



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

*Liberté
Égalité
Fraternité*

fête de la Science

BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

2 → 12
octobre
2026



**

* saveurs

** savantes

*

fetedelascience.fr

#FDS2026

Conception : Delcom 1 / Meire — Image 3D : Westend61 / Getty Images

Dossier de presse

Sommaire



Accédez en un clic à la ville de votre choix grâce au sommaire cliquable.
Tous les visuels sont téléchargeables en cliquant sur les vignettes et p.56.

4 Communiqué de presse

5 Les chiffres de la Fête de la Science

6 Portrait de Clémentine Hugol-Gential ambassadrice régionale

7 Programme

7 CÔTE-D'OR

AUXONNE	7
BEAUNE	9
CHENÔVE	11
DAIX	12
DIJON	13

24 DOUBS

BESANÇON	24
MONTBÉLIARD	26

28 HAUTE SAÔNE

FOUGEROLLES-SAINT-VALBERT	28
PASSAVANT-LA-ROCHÈRE	30

30 JURA

ARBOIS	31
DOLE	34
MOIRANS-EN-MONTAGNE	36
SALINS-LES-BAINS	37
SAINT-AMOUR	37

38 NIÈVRE

COSNE-COURS-SUR-LOIRE	38
NEVERS	39

42 SAÔNE-ET-LOIRE

AUTUN	43
COLLONGES-LA-MADELEINE	44
DOMPIERRE-LES-ORMES	45
GUEUGNON	46
LE CREUSOT	46
MARCIGNY	49
SAINT-MARTIN-BELLEROCHÉ	50

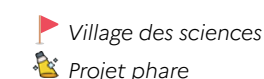
51 YONNE

AUXERRE	51
CHAUMOT	52
CHEROY	53
SENS	54

56 Visuels téléchargeables

57 La coordination et ses partenaires

57 Contacts presse



SOMMAIRE
CLIQUEABLE

Communiqué de presse

35ème Fête de la Science

La science partout et pour tous

Du 2 au 12 octobre 2026 la Fête de la Science est de retour en Bourgogne-Franche-Comté.

10 jours durant, la science sera partout et pour tous !

Cette année nous célébrons deux événements marquants de la gastronomie : le centenaire de la création de l'étoile Michelin et le bicentenaire de la parution de l'ouvrage pionnier en la matière : *Physiologie du goût*, de Jean Anthelme Brillat-Savarin.

« Le nombre des saveurs est infini. » J.A. Brillat-Savarin

L'alimentation s'inscrit aujourd'hui dans nos enjeux contemporains : santé, environnement, économie... De la chaîne alimentaire à l'assiette cette thématique touche tous les champs de recherche : de la physique-chimie aux neurosciences.

À travers des ateliers, jeux, visites, conférences découvrez-en plus sur la science liée à l'alimentation grâce à une centaine d'événements en Bourgogne-Franche-Comté. Dans les musées, bibliothèques, écoles, universités, laboratoires, ... Passionnés, animateurs et même chercheurs viendront à la rencontre du public pour faire découvrir la science et l'actualité de la recherche.

6 Villages des sciences

Temps forts incontournables de la Fête de la science, les Villages des sciences réuniront pendant plusieurs jours de nombreux exposants autour d'une programmation riche en animations, rencontres et découvertes. Six Villages prendront vie dans toute la région, à Auxerre, Besançon, Dijon, Dompierre-les-Ormes, Le Creusot, Montbéliard.

La Fête de la Science est une initiative du Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche et de l'Espace ; elle est coordonnée en région par le Pavillon des Sciences, l'Université de Bourgogne Europe et l'Université Marie et Louis Pasteur avec le soutien financier de la Région Bourgogne-Franche-Comté.

> Retrouvez tout le programme sur [#FDS2026](https://fetedelascience.fr)

Le Pavillon des sciences

Brigitte Lamielle

03 81 97 19 81

brigitte@pavillon-sciences.com

Le Pavillon des sciences

Louisa Gaulme

03 80 40 33 22

louisa@pavillon-sciences.com

Les chiffres de la Fête de la Science

en Bourgogne-Franche-Comté en 2025

180 événements

140 structures participantes

3 projets phares

7 villages des sciences

13 728 visiteurs sur les villages

Portrait de Clémentine Hugol-Gential

ambassadrice régionale

Clémentine Hugol-Gential est professeure en **sciences de l'information et de la communication** à l'Université Bourgogne Europe 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.



© Amandine Dirand

« Régimes miracles, aliments prétendument toxiques, conseils sans fondement scientifique : la désinformation alimentaire est aujourd'hui un véritable enjeu de santé publique. Car manger n'est pas seulement un acte biologique. C'est aussi un acte social, culturel et médiatique. »

Programme

CÔTE-D'OR
■■■■■■■■

AUXONNE

Mairie d'Auxonne

Le 2 octobre – De 10 h 00 à 16 h 00 – Complexe l'Empire

Enquêtes de sciences !!! – Atelier – Scolaire – Sur réservation

Des lycéens ayant suivi l'option science du laboratoire en seconde proposent des ateliers scientifiques à des élèves de primaire. Toute une histoire !

Une dizaine d'élèves de première du lycée Prieur de la Côte-d'Or ayant suivi l'option science du laboratoire en seconde, présenteront des manipulations scientifiques aux enfants des écoles d'Auxonne.

Les lycéens seront encadrés et formés à la médiation scientifique par Julien FATOME lors de rencontres préliminaires (à la manière d'un "experimentarium"). Cette année 4 d'entre eux ont été accueillis en stage à l'ICB dans le cadre de leur stage de seconde afin d'être initiés à la médiation scientifique.

Nous proposons également des ateliers autour des relations entre pratiques alimentaires et numériques avec les deux doctorantes du laboratoire CIMEOS Aswini Prabhakaran et Léa Lopes accompagnées de Clémentine Hugol-Gential.

Les élèves pourront également profiter de l'exposition "Forêt" de la COFOR.

Renseignements :

fabrice.blaise@mairie-auxonne.fr

06 77 04 74 81

Le 2 octobre – De 18 h 00 à 23 h 00 – Cinéma l'Empire

Enquête de sciences !!! – Parcours scientifique

Plongez dans une soirée immersive avec des chercheurs et des scientifiques, échangez et explorez des thématiques intrigantes à résoudre ensemble.

Cette soirée, dans la lignée de la Nuit des Chercheurs, est organisée en collaboration avec l'Université Bourgogne Europe. Le public est invité à rencontrer



©Ville d'Auxonne/Freeipik



©Ville d'Auxonne/Freeipik

des chercheurs et scientifiques issus de domaines variés tels que l'histoire, la physique, les sciences de l'environnement ou les sciences de la communication. Cette soirée est conçue comme une enquête collective où chacun explore avec les "experts" leur approche unique de la recherche.

Dans un cadre scénographié, propice aux échanges en petits groupes, les participants auront également l'occasion de participer à des projections, des ateliers ludiques ou de profiter d'une exposition sur la forêt enrichissant ainsi leur immersion dans le monde de la science.

Renseignements :
fabrice.blaise@mairie-auxonne.fr
06 77 04 74 81

Le 3 octobre – De 10 h 00 à 12 h 00 – Médiathèque Le Passage

« Terroir et horizons lointains : les répertoires alimentaires contemporains » – Conférence – Réservation obligatoire

Conférence « Terroir et horizons lointains : les répertoires alimentaires contemporains » par Stéphane Gacon.

Terroir et horizons lointains : les répertoires alimentaires contemporains :

La notion de terroir, que l'on dit si française, a une longue histoire et recouvre des réalités contrastées : la description de la grande diversité des productions régionales, l'exaltation de traditions culinaires qui seraient immémoriales, l'affirmation de la nécessité de garantir des pratiques raisonnables et authentiques, la volonté de se réinscrire dans une économie localisée et proche de la nature.

Elle dialogue de manière plus ou moins facile avec les logiques d'ouverture culinaire que l'on observe partout dans le monde depuis le XIXe siècle et qui se sont accélérées à la fin du XXe siècle. Elle se présente parfois, de manière très politique, comme une exaltation des grandeurs gastronomiques de la France alors que les pratiques ordinaires montrent un intérêt véritable des Français pour le « goût des autres ».



©Médiathèque Le Passage

Le 4 octobre, de 17 h 30 à 19 h 30 – Cinéma l'Empire

Projection spéciale Ciné-Rencontre « Le Chêne » – Rencontre / débat

Ciné-Rencontre autour du film "Le Chêne", de Michel Seydoux et Laurent Charbonnier, avec un temps d'échange avec Damien Chauderon technicien forestier.



©Ville d'Auxonne

Il était une fois l'histoire d'un chêne, vieux de 210 ans, devenu un pilier en son royaume. Ce film d'aventure spectaculaire rassemble un casting hors du commun : écureuils, balanins, geais, fourmis, mulots.... Tout ce petit monde vibrant, vrombissant et merveilleux scelle sa destinée autour de cet arbre majestueux qui les accueille, les nourrit, les protège de ses racines jusqu'à sa cime. Une ode poétique à la vie où la nature est seule à s'exprimer.

La séance sera accompagnée par Damien Chaudron, technicien forestier, qui animera un temps d'échange à l'issue de la projection. Ce sera l'occasion de lui poser vos questions et d'en apprendre davantage sur son métier ainsi que sur la gestion des forêts.

Renseignements :
francis-blaise@mairie-auxonne.fr
03 80 37 49 56

BEAUNE

Ville de Beaune - Beaune Culture

Les 3 et 10 octobre à 10 h 00 – Musée des Beaux-Arts de Beaune

Conte olfactif au musée pour bébé – Visite – Réservation obligatoire

Une visite olfactive pour découvrir le musée autrement, en éveillant les sens des bébés et de leurs parents.

Les œuvres stimulent l'imagination, mais elles peuvent aussi évoquer des odeurs. Au travers d'une visite olfactive du musée, les bébés, accompagnés de leurs parents, découvrent le musée d'une autre manière : à l'aide de leur odorat ! Une occasion de découvrir des senteurs d'ailleurs et d'apprendre les mécanismes de



©Musée des Beaux-Arts - Ville de Beaune

l'olfaction pour stimuler l'apprentissage et la mémoire.

Public : Bébés/parents

Renseignements :

culture@mairie-beaune.fr

03 80 24 98 70

Le 7 octobre de 15 h 00 à 16 h 15 – Musée des Beaux-Arts de Beaune



©Musée des Beaux-Arts - Ville de Beaune

L'orientalisme en peintures, odeurs et saveurs – Conférence

Explorez l'Orientalisme à travers une conférence olfactive entre peinture et parfumerie.

Partez pour une expérience immersive au croisement de l'art et des sciences à travers une conférence olfactive autour de l'Orientalisme, entre peinture et parfumerie. Découvrez comment les odeurs influencent notre perception des œuvres puis prolongez l'exploration avec une dégustation de thés à l'aveugle pour expérimenter l'olfaction directe, la rétro-olfaction et les mécanismes du goût. Une parenthèse sensorielle originale.

Public : Famille

Renseignements :

culture@mairie-beaune.fr

03 80 24 98 70

Le 11 octobre de 15 h 00 à 16 h 30 – Musée des Beaux-Arts de Beaune



©Musée des Beaux-Arts - Ville de Beaune

Le voyage imaginaire de Félix Ziem – Atelier

Découvrez l'exposition autrement à travers un voyage sensoriel mêlant œuvres, parfums et création collective d'une fragrance inspirée du parcours.

