



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

*Liberté
Égalité
Fraternité*

fête de la Science

2 → 12
octobre
2026

PROGRAMME SCOLAIRE

Fête de la science 2026



**

* saveurs

** savantes

*



fetedelascience.fr

#FDS2026

Conception : Delcom 1 / Meuse — Image 3D : Westend67 / Getty Images

**TERRITOIRE
DE SCIENCES**

bénéficie du soutien permanent de



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

isère
LE DÉPARTEMENT

UGA
Université
Grenoble Alpes

**RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE
RHÔNE-ALPES**
Grand
Midi

Fête de la science 2026 en Isère

Programme scolaire

La 35^{ème} édition de la Fête de la science se tient du 2 au 12 octobre 2026. Cet événement favorise les rencontres entre les acteurs des sciences et le public dans un contexte résolument convivial : rendez-vous incontournable des passionnés ou curieux de sciences, de toutes les sciences... sous la forme d'animations, expos, conférences, ateliers, spectacles...

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

Initiée par le Ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Espace, la Fête de la science est une manifestation nationale proposée chaque année en octobre. Elle vise à rapprocher la population des sciences et techniques et de celles et ceux qui les font. La manifestation est organisée en région par les Centres de culture scientifique, technique et industrielle (CCSTI) locaux. En Isère, elle est coordonnée par Territoire de sciences en partenariat avec la Région Auvergne-Rhône-Alpes, Grenoble Alpes Métropole, le Conseil Départemental de l'Isère, l'Université Grenoble Alpes, l'Académie de Grenoble et de nombreux acteurs et structures de culture scientifique locaux.

→ À qui s'adresse ce programme ?

Ce programme est destiné aux enseignantes et enseignants exerçant en particulier dans l'Académie de Grenoble et aux accompagnatrices et accompagnateurs de groupes de jeunes. Nous y avons réuni les opérations spécialement programmées pour les publics scolaires et jeunes de la maternelle au lycée.

→ Comment utiliser ce document ?

Les différentes animations sont répertoriées par commune où elles ont lieu et apparaissent dans l'ordre chronologique. Chaque animation fait l'objet d'un descriptif spécifique, d'un certain nombre d'informations pratiques et d'un lien qui renvoie vers la fiche événement sur le site internet de la Fête de la science.

Les événements multi-animations (village des sciences, parcours scientifique ou bien festival) sont encadrés. Pour organiser vos visites, il est nécessaire de convenir d'un rendez-vous pour votre classe/groupe (tous les détails et contacts sont fournis) et de bien penser à vérifier les modalités d'accueil. Les événements s'inscrivant dans la thématique nationale 2026 de la Fête de la science "Saveurs savantes" sont signalés par cet émoji : 🥕

A la fin du document, vous retrouverez également un index récapitulatif vous permettant de vous repérer plus facilement dans la diversité des actions proposées. Celui-ci fait état des niveaux concernés, des domaines scientifiques touchés et du type d'animation proposé (exposition, atelier, rencontre ...). Ce document peut également être utilisé, tout au long de l'année, pour repérer des visites de laboratoires ou d'entreprises, identifier des interlocuteurs et/ou des référents scientifiques pour l'organisation de vos projets de sciences ou pour la recherche de stages... Retrouvez en fin de programme une bibliographie jeunesse spéciale Saveurs savante.

→ Pas dans le programme ? Contactez-nous !

Vous représentez un établissement scolaire, une structure culturelle ou une commune du département de l'Isère et vous avez prévu d'organiser un événement pour la Fête de la science, qui n'apparaît pas dans ce programme (par exemple parce qu'il est destiné uniquement aux scolaires de votre établissement ou de votre commune sans possibilité de participation extérieure) ? Nous vous invitons à vous manifester auprès de nous pour que votre événement soit valorisé et présent dans le bilan.

Retrouvez les programmes de la Fête de la science sur :

- [Fête de la science AURA](#) (programme grand public régional)
- [Territoire de sciences](#) (programmes scolaire et grand public isérois en pdf en septembre)
- [Echosciences Grenoble](#) (communauté des porteuses et porteurs de projets isérois)

Contact

Territoire de sciences - 2 Place Saint-Laurent 38 000 Grenoble
Tél. 04 76 44 88 80 / Mail : fds38@territoire-de-sciences.fr

SOMMAIRE

INFORMATIONS	2
LES COMMUNES QUI FÊTENT LA SCIENCE	
(De A à Z)	3
Allemond	3
Dolomieu	4
Fontanil-Cornillon	4
Gières, Saint-Martin-d'Hères, Grenoble	
Domaine Universitaire de l'UGA	4
Grenoble	9
Jarrie	19
L'Isle d'Abeau	19
Le Bourg-d'Oisans	20
Le Pont-de-Claix	21
Plateau-des-Petites-Roches	22
Saint-Martin-d'Hères	23
Vizille	23
Voreppe	24
En ligne	27
INDEX DES ÉVÉNEMENTS	28
BIBLIOGRAPHIE "SAVEURS SAVANTES"	34

INFORMATIONS

Info financement : Les lycées peuvent demander auprès de la région Auvergne-Rhône-Alpes le remboursement de leurs frais de déplacement dans le cadre de la Fête de la science (sous-thématique « culture scientifique et technique » de la demande de subvention). Les demandes doivent être faites sur le Portail des Aides. Un tuto est disponible pour accompagner les établissements dans leurs saisies : [Assistance Portail des Aides](#).

Légende : Les événements s'inscrivant dans la thématique nationale 2026 de la Fête de la science "Saveurs savantes" sont signalés par cet emoji : 🥕

LES COMMUNES QUI FÊTENT LA SCIENCE

(De A à Z)

Allemond

Mille et une saveurs savantes en Romanche

Parcours scientifique

Pour cette 5ème édition, venez participer à des ateliers, des visites, découvrir des spectacles, des expositions, pour goûter aux sciences sous toutes leurs formes. Partez à la rencontre d'intervenants passionnés, soucieux de transmettre leurs savoirs et expertises aux petits comme aux grands. ([plus d'infos](#)).

Réservation obligatoire

✉ animations@allemond.fr

☎ 07 68 98 90 53

Vendredi 2 octobre

Parcours ludique et sensoriel

Format : Atelier

Public cible : Primaires (3 à 6 ans)

Organisateur : Commune d'Allemond

La micro-crèche Graine d'O propose un parcours ludique et sensoriel destiné aux tout-petits. À travers des activités faisant appel aux cinq sens (toucher, écoute, observation et découverte d'odeurs), les enfants explorent leur environnement tout en développant leur motricité, leur créativité, leur curiosité et leur éveil. Chaque étape est pensée comme une expérience enrichissante favorisant l'apprentissage par le jeu.

🕒 De 10h à 11h

📍 Micro-crèche Graine d'O, 425 Route des Fonderies Royales 38114 Allemond

Mardi 6 octobre

Assiette créative

Format : Jeu

Public cible : Primaires (3 à 11 ans)

Organisateur : Commune d'Allemond

Une dégustation pour éveiller les papilles des enfants. Au restaurant scolaire d'Allemond, les enfants découvrent des saveurs variées et équilibrées à travers des menus créatifs et gourmands. Une animation pour stimuler leur curiosité culinaire, apprendre à goûter de nouveaux aliments et partager un moment convivial autour de la table.

🕒 De 12h à 13h

📍 Restaurant scolaire, 55 Chemin des Ecoliers 38114 Allemond

Jeudi 8 octobre

Des secrets de chimie en cuisine

Format : Atelier

Public cible : Primaires (6 à 11 ans)

Organisateur : Commune d'Allemond

Découvrez les réactions chimiques qui transforment vos ingrédients en plats savoureux ! Un atelier ludique pour comprendre la science derrière les recettes préférées des enfants ... et repartir avec des astuces pour épater les parents !

