

FÊTE DE LA SCIENCE

DOSSIER DE PRÉSENTATION 2026

SAVANTES

www.fetedelascience-aura.com

DÉCOUVRIR LA FÊTE DE LA SCIENCE

[Qu'est-ce que la Fête de la science ?](#)3

[La Fête de la science en Auvergne-Rhône-Alpes](#)4

[Quelques chiffres clés](#)5

[Quelques événements de 2025](#)6

EN ROUTE VERS 2026

[Saveurs savantes](#)9

[Nuit de la science](#)10

[Biblis en folie](#) 11

SAVEURS SAVANTES

[Saveurs savantes en Auvergne-Rhône-Alpes](#)13

[Quand manger rime avec santé](#)16

[Goût et culture : la cuisine entre plaisir et normes sociales](#)18

[Manger demain : innovations et durabilité au quotidien](#) 20

À VOUS DE JOUER

[La Fête de la science, c'est aussi pour les scolaires](#) 23

[Comment participer ?](#) 24

[Des ressources prêtes à l'emploi](#) 26

[Les sciences passent à table](#) 28

CALENDRIER ET ORGANISATION

[Calendrier](#) 30

[Contact](#)31

SOMMAIRE

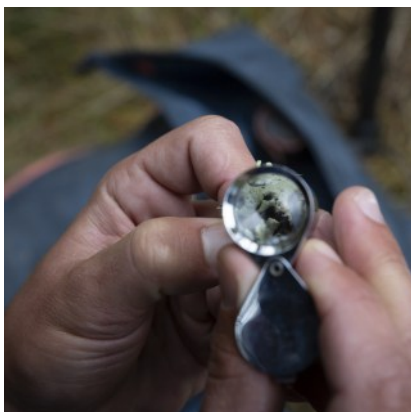
Qu'est-ce que la Fête de la science ?



Créée en 1991 à l'initiative d'Hubert Curien, scientifique et ministre de l'Enseignement supérieur et de la Recherche, la Fête de la science est un rendez-vous incontournable de la culture scientifique en France.

Pendant 10 jours, chaque automne, elle propose au grand public une immersion dans le monde des sciences, à travers des milliers d'événements gratuits partout en France et à l'international.

Conférences, ateliers, expositions, visites de laboratoires, cafés scientifiques, spectacles, débats : la diversité des formats permet à chacun, quel que soit son âge ou son niveau de connaissances, d'échanger avec les chercheurs, ingénieurs, enseignants, passionnés ou artistes qui font vivre la science au quotidien.



Au-delà de la vulgarisation, la Fête de la science remplit une mission essentielle : renforcer le dialogue entre sciences et société, éveiller la curiosité scientifique dès le plus jeune âge, et contribuer à une meilleure compréhension des enjeux scientifiques contemporains.

JEUX
DEBATS
SPECTACLES
CONFERENCES
ATELIERS
DEMONSTRATIONS
EXPOSITIONS
BALADES
VISITES



Sauf mention contraire, toutes les photos ont été prises pendant la Fête de la science en Auvergne-Rhône-Alpes.

Crédits : Visée.A (FDS AURA) ou Vincent Noclin (FDS Rhône).

La Fête de la science en Auvergne-Rhône-Alpes

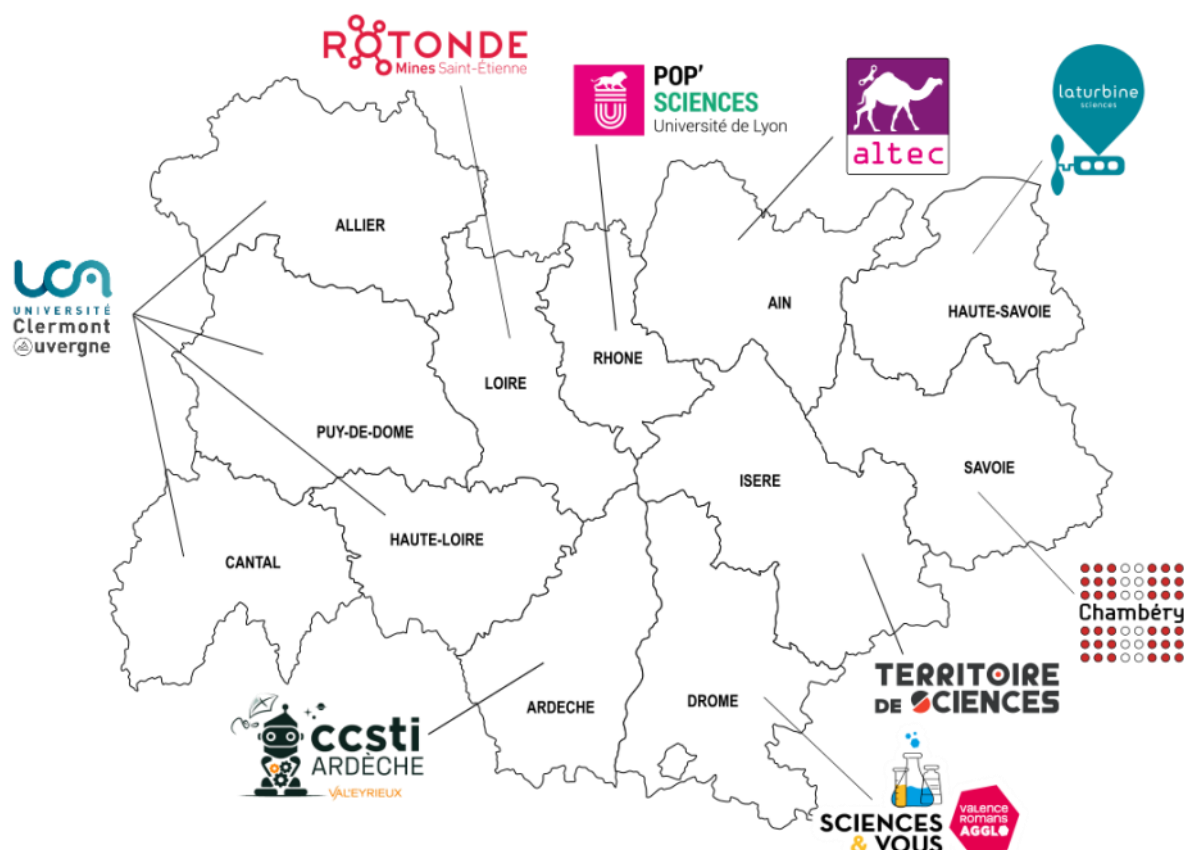
Avec près de 2 000 événements organisés sur 12 départements et près de 550 porteurs de projets mobilisés, la région Auvergne-Rhône-Alpes s'affirme comme l'un des territoires les plus dynamiques de France en matière de diffusion de la culture scientifique.

La coordination régionale de la Fête de la science est portée par l'Université de Lyon, avec le soutien de la Délégation régionale académique à la recherche et à l'innovation (DRARI) et du Conseil régional Auvergne-Rhône-Alpes. Elle s'appuie sur 9 coordinations départementales et un large réseau d'acteurs : établissements d'enseignement supérieur, laboratoires, hôpitaux, associations, institutions culturelles, collectivités, entreprises et bibliothèques.

En Auvergne-Rhône-Alpes, la Fête de la science propose une médiation scientifique ouverte à tous les publics et ancrée dans les territoires, des métropoles

aux zones rurales. Chaque année, des dizaines de milliers de visiteurs découvrent les sciences à travers des conférences, ateliers, villages des sciences, spectacles et formats immersifs, favorisant le dialogue entre disciplines, territoires et générations.

La programmation s'articule autour de plusieurs axes forts : la découverte des métiers scientifiques et techniques, l'éveil à l'esprit critique, la promotion de l'égalité filles-garçons et l'attention portée aux publics éloignés ou empêchés, afin de faire des sciences un bien commun accessible à toutes et à tous.



Quelques chiffres clés

En région Auvergne-Rhône-Alpes, la Fête de la science est une aventure collective, ancrée dans les territoires et portée par une grande diversité d'acteurs. Chaque édition est pensée comme un moment de rencontre, de partage et de dialogue entre les sciences et les publics.



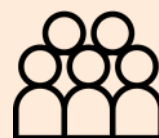
1 800

événements
(ateliers, jeux,
conférences...)



300

communes
touchées sur tous
les départements



180 000

**visiteurs, dont
1/4 de scolaires**



550

**structures
porteuses de
projets**
(laboratoires,
associations,
bibliothèques...)



6 000

**personnes
mobilisées**
(chercheurs,
médiathécaires,
bénévoles,
étudiants,
professionnels,
médiateurs...)



113

**événements
d'envergure, dont
42 villages des
sciences**

Zoom sur quelques événements qui ont eu lieu en 2025

La Fête de la science a mis à l'honneur la thématique « Intelligences ». Chaque jour, l'actualité met en lumière les performances, mais aussi les dangers du développement spectaculaire de l'intelligence artificielle (IA). Au centre d'une compétition acharnée au niveau mondial, l'IA s'immisce dans tous les domaines, ouvrant ainsi les portes vers une nouvelle révolution. Devenue plus « intelligente » que l'humanité, la machine pourrait-elle un jour la surpasser ? Mais de quelle intelligence parle-t-on ? La Fête de la science 2025 a été l'occasion d'explorer toutes les formes d'intelligence et à repenser ce que signifie être intelligent, au-delà des frontières humaines.