Et si l'on découvrait l'exposition autrement ? Suivez les pas de Félix Ziem à travers un voyage imaginaire mêlant œuvres, odeurs et sensations. À chaque étape, une fragrance révèle une nouvelle facette du parcours et invite à explorer les liens entre olfaction et goût.

L'atelier se conclura par la création collective d'un parfum inspiré du voyage, dont chacun repartira avec une touche parfumée.

Public : Famille dès 8 ans

Renseignements :

culture@mairie-beaune.fr

03 80 24 98 70

CHENÔVE

Ville de Chenôve

Le 10 octobre de 14 h 00 à 22 h 00 et le 11 octobre 10 h 00 à 12 h 00 et de 16 h 00 à 18 h 00

Du 5 au 9 octobre – Scolaire

Fête de la science 2026 : Saveurs savantes à Chenôve – Parcours scientifique – Réservation obligatoire

Et si la science se dégustait autant qu'elle se racontait ? Entre expériences étonnantes, rencontres et spectacles, laissez-vous surprendre !

La science s'invite dans notre quotidien à travers une programmation riche en découvertes et en expériences à vivre. Manipulations, ateliers participatifs, cuisine moléculaire, rencontres avec des chercheurs, spectacle mêlant arts et astrophysique ou encore conférence musicale autour de la physique quantique : chacun pourra explorer les sciences de façon ludique, sensible et accessible. Petits et grands sont invités à partager un moment de curiosité, d'échange et d'émerveillement, où les sciences se découvrent en expérimentant, en observant et en s'amusant.

Renseignements :

jbfrere@chenove.fr

03 80 51 56 25



©Ville de Chenôve

DAIX

Bibliothèque municipale Philibert Papillon

Du 2 au 12 octobre

Plumes et Compagnie : Une exposition numérique interactive – Exposition

Une exposition ludique et interactive, à visiter avec ou sans tablette numérique. La bibliothèque se métamorphose en canopée : spectaculaire et sonore.

Les multiples contenus, quizz et ateliers interactifs abordent de manière tantôt scientifique, tantôt poétique, les multiples facettes du peuple du ciel.

Pour tout découvrir sur les oiseaux : la variété de pattes et de becs, leurs fonctions et leur évolution, le fonctionnement d'un œuf, sa diversité, ses formes et couleurs. Mais aussi la place de l'oiseau dans la mythologie, l'héraldique, les arts, son utilisation dans la civilisation et les grands scientifiques qui ont étudié les oiseaux.

Plusieurs modes de visites sont possibles depuis l'application numérique de la tablette : explorateur, poussin pour un contenu adapté aux enfants, guidée. Pour chacun de ces modes, il suffit de scanner des indices sur les panneaux pour accéder à des galeries de photos, des vidéos et des quizz sur la tablette. En complément, des tablettes et une enceinte sont mises à disposition du public par l'équipe de la bibliothèque pour diffuser en fond sonore des chants d'oiseaux ou des lectures de textes sur les oiseaux. La visite peut se faire avec ou sans tablette.

Renseignements :
bibliotheque@daix.fr



©Atelier in8

DIJON

Le Pavillon des Sciences – CCSTI BFC / Université Bourgogne Europe

► Village des sciences de Dijon – Village des Sciences

Du 10 au 11 octobre de 10 h 00 à 17 h 00 – Université Bourgogne Europe bâtiment Sciences Gabriel

Nous vous donnons rendez-vous pour deux jours de découverte ludique de la science !

Laboratoires et organismes de recherche, associations de culture scientifique, établissements d'enseignement supérieur seront là pour vous accueillir. Ils vous proposeront ateliers, jeux et expositions pour explorer la science autrement.

Comment faisait-on de la farine à l'Age de Fer ? La couleur influence-t-elle le goût ? Comment reconnaître un champignon comestible ?

Autant de questions que vous vous poserez en venant nous rencontrer !

Programme :

- Exposition de Champignons – Exposition – Société mycologique de Côte d'Or
- Dédicace en aquarelle sur les livres – Rencontre – Association Myrica
- Les petits ingénieurs gourmands – Atelier – ESTP Dijon
- Saveurs mathématiques – Atelier – Institut de Mathématiques de Bourgogne
- Transition énergétique : en quoi l'électrification des usages fait-elle partie de la solution ? – Atelier – Ingénieurs et scientifiques de France BFC
- Dans la cuisine, de la manivelle au moteur – Jeu – ACEL21
- Chaînes alimentaires et détritiques – Atelier – BFC Nature
- L'astronomie pour toutes et tous – Atelier – Société Astronomique de Bourgogne
- De l'Étincelle à l'Intelligence – Atelier – ESEO Dijon
- Sous nos pieds : les secrets scientifiques de la truffe – Atelier – INRAE Dijon
- Robotique et numérique au service de l'atome – Atelier – CEA Valduc
- Mission AlgoFrigo – Atelier – CESI Dijon



©Edouard Barra

- Saveurs savantes : le secret des boissons fermentées – Atelier & Jeux – L'Institut Agro Dijon
- Koh-Lanta des bactéries : la survie des bactéries de l'aliment fermenté à la bouche – Jeu – INRAE Dijon
- Avoir le goût de la science – Atelier – Sauvegarde des Abeilles Gardiennes de l'Environnement
- (di)Hydrogène, qui es-tu ? – Atelier – Le Pavillon des Sciences - CCSTI BFC
- Le goût de réussir : avons-nous tous les mêmes ingrédients ? – Atelier – IREDU (Institut de Recherche sur l'Education)
- Lamae : découvre l'intelligence artificielle – Jeu – Laboratoire Interdisciplinaire Carnot de Bourgogne
- Stand CAPS – Atelier – Laboratoire CAPS (Cognition, Action et Plasticité Sensorimotrice)
- Manières de voir : sensibilisation à l'accessibilité sensorielle et à l'audiodescription des oeuvres d'art – Jeu – Centre Interlangues Texte Image Langage
- La cuisine gauloise : expérimentez le passé ! – Atelier – Bibracte EPCC
- Garde le rythme – Atelier – LEAD (Laboratoire d'Etude de l'Apprentissage et du Développement)
- Saveurs, odeurs, couleurs : ce que les plantes ont inventé pour continuer d'exister – Atelier – Jardin de l'Arquebuse
- Cuisson solaire avec Augustin Mouchot – Atelier – Lab'Aux
- Étude scientifique et dessin naturaliste - Conférence - Association Myrica

Le 10 octobre

- à 14 h 00 : Instagram, TikTok et notre assiette : quels enjeux sur notre rapport au corps et à l'alimentation ? – Conférence – CIMEOS (Laboratoire Communications, Médiations, Organisations, Savoirs)
- à 14 h 30 : Levain, kéfir, kombucha : ce que les ferments ont à nous dire. Voyage au cœur des savoirs fermentaires – Conférence – CIMEOS (Laboratoire Communications, Médiations, Organisations, Savoirs)
- à 15 h 00 : Info, intox ou influence ? Les adolescents face aux contenus alimentaires en ligne – Conférence – CIMEOS (Laboratoire Communications, Médiations, Organisations, Savoirs)



- à 15 h 30 : Les secrets des champignons de notre région – Conférence – Société mycologique de Côte-d'Or

Renseignements :

louisa@pavillon-sciences.com

Lycée Simone Weil

Les 5, 6, 8 et 9 octobre de 09 h 00 à 16 h 00

Vous reprendrez bien un peu de chimie ? – Atelier – Scolaire

Parcours scientifique déclinés en 3 axes :
Ateliers Eveil Ô Goût, pour découvrir la dégustation avec les 5 sens, défis interclasses avec des expériences autour de la chimie en cuisine sans oublier la cuisine moléculaire, et sur la contribution de l'alimentation au dérèglement climatique.
Une exposition interactive sur les femmes de la Tour Eiffel.

Renseignements :

catherine.maufoux@ac-dijon.fr

Musées de Dijon

Au Musée archéologique

Du 2 au 12 octobre de 9 h 30 à 12 h 30 et de 13 h 30 à 18 h 00 (fermé le mardi) –

Cuisine et saveurs antiques, qu'en dit la science ? Cuisiner en Bourgogne Franche-Comté de la fin de l'Âge du Fer au début du Moyen Âge – Exposition

L'art culinaire se dévoile à travers l'étude archéologique et expérimentale : de l'espace de la cuisine aux ustensiles du quotidien.

Grâce aux découvertes archéologiques et aux recherches récentes, il est aujourd'hui possible de mieux comprendre les objets utilisés pour préparer, cuire et servir les aliments. En croisant l'étude des céramiques, des ustensiles métalliques et de leur contexte de

découverte, les archéologues reconstituent peu à peu les pratiques culinaires de l'Antiquité.

Les analyses des résidus organiques conservés sur les objets, complétées par des expérimentations avec des reproductions d'ustensiles anciens, permettent d'identifier leurs usages et d'affiner notre connaissance des gestes et des savoir-faire du quotidien.

Cette exposition est l'occasion de présenter les résultats des analyses réalisées sur huit types d'objets culinaires romains découverts en Bourgogne, comme la patina ou les disques décorés à tenon central.

En parallèle, les expérimentations pratiquées par les archéologues sur des fac-similés permettent de mieux comprendre l'utilisation de ces ustensiles.

Renseignements :

fmonamy@ville-dijon.fr

03 80 48 83 70

Jeu de piste – Jeu

Découvrir les collections en s'amusant.

À l'occasion de la Fête de la science, découvrez l'archéologie à travers le thème de la cuisine et de ses saveurs savantes !

Les 3, 4, 10 et 11 octobre de 10 h 00 à 17 h 50

Table d'activités ludiques – Jeu

Des activités ludiques pour petits et grands pour découvrir l'histoire de l'alimentation et les collections du musée en s'amusant.

Renseignements :

fmonamy@ville-dijon.fr

03 80 48 83 70



©François Perrodin

Le 3 octobre de 14 h 30 à 15 h 30

L'alimentation à travers les âges – Visite – Réservation obligatoire

Que nous apprend l'archéologie sur l'évolution de notre alimentation au fil des millénaires ?

Des premiers chasseurs-cueilleurs aux sociétés médiévales, en passant par les agriculteurs du Néolithique et l'introduction de nouveaux produits venus du monde méditerranéen durant l'Antiquité, les vestiges archéologiques racontent une histoire fascinante.

Graines, ossements, céramiques et ustensiles permettent de reconstituer les habitudes alimentaires de nos ancêtres.

Certains menus sont aujourd'hui surprenants, tandis que certaines préparations semblent avoir toujours été au centre de notre alimentation.

Venez découvrir comment les hommes ont cultivé, cuisiné et partagé leurs repas à travers les âges.

Renseignements :

fmonamy@ville-dijon.fr

03 80 48 83 70

Le 4 octobre de 14 h 30 à 15 h 30

Plus tard, je serai ... archéologue – Visite – Réservation obligatoire

Après une visite découverte consacrée au métier d'archéologue, les enfants se glissent dans la peau de véritables chercheurs. Munis de leurs outils, ils s'initient à la fouille archéologique en reproduisant les gestes et les méthodes utilisés sur un chantier de fouilles et dans les laboratoires.