🕒 De 9h à 16h15

📍 École élémentaire de Allemond, 55 Chemin des Ecoliers 38114 Allemond

Dolomieu

Du 3 au 11 octobre

Exposition Déodat de Dolomieu savant aventurier

Format : Exposition

Public cible : Primaires, Collèges, Lycées

Organisateur : Déodat Group

Déodat de Dolomieu célèbre géologue, aventurier du XVIII^e siècle est né à Dolomieu dans le Nord Isère.

Cette exposition, merveilleusement illustrée, nous plonge dans l'atmosphère du XVIII^e siècle. Nous accompagnons Déodat dans ses périples, partageant ses émotions face à ses découvertes.

Remarquablement soutenue par une iconographie élargie aux gravures anciennes et aux cartes d'exploration, chaque élément visuel joue un rôle crucial. Les volcans, les galères des Chevaliers de Malte, les paysages égyptiens... éveillent en nous une soif d'aventure et de connaissance. Cette exposition engage notre curiosité et nos sens. Parcourant les pages de l'histoire des découvertes géologiques de Déodat, nous sommes à ses côtés, portés par les nombreuses citations renforçant sa présence. La découverte de la Dolomie, par exemple, ne se limite pas à une simple description géologique. Nous revivons ce moment tel qu'il a été vécu par Déodat.

🕒 De 9h à 17h

✉ deodat.geol@gmail.com

📍 Exposition Déodat de Dolomieu savant aventurier, Place Déodat Gratet de Dolomieu 38110 Dolomieu

Fontanil-Cornillon

Du 5 au 9 octobre

Lumières Intérieures : Voyage en Neurosciences

Format : Exposition

Public cible : Primaires, Collèges, Lycées

Organisateur : Grenoble Institut des Neurosciences

Voyagez au cœur des neurosciences à travers des images fascinantes : neurones lumineux, architectures invisibles, couleurs du vivant et paysages cérébraux révélés par la science en images. Entre art et recherche, découvrez comment les chercheurs utilisent la lumière pour explorer les mystères de notre corps et en particulier ceux de notre cerveau.

Réservation obligatoire

🕒 De 14h à 16h

✉ geraldine.fabre@univ-grenoble-alpes.fr

☎ 06 61 23 70 47

📍 L'Atrium, 1 ter Rue du Moulin 38120 Fontanil-Cornillon

Gières, Saint-Martin-d'Hères, Grenoble

Domaine Universitaire de l'UGA

Eclats de sciences, la Fête de la science à l'UGA 2026 🥕

8 et 9 octobre

Festival

Éclats de sciences propose une exploration conviviale des recherches de l'UGA à l'occasion de la Fête de la science. Ce programme foisonnant qui anime chaque instant de la journée aux quatre



coins du campus est concocté par plus de 110 scientifiques qui partagent leur quotidien et leur métier. Venez les rencontrer ! ([plus d'infos](#)).

Format : Festival des sciences

Public cible : Collèges (4e, 3e), Lycées

Organisateurs : L'Université Grenoble Alpes et ses partenaires

🕒 9h30-11h30 et 14h-16h

📍 Domaine universitaire (Saint-Martin-d'Hères, Gières) et à l'IUT1 – sites de Gambetta et Polygone.

Réservation obligatoire

Via [un formulaire](#) accessible au 25 août en indiquant vos souhaits d'ateliers et disponibilités.

Chaque vendredi de septembre, nous procéderons aux inscriptions des demandes arrivées la semaine précédente et nous vous enverrons une confirmation.

✉ culture-scientifique@univ-grenoble-alpes.fr

☎ 04 57 42 18 82

Ateliers à partir de la 4^e

Nouvelles technologies et enjeux de société 🥕

Les projets « Compétences et Métiers d'Avenir » de l'Université Grenoble Alpes proposeront aux élèves une immersion au cœur des technologies qui façonneront le monde de demain. À travers des stands interactifs, jeux, quiz et ateliers, ils découvriront des domaines de recherche et d'innovation liés aux grands enjeux actuels : l'Intelligence Artificielle, les énergies (batteries électriques, hydrogène), la micro-électronique et les nanosatellites, le quantique.

Proposés par les projets "Compétences et Métier d'Avenir" : AMHY (Accélération du montage des formations hydrogène de Grenoble), COMETES (COmpétences et METiers pour l'ESpace), EDLB (École de la batterie), EFELIA (École française de l'intelligence artificielle) et FAME (Formations et Attractivité des Métiers de l'Électronique), QuanTEdu-France

Le Soleil et la Terre en mouvements

Deux ateliers pour observer le soleil, la lune et comprendre les mouvements de la Terre.

Grâce au cadran solaire et à une sphère armillaire, les astronomes de l'Institut de Planétologie et d'Astrophysique de Grenoble vous invitent à percer les secrets de notre étoile : le soleil. En scrutant ses couleurs et mouvements, le soleil révèle des phénomènes en effervescence.

Proposé par : Institut de Planétologie et d'Astrophysique de Grenoble (IPAG)

Sciences animées

Ateliers et expériences présentés par les étudiants BUT- IUT1 Grenoble

Des ateliers et expériences autour des couleurs, des ondes, de l'infiniment petit, du photovoltaïque, des pollutions, de la cryogénie, des rayonnements, des énergies au quotidien, de la criminalistique, etc.

Proposé par : Institut universitaire de technologie 1 (IUT1)

📍 **Site Gambetta (centre-ville Grenoble) et Polygone (presqu'île scientifique).**

Parcours d'une heure de 9h à 16h.

Influenceurs alimentaires et réseaux sociaux 🥕

Aujourd'hui, les influenceurs jouent un rôle de relais d'information sur les réseaux sociaux, conseillant leurs abonnés sur leurs pratiques alimentaires. Mais sur quelles expertises reposent leurs recommandations et quel impact ont-elles sur nos pratiques et nos comportements alimentaires ? Une chercheuse en sciences de l'information et de la communication vous propose de décrypter leurs stratégies de communication en ligne.

Proposé par : Groupe de recherche sur les enjeux de la communication (GRESEC)

📍 **INSPE Grenoble, 1025 Rue de la Piscine**

Parcours d'une heure de 9h à 16h.

Ateliers à partir de la 3^e

Atelier-rencontre : découverte de la recherche scientifique

En petits groupes, les élèves sont invités à rencontrer des scientifiques travaillant dans tous les domaines de recherche de l'université Grenoble Alpes (des sciences expérimentales aux sciences humaines et sociales). Guidés par un plateau de jeu, élèves et scientifiques échangent et complètent ensemble un poster dressant le portrait de leur scientifique : de ses recherches à son quotidien au laboratoire, en passant par son parcours. Un format ludique et convivial mêlant sciences, orientation et une touche de créativité !

Proposé par : Direction de la culture et de la culture scientifique (DCCS)

Découverte du Département de Chimie Moléculaire

Apprenez comment les chimistes s'attaquent aux problèmes quotidiens de la société.

Une visite originale de l'endroit où tout se passe : les énergies renouvelables, les synthèses de biomolécules, les catalyseurs ou encore l'imagerie médicale. Devenez des chimistes invités et apprenez à manipuler des composés sensibles, synthétiser un large peptide, faire fonctionner des biopiles. Enfilez vos blouses !

Proposé par : Département de Chimie Moléculaire (DCM)

Cryptographie et sécurité numérique

La cryptographie permet de chiffrer des messages afin de pouvoir établir des communications sécurisées. Se confronter à quelques mécanismes de chiffrement historiques, comme le cylindre de Jefferson, est aussi l'occasion de se questionner sur la sécurité de nos données dans un environnement numérique.

Proposé par : Centre Inria de l'Université Grenoble Alpes

PhonelImpact

"PhonelImpact" est un jeu sérieux conçu par le Learning Lab d'Inria avec des scientifiques experts. Les joueurs se mettent à la place d'un fabricant de smartphones, tiraillé par l'intérêt de dégager du profit, tout en polluant le moins possible... L'occasion de prendre conscience de la diversité des métaux utilisés pour fabriquer les smartphones et les impacts environnementaux liés notamment aux activités d'extraction minières.