Ain

Parcours scientifique du pays de Gex

Plus de 20 lieux mobilisés pour faire vivre les sciences à travers de nombreuses animations : expositions, rencontres et débats, visites de l'Observatoire de Genève ou encore découverte de la robotique au château de Voltaire.



Ardèche

À la découverte des usines hydroélectriques

Des visites dédiées au public scolaire pour découvrir la production hydroélectrique de Pont de Veyrières, comprendre le rôle des barrages et l'enjeu de la ressource en eau.

Drôme

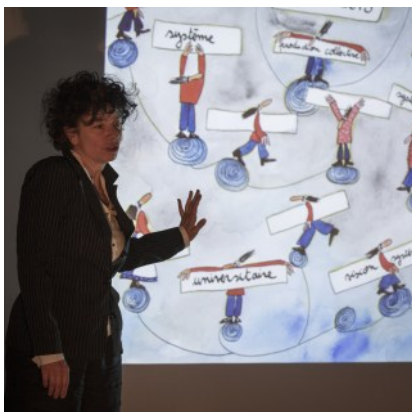
Les Conférences

Création artistique avec Heiko Buchholz, acteur-auteur, et Isabelle Raquin, dessinatrice, qui jouent avec le décalage, l'humour, l'absurde et le lien avec la science.

Isère

Atelier Deepfake : ce film n'existe pas !

En s'inspirant de fiches de présentation de film, les participants ont créé la promotion d'un film qui n'existe pas : titre, synopsis, affiche, photo de tournage, avis de la presse, interviews d'acteurs et actrices et même trailer, en utilisant les IA génératives.





Loire

Éclairer ma lanterne

Au musée de la Mine-Puits Couriot, le public a pu découvrir les nombreux défis techniques et scientifiques rencontrés pendant l'exploitation du site et après sa fermeture. En expérimentant, en jouant ou en écoutant un conte, chacun a exploré des solutions concrètes imaginées par les ingénieurs et chercheurs.

Rhône

Village des sciences de l'IUT Lyon 1

Coordonnés par les étudiants de l'IUT Lyon 1, de nombreux ateliers ont été proposés par différents départements de l'IUT Lyon 1 (Chimie, Génie Biologique, Informatique, Génie chimique, GMP...) ainsi que par des laboratoires (l'ILM, Labex CeLya...).



Savoie

À la découverte de multiples objets célestes !

Soirée d'observation astronomique, visite de la coupole et présentations d'instruments d'observation.

Haute-Savoie

À la découverte des intelligences du Salève

Le Téléphérique du Salève a invité à explorer les multiples formes d'intelligence qui ont permis de relier la ville à la montagne. Trois jours pour en apprendre davantage sur ce patrimoine historique tout en s'amusant à 1 100 mètres d'altitude.

Auvergne

Les dessous de l'IA générative

L'exposition « IA or not ? » a exploré l'intelligence artificielle et ses usages à travers des activités ludiques (images, musique, texte). Elle a permis au public de comprendre ses fondamentaux, ses enjeux et de réfléchir à ce qui distingue l'intelligence humaine.





EN ROUTE VERS 2026

Fête de la science 2026

Saveurs savantes

Du vendredi 2 au lundi 12 octobre 2026 en métropole, en outre-mer et à l'international.

Le thème de l'édition 2026 de la Fête de la science, « Saveurs savantes », propose d'explorer les liens étroits entre sciences, cuisine, goût et alimentation. L'année 2026 marque le centenaire de la création de l'étoile Michelin, symbole international de la gastronomie ainsi que le bicentenaire de la parution de l'ouvrage pionnier en la matière : *Physiologie du goût*, de Jean Anthelme Brillat-Savarin.

« Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es. »

JA Brillat-Savarin

Publié deux mois avant le décès de Brillat-Savarin, il explore le goût en le reliant au fonctionnement biologique et à ses perceptions cognitives. Émaillé de recettes et d'anecdotes, l'ouvrage compte parmi les écrits fondateurs de la gastronomie française en faisant dialoguer sciences, philosophie et quotidien.

Aujourd'hui, la cuisine et l'alimentation sont au cœur d'importants enjeux de santé publique et soulèvent des questions environnementales majeures. **Ces problématiques trouveront un écho particulier lors du sommet international One Health qui se tiendra en avril 2026 à Lyon.** L'approche « Une Seule Santé » repose sur un constat partagé : la santé humaine, la santé animale et la santé des écosystèmes sont étroitement interdépendantes. Les systèmes alimentaires durables constituent un axe de réflexion majeur présenté lors de ce forum.

En lien direct avec l'actualité, « Saveurs savantes » peut se décliner en de nombreux ateliers, jeux et expériences mobilisant des disciplines variées :

- **Physique et chimie** : mesures, cuissons, cuisine moléculaire, émulsions, gélification, additifs, conservateurs, colorants, conservation...
- **Biologie et microbiologie** : régimes et chaînes alimentaires, digestion, levures et bactéries, fermentation, microbiote, sécurité alimentaire, hygiène et contaminations...
- **Neurosciences** : rôle du cerveau, mémoire sensorielle, mécanismes du goût et de l'odorat, de la satiété...
- **Sciences de l'environnement** : modes de production et de consommation, impacts environnementaux de l'alimentation...
- **Sciences humaines et sociales** : approches historiques, culturelles de l'alimentation et de la cuisine, patrimoine gastronomique, éducation et comportements alimentaires...

L'édition 2026 de la Fête de la science pourra ainsi prendre la forme d'un vaste laboratoire culinaire, invitant le public à découvrir les multiples facettes scientifiques de l'alimentation à travers une programmation interactive et conviviale. Ce thème universel et festif constitue également une invitation à transmettre le goût des sciences au plus grand nombre.

La Nuit de la science : le coup d'envoi de la Fête de la science



En 2025, la Fête de la science a inauguré un tout nouveau rendez-vous : la Nuit de la science, programmée le premier vendredi de l'événement pour célébrer le lancement de la Fête de la science dans une ambiance ludique et conviviale. Ce format nocturne est reconduit en 2026 et ouvre la programmation dès le vendredi 2 octobre, offrant une occasion unique de découvrir les sciences autrement.

C'est le moment idéal pour expérimenter des formats originaux et toucher un public jeune, **notamment les 18-25 ans**, souvent friands de soirées mêlant découvertes et convivialité.

Quelques idées d'animations :

- **Conférences ou rencontres dans des lieux insolites** : bar, salle habituellement fermée au public, musée en nocturne...
- **Spectacles scientifiques ou ciné-débats**, mêlant science et arts vivants.
- **Speed-searching scientifique** : 10 minutes chrono pour échanger directement avec un scientifique passionné.
- **Observation des étoiles ou ateliers pratiques** en extérieur pour expérimenter la science en direct.
- **Soirées Cult'** : soirées animées et conviviales où l'on rencontre des experts pour décrypter des séries, films ou jeux vidéo phares du moment. Et qui dit Soirée Cult' dit forcément quiz, blindtest et jeux ! [Pour en savoir plus sur le format.](#)

La Nuit de la science est une occasion idéale pour expérimenter, innover et attirer un public jeune, en donnant à la science une dimension festive et immersive. Profitez de cette soirée pour faire vivre vos sciences autrement et créer des moments de partage.



Pour que votre événement « Nuit de la science » soit sélectionné et visible :

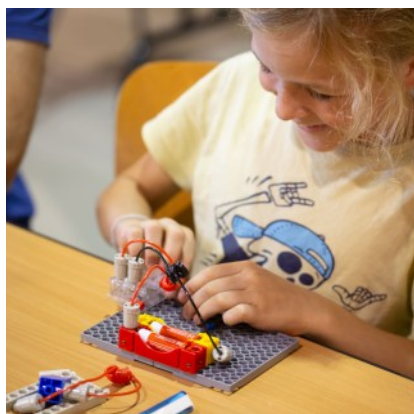
- Il doit se dérouler le vendredi 2 octobre à partir de 18h.
- Il doit contenir les termes « Nuit de la science » dans le titre ou dans le chapô de présentation.

Biblis en Folie & Fête de la science : un double rendez-vous culturel



Après deux éditions couronnées de succès, Biblis en Folie revient les 2, 3 et 4 octobre 2026 pour une troisième édition encore plus festive ! Lancée à l'automne 2024, cette manifestation s'est rapidement imposée comme un temps fort de la vie culturelle, valorisant les bibliothèques comme lieux de proximité, de partage des savoirs et d'expérimentation.