Observation, précision, patience et un peu de chance seront leurs meilleurs alliés pour mettre au jour les vestiges du passé et comprendre comment les archéologues reconstituent l'histoire.

Renseignements :

fmonamy@ville-dijon.fr

03 80 48 83 70



©Philippe Bornier/Direction des musées



©Anissah Lézé/INRAP

Le 7 octobre de 12 h 30 à 13 h 45

**Cuisine et saveurs antiques, qu'en dit la science ?
Cuisiner en Bourgogne Franche-Comté de la fin de l'Age
du Fer au début du Moyen Age – Visite**

Grâce aux découvertes archéologiques et aux recherches récentes, il est aujourd'hui possible de mieux comprendre les objets utilisés. En compagnie des archéologues de l'Inrap, venez découvrir les recherches menées sur les ustensiles culinaires. À travers une présentation ludique mêlant objets archéologiques, fac-similés et résultats d'analyses chimiques, cette rencontre vous invite à explorer la cuisine antique

Renseignements :
fmonamy@ville-dijon.fr
03 80 48 83 70



©François Jay/Direction des musées

Les 10 et 11 octobre sur plusieurs créneaux

L'archéologie des saveurs – Visite

Une véritable invitation à redécouvrir les goûts du passé. À quoi servait cet ustensile chez les Gallo-Romains ? Comment cet ingrédient était-il préparé et cuisiné durant l'Antiquité ? Quels arômes, quelles textures et quelles saveurs pouvaient surprendre les convives d'un banquet il y a près de 2 000 ans ?

Si de nombreuses recettes ont aujourd'hui disparu, l'archéologie, l'étude des textes anciens et les analyses des vestiges permettent de reconstituer une partie de cette cuisine oubliée.

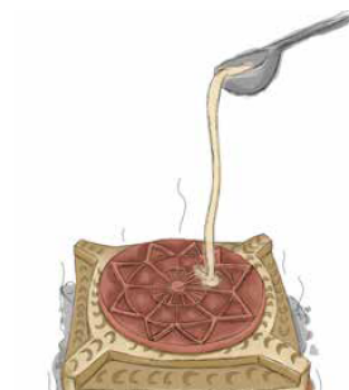
Renseignements :
fmonamy@ville-dijon.fr
03 80 48 83 70

Le 11 octobre de 14 h 30 à 16 h 30

**Énigme archéologique : modeler en argile un objet
mystère ! – Atelier – Réservation obligatoire**

Retrouvons-nous à l'atelier pour un moment de création autour de la terre.

Un tampon en argile, est-ce bien sûr ? Les archéologues de l'Institut National de Recherches Archéologiques Préventives (INRAP) enquêtent sur cet objet datant du III^e siècle : un disque décoré en céramique. S'agit-il d'un tampon à pâtisserie pour décorer les



©Anissah Lézé/INRAP

gâteaux de l'époque ? C'est en confectionnant cet objet que nous comprendrons peut-être ses secrets !

Grâce aux techniques du modelage en argile et de la barbotine, vous apprendrez à confectionner un joli disque orné de décors en creux et doté d'une petite poignée pour le saisir facilement.

Renseignements :
fmonamy@ville-dijon.fr
03 80 48 83 70

**Au Musée de la Vie Bourguignonne - Perrin de
Puycousin**

Le 3 octobre de 14 h 30 à 15 h 30

Musée gourmand – Visite – Réservation obligatoire

Le patrimoine gastronomique bourguignon est riche d'histoires et de savoir-faire.

Vin, cassis, moutarde, pain d'épices... Les objets des collections du musée de la Vie bourguignonne témoignent de cette richesse et de leur importance pour la ville de Dijon et son territoire. Cette visite propose d'explorer comment ces produits, et d'autres encore, issus de savoir-faire et de transmissions, participent à la construction d'un patrimoine culturel immatériel vivant.

Renseignements :
fmonamy@ville-dijon.fr
03 80 48 83 70



©François Jay/Direction des musées

Le 4 octobre de 10 h 00 à 11 h 00

Les grandes inventions – Visite – Réservation obligatoire

Les jeunes explorateurs sont invités à découvrir les histoires qui se cachent derrière certaines inventions, et plus encore.

Qui a inventé la pile électrique ? Comment on a construit la Tour Eiffel ? Pourquoi on a inventé la boîte de conserve ? Tellement de questions auxquelles peuvent répondre la multitude des objets du musée de la Vie bourguignonne.

Renseignements :
fmonamy@ville-dijon.fr
03 80 48 83 70



©François Jay/Direction des musées

Le 4 octobre de 14 h 30 à 16 h 00

Les spécialités dijonnaises – Visite – Réservation obligatoire

Découvrez 3 spécialités bourguignonnes et initiez-vous à la fabrication de la moutarde en famille.



©François Jay/Direction des musées

Moutarde, crème de cassis et pain d'épices ont fait la célébrité de Dijon. Au XIXe siècle, la ville était réputée pour ses entreprises alimentaires. Des pieds de cassissiers en passant par les cuves des moutardiers jusqu'aux usines de gâteaux, les collections du musée de la Vie bourguignonne permettent de parcourir la ville de Dijon et son territoire gourmand.

Renseignements :
fmonamy@ville-dijon.fr
03 80 48 83 70

Le 11 octobre de 14 h 30 à 15 h 30

Du chaudron au bécher, quand la science entre en cuisine – Visite – Réservation obligatoire

Le XIXe siècle est un siècle d'expérimentations sociales, politiques mais aussi scientifiques et techniques. Certaines de ces expérimentations ont fait leur chemin jusque dans nos assiettes sans que nous le sachions vraiment. D'autres sont devenues des incontournables de notre gastronomie alors que d'autres encore sont restés au fond des placards. Des bocaux appertisés jusqu'aux boîtes à biscuits brevetées, venez découvrir au musée de la Vie bourguignonne ce que notre alimentation doit aux agronomes, chimistes, physiciens et autres inventeurs de cette période.

Renseignements :
fmonamy@ville-dijon.fr
03 80 48 83 70



©François Jay/Direction des musées

Pôle culture de l'Université Bourgogne Europe

Les dossiers de l'écran du planétarium

Le 8 octobre de 19 h 00 – Planétarium du Jardin de l'Arquebuse

Rendez-vous le jeudi 8 octobre à 19 h au Planétarium du Jardin de l'Arquebuse pour un ciné-débat autour de la fermentation !

À l'occasion de l'exposition "Vivants ! Une aventure collective", le Jardin des Sciences de la Ville de Dijon et le Pôle culture de l'Université Bourgogne Europe proposent une soirée ciné-débat consacrée au rôle de la fermentation dans la gastronomie.

Rendez-vous le jeudi 8 octobre à 19 h au Planétarium du Jardin de l'Arquebuse.

La soirée débutera par la projection de "Vingt dieux" (2024), un film de Louise Courvoisier avec Clément Faveau, Maïwène Barthélémy et Luna Garret. Totone, un jeune Jurassien de 18 ans, passe le plus clair de son temps à boire des bières et à écumer les bals avec ses potes. Lorsque la réalité le rattrape, il doit trouver un moyen de gagner sa vie. Il décide alors de fabriquer le meilleur comté de la région pour tenter de remporter la médaille d'or du concours agricole et son prix de 30 000 euros.

La projection sera suivie d'une discussion avec Sandrine Rousseaux, professeure à l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin et vice-présidente déléguée à la formation de l'Université Bourgogne Europe. Cet échange permettra de mieux comprendre le rôle essentiel des micro-organismes dans la fermentation des aliments. Fromages, vins, choucroute, kimchi ou attiéké : de nombreuses sociétés consomment des aliments fermentés, appréciés pour leurs qualités gustatives et leurs effets sur l'organisme. Si la science étudie ces phénomènes depuis le XIXe siècle, nos ancêtres les exploitaient déjà de manière empirique il y a plus de 10 000 ans pour conserver les aliments, réduire la toxicité de certains d'entre eux, améliorer leur digestibilité et renforcer leurs qualités nutritionnelles et gustatives.

Réservations obligatoires au : 03 80 48 82 00

Renseignements :
thibault.roy@ube.fr



©Louise Courvoisier

Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin

Du 2 au 12 octobre

Exposition permanente *En Cuisine* – Exposition

Testez tous vos sens et mettez-les en action à travers une multitude de manipulations interactives ! Rendez-vous ensuite aux fourneaux grâce au jeu numérique grandeur nature "Panique en cuisine". Saurez-vous réaliser un boeuf bourguignon ou une mousse au chocolat à un tempo effréné ?



© Anthony Perrot, Ville de Dijon

Exposition temporaire *(R)évolutions dans l'assiette* – Exposition

Dans tous les repas, même le plus ordinaire, se cachent une multitude d'innovations...Voyagez à travers le temps pour découvrir ces innovations qui ont ponctué l'histoire de notre alimentation, du repas du Paléolithique à celui de l'espace.

Les 6 et 7 octobre – Scolaire

Visites flashs scolaires – Exposition

Immersion dans l'exposition *(R)évolutions dans l'assiette* autour des « nouveaux aliments » : visites interactives à partir des tables de l'exposition et de sa dernière partie "manger demain".

Renseignements :
03 80 23 88 76

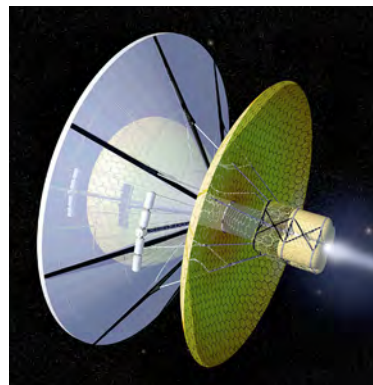
Société Française d'Energie Nucléaire BFC

Le 6 octobre de 17 h 00 à 18 h 30 – Lycée Carnot

Atteindrons-nous les étoiles ? – Conférence

Depuis longtemps les romans de science-fiction décrivent des voyages vers les étoiles ; mais tout cela est-il vraiment crédible ?

Le voyage dans l'espace est l'un des thèmes favoris des œuvres de science-fiction. Certains films, comme *Star Wars* ou *Star Trek*, mettent en scène des vaisseaux fabuleux qui permettent d'aller d'une planète à l'autre comme on prend l'autobus. D'autres, comme *Avatar*, montrent des vaisseaux plus plausibles.



©NASA

Tous font rêver même si nous sentons bien qu'un voyage interstellaire n'est pas pour demain. Alors, qu'est-ce qui fondamentalement nous empêche d'aller explorer le cosmos ?

Conférence de Roland Lehoucq, astrophysicien au CEA.

Renseignements :
gondard.christian@orange.fr
06 31 42 86 81

Jardin de l'Arquebuse

7 octobre de 14 h 30 à 15 h 30 – Jardin de l'Arquebuse – Visite – Réservation obligatoire

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

Visite découverte plus particulièrement consacrée au carré botanique des plantes savoureuses.

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 ? Plongez au cœur des molécules des plantes pour découvrir comment les plantes émettent des substances répondant à leurs propres besoins.... et dont nous profitons !