Proposé par : Centre Inria de l'Université Grenoble Alpes

IA : les clés de la pensée numérique

L'atelier "Des machines intelligentes ?" vous invite à interroger la nature des intelligences artificielles.

Sont-elles vraiment créatives et intelligentes ?

À travers des manipulations pratiques d'IA, vous tenterez de démystifier leur fonctionnement et de comprendre ce qui les rend à la fois fascinantes et limitées.

Proposé par : Centre Inria de l'Université Grenoble Alpes

Informatique en action : manipuler, programmer, comprendre

Immersion ludique dans les fondements de l'informatique et de la robotique.

« L'ordinateur » invite à explorer le calcul binaire et la logique booléenne grâce à des machines à calculer étonnantes... et non électroniques ! Une manière originale de remonter aux sources du calcul.

« Robots en mission » permet de découvrir les capteurs et comportements des robots Thymio, tout en s'initiant à la programmation à travers des défis progressifs.

Proposé par : Centre Inria de l'Université Grenoble Alpes

La plateforme Coriolis : découverte de la rotation de la terre

Coriolis est un outil exceptionnel, un équipement unique au monde : la plus grande plateforme tournante au monde dédiée à la mécanique des fluides. Cette plateforme accueille des chercheurs du monde entier pour qu'ils réalisent des expériences sur l'océan et l'atmosphère. Coriolis permet ainsi de comprendre les phénomènes régissant l'apparition de tsunamis, l'enroulement des cyclones, le comportement des lentilles d'eau tourbillonnaires, ou encore l'agencement optimal d'hydrolienne dans un fleuve.

Proposé par : Laboratoire des Écoulements Géophysiques et Industriels (LEGI)

Canal inclinable : les courants de gravité chargés en particules

Sous l'effet de la gravité, des volumes de fluide de densités différentes se mettent en mouvement. C'est le cas entre autres des avalanches de neige, des nuées ardentes ou encore de certains courants marins dans le détroit de Gibraltar. Le LEGI dispose d'un canal de 4 mètres de long, dont l'inclinaison peut atteindre 45° permettant de recréer et d'étudier des avalanches en conditions contrôlées. Lors de la visite, vous explorerez la notion de densité et les mécanismes physiques à l'œuvre dans les courants de gravité chargés en particules.

Proposé par : Laboratoire des Écoulements Géophysiques et Industriels (LEGI)

Le tunnel hydrodynamique

Les profils aérodynamiques constituent un élément clé de la mécanique des fluides et trouvent de nombreuses applications (ailes d'avion, éoliennes et hydroliennes, pompes, turbines, hélices de navires). Lorsque les machines fonctionnent à leurs limites, un phénomène de décrochage peut se produire, et de la cavitation dans le cas des machines hydrauliques. À l'aide d'une maquette dans le canal d'écoulement du LEGI, les élèves auront la possibilité d'observer les recherches actuelles sur les profils aérodynamiques bio-inspirés et sur la cavitation, et de comprendre les principes fondamentaux de ces phénomènes naturels aussi étranges que spectaculaires.

Proposé par : Laboratoire des Écoulements Géophysiques et Industriels (LEGI)

Le canal à houle : exploration du transport sédimentaire

Le canal à pente variable de 10m de long du LEGI permet d'étudier l'écoulement de l'eau et son action sur le transport de sédiments pour comprendre et prédire le risque d'inondation pendant les crues ou l'érosion côtière. Dans une rivière, les sédiments peuvent être transportés près du fond par charriage ou en suspension sous l'effet de la turbulence. La présence de sédiments dans le lit des rivières donne lieu à des phénomènes complexes comme l'apparition de rides et de dunes ; qui en retour, modifie l'écoulement en augmentant la rugosité du fond. Pendant la visite, des expériences réelles mettront en évidence les processus physiques du transport de sédiments et leurs mesures avec l'instrumentation ultrasonore.

Proposé par : Laboratoire des Écoulements Géophysiques et Industriels (LEGI)

La physique au menu

Comment la préparation des aliments et le sens de l'observation révèlent des principes physiques ?

Le laboratoire Interdisciplinaire de Physique (LiPhy) mène des recherches originales à la croisée de la Physique et de la Biologie, et propose des ateliers sur les aspects physiques qui peuvent apparaître lors de la préparation d'un repas :

- Cuisiner avec le nez : la physique invisible des arômes et des saveurs
- Les surprises de l'acoustique : chocolat chaud et lévitation d'un pop-corn
- Les matériaux qui gonflent (la science c'est gonflé) : l'exemple des pois chiches
- Le premier maillon de la chaîne alimentaire : plancton et microscopie

Proposé par : Laboratoire interdisciplinaire de Physique (LiPhy)

Voyage au cœur du cerveau par IRM : anatomie et fonctions cérébrales

Chef d'orchestre de l'organisme, le cerveau, anatomiquement complexe, gère de nombreuses fonctions. Il est aux commandes du langage et de nos mouvements. Il est le siège de notre conscience, notre intelligence, notre mémoire, nos émotions, pensées et perceptions.

L'imagerie par résonance magnétique (IRM) permet de voyager au cœur du cerveau en apportant des informations non seulement sur sa structure mais aussi sur sa fonction ! Venez découvrir cette étonnante machine sur une maquette grandeur nature.

Proposé par : Laboratoire de Psychologie et de NeuroCognition (LPNC)

Ateliers à partir de la 2^{nde}

Découverte du GIPSA-lab : Grenoble Images Parole Signal Automatique

Les scientifiques du GIPSA-lab étudient les données issues du corps, du cerveau ou du monde physique pour mieux les comprendre. L'objectif est de créer des outils et des programmes capables d'analyser ces informations, de prendre des décisions et d'interagir efficacement avec le réel. Cet atelier propose aux élèves d'explorer les différents domaines de recherche du laboratoire : les ondes gravitationnelles ; la réalité virtuelle ; la phonétique, perception et production de la parole ; les toupies, mouvements et rotations.

Proposé par : Laboratoire Grenoble Images Parole Signal Automatique (GIPSA-Lab)

La Terre : un immense terrain d'étude ! 🥕

Que nous enseigne notre planète à travers son noyau, son sol, son manteau et ses écosystèmes ? L'Institut des Sciences de la Terre (ISTerre) propose plusieurs ateliers sur les thématiques de recherche du laboratoire :

- la mesure de la topographie d'un volcan avant et après une éruption,
- la photographie des falaises autour de Grenoble pour détecter les chutes de blocs,
- les destructions d'immeubles quand la Terre tremble,
- la cartographie des failles dans les Alpes sur les cartes en relief,
- la production du champ magnétique et la contamination du cacao par les sols.

Proposé par : Institut des Sciences de la Terre (ISTerre)

Découverte du Laboratoire de Bioénergétique Fondamentale et Appliquée

Nous avons besoin d'énergie du 1er jour de notre vie jusqu'à notre mort. Dans les cellules, ce sont les mitochondries (véritables centrales nucléaires) qui produisent de l'énergie. Lors de cette visite, vous pourrez découvrir comment on peut isoler et voir les mitochondries, visualiser la production d'énergie en direct dans les cellules et apprendre comment les cellules cancéreuses se nourrissent pour produire de l'énergie et se développer.

Proposé par : Laboratoire de Bioénergétique Fondamentale et Appliquée (LBFA)

Comment stocke-t-on l'énergie de demain ?

L'une des spécialités du LEPMI est la production et le stockage de l'énergie. Cette visite est une véritable excursion dans le monde des énergies renouvelables, qu'elles soient utilisées à des fins de stockage d'énergie venant des éoliennes, solaires... ou pour le développement d'une mobilité propre au travers des véhicules électriques et hybrides (batteries Li-ion, piles à combustible)

Proposé par : Laboratoire d'Electrochimie et de Physicochimie des Matériaux et des Interfaces (LEPMI)

À la découverte d'une ressource infinie, renouvelable et recyclable : la biomasse végétale

Composée de bois, de déchets issus de l'agriculture et de déchets végétaux, renouvelables, recyclables jusqu'à 7 fois et neutres en CO2, la biomasse végétale offre une réponse viable aux enjeux sociétaux et environnementaux du 21e siècle. En remplacement des produits fossiles, la biomasse végétale peut se transformer en sources d'énergie (biocarburants), en matériaux biosourcés recyclables ou en bioproduits pour la cosmétique ou l'alimentation. Ses propriétés, très proches du plastique, sont prometteuses et permettent donc de diminuer l'utilisation des ressources fossiles et les rejets de gaz à effet de serre.