Lors de sa deuxième édition, près de 3 000 animations ont été organisées partout en France, y compris dans les zones rurales. Ateliers de création sonore et de musique assistée par ordinateur, découverte des coulisses de l'intelligence artificielle générative, initiation au montage radio, expériences autour de la lecture, de l'écriture ou de l'image : autant d'animations qui croisent pleinement les thématiques de la Fête de la science et montrent la capacité des bibliothèques à rendre les sciences accessibles à tous, dès le plus jeune âge.



En 2026, les bibliothèques participantes dont les animations s'inscrivent dans les objectifs de la Fête de la science pourront demander une double labellisation, apparaissant ainsi dans les deux programmations nationales.

Une opportunité de renforcer la visibilité des événements, toucher de nouveaux publics et affirmer les bibliothèques comme des acteurs incontournables de la culture scientifique, technique et industrielle.





SAVEURS SAVANTES

Saveurs savantes en Auvergne-Rhône-Alpes



En Auvergne-Rhône-Alpes, la gourmandise a le goût de la connaissance. Ici, les saveurs ne se contentent pas de raconter un terroir : elles dialoguent avec la science. Région à la fois agricole, gastronomique et scientifique, elle cultive depuis longtemps ce lien subtil entre traditions, savoir-faire et recherche.

Pilier de l'économie régionale, l'industrie agroalimentaire fait travailler près de 41 000 personnes et génère autour de 10 milliards d'euros de chiffre d'affaires. Fromages emblématiques, charcuteries, céréales, fruits, confiseries, boissons, vins... la palette des productions reflète la diversité des paysages. Des entreprises familiales aux grands groupes, les acteurs de la filière s'ancrent aussi bien dans les campagnes que dans les métropoles.



Terroirs et biodiversité, un laboratoire à ciel ouvert

Avec ses 79 AOC/AOP et 60 IGP, l'Auvergne-Rhône-Alpes est un véritable laboratoire à ciel ouvert. Les prairies du Massif central, les cultures végétales ou encore les vignobles nourrissent des recherches sur l'agroécologie, l'adaptation au changement climatique, les microbiotes ou la qualité nutritionnelle des aliments. Autant de terrains d'expérimentation où la science observe, teste et innove au plus près du vivant.

Saveurs, santé et société

Ce dynamisme productif s'inscrit dans un territoire reconnu pour sa gastronomie, avec un tissu dense de restaurants et une forte culture du vin et de l'œnotourisme. La région est également un pôle majeur de recherche en nutrition humaine, explorant les liens entre alimentation, microbiote intestinal, métabolisme et prévention des maladies chroniques. Les sciences humaines et sociales y analysent les pratiques alimentaires, les inégalités d'accès à une alimentation de qualité et les dynamiques territoriales des systèmes alimentaires.



À l'occasion de la Fête de la science 2026, la thématique « Saveurs savantes » propose de plonger au cœur de cette alchimie régionale : là où la science éclaire nos assiettes et accompagne les grandes transitions alimentaires, de la terre à la table.

Auvergne - Rhône - Alpes
gourmand

www.auvergne-rhone-alpes-gourmand.fr

Auvergne RHÔNE-ALPES de Terre Saveurs



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

*Les produits sous signes
officiels de qualité*

FROMAGES / PRODUITS LAITIERS		VIANDES / VOLAILLES	
Abondance (AOP)	74	Boeuf de Charolais (AOP)	42-01-69
Banon (AOP)	26	Agneau de Malet (LR)	26
Beaufort (AOP)	73	Agneau de Sisteron (IGP)	26
Bœuf de Bresse (AOP)	01	Agneau de Lozère (IGP)	43
Bleu d'Auvergne (AOP)	63-15-43	Agneau du Bourbonnais (IGP)	03
Bleu de Gex Haut-Jura (AOP)	01	Bœuf Charolais du Bourbonnais (IGP)	03
Bleu du Vercors-Sassenage (AOP)	38-26	Chapon de Bresse (AOP)	01
Canal ou Fourné de Cantal (AOP)	63-15	Dinde de Bresse (AOP)	01
Charolais (AOP)	42-69-03	Fin Gras du Mézenc ou Fin Gras (AOP)	43-07
Cheviotin (AOP)	74-73	Génisse Fleur d'Aubrac (IGP)	15
Comté (AOP)	01	Pintadeau de la Drôme (IGP)	26
Crème de Bresse (AOP)	01	Porc Fermier d'Auvergne (IGP)	63-03-15-43
Emmental de Savoie (IGP)	73-74	Poularde de Bresse (AOP)	01
Emmental Français	73-74-01-38-59	Vallées Fermières d'Auvergne (IGP)	03-63-43-15
Emmental (IGP)	42-63	Vallée de Bresse (AOP)	03
Fourné d'Ambert (AOP)	42-63	Vallée du Velay (IGP)	43
Fourné de Montbrison (AOP)	73	Vallées de la Drôme (IGP)	26
Fornage à raclette (LR)	01	Vallées de l'Ain (IGP)	01
Grogné France (IGP)	01-38-73-74	Vallées de l'Ardeche (IGP)	07
Laguiolle (AOP)	15	Vallées du Forez (IGP)	63-43-42
Macomaïs (AOP)	69		
Morbier (AOP)	01		
Picodon (AOP)	26-07		
Reblochon (AOP)	74-73		
Rigotte de Condrieu (AOP)	69		
Saint-Nectaire (AOP)	63-15		
Saint-Félicien (LR)	38-69		
Saint-Marcellin (IGP)	38-26-69		
Salers (AOP)	63		
Tomme des Bauges (AOP)	73-74		
Tomme de Savoie (IGP)	73-74		
SALAISONS / CHARCUTERIE		FRUITS / LÉGUMES	
Lambon sec d'Ardeche (IGP)	07	Châtaigne de l'Ardeche (AOP)	07
Lambon Sec de Savoie (IGP)	73-74	Abrirot (LR)	26-07
Mérous de Lyon (IGP)	69	All de la Drôme (IGP)	26
Rosette de Lyon (IGP)	69	Leintille verte du Fuy (AOP)	43
Saucisson de Lyon (IGP)	07	Noix de Grenoble (AOP)	38-26-73
		Olive noire de Nyons (AOP)	26
		Pêche et Nectarine de la Drôme (LR)	26
		Pommes et Poires de Savoie (IGP)	73-74
FARINES / PÂTES / SEMOULES		VINS	
Raviole (LR)	38	Vins du Beaujolais (AOP)	69
Raviole du Dauphiné (IGP)	38	• Beaujolais (AOP)	
		• Beaujolais Villages (AOP)	
		• Brully (AOP)	
		• Côte de Brully (AOP)	
		• Chénas (AOP)	
		• Chimoules (AOP)	
		• Fleurie (AOP)	
		• Julienas (AOP)	
		• Morgon (AOP)	
		• Moulin-à-Vent (AOP)	
		• Régnié (AOP)	
		• Saint-Amour (AOP)	

VINS

Vins des Côtes du Rhône (AOP)	07-26-42-69
• Côtes du Rhône (AOP)	
• Côtes du Rhône Villages (AOP)	
• Château Grillet (AOP)	
• Condrieu (AOP)	
• Cornas (AOP)	
• Côte Rôtie (AOP)	
• Crozes-Hermitage (AOP)	
• Grignan-les-Adhémar (AOP)	
• Hermitage (AOP)	
• Roussellès-Vignes (AOP)	
• Saint-Joseph (AOP)	
• Saint-Pantaléon-les-Vignes (AOP)	
• Saint-Péray (AOP)	
• Vinobres (AOP)	26
Vins du Diois (AOP)	
• Clairette de Die (AOP)	
• Châillon en Diois (AOP)	
• Crémant de Die (AOP)	
• Coteaux de Die (AOP)	
Vins de Savoie (AOP)	38-73-74
• Roussette de Savoie (AOP)	
• Seyssel (AOP)	
• Vin de Savoie (AOP)	
Côtes du Forez (AOP)	42
Côtes du Vivarais (AOP)	07
Côte Roannaise (AOP)	42
Coteaux du Lyonnais (AOP)	69
Vins du Bugey (AOC)	01
• Bugey (AOP)	
• Roussette du Bugey (AOP)	
Côtes d'Auvergne (AOP)	63
• Saint-Pourçain (AOP)	03
Indication géographique protégée (IGP)	
• IGP Audeche	07
• IGP des Mâconnais	73-74
• IGP Collines Rhodaniennes	07-26-38-42-69
• IGP Comtés Rhodaniens	01-07-26-38-42-69-73-74
• IGP Coteau de l'Ain	01
• IGP Coteau des Baronnies	26
• IGP Drôme	26
• IGP Isère	38
• IGP Méditerranée	26-07
• IGP Pays-de-Dôme	63
• IGP Jura	42

AUTRES PRODUITS

Huiles essentielles de Lavande de Haute Provence (AOP)	26
Huile d'olive de Nyons (AOP)	26
Miel de Provence (IGP)	26