Renseignements :
museum@ville-dijon.fr
03 80 48 82 00



©Jardin de l'Arquebuse

DOUBS

BESANÇON

Muséum de Besançon – Citadelle de Besançon



©Citadelle de Besançon

Les 3 et 7 octobre de 14 h 00 à 17 h 30

Le zoo passe à table – Atelier

Dans la peau d'un soigneur, créez les gamelles des animaux et découvrez les coulisses et les connaissances scientifiques autour de leur alimentation. Découvrez de manière interactive et ludique toutes les spécificités autour de l'alimentation des animaux. Avec des focus sur :

- Les régimes alimentaires
- Les réseaux trophiques
- La gestion en parc zoologique

Renseignements :

mediation.museum@citadelle.besancon.fr

Les 3 et 7 octobre de 14 h 00 à 17 h 00

Mange-moi si tu l'oses ! – Atelier



©Sonia Dourlot

Pourquoi un lion a-t-il de grandes canines, tandis qu'un canard possède un bec plat ? Comment reconnaît-on une dent de mammoth ?

À travers des spécimens issus des collections du Muséum de Besançon, découvrez comment la forme des dents et des becs révèle le régime alimentaire des animaux. Observez, comparez et menez l'enquête pour comprendre les adaptations qui permettent de chasser, broyer ou filtrer la nourriture. Une animation ludique pour explorer les liens entre anatomie, alimentation et mode de vie dans le monde animal.

Renseignements :

mediation.museum@citadelle.besancon.fr

Université Marie et Louis Pasteur - service sciences, arts et culture

Les 8 et 9 octobre de 9 h 00 à 16 h 00 – Scolaire

Les 10 et 11 octobre de 14 h 00 à 18 h 00 – Grand public

► Village des sciences de Besançon – Village des Sciences

L'Université Marie et Louis Pasteur vous accueille avec 2 jours réservés aux visites des scolaires et 2 après-midi pour tous les curieux et curieuses.

Tous les ans, les sciences ont leur fête pendant laquelle rencontres, découvertes, expériences et visites sont au programme. Musées, associations, laboratoires... seront présents sur le campus de la Bouloie. Des dizaines de thématiques, de la biodiversité aux mathématiques en passant par les sciences de l'univers, ainsi que les sciences humaines et sociales.

Ateliers, stands, expos, rencontres, balade, spectacle, ... 2 jours pour réveiller la curiosité dans un esprit convivial et chaleureux.



©Université Marie et Louis Pasteur

Programme complet ci-dessous.

À Supmicrotech :

- La physique dans tous ses états – Atelier
- Expériences de chimie mangeable ou pas ? – Atelier
- Viens créer ton générique avec Radio Campus – Atelier
- Les robots sous toutes leurs formes – Atelier
- Photographier la zone interdite – Exposition
- Les saveurs d'antan au goût du jour ! – Atelier
- Sciences du sport, de l'activité physique et du corps – Atelier
- Ce que les couleurs nous racontent – Atelier
- 20 figures historiques de la lutte contre l'esclavage – Atelier
- Mener une recherche interdisciplinaire sur la joaillerie – Atelier
- Quand les photons tournent en rond – Atelier

Au BIOME :

- Jeux géographiques – Atelier
- Les carottes savantes – Atelier
- Observatoire des forêts comtoises – Atelier

- Du fossile au bourgeon, des dessins pour comprendre – Exposition
- Voyage au centre de la tourbe – Atelier
- Visite des serres du BIOME – Visite

Au Learning centre :

- Billes en tête – Atelier
- Immergez-vous dans la science – Atelier

À l'Observatoire astronomique de Besançon

- Visite de la méridienne de l'observatoire de Besançon – Visite
- Le Soleil dans toute sa splendeur – Atelier

Renseignements :

magali.cabanas@umlp.fr

MONTBÉLIARD

Le Pavillon des sciences

Les 3 et 4 octobre de 10 h 00 à 18 h 00 – La Roselière

► Village des sciences de Montbéliard

À travers une quarantaine de stands, des chercheurs, associations, professionnels partagent avec vous leur enthousiasme et leur curiosité pour les sciences, les techniques et les innovations à travers de multiples animations.

Au programme :

- Adaptation des écosystèmes locaux face au changement climatique – UFR STGI, Labo Chrono
- Traduire le goût en pixel – UFR STGI, Département Multimédia et Informatique
- Jeu sur les sols, Hydrogène en LEGO, effets spéciaux... et plus encore ! – IUT Nord Franche-Comté
- Démonstrations et animations sur les robots – UTBM
- Les secrets de la fabrication de la bière – Brasserie Nimbus
- Du fruit à la bouteille – Vergers vivants
- Plantes sauvages, saveurs insolites – Maison départementale de l'Environnement
- Petites bêtes du terrarium – Le Vivarium du Moulin de Lautenchzell
- Mieux connaître le loup et le lynx – Association Férus



©Le Pavillon des sciences

- A la découverte des abeilles, du miel et des apiculteurs – Les Miels de Franche-Comté
- Science et cuisine – Lycée Nelson Mandela
- Cuisine de l'âge du fer – Association archéologique Togirix
- Défier la gravité avec la tenségrité – Activa Sciences
- Exposition "Animalement Vôtre" – Le Pavillon des sciences
- ... Et bien d'autres stands

Les 3 et 4 octobre de 10 h 00 à 18 h 00 – Le Pavillon des sciences

« Jour sur la nuit » – Exposition

Quand la lumière décline et que le jour cède la place à l'obscurité, un autre monde s'éveille. Une exploration immersive qui mêle science, culture et imaginaire pour redécouvrir toutes les facettes de la nuit.

« Un corps... pour mille et une vies ! » – Exposition

Cette exposition fait découvrir leur corps aux tout petits à travers de nombreux îlots ludiques : nos muscles, nos émotions, les secrets des bruits étranges ou rigolos qu'il peut faire... Comprendre également à quel point c'est important de prendre soin de lui.

Le 10 octobre à 16 h 00 – Hôtel Bristol

Bar des sciences « Aliments interdits. Quand les allergies s'en mêlent » – Conférence

Gluten, œuf, arachide, céleri... des aliments qui peuvent bouleverser nos modes de vie ! Près de 3% de la population souffre d'allergies alimentaires. Un chiffre qui ne cesse d'augmenter.

Avec Angélique DOC, Diététicienne Nutritionniste, spécialisée en Allergologie et Jean-Marc RAME, médecin allergologue. Ils nous aideront à comprendre les réactions de notre corps face à certains aliments et à connaître les moyens de gérer ces allergies.

Ce Bar des Sciences sera l'occasion de comprendre les réactions de notre corps face à certains aliments et de découvrir le travail du Réseau d'Allergologie de Franche-Comté (RAFT).

Le 9 octobre de 19 h 00 à 22 h 00 – Le Pavillon des sciences

Visite nocturne de l'exposition « Jour sur la nuit » – Visite

Une visite décalée de cette exposition immersive qui mêle science, culture et imaginaire pour redécouvrir toutes les facettes de la nuit.

Les 5, 6, 8 et 9 octobre – Scolaire

Durant toute cette semaine, les scolaires pourront découvrir le thème de la nuit, avec au programme :

- Visites décalées de l'exposition « Jour sur la nuit »
- Séances de Planétarium
- Animation « Les Phases de la Lune »
- Projection du film « Nocturna »

Renseignements :

estelle@pavillon-sciences.com

03 81 97 18 21

HAUTE SAÔNE

|||||||

FOUGEROLLES-SAINT-VALBERT

Écomusée du Pays de la Cerise

Du 2 au 12 octobre de 14 h 00 à 18 h 00 (fermé le mardi)

L'eau, ça n'a pas de goût ? – Atelier

On pourrait penser que l'eau n'a pas réellement de goût mais il suffit de changer ses habitudes de consommation ou de voyager pour se rendre compte que chacune d'entre elles a son propre goût et sa propre texture.

Lors d'un atelier de dégustation, les participants vont mettre leurs sens à l'épreuve en goûtant plusieurs eaux (eau locale Velleminfroy, eau locale Wattwiller, eau gazeuse Auvergne, eau gazéifiée Alsacienne). Eau de source, eau minérale, eau minérale naturelle, eau gazeuse, eau gazéifiée, eau plate, eau du robinet, eau filtrée, eau potable, eau en bouteille, eau purifiée, eau douce, eau salée... Un vocabulaire spécifique qui n'est pas toujours facile à comprendre.

Suivez H₂O ! – Jeu de piste

H₂O, une petite goutte d'eau, fait découvrir aux familles différents pôles de l'Écomusée. Sous la forme d'un livret avec indices, les participants suivent librement le parcours prévu en répondant à des questions en lien avec les saveurs, les odeurs et l'eau.

Le 10 octobre de 14 h 00 à 18 h 00

Les secrets de l'eau – Exposition

Exposition photo issue de la série "Petits Mondes" et démonstrations expérimentales.

Cette série invite le spectateur à errer au sein d'un univers fantastique, dont l'étrangeté découle de la mise en scène de phénomènes physico-chimiques dans des décors construits à partir d'éléments naturels, glanés dans la région.

Les sciences sont utilisées comme matériau de création, et la création comme porte d'entrée sur les sciences. Car si les images constituent un geste artistique, et non documentaire, l'accent est mis, auprès du public, sur le fait qu'il s'agit de phénomènes réels (pas d'ajouts numériques) et, qui plus est, visibles à l'œil nu. C'est une incitation à la curiosité, à se demander « comment c'est fait ? ». C'est pourquoi l'exposition s'accompagne d'un espace labo où les expériences utilisées sont réalisées en direct, accompagnée de l'explication des concepts sous-jacents.

L'utilisation de véritables équipements de laboratoire et un discours, certes adapté au public, mais reposant sur de solides recherches théoriques, complètent cet exercice de médiation arts & sciences qui favorise l'immersion, et la réappropriation des connaissances par le grand public.

Renseignements :

a.fournier.ecomusee@orange.fr

03 84 49 52 50

PASSAVANT-LA-ROCHÈRE

Le Lab'Sauvage

Du 2 au 11 octobre de 13 h 00 à 19 h 00 – le Lab'Sauvage

La science fait art – Parcours scientifique

En explorant les transformations de la matière, les sciences expérimentales font advenir des phénomènes saisissants, ici mis en scènes et en images.



©Yoann Thubin

Une exposition photo accompagnée de nombreuses démonstrations et expériences à réaliser par le public. Les rayonnements, les fluides, le magnétisme, les flammes, et bien d'autres concepts produisent des effets visuellement saisissants, qu'il est possible de reproduire grâce au matériel et aux connaissances issus des travaux des chercheurs. La maîtrise de ces phénomènes est à la base de la série photographique "Petits Mondes", dans laquelle ils viennent peupler des décors construits à partir d'éléments naturels.

Cette utilisation des sciences comme matériau de création fait aussi de la création une porte d'entrée sur les sciences : poussé par la curiosité à vouloir savoir "comment c'est fait" vous pourrez voir en direct, comprendre, et réalisez par vous-mêmes certaines des expériences utilisées, et examiner au plus près les curieux éléments naturels utilisées dans la construction des décors. Tout cela au cœur du studio/lab.

Renseignements :

ythubin@proton.me
06 22 93 73 62

JURA

Saveurs Savantes au Petit Déjeuner - DSDEN 39

2 octobre au 12 octobre – Scolaire – Sur inscription

Saveurs savantes au petit déjeuner – Parcours scientifique



Parcours scientifique sur les thématiques des boissons fruitées, des céréales ou encore du pain à destination des élèves de la petite section au CM2.

