

fête de la Science

La Fête de la science 2026 célèbre
« les Saveurs savantes »

Une programmation à déguster
avec vos élèves !

5 → 9
octobre
2026





Bienvenue à la Fête de la Science 2026 !

La Fête de la Science est un rendez-vous incontournable de la culture scientifique. Chaque année, elle permet au public de rencontrer des chercheurs, enseignants-chercheurs et étudiants passionnés afin de découvrir la science de manière ludique, interactive et accessible.

Le thème de l'édition 2026 : « Saveurs savantes »

Cette année, partez à la découverte des liens entre science, alimentation, goût et cuisine. Derrière chacun de nos repas se cachent de nombreuses disciplines scientifiques : chimie, biologie, physique, nutrition, santé ou encore environnement.

À travers cette thématique, l'Université Sorbonne Paris Nord vous propose une programmation originale qui met en lumière la recherche sous un angle concret, gourmand et accessible à tous.

Au menu de cette édition :

- Ateliers interactifs
- Conférences et mini-conférences
- Expériences scientifiques
- Démonstrations
- Rencontres avec des chercheurs

Chaque activité a été pensée pour éveiller la curiosité, favoriser les échanges et donner aux élèves le goût de la science.



CONTEXTE DU PROJET

L'Université Sorbonne Paris Nord dispose de sites à Villetaneuse, Bobigny, Saint-Denis, la Plaine Saint-Denis et Argenteuil. Notre université accueille environ 25 000 étudiantes et étudiants autour d'une offre particulièrement pluridisciplinaire.

Plus récemment, nous avons déposé une demande de labellisation Sciences Avec et Pour la Société (SAPS) au ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche, qui témoigne de notre volonté de construire une offre de médiation scientifique ambitieuse sur le territoire d'implantation.

Nous coopérons étroitement avec les collectivités locales : nous avons signé avec l'établissement public territorial Plaine Commune Grand Paris la Charte Territoire-Entreprise (2023-2026) inscrivant « le dialogue sciences, recherche et société au cœur des territoires » et nous étions impliquées durant dix ans dans « Savante banlieue », festival des sciences organisé par Plaine Commune.



OBJECTIFS DU PROJET

L'organisation de la Fête de la Science est une opportunité de faire venir les scolaires à l'université et de faire rayonner la recherche faite dans nos laboratoires sur le territoire. Nous souhaitons ouvrir cette fête de la science à nos étudiants et étudiantes qui sont nos premiers ambassadeurs et pour qui ce sera une occasion de découvrir la diversité des disciplines pratiquées dans nos universités.

A travers les différentes conférences, ateliers et stands, l'université a pour objectif de sensibiliser tous les élèves du territoire aux enjeux et aux usages de l'intelligence artificielle dans notre quotidien. Avec l'intervention de nos enseignants chercheurs, nous souhaitons expliquer le fonctionnement de cette technologie de manière accessible.

Préparer votre visite !

Les inscriptions sont désormais ouvertes et le resteront **jusqu'au 25 septembre 2026**.

Afin d'organiser au mieux votre venue et de garantir le bon déroulement des ateliers, nous vous invitons à sélectionner, via le formulaire d'inscription, les activités auxquelles vous souhaitez participer avec votre classe.

La majorité des ateliers et stands seront accessibles en libre circulation tout au long de la journée. Toutefois, certains ateliers, conférences et démonstrations nécessitent une inscription préalable afin de gérer les capacités d'accueil et d'assurer les meilleures conditions de visite.

À l'issue de votre inscription, vous recevrez un parcours personnalisé récapitulant les activités réservées pour votre classe. Bien entendu, si votre emploi du temps le permet, vous pourrez également découvrir d'autres stands ou animations disponibles sur place, même s'ils ne figurent pas dans votre parcours.