Les spécialités de la région

FROMAGES / PRODUITS LAITIERS		ALCOOLS	
Artisans	43	Chartreuse	38
Fromage de Belledonne	38	Gentiane d'Auvergne	15-63
Fromage de Chartreuse	38	Hypocras	43
		Sallottina	38
		Vermouth de Chambéry	73
		Verveine du Velay	43
SALAISONS / CHARCUTERIE		CONFISERIE	
Andouillette lyonnaise	69	Bouffiette de Mens	20
Boudin Bressan	01	Brioche de Saint-Genix	73-38
Caillotte ardècheoise	07	Bugne lyonnaise	69
Caillotte de Chabeuil	26	Carre de Salers	15
Diot de Savoie	73-74	Cornet de Murat	73
Jambon d'Auvergne	63-15	Gâteau de Savoie	43
Jambons sec de la Loire	42	Macarons de Massiac	07
Murson de la Mure	38	Marron glacé	42
Saucisse de Choux	63	Nougat de Montélimar	43
Saucisson sec d'Auvergne	43	Papillote	26
Saucisse sèche d'Auvergne	43	Pastille de Vichy	03
	15	Pigade de Romans	26
		Rissolo Savoyarde	73
		Suisse de Valence	26
VIANDES / VOLAILLES		PLATS SPÉCIALITÉS	
Dinde de Jalligny	03	Crozet Savoyard	73-74
Poulet du Bourbonnais	03	Gratin Dauphinois	38
Vande de salers	15	Pansette de Gerzat	63
POISSONS		Pêlé aux pommes de terre Bourbonnais	03
Carpes et brochets des Dombes	01	Petit épeautre	26
Omble chevalier	38	Pompe aux grattons	69-01
Poissons des lacs	74	Quenelle lyonnaise	03
Poissons du Forez	42	Quenelle sauce Nantua	01
Frites du Vercors	38	Tourte mouroise	38
		Truffe noir du Tricastin	26
FRUITS / LÉGUMES		AUTRE PRODUIT	
Abriçot Bergeron	26	Moutarde de Charroux	03
Ail rose de Billom	63		
Cardon de Vaux en Velin	69		
Carotte	69		
Cerise ratafia	38		
Châtaigne du Cantal	15		
Coque	01		
Entaille Blonde	15		
Myrtille	63		
Dignon de Tournon	07		
Pêches et Nectarines	69		
Poireau de Solaise	69		
Pomme d'Auvergne	63		
Pomme du Pilat	42		
Pomme	43		



Auvergne
Rhône-Alpes
de Terre Savers



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

Quand manger rime avec santé

Depuis l'Antiquité, manger est une affaire de santé. Dès le Ve siècle avant notre ère, la diététique s'impose comme l'un des fondements de la médecine grecque, aux côtés de la chirurgie et de la pharmacologie. Hippocrate, puis Galien, observent les effets des aliments sur le corps et posent les bases d'une médecine préventive, fondée sur l'équilibre des « humeurs » et la qualité de ce que l'on met dans son assiette.

Plusieurs siècles plus tard, la question reste d'actualité : que faut-il manger pour rester en bonne santé ? La différence, c'est le contexte. Aliments ultra-transformés, abondance de sucres et d'amidons, modes de vie de plus en plus sédentaire... notre environnement alimentaire n'a jamais été aussi complexe.

Consommation moderne et enjeux sanitaires

Les grandes enquêtes nutritionnelles, comme NutriNet-Santé, montrent que les aliments ultra-transformés occupent

désormais une place centrale dans l'alimentation des Français. Plusieurs études associent cette évolution à une hausse des risques de diabète de type 2 (jusqu'à +47 %) et de certains cancers (+32 %). Combiné à la sédentarité, l'excès de sucre favorise l'obésité et les maladies cardiovasculaires. En France, 17 % des adultes sont concernés par l'obésité, avec de fortes inégalités sociales : les ménages modestes présentent jusqu'à quatre fois plus de risque que les plus aisés.

Mieux s'informer pour mieux choisir

Pour aider les consommateurs, différents outils ont émergé : Nutri-Score, applications comme Yuka, recommandations du Programme national nutrition santé (PNNS). Leur impact reste toutefois limité. Seuls 17 % des Français utilisent Yuka, et tous ne font pas confiance aux scores. Ces dispositifs ne peuvent être efficaces qu'inscrits dans une approche plus globale, tenant compte des habitudes, du budget et du mode de vie.

Aliments fermentés et effets santé

Longtemps regardés avec méfiance, certains aliments traditionnels sont aujourd'hui réévalués par la science. Choucroute, yaourts, kéfir, kimchi, miso ou kombucha : la fermentation améliore la digestibilité et l'absorption de certains nutriments, tout en agissant sur le microbiote intestinal.

Les fromages au lait cru suscitent également l'intérêt des chercheurs. Des travaux récents suggèrent une réduction du stress oxydant, impliqué dans le vieillissement et certaines pathologies. Ces résultats restent à consolider, mais ils éclairent autrement un aliment central de l'alimentation française, consommé en



Crédits : <https://www.laregiondugout.com/>

moyenne à hauteur de 20 à 30 kg par personne et par an.

Réconcilier santé et plaisir

Dans un paysage alimentaire, parfois anxiogène, la question « que peut-on encore manger ? » révèle un besoin de repères. Les recommandations convergent vers quelques principes simples : réduire les excès de sucre, limiter les aliments ultra-transformés, diversifier son alimentation et privilégier la qualité. Entre héritage ancien et données scientifiques récentes, l'alimentation reste un terrain d'équilibre, où la santé ne se construit pas nécessairement au détriment du plaisir.

- [Manger sain, d'Hippocrate au Nutri-Score](#). CNRS Le journal (2025).
- [Additifs conservateurs : deux grandes études suggèrent des liens avec un risque accru de cancers et de diabète de type 2](#). The Conversation (2026).
- [Nutri-Score, Yuka...allons-nous mieux manger ?](#) Retour sur Entre midi & science (2020).
- [Demain tous malades : l'explosion des maladies métaboliques](#). Echosciences Grenoble (2023).
- [Que peut-on encore manger ?](#) Inserm (2025)
- [De plaisir à santé, la revanche des fromages](#). Puy de Sciences (2025).

Pour aller plus loin

Lancée en 2009, l'étude [NutriNet-Santé](#) vise à analyser les liens entre nutrition et santé, ainsi que les déterminants des comportements alimentaires et de l'activité physique. Cette « web-cohorte » compte aujourd'hui plus de 171 000 volontaires et a donné lieu à plus de 200 publications scientifiques.

Crédits : [Pas si super – C'est quoi un aliment ultra-transformé ?](#)



Ressources

L'exposition [La santé dans notre assiette](#) (Inserm) aborde les liens entre nutrition, santé, environnement et fake news alimentaires à travers 13 panneaux imprimables.

Goût et culture : la cuisine entre plaisir et normes sociales

Nos goûts alimentaires ne sont jamais tout à fait individuels. Ils disent aussi d'où l'on vient, comment on vit et ce à quoi l'on tient. Du plateau de la cantine scolaire aux tables gastronomiques, l'alimentation reste un puissant marqueur culturel, façonné par le milieu social, les contraintes du quotidien et les valeurs que l'on revendique.

Les travaux de recherche le montrent : les catégories les plus aisées suivent plus facilement les recommandations nutritionnelles et environnementales. À l'inverse, les ménages modestes privilégient le prix et la satiété. Certaines pratiques, comme la consommation de fruits et légumes, tendent toutefois à se diffuser plus largement. Chez de nombreux seniors issus des classes populaires, manger de saison relève avant tout du plaisir, bien plus que d'un impératif écologique.