Participation sur inscription via ADAGE. Les élèves des classes inscrites doivent relever un défi scientifique, et réaliser une mission correspondant à une séquence pédagogique sur le thème « Saveurs Savantes au petit déjeuner ». À l'issue de leurs recherches, elles envoient leurs réponses par voie électronique à l'un des maîtres du jeu « famille Scientix », qui communique avec elles le dernier jour de la période dédiée (27 novembre) et leur transmet un diplôme. Un défi BONUS facultatif et auto-validant est ensuite proposé à l'ensemble des classes pour réinvestir leurs connaissances « Réaliser un petit déjeuner sain et écoresponsable au sein de l'école ».

Renseignements :

<https://sciences.circo39.ac-besancon.fr/category/fete-de-la-science-2026/>

ARBOIS

Maison Pasteur d'Arbois – EPCC Terre de Louis Pasteur

Du 5 au 9 octobre de 09 h 30 à 18 h 00 – Scolaire – Sur réservation

Du 5 au 11 octobre de 09 h 30 à 18 h 00

Bière, des ferments et des hommes – Exposition

Louis Pasteur a révolutionné la production de bière avec ses découvertes ! Aujourd'hui, les méthodes de brassage se sont développées et les professionnels ont appris à gérer, voire à contrôler les ferments. Cette exposition très bière et sciences... participe à la présentation et la diffusion de savoirs en train de se faire dans les laboratoires de la Région BFC et ceux d'ailleurs... où les artistes sont conviés ! Saviez-vous que les levures de bière chantent ?

Renseignements :

03 84 66 11 72
maisonarbois@terredelouispasteur.fr



©EPCC TDLP

Le 8 octobre de 20 h 00 à 21 h 00 – Espace Pasteur
Dans la bulle de SLASH – Spectacle

Slash Bubbles est un dresseur de bulles ! Entrez dans son monde où la poésie et le jeu apparaissent derrière chaque bulle de savon. Un spectacle magique et drôle où les bulles éphémères séduisent petits et grands !

Du 5 au 9 octobre de 9 h 00 à 18 h 00 – Scolaire
Saveurs fermentées : plongez dans l'univers des fermentations – Atelier

...autour du fromage, kéfir et autres ! Un atelier ludique qui permet de comprendre ce qu'il y a dans notre assiette. Du CE2 au CM2.
 Gratuit, du CE2 au CM2, sur inscription 03 84 82 11 24.

"Professeur d'un jour !" – Atelier

Conduit par les élèves et professeurs du lycée Jacques Duhamel de Dole.
 Gratuit, du CE2 au CM2, sur inscription 03 84 82 11 24.

Défis et missions autour du petit déjeuner – Atelier

Avec le centre Pilote LAMAP.
 Du cycle 1 au cycle 3.



©EPCC TDLP

Du 5 au 11 octobre de 9 h 30 à 18 h 00
Du 5 au 9 octobre de 9 h 30 à 18 h 00 – Scolaire

Découvrez les maisons de Louis Pasteur ! – Exposition

À Arbois, une maison qui demeure telle que Louis Pasteur l'a connue. Une immersion totale au sein du cadre de vie et de travail du savant !

Réservations :
 maisonarbois@terredelouispasteur.fr
 03 84 66 11 24

Musée d'art, hôtel Sarret de Grozon

Les 5, 6, 8 et 9 octobre – Scolaire – Sur réservation
Les 3 et 4 octobre de 14 h 00 à 18 h 00

« Mais quelle histoire ! (saison 2) Arbois au temps des Romains ; 52 av JC – 476 ap JC. » – Visite



©Musée d'art, Ville d'Arbois

Après une saison 1 consacrée aux périodes pré- et protohistoriques, "Mais quelle histoire ! (saison 2) Arbois au temps des Romains 52 av. J.-C. – 476 ap. J.-C" invite à découvrir les traces laissées dans notre région par la civilisation gallo-romaine, fruit de la rencontre entre les traditions gauloises et les apports de Rome. Comme dans tout l'Empire, le territoire connaît progressivement des transformations culturelles : langue, modes de vie, architecture, pratiques religieuses et savoir-faire. Le développement des réseaux de voies de communication accompagne la structuration de l'espace où domaines agricoles et agglomérations redessinent le paysage. Arbois s'inscrit dans cet ensemble en mutation, où circulent hommes, marchandises et idées.

Le 3 octobre à 10 h 30

Conférence de David Billoin : L'agglomération gallo-romaine de Grozon et la fin de l'Antiquité dans la région d'Arbois.

Cette conférence retracera 300 ans de recherches archéologiques à Grozon. Sur les traces d'une petite ville gallo-romaine depuis les recherches pionnières des érudits locaux, à partir de 1709, jusqu'aux méthodes d'investigations les plus modernes. Une seconde partie abordera les connaissances acquises sur la fin de l'Antiquité dans la reculée d'Arbois et de ses abords, offrant une vision renouvelée du passé, loin des clichés traditionnels.

Le 4 octobre à 10 h 30 et 14 h 30 – Sur réservation
Le 5 octobre – Scolaire – Sur réservation

Mission Archéo : enquête sur un site gallo-romain

Mettez-vous dans la peau d'archéologues lors d'un jeu de rôle en équipe autour d'une fouille gallo-romaine. À partir d'une bâche représentant un chantier d'archéologie préventive, chaque groupe étudie des indices (graines, ossements, objets métalliques, céramiques, etc.) pour interpréter le site et reconstituer la vie de ses habitants.

Les 3 et 4 octobre de 14 h 00 à 18 h 00

Découvre le métier d'archéologue : le verre antique – Atelier

Dans le cadre de l'exposition « Mais quelle histoire ! (saison 2) Arbois au temps des Romains ; 52 av JC – 476

ap JC. », Lydie Joan, ingénieure d'études au service régional d'archéologie de la DRAC présentera le verre antique – en lien avec le mobilier découvert dans la nécropole de Poligny – et les manières dont on l'étudie.

Renseignements :
jseve@arbois.fr
03 84 66 55 44

DOLE

Terre de Louis Pasteur - EPCC Terre de Louis Pasteur



©EPCC TDLP

Le 6 octobre de 18 h 00 à 19 h 00 – Mairie de Dole
Comment concevoir aujourd'hui un musée consacré à Louis Pasteur – Conférence

Dans le cadre de l'Université Ouverte, une conférence présentée par Laurence ISNARD, conservatrice du patrimoine, chargée du musée Pasteur à l'institut Pasteur de Paris.

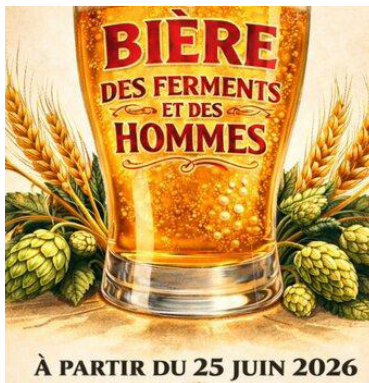
Le 6 octobre de 9 h 30 à 18 h 00 – Maison natale de Louis Pasteur
Visite et atelier autour de la santé mentale – Visite – Atelier

Visite et atelier autour de la santé mentale : La vision de la santé mentale au 19ème chez les Pasteur, autant d'éléments pour comparer avec la gestion des malades aujourd'hui ! La visite est suivie d'un atelier prévention encadré par l'association Jurado.

Du 5 au 11 octobre de 9 h 30 à 18 h 00 – Maison natale de Louis Pasteur
Du 5 au 9 octobre de 9 h 30 à 18 h 00 – Scolaire – Maison natale de Louis Pasteur

Bière, des ferments et des hommes – Exposition

Louis Pasteur a révolutionné la production de bière avec ses découvertes ! Aujourd'hui, les méthodes de brassage se sont développées et les professionnels ont appris à gérer, voire à contrôler les ferments. Cette exposition très bière et sciences... participe à la présentation et la diffusion de savoirs en train de se faire dans les laboratoires de la Région BFC et ceux d'ailleurs... où les



©EPCC TDLP



©EPCC TDLP



©EPCC TDLP

artistes sont conviés ! Saviez-vous que les levures de bière chantent?

Du 5 au 11 octobre de 9 h 30 à 18 h 00 –Maison natale de Louis Pasteur
Du 5 au 9 octobre de 9 h 30 à 18 h 00 – Scolaire –Maison natale de Louis Pasteur

Découvrez les maisons de Louis Pasteur ! – Exposition

À Arbois, une maison qui demeure telle que Louis Pasteur l'a connue. Une immersion totale au sein du cadre de vie et de travail du savant !

Du 5 au 9 octobre de 9 h 00 à 18 h 00 – Scolaire – Maison natale de Louis Pasteur
Saveurs fermentées : plongez dans l'univers des fermentations

...autour du fromage, kéfir et autres ! Un atelier ludique qui permet de comprendre ce qu'il y a dans notre assiette. Du CE2 au CM2.
Gratuit, du CE2 au CM2, sur inscription 03 84 82 11 24.

"Professeur d'un jour !"

Conduit par les élèves et professeurs du lycée Jacques Duhamel de Dole.
Gratuit, du CE2 au CM2, sur inscription 03 84 82 11 24.

Défis et missions autour du petit déjeuner

Avec le centre Pilote LAMAP.
Du cycle 1 au cycle 3.

Le 9 octobre de 20 h 00 à 21 h 00 – Salle de La Rive
Dans la bulle de SLASH – Spectacle

Slash Bubbles est un dresseur de bulles ! Entrez dans son monde où la poésie et le jeu apparaissent derrière chaque bulle de savon. Un spectacle magique et drôle où les bulles éphémères séduisent petits et grands !

Renseignements :
atelier@terredelouispasteur.fr
03 84 72 20 61

MOIRANS-EN-MONTAGNE



Musée du Jouet

Les 2, 5, 6 et 8 octobre de 10 h 00 à 12 h 30 et de 13 h 30 à 16 h 00 – Scolaire

Crée ta dinette gourmande – Atelier

Les élèves explorent l'alimentation à travers la collection de jouets du musée. Dinette, jouets fabriqués à partir de fruits ou d'emballages alimentaires, ils découvrent leur origine, composition et usage.

Cette visite ludique est suivie d'un atelier où chacun réalise sa dinette en pâte à sel. Cette médiation sensorielle et créative permet aux enfants d'observer, manipuler et relier alimentation, matériaux et jeu.



©Musée du Jouet

Nouvelle espèce à croquer – Atelier

Lors d'une visite ludique, les enfants explorent des jouets fabriqués à partir d'aliments ou d'emballages et découvrent chaque aliment de sa naissance à son recyclage. En atelier, ils inventent une nouvelle espèce de fruit ou légume à partir de matériaux variés et créent sa carte d'identité (nom, goût, lieu de culture, particularités).

Un atelier qui mêle observation, imagination et expérimentation, pour comprendre les aliments du quotidien !

Les 9 et 10 octobre de 10 h 00 à 12 h 30 et de 13 h 30 à 16 h 00 – Scolaire

Crée ton jouet à la manière d'Arcimboldo – Atelier

Après une visite des collections autour des jeux et de l'alimentation, les élèves découvrent comment fruits et légumes peuvent devenir matière à création artistique. Inspirés par l'artiste Giuseppe Arcimboldo, ils réalisent en atelier une illustration en découpage et collage d'un jouet du musée à partir d'images de fruits et de légumes. Assemblages, détournements et imagination sont au cœur de cette activité créative.

