion, sujets rédactionnels, et réalisera une interview de Thierry Marx, parrain de cette nouvelle édition !

À retrouver aussi sur le site web, réseaux sociaux et appli Radio VINCI Autoroutes.

brief.science

Brief.science

Brief.me

Brief.science est un média en ligne, sur site et application, qui explique chaque vendredi un sujet scientifique d'actualité.

Rédigé par des journalistes spécialisés et soutenu par un comité de 60 chercheurs, Brief.science permet de comprendre les grands enjeux contemporains, tels que l'intelligence artificielle, l'exploration spatiale, les innovations en santé et le réchauffement climatique. Engagé contre la désinformation, Brief.science propose une information scientifique fiable et vérifiée, en toute indépendance et sans publicité.

SCIENCE&VIE



Reworld Média

Notre partenaire Science & Vie et ses déclinaisons jeunesse proposeront diverses animations à l'occasion de la Fête de la science : des quiz « Tu te mets combien en science? », des recettes de cuisine...

Deux moments forts à ne pas manquer : le samedi 3 octobre à 16h45 avec la remise des prix du concours de photos Science en Vue, et l'anniversaire de Mon Petit Science&Vie avec Nano, sa mascotte, qui vient en personne fêter ses 5 ans avec plein de surprises le dimanche 4 octobre à 11 h 30!

science-et-vie.com

science-et-vie-junior.fr

THE CONVERSATION

theconversation.com

The Conversation

Pour la 11^e année consécutive, le ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Espace s'allie au média digital The Conversation France à l'occasion de la Fête de la science.

Une série originale d'articles sera réalisée sur la thématique Saveurs savantes. Construits sur la base des travaux de recherche et de l'expertise des chercheurs, ces articles auront pour objectif d'offrir au grand public, un éclairage et un décryptage complet des travaux de recherche dédiés aux Saveurs savantes.



radiofrance.fr/
franceculture

France Culture

Actrice de la vie culturelle et de la connaissance, France Culture réunit les savoirs, les idées et la création pour éclairer chaque jour les enjeux contemporains.

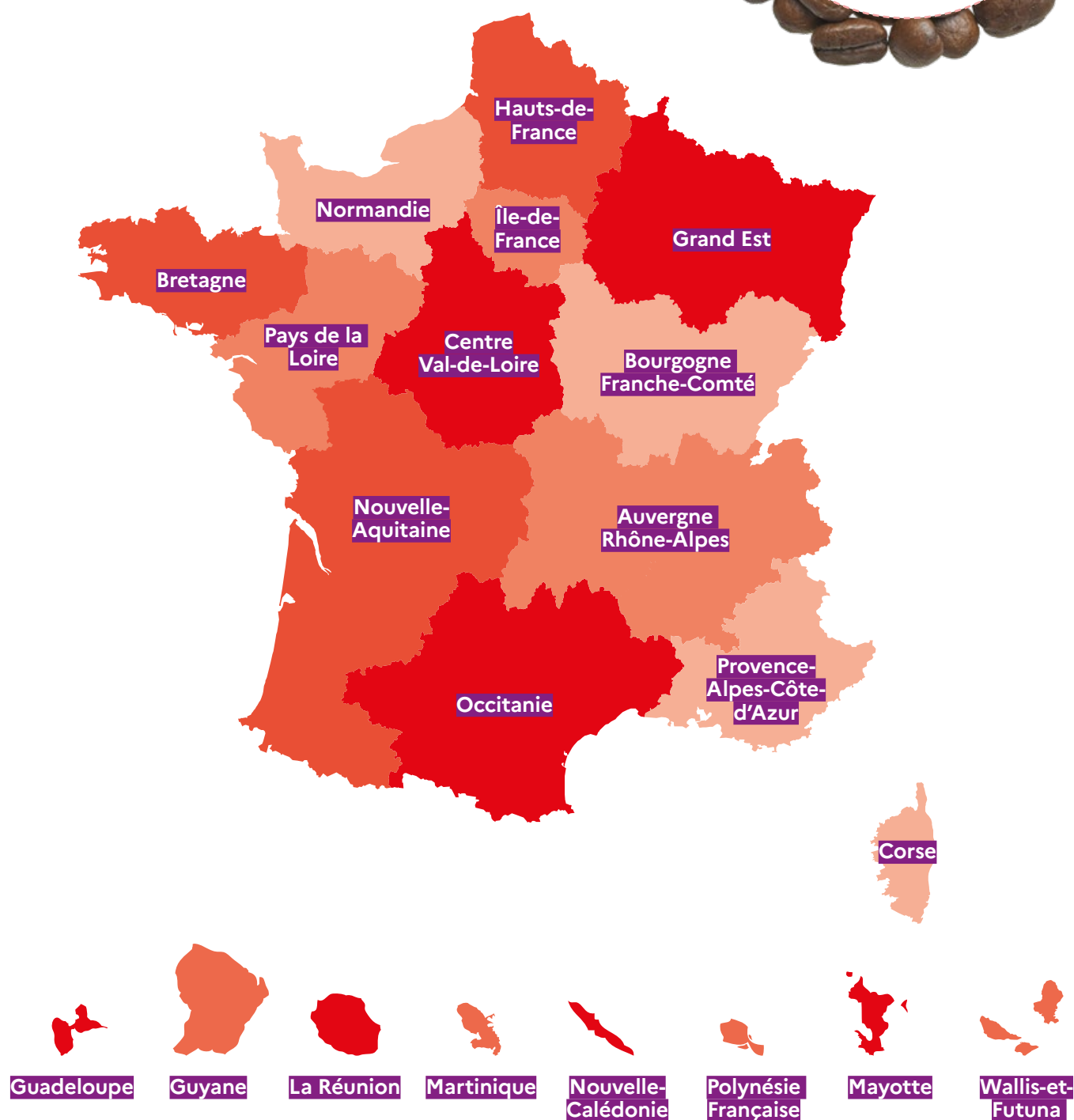
Deuxième radio la plus podcastée, France Culture enregistre plus de 2 millions d'auditeurs et auditrices chaque jour.