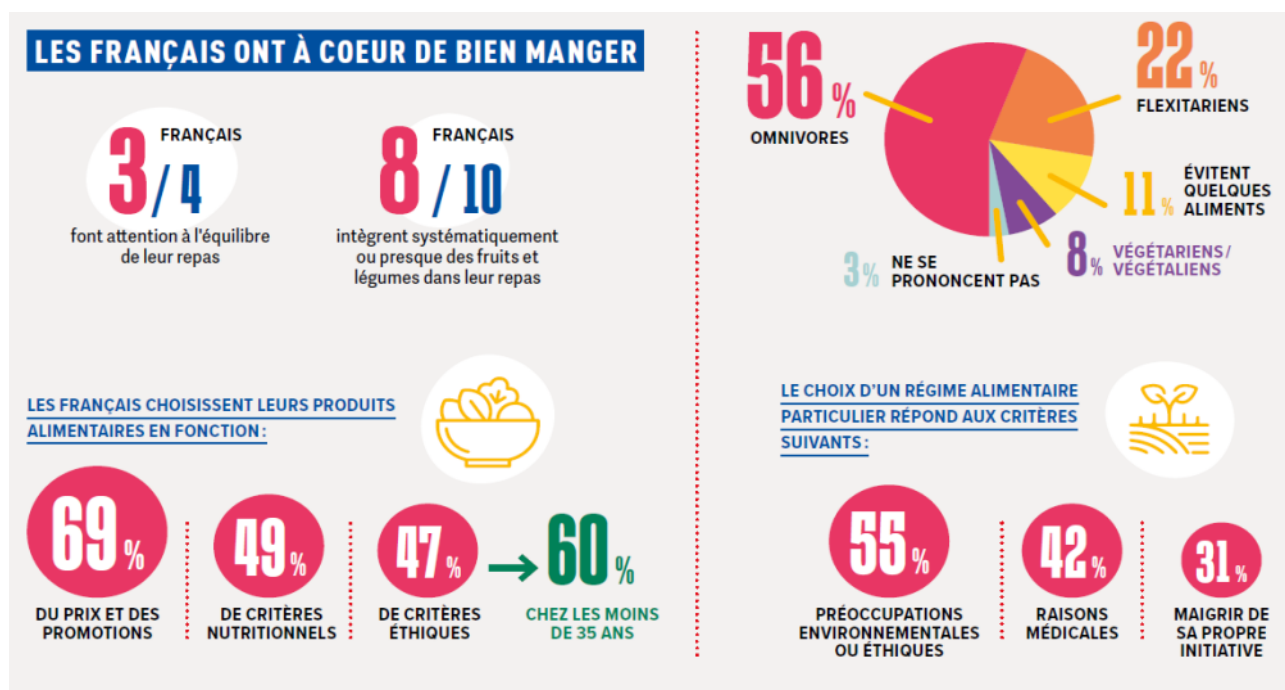
La cantine, école du goût

Dès l'enfance, la cantine joue un rôle clé dans l'apprentissage des normes alimentaires. Les repas pris à l'école sont souvent les premières expériences collectives autour de la nourriture. Les préférences s'y dessinent tôt : les garçons optent plus souvent pour des plats carnés et des portions généreuses, tandis que les filles se tournent davantage vers des alternatives végétariennes.

Mais l'école n'agit pas seule. L'environnement familial reste déterminant. Les aliments consommés à la maison, les habitudes culinaires et la manière dont on parle de nourriture influencent durablement la relation au repas.

Goût, histoire et distinction

La relation entre alimentation et distinction sociale s'inscrit dans une



Extrait du [baromètre de l'esprit critique 2025](#)



histoire longue. Depuis le Moyen Âge, les produits consommés et les manières de table traduisent des rapports de pouvoir et de prestige. À partir du 18^e siècle, les élites affirment leur statut à travers des repas élaborés, tandis que la codification de la cuisine française au 19^e siècle contribue à faire de la gastronomie un marqueur culturel.

Cette histoire rappelle que l'alimentation reflète des positions sociales, des ressources et des contraintes. Les inégalités ne se jouent pas uniquement entre classes sociales : elles concernent aussi l'accès concret à une alimentation de qualité, qui varie fortement selon les territoires, entre villes et campagnes.

Des choix de plus en plus discutés

Aujourd'hui, les régimes alimentaires varient selon l'âge, le lieu de vie et les motivations (éthiques, environnementales, médicales). Le Baromètre de l'Esprit critique 2025 indique que les omnivores sont plus nombreux en zones rurales (62 %), tandis que les régimes alternatifs sont davantage représentés en ville (47 %). Chez les 18-24 ans, un quart se déclare végétarien ou végétalien, contre 4 % chez les plus de 35 ans.

L'accès à une alimentation de qualité reste pourtant inégal. En milieu rural, l'éloignement des commerces, les difficultés de mobilité et la faible densité des dispositifs d'aide renforcent la précarité alimentaire, malgré le développement d'initiatives locales et de Projets Alimentaires Territoriaux.

La consommation de viande et de produits animaux cristallise ainsi de nombreux débats : manger implique de composer avec des enjeux

environnementaux, éthiques et sociaux, sans renoncer au plaisir. Une alimentation réfléchie s'impose progressivement, révélant des arbitrages selon les moyens, les habitudes et les valeurs, et rappelant que manger reste avant tout une pratique sociale, ancrée dans le quotidien.

- [Des goûts et des classes : quand l'alimentation révèle les différences sociales](#). Inrae (2025).
- [Cantines scolaires : sociologie de l'alimentation. Qui mange quoi ?](#) (2025).
- Le cours de l'histoire. [Où se nourrir ? Une histoire](#). France Culture (2023)
- [Peut-on justifier éthiquement le régime carné ?](#) The Conversation (2018).
- [La précarité alimentaire en milieu rural : une prise en charge à adapter ?](#) RCHRCH n°1 (2021)



Ressources

Le [jeu du pas en avant sur les inégalités alimentaires](#) permet aux participants d'avancer selon leur profil face à des affirmations, pour explorer les inégalités d'accès à une alimentation durable.

[La Marmite La solidarité alimentaire à la carte](#) est un jeu coopératif où chacun gère ses courses sur des marchés inégaux avant d'organiser une caisse commune, pour réfléchir au droit à l'alimentation et à la justice alimentaire.

Manger demain : innovations et durabilité au quotidien

Face au changement climatique, notre alimentation se transforme. Les filières agricoles cherchent à concilier performance, sobriété et santé, dans un contexte marqué par la raréfaction des ressources et des systèmes de plus en plus sous tension.

L'eau est au cœur de ces enjeux. Dans certaines régions, l'agriculture concentre jusqu'à 90 % des prélèvements estivaux, notamment pour l'irrigation du maïs et des céréales, parfois là où elle n'est pas indispensable. Des solutions existent pourtant. Micro-asperersion, goutte-à-goutte et pratiques agroécologiques permettent de réduire les consommations de 15 à 25 %, tout en préservant les rendements.

Moins de viande, plus de diversité

Pour limiter l'empreinte environnementale de l'élevage, de nouvelles pistes émergent : protéines végétales, microalgues ou insectes, parfois produits en laboratoire. L'intensification agricole a par ailleurs appauvri la qualité nutritionnelle de certains fruits et

légumes. Une pomme Golden Delicious actuelle contient ainsi beaucoup moins de vitamine C qu'une variété rustique des années 1950. Relocaliser les productions, remettre en culture des variétés anciennes et diversifier les espèces contribue à restaurer le goût, la valeur nutritionnelle et la résilience face au climat.

Technologies et robotique au champ

La transition passe aussi par l'innovation technologique. Robots autonomes capables de désherber, capteurs analysant sols et cultures, outils numériques de suivi : ces technologies rendent l'agriculture plus précise, moins pénible et plus respectueuse des écosystèmes. Testées sur des sites expérimentaux de grande ampleur, comme le « roboterrium », elles sont progressivement déployées sur le terrain et commencent déjà à équiper les exploitations.

Innovation sociale et alimentation

L'innovation ne se limite pas aux machines. Des initiatives citoyennes facilitent l'accès à des produits locaux, bio ou équitables tout en recréant du lien. AMAP, cuisines partagées ou plateformes comme La Ruche qui dit oui rapprochent producteurs et consommateurs. D'autres collaborations, entre associations et entreprises, transforment les surplus alimentaires en ressources, à condition de partager des valeurs communes.

En parallèle, des dispositifs comme Too Good To Go ou la valorisation de fruits et légumes déclassés contribuent à réduire le gaspillage alimentaire, qui atteint encore près de 10 millions de tonnes par an en France