Proposé par : Laboratoire Génie des Procédés Papetiers (LGP2)

Rush en cuisine et panique en salle ! 🥕

Les mathématiques et la modélisation sauveront-elles ce restaurant ?

Le Laboratoire Jean Kuntzmann vous invite dans son restaurant. Côté salle, les groupes de clients se sont assis au hasard laissant une table vide. Pourront-ils être assis à la bonne table ? Vous découvrirez autour du célèbre jeu de taquin que même les algorithmes peuvent être gloutons et ce qui permet de découvrir dès la première bouchée si une configuration peut être résolue ou non. Côté cuisine, c'est le rush ! Un cuisinier, un plan de travail et un seul four ! Mais comment fournir toutes les commandes en un minimum de temps ? Pas de panique, analysons le problème, et les clients de notre restaurant éphémère repartiront contents.

Proposé par : Laboratoire Jean Kuntzmann (LJK)

Des aurores boréales aux sciences de la Terre et de l'Environnement

Franchissez les portes de l'Observatoire des Sciences de l'Univers de Grenoble et découvrez les recherches qui y sont

menées. Le hall muséographique de l'OSUG regorge de trésors, que ce soient des vagues figées dans la pierre ou une roche plus vieille que la Terre elle-même. En compagnie d'un médiateur scientifique, explorez les confins de l'Univers et les profondeurs de la planète. Puis, dans le noir total, découvrez la Planeterrella : une étrange machine inventée à Grenoble et capable de recréer de véritables aurores polaires. En compagnie d'un astrophysicien spécialiste du phénomène, apprenez comment elles se forment dans le ciel des pôles.

Proposé par : Observatoire des Sciences de l'Univers de Grenoble (OSUG)

La science qui se cache derrière les matériaux

Fabriquer un outil de coupe qui ne se casse pas, ne s'use pas trop vite et ne coûte pas trop cher ?

Les scientifiques du laboratoire SIMaP travaillent sur l'élaboration et la mise en forme de nouveaux matériaux capables de minimiser la consommation d'éléments rares dont l'extraction a un fort impact environnemental ; d'alléger les structures dans le transport et réduire ainsi la consommation d'énergie et l'émission de gaz à effet de serre, et de capter le CO2.

Proposé par : Laboratoire Science et Ingénierie des Matériaux et Procédés (SIMaP)

8 et 9 octobre

Risques naturels, biodiversité et alimentation

Format : Atelier

Public cible : Collèges

Organisateur : INRAE

Les 8 et 9 octobre, venez échanger avec des scientifiques du LESSEM et de l'IGE, deux unités de recherche du centre INRAE Lyon-Grenoble Auvergne Rhône-Alpes.

Deux parcours d'1h30, à destination d'élèves de 4ème ou de 3ème, seront proposés :

- Parcours 1 (3 ateliers de 20 minutes en sous-groupes) : Risques naturels et biodiversité

🕒 jeudi 8/10 à 9h et 13h30 - vendredi 9/10 à 10h30

- Parcours 2 (atelier en classe complète) : Bio-gourmandise : quand la nature te sert des friandises !

🕒 jeudi 8/10 à 10h30 et 15h - vendredi 9/10 à 9h

Réservation obligatoire

✉ florence.polge-cohen@inrae.fr

☎ 0621620155

📍 INRAE Centre Lyon-Grenoble Auvergne-Rhône-Alpes (38), 2 Rue de la Papeterie 38610 Gières

Grenoble

Le minéral entre arts, sciences et philosophie

Festival

La compagnie Point d'écoute vous propose une programmation riche pour la Fête de la science ! Venez découvrir leur festival "Le minéral entre arts, sciences et philosophie". Un parcours d'expériences, du grain de sable à la montagne, avec des ateliers artistiques, philosophiques et scientifiques à vivre et ressentir. ([plus d'infos](#))

5 et 6 octobre

Ces Pierres qui Roulent

Format : Atelier

Public cible : Primaires, Collèges, Lycées

Organisateur : Point d'écoute

Cheminez au gré d'expérimentations scientifiques, sensorielles, philosophiques, et artistiques dont le fil conducteur est le minéral. Au programme, du CE2 au collège, deux expériences à vivre l'une après l'autre :

- Du Grain de sable au Gros Caillou"

- Pierre qui roule...

Réservation obligatoire

🕒 De 9h30 à 11h30

🕒 De 14h à 16h

✉ compagnie@pointdecoute.net

☎ 0670696989

📍 MDH ABBAYE, 1 Place de la Commune de 1871 38100 Grenoble

Parvis des sciences 2026 🥕

Village des sciences

Du 1 au 8 octobre**parvis des
Sciences**

Savourez les sciences avec l'écosystème d'innovation GIANT ! Des parcours d'ateliers pour les CM1-CM2, les 4ème/3ème et les 1ères/Terminales permettront à vos élèves de découvrir, explorer et approfondir leurs connaissances sur le thème national de la Fête de la science "Saveurs savantes" mais aussi plus largement, sur les énergies, la microélectronique, la santé ou encore les sciences humaines et sociales. ([plus d'infos](#)).

Réservation obligatoire : <https://www.parvis-des-sciences.com/>**Le Parvis des sciences accueille des groupes de CM1-CM2, de 4ème/3ème et de 1ères/Terminales :**

- Des parcours de 3 ateliers pour une durée d'environ 2h sur place : du mardi 6 au vendredi 9 octobre avec un après-midi spécial pour les centres de loisirs le mercredi 7 octobre.

🕒 **Horaires des ateliers pour les primaires (CM1, CM2) :**

- Mardi, jeudi et vendredi, trois créneaux horaires : 9h-10h40 ; 10h50-12h30 et 13h30-15h10
- Mercredi matin, un seul créneau : 9h30-11h10

🕒 **Horaires des ateliers pour les collèges (4e /3e) et les lycées (1ère, Term.) :**

Chaque jour, du 6 au 9/10, trois créneaux horaires : 9h45-11h55 ; 13h00-14h55 et 15h15-17h25

- Une conférence "Saveurs savantes", le vendredi 9 octobre

🕒 **Horaire de la conférence Midis by GIANT, à partir de 15 ans et sur inscriptions :**

De 12h30 à 13h30

✉ pds@giant-grenoble.org

☎ 04 38 78 13 34

📍 Parvis Louis Néel (Minatec Grenoble), Parvis Louis Néel 38000 Grenoble

Format : Village des sciences**Public cible :** Primaires, Collèges, Lycée**Organisateur :** Campus GIANT et ses partenaires

A SAVOIR : Inscriptions FLASH - Les demandes d'inscriptions se feront en ligne sur le site internet du **1er au 8 septembre** inclus. Une réponse vous sera donnée dans la semaine du 15 septembre pour vous organiser au mieux pour les transports. Nous attirons votre attention sur le fait que malgré nos efforts, nous ne pourrions peut-être pas répondre à toutes les demandes.

Voici d'ores et déjà un avant-goût des stands proposés aux scolaires :

Conférence Midis by GIAN T - Du biberon au tofu mariné : La folle aventure de nos préférences alimentaires.

Présentée par Laurent Bègue-Shankland, Professeur de Psychologie Sociale, UGA

CM1/CM2

Les technologies de la Santé

Explorez les micro et nanotechnologies en santé ! Micro-aiguilles, organoïdes sur puce, Interface cerveau-machine, microscopes ultra-performants, etc.

