



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

Liberté
Égalité
Fraternité

fête de la
Science



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

2 → 12
octobre
2026

programme
grand public



**
*
*

* saveurs
** savantes

Ain

Gratuit et accessible à toutes et tous

fetedelascience-aura.com

#FDSAURA
#FDS2026



avec l'appui de nos
partenaires locaux
(voir mention au dos)

Sommaire

Éditos.....	3
La carte	4
Les événements en ligne	6
Que faire en Bresse - Revermont	6
Que faire en Dombes - Plaine de l'Ain	21
Que faire en Bugey - Valromey	28
Que faire en Pays de Gex	37

Focus sur les villages des sciences

pour découvrir un maximum d'animations au même endroit !

Village des sciences et de l'industrie de Bourg-en-Bresse.....	p.8
Village des sciences de la Plaine de l'Ain.....	p.21
Village des sciences d'Oyonnax.....	p.28
Village des sciences de Ferney-Voltaire.....	p.44



Tous les événements de la Fête de la Science sont

gratuits et ouverts à tous !



Pour toute question concernant un événement, contactez **Guillaume PONCELET (Altec)**, coordinateur départemental de la Fête de la science dans l'Ain.



09 71 16 20 52



communication@altecsciences.fr

Cette année, l'Auvergne-Rhône-Alpes célèbre la Fête de la Science avec le thème « Saveurs savantes », un hommage à l'alliance unique entre recherche et gastronomie qui caractérise notre région. Depuis des siècles, science et alimentation s'y enrichissent mutuellement, faisant de notre territoire un laboratoire vivant d'innovations. Ici, agriculteurs, artisans, industriels et chercheurs collaborent pour inventer une alimentation plus saine, savoureuse et durable. Les avancées en chimie des arômes, physique des mixtures, biologie des fermentations et autres technologies agroalimentaires transforment nos traditions culinaires en opportunités scientifiques. Fromages, vins et solutions innovantes témoignent de cette dynamique où chaque discipline – chimie, physique, biologie, santé, sciences sociales – éclaire notre rapport à la nourriture. Avec plus de 1 500 événements gratuits – ateliers, conférences, visites et rencontres – cette édition invite tous les publics à comprendre, expérimenter et savourer les liens entre science et gastronomie. Un grand merci aux porteurs de projets pour leur engagement, qui fait de cette fête un moment exceptionnel de partage et de découverte. Que cette Fête de la Science 2026 soit pour toutes et tous une invitation à explorer les saveurs du savoir, célébrer notre patrimoine et imaginer l'avenir de notre alimentation !

Etienne GUYOT, Préfet de la Région Auvergne-Rhône-Alpes, Préfet du Rhône

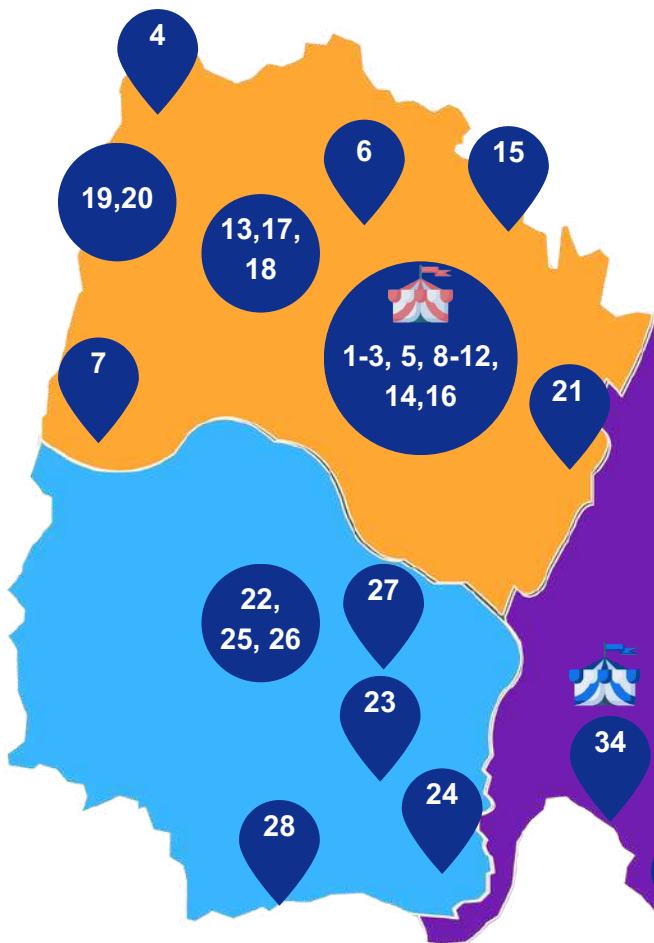
Cette année, la Fête de la Science met à l'honneur les « Saveurs savantes », un thème qui explore les liens entre sciences, goût, cuisine et alimentation. Derrière chaque saveur et chaque produit se cachent des connaissances et des innovations qui illustrent la place essentielle de la science dans notre quotidien. Ce thème résonne particulièrement en Auvergne-Rhône-Alpes, terre de gastronomie, d'agriculture et d'excellence, où savoir-faire et recherche contribuent à la qualité et à la renommée de nos productions.

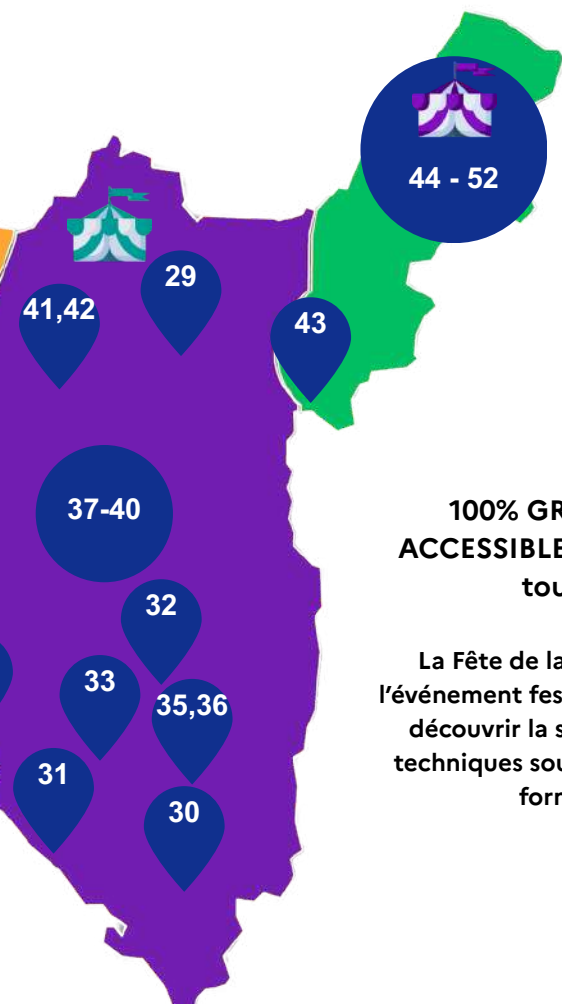
L'année 2026 marque aussi le centenaire de l'étoile Michelin et le bicentenaire de Physiologie du goût de Brillat-Savarin, rappelant que la gastronomie est autant un art qu'une science. Les « Saveurs savantes » invitent également à réfléchir aux grands défis de notre époque : santé, agriculture, biodiversité, transition écologique et souveraineté alimentaire, auxquels la recherche apporte des réponses concrètes. La Région Auvergne-Rhône-Alpes est fière de soutenir la Fête de la Science. Avec plus de 1 500 événements organisés sur l'ensemble du territoire, cette manifestation rapproche la science des citoyens, valorise celles et ceux qui innovent et transmettent les savoirs, et suscite de nouvelles vocations. Nous vous invitons à participer à cette grande fête pour découvrir la science au cœur de notre quotidien et construire ensemble les solutions de demain.

Fabrice PANNEKOUCKE, Président de la Région Auvergne-Rhône-Alpes

Laurent WAUQUIEZ, Conseiller spécial de la Région Auvergne-Rhône-Alpes

La carte des événements 2026





100% GRATUIT !
ACCESSIBLE à toutes et
tous !

La Fête de la science est
l'événement festif qui vous fait
découvrir la science et les
techniques sous toutes leurs
formes



Les sciences à la radio, ça m'emballé !

Quels sont les défis d'aujourd'hui et les innovations de demain pour y répondre ? L'émission de cette année portera sur les emballages alimentaires qui vont évoluer à l'avenir.

Intervenant : Novalim du Technopole Alimentec

Date : Samedi 3 octobre à 10h30 et 16h

Diffusion sur www.rcf.fr/pays-de-lain ou sur **93.9 - 92.8 - 88.1 - 100.9 - 97.9 MHz**

Âge : À partir de 10 ans

Organisateur : RCF de l'Ain

1



Expo : Du sucre partout : l'addition est salée !

Le sucre est partout. Que ce soit dans les biscuits mais aussi le jambon ou les pizzas, il devient difficile de l'éviter. Toutefois, faut-il vraiment le diaboliser ?

Date : Du 2 au 30 octobre, en semaine de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h

Lieu : Maison de la Culture et de la Citoyenneté, 4 allée des Brotteaux, 01000 BOURG-EN-BRESSE

Entrée libre | Âge : À partir de 10 ans

Organisateur : Altec

2

la médiathèque
du Viriat

Atelier : Création d'un fructophone

Venez participer à la création d'un dispositif de captation poétique des saveurs sonores.

Cet appareil expérimental capte les vibrations diffusées dans les matières comestibles permettant ainsi la libération de fragments sonores.

Date : Samedi 3 octobre de 10h à 12h00

Lieu : Médiathèque, 375 Rue Prosper Convert, 01440 VIRIAT

Réservation sur www.bm-viriat.fr ou à mediatheque@viriat.fr

Âge : À partir de 9 ans

Organisateur : Médiathèque de Viriat

3

Radio
B
90FM

Visite des studios de RADIO B

Vous rêvez de connaître le fonctionnement d'une radio ? Venez visiter un studio pour en apprendre plus sur l'histoire de la radio mais également son fonctionnement. Profitez-en pour tester le micro !

Date : Samedi 3 octobre de 14h00 à 18h00

Lieu : Radio B, 18 rue Lazare Carnot, 01000 BOURG-EN-BRESSE

Entrée libre

Âge : À partir de 6 ans

Organisateur : Radio B

VILLAGE DES SCIENCES ET DE L'INDUSTRIE DE BOURG-EN-BRESSE



**Date : Samedi 3 oct. de 14h à 18h
et dimanche 4 oct. de 10h à 17h**

**Lieu : Technopôle ALIMENTEC,
155 Rue Henri de Boissieu, 01000 BOURG-EN-BRESSE**
Entrée libre et gratuite



Âge : À partir de 3 ans

Organisateurs : Altec, en partenariat avec le Technopole Alimentec, l'IUT Lyon 1 - site de Bourg-en-Bresse, soutenu par Grand Bourg Agglomération et la Ville de Bourg-en-Bresse

Informations : contact@altecsciences.fr ou au 09 71 16 20 51

Temps forts

Samedi

>> Le labo du cuistot !

Par le domaine des Saveurs

Découvre comment le maïs devient pop-corn, pourquoi la crème se transforme en beurre ou encore pourquoi le piment, ça pique !

Dimanche

>> Jeu et chocolat !

par Secrets de fêtes

Et si la science se dégustait ? Lors de cet atelier gourmand et ludique, explore les secrets de fabrication du chocolat tout en participant à un jeu... entièrement en chocolat !

>> Stop aux gaspillages

Par Grand Bourg Agglomération

Découvre comment réutiliser de la nourriture oubliée en la transformant.

>> Vol au restaurant !

Par Défi01

Résous les énigmes pour retrouver la recette perdue !

>> De la vigne aux raisins

Par Coeur de Vigne

Découvre la vigne à la loupe. Des racines aux raisins, cette plante n'aura plus de secrets pour vous.

>> Les abeilles et leur environnement

Par le Syndicat d'Apiculture de l'Ain

Entre dans l'intimité d'une ruche et découvre son organisation.

>> Le Soleil, une boule à facettes ?

par l'Association Astronomique de l'Ain

Observe le soleil grâce à un télescope spécial.

>> Le cuivre en cuisine : des ustensiles au produit fini !

Par la Cuivrierie de Cerdon

Découvre pourquoi on utilise le cuivre en cuisine à travers des petites expériences concrètes !

>> Les 5 sens (à partir de 3 ans)

Par Altec

Touche, sens, écoute, goûte... et laisse tes sens te guider à travers une exploration du monde invisible.

Par l'Université Lyon 1

>> Les échanges de chaleur de votre cuisine à la loupe !

Par le département MT2E

Découvre l'énergie à travers le froid et le chaud. L'occasion de mieux cerner les énergies que tu utilises dans ta cuisine.

>> Du grain au pain

Par le Département Génie biologique

Participe à 5 ateliers pour retracer scientifiquement le procédé pour créer du pain !

>> Mille et une pâtes

Par le Département Génie Biologique

À travers toutes les pâtes qui existent, fais des tests scientifiques pour découvrir toutes les propriétés cachées !

>> Expérience de Réalité Mixte

Par le Laboratoire LIRIS et le département informatique

Le patrimoine culturel et l'histoire locale dans l'Ain remis au goût du jour grâce à la Réalité Virtuelle et Augmentée

>> L'informatique à toutes les sauces !

Par le département Informatique

Explore le potentiel du codage à travers des jeux autour de la table de cuisine, de la magie binaire et des ateliers d'initiation à la programmation

>> Mon super pouvoir ? L'odorat !

Par Actalia Sensoriel

Teste ton odorat et retrouve les bons arômes lors de ce jeu où tes sens seront mis à l'épreuve.

>> De l'industrie à l'assiette

Par l'UIMM et l'AFPMA - Pôle formation - de l'Ain

Derrière chaque aliment, il y a une industrie qui innove ! Vois pourquoi un chaudronnier, un agent de maintenance ou un roboticien sont indispensables pour garantir la sécurité et la performance alimentaire.

>> Les questions des enfants

Par les Francas 01

Participe à un atelier où les enfants prennent la parole et deviennent acteurs de la découverte.

>> Ça m'emballé !

Par Novalim

Un emballage c'est « complexe ». Découvre les secrets des emballages alimentaires de ton placard ou de ton réfrigérateur.

Atelier ludique organisé avec le soutien de la Région Auvergne-Rhône-Alpes dans le cadre de l'accord de filière Emballages agro-alimentaires.

[Ateliers à 14h30 et 16h - Réservation sur place]

>> Expéri'Menthe

Par le Musée du Revermont

Découvre qu'il existe plusieurs variétés de menthe à travers l'observation mais aussi en les sentant ou en préparant des mixtures !

>> Et si les avions volaient au bio-éthanol ?

Par Unicorn aviation du groupe Aérolight

Les avions légers prennent leur envol d'une nouvelle façon ! Cette innovation audacieuse réinvente l'aérien à l'heure du défi climatique. Via un véritable moteur d'avion, vous toucherez une innovation mondiale pour un transport plus responsable.

**Découvrez le Technopole Alimentec,
un lieu où les sciences vivent !**

>> Quand la sécurité sanitaire rencontre innovation alimentaire et emballages durables !

Par le Syndicat Mixte du Technopole Alimentec, le CTCPA, LDA 01, le LAGEPP et Actalia Sensoriel

Explore le Technopole ALIMENTEC !

Profitez de cette opportunité pour échanger avec des experts passionnés, désireux de partager leurs connaissances et leur expertise dans le domaine de l'agroalimentaire à la recherche de Saveurs Savantes !

Une occasion rare de découvrir le centre névralgique du technopole, habituellement fermé au grand public et d'explorer les coulisses où naissent les aliments de demain — à la croisée de la rigueur scientifique et de la créativité culinaire.

Samedi 3 octobre : départs à 14h et 16h (durée 1h30)

Réservation obligatoire : 04 74 45 52 15 | Âge : À partir de 12 ans

Infos pratiques : chaussures fermées exigées, station debout

>> Café des experts (exclusivement le samedi 3 octobre)

Rencontre des chercheurs, techniciens et professionnels le temps d'un café pour découvrir les recherches scientifiques aindinoises

- **14h-15h** : " Allié essentiel contre le gaspillage alimentaire, l'emballage ne révèle tout son sens que si sa fin de vie est pleinement maîtrisée », avec David ALLAIN - Directeur du pôle emballages du CTCPA
- **15h-16h** : « Encapsulation : protéger et libérer les ingrédients au bon moment » avec Adem GHARSALLAOUI – Professeur des Universités et Directeur du LAGEPP
- **16h-17h** : « Les microbes ont du goût : découvrez les saveurs surprenantes qu'ils mijotent ! » avec Christelle MATHIEU – Directrice du LDA
- **17h-18h** : "Gourmandise : le plaisir se construit autant dans la bouche que dans l'esprit » avec Jean Christophe PERRIN - Directeur adjoint Pôle Sensoriel -ACTALIA SENSORIEL

4



La science se savoure avec la bibliothèque

Venez découvrir des ateliers scientifiques, observations microscopiques, jeux et expositions sur les différents saveurs en cuisine.

Dates : Samedi 3 octobre de 10h00 à 18h00 et dimanche 4 octobre de 14h à 17h

Lieu : Salle des associations, 215 Rue du Bourg, 01190 SERMOYER

Entrée libre

Âge : À partir de 6 ans

Organisateur : Bibliothèque de Sermoyer

5



Soirée quiz et dégustation

Venez participer à une soirée autour de l'impact de nos habitudes alimentaires sur le climat. Quiz et nourriture au programme !
Avec Jean-Marc et Amélie Contet de la Chambre d'Agriculture de l'Ain

Date : Mardi 6 octobre de 18h30 à 20h

Lieu : Médiathèque, 375 Rue Prosper Convert, 01440 VIRIAT

Inscription sur www.bm-viriat.fr ou à mediatheque@viriat.fr

Âge : À partir de 10 ans

Organisateur : Médiathèque de Viriat

6



Les p'tits curieux : des sciences dans l'assiette !

Faites de la magie scientifique avec des aliments. Oeufs, chou rouge, soda et fromage n'auront plus de secrets pour vous !

Date : Mercredi 7 octobre de 14h30 à 16h30

Lieu : Médiathèque, 66 Rue Saint Martin, 01851 MARBOZ

Réservation à mediatheque@mairie-marboz.fr ou au [04 74 42 02 08](tel:0474420208)

Âge : À partir de 6 ans

Organisateur : Médiathèque de Marboz

7



Démonstration de fabrication de pain

Assistez à des démonstrations de cuisson de pain au fournil du Moulin Marion dédié aux essais de nouvelles créations. Le Moulin Marion se distingue des autres ateliers notamment par l'utilisation de farines bio et de levains naturels dans ses procédés de fabrication.

Date : Mercredi 7 octobre de 14h à 15h et de 15h30 à 16h30

Lieu : Moulin Marion, 37 Imp. du Moulin Gaillard, 01290 ST-JEAN-SUR-VEYLE

Réservation obligatoire sur www.altecsciences.fr

Âge : À partir de 6 ans

Organisateur : Moulin Marion



Afpa

Découverte de la filière bois

Lors de ce parcours de 3 jours, découvrez la filière bois à travers des visites, des explications mais également par vous-même en travaillant directement le bois.

Réservation obligatoire des activités sur www.latelien.fr

Événement organisé par l'AFPA-Bourg-en-Bresse avec le soutien de France Travail, Mission locale jeunes bresse dombes cotiere, l'Atelien, Grand Bourg Agglomération, ONF de l'Ain, Ménuiseries de l'Ain, LBSA, Fibois01

8



Visite d'une forêt

Explorez l'écosystème de la Forêt tout en découvrant les techniques pour l'accompagner dans son développement.

Date : Mardi 6 octobre de 9h à 12h

Lieu : AFPA, 17 route de Seillon, 01000 BOURG-EN-BRESSE

Âge : À partir de 11 ans

Organisateur : ONF de l'Ain

9



Création d'un jeu en bois - De la main à l'objet

En trois jours, récoltez du bois, transformez-le et créez un objet en utilisant différentes techniques et machines.

Date : Mardi 6 octobre, mercredi 7 octobre et jeudi 8 octobre de 14h à 17h (présence aux trois créneaux obligatoires)

Lieu : Atelien, 17 route de seillon 01000 BOURG-EN-BRESSE

Âge : À partir de 18 ans

Organisateur : Atelien

10



Visite d'une scierie

Découvrez comment l'on transforme un arbre en planches de bois puis en divers objets du quotidien !

Date : Mercredi 7 octobre de 8h30 à 10h30

Lieu : Scierie LBSA, Chemin de Tanvol, 01440 VIRIAT

Âge : À partir de 11 ans

Organisateur : Scierie LBSA

11



Visite des menuiseries de l'Ain

Découvrez les techniques qu'utilisent les professionnels pour passer d'un morceau de bois à des objets utiles comme des tables ou chaises.

Date : Mercredi 7 octobre de 11h à 12h

Lieu : Menuiserie de l'Ain, 2 rue des ormeaux 01000 BOURG-EN-BRESSE

Âge : À partir de 11 ans

Organisateur : Menuiserie de l'Ain

12



Rencontre avec les entreprises de la filière bois

Rencontrez les entreprises qui travaillent à chaque étape de la filière. L'occasion de découvrir peut-être un futur métier en les écoutant exposer leur quotidien technique.

Date : Jeudi 8 octobre de 11h à 12h

Lieu : AFPA, 17 route de seillon, 01000 Bourg-en-Bresse

Âge : À partir de 16 ans

Organisateurs : AFPA, en partenariat avec les entreprises du secteur Bois de l'Ain



13

GRAND
BOURG
AGGLOMERATION

Hameau des sciences de Montrevel

Quand sciences et saveurs se rencontrent, vivez des ateliers uniques : cuisine, sens, nature, cultures et défis savoureux !

Avec La Ferme biologique Le Coeur des Arbillats, La médiathèque de Montrevel-en-Bresse et Boc à Recup.

Date : Mercredi 7 octobre de 13h30 à 18h

Lieu : Espace Vie Educative et Jeunesse, 200 Rue de la Charrière Basse, 01340 MONTREVEL-EN-BRESSE

Entrée libre | Information à infojeunes@grandbourg.fr

Âge : À partir de 3 ans | **Organisateur :** Grand Bourg Agglomération



14

Ville de BOURG
EN BRESSE

À la découverte de la lactofermentation

Vous en avez entendu parler mais ne savez pas vraiment à quoi cela correspond ? Découvrez ce qu'est la lactofermentation lors de cette rencontre avec Eline Moulin, chargée de projet innovation à Novalim.

Date : Vendredi 9 octobre de 18h30 à 19h30

Lieu : Médiathèque Albert Camus, 13 rue Lalande, 01000 BOURG-EN-BRESSE

Entrée libre | Informations au 04 74 42 47 00

Âge : À partir de 15 ans

Organisateur : Réseau de lecture publique de Bourg-en-Bresse



15

Hameau des sciences à Courmangoux : À table !

Venez découvrir de multiples ateliers scientifiques autour de l'alimentation.
Création d'insectes en pâte d'amande / Jeu : l'origine des fruits et légumes /
découverte des 5 sens / Les petites bêtes dans notre assiette / ...
Avec la participation de chercheurs de l'ENS de Lyon, INRAE Dijon, Université
Lyon1 et le lycée des Sardières.

Date : Samedi 10 octobre de 13h à 18h

Lieu : Salle des fêtes, 2 rue des Vignes, 01370 COURMANGOUX

Entrée libre | Âge : À partir de 6 ans

Organisateur : Bibliothèque de Courmangoux

16

Atelier exploration sensorielle parents-enfants

Le temps d'un atelier avec votre bébé, préparez une petite recette et
échangez sur la diversification alimentaire des tout-petits.

Date : Samedi 10 octobre de 10h30 à 12h

Lieu : Médiathèque Aimé Césaire, 1 Place Michel Bertrand, 01000 BOURG-EN-BRESSE

Réservation obligatoire au 04 74 42 47 20

Atelier à destination des jeunes parents / Bébé de plus de 6 mois

Organisateur : Réseau de lecture publique de Bourg-en-Bresse



17


**GRAND
BOURG**
AGGLOMÉRATION

Expo : Du sucre partout : l'addition est salée !

Le sucre est partout. Que ce soit dans les biscuits mais aussi le jambon ou les pizzas, il devient difficile de l'éviter. Toutefois, faut-il vraiment le diaboliser ?

Date : Du 2 au 10 octobre les mardi, mercredi, vendredi et samedi de 10h à 19h (17h le samedi)

Lieu : Médiathèque Intercommunale, 66 Rue Comte de Montrevel, 01340 MONTREVEL-EN-BRESSE

Entrée libre | Plus d'infos sur www.lecturenvies.fr | **Âge :** À partir de 10 ans

Organisateur : Médiathèque Intercommunale / Centre Culturel Louis Jannel à Montrevel-en-Bresse

18


**GRAND
BOURG**
AGGLOMÉRATION

Nos habitants ont du talent : Rachel et la pâtisserie

Pâtisserie et santé, c'est possible ! Venez concocter en famille un dessert équilibré avec Rachel, pâtissière aguerrie !

Profitez-en pour en apprendre plus sur l'oxydation, le sucre et la fermentation !

Date : Samedi 10 octobre de 14h à 17h

Lieu : Médiathèque Intercommunale, 66 Rue Comte de Montrevel, 01340 MONTREVEL-EN-BRESSE

Réservation sur mediatheque.montrevel@grandbourg.fr ou au [0474308790](tel:0474308790)

Âge : De 6 ans à 10 ans, accompagné d'un adulte

Organisateur : Médiathèque Intercommunale / Centre Culturel Louis Jannel à Montrevel-en-Bresse



Savoirs et saveurs dans l'assiette !

Venez sentir, toucher, déguster, jouer autour des saveurs à Pont-de-Vaux ! Démêlez le faux du vrai bio tout en comprenant la saisonnalité des fruits et des légumes avec l'AMAP de Nizerel et Adabio.

Avec le Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse et le Gaec Lamberet, découvrez tout sur un AOC unique en France : élevage, filière, sélection génétique. Dégustation possible.

Profitez également d'une balade surprise et sensorielle : Goûtez le sauvage !

D'autres ateliers vous attendent : Fabriquez du beurre, mesurez l'impact climatique d'un repas, ...

Date : Samedi 10 octobre de 14h à 18h

Lieu : Maison de l'Eau et de la Nature, Route de Fleurville, 01190 PONT-DE-VAUX

Entrée libre | Infos à maison.eau.nature@ccbresseetsaone.fr

Âge : À partir de 3 ans

Organisateur : Maison de l'Eau et de la Nature

20



Fête de la science à la médiathèque !

La médiathèque vous propose des jeux de société thématiques et des installations pour découvrir la transformation et la conservation des aliments... Venez jouer avec nous !

Dates : Mercredi 7 octobre de 9h à 17h / Vendredi 9 octobre de 10h à 18h / Samedi 10 octobre de 10h à 17h

Lieu : Médiathèque, 3 avenue Adrien Thierry, 01190 PONT-DE-VAUX

Entrée libre | Infos à actionculturelle@mediathequepontdevaux.fr

Âge : À partir de 3 ans

Organisateur : Médiathèque de Pont-de-Vaux

21



Les joyaux du ciel d'automne

Découvrez les joyaux du ciel d'automne ! À l'œil nu ou au télescope, explorez planètes, étoiles, nébuleuses, galaxies et constellations, avec projection sur écran.

⚠ Evènement nocturne, pensez à bien vous couvrir ! Annulé en cas de ciel couvert.

Date : Samedi 10 octobre de 20h30 à 23h30

Lieu : Observatoire Pierre Joannard, La Montagne, 01250 RAMASSE

Accès libre | Infos si report mauvais temps sur www.astronomie-ain.fr

Âge : À partir de 6 ans

Organisateur : Association Astronomique de l'Ain

VILLAGE DES SCIENCES DE LA PLAINE DE L'AIN



Date : Samedi 10 octobre de 10h à 18h

**Lieu : Salle Polyvalente, Rue de la
Chappe, 01230 ST-RAMBERT-EN-BUGEY**

Entrée libre et gratuite

Conseillé à partir de 3 ans

Organisateur : MJC d'Ambérieu-en-Bugey, avec le soutien de la Communauté de communes de la Plaine de l'Ain, la ville d'Ambérieu-en-Bugey et la ville de St Rambert-en-Bugey

Infos : contact@mjc-amberieu.org | 04 74 38 24 15

Buvette et restauration sur place



Jeudi 8 oct. à 20h

Conférence : La règle des 4V pour une alimentation saine et durable

>> Avec Anthony FARDET formation ingénieur agroalimentaire de l'AgroParisTech et docteur en Nutrition Humaine de l'Université d'Aix-Marseille.

Débutez cette conférence avec un petit quiz ludique sur les régimes Vivant/ Vrai / Végétal / Varié, avant de continuer sur le retour d'expérience du laboratoire vivant PLAN'EAT Kids regroupant cuisines collectives, industriels et collectivités pour une meilleure alimentation. La soirée se poursuivra lors d'un temps convivial autour de l'oenologie.

Samedi 10 oct.

>> La fermentation

Par Brasserie Rivière d'Ain

Assiste à une fermentation à base de sureau.

>> De l'eau au robinet

Par Eau Soleil

Arriveras-tu à faire circuler l'eau dans le tuyau lors de cette expérience scientifique ?

>> Jouons avec les couleurs !

Par Les Jardins de la Saugé

Réalise une infusion colorée à base de plantes pour découvrir les molécules qui les composent.

>> Fermentations sous toutes leurs formes

Par Stéphane Lubineau

Différencie les différentes formes de fermentation et leurs déclinaisons dans notre alimentation.

>>Tentez l'expérience de goûter sans voir !

Par la MJC d'Ambérieu-en-Bugey

Manges-tu plus quand tu vois ton plat ? Fais l'expérience en direct !

>> Le chemin de la digestion

Par le Centre de Loisirs de Lagnieu

Faites avec votre enfant ce parcours pédagogique pour en apprendre plus sur la digestion.

>> Mugcake au Micro-ondes !

Par la Rénoverie d'Ambérieu

Déguste ton propre Mugcake tout en apprenant des anecdotes sur nos micro-ondes

Juste prix Alimen-bone !

Par la Conciergerie engagée

Jouez à un jeu pour découvrir le bilan carbone des aliments.

>> Champignons Chimistes

Par Les champignons de la Cascade

Découvre la biochimie des champignons.

>> Comment fonctionne un four ?

Par TATUP - Boulangerie Ambérieu

Découvre toutes les sciences qu'utilisent les boulangers au quotidien

>> Saisons et plantes

Par la FNE

Ecoute les plantes pour comprendre leurs besoins et les répartir en fonction des saisons.

>> Jeu : Compo(\$)t

Par le Collectif Zéro Déchets

Découvre comment transformer un aliment pour qu'il soit utile aussi bien en compote qu'en compost.

>> Lait emballages

Par le Collectif Zéro Déchets

Etudie le cas du lait d'avoine pour comprendre comment diminuer les emballages.

>> Décode les odeurs

Par Pousses Papilles

Identifie les molécules produites par les plantes grâce à ton nez !

>> Atelier Baratte à beurre

Par le Musée de St Rambert

Le musée de St Rambert vous apprend le barratage du beurre

>> Jeux : Qui est-ce bulbe ?

Par Jardinot

Arriveras-tu à reconnaître ces plantes par leur bulbe ?

>> Le Café, une affaire de sens

Par Baristand

À travers le café, découvre comment les odeurs et le goût s'associent.

**>> Lacto-fermentations, Quesako ?
par Boc'A Recup**

Fais voyager tes sens tout en apprenant un procédé pour conserver les aliments.

>> Terres agricoles, les enjeux de nos assiettes

Par Terre de Liens

Mets le doigt dans l'assiette pour découvrir l'origine de ces légumes.

Animations avec horaires

>> 10h30 - 11h15 : Lecture de Contes

Par le Moulins à Paroles

>> 11h30 - 12h30 : Conférence scientifique

Saveurs sucrées : de la cuisine aux maladies métaboliques

Avec Amandine GAUTIER-STEIN et Fabienne RAJAS, chercheuses à l'INSERM

>> 14h - 15h30 : Ateliers écritures

Par Gérard DIET

>> 15h45 - 16h30 : Lecture de Contes

Par le Moulins à Paroles

>> 16h30 - 18h : Projection du film "Les figures de l'ombre"

Par le Club-ciné de St Rambert

Autres animations

>> Bibliothérapie

Par Bibliothèque de St Rambert

>> Vélo smoothie

Par Centre Social St Rambert

>> Jeux : Epreuve de baguettes asiatiques

**Par Cinéma l'Horloge de
Méximieux**

Avec également un Time's Up et un Photobooth

>> Sudoku des couleurs

Par Colette Dalex

>> Peinture collective

Par Centre de Loisirs de Lagnieu

>> Cochon qui rit

Par Centre de Loisirs de Lagnieu

>> Cuisine en famille !

Par le Centre social de St Rambert

Fais un atelier cuisine en famille avec une diététicienne



22

Cuisinons les sciences

Une exploration culinaire expérimentale : manipulez, questionnez, testez, observez différents paramètres pour obtenir des éléments de réponse visibles... quitte à laisser mijoter un peu !

Dates : Vendredi 2 octobre de 17h à 18h et samedi 10 octobre de 10h à 11h

Lieu : Médiathèque, 155 Rue Alphonse Baudin,
01400 CHÂTILLON-SUR-CHALARONNE

Réservation sur www.mediathèque-chatillon.org/

Âge : À partir de 6 ans

Organisateurs : Médiathèque François Edouard, Ville de Châtillon-sur-Chalaronne



23

Visite de la confiserie Ohayo

Visitez l'atelier de fabrication et découvrez comment créer des confiseries. Caramel mou, guimauve, nougat, pâte de fruits, petits fours n'auront plus de secrets pour vous ! Dégustation possible sur place.

Date : Samedi 3 octobre de 14h à 16h

Lieu : Atelier Ohayo, 50 grande Rue, 01320 CHALAMONT

Réservation sur www.altecsciences.fr

Âge : À partir de 10 ans

Organisateur : Atelier Ohayo



24

Hameau des sciences de Crans

Découvrez les mystères de l'Univers grâce à un planétarium mobile immersif. Prolongez l'expérience avec une exposition consacrée aux oiseaux : devenez un ornithologue en herbe et découvrez les multiples relations entre les hommes et les oiseaux depuis des générations. Avec le Club d'Astronomie de Lyon Ampère

Date : Samedi 3 octobre de 14h à 17h

Lieu : Salle Polyvalente, 1236 Rte de Montbuisson, 01320 CRANS

Entrée libre

Âge : À partir de 6 ans

Organisateur : Azimuts Culture sciences

25

Nature morte 2.0

Observons, apprenons, photographions, et exposons !

10h-11h30 : visite dans l'histoire de la nature morte et atelier Arcimboldo à l'espace Micro -folie | **14h-16h30** : "Cuisinez dans la peau d'un chimiste" avec la médiathèque / "Nature morte 2.0" : observez des aliments au microscope avant de les prendre en photo. Exposition des tirages au centre social en hommage aux 200 ans de la photo.

Date : Mercredi 7 octobre de 10h à 11h30 et de 14h à 16h30

Lieu : Centre social, Rue des Peupliers, 01400 CHÂTILLON-SUR-CHALARONNE

Réservation sur www.cslapasserelle.fr

Âge : À partir de 6 ans

Organisateur : Centre Social La Passerelle



26



Visite de la torréfaction Dagobert

Envie de petites anecdotes lorsque vous prenez un café ? Venez en découvrir des dizaines lors de la visite de l'entreprise des Cafés Dagobert ! Vous sentirez le café, apprendrez comment on le torréfie et pourrez échanger avec leurs experts.

Date : Vendredi 9 octobre de 10h à 12h

Lieu : Cafés Dagobert, 86 impasse Christian Barnard, 01400 CHÂTILLON-SUR-CHALARONNE

Réservation sur www.altecsciences.fr | **Âge :** À partir de 11 ans

Organisateur : Cafés Dagobert

27



Visite de la chocolaterie Natex Togo

Transformer la fève de cacao est un savoir-faire rare chez les artisans. On vous accueille pour une dégustation sensorielle et un débat sur le chocolat. Connaissons-nous le goût du cacao ? Le chocolat sans produit chimique existe-t-il ? Echangez sur ces questions à l'issu de la visite avec Oscar Namessi, ingénieur agroalimentaire et chocolatier et Lionel Berthet, géographe.

Date : Vendredi 9 octobre de 16h30 à 17h30

Lieu : Chocolaterie Natex Togo, 6 Les Hauts de Veyle, 01240 DOMPIERRE-SUR-VEYLE

Entrée libre | Informations au 06 77 31 70 12

Âge : À partir de 3 ans

Organisateur : Chocolaterie Natex Togo

26

Venez jouer, découvrir et vous émerveiller lors de cette journée animée par les élèves du Lycée de la Côtère. Plus de 30 stands vous attendent comprenant des expériences scientifiques, des jeux et même des pièces de théâtre !

Profitez de ce temps pour explorer les expositions temporaires
Secrets d'abeilles : De l'apiculture à l'anatomie d'une abeille, plongez dans le fonctionnement d'une ruche.

Illusions d'optique : Laissez votre cerveau vous tromper en regardant les images étranges de cette exposition. Perspective erronée, points et lignes qui se déplacent, saurez-vous démêler le vrai du faux ?

Date : Samedi 10 octobre de 9h30 à 12h30

Lieu : Lycée de la Côtère, 270 Chemin du Grand Casset, 01120 LA BOISSE

Entrée libre

Âge : À partir de 6 ans

Organisateur : Lycée de la Côtère

VILLAGE DES SCIENCES D'OYONNAX

MUSÉE
DU PEIGNE
ET DE LA PLASTURGIE

Oyonnax
www.oyonnax.fr



Date : Samedi 10 octobre de 10h à 12h et 13h30 de 18h

**Lieu : Centre Culturel Aragon, 88B Cr de Verdun, 01100
OYONNAX**

Entrée libre et gratuite

Âge : À partir de 3 ans

Organisateur : Musée du Peigne et de la Plasturgie d'Oyonnax

Infos : museepeigne.plasturgie@oyonnax.fr

Jeudi 8 oct. à 18h30

Conférence : Comment créer les aliments de demain ?

Avec Yann Demarigny, chercheur à l'ISARA

Par le Musée du Peigne et de la Plasturgie et Altec

Plongez dans les coulisses de nos repas pour découvrir comment la recherche alimentaire avance. Analyse sensorielle, utilisation de nez robotique, quels sont les outils à notre disposition pour créer l'alimentation de demain ?

Samedi 10 octobre

>> Célulodette

Par le Musée du Peigne et de la Plasturgie

Enquêtez sur le plastique et ses dérivés !

Répondez aux questions du livret-jeu revisité pour en apprendre plus sur le musée et notamment sur le plastique.

>> L'évolution extraordinaire du vol en planeur grâce aux progrès techniques et scientifiques

Par le Centre de Vol à Voile Bressan

Le Centre de Vol à Voile Bressan vous invite à survoler ces années d'innovations et de records battus.

>> Vos déchets plastiques ont de la valeur !

Par le Musée du Peigne et de la Plasturgie

Réinventons le plastique pour le réutiliser à l'infini !

>> Une salade pour César

Par Isarnodurum – Musée archéologique d'Izernore

Comment sait-on ce que mangeaient les Romains ?

>> La soie, une histoire à savourer

Par la Soierie Bonnet

Du cocon à l'étoffe, la soie dans tous ses états.

>> Les algues : alimentation du futur

Par le SEVHO

Plongez pour découvrir les super-pouvoirs des plantes sous-marines.

>> Pr Chronos et la mesure du temps

Par Dinoplagne

Avec le Professeur Chronos, les élèves deviennent apprentis scientifiques !