Renseignements :
reservation@musee-du-jouet.com
03 84 42 38 64

SALINS-LES-BAINS

Ensemble Laostic

Le 6 octobre de 08 h 00 à 17 h 00 – Scolaire – Cité scolaire de Salins-les-Bains

Instrumentarium en vie – Spectacle – Réservation obligatoire

Présentation et jeu de 60 reconstitutions fidèles d'instruments anciens. Une soixantaine d'instruments majoritairement en bois mais aussi en corne et métal seront exposés, présentés et joués aux classes de l'établissement. Une promenade interactive avec médiation sur les chemins de l'organologie du Moyen-Âge, de la Renaissance et du Pré-baroque, soit huit siècles d'évocation musicologique, témoins de l'évolution scientifique des rapports entre sons et matériaux. Un deuxième atelier sur l'évolution de l'écrit, enluminures et livres anciens.

Renseignements :
ensemblelaostic@orange.fr



©Claude Roz

SAINT-AMOUR

Médiathèque Firmin Gémier

Du 2 au 12 octobre

« La santé au menu » – Exposition

Une exposition « À table, la santé au menu ! » pour illustrer le « bien manger » et construire sa santé avec des informations scientifiques autour de l'alimentation.

Le 7 octobre de 14 h 30 à 16 h 30

Atelier produits laitiers – Atelier – Réservation obligatoire

Une plongée dans le monde des produits laitiers grâce à des expériences ludiques ! Découvrez notamment le rôle des microorganismes avec au programme: observation au microscope des microorganismes des yaourts et du fromage et fabrication de beurre.

À partir de 7 ans, gratuit et sur inscription.
Exposition et animation avec Altec-CCSTI de l'Ain.

Renseignements :
mediatheque@ccportedujura.fr
<https://www.mediatheque.ccportedujura.fr/>
03 84 44 05 61

NIÈVRE

COSNE-COURS-SUR-LOIRE

Musée de la Loire

Le 3 octobre de 10 h 00 à 12 h 00 et de 14 h 00 à 18 h 00

Les outils-bêtes – Atelier

En lien direct avec l'exposition « ARTnimal – Les animaux dans l'art », le Musée de la Loire vous invite à découvrir les outils-bêtes insolites.

Depuis des millénaires, l'Homme n'a eu de cesse de s'inspirer de la nature et des animaux, notamment pour ses constructions, ses postures, ses outils..., favorisant par là-même sa constante évolution. Cette proximité interspécifique frise dans certains cas le mimétisme et, si les gestes humains s'en trouvent inspirés indiscutablement, les mots aussi en gardent la trace.

Ainsi, vous ne vous demandez certainement pas pourquoi le charpentier a nommé ses outils épaule-de-mouton, queue-de-cochon, bédane, herminette, rainette ou sauterelle ? Quelles sont ces langues-de-chat et langues-de-bœuf dans les mains du maçon ? Quelle idée est bien passée par la tête du tonnelier à utiliser un chien, un coute à queue-d'hirondelle ou un hibou ? A quoi ressemblent enfin ces obscurs becs-de-corbin, cygne, lézard, grue, perroquet, vautour, chien... sans parler du fameux pied-de-biche ?! Nous si, et notre chasse à ce que l'on pourrait appeler des « outils-bêtes » a été fructueuse, au-delà même de nos espérances, les uns révélant une proximité de forme, les autres un usage particulier, et tous donnant vie littéralement à des objets somme toute précieux dans le processus créatif.

En lien direct avec l'exposition "ARTnimal – Les animaux dans l'art", sous le compagnonnage de métiers comme



©Coll. Musée de la Loire, COATP 956.147 ;
Musée de la Loire, Ville de Cosne-Cours-sur-Loire



©Instant Nature

bûcheron, maçon, charpentier, menuisier, sabotier, tonnelier, forgeron, serrurier, sculpteur ou autre tailleur de pierre, le Musée de la Loire vous invite à découvrir ces outils-bêtes insolites qui rendent de fiers services. Ils révéleront leurs secrets grâce à une sélection extraite exceptionnellement des réserves et vous pourrez même les prendre en main par l'intermédiaire d'un collectionneur averti.

Renseignements :
musee@mairiecosnesurloire.fr
03 86 26 71 02

NEVERS

Instant Nature

Les 5, 6, 7, 8, 9 et 12 octobre de 10 h 00 à 16 h 00 – Scolaire

L'école en vert – Atelier – Réservation obligatoire

Apprenons-en plus sur les milieux naturels de la Nièvre ! L'école en vert est un projet pédagogique à destination du public scolaire. Cette action a pour objectif de faire vivre les leçons de sciences grandeur nature en privilégiant les sorties sur le terrain.

Notre objectif est évidemment orienté sur la protection de la nature, on protège bien ce que l'on connaît bien !

Renseignements :
instant-nature-page@wanadoo.fr

Institut supérieur de l'automobile et des transports

Les 8 et 9 octobre de 09 h 00 à 16 h 30 – Scolaire – ISAT Nevers

Rechercher, apprendre et enseigner la science dans une école d'ingénieur – Atelier – Réservation obligatoire

À travers différentes animations scientifiques (ateliers, débats, visite), des membres du laboratoire DRIVE et de l'ISAT présenteront la manière dont on enseigne la science à l'ISAT et dont on fait de la recherche au laboratoire DRIVE, ainsi que le quotidien des étudiants dans une école d'ingénieur.

Renseignements :
julien.jouanguy@u-bourgogne.fr



©ISAT

Lycée Jean Rostand

Le 5 octobre de 10 h 10 à 11 h 30 – Scolaire

Atelier de cuisine moléculaire – Atelier – Réservation obligatoire



©Lycée Raoul Follereau

L'objectif de cet atelier interactif est de réaliser différentes expériences mêlant chimie (avec des produits naturels) et cuisine : fabriquer des spaghettis de sirop aux fruits rouges ou des perles de miel cassantes, transformer un liquide en gel grâce à des protéines qui vont enfermer le liquide pour le rendre gélatineux, former des perles de caviar à la menthe en utilisant la technique de la sphérification grâce à la gélification contrôlée d'un liquide (le cœur de la perle restant liquide).

Cet atelier est destiné à des élèves de primaire qui bénéficieront du tutorat d'étudiants de BTS ESF, les élèves de primaire se mettront dans la peau de chimistes en herbe pour assimiler les éléments liés aux transformations chimiques et culinaires mises en jeu et pour utiliser du matériel pour mesurer correctement des volumes, peser des ingrédients.

Le 8 octobre de 16 h 00 à 18 h 00 – Scolaire

Du sucre à la levure... – Atelier – Réservation obligatoire



©Dream Lab - Canva

Du caramel au savarin... l'art de la transformation ! L'objectif de cet atelier interactif est de réaliser différents expériences pour découvrir différentes techniques : cuisson du sucre à différents stades, du sirop au caramel puis la réalisation d'une pâte levée à l'aide de levure organique pour réaliser un savarin, dans le but de comprendre le mode d'action de la levure puis une analyse sensorielle des productions réalisées. Cet atelier sera mis en place par des étudiants de BTS ESF.

Renseignements :

Thierry-Mi.Mourot@ac-dijon.fr

Lycée Raoul Follereau

Le 5 octobre de 15 h 00 à 17 h 00 – Scolaire

Hydrodistillation de fleurs de lavande – Atelier – Réservation obligatoire



©Dream Lab - Canva

De la fleur de lavande à l'huile essentielle de lavande, l'art de la séparation... Cet atelier interactif aura comme objectif de proposer à des élèves de seconde d'être dans "la peau de chimistes" pour récupérer l'huile essentielle de lavande en découvrant les phénomènes physiques et chimiques qui interviennent lors de l'hydrodistillation de fleurs de lavande, en mettant en œuvre le montage spécifique permettant la réalisation de cette manipulation dans un temps donné.

Le 6 octobre de 11 h 00 à 12 h 00 et de 14 h 00 à 15 h 00 – Scolaire

Découverte du système solaire et des constellations – Atelier – Réservation obligatoire

De la découverte des planètes du système solaire à la construction de constellation en 3D... Cet atelier interactif à destination d'élèves de primaire sera mis en œuvre par des lycéens de première en enseignement scientifique : ils seront les tuteurs d'une classe de CM1 pour construire des maquettes du système solaire en ayant une réflexion sur la taille des planètes, sur les distances qui les séparent du Soleil, ils réaliseront des constellations en 3D qui pourront être visibles la nuit grâce à de la peinture phosphorescente...

Le 7 octobre de 11 h 00 à 12 h 00 – Scolaire

Fabrication artisanale de savon – Atelier – Réservation obligatoire



©Lycée Jean Rostand

Atelier interactif avec mise en place d'un tutorat. Cet atelier interactif aura un double objectif : permettre aux élèves de fabriquer des produits d'usage courant « maison » tout en ayant ainsi un geste pour la planète en évitant un nombre d'emballages conséquent. Les différentes notions au niveau des réactions chimiques mises en jeu seront abordées à travers ces expériences de saponification à froid afin de fabriquer du savon naturel bio. Cet atelier sera mis en œuvre par des élèves de terminale de la filière "Santé & Social" qui auront comme tuteurs des étudiants en BTS ESF.



©Lycée Raoul Follereau

Le 9 octobre de 11 h 00 à 12 h 00 – Scolaire

Conférence: "Comment et pourquoi faire de la recherche à l'interface entre l'intelligence artificielle et la santé ?" – Conférence – Réservation obligatoire

Conférence de Judith Abécassis, chercheuse Inria spécialiste en intelligence artificielle pour la santé et la biologie.

Conférence à destination de lycéens et de lycéennes. L'intelligence artificielle a des résultats spectaculaires avec des dialogues qui s'approchent de l'humain, mais on est encore très loin de l'analyse automatique de bout en bout. On a besoin de compétences très pointues sur les outils d'intelligence artificielle, mais aussi dans tous les champs d'application, et surtout de personnes ouvertes car la communication entre différentes communautés savantes qui n'ont pas les mêmes codes et les mêmes réflexes n'est pas toujours facile, mais très enrichissante !

Renseignements :

Thierry-Mi.Mourot@ac-dijon.fr

SAÔNE-ET-LOIRE

Saveurs Savantes au Petit Déjeuner - DSDEN 71

2 octobre au 12 octobre – Scolaire

Saveurs savantes au petit déjeuner – Parcours scientifique – Réservation obligatoire

Parcours scientifique sur les thématiques des boissons fruitées, des céréales ou encore du pain à destination des élèves de la petite section au CM2.

Participation sur inscription via ADAGE. Les élèves des classes inscrites doivent relever un défi scientifique, et réaliser une mission correspondant à une séquence pédagogique sur le thème « Saveurs Savantes au petit déjeuner ». À l'issue de leurs recherches, elles envoient leurs réponses par voie électronique à l'un des maîtres du jeu « famille Scientix », qui communique avec elles le dernier jour de la période dédiée (27 novembre) et leur transmet un diplôme. Un défi BONUS facultatif et auto-



©DSDEN71



©BAM.2020-2026

validant est ensuite proposé à l'ensemble des classes pour réinvestir leurs connaissances « Réaliser un petit déjeuner sain et écoresponsable au sein de l'école ».