Vivez une expérience immersive au sein d'un téléphérique

Testez notre simulateur de téléphérique développé avec POMA et découvrez nos innovations technologiques : capteurs, jumeaux numériques, etc.

L'électronique se met au vert

Démonstrations ludiques avec des cartes Arduino : transmission de musique en bande WiFi avec des matériaux bio-sourcés.

Construire ensemble l'énergie du futur

Découvrez les activités du CEA Liten avec des maquettes et des expériences : hydrogène, recyclage, batteries, matériaux...

Mythodologie

L'association Mythodologie vous propose deux ateliers : Illusium, le 1er parc d'attraction cognitif et Faut le voir pour le croire ?

Laissez-vous surprendre par les matériaux

Sur notre stand, vous découvrirez le monde fascinant des matériaux. Tout ce qui nous entoure est fait de matériaux différents !

Les leds : une recette toute en finesse

Quelle est la recette des leds bleues, vertes, rouges, blanches et même UV essentielles à notre quotidien ?

Une question de statistiques, spectacle de magie sur la vie dans l'Univers

Ce spectacle de magie vous transporte dans l'Univers !

Nous parlerons de la rareté de la vie, des conditions nécessaires à son existence et bien évidemment de l'équation de Drake.

Ce spectacle d'une demi-heure est suivi de 10 minutes de bord de plateau où nous répondrons à vos questions concernant le contenu scientifique et les étrangetés de notre Univers.

Tout public dès 8 ans

Drake's Dice un jeu pour découvrir la vie dans l'Univers !

Voyagez à travers la recherche de la vie dans l'Univers : acquisition de données, erreurs d'interprétation, missions spatiales, théories actuelles...

Envie de jouer? Voici |HOP>, le jeu d'échecs quantique!

"Quantique", pour beaucoup, c'est "magique" ou lié au chat de Schrödinger. Dans tous les cas, c'est très compliqué. Jouez avec nous et comprenez !

HOP>, c'est un jeu de plateau de stratégie où il n'y a pas besoin de maths ou de compter. Ce qu'il y a à faire, c'est déplacer des pions pour atteindre la base de l'adversaire. Mais attention ! Les pions se déplacent selon des mouvements précis ! Avec un peu de concentration, tout le monde peut jouer à |HOP>, même un chaton!

Le premier qui réussit à battre l'animateur au niveau de difficulté maximum gagne un jeu à ramener chez lui !

Sucré or not Sucré ? 🥕

Dégustez à l'aveugle différents aliments, classez-les selon la proportion de sucre perçue et découvrez les différents types de sucre et leurs effets.

Lumière, matière, action !

Au programme, 3 expériences : les molécules fluorescentes, le microscope confocal et une réaction photochimique à l'aide du cyanotype.

Jeux combinatoires et logistique

Résolvez des problèmes d'optimisation logistique et des casse-têtes autour de l'informatique débranchée !

Des choux à la cerise : lithographie et mouillabilité

Découvrez les notions de mouillabilité d'une surface en comparant les choux aux fruits rouges mais aussi la technique de photolithographie.

La capture et la réutilisation du CO2 : solution ou illusion ?

Des scientifiques s'intéressent à un sujet fou : capturer le CO2 puis le transformer directement en d'autres molécules. C'est possible ? Découvrez-le.

L'électricité au coeur de la transition énergétique

Maquettes interactives pour expliquer les fondamentaux de l'énergie électrique sous ses différentes formes (électricité statique, électromagnétisme..)

Les Génies de l'Énergie

Atelier et maquette autour de l'électricité : c'est quoi, comment ça marche mais aussi sur le changement climatique et les énergies renouvelables.

L'ingénierie a du goût !

Atelier de découverte et de présentation sur les processus industriels au service de la gourmandise.

Mission Énergie : la recette magique !

Les élèves prennent en main la gestion d'un territoire et relèvent un double défi : répondre à la demande en énergie en limitant les émissions de CO2.

L'odorat : une porte d'entrée oubliée pour découvrir le monde

Jouez avec votre odorat ! Loto des odeurs, mistigri, les goûts et les couleurs, etc.

Infiniment petit, infiniment grand : Mieux voir pour mieux comprendre

A quoi ressemblera le vivant dans 50 ans ? De quoi sont composées les étoiles ? Découvrez le avec les « super-microscopes » du Campus EPN!

Lumières culinaires

Expériences familiales sur la lumière et l'optique pour comprendre des phénomènes physico-chimiques relatifs à la cuisine.

Bon à savoir - Toxicité 🥕

Jeux et activités autour des odeurs et de la toxicité de certains aliments : comment différencier un produit toxique d'un autre ?

4e/3e

Vivez une expérience immersive au sein d'un téléphérique

Testez notre simulateur de téléphérique développé avec POMA et découvrez nos innovations technologiques : capteurs, jumeaux numériques, etc.

Prends-en de la graine !

Trois ateliers d'observation pour se mettre dans la peau des techniciens de laboratoire du Conservatoire botanique national alpin

Penser sans cerveau : le secret des réseaux de neurones

Maquette et applications interactives pour faire comprendre comment fonctionne les réseaux de neurones.

L'électronique se met au vert

Démonstrations ludiques avec des cartes Arduino : transmission de musique en bande WiFi avec des matériaux bio-sourcés.

Gigafactory : fabrique les batteries électriques de demain !

Jeu de société coopératif qui présente de façon simplifiée le fonctionnement d'une usine de fabrication de batteries.

ARC-Nucléart, la science au service du patrimoine

Découvrez notre activité de conservation et restauration du patrimoine et manipulez des objets pour une meilleure compréhension.

Comment fabriquer une serviette menstruelle 100 % biodégradable et biosourcée ?

L'objectif de l'atelier est de créer une serviette menstruelle préparée par des moyens simples et peu onéreux

Ateliers interactifs IUT1

Ateliers interactifs animés par les étudiants et enseignants illustrant divers domaines technologiques : chimie, génie électrique, physique...

Aimontons-nous !

Le magnétisme vous entoure mais vous ne pouvez pas le voir ni le sentir, nous allons partir à sa recherche à travers des expériences amusantes.

À la découverte du plancton

Explorez les microalgues marines (phytoplancton) avec notre application de réalité virtuelle Planktoquest et observez les en vrai avec des microscopes

Mythodologie

L'association Mythodologie vous propose deux ateliers : Illusium, le 1er parc d'attraction cognitif et Faut le voir pour le croire ?

Laissez-vous surprendre par les matériaux

Sur notre stand, vous découvrirez le monde fascinant des matériaux. Tout ce qui nous entoure est fait de matériaux différents !

Voyage au coeur d'une salle blanche

Exposition interactive autour d'une salle blanche et plus particulièrement du travail réalisé au sein de la FAMES Pilot Line dans une salle blanche.

Une question de statistiques, spectacle de magie sur la vie dans l'Univers

Ce spectacle de magie vous transporte dans l'Univers !

Nous parlerons de la rareté de la vie, des conditions nécessaires à son existence et bien évidemment de l'équation de Drake.

Ce spectacle d'une demi-heure est suivi de 10 minutes de bord de plateau où nous répondrons à vos questions concernant le contenu scientifique et les étrangetés de notre Univers.

Tout public dès 8 ans

Drake's Dice un jeu pour découvrir la vie dans l'Univers !

Voyagez à travers la recherche de la vie dans l'Univers : acquisition de données, erreurs d'interprétation, missions spatiales, théories actuelles...

Envie de jouer? Voici |HOP>, le jeu d'échecs quantique!

"Quantique", pour beaucoup, c'est "magique" ou lié au chat de Schrödinger. Dans tous les cas, c'est très compliqué. Jouez avec nous et comprenez !

HOP>, c'est un jeu de plateau de stratégie où il n'y a pas besoin de maths ou de compter. Ce qu'il y a à faire, c'est déplacer des pions pour atteindre la base de l'adversaire. Mais attention ! Les pions se déplacent selon des mouvements précis ! Avec un peu de concentration, tout le monde peut jouer à |HOP>, même un chaton!