>> Atelier pot-pourri

Par la Médiathèque d'Oyonnax

Découvre les plantes, épices et aromates grâce à un atelier sensoriel autour de l'odorat.

Profite également de ce Village des sciences pour découvrir toutes les ressources numériques que la médiathèque met à ta disposition !

>> Les Sapeurs-Pompiers à travers les âges

Par les Gardes-Pompes Oyonnaxiens

Explore les coulisses du métier de sapeur-pompier et de son évolution !

>> A la découverte d'un Parc naturel

Par Parc naturel régional du Haut-Jura

Venez tester vos connaissances sur le Parc naturel régional du Haut-Jura !

>> Viens raconter tes salades !

Par RCF radio de l'Ain

Venez tester votre voix au micro, présenter votre recette de cuisine préférée et découvrir comment fonctionne une radio.

>> Les saveurs de l'art

Par la MicroFolie Oyonnax

Découvre l'art sous un autre angle grâce à l'utilisation de tes sens. Apprends-en plus également sur les techniques pour numériser les œuvres d'arts.

29

Une journée pour explorer la science... avec les sens

Venez découvrir les aliments, les plantes, les épices... Touchez, explorez et expérimentez pour apprendre en vous amusant.

Ateliers cuisine et sciences / Exposition " À table ! La santé au menu " /

Lectures de contes / kamishibai

Buvette et petite restauration sur place

Date : Dimanche 4 octobre de 10h à 17h

Lieu : Salle des fêtes, Place du Vieux Château, 01130 ST-GERMAIN-DE-JOUX

Entrée libre | Infos à aufildespages01@gmail.com

Âge : À partir de 3 ans

Organisateur : Association Au Fil des Pages



30

Rencontre-dégustation autour du Chocolat

D'où vient vraiment le chocolat ? Comment transforme-t-on le cacao en tablette, en pâte à tartiner ou en poudre ? Venez savourer un chocolat artisanal. Avec Oscar Namessi, Ingénieur recherche et développement en agroalimentaire et Lionel Berthet, Géographe impliqué pour une alimentation plus responsable

Date : Mercredi 7 octobre de 15h à 16h45

Lieu : PaNa'Café, 65 Route de Sorbier, 01300 PARVES-ET-NATTAGES

Entrée libre | Infos à transcendAlpes@yahoo.com ou au 06 68 23 84 65

Âge : À partir de 6 ans

Organisateur : PaNa'Café



31



Le chocolat fait-il fondre la banquise ?

Quels impacts environnementaux a la culture du cacao ? Un petit plaisir gourmand peut-il avoir un gros bilan carbone ? Venez croquer sans culpabiliser lors de cette conférence-dégustation avec Oscar Namessi, Ingénieur recherche et développement en agroalimentaire et Lionel Berthet, Géographe impliqué pour une alimentation plus responsable

Date : Mercredi 7 octobre de 18h30 à 19h50

Lieu : Foyer communal Henri Guillout, Grande Rue, 01300 AMBLEON

Entrée libre | Âge : À partir de 10 ans | **Infos** au 06 68 23 84 65

Organisateur : Association culturelle de Lombane

32



Atelier découverte : la distillation des eaux florales

Découvrez le fonctionnement d'un alambic et les principes scientifiques liés à la transformation des plantes en hydrolats lors de cet atelier participatif.

Dates : Mercredis 7 et 14 octobre et samedi 10 octobre de 10h à 12h

Lieu : Distillerie du Bugey, 33 Chem. du Château, 01510 ST-MARTIN-DE-BAVEL

Réservation à contact@distilleriedubugey.fr

Âge : À partir de 6 ans

Organisateur : Distillerie du Bugey

33



Visite du Rucher Tilia

Découvrez le monde de la ruche et des insectes pollinisateurs. Les insectes pollinisateurs sont les héros méconnus de nos écosystèmes et de nos assiettes. Près des 3/4 des plantes cultivées dépendent d'eux. De la fleur à l'assiette, quel avenir a notre agriculture dans cette crise de la biodiversité ?

Date : Vendredi 9 octobre de 10h à 11h15

Lieu : Rucher Tilia, 34 Chemin des Lauriers, 01300 CUZIEU

Réservation obligatoire à transcendalpes@yahoo.com ou à [06 71 74 96 45](tel:0671749645)

Âge : À partir de 6 ans

Organisateur : Rucher Tilia

34



Visite guidée du parc photovoltaïque de Villebois

Plongez au cœur de l'énergie solaire et découvrez comment le soleil se transforme en électricité propre et locale !

Dates : Samedi 10 octobre de 14h à 15h30 et dimanche 11 octobre de 10h à 11h30

Lieu : Parc photovoltaïque, D19, 01150 VILLEBOIS

Réservation obligatoire sur www.lescircuitsdelenergie.fr

Âge : À partir de 8 ans

Organisateur : Vensolair, une société CNR



35



Visite guidée du Caveau Bugiste

Immergez-vous dans l'univers du vignoble pour comprendre toutes les étapes entre la vigne et le vin.

Parcourez les parcelles pour comprendre les techniques de taille, visitez le chai pour la vinification et terminez par un échange informel sur le métier de vigneron. Dégustation possible avec ou sans alcool.

Date : Dimanche 11 octobre de 10h30 à 12h

Lieu : Caveau Bugiste, 326 Rue de la Vigne du Bois, 01350 VONGNES

Réservation à contact@caveau-bugiste.fr

Âge : À partir de 11 ans

Organisateur : Le Caveau Bugiste



36



Le vigneron au fil des saisons

Accédez librement à l'espace muséographique du Caveau Bugiste pour retracer le travail de la vigne et du vin. Vous y trouverez une des plus belles collections d'outils anciens, ainsi qu'un film de 30 minutes autour de la Gastronomie de Brillat Savarin.

Date : Du 2 au 12 octobre de 9h à 12h et de 14h à 19h

Lieu : Caveau Bugiste, 326 Rue de la Vigne du Bois, 01350 VONGNES

Entrée libre

Âge : À partir de 6 ans

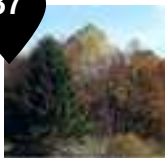
Organisateur : Le Caveau Bugiste



Parcours scientifique autour des bois de l'Ain

Découvrez plusieurs rendez-vous autour du bois pendant la Fête de la science. Un parcours scientifique coordonné par Fibois01

37



Lecture et décryptage d'un paysage forestier

Pour mieux comprendre comment le milieu forestier évolue au fil des époques et des activités humaines, regardez tout simplement le paysage. Des experts vous pointeront du doigt les éléments clés.

Dates : Samedis 3 et 10 octobre de 14h à 16h30

Inscription obligatoire sur www.fibois01.org (lieux des rendez-vous indiqués à l'inscription, ouverture de la billetterie en septembre 2026)

Âge : À partir de 11 ans

Organisateurs : ONF de l'Ain et Charte Forestière des Montagnes de l'Ain

38



Habiter bois

Visitez des maisons construites en bois pour mieux connaître le bois en tant que matériau. La question de la performance énergétique des bâtiments sera également traitée.

Dates : Du 9 au 18 octobre

Inscription obligatoire sur www.fibois01.org (programme complet des visites disponible à partir de septembre 2026)

Âge : À partir de 15 ans

Organisateurs : Fibois 01 et Fibois Aura

39



Réemploi, donnez une seconde vie aux matériaux de construction !

Venez flâner à cette braderie du réemploi aux couleurs de la Fête de la science. Stands, ateliers et échanges vous attendent pour parler d'économie circulaire.

Date : Samedi 10 octobre de 9h30 à 16h30

Lieu : Matériauthèque CERESTIA, Trebillet, 01200 MONTANGES

Entrée libre

Âge : À partir de 6 ans

Organisateurs : CERESTIA, Charte Forestière des Montagnes de l'Ain et Fibois01

40



Mardi soir du bois – Conférence « Matériau bois et santé »

Retours d'expérience et état des recherches en cours sur le thème « Les atouts et bienfaits du bois dans les bâtiments d'accueil de soin et de santé »

Date : Mardi 13 octobre de 17h30 à 19h30

Lieu : Visio Bois, 271 Rue de l'alagnier, 01110 Plateau d'Hauteville

Réservation sur www.fibois01.org

Âge : À partir de 15 ans

Organisateur : Charte Forestière des Montagnes de l'Ain

Le parcours est également ouvert aux scolaires.

Plus d'informations sur www.fibois01.org

41

Heure du conte

La science se cuisine ! Entre histoires gourmandes et expériences pour les yeux, découvrez comment les saveurs se cachent dans nos assiettes.

Dates : Mercredi 21 octobre à 9h30 et 10h30 et

samedi 24 octobre à 10h30 et 11h30 (durée : 30mn)

Lieu : Médiathèque, 32 Avenue du Dr Grezel, 01130 NANTUA

Réservation sur www.mediathèque.nantua.fr ou à mediathèque@nantua.fr

Âge : À partir de 3 ans

Organisateur : Médiathèque Dubouillon



42

À table ! Le repas gastronomique en Bresse

La Médiathèque DuBouillon accueille dans ses murs l'exposition "À table ! Le repas gastronomique en Bresse", de quoi saliver d'envie !

Dates : Du 23 septembre au 31 octobre. Mardi de 16h à 18h /

Mercredi de 9h30 à 11h30 et de 13h30 à 18h / Vendredi de 13h à 18h /

Samedi de 10h à 17h

Lieu : Médiathèque, 32 Avenue du Dr Grezel, 01130 NANTUA

Entrée libre | Infos à mediathèque@nantua.fr

Âge : À partir de 11 ans

Organisateur : Médiathèque de Nantua





PARCOURS SCIENTIFIQUE DU PAYS DE GEX

Date : Du 2 au 12 octobre

Organisateurs : Addictlab, Ville de Divonne-les-Bains, Addictlab Magazine, CERN

Informations : info@addictlab.com



Le parcours scientifique du Pays de Gex vous propose une programmation locale, scientifique et proche de chez vous. Dépassant les frontières, il permet aux structures françaises et suisses de vous proposer de beaux événements dans cette Fête de la science.



**Programmation complète
et réservations des différents événements sur :**
<https://addictlab.academy/fdls2026/>

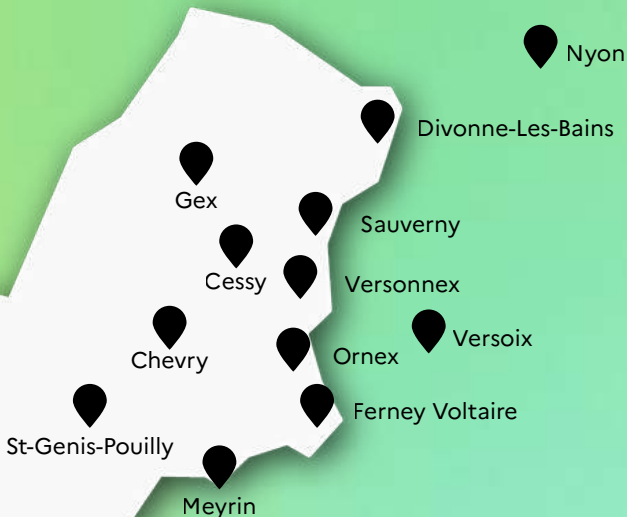


Une question ?

Consultez le programme en papier, posez vos questions ou venez pour un atelier au DivonnLab, un lieu dédié à la Fête de la science durant les dix jours de manifestation.

Maison de la gare,
01220 DIVONNE-LES-BAINS

La carte du parcours scientifique du Pays de Gex



Partenaires :

Projet Salomé, AddictLab, CERN, Les Ateliers de Gex, Divonnelectro, Cinéma de Gex, Chez Brice, Observatoire de Genève, Friperie Nyon, La Ferme Aquaponique du Pays de Gex, Pangloss Labs, Librairie Recto Verso, Association A Seconde Vue.

Programmation scolaire :

Les scolaires du Pays de Gex pourront aussi découvrir les sciences. Consultez le programme spécifique sur <https://addictlab.academy/fdls2026/>

43



Fermentations : devinez, observez, dégustez !

Expériences et magie des sciences autour des aliments : œufs, chou rouge, soda et fromage n'auront plus de secrets pour toi !

Date : Samedi 3 octobre de 15h30 à 17h30

Lieu : Médiathèque, Place Charles de Gaulle, 01200 VALSERHÔNE

Réservation sur www.mediavals.valserhone.fr ou à mediatheque@valserhone.fr

Âge : À partir de 8 ans

Organisateur : Médiathèque Louis Miraillet

44



Visite du portail des sciences

Rejoignez-nous au CERN pour explorer l'Univers lors de visites guidées ou en visite libre du "Portail de la science". Expériences pratiques, vrais objets scientifiques, environnements immersifs, activités interactives et expositions vous attendent

Date : Du 2 au 12 octobre de 9h à 17h

Lieu : CERN, Esplanade des particules, 1217 MEYRIN

Réservation sur www.visit.cern/

Âge : À partir de 8 ans

Organisateur : CERN



Visite : Les moulins et l'électricien

Les moulins ont toujours été utilisés pour produire les aliments comme la farine et l'huile, et pour fabriquer les marmites et les couteaux utilisés dans la préparation de la nourriture. De nos jours, c'est l'électricité qui nous permet de conserver nos aliments dans le frigo – mais comment ça marche ?

Dates : Dimanches 4 et 11 octobre de 10h à 12h

Lieu : Moulin David, Place des quatre vents, 01220 DIVONNE-LES-BAINS

Entrée libre

Âge : À partir de 6 ans

Organisateur : Divonnelectro

47

Transforme ton T-shirt en sac

En transformant vos vieux T-shirts en sacs tendance et réutilisables, découvrez les techniques pour donner une seconde vie aux vêtements !



Dates : Mardi 6 et mercredi 7 octobre (horaire à venir)

Lieu : Friperie de Nyon, 12 chemin de la Redoute, 1260 NYON

Réservation sur www.addictlab.academy/fdls2026

Âge : À partir de 10 ans

Organisateur : Friperie de Nyon

48

Saveurs savantes à Lagrange à Pont

Rendez-vous pour un festival de sciences avec des lectures, des échanges autour des « Pourritures nobles, du chocolat à la bière et au fromage » et des ateliers « Esprit critique, le goût des autres »



Date : Samedi 10 octobre de 14h à 18h

Lieu : Librairie Recto/Verso, 208 route de Divonne, 01210 VERNONNEX

Entrée libre

Âge : À partir de 3 ans

Organisateurs : Librairie Recto Verso et l'association A seconde vue

49

CERN

Partage ta science

Découvrez des travaux de fin d'études secondaires couvrant divers domaines scientifiques, et présentés par des élèves du Pays de Gex et de Genève au Campus du Portail de la science au CERN. Maths, biologie, physique, chimie, ingénierie, ils et elles ont quelques minutes pour partager leur science !

Date : vendredi 9 octobre de 18h à 21h

Lieu : CERN, Esplanade des particules, 1217 MEYRIN

Infos et réservation sur <https://visit.cern.fr/events>

Âge : À partir de 16 ans

Organisateur : CERN, en soutien du Département de l'instruction publique et en collaboration avec l'Académie de Lyon

50



Colorie ton spectro

Utilise un spectroscopie pour diviser la lumière et créer un véritable arc-en-ciel. Immobilise-le ensuite en le dessinant sur une feuille de papier.

Date : Samedi 10 octobre (horaire à venir)

Lieu : Maison de la gare, 01220 DIVONNE-LES-BAINS

Réservation sur www.addictlab.academy/fdl2026

Âge : À partir de 5 ans

Organisateur : Projet Salomé



Visite : Et si la ferme du futur existait déjà ?

Bienvenue dans notre ferme aquaponique, un écosystème surprenant où les poissons, l'eau et les plantes maraîchères de saison travaillent ensemble pour produire localement des légumes de saison sains, sans pesticides, et des truites élevées en basse densité...en économisant 80% d'eau par rapport aux modèles productifs traditionnels. Une visite vivante, innovante et pleine de surprises.