Technologie au service des plus fragiles

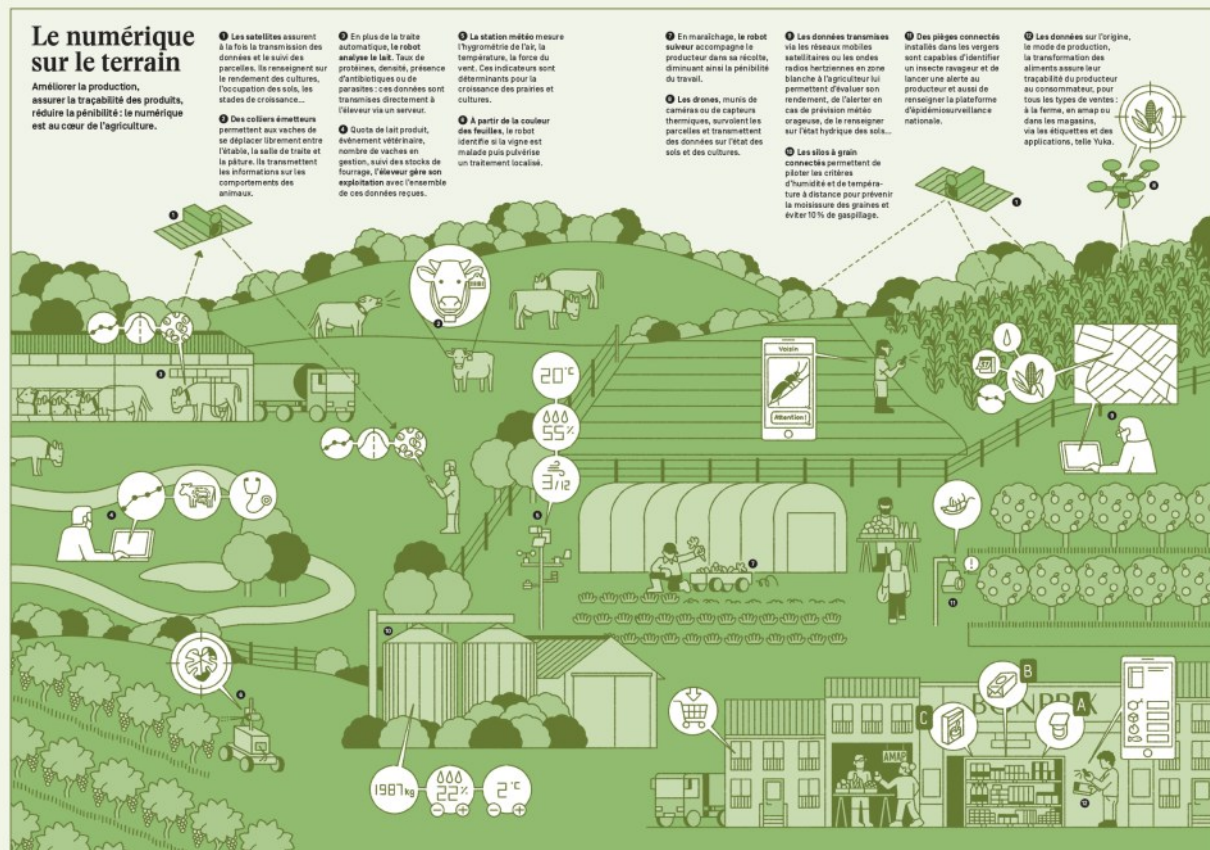
Enfin, certaines innovations répondent à



Crédits : INRAE, NICOLAS Bertrand

Le numérique sur le terrain

Améliorer la production, assurer la traçabilité des produits, réduire la pénibilité : le numérique est au cœur de l'agriculture.



[Penser le numérique pour une agriculture durable](#) Inrae (2023)

des besoins très concrets. L'impression 3D alimentaire, testée dans le cadre du projet ANR Deal4hand, permet de concevoir des repas adaptés aux personnes âgées ou polyhandicapées. L'enjeu : concilier contraintes nutritionnelles, textures adaptées et plaisir de manger. Des dégustations et enquêtes sociologiques évaluent l'acceptabilité de ces nouvelles pratiques et leur impact sur le quotidien.

De l'exploitation agricole à l'assiette, l'alimentation de demain se construit à la croisée de la technologie, de l'écologie et du lien social.

- [Innover pour l'alimentation de demain](#). Fabrique de l'Innovation (2026).
- [L'agriculture à l'épreuve de la pénurie](#). Pop'Sciences Mag (2023).
- [Repenser notre système agroalimentaire de la fourche à la fourchette](#). Pop'Sciences Mag (2024).
- [Les technologies numériques et robotiques au](#)



Ressources

L'ADEME a créé [3 ateliers pour une alimentation durable](#), clés en main, réalisables en moins de 15 minutes. Adaptés à des événements ou à des classes, ils permettent de comprendre les enjeux et les leviers d'action concrets autour de l'alimentation.

Le [climat et l'alimentation durable](#) invitent les jeunes, à partir de la 3^{ème}, à prendre des décisions collectives en tenant compte du climat, de la biodiversité et des choix alimentaires.

À VOUS DE JOUER



La Fête de la science, c'est aussi pour les scolaires

Vous êtes enseignant ?

Vous souhaitez venir avec votre classe à un événement de la Fête de la science ? [Contactez votre coordination départementale](#), qui pourra vous orienter vers les animations adaptées.

La Fête de la science s'adresse à tous les publics, y compris aux élèves, de l'école primaire au lycée. Elle permet aux classes de découvrir les sciences en dehors du cadre scolaire, à travers des rencontres, des expériences et des échanges directs avec des scientifiques et des médiateurs.

25 % des événements de la Fête de la science étaient dédiés aux scolaires en 2025, rassemblant plus de 50 000 élèves. C'est donc une part importante de la programmation ! Pour de nombreux jeunes, la Fête de la science constitue une première rencontre concrète avec la recherche, les métiers scientifiques et les lieux de science.

Au programme pour les scolaires

Les animations proposées couvrent un large champ : mathématiques, physique-chimie, sciences de la vie et de la Terre, sciences et techniques industrielles, mais aussi lettres, langues, histoire-géographie, arts, économie ou numérique.

Ateliers, visites de laboratoires, démonstrations, jeux scientifiques ou rencontres avec des chercheurs permettent d'aborder les sciences de façon ludique, interactive et accessible.

Quelques conseils pour accueillir des scolaires

- **Anticiper la communication** : publiez votre programme et transmettez-le aux enseignants suffisamment tôt, idéalement avant les vacances d'été, pour faciliter l'organisation des sorties scolaires.
- **Adapter les contenus** : ajustez le niveau, le vocabulaire et la durée des activités en fonction de l'âge des élèves !
- **Soigner l'organisation** : pensez aux contraintes spécifiques des groupes scolaires (horaires, accueil, encadrement, sécurité, flux, matériel).
- **Favoriser l'interaction** : privilégiez les formats participatifs (manipulations, expériences, questions-réponses, débats).
- **Préparer des supports attractifs** : photos, vidéos, schémas ou objets à manipuler facilitent la compréhension et rendent l'expérience plus engageante pour les élèves.



Comment participer à la Fête de la science ?

Vous envisagez d'organiser un événement pour la Fête de la science ? Que vous ayez une idée ou des questions, rejoignez-vous à l'aventure et participez à la prochaine édition !



Quand ?

Chaque année, début octobre, pendant dix jours. Vous pouvez proposer une ou plusieurs animations pendant cette période.

Les dates clés à retenir :

- **9 mars 2026** : Lancement de l'appel à projets.
- **20 mai 2026** : Clôture de l'appel à projets.
- **Mi-juin 2026** : Réunion du comité régional pour labelliser les projets Fête de la science.
- **Du 2 au 12 octobre 2026** : Fête de la science en métropole, en outre-mer et à l'international

Pourquoi participer ?

- Partager vos savoirs et savoir-faire ;
- Faire venir de nouveaux publics (familles, élèves, étudiants, curieux de sciences) et échanger ;
- Valoriser votre expertise et vous faire connaître ;
- Contribuer à la diffusion des sciences et montrer leurs applications concrètes ;
- S'intégrer dans un réseau d'acteurs diversifiés pour partager, initier ou poursuivre des collaborations ;
- Être accompagné par votre coordinateur départemental.

Qui peut organiser un événement ?

Toute personne ou structure en lien direct ou indirect avec la recherche, les sciences, les techniques ou l'innovation : universités, écoles, entreprises, associations, collectivités ou structures culturelles.

Pour qui ?

Tous les publics, de tous âges et horizons : familles, scolaires, étudiants, curieux ou passionnés.

Où et comment ?

Dans une structure, un lieu public, lors d'un village des sciences, en extérieur... Bref, partout ! Seule contrainte : l'accès doit être **libre** et **gratuit**.





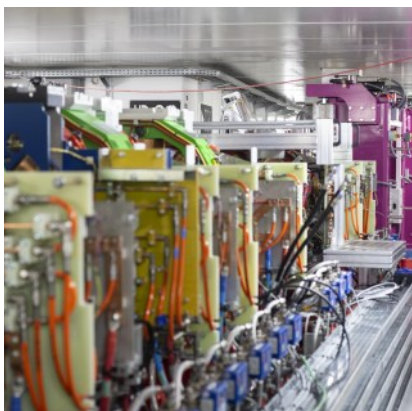
Qui gère la venue du public sur les événements ?

C'est aux porteurs de projet de gérer l'accueil de leur public. Ils peuvent organiser des inscriptions si nécessaire.

Quelles sont les formes d'actions possibles ?

Toutes les formes originales et créatives sont encouragées.

- Événement ponctuel : atelier, jeu, conférence, exposition, débat, spectacle, visite de site...
- Événement multi-animations, rassemblant comme :
Un **village des sciences**, sur un lieu unique.
Un **festival**, autour d'activités scientifiques associées au spectacle et aux arts.
Un **parcours scientifique** proposé sur des lieux différents, autour d'un fil conducteur (thématique et programmation commune, jeu de piste...).
Le premier vendredi de la Fête de la science, vous pouvez organiser en soirée une **Nuit de la science**.



Tous les projets ont leur place, quelle que soit leur taille. Un atelier, une rencontre ou une visite ont autant d'impact qu'un événement d'envergure.

Est-on obligé de respecter la thématique de l'année ?