Le premier qui réussit à battre l'animateur au niveau de difficulté maximum gagne un jeu à ramener chez lui !

Plongez au cœur de l'innovation technologique

Plongez dans l'univers secret du CEA avec un jeu façon Loup-Garou sur la cybersécurité !

Filles et garçons, allez-y, foncez vers les sciences !

Au travers de jeux, les participants sont invités à prendre conscience que la richesse des sciences s'adresse à tous, quelque soit le genre.

Le jeu des métiers du CEA : la guerre des données

Plongez dans l'univers secret du CEA avec un jeu façon Loup-Garou sur la cybersécurité !

Jeux combinatoires et logistique

Résolvez des problèmes d'optimisation logistique et des casse-têtes autour de l'informatique débranchée !

L'électricité au cœur de la transition énergétique

Maquettes interactives pour expliquer les fondamentaux de l'énergie électrique sous ses différentes formes (électricité statique, électromagnétisme..).

L'ingénierie a du goût !

Atelier de découverte et de présentation sur les processus industriels au service de la gourmandise.

Questions pour un Cyber Champion

Un jeu éducatif pour évaluer et renforcer les compétences des jeunes en matière de sécurité numérique. Bonnes pratiques pour se protéger sur internet.

Décrypter l'information à l'ère des réseaux sociaux

Sensibiliser les jeunes à identifier des fake news et à l'esprit critique face aux contenus en ligne. Avec des exemples concrets et des conseils.

Infiniment petit, infiniment grand : Mieux voir pour mieux comprendre

A quoi ressemblera le vivant dans 50 ans ? De quoi sont composées les étoiles ? Découvrez le avec les « super-microscopes » du Campus EPN !

Lumières culinaires

Expériences familiales sur la lumière et l'optique pour comprendre des phénomènes physico-chimiques relatifs à la cuisine.

1ères/Terninales

L'énergie à toutes les sauces : focus sur l'hydrogène

Découvrez l'hydrogène ! Qu'est-ce qu'un vecteur énergétique ? Où se situe l'hydrogène dans le mix énergétique ? Comment fonctionne l'électrolyse ?

Décode et Déguste 🥕

Un jeu qui mime l'ingénierie d'un organisme pour produire des odeurs : bioinformatique, expériences et bonnes pratiques de laboratoire au programme!

Vivez une expérience immersive au sein d'un téléphérique

Testez notre simulateur de téléphérique développé avec POMA et découvrez nos innovations technologiques : capteurs, jumeaux numériques, etc.

Prends-en de la graine !

Trois ateliers d'observation pour se mettre dans la peau des techniciens de laboratoire du Conservatoire botanique national alpin

Penser sans cerveau : le secret des réseaux de neurones

Maquette et applications interactives pour faire comprendre comment fonctionne les réseaux de neurones.

Gigafactory : fabrique les batteries électriques de demain !

Jeu de société coopératif qui présente de façon simplifiée le fonctionnement d'une usine de fabrication de batteries.

ARC-Nucléart, la science au service du patrimoine

Découvrez notre activité de conservation et restauration du patrimoine et manipulez des objets pour une meilleure compréhension.

Construire ensemble l'énergie du futur

Découvrez les activités du CEA Liten avec des maquettes et des expériences : hydrogène, recyclage, batteries, matériaux...

Comment fabriquer une serviette menstruelle 100 % biodégradable et biosourcée ?

L'objectif de l'atelier est de créer une serviette menstruelle préparée par des moyens simples et peu onéreux

Ateliers interactifs IUT1

Ateliers interactifs animés par les étudiants et enseignants illustrant divers domaines technologiques : chimie, génie électrique, physique...

Aimontons-nous !

Le magnétisme vous entoure mais vous ne pouvez pas le voir ni le sentir, nous allons partir à sa recherche à travers des expériences amusantes.

À la découverte du plancton

Explorez les microalgues marines (phytoplancton) avec notre application de réalité virtuelle Planktoquest et observez les en vrai avec des microscopes

Mythodologie

L'association Mythodologie vous propose deux ateliers : Illusium, le 1er parc d'attraction cognitif et Faut le voir pour le croire ?

Laissez-vous surprendre par les matériaux

Sur notre stand, vous découvrirez le monde fascinant des matériaux. Tout ce qui nous entoure est fait de matériaux différents !

Les leds : une recette toute en finesse

Quelle est la recette des leds bleues, vertes, rouges, blanches et même UV essentielles à notre quotidien ?

Voyage au coeur d'une salle blanche

Exposition interactive autour d'une salle blanche et plus particulièrement du travail réalisé au sein de la FAMES Pilot Line dans une salle blanche.

Une question de statistiques, spectacle de magie sur la vie dans l'Univers

Ce spectacle de magie vous transporte dans l'Univers !

Nous parlerons de la rareté de la vie, des conditions nécessaires à son existence et bien évidemment de l'équation de Drake.

Ce spectacle d'une demi-heure est suivi de 10 minutes de bord de plateau où nous répondrons à vos questions concernant le contenu scientifique et les étrangetés de notre Univers.

Tout public dès 8 ans

Drake's Dice un jeu pour découvrir la vie dans l'Univers !

Voyagez à travers la recherche de la vie dans l'Univers : acquisition de données, erreurs d'interprétation, missions spatiales, théories actuelles...

Envie de jouer? Voici l'HOP>, le jeu d'échecs quantique!

"Quantique", pour beaucoup, c'est "magique" ou lié au chat de Schrödinger. Dans tous les cas, c'est très compliqué. Jouez avec nous et comprenez !

HOP>, c'est un jeu de plateau de stratégie où il n'y a pas besoin de maths ou de compter. Ce qu'il y a à faire, c'est déplacer des pions pour atteindre la base de l'adversaire. Mais attention ! Les pions se déplacent selon des mouvements précis ! Avec un peu de concentration, tout le monde peut jouer à l'HOP>, même un chaton!

Le premier qui réussit à battre l'animateur au niveau de difficulté maximum gagne un jeu à ramener chez lui !

Plongez au cœur de l'innovation technologique

Découvrez les coulisses de la recherche et de la fabrication des puces présentes dans nos objets du quotidien et dans les innovations de demain !

Plongez au cœur de l'innovation technologique

Plongez dans l'univers secret du CEA avec un jeu façon Loup-Garou sur la cybersécurité !

Filles et garçons, allez-y, foncez vers les sciences !

Au travers de jeux, les participants sont invités à prendre conscience que la richesse des sciences s'adresse à tous, quelque soit le genre.

Le jeu des métiers du CEA : la guerre des données

Plongez dans l'univers secret du CEA avec un jeu façon Loup-Garou sur la cybersécurité !

Un tour dans le monde du numérique

Un jeu de plateau composé d'un mélange d'activités pour faire découvrir les dessous du cycle de vie d'un smartphone.

Jeux combinatoires et logistique

Résolvez des problèmes d'optimisation logistique et des casse-têtes autour de l'informatique débranchée !

La matière dans toutes ses phases !

Du glaçon à la vapeur, quels sont les effets de la température sur l'eau ? Explorez les différents états de la matière : solide, liquide, gaz...

Méthanisation et acceptabilité sociale

Un serious game pour prendre des décisions, débattre et arbitrer collectivement autour de scénarios inspirés de projets réels de méthanisation.

L'électricité au coeur de la transition énergétique

Maquettes interactives pour expliquer les fondamentaux de l'énergie électrique sous ses différentes formes (électricité statique, électromagnétisme..)

L'ingénierie a du goût ! 🥕

Atelier de découverte et de présentation sur les processus industriels au service de la gourmandise.

Questions pour un Cyber Champion

Un jeu éducatif pour évaluer et renforcer les compétences des jeunes en matière de sécurité numérique. Bonnes pratiques pour se protéger sur internet.

Décrypter l'information à l'ère des réseaux sociaux

Sensibiliser les jeunes à identifier des fake news et à l'esprit critique face aux contenus en ligne. Avec des exemples concrets et des conseils.