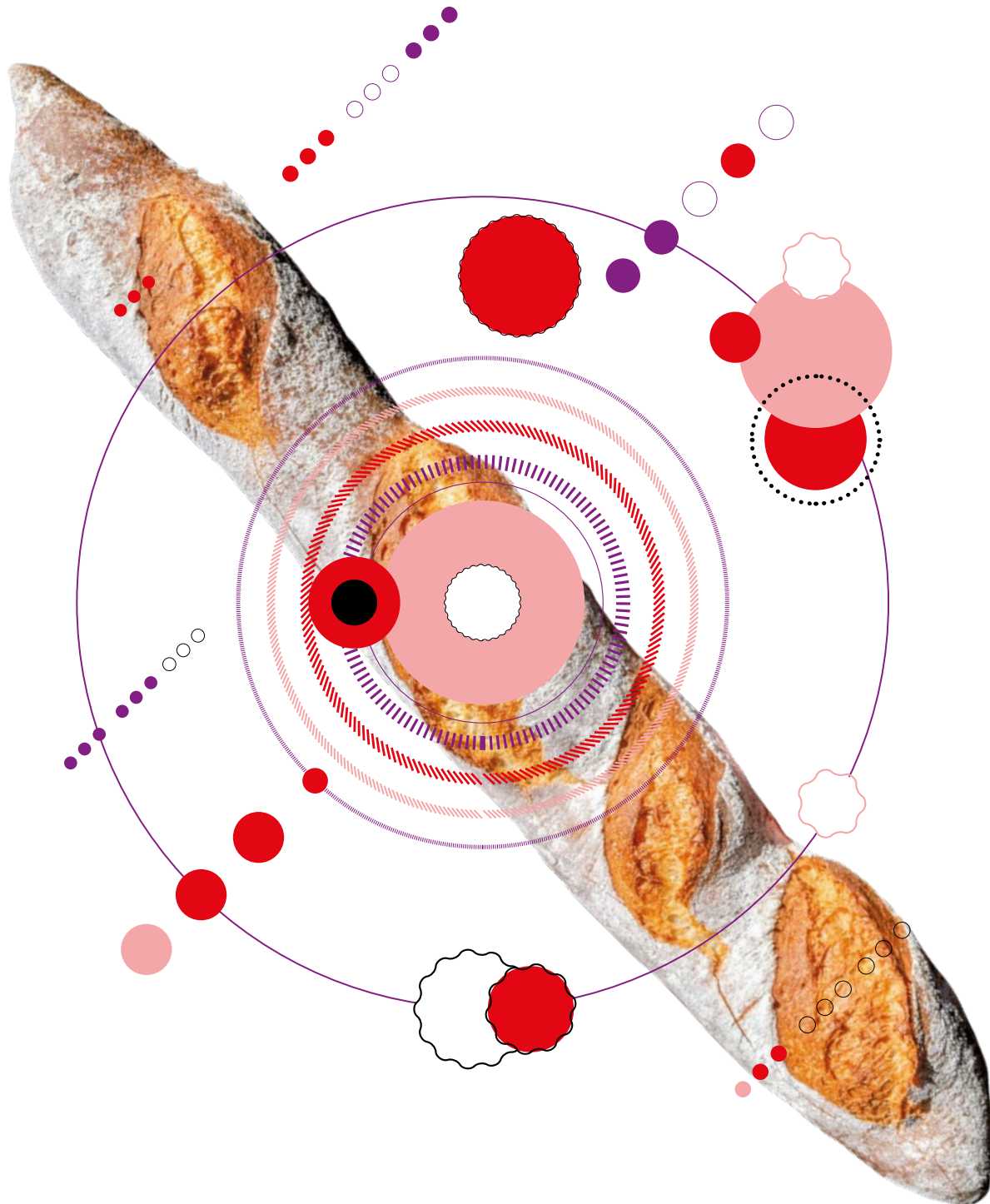
À l'écoute de l'évolution des usages, elle s'attache sous tous les formats à diffuser de façon aussi accessible qu'exigeante, des programmes variés : magazines, journaux d'information, documentaires, fictions.

Ses événements en public ainsi que son soutien à de nombreuses manifestations culturelles tout au long de l'année sont l'expression de sa conviction de service public.

Contacts en région

Cliquer
sur la région
voulue pour
accéder aux
coordonnées de
la coordination
régionale









MINISTÈRE
DE L'ENSEIGNEMENT
SUPÉRIEUR,
DE LA RECHERCHE
ET DE L'ESPACE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

fête de la Science



Contact presse

Ministère de l'Enseignement supérieur,
de la Recherche et de l'Espace

Département de la communication
— Pôle presse

01 55 55 82 00

presse-mesr@recherche.gouv.fr

[fetedelascience](https://www.facebook.com/fetedelascience) — [@FeteScience](https://twitter.com/FeteScience) — [Fête de la science](https://www.youtube.com/Fete%20de%20la%20science)

fetedelascience.fr

#FDS2026