Non, mais cela peut enrichir votre contribution, diversifier les sujets abordés et attirer un public varié. Toutes les disciplines scientifiques sont les bienvenues : sciences du vivant, santé, littérature, sciences de l'univers, mathématiques, sciences de la matière, sciences humaines et sociales, ingénierie...

Qui gère la publication des événements dans le programme ?

Les porteurs de projet inscrivent eux-mêmes leur événement sur www.fetedelascience.fr et renseignent les informations nécessaires : titre, descriptif, dates, lieu... Le coordinateur départemental vérifie ensuite les informations et revient vers vous si besoin... Enfin, le comité régional valide l'intégration au programme.

Quelles sont les conditions pour qu'un événement soit labellisé « Fête de la science » ?

Un événement Fête de la science doit respecter la [Charte nationale de la Fête de la science](#) et la [Charte régionale de la Fête de la science](#). Le comité régional se basera sur ces deux documents pour valider l'intégration des événements dans le programme.

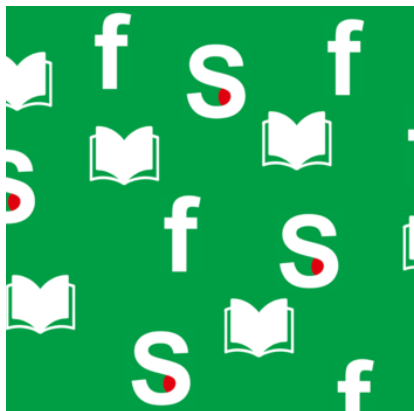
Comment participer ?

Pour participer à la Fête de la science, contactez votre coordinateur départemental et il vous donnera la marche à suivre !

Animer la Fête de la science

Des ressources prêtes à l'emploi

Vous vous interrogez sur le type d'activité à organiser pour la Fête de la science ? Vous êtes à la recherche d'inspiration ou de bonnes idées ? Les possibilités sont infinies !



Vous pouvez par exemple :

- **Ouvrir un site habituellement fermé au public** avec visites, ateliers et accueil ;
- **Organiser des activités ludiques**, escape games, jeux de piste, jeux de plateau...
- **Mettre en place d'ateliers découvertes**, pour toucher du doigt le monde des sciences ;
- **Faire visiter un laboratoire de recherche**, proposer des démonstrations ;
- **Programmer des spectacles ou des rencontres** : conférences-débats, balades urbaines ou en nature.

De nombreuses ressources clés en main sont également disponibles gratuitement, conçues par des professionnels.

Ocytocine

Fruit d'une collaboration entre Le Dôme et l'association Kruptos, Ocytocine est un jeu de bluff et de déduction qui a pour but de développer la pensée critique en initiant les participants aux réflexes à adopter face aux fake news.

→ [Formulaire de téléchargement](#)

Le jeu collaboratif Climat Tic Tac

Et si l'on pouvait mieux appréhender les enjeux du changement climatique à travers un jeu de plateau ? C'est l'idée d'un collectif de scientifiques de l'Institut Pierre-Simon Laplace, et de l'Association Science Technologie Société. Le résultat : le jeu de plateau collaboratif « Climat Tictac » !

→ [Sur Windows](#) – [Sur Android](#) – [Sur iOS](#).

Jouer à débattre

L'Arbre des Connaissances conçoit des supports de débats innovants pour éveiller l'esprit critique des jeunes dès 13 ans.

→ [Découvrir tous les jeux](#)





Les ressources de la MMI

La Maison des Mathématiques et de l'Informatique est un centre de médiation des mathématiques et de l'informatique basé à Lyon. Elle propose des ressources clés en main, avec leur déroulé et le matériel nécessaire :

- [Connecte tes neurones](#)
- [La marelle de Turing](#)
- [Entrez dans la tête d'une IA](#)

Espace Science Actualités

Contenus gratuits pour créer des expositions et animations scientifiques : **enquêtes et panneaux** d'exposition, mur de news et vidéos. Recevez les panneaux au format PDF, imprimez-les aux et présentez-les dans votre espace :

- [Découvrir l'Espace Science Actualités](#)

Qui sont-elles ? Les femmes de sciences d'hier et d'aujourd'hui

L'université de Poitiers met à disposition un jeu pédagogique. À travers les âges, les sciences n'ont pu se développer sans l'apport de femmes importantes. (Re)découvrez quelques-unes de ces grandes figures historiques qui ont participé au développement des sciences.

- [Télécharger le jeu](#)

Escape Game Panique en bibliothèque

Deux escape games à destination du grand public, produits par Délires d'encre et Instant Science. Ils sont prêts à être utilisés dans tout espace bibliothèque.

- [Escape game Panique dans la bibliothèque](#)
- [Escape game Recherche à risque](#)

Instant Science propose d'autres ressources :

- [Boîte à métiers Recherche publique](#)
- [Boîte à métiers Santé](#)
- [Science et Sport, Kit d'animations et affiches](#)

ObsciGame

Lancé par Le Dôme, S[Cube], Instant Science et Ikigai, l'Observatoire national du jeu de culture scientifique, ObsciGame, a pour objectif de rassembler les jeux, les personnes qui les créent et celles qui les utilisent pour favoriser les échanges.

- [Découvrir les jeux](#)



Expérimenter, goûter, débattre

Les sciences passent à table

De nombreuses ressources existent déjà, conçues par des professionnels de la médiation scientifique, et facilement mobilisable lors d'un événement pour faire vivre la thématique « Saveurs savantes ».



La **Maison des Mathématiques et de l'Informatique (MMI)** propose plusieurs ressources issues de l'exposition *Dans ma cuisine*, pour aborder mathématiques et informatique à partir de situations culinaires :

- [À taaable !](#) (coloration de graphes),
- [Secrets de cuisine](#) (cryptographie),
- [Optim'izza](#) (optimisation).

Des tutoriels vidéo, comme [La corbeille de fruits de Clélie](#), permettent également d'explorer formes et géométrie à partir de fruits.

Débats et esprit critique

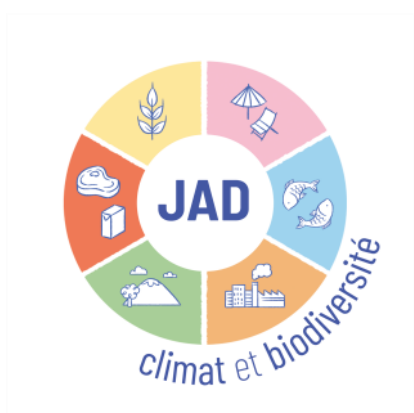
L'Arbre des Connaissances conçoit des supports de débats innovants pour éveiller l'esprit critique des jeunes dès 13 ans. Le [climat et l'alimentation durable](#) invitent les jeunes à prendre des décisions collectives en tenant compte du climat, de la biodiversité et des choix alimentaires.

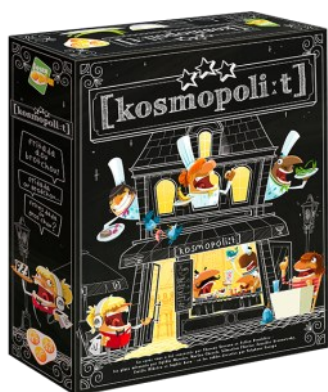
Expérimenter et comprendre l'alimentation

La **Fondation La Main à la Pâte** met à disposition des enseignants de nombreuses ressources pédagogiques autour de l'alimentation, du goût et de la cuisine, facilement adaptables à des animations grand public : [activités de la Semaine du goût](#), séquences interdisciplinaires ([Que deviennent les aliments que nous mangeons ?](#)) et projets expérimentaux ([Alimentation : la chimie, c'est bon !](#)).

La Rotonde aussi, le centre de culture scientifique de l'Ecole des Mines de Saint-Etienne, propose des ressources pédagogiques sur l'alimentation :

- [Alimentation des animaux](#) (cycle 2, CP)
- [Nutrition et digestion](#) (cycle 2, CE2).





Pour des formats courts, l'**ADEME** a créé [3 ateliers pour une alimentation durable](#), clés en main, réalisables en moins de 15 minutes. Adaptés à des événements ou à des classes, ils permettent de comprendre les enjeux et les leviers d'action concrets autour de l'alimentation.

L'exposition [La santé dans notre assiette](#) (Inserm) aborde les liens entre nutrition, santé, environnement et fake news alimentaires à travers 13 panneaux imprimables.

Alimentation et cultures

L'alimentation est aussi un fait culturel et social. Le jeu [\[kosmopoli:t\]](#) propose une expérience originale : les joueurs incarnent le personnel d'un restaurant confronté à des commandes dans plus de 60 langues. L'objectif est de comprendre, transmettre et servir le bon plat, tout en sensibilisant à la diversité linguistique.