Manager chercheur

Manager chercheur est un atelier sur la base d'un jeu de cartes pour découvrir la posture scientifique et mieux comprendre sa démarche.

Infiniment petit, infiniment grand : Mieux voir pour mieux comprendre

A quoi ressemblera le vivant dans 50 ans ? De quoi sont composées les étoiles ? Découvrez le avec les « super-microscopes » du Campus EPN !

Lumières culinaires

Expériences familiales sur la lumière et l'optique pour comprendre des phénomènes physico-chimiques relatifs à la cuisine.

Du sable à la puce

Découvrez comment sont fabriquées les "puces", composants électroniques qu'on trouve dans nos téléphones, tablettes, ordinateurs, consoles de jeux...

Bon à savoir - savoirs culinaires 🥕

Réalisez des expériences autour de la cuisine microscopique : germination du sel, sphérification de bulles de sirop, spaghettis moléculaires...

Le programme détaillé sera publié dans l'été [sur le site internet du Parvis des sciences, onglet "scolaires"](#).

Du 5 au 9 octobre

Le Vivant à la loupe

Format : Atelier

Public cible : Primaires

Organisateur : Institut de Biologie Structurale (IBS)

Les scientifiques de l'IBS proposent une approche ludique et pratique pour faire découvrir aux enfants de CM2 le fonctionnement du vivant et l'infiniment petit. Des ateliers (d'une heure trente) adaptés au niveau des élèves de CM2 leur permettront de découvrir les molécules qui composent le vivant. Les enfants participeront à un atelier sur les deux ou trois disponibles.

Prévoir un encadrant de l'école pour 10 élèves.

Réservation obligatoire

🕒 De 8h30 à 16h

✉ odile.cavoret@ibs.fr

☎ 04 57 42 87 04

📍 Écoles élémentaires de l'agglomération grenobloise, 11 Boulevard Jean Pain 38000 Grenoble

Du 6 au 9 octobre**Atelier TANGRAM****Format :** Atelier**Public cible :** Primaires**Organisateur :** Territoire de sciences

Le Tangram est un grand classique des casse-têtes chinois : avec seulement 7 pièces de bois géométriques, il est possible de créer une infinité de figures, d'animaux ou d'objets. Un jeu idéal pour stimuler l'imagination, la logique et la créativité !

Réservation obligatoire

🕒 De 9h à 11h

✉ accueil@lacasemate.fr

☎ 04 76 44 88 80

📍 La Casemate, 2 place Saint-Laurent 38000 Grenoble

Du 8 au 9 octobre**La Louise adore le sucré salé** 🥕**Format :** Atelier**Public cible :** Collèges**Organisateur :** Lycée Louise Michel de Grenoble

Venez découvrir au lycée Louise Michel auprès des élèves de la section Sciences et Technologiques de Laboratoire (STL) les méthodes d'analyses des aliments comme en industrie agroalimentaire .

Réservation obligatoire

🕒 Jeudi 8 de 13h30 à 15 et de 15h30 à 17h

🕒 Vendredi 9 de 9h à 10h30 et de 11h à 12h30

✉ sabine.nurizzo@ac-grenoble.fr

☎ 04 38 12 47 56

📍 Lycée Louise Michel de Grenoble, 30 Rue Louise Michel 38100 Grenoble

12 octobre**Filles, osez les sciences****Format :** rencontre/ débat**Public cible :** Collèges**Organisateur :** ESRF - The European Synchrotron

Une demi-journée exceptionnelle de découverte du Synchrotron Européen et de ses métiers accompagnées par des chercheuses, ingénieures et techniciennes de l'ESRF.

Ce moment privilégié permettra aux collégiennes de découvrir une autre facette du centre de recherche scientifique et de discuter de l'importance des femmes dans les métiers liés à la recherche scientifique.

Réservation obligatoire

🕒 De 13h30 à 17h30

✉ yannick.lacaze@esrf.fr

📍 ESRF - The European Synchrotron, 71 Avenue des Martyrs 38000 Grenoble

Voir page 5 : [Éclats de sciences](#)

Jarrie

Mille et une saveurs savantes en Romanche

Parcours scientifique

Pour cette 5ème édition, venez participer à des ateliers, des visites, découvrir des spectacles, des expositions, pour goûter aux sciences sous toutes leurs formes. Partez à la rencontre d'intervenants passionnés, soucieux de transmettre leurs savoirs et expertises aux petits comme aux grands. ([plus d'infos](#)).

Réservation obligatoire

✉ musee.chimie@mairie-jarrie.fr

☎ 04 76 68 62 18

2 au 11 octobre

[Bienvenue au Musée de la Chimie](#)

Format : Exposition

Public cible : Primaires, Collèges, Lycées

Organisateur : Musée de la Chimie

Le musée ouvre ses portes toute la journée pour accueillir petits et grands curieux, entre découvertes, ateliers et moments de partage. Venez découvrir les collections, participer aux animations et vivre une journée sous le signe de la science, de la curiosité et du plaisir de partager. Laissez-vous guider... ou explorez à votre rythme !

🕒 De 9h à 12h

📍 Musée de la chimie de Jarrie, Montée de la Creuse 38560 Jarrie

L'Isle d'Abeau

La science a du goût ! Fête de la science 2026 à L'Isle d'Abeau

Festival

À l'occasion de la Fête de la Science 2026, la commune de L'Isle d'Abeau propose une programmation autour du thème national « Saveurs savantes », explorant les liens entre science, alimentation et perception. Porté par une collaboration entre le lycée Philibert Delorme, la mairie de L'Isle d'Abeau et la médiathèque CAPI Agnès Varda, cet événement propose différentes actions à destination des publics scolaires et du grand public. ([plus d'infos](#)).

Réservation obligatoire

✉ christophe.veuillot@ac-grenoble.fr

☎ 04 74 27 19 00

2 octobre

[Nos assiettes, nos choix : L'alimentation et les jeunes](#)

Format : Spectacle

Public cible : Lycées

Organisateur : Lycée Philibert Delorme

La Cie Tenfor de Saint Priest produit en partenariat avec la Mairie de L'Isle d'Abeau un spectacle de théâtre-forum sur l'alimentation des jeunes

🕒 De 14h à 15h30

📍 Espace 120, 3 rue des Fouilleuses 38080 L'Isle-d'Abeau

6 octobre**CM1-CM2 - Alimentation et sciences : manipuler pour comprendre** **Format :** Atelier**Public cible :** Primaires**Organisateur :** Lycée Philibert Delorme

Encadrés par des enseignants et des élèves, ces ateliers proposeront une approche expérimentale et interactive des sciences, permettant aux participants de découvrir les liens entre alimentation, perception et phénomènes scientifiques.

 De 14h à 15h00 et de 15h à 16h Lycée polyvalent Philibert Delorme, 68 boulevard Saint Hubert 38080 L'Isle-d'Abeau**8 octobre****Collégiens - Alimentation et sciences : expérimenter pour comprendre****Format :** Atelier**Public cible :** Collèges**Organisateur :** Lycée Philibert Delorme

Encadrés par des enseignants et des élèves, ces ateliers proposeront une approche expérimentale et interactive des sciences, permettant aux participants de découvrir les liens entre alimentation, perception et phénomènes scientifiques.

 De 13h30 à 16h30 Lycée polyvalent Philibert Delorme, 68 boulevard Saint Hubert 38080 L'Isle-d'Abeau**9 octobre****Dr H, vie et mort des crêpes****Format :** Spectacle**Public cible :** Lycée**Organisateur :** Lycée Philibert Delorme

Dans cette conférence aussi rigoureuse qu'absurde, le Dr H applique les codes du discours scientifique (expériences, statistiques, analyses) à un objet d'étude inattendu : la crêpe. À travers ce décalage, le spectacle invite les élèves à questionner la crédibilité de l'information scientifique et à développer leur esprit critique. Un temps d'échange est proposé à l'issue de la représentation.