INSCRIPTION EN LIGNE



<https://form.jotform.com/261947282655367>

Contact Université Sorbonne Paris Nord – Direction de la Vie Universitaire
evenementiel-dvu@univ-paris13.fr 07.63.20.17.37

Accès à l'Université Sorbonne Paris Nord



Campus de Villetaneuse



99 Avenue Jean Baptiste Clément, 93430 Villetaneuse

EN TRANSPORTS EN COMMUN



Train Ligne H : Gare du Nord → Gare d'Épinay-Villetaneuse.

Villetaneuse :



• Option 1 : Sortie côté Villetaneuse, puis Tramway T11 en direction du Bourget, arrêt Villetaneuse-Université.



• Option 2 : Bus 361 en direction de Gare de Pierrefitte-Stains RER, arrêt Université Paris 13.



• Tramway T8 depuis Saint-Denis Porte de Paris (M13), terminus Villetaneuse-Université. Arrêt Hôpital Avicenne.



• Métro Ligne 7 direction La Courneuve-8 mai 1945 → Arrêt Fort d'Aubervilliers → Bus 134/234 → Arrêt Les Courtilières.



Campus de Bobigny



1 rue de Chablis, 93000 Bobigny

EN TRANSPORTS EN COMMUN



• Métro Ligne 5 → Terminus Bobigny-Pablo Picasso → Tramway 1 direction St-Denis → Bobigny-Pablo Picasso → Arrêt Hôpital Avicenne.



• Métro Ligne 7 → Terminus La Courneuve-8 mai 1945 → Tramway 1 direction St-Denis.



IUT de Saint-Denis



Place du 8 mai 1945, 93200 Saint-Denis

EN TRANSPORTS EN COMMUN



• Gare du Nord : Train direction Ermont-Eaubonne, Luzarches, Persan-Beaumont ou Valmondois → Arrêt Saint-Denis. À Saint-Denis : Tramway ligne 1 direction Saint-Denis Marché de Saint-Denis ou 12 minutes à pied.



• RER D : Direction Saint-Denis → Arrêt Saint-Denis. À Saint-Denis : Tramway ligne 1 direction Saint-Denis Marché de Saint-Denis ou 12 minutes à pied.



• Métro Ligne 13 : Direction Saint-Denis Université → Arrêt Saint-Denis Basilique. Marche jusqu'à l'IUT (environ 10 minutes).





Au menu

Hors les murs - le Lundi 5 octobre 2026

Ateliers scientifiques à l'Hôpital d'enfants de Margency

Hôpital d'enfants de Margency (95) / FormaLabs

À l'occasion de la Fête de la Science, l'Université Sorbonne Paris Nord participe à une journée d'animations scientifiques organisée à l'Hôpital d'enfants de Margency.

Les équipes du FormaLabs proposeront des ateliers interactifs autour du kit Lightbox, permettant de découvrir l'optique et la physique de manière ludique. Selon les groupes accueillis, des animations autour des robots LEGO pourront également être proposées.

Cette action s'inscrit dans une démarche de diffusion de la culture scientifique auprès des jeunes patients hospitalisés.



PUBLIC

de 6 à 18 ans



HORAIRES

10h - 16h



LIEUX

**Hôpital d'enfants de Margency (95) , 18 Rue Roger Salengro,
95580 Margency**





Au menu

Hors les murs - le Jeudi 8 octobre 2026

Table ronde : Jardins productifs en milieux contraints

CONFÉRENCE / TABLE RONDE

Marianne Hérard (MSH Paris Nord / CNRS) - Fabien Roussel, Ségolène Darly, Sophie Didier, Zuniga, Germain Meulemans

Cette table ronde présentera plusieurs résultats d'enquêtes consacrées aux jardins productifs en milieux contraints (aridité, pollution des sols).

Elle explorera les pratiques de jardinage qui s'y déploient, les motivations, les imaginaires et les attentes des jardiniers, tout en interrogeant le rôle des institutions dans l'accompagnement de ces initiatives.