LA SANTÉ DANS NOTRE ASSIETTE



[Quelles tambouilles](#) plonge les participants dans la cuisine du Moyen Âge et de l'époque Moderne en Provence. Les joueurs aident un personnage historique à accomplir sa quête alimentaire en s'appuyant sur des archives et recettes issues de recherches menées par des doctorants et doctorantes d'Aix-Marseille Université, découvrant ainsi les pratiques culinaires et habitudes alimentaires à travers le temps.

Découvrir les systèmes agricoles

Plusieurs jeux sérieux produits par Inrae permettent d'explorer les systèmes agricoles et alimentaires : [La Grange](#), [Clé du sol](#) ou [Paysans de nature](#), pour comprendre les enjeux de transition et de biodiversité.

Le jeu [L'agriculture durable](#) permet de se mettre dans la peau d'un agriculteur et de relever les défis d'une ferme durable. Il met en lumière les compétences et savoir-faire nécessaires pour produire des aliments de qualité, nourrir la population et préserver la nature, tout en offrant une expérience ludique et immersive.



Calendrier et organisation



9 mars 2026 : Lancement de l'appel à projets Fête de la science. Vous pouvez rentrer sur la plateforme www.fetedelascience.fr les projets que vous souhaitez faire labelliser.

Votre coordination régionale vous propose également 3 webinaires, chaque webinaire propose un temps d'information, d'inspiration et d'échanges pour vous aider à préparer vos projets et enrichir votre programmation 2026, selon vos besoins :

27 mars 2026 ou 3 avril 2026 « Saveurs savantes : explorer les sciences derrière nos assiettes » ouvert à tous porteurs de projets, pour découvrir comment explorer les liens entre sciences, cuisine et alimentation.

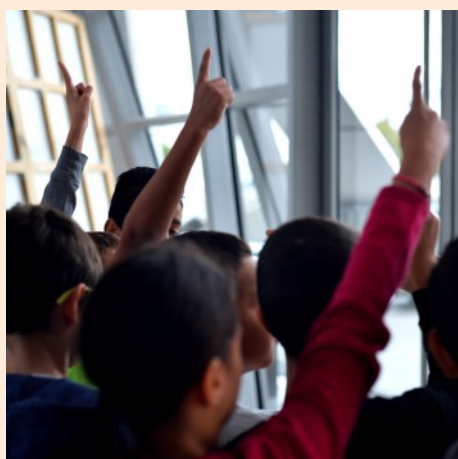
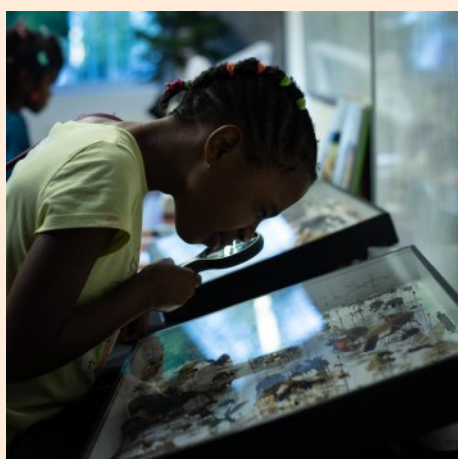
7 avril 2026 : « Participer à la Fête de la science 2026 : échanges avec les établissements de recherche » destiné aux référents CSTI, à la communication des établissements d'enseignement supérieur, de recherche et d'innovation et aux équipes de recherche souhaitant s'impliquer dans l'événement.

7 mai 2026 : « Inclusion et Fête de la science : explorer de nouvelles pratiques » pour tous les porteurs de projets intéressés par l'accessibilité et l'inclusion de publics empêchés.

20 mai 2026 : Clôture de l'appel à projets. Au-delà de cette date, aucun projet ne pourra être labellisé.

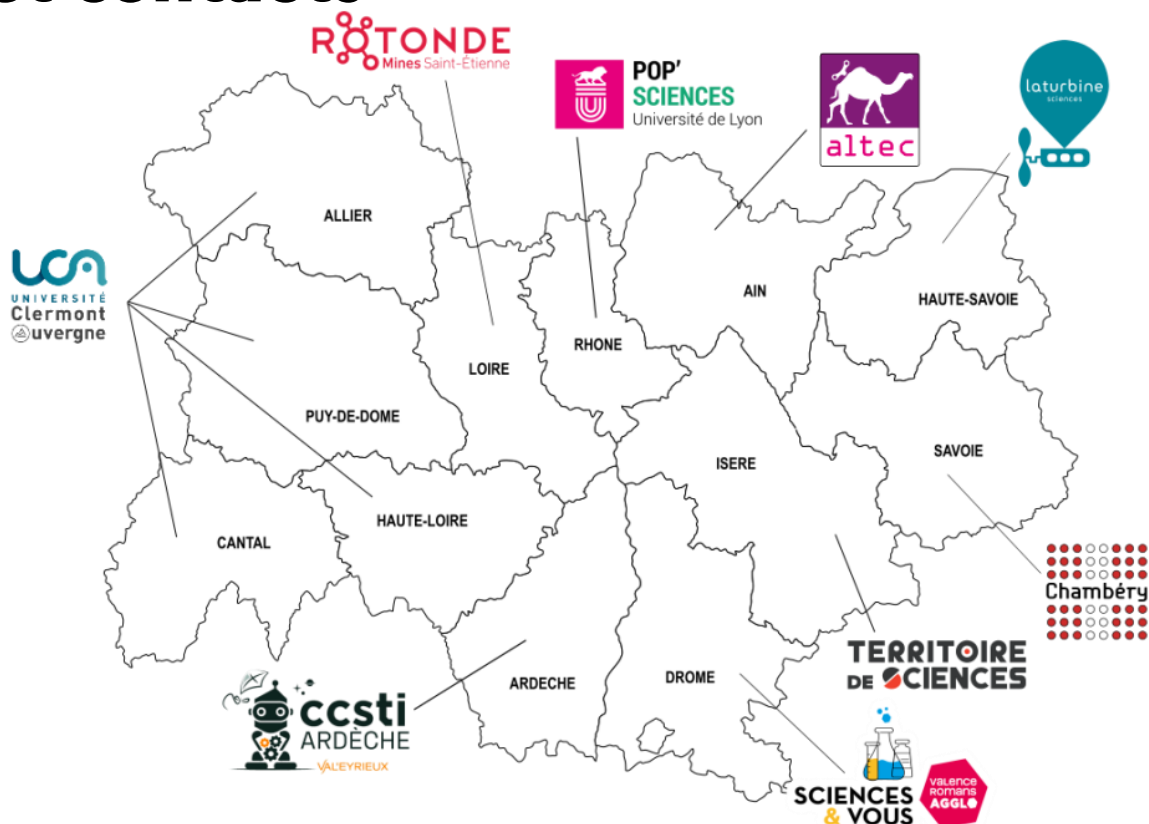
Mi-juin 2026 : Réunion du comité régionale pour labelliser les projets Fête de la science.

Du 2 au 12 octobre 2026 : Fête de la science en métropole, en outre-mer et à l'international



Organisation et contacts

La Fête de la science est coordonnée en Auvergne-Rhône-Alpes par l'Université de Lyon, accompagnée de 9 coordinations territoriales :



Coordination régionale

Pop'Sciences, Université de Lyon
Aurore VALEX,
fetedelascience.aura@universite-lyon.fr

01 – AIN

ALTEC, CCSTI de l'Ain
Guillaume PONCELET,
communication@altecsciences.fr

07 – ARDECHE

L'Arche des Métiers, CCSTI de l'Ardèche
Maïlou GIBERT,
fetedelascience@valeyrieux.fr

26 – DRÔME

Direction Action Culturelle et Patrimoine,
Valence Romans Agglo
Alexandra CORROY,
alexandra.corroy@valenceromansagglo.fr

38 – ISERE

Territoire de sciences
Doriane BOUTEILLE,
fds38@territoire-de-sciences.fr

42 – LOIRE

La Rotonde, CCSTI Saint-Etienne et Loire
Claire GUILLET et Alexandre SAFFRE ,
fetedelascience42@emse.fr

69 – Métropole de Lyon et RHÔNE

Pop'Sciences, Université de Lyon
Léa BOLLIET, fetedelascience-lyon-rhone@universite-lyon.fr

73 – SAVOIE

Eurêka, CCSTI de Chambéry
Mary MOISSONNIER et Claire TANTIN,
c.tantin@ccsti-chambery.org et
m.moissonnier@ccsti-chambery.org

74 – HAUTE-SAVOIE

La Turbine Sciences
Delphine DALENCON,
delphine.dalencon@annecy.fr

**03 – ALLIER, 15 – CANTAL,
43 – HAUTE-LOIRE, 63 – PUY-DE-DOME**
Université Clermont Auvergne
Floriane MAZZELLA,
fete-science@uca.fr

FÊTE DE LA SCIENCE EN AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Du 2 au 12 octobre 2026

www.fetedelascience-aura.com

CONTACT

Pop'Sciences, Université de Lyon

Aurore VALEX, coordination régionale de la Fête de la science

fetedelascience.aura@universite-lyon.fr