Renseignements :

https://sciences-eedd71.cir.ac-dijon.fr/?page_id=9419

AUTUN

CCGAM Communauté de communes du Grand Autunois Morvan

Les 2, 5, 7, 9 et 12 octobre de 14 h 30 à 16 h 30 – Scolaire

Ateliers Thématiques: Science & découverte – Parcours scientifique – Réservation obligatoire

Découvrir un thème culturel autour des arts, de la musique, de la nature, des sciences, de la littérature, de l'histoire, de la géographie, de la cinématographie, des arts du spectacle, du théâtre, du vivre ensemble et de la citoyenneté.

Proposer des séances d'environ 1 heure faisant appel aux acquis fondamentaux de la lecture, des mathématiques et de la sociologie.

Découvrir des auteurs, des textes, des vidéos, des intervenants, des compagnies artistiques...

Donner le goût de la curiosité et de la diversité culturelle dans son ensemble avec l'utilisation de divers supports médiatiques tels que les livres, les vinyles, les séquences vidéo, les animations et la réalité augmentée.

Établir des passerelles entre le contenu audiovisuel et le vécu, mettant en œuvre une démarche d'investigation en provoquant des expérimentations, des observations, des occasions d'argumenter et de débattre.

Coopérer pour favoriser l'écoute et la réflexion. S'impliquer dans une démarche de projet participatif et fédérateur, au sein de la classe avec les intervenants et l'enseignant (porteur du projet). Utiliser les outils numériques.

Favoriser les liens sociaux. Faciliter les déplacements des groupes en se rendant directement en classe dans les établissements scolaires de la CCGAM.

Renseignements :
www.bamccgam.fr
03 85 52 44 59



©Ville d'Autun

Muséum d'Histoire Naturelle d'Autun

Le 2 octobre sur plusieurs créneaux – Scolaire (complet)
Le 7 octobre de 15 h 00 à 16 h 00

La Face Cachée des Collections – Atelier – Réservation conseillée

Viens découvrir les missions du conservateur et l'aider dans son travail sur la collection d'oiseaux exotiques. Atelier pour les 7-12 ans.

Le 6 octobre de 20 h 30 à 22 h 00

Du Jurassique au Pléistocène, voyage à travers les environnements du passé – Conférence

Apolline LEFORT, conservatrice au Muséum de Besançon et paléontologue, nous explique dans quel contexte ont été découvertes quelque 20 000 empreintes de dinosaures dans le Jura, et ce qu'elles nous disent de l'époque où ces animaux ont laissé leurs traces.



©Olivier Léger

Le 10 octobre de 10 h 00 à 16 h 00 – Site d'Observation
La migration des oiseaux en Val d'Arroux – Atelier

À l'aide d'un guide naturaliste chevronné, identifier et compter les oiseaux qui passent en vallée de l'Arroux à l'occasion de leur migration postnuptiale.

Renseignements :
alban.silvas@autun.com
03 85 52 09 15

COLLONGES-LA-MADELEINE

CPIE Pays de Bourgogne à Collonge-la-Madeleine

Le 2 octobre de 9 h 00 à 13 h 00 et de 14 h 00 à 17 h 00 – Scolaire

Le 7 octobre

Festival des sciences R@mène ta science – Festival – Réservation conseillée

15 ateliers scientifiques ludiques et interactifs : volcanisme, astronomie, neurosciences, électricité, énergie, environnement, biodiversité. Le collège Le Vallon et le CPIE Pays de Bourgogne ont le plaisir de vous inviter à participer au Festival des Sciences qui se déroulera le jeudi 1er octobre 2026 (accueil scolaire) et le 7 octobre 2026 (tout public) au CPIE Pays de Bourgogne à Collonge-la-Madeleine. Les élèves de 4e du collège Le Vallon d'Autun, médiateurs scientifiques du jour, proposeront et animeront 15 ateliers scientifiques ludiques et interactifs autour de nombreuses thématiques : volcanisme, astronomie, neurosciences, électricité, énergie, environnement, défis techniques, biodiversité. Les sciences autrement à travers des expériences, manipulations et démonstrations conçues et présentées par des collégiens. Plus d'informations sur les horaires sur le site CPIE.

Renseignements :
sylvie.cadot@ac-dijon.fr / d.harmant@cpie-pays-de-bourgogne.com
03 85 82 42 59 (CPIE) ou 03 85 52 13 17 (collège)

DOMPIERRE-LES-ORMES

Lab71

Du 5 au 9 octobre de 9 h 30 à 16 h 30 – Scolaires – Sur réservation

Le 11 octobre de 10 h 00 à 12 h 30 et de 13 h 30 à 18 h 00

► Village des Sciences – Sciences à croquer

Le dimanche 11 octobre 2026, le Lab71 de Dompierre-les-Ormes, équipement du Département de Saône-et-Loire, vous accueille pour la Fête de la science. Au programme, animations, démonstration, expériences et spectacle !

Programme :

- Des papilles au cerveau – Lab71
- Le secret du chocolat parfait – Lab71



©CD71 - Anthony Litaudon

- Chocolat piégé, chocolat épicé ! – Lab71
- Le laboratoire des saveurs – Lab71
- La chimie du chocolat – Chloé Dussauge
- Comment la transformation du piment transforme le goût de l'épice ? – Estelle Ibrahima
- À la découverte des goûts, couleurs et textures étonnantes du miel – Guillaume Nalin
- Exposition en accès libre
- Spectacle pour les 18 mois à 6 ans : Mauvaise graine et drôle de pousse – Cirque Pépin – représentations à 11 h 00, 15 h 00, 16 h 00 et 17 h 00.

Renseignements :
lab71@saoneetloire71.fr
03 85 50 37 10

GUEUGNON

Ecole élémentaire Rosa Parks

Rêve d'espace – Parcours scientifique

Du 2 au 12 octobre de 9 h 00 à 16 h 30 – Scolaire

Explorer l'univers : observer, apprendre, créer

Renseignements :
severine.jondot@ac-dijon.fr

LE CREUSOT

Le 6 octobre de 18 h 00 à 22 h 30 – Bibliothèque Universitaire Le Creusot

Pôle culture de l'Université Bourgogne Europe

Elles font la science – Rencontre / débat

L'Université Bourgogne Europe vous invite le temps d'une soirée à en savoir plus et à échanger sur les biais de genre dans la recherche. Lors d'une soirée spéciale, le public est invité à découvrir et à échanger sur les biais de genre dans le domaine de la recherche scientifique. Pourquoi les femmes ont-elles été volontairement oubliées de l'histoire des sciences et pourquoi continuent-elles aujourd'hui à faire face à des obstacles majeurs ? Placée sous le marrainage d'une personnalité locale, cet évènement (jeu, échanges et



©Pôle Culture / Université Bourgogne Europe

atelier) est fait pour celles et ceux qui veulent en savoir plus sur ces figures scientifiques d'hier et d'aujourd'hui.

Renseignements :
baptiste.cottard@ube.fr

Ecomusée Creusot-Monceau

En cuisine(S) ! - Exposition

Du 2 au 12 octobre de 14 h 00 à 17 h 30, fermé le mardi

Une porte s'ouvre, une cocotte mijote, une odeur se répand. Dans une cuisine, on ne prépare jamais seulement à manger : on se souvient, on raconte... À travers les témoignages d'une vingtaine d'habitantes et d'habitants du territoire, « En cuisine(s) » met à l'honneur les recettes, les souvenirs et les traditions culinaires qui façonnent le territoire. Entre transmission familiale, influences culturelles et histoire de vie, l'exposition raconte comment la cuisine devient un véritable patrimoine vivant, reflet des rencontres et des migrations qui ont marqué notre territoire.

Renseignements :
karine.guery@creusot-montceau.org



©Marvin GBIKPIBENISSAN

Académie François Bourdon

Les 8 et 9 octobre de 9 h 30 à 16 h 00 – Scolaire

Le 10 octobre de 14 h 00 à 18 h 00

Le 11 octobre de 10 h 00 à 18 h 00

► Village des Sciences du Creusot – Hub&Go - Technopôle Sud Bourgogne

Cette année, le Village des Sciences du Creusot vous donne rendez-vous du 8 au 11 octobre 2026 pour célébrer les « Saveurs savantes » et partir à la découverte de la cuisine, du goût et de l'alimentation sous un angle résolument scientifique. À travers des animations, des expériences, des rencontres et des ateliers, cet événement invite petits et grands à explorer les multiples facettes de ces thématiques qui font partie de notre quotidien. Son objectif est d'éveiller la curiosité, de rendre les connaissances accessibles à tous, de favoriser le partage



©Ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Espace

des savoirs et les échanges mais aussi d'inspirer les vocations de demain.

Programme :

- Santé cardiaque et Prévention – Atelier – Club Cœur et Santé
- Cap sur le durable – Atelier – Bureau Vert de l'UBE
- Bamanoïde du capteur au shaker – Atelier – Polytech Dijon
- Saveurs éclairées, couleurs partagées, vies sauvées – Atelier – Amicale pour le don de sang bénévole du Creusot et de ses environs
- Immersion dans l'industrie – Atelier – UIMM Saône-et-Loire
- Venez découvrir les coulisses de la recherche métallurgique – Atelier – Centre R&D Industeel
- Présentation des réalisations du FABLAB – Atelier – FabLab UtoPi
- Saveurs savantes – Atelier – Écomusée Creusot-Montceau
- Ateliers autour du goût, de l'IA, des robots, de la cybersécurité, la chimie et l'électricité – Atelier – IUT du Creusot
- Histoire antique du vin – Atelier – Musée Vivant Denon – INRAP
- Étonnants insectes. Savoureux insectes ? – Atelier – Société d'Histoire Naturelle du Creusot
- Atelier autour de la nutrition – Atelier – Les jardins bénéfiques
- Les "5 sens à table" par une diététicienne – Atelier
- Atelier sensoriel autour de l'alimentation – Eveil'O'Goût

Les 8 et 9 octobre

- « L'art de cuisiner un pneu durable » – Atelier – Réservation obligatoire – Manufacture Française des Pneumatiques Michelin

Le 6 octobre de 18 h 30 à 21 h 00

La décarbonation chez Safran – Conférence – Safran Aircraft Engines

Par Anne Chaudat, responsable Environnement de Safran Aircraft Engines.

La conférencière dressera un état des lieux de la situation actuelle de Safran concernant ses émissions carbone, en

insistant sur les enjeux spécifiques du secteur.

8 octobre de 20 h 30 à 22 h 30 – Salle des Fêtes des Ursulines

Conférence de cardiologie – Conférence

La variété des savoirs en cardiologie et les derniers progrès en cardiologie interventionnelle et chirurgie cardiaque. Constitués de bénévoles, les clubs Cœur et Santé sont des acteurs majeurs pour la prévention et la réadaptation cardiaque. Les partenaires scientifiques sont les cardiologues du CHU et de la clinique Valmy de Dijon.

Renseignements :

contact@afbourdon.com

MARCIGNY

M 71 - Marcigny astronomie

Le 2 octobre de 9 h 00 à 16 h 00 – Scolaire – Musée de la Tour du Moulin

Le 3 octobre de 10 h 00 à 18 h – Musée de la Tour du Moulin

Saveurs de l'Espace, saveurs brionnaises – Atelier – Réservation conseillée

Sur Terre, nous faisons en permanence l'expérience de saveurs diverses. L'Univers est-il riche d'autres saveurs ?

Se nourrir dans l'Espace, quelques questions à résoudre :

- * La nutrition des astronautes : aliments et boissons, besoins particuliers dans l'Espace
- * Les effets de l'impesanteur sur la nutrition
- * L'approvisionnement en eau et en nourriture
- * La conservation des aliments
- * La préparation et le partage d'un repas en équipe à bord de la Station Spatiale Internationale (ISS)

La cuisine Brionnaise peut-elle aller dans l'Espace ?

Imaginons un plat qui pourrait être servi aux astronautes de l'ISS.

Les saveurs exotiques des mondes lointains

Quelles sont les saveurs que nous pourrions découvrir en visitant une exoplanète ? La science-fiction nous a suggéré de nombreux plats et pratiques culinaires étranges.



©F. Benarbia

Des molécules aromatiques ont été révélées par la spectroscopie de l'atmosphère de quelques exoplanètes. Faisons le point sur ce que l'on en sait et ce que l'on peut imaginer.

Renseignements :
fawzi.benarbia@proton.me
06 82 32 13 56



©Julie Daguebert

Musée de la Tour du Moulin

Le 4 octobre de 14 h 00 à 17 h 30

Plantes et épices médicinales d'ailleurs – Parcours scientifique

Découverte des plantes et épices d'ailleurs, qui ont contribué à l'apogée de l'apothicairerie et de la médecine en Europe.

En lien avec l'exposition annuelle « Visages du Monde – Collections Internationales », l'équipe muséale propose de découvrir les plantes et épices d'ailleurs, qui ont contribué à l'apogée de l'apothicairerie et de la médecine en Europe, notamment lors des grandes explorations entre le XVII et le XVIII siècle.

Renseignements :
musee.tourdumoulin@gmail.com
03 85 25 37 05

SAINT-MARTIN-BELLEROCHÉ

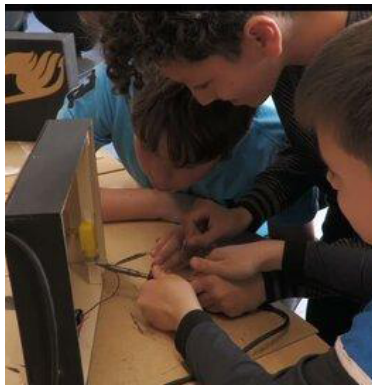
Bibliothèque de Saint-Martin-Bellerocché

Le 3 octobre de 10 h 30 à 12 h 00 et de 14 h 30 à 16 h 00

Le colporteur des Sciences – Atelier

Connectez-vous à la "FÉE ÉLECTRICITÉ", découvrez sa magie et laissez-vous guider ! Dans le cadre de la Fête de la Science, la bibliothèque propose au public un atelier thématique et magique: venez voir, toucher, expérimenter grâce à des expériences et des outils adaptés. L'atelier sera également l'occasion de découvrir buzzers, moteur électrique, panneaux solaires, etc.

Réservation conseillée :
bibliotheque@saintmartinbellerocche.fr
03 85 23 92 53



©Bibliothèque de Saint-Martin-Bellerocché

YONNE

AUXERRE

Village des sciences d'Auxerre

Village des Sciences – INSPÉ – 24 rue des Moreaux

Le 9 octobre de 9 h 00 à 12 h 00 et de 13 h 30 à 16 h 30 – scolaire

Le 10 octobre 10 h 00 à 12 h 00 et de 13 h 30 à 17 h 00

Le vendredi pour les scolaires et le samedi pour le grand public, venez nombreux nous rejoindre pour fêter la Science !

Programme :

- Étonnantes expériences - Atelier - DSDEN de l'Yonne
- Les p'tits chercheurs en herbe - Atelier - Inspé Auxerre
- Exposition mycologique - Exposition - Société mycologique auxerroise
- Vieilles, oubliées, et pourtant incroyablement bonnes pour la santé : les légumineuses - Atelier - LEGTA La Brosse
- L'écho des étoiles - Atelier - Ursa Major Astronomie
- Activités ludiques autour du jardinage - Atelier - Association Romarin de l'Yonne
- Berk ! Quand les plantes se défendent - Atelier - Muséum d'Auxerre
- Compositions de goûts ! - Atelier - L'aventure scientifique
- Une approche concrète de la santé - Atelier - Les Petits Débrouillard Auxerre
- Expérimenter pour comprendre - Atelier - MFR Toucy/Champeaux
- Direction la 4ème dimension - Atelier - Lycée Jacques Amyot
- Quand la chimie s'invite à table - Atelier - Lycée Jacques Amyot
- La chimie du gâteau au chocolat - Atelier - Lycée Louis Davier
- Les oiseaux des jardins, comment les aider ? - Atelier - LPO BFC
- Le FabLab des Beaux boulons d'Auxerre (uniquement le samedi)

- Le syndicat mixte Yonne médian (uniquement le vendredi)
- Le FabLab AuxR Factory (Les vendredi et samedi)
- La Police scientifique (les vendredi et samedi) à *confirmer*

Le 2 octobre de 18 h 30 à 21 h 00

- "Histoire et physique du vélo..." et "Les sciences dans l'assiette" - Conférences - DSDEN de l'Yonne, Inspé d'Auxerre, Les Petits Débrouillards Yonne

Le 6 octobre de 18 h 30 à 21 h 00

- "Comment les (nano)technologies ont renouvelé les modes de représentation artistique" et "Internet et les utilisateurs" - Conférences - DSDEN de l'Yonne, Inspé d'Auxerre, Les Petits Débrouillards Yonne

Renseignements :

louisa@pavillon-sciences.com
cms89@ac-dijon.fr

CHAUMOT

Communauté de Communes du Gâtinais en Bourgogne

Le 10 octobre de 14 h 00 à 20 h 30 – Salle des fêtes de Chaumot

Jour de la nuit – Festival – Réservation obligatoire

Le Gâtinais en Bourgogne passe en mode nuit ! Planétarium, conférence et balade contée pour explorer un patrimoine nocturne à préserver.

Notre programmation est la suivante :

- De 14 h 00 à 17 h 00 : 3 séances de planétarium à partir de 6 ans, animé par Franck Boyat de Sirius B pour partir à la découverte du ciel étoilé.
- A 18 h 00 : Une conférence sur les oiseaux nocturnes et les interférences lumineuses, animée par Vincent Reignier de la LPO Bourgogne-Franche-Comté
- A 19 h 15 : Une balade contée par Céline Harling de la compagnie Scène en Seine, invitant petits et grands à redécouvrir la nature et les paysages de nuit.

Renseignements :

transitionenvironnementale@gatinais-bourgogne.fr
03 86 97 71 94



©Pixabay

CHEROY

Communauté de Communes du Gâtinais en Bourgogne

Du 2 au 12 octobre de 09 h 00 à 12 h 00 – Scolaire

Autour du goût – Festival



Le Gâtinais en Bourgogne cultive la science du bien manger ! Des animations pour comprendre, expérimenter et savourer une alimentation locale. Plusieurs animations seront proposées afin de sensibiliser les enfants et les familles à une alimentation équilibrée, diversifiée, respectueuse du territoire et de comprendre les réactions chimiques entre les aliments.

Au programme :

- 3 ateliers culinaires dans les écoles primaires, animés par un chef cuisinier, pour découvrir le plaisir de cuisiner des produits locaux et de saison ; de plus, le chef présentera une animation scientifique qui permettra de comprendre les réactions chimiques, les interactions entre les aliments, les transformations, la cuisson, les textures. Une façon ludique de montrer que la cuisine est aussi un véritable laboratoire scientifique.
- 3 ateliers de préparation de petit-déjeuner en classe de maternelle, en présence des parents, animés par une nutritionniste, Marion Dhondt, afin d'échanger sur les bonnes habitudes alimentaires dès le plus jeune âge.
- 2 ateliers en accueil périscolaire, autour de la préparation d'un petit-déjeuner équilibré, animés par une nutritionniste.
- 1 atelier culinaire en EHPAD pour découvrir le plaisir de cuisiner des produits locaux et de saison.
- 1 atelier cuisine au collège pour découvrir le plaisir de cuisiner des produits locaux et de saison.

Ces ateliers sont réservés uniquement à ces établissements. Ils ne sont pas ouverts au grand public.

Renseignements :

transitionenvironnementale@gatinais-bourgogne.fr



©Pixabay

SENS

Ludo-médiathèque Jean-Christophe Rufin

Les 2, 3, 7, 8, 9 et 10 octobre de 14 h 00 à 18 h 00

Sélection de jeux autour de la Science – Jeu

La ludo-médiathèque JC Rufin vous propose une sélection de jeux sur la thématique de la science. Nous vous attendons nombreux pour apprendre en s'amusant ! Ouvert à tous à partir de 3 ans, accès libre.

Le 3 octobre de 14 h 00 à 17 h 00

Escape Game "Panique à la bibliothèque" – Jeu – Réservation obligatoire

"Vous avez été engagés pour arrêter un groupe très dangereux : les Obscurantes. Ces individus sont des manipulateurs qui diffusent régulièrement de fausses informations scientifiques. Leur prochain coup aura lieu ce soir et provoquera la panique à l'échelle mondiale... Saurez-vous les arrêter à temps ?" Premier départ à 14 h 00 puis second départ à 15 h 30. Sur inscription. À partir de 12 ans Un escape game créé par Instant Science et Délire d'encre.

Renseignements :
d.hall@mairie-sens.fr
03 86 83 72 80

Médiathèque la Ruche

Les 5, 6, 7, 8, 9, 10 et 12 octobre

Jeu autour des femmes scientifiques – Jeu

Un jeu sous forme de memory autour du livre "Femmes Scientifiques", participez au jeu pour découvrir 23 portraits de femmes qui ont contribué à l'avancée scientifique d'hier à aujourd'hui !

Le 6 octobre de 17 h 00 à 20 h 30

Jeu "Le Grand secret des Êtres Vivants" – Jeu – Réservation conseillée

Dans le cadre de la Fête de la Science, venez découvrir tous les secrets de l'ADN, autour d'une grande soirée jeu animée par l'intervenante Audrey Kassidi : "Le Grand secret des êtres vivants". Ouvert à tous à partir de 9 ans,

pour tous les publics.
Inscription recommandée.

Renseignements :
c.beudin@mairie-sens.fr
03 86 83 88 13

Visuels téléchargeables

Les visuels utilisés dans ce dossier de presse ont été fournis par les porteurs de projets eux-mêmes ou sont issus de banque d'images libres de droits. Vous êtes autorisés à en faire usage afin d'illustrer tout article relatif à leur évènement. Ils sont téléchargeables au lien ci-dessous.

VISUELS TÉLÉCHARGEABLES

Cliquez ici



La coordination et ses partenaires

Coordination



Partenaires régionaux



Partenaires nationaux



Contacts presse

Le Pavillon des sciences

Brigitte Lamielle
03 81 97 19 81
brigitte@pavillon-sciences.com

Le Pavillon des sciences

Louisa Gaulme
03 80 40 33 22
louisa@pavillon-sciences.com