PUBLIC

Tout public



HORAIRES

15h00 à 17h00



LIEUX

Salle panoramique - MSH Paris Nord - Universités Paris 8 & Sorbonne Paris Nord, 20 Av. George Sand, 93210 Saint-Denis





Mardi 6 Octobre 2026



**Université Sorbonne Paris Nord
Campus de Villetaneuse**





Au menu

Lumière et matière : révélez les mystères de la physique quantique

STAND INTERACTIF

Zoé Vessière - DIM QuanTiP - LPL . CNRS

Découvrez la lumière, ses propriétés physiques et son utilisation comme outil de la recherche en sciences quantiques.

Qu'est-ce que la physique quantique ?

Comment ça marche ? Qu'étudie-t-on ?

Et comment ?

Faites la lumière sur ces questions, piégez des particules d'encre grâce à un laser et manipulez les miroirs pour atteindre vos cibles. Ouvrez la porte de la quantique !



PUBLIC

Tout public



DURÉE

30 min



CAPACITÉ

15 personnes



LIEUX

Forum





Au menu

Venez découvrir la vie des termites !

CONFÉRENCE

David Sillam-Dussès - LEEC - LLSHS

Venez discuter avec un chercheur du laboratoire d'éthologie qui vous fera découvrir la vie des termites avec des spécimens vivants !

Il vous présentera ces insectes sociaux méconnus, bien souvent considérés comme nuisibles à tort. Après une courte présentation en images et en vidéos des comportements très particuliers des termites, vous pourrez observer les soldats aux mandibules puissantes prêts à vous mordre, les ouvriers qui se nourrissent de bois et l'énorme reine pondeuse de plus de 10 cm de long à côté d'un roi minuscule !



PUBLIC

Tout public



DURÉE

45 min



CAPACITÉ

Pas de limite



LIEUX

À définir





Au menu

Les pistes de phéromone de termites

ATELIER

David Sillam-Dussès - LEEC - LLSHS

Venez voir les recherches d'un chercheur du laboratoire d'éthologie qui vous fera découvrir les pistes de phéromone de termites !

Qu'ils soient ouvriers ou soldats, les termites sont des insectes aveugles. Lorsqu'ils quittent leur termitière pour aller chercher de la nourriture, ils déposent des substances sur le sol qui leur permettent de se repérer : les phéromones de piste. À l'instar du Petit Poucet qui jetait des cailloux pour retrouver son chemin, toute la survie d'une termitière dépend de ces phéromones que les humains ne peuvent ni voir ni sentir...



PUBLIC

Tout public



DURÉE

45 min



CAPACITÉ

15 personnes



LIEUX

À définir





Au menu

Venez discuter avec un chercheur spécialiste des termites !

ÉCHANGE INTERACTIF

David Sillam-Dussès - LEEC - LLSHS

Venez discuter avec un chercheur du laboratoire d'éthologie qui vous parlera de son parcours, de ses motivations et de son travail de recherche sur les termites !



PUBLIC

Tout public



DURÉE

30 min



CAPACITÉ

Pas de limite



LIEUX

À définir





Au menu

Découvrir la lumière grâce au kit Lightbox

ATELIER

Mathieu Manceau - Laboratoire de physique des lasers - Institut Galilée

Découvrez les propriétés fascinantes de la lumière à travers une série d'expériences interactives !

Grâce au kit « Lightbox », les élèves pourront manipuler eux-mêmes différents dispositifs et réaliser des expériences pour comprendre les phénomènes lumineux de manière ludique et concrète. Une approche participative pour explorer la physique par l'expérimentation.



PUBLIC

Tout public



DURÉE

15 min



CAPACITÉ

20 personnes



LIEUX

Forum





Au menu

Les sociétés d'insectes : l'exemple des fourmis

MINI-CONFÉRENCE

Chantal Poteaux - LEEC UR 4443 - UFR LLSHS

Les fourmis sont des insectes sociaux qui forment des colonies (connues sous le nom de fourmilières) présentant une organisation parfois très complexe et qui peuvent contenir de quelques dizaines d'individus à plusieurs millions.

Nous présenterons les principales caractéristiques des sociétés de fourmis : division du travail, organisation sociale, systèmes de communication entre individus, ainsi que la diversité morphologique présente parmi les 13 500 espèces recensées actuellement.