 De 10h00 à 11h30 et de 13h à 14h30 Amphithéâtre du Lycée Philibert Delorme, 2 Avenue Henri Bergson 38080 L'Isle-d'Abeau

Le Bourg-d'Oisans

Mille et une saveurs savantes en Romanche**Parcours scientifique**

Pour cette 5ème édition, venez participer à des ateliers, des visites, découvrir des spectacles, des expositions, pour goûter aux sciences sous toutes leurs formes. Partez à la rencontre d'intervenants passionnés, soucieux de transmettre leurs savoirs et expertises aux petits comme aux grands. ([plus d'infos](#)).

Réservation obligatoire bibliotheque.municipale@mairie-bourgdosans.fr 04 76 80 00 91**Du 1 au 10 octobre****Ecouter la montagne : paroles de bergers et d'éleveurs** 

Format : Exposition

Public cible : Primaires, Collèges, Lycées

Organisateur : Galerie des trésors alpins

Exposition de photographies et témoignages recueillis par Emmanuel Breteau.

L'association Derrière les montagnes propose une exposition de photographies d'Emmanuel Breteau qui, depuis plus de trente ans, accompagne le monde pastoral alpin en photographiant la vie et les gestes des éleveurs et des bergers avec leurs animaux. Faisant le constat de fortes mutations au sein de leurs métiers et d'incompréhensions avec la société, il a souhaité recueillir les témoignages de ceux qui perpétuent une tradition d'élevage ancestral.

🕒 De 9h30 à 11h30

📍 Médiathèque du Bourg-d'Oisans, Quai Docteur Girard 38520 Le Bourg-d'Oisans

Le Pont-de-Claix

Cosmocité fête la science en 2026 🥕

Festival

Pour célébrer la thématique de la Fête de la science 2026, Saveurs savantes, Cosmocité vous invite à un voyage "gourmand" à la découverte de l'Univers. Dans les espaces d'exposition, en salle immersive, au planétarium, lors d'ateliers ou de conférences, retrouvez les vidéos de la série Astronome gastronome.

Une crêpe cosmique, des œufs comme des planètes, des bonbons en orbite, de la nourriture ordinaire mise en scène pour ressembler à s'y méprendre aux images extraordinaires des phénomènes cosmiques... Ces métaphores culinaires ludiques n'en racontent pas moins de véritables histoires d'astrophysique ! ([plus d'infos](#))

Réservation obligatoire

✉ contact@cosmocite.fr

☎ 04 85 19 03 00

🕒 De 9h à 16h

📍 85 Cours Saint-André, 38800 Le Pont-de-Claix

Du 6 au 9 octobre

Exposition Alp et le dragon rivière

Format : Exposition

Public cible : De la moyenne section au CE1

Organisateur : Cosmocité

L'exposition Alp et le dragon-rivière est une invitation à comprendre la nature qui nous entoure et à interroger notre relation avec elle. Laissez-vous emporter par ce récit fascinant et repartez avec une nouvelle perspective sur nos cours d'eau. Prêt à rencontrer le dragon-rivière ?

Une exposition pour les enfants de 4 à 8 ans développée par Territoire de sciences - Cosmocité en partenariat avec le Syndicat Mixte des Bassins Hydrauliques de l'Isère.

Séances scolaires au planétarium 🥕

Format : Visite

Public cible : Primaires, Collèges, Lycées

Organisateur : Cosmocité

Sous la voûte du planétarium, embarquez pour une découverte du ciel étoilé et plongez au cœur des mystères de l'Univers.

Chaque séance comprend une animation de 20 minutes en direct avec un médiateur suivie d'une projection d'un film d'une trentaine de minutes.

Les contenus de la partie animée sont adaptés en fonction de la thématique du film ainsi qu'à l'âge du public ciblé.

Films proposés :

- Cycle 2 : Noisettes, H2O,
- Cycle 3 : Au delà du Soleil, GranPa et Zoé
- Cycle 4 : Nous sommes des étoiles, Voyager, GranPa et Zoé

retrouvez les vidéos d'Astronome Gastronomes lors des sessions GranPa et Zoé, Au-delà du Soleil et Nous sommes des étoiles

Vers l'ISS et au-delà

Format : Visite

Public cible : Collèges, Lycées

Organisateur : Cosmocité

Au cœur de la salle immersive de Cosmocité, décollez direction la station spatiale internationale (ISS).

Le 13 février dernier, l'astronaute française Sophie Adenot décollait direction l'ISS pour entamer un séjour de 9 mois en orbite terrestre à près de 400km d'altitude. Et si vous décolliez à votre tour pour rejoindre ce véritable laboratoire spatial, découvrir son histoire, les enjeux de la présence humaine dans l'espace et de la mission Epsilon à laquelle participe Sophie Adenot ? Embarquez pour un voyage immersif. Direction l'ISS et au-delà.

2 et 9 octobre

"Saveurs savantes" : Les molécules cachées dans nos aliments ! 🥕

Format : atelier

Public cible : Collèges, Lycées

Organisateur : ENILV Le Pont-de-Claix

Faire découvrir aux visiteuses et aux visiteurs que les aliments sont composés de « petites briques invisibles » appelées molécules, responsables des couleurs, des goûts, des odeurs, de l'énergie, des textures et des transformations culinaires. Le parcours propose plusieurs ateliers concrets, visuels, ludiques et participatifs. Les expériences sont rapides et sont réalisées sur des aliments du quotidien. Chaque atelier révèle le nom d'une molécule dont le modèle moléculaire sera réalisé par les visiteuses et les visiteurs.

Le parcours propose également des défis en équipe qui transforment les participants en enquêteurs du goût.

Organisation : ateliers tournants de 10-15 min, groupes de 4-6 personnes.

Réservation obligatoire

🕒 De 10h à 12h

✉ enilv38@educagri.fr

📍 ENILV - Centre de formation, 4 Rue de la Paix 38800 Le Pont-de-Claix

Plateau-des-Petites-Roches

Les bibliothèques du Grésivaudan fêtent la science en 2026 🥕

Parcours scientifique

À l'occasion de la Fête de la science 2026, les bibliothèques du Grésivaudan vous invitent à explorer les sciences à travers des ateliers, expériences, découvertes et défis ludiques pour tous les âges.

Drones, intelligence artificielle, chimie, micro-organismes, escape game scientifique... une programmation pour comprendre, créer et s'émerveiller en famille ([plus d'infos](#)).

Réservation obligatoire

✉ bienvenue@le-gresivaudan.fr

☎ 04 76 08 04 57

6 octobre

Une pincée de chimie

Format : Atelier

Public cible : Primaires

Organisateur : Communauté de communes, le Grésivaudan

Atelier d'1h faisant le lien entre cuisine et chimie, en montrant ce que la science nous apprend sur les ingrédients fréquemment utilisés : œuf, sel, huile... et ainsi faire découvrir les liens entre cuisine et chimie à travers plusieurs expériences.

🕒 De 14h à 15h30

📍 Ecole des Gaudes, 4776 Route des 3 villages 38660 Plateau-des-Petites-Roches

Saint-Martin-d'Hères

Voir page 5 : [Éclats de sciences](#)



Vizille

Mille et une saveurs savantes en Romanche

Parcours scientifique

Pour cette 5ème édition, venez participer à des ateliers, des visites, découvrir des spectacles, des expositions, pour goûter aux sciences sous toutes leurs formes. Partez à la rencontre d'intervenants passionnés, soucieux de transmettre leurs savoirs et expertises aux petits comme aux grands. ([plus d'infos](#)).

Réservation obligatoire

À partir du 7 septembre jusqu'au 23 septembre

Chaque animation sera adaptée au niveau scolaire, après un contact avec l'enseignant.

🕒 De 8h45 à 16h30

✉ reservation@ville-vizille.fr

☎ 04 76 78 86 34

📍 La Locomotive, Route d'Uriage 38220 Vizille

Vendredi 2 octobre

Format : Atelier

Organisateurs : Service culