



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
scolaire



**
*
*

* saveurs
** savantes

Ain

Gratuit et accessible à toutes et tous

fetedelascience-aura.com

#FDSAURA
#FDS2026



Sommaire

C'est quoi la Fête de la science ?	3
La carte des événements scolaires 2026	4
Enigmes et autres casse-tête.....	5
Visite de Radio B	5
Village des sciences et de l'industrie de Bourg-en-Bresse	6
Sérious game "Vrai ou faux tableau"	8
Le bonheur est dans l'assiette !	9
Les sciences à table à Courmangoux !	9
Village des sciences de la Plaine de l'Ain	10
Visite // Faites l'expérience de la révolution industrielle !	11
À table ! Le repas gastronomique en Bresse	12
Visite // Bois et métiers	12
Village des sciences d'Oyonnax	13
Ludosciences.....	16
Les sciences de retour à la Sidoine	17
Parcours scientifique du Pays de Gex	19

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.



C'est quoi la Fête de la science ?

La Fête de la Science est un événement culturel et scientifique créé en 1991 par le Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche. Depuis 33 ans maintenant, ce rendez-vous national est l'occasion pour le public et les acteurs de la culture scientifique de se rencontrer et d'échanger autour des différentes facettes des sciences et techniques, dans un esprit ludique et décalé.

Cette édition de la Fête de la science se
déroulera du **2 au 12 octobre 2026**
dans tout le département sous le thème



**Saveurs
savantes**

COMMENT S'INSCRIRE ?

Ce programme spécial vous présente l'ensemble des animations gratuites proposées à destination des groupes scolaires et loisirs sur le département de l'Ain, dans le cadre de la Fête de la Science 2026.

Pour participer à ces animations, vous devez impérativement vous inscrire auprès de la structure qui organise l'animation en question.

Vous trouverez sous chaque événement le contact de réservation.

100% GRATUIT

Carte des événements scolaires



C'EST OUVERT ET ACCESSIBLE À TOUS !

Petits et grands, amateurs de sciences ou simples curieux... La Fête de la Science est l'événement festif qui vous fait découvrir la science sous toutes ses formes !

1

DEFI01
live escape game

Énigmes et autres casse-tête

Mettez vos neurones et votre logique à l'épreuve en essayant de résoudre diverses petites énigmes et boîtes à ouvrir, aussi variées qu'amusantes !

Réservation à contact@defi01.fr **ou au** 06 34 52 02 17

Âge : Du CE1 au CM2

Date : Mardi 29 septembre et jeudi 1 octobre (Durée 1h)

Lieu : 35 avenue de Marboz - 01000 BOURG-EN-BRESSE

Organisateur : Défi01

2

RADIO
B
90FM

Visite 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 création de la radio mais également son fonctionnement. Profitez-en pour tester le micro !

Réservation : contact@radio-b.fr / 04 69 19 55 27

Âge : Primaire / Collège / Lycée

Date : Vendredi 2 octobre | Créneaux 1h30

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

Organisateur : Radio B



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



Réservation à communication@altecsciences.fr ou au 09 71 16 20 52

Âge : Primaire à partir de CE1

Date : Vendredi 2 octobre de 9h30 à 11h30 et de 14h à 16h

Réservation par demi journée pour 3 ateliers de 40mn.

Lieu : Technopôle Alimentec, 155 Rue Henri de Boissieu, 01000 BOURG-EN-BRESSE

Organisateur : Altec

>> Mission Vanille : Deviens scientifique du goût !

Par Biscuits Bouvard

Ça a le goût de vanille !

Mais quel goût de vanille ?

Découvrez les variations d'arôme et comment les transformer grâce à la cuisine.

>> Les abeilles dans leur environnement

Par le Syndicat d'apiculture de l'Ain

Découvrez comment fonctionne les abeilles font fonctionner les ruches !

>> Stop aux gaspillages

Par Grand Bourg Agglomération

Découvre comment réutiliser de la nourriture rassie ou périmée en la transformant.

>> Expéri'Menthe

Par 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

>> L'informatique à toutes les sauces !