PUBLIC

Tout public



DURÉE

45 min à 1 h - présence seulement le matin



CAPACITÉ

60 personnes



LIEUX

À définir





Au menu

La découverte des biomatériaux au travers de la cuisine

STAND LUDIQUE AVEC DÉMONSTRATION

Jean Sébastien Baumann et Céline Falentin-Daudré - CB3S - Institut Galilée

Les biomatériaux sont des matériaux issus de ressources naturelles renouvelables, capables de remplacer certains plastiques ou matériaux conventionnels. Cet atelier propose de les découvrir de manière ludique et accessible en utilisant des ingrédients courants de la cuisine.

Au cours de l'animation, les participants expérimenteront différentes recettes inspirées de la recherche en biomatériaux. Ils observeront comment les propriétés mécaniques d'un matériau (souplesse, résistance, élasticité, transparence) peuvent être modifiées en faisant varier leur composition. L'atelier permettra d'aborder des notions scientifiques telles que les polymères naturels et la chimie des matériaux.



PUBLIC

Tout public



DURÉE

15 min par activité



CAPACITÉ

5 personnes



LIEUX

Forum





Au menu

Quand les robots écureuils se préparent au froid

STAND DE DÉMONSTRATION

Sara Lagati - FormaLabs

On vous emmène dans un univers où la science, l'imagination et la robotique se rencontrent... pour préparer l'hiver comme de vrais écureuils.

Nos robots ont participé à la Coupe de France de Robotique 2026 où la thématique est de concevoir des robots-écureuils capables de reproduire ce que font les animaux dans la nature : préparer leurs réserves pour l'hiver.

Des jeux et des projets de transition écologique et sociale prototypés dans nos labs seront présentés à notre stand.



PUBLIC

Tout public



DURÉE

Accès libre , stand présent toute la journée



CAPACITÉ

Pas de limite



LIEUX

Forum





Au menu

EfferveSens !

ANIMATION

Service culturel - Compagnie Les Atomes Crochus

Une grande table avec un joyeux fatras de matériel en tout genre : c'est parti pour un peu de physique et un peu de chimie au travers d'expériences inspirées de la diversité que l'on trouve à table...

Sous un format très participatif, un-e médiateur-ice invitera les participant-es à se questionner et à mettre leurs intuitions à l'épreuve. Au programme : des questions que vous vous êtes peut-être déjà posées en observant les produits de vos placards.



PUBLIC

Tout public, à partir de 8 ans



DURÉE

30min - présence de 9h30 à 12h30



CAPACITÉ

15 personnes



LIEUX

Forum





Au menu

L'alimentation durable et la création numérique

ATELIER ET STAND AVEC JEUX SUR PLACE

Lucie Alapetite et Maria-Laura Stiernemann - TUMO Climat – l'école de la création numérique - Forum des Images / Académie du Climat

Nous pouvons tenir un stand afin de présenter les activités de TUMO Climat. Nous pouvons également proposer un ou plusieurs petits jeux autour de l'alimentation, co-construits avec notre Fablab.

Il s'agit de petites activités ludiques, réalisables en quelques minutes directement sur le stand, permettant de sensibiliser les jeunes aux enjeux de l'alimentation et de la transition écologique.



PUBLIC

Tout public



DURÉE

1 h



CAPACITÉ

10 personnes ou un groupe scolaire



LIEUX

Forum





Au menu

La richesse de l'odorat

ATELIER

Elsa Paillard - Service de Santé Étudiant

Découvrez le rôle essentiel de l'odorat dans notre perception des saveurs.

Grâce à différentes expériences sensorielles, les participants exploreront les mécanismes qui permettent de reconnaître les odeurs et de comprendre leur influence sur nos choix alimentaires.



PUBLIC

Tout public



DURÉE

30 min



CAPACITÉ

10 personnes



LIEUX

Forum





Au menu

Atelier de Cuisine Moléculaire

ATELIER

Zuber Axel - Laboratoire CSPBAT - UFR SMBH

Venez découvrir la cuisine moléculaire à travers des expériences ludiques mêlant chimie et gastronomie.