Date : Mardi 6 octobre à 9h30, 10h30, 11h30 et 14h30, 15h30, 16h30

Lieu : La Ferme, 120 rue du stade, 01210 VERNONNEX

Réservation sur www.lafermeaquaponique.com

Âge : À partir de 6 ans | Durée de la visite : 1h

Organisateur : Ferme Aquaponique de Pays de Gex

VILLAGE DES SCIENCES DE FERNEY-VOLTAIRE

Pour clôturer le parcours scientifique du Pays de Gex, retrouvez l'authentique Village des sciences de Ferney-Voltaire, véritable temps fort de la Fête de la science aindinoise !



Date : Samedi 10 octobre de 10h à 18h

Lieu : Château de Voltaire 01210 FERNEY-VOLTAIRE

Entrée libre et gratuite

pangloss
Labs

CENTRE DES MONUMENTS NATIONAUX



**FERNEY
VOLTAIRE**

Organisateur : Pangloss Labs avec le soutien de la Ville de Ferney-Voltaire et du Centre des monuments nationaux.

Infos : fdls@panglosslabs.org

À partir de 3 ans

Buvette et restauration sur place

>> Biohacking et caviar moléculaire

Par Hackuarium

Fabrique ton « caviar moléculaire » à partir de jus de fruits.

>> Les moulins et l'électricité – préparation et conservation des aliments

Par Divonnelectro

Démonstrations interactives sur les moulins, l'électricité, et l'hydroélectricité.

>> Les saveurs de la géomatique Par Géo J'aime

Apprends à interpréter une carte avant de découvrir une animation interactive sur les fruits !

>> La nature par les sens

Par Pro Natura Genève

Joue avec tes sens lors de cet atelier où petits et grands sont invités à sentir, toucher, observer et parfois goûter différents éléments naturels.

>> Le goût de l'électricité

Par Pangloss Labs

Goûte le courant électrique grâce à une pile au citron faite maison !

>> Le cyclisme, laboratoire vivant de la nutrition

Par APICY, Association des Piétons et Cyclistes du Pays de Gex et Terre Valserhône

Deux ateliers vous attendent : Énergie & glucides – Les besoins caloriques du cycliste
Récupération & protéines – La cuisine sportive comme science de la réparation musculaire

>> La Guerre des Chefs

Par Kaffeine Technologies

Découvre une "Guerre des Pixels" transformée par la nourriture lors de cette initiation à l'informatique au travers d'un jeu collaboratif créé pour l'occasion. Qui créera la recette la plus originale ?

>> Voir l'invisible

Par le CERN

Comment rendre visible l'invisible ? Explore la façon dont les balles interagissent avec une structure cachée.

>> Du nectar au miel

Par Wild Bees Project

Les secrets gourmands et scientifiques des abeilles

>> La permaculture au château de Voltaire

Par Les Jardins de Voltaire

Découvre la permaculture au château de Voltaire, avec une intervention d'Éric Petiot, expert en agriculture naturelle, phytothérapie végétale et soins biologiques des cultures.

>> Le levain : un écosystème vivant au cœur du pain

Sais-tu qu'un simple mélange de farine et d'eau peut devenir un véritable écosystème vivant ? Découvre les phénomènes scientifiques à l'œuvre dans la fabrication du pain.

>> Saveurs de Matières – Défilé de mode circulaire

Par les Ateliers de Gex

Assiste à un défilé inédit mêlant mode circulaire, matières textiles et exploration sensorielle. Reste après le défilé pour échanger sur les matériaux utilisés.

>> Identité des particules

Par le CERN

Rejoins-nous pour produire des particules et découvrir laquelle correspond le plus à ta personnalité.

Et repars avec ta propre particule !

>> Sciences de l'ingénierie et de l'environnement

Par HEPIA HES-SO Genève

Expositions et ateliers dans les domaines des microtechniques, génie mécanique, génie civil, et gestion de la nature.

>> Les alchimistes du café

Par Grain & Feuille

Découvre les secrets scientifiques de la torréfaction du café : chaleur, réactions chimiques et arômes en transformation.

>> Cosmic Chef

Par le CERN

Deviens un chef quantique dans cet atelier mélangeant réalité augmentée et travail manuel, où la Fête de la science devient le laboratoire de physique le plus avancé de la planète !

>> La cuisine des étoiles

Par Orion Club d'astronomie du Pays de Gex

Viens découvrir les ingrédients des étoiles, le goût de l'espace et nos supernovas pop-corn.

>> De l'assiette à la terre, quand nos déchets nourrissent le sol !

Par Pays de Gex Agglo

Participe à un atelier de compostage sur le cycle de décomposition et transformation de nos aliments

>> Cabinet de curiosités : Art & Science

Par Addictlab

Observe des techniques d'impression autour de l'univers de Tintin, des stéréoscopes révélant les premières illusions de relief, ainsi que des expériences visuelles et scientifiques mêlant patrimoine et innovation.

>> Les forêts du Pays de Gex

Par l'ONF

Viens découvrir les forêts du Pays de Gex et leur gestion.

>> Station de Fermentation

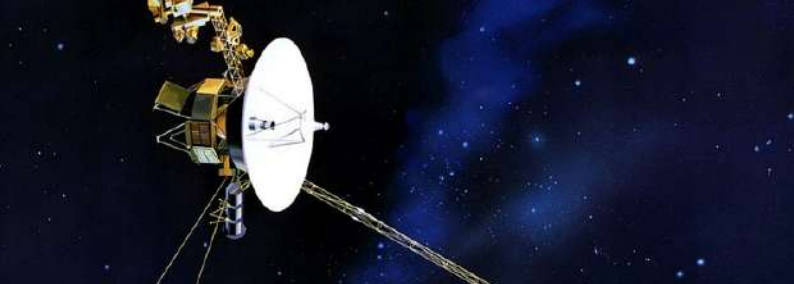
Par la Ressourcerie du Pays de Gex

Apprends l'art de la fermentation à travers des informations historiques mais aussi lors de dégustations de kombucha, kéfir, choucroute, kvass ou de pain au levain.

>> Savoirs et découvertes autour du végétal et de l'alimentation

Par le service Éducation, Valorisation et Promotion du Développement Durable de Pays de Gex Agglo

À travers une roue des questions, les participants sont invités à tester et enrichir leurs connaissances sur la saisonnalité des fruits et légumes.



Avec Altec, on fête la science toute l'année !



Retrouvez notre
programmation
scientifique sur
www.altecsciences.fr



[Conférence d'exception]
**À un jour lumière de la Terre :
l'exploit de Voyager1**

Mardi 3 novembre à Bourg-en-Bresse

Avec

>> François Forget, astrophysicien au CNRS

>> Marie-Anne Clair, ancienne directrice Technique et Numérique du CNES

>> Théo Drieu, fondateur de la chaîne Balade Mentale



LA FÊTE DE LA SCIENCE
EST COORDONNÉE DANS
L'AIN PAR :



ALTEC – CCSTI de l'Ain
www.altecsciences.fr

AVEC
LE SOUTIEN DE :



DANS LES DÉPARTEMENTS DE LA RÉGION, LA FÊTE DE LA SCIENCE EST COORDONNÉE PAR :

ALTEC, CCSTI de l'Ain • www.altecsciences.fr
Arche des Métiers, CCSTI de l'Ardèche • www.arche-des-metiers.com
En Drôme : Valence Romans Agglo • www.valenceromansagglo.fr
En Isère : Territoire de sciences • www.territoire-de-sciences.fr
La Rotonde, CCSTI Saint-Étienne et Loire • www.larotonde-sciences.com
Université de Lyon, CCSTI Lyon-Rhône • www.popsociences.universite-lyon.fr
Eurêka, Centre de Culture Scientifique de Chambéry • www.chambery.fr/eureka
La Turbine sciences, CCSTI d'Annecy • laturbine.annecy.fr
Université Clermont Auvergne et Associés • www.uca.fr

EN PARTENARIAT
AVEC :



Retrouvez les programmes départementaux sur :

www.fetedelascience-aura.com

LA FÊTE DE LA SCIENCE EST
COORDONNÉE EN FRANCE PAR :



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

Liberté
Égalité
Fraternité

EN PARTENARIAT AVEC :



Retrouvez le programme national sur :
www.fetedelascience.fr