Par le Département informatique IUT Lyon 1

Explorez 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

>> Le labo du cuistot

Par le Domaine des Saveurs

Découvrez comment le maïs devient pop-corn, pourquoi la crème se transforme en beurre ou encore pourquoi le piment, ça pique !
(Après-midi)

>> Les cinq sens

Par Altec

Découvre comment tes sens fonctionnent et comment ils peuvent également te tromper ! (Matin)

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

Par la Cuivrierie de Cerdon

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

>> La rivière, tout un monde à découvrir !

Par Reyssouze et Affluents

Insectes, amphibiens, petits mammifères.... venez observer, écouter et manipuler pour découvrir l'écosystème vivant de la rivière.

Le Village des Sciences et de l'Industrie continue pour le grand public le samedi 4 octobre et le dimanche 5 octobre.



3



MONASTÈRE
ROYAL
DE BROU
BOURG-EN-BRESSE

Sérious game "Vrai ou faux tableau"

Grâce à des énigmes à résoudre en petits groupes, les élèves récoltent des indices pour comprendre quelles sont les différentes analyses à utiliser sur les oeuvres : infrarouge, UV, pigments, dendrochronologie....

Réservation : manonc@bourgenbresse.fr

Âge : Collège / Lycée

Date : Du 5 au 9 octobre | Crénaux de 2h

Lieu : Monastère royal de Brou, 63 boulevard de brou, 01000 BOURG-EN-BRESSE

Organisateur : Monastère royal de Brou

5



Le bonheur est dans l'assiette

Participez à différents ateliers autour des saveurs et la nourriture comme "Les quatre sens dans l'assiette", "La saisonnalité des produits", "Fabrication de beurre"...

Les ateliers seront ajustés selon les niveaux. Intervention à la demi-journée.

Réservation sur maison.eau.nature@ccbresseetsaone.fr

Âge : Maternelle / Primaire / Collège / Lycée

Date : Jeudi 7 octobre et vendredi 8 octobre de 9h à 16h

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

Organisateur : Maison de l'Eau et de la Nature

6



Les sciences à table à Courmangoux

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, Les Sardières et de l'Université Lyon1

Réservation à marie.semon@courmangoux.fr | Âge : Primaire et collège

Date : Vendredi 9 octobre de 9h à 17h

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

Organisateur : Bibliothèque de Courmangoux



VILLAGE DES SCIENCES DE LA PLAINE DE L'AIN



Réservation à : contact@mjc-amberieu.org

Âge : Cycle 3 / Collège

Date : Jeudi 8 octobre [collège] et vendredi 9 octobre [primaire]

Lieu : Salle polyvalente de St Rambert En Bugey

Rue de la Schappe 01230 SAINT-RAMBERT-EN-BUGEY

Organisateurs : MJC d'Amberieu-en-Bugey, avec le soutien de la Communauté de communes de la Plaine de l'Ain et la Ville de St-Rambert-en-Bugey

Temps des ateliers : 45mn

>> La chimie en action !

Par Siegfried

Découvrez la chimie aux côtés de spécialistes dans la fabrication de produits pharmaceutiques !

>> Les plantes de mon potager

Par la FNE AURA

Identifiez différentes plantes pour mieux comprendre leur atout et faiblesse

>> La cuisine vu par les sciences

Par le cinéma l'Horloge de Méximieux

Explorez la cuisine via un oeil scientifique !

>> Nouveaux regards sur les plantes sauvages

Par Pousses Papilles

À travers différentes plantes sauvages, redéfinissez le concept de plantes envahissantes ou indésirables.

Juste prix Alimen-bone !

Par la Conciergerie engagée

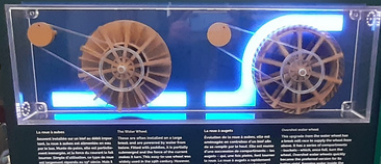
Jouez à un jeu pour découvrir le bilan carbone des aliments

>> Gaspillage alimentaire

Par Boc' à Récup

Parlons anti-gaspillage lors de cet atelier de transformation de pomme.

7



Faites l'expérience de la révolution industrielle

Témoin d'une aventure industrielle de plus de 150 ans, la Cuivrie de Cerdon vous offre une incroyable immersion dans les secrets des ateliers et vous propose des démonstrations de savoir-faire uniques.

Date : Du 2 au 12 octobre, date précise à déterminer avec la structure

Réservation : accueil.cuivriedecerdon@cerdonvalleedelain.fr

Âge : Cycle 2 au lycée

Lieu : Rue de la Cuivrie, 01450 CERDON

Organisateur : La Cuivrie de Cerdon

8

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 !