Les participants réaliseront différentes manipulations permettant de comprendre les réactions physico-chimiques à l'origine de certaines transformations culinaires. Un atelier interactif pour explorer la science autrement, entre expérimentation et dégustation.



PUBLIC

Tout public



DURÉE

30 min



CAPACITÉ

10 personnes



LIEUX

Bâtiment L1, LSPM, salle de conférences





Au menu

Éthologie : étude du comportement animal

STAND

Laboratoire d'Éthologie Expérimentale et Comparée (LEEC)

Découvrez le monde fascinant du comportement animal ! Venez découvrir différentes sociétés de fourmis, notamment à travers la présentation de colonies vivantes, ainsi que différents supports pédagogiques consacrés à plusieurs espèces animales. L'occasion de comprendre ce qu'est l'éthologie, la science qui étudie le comportement des animaux, et d'échanger autour de leurs modes de vie et de leurs comportements.



PUBLIC

Tout public



DURÉE

Toute la journée – accès libre



CAPACITÉ

Demi-classe ou classe entière



LIEUX

Forum





Au menu

MANGER ! Parcours initiatique sur le chemin du goût

SPECTACLE

Compagnie des Devenirs

À travers une libre adaptation de Gargantua de François Rabelais, Manger ! met en scène le parcours initiatique de deux amis sur le chemin du goût, accompagnés d'un narrateur fantasque. Une performance théâtrale burlesque et physique qui invite à questionner notre rapport à la nourriture, au goût et à l'équilibre alimentaire.



PUBLIC

Tout public



DURÉE

50 min



CAPACITÉ

Demi-classe ou classe entière





Jeudi 8 Octobre 2026



**Université Sorbonne Paris Nord
Campus de Saint-Denis**





Au menu

Et si l'eau avait du goût ?

CONFÉRENCE

Xavier DUTEN - LSPM

L'eau est souvent présentée comme inodore, incolore... et sans goût. Pourtant, est-ce vraiment le cas ? Pourquoi certaines eaux nous paraissent-elles plus agréables que d'autres ? D'où viennent les saveurs que nous percevons ? Venez découvrir comment les minéraux, la température, le contexte ou encore nos habitudes influencent notre expérience de dégustation.

À travers des exemples concrets et quelques idées reçues à déconstruire, cette rencontre montrera que l'eau est un objet scientifique bien plus fascinant qu'il n'y paraît. Une invitation à regarder... et à goûter l'eau autrement.



PUBLIC

2nde à Terminale



DURÉE

30 min



CAPACITÉ

60 personnes



LIEUX

Hall de l'IUT





Au menu

Découverte des robots Mbot2

ATELIER

Olivier Greffet - Département Mesures Physiques de l'IUT de Saint-Denis

Initiation à la programmation (Scratch, Python ou langage C), à la robotique et aux algorithmes à l'aide de la mallette MBot2. L'atelier permettra de se familiariser avec l'algorithmique, la programmation, la robotique ainsi que les objets connectés.

Les participants pourront programmer un robot, découvrir le fonctionnement de différents capteurs et comprendre les bases du pilotage autonome.



PUBLIC

2^{de} à Terminale



DURÉE

30 min



CAPACITÉ

12 personnes (un demi-groupe)



LIEUX

C308 ou D313 en MP





Au menu

Présentation de projets du Challenge National des IUT MP

STAND DE DÉMONSTRATION

Olivier Greffet - Département Mesures Physiques de l'IUT de Saint-Denis

Venez découvrir les projets réalisés par les étudiants du département Mesures Physiques dans le cadre du Challenge National des IUT MP.

Ce stand de démonstration vous permettra d'échanger avec les étudiants autour de leurs réalisations, de comprendre les différentes étapes de conception des projets et de découvrir les compétences mobilisées en mesures physiques, instrumentation et innovation technologique.



PUBLIC

Tout public



DURÉE

Accès libre , stand présent toute la journée



CAPACITÉ

Flux continu



LIEUX

Salle de cours du département MP de l'IUT de St Denis (D205)





Au menu

Chimie et gastronomie : les dessous de nos aliments

ATELIER

Virgile TRANNOY

Et si votre cuisine devenait un laboratoire ?

Découvrez comment la chimie permet de transformer des liquides en perles ou en spaghettis comestibles, puis partez à la chasse aux couleurs cachées dans les bonbons grâce à la chromatographie. Entre expériences scientifiques et dégustation, venez explorer la science qui se cache dans notre alimentation !



PUBLIC

Tout public



DURÉE

Environ 30 à 45 min



CAPACITÉ

Une demi-classe ou une classe entière



LIEUX

Hall de l'IUT





Au menu

Solaire photovoltaïque et sites isolés

ATELIER

Arnaud Brugier - Département Génie Industriel et Maintenance

Des étudiant.e.s du département GIM de l'IUT de Saint-Denis présenteront aux collégien.ne.s et lycéen.ne.s les principes de la production d'énergie électrique à partir du rayonnement solaire, les caractéristiques des panneaux photovoltaïques ainsi que les contraintes liées à l'alimentation de sites isolés.

Les participants pourront découvrir le fonctionnement d'une installation photovoltaïque et réaliser différentes mesures afin de mieux comprendre les enjeux des énergies renouvelables.



PUBLIC

Tout public



DURÉE

1 heure



CAPACITÉ

Une vingtaine



LIEUX

Hall ou parvis de l'IUT (en fonction de la météo)





Au menu

Atelier autour de l'éolien urbain et de la mesure de grandeurs physiques

ATELIER

Arnaud Brugier - Département Génie Industriel et Maintenance

Les étudiant.e.s et enseignant.e.s du département GIM présenteront leurs travaux dans le domaine de la conception, de la fabrication, de l'exploitation et de la maintenance de petits aérogénérateurs urbains destinés à participer aux concours nationaux GIMeole et GIMeole de l'eXtrême.

Un dispositif de mesure et de surveillance des vibrations de l'éolienne, basé sur un outil logiciel libre et des smartphones reconditionnés (projet CapTelRepair), sera également présenté sur le stand.



PUBLIC

Tout public



DURÉE

45 min



CAPACITÉ

Une vingtaine



LIEUX

Hall de l'IUT





Au menu

La richesse de l'odorat

ATELIER

Elsa Paillard - Service de Santé Étudiant

Découvrez le rôle essentiel de l'odorat dans notre perception des saveurs.

Grâce à différentes expériences sensorielles, les participants exploreront les mécanismes qui permettent de reconnaître les odeurs et de comprendre leur influence sur nos choix alimentaires.



PUBLIC

Tout public



DURÉE

30 min



CAPACITÉ

10 personnes



LIEUX

Hall de l'IUT





Vendredi 9 Octobre 2026



**Université Sorbonne Paris Nord
Campus de Bobigny**





Au menu

Le labo des saveurs – Une enquête scientifique sur les odeurs et le goût

ATELIER

Evelyne Migianu-Griffoni - CB3S - UFR SMBH

Le vol de la recette secrète – Enquête au cœur des saveurs

Une mystérieuse recette a disparu d'un laboratoire de chimie alimentaire...

À vous de mener l'enquête ! En observant, en sentant et en testant plusieurs indices, les élèves devront identifier la molécule responsable de l'arôme recherché. Cette animation ludique et participative permet de découvrir comment nos sens perçoivent les saveurs, le rôle essentiel de l'odorat et la chimie cachée derrière les aliments du quotidien. Une enquête scientifique express où chacun devient expert des goûts et des arômes !



PUBLIC

Tout public



DURÉE

10 min par petits groupes



CAPACITÉ

Passage de petits groupes de 4 à 5 élèves sur la durée de l'évènement



LIEUX

Couloir de l'illustration





Au menu

Comment bien manger sans stresser

CONFÉRENCE

Sandrine PENEAU - EREN - UFR SMBH

À l'adolescence, les messages autour de l'alimentation sont nombreux et parfois contradictoires (réseaux sociaux, normes corporelles, régimes...), pouvant générer confusion, pression ou culpabilité. L'objectif est de favoriser un regard plus éclairé et apaisé sur l'alimentation.

En s'appuyant sur des travaux de recherche, trois axes sont abordés :

- *l'alimentation émotionnelle : comprendre les liens entre émotions et comportements alimentaires ;*
- *la restriction et les régimes : leurs effets, souvent contre-productifs ;*
- *l'alimentation consciente : sortir de la culpabilité et mieux écouter ses sensations alimentaires.*

Cette intervention a pour objectif d'aider les jeunes à mieux comprendre leurs comportements alimentaires et à faire des choix plus adaptés à leurs besoins.



PUBLIC

5ème – 3ème



DURÉE

40 min



CAPACITÉ

Pas de capacité maximale



LIEUX

à confirmé





Au menu

Atelier Nutri-Score

ATELIER

Cédric Agaësse et Alexandre De Sa

Le Nutri-Score est aujourd'hui largement présent sur les emballages alimentaires, mais sait-on réellement comment il est calculé et comment l'utiliser ?

À travers cet atelier participatif, les élèves découvriront le fonctionnement du Nutri-Score, apprendront à décrypter les informations nutritionnelles des produits et développeront leur esprit critique face aux choix alimentaires du quotidien. L'objectif est de leur donner des repères simples pour mieux comprendre l'étiquetage nutritionnel et faire des choix éclairés.



PUBLIC

5ème – 3ème



DURÉE

40 min



CAPACITÉ

Une classe



LIEUX

Couloir de l'illustration





Au menu

La science autrement ! Découvrez comment les scientifiques abordent la question du "bien-manger"

MINI-CONFÉRENCE SCIENTIFIQUE ET ARTISTIQUE

Alice Bellicha - EREN et Service Culturel

Le principe de ce rendez-vous est d'accueillir le public de façon conviviale pour un temps d'échange avec une scientifique qui parlera de son domaine de recherche de façon accessible et passionnée, le tout ponctué par les impromptus musicaux et éloquents d'un artiste invité.

Pour cette Fête de la Science sur le thème « Saveurs savantes », Alice Bellicha nous concocte un résumé de ses recherches sur l'alimentation des jeunes tandis que Dgiz nous régale de ses impros slam et contrebasse. Ici, le savoir scientifique devient le savoir de toutes et tous !



PUBLIC

priorité aux lycées, mais également possible pour les classes de 4e-3e



DURÉE

1 heure de 12h à 13h



CAPACITÉ

Maximum 55 à 60 élèves (enseignants inclus), soit environ 2 classes



LIEUX

Salle polyvalente - Bâtiment Illustration





Au menu

La richesse de l'odorat

ATELIER

Elsa Paillard - Service de Santé Étudiant

Découvrez le rôle essentiel de l'odorat dans notre perception des saveurs.

Grâce à différentes expériences sensorielles, les participants exploreront les mécanismes qui permettent de reconnaître les odeurs et de comprendre leur influence sur nos choix alimentaires.



PUBLIC

Tout public



DURÉE

30 min



CAPACITÉ

10 personnes



LIEUX

Couloir de l'illustration





Au menu

Saveurs savantes : ce que raconte vos assiette !

ATELIER

Association Science Ouverte

Venez tester vos connaissances et découvrir autrement ce que raconte votre assiette !

À travers des jeux et ateliers ludiques, découvrez les sciences qui se cachent dans notre alimentation : origine des fruits et légumes, bonnes pratiques alimentaires, environnement, goût et nutrition. Une animation interactive pour apprendre en s'amusant.



PUBLIC

Du CM1 au lycée



DURÉE

30 min



CAPACITÉ

10 à 15 personnes



LIEUX

Couloir de l'illustration