Réservation à mediatheque@nantua.fr

Âge : Primaire

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

Date : Du 23 septembre au 31 octobre 2026

Organisateur : Médiathèque de Nantua

9

Visite // Bois et métiers

Visitez le Campus Régional du Bois à Cormaranche en Bugey avec la scierie de l'Ecole Technique du Bois et les ateliers de la MFR des métiers du bois. Des démonstrations techniques vous attendent comme le test de la résistance des bois ou la reconnaissance des essences de bois local.

Découvrez la variété des métiers de la filière forêt bois ! [ETB : formations à l'affûtage, au pilote de sciage et à la maintenance industrielle / MFR : formations à la menuiserie, charpente, construction bois]

Réservation à contact@fibois01.org

Âge : Collège

Date : Jeudi 8 octobre

Lieu : Visiobois, 120 Rue de l'Alagnier 01110 PLATEAU D'HAUTEVILLE

Organisateurs : Fibois01, Ecole Technique du Bois et la MFR de Cormaranche en Bugey



VILLAGE DES SCIENCES D'OYONNAX

Date : Jeudi 8 et vendredi 9 octobre de 8h30 à 12h puis de 13h30 à 17h

Réservation museepeigne.plasturgie@oyonnax.fr et au 04 74 81 96 82

Âge : De la maternelle au lycée

Lieu : Centre Culturel Aragon, 88 cours de Verdun, 01100 OYONNAX

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

Temps des ateliers : 30mn

seulement Jeudi 8 octobre

>> Création d'un jeu de société par Médiathèque d'Oyonnax

Un auteur de jeu de société vous apprend toutes les étapes de la création d'un jeu et comment les mathématiques s'invitent dans cette conception pour permettre un maximum d'amusement.

>> Les saveurs de l'Art par Micro-Folie Oyonnax

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

**Le Village des sciences d'Oyonnax est également ouvert
au grand public le samedi 12 octobre**

**>> Cellul'Odette
par Musée du Peigne et de la
Plasturgie**

Enquêtez sur le plastique et ses dérivés grâce à un livret-jeu !

**>> Les Sapeurs-Pompiers à
travers les âges
par Les Gardes-pompes
Oyonnaxiens**

Partez à la découverte du métier de sapeur-pompier et de leur équipement.

**>> Vos déchets plastiques
ont de la valeur
par : Plastikrecycle**

Valoriser les déchets plastiques en possible en les utilisant pour créer des objets en plastique mélangé comme une brosse à dent.

**>> Ordre et chaos
alimentaire
Par le Collège Ampère**

Les élèves du projet science du collège Ampère vous dévoileront les secrets de l'ordre et du chaos notamment lors de mélanges et réactions chimiques

**>> Une salade pour César
par Musée archéologique
d'Izernore**

Comment sait-on ce que mangeaient les Romains ? Découvrez les sources utilisées par les archéologues pour reconstituer l'alimentation des Romains.

**>> Les algues – aliments du
futur
par RCF de l'Ain**

Les algues sont présentes partout sur notre planète et pourtant elles sont méconnues. Sautez le pas et venez en apprendre plus sur elles et comment les utiliser dans l'alimentation quotidienne.

**>> Les milles vies du
plastique
Par Plasticampus**

À travers un parcours ludique et pédagogique, vous suivrez l'histoire fascinante de la bouteille en plastique : de sa fabrication à sa transformation.

>>> La soie, une histoire à savourer

Par Musée des Soierie Bonnet

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

>> PR Chronos et la mesure du temps

Par Dinoplague

Avec le Professeur Chronos, les élèves deviennent des apprentis paléontologue qui étudieront le passé de la Terre !

>> Les couleurs inattendues de nos aliments

Par le Collège Ampère

Les élèves du projet science du collège Ampère vous montreront et vous feront faire, des expériences colorées pour découvrir un aliment « arc-en-ciel » qui caractérise l'acidité mais aussi tester des mélanges surprenants... Attention ça mousse !

>> Fabrication des saveurs et arômes

Par Lycée Professionnel Privé Rural de Nantua

Comment peut-on fabriquer des saveurs et des arômes grâce à la chimie ? Explorez le lien entre les molécules et notre organisme qui les perçoit.

**>> La perception des saveurs
Par les Lycéens en terminale bac pro TCV du Lycée professionnel privé rural de Nantua**

Et si la perception des saveurs était plus complexe que ce que l'on croit ?

- Arc-en-ciel dans l'assiette,
- Mon cerveau perd la tête !

>> Saveurs et odeurs cosmiques

Par l'Observatoire de la Lèbe

Entre odeur d'œuf pourri, parfum de framboise cosmique et océans salés cachés sous la glace, découvrez les véritables molécules détectées sur les planètes, lunes et comètes.

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.

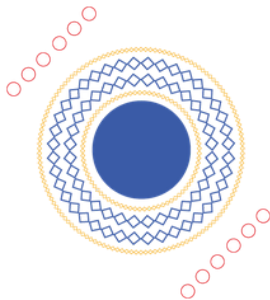
Réservation à ce.0011326l@ac-lyon.fr

Âge : Primaire et collège

Date : Vendredi 9 octobre

Lieu : Lycée de la Côtère, avenue du grand Casset, 01120 LA BOISSE

Organisateur : Lycée de la Côtère



Les sciences de retour à la Sidoine

Lieu : Ecole La Sidoine, 308 Avenue du Premier Rfm 01600 TREVOUX

Âge : Primaire et collège

Date : Du lundi 5 octobre au vendredi 9 octobre

Organisateur : Ecole Privée La Sidoine

Découvrez trois activités pour respectivement le cycle 1, 2 et 3 !

En mettant en œuvre la démarche scientifique et en manipulant, les enfants découvrent des notions scientifiques.

Cette démarche permet aux enfants de développer leur curiosité, leur sens de l'observation et le plaisir de chercher ensemble.

Les aliments font leur science : ça mousse, ça danse ...



Entre couleurs, bulles et réactions étonnantes, la science se déguste avec curiosité ! Les élèves du cycle 1 explorent les propriétés étonnantes des aliments à travers des expériences ludiques et surprenantes : citron volcanique, danse des raisins secs, lait magique ou encore oxydation de la pomme.

Réservation à jlevere@lasidoine.com

Âge : Cycle 1

Les aliments ont-ils des super-pouvoirs cachés ?



Prêt à devenir un apprenti scientifique gourmand ? Alors, viens découvrir le super-pouvoir caché des aliments lors de nos ateliers scientifiques amusants et étonnants !

Au programme : expériences, découvertes et défis autour des fruits, légumes et autres aliments extraordinaires.

Pourquoi certains aliments changent-ils de couleur ? Comment certains peuvent-ils changer de texture ? Quels secrets cachent-ils vraiment ?

Réservation à sgonzalez@lasidoine.com

Âge : Cycle 2 et 3

Saveurs savantes : les incroyables transformations !



Mais que se passe-t-il dans la cuisine ? Au travers de différentes expériences, les savants cuisiniers découvriront 3 incroyables transformations !

Comment cuire un oeuf sans chaleur ?

Comment redonner des couleurs à nos légumes ?

Comment transformer un oeuf en balle rebondissante ?

Comment transformer du sirop en billes ?

Réservation à vgomes@lasidoine.com

Âge : Cycle 3



PARCOURS SCIENTIFIQUE DU PAYS DE GEX

Date : Du 5 au 9 octobre

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

Lieu : DivonnLab, Maison de la gare, 01143
DIVONNE-LES-BAINS.



Ateliers extérieurs

Visite du portail des sciences

Âge : Collège et Lycée

Organisateur : CERN

Visite de l'Observatoire de Genève

Âge : Collège et Lycée

Organisateur :

Observatoire

Astronomique de Genève

Visite d'une usine Hydroélectrique

Âge : Cycle 3

Organisateur : Divonnélectro

Ateliers à DivonnLab

Jeu de serre

Âge : Primaire

Organisateur : Projet Salomé

Atelier sur le système solaire

Âge : Collège

Organisateur : Université de Genève

Atelier robotique et IA

Âge : Primaire

Organisateur : Addictlab



UNIVERSITÉ
DE GENÈVE



Toutes les activités scolaires dans le Pays de Gex sont sur réservation via le site :
<https://addictlab.academy/fdls2026/>

Plus d'informations à info@addictlab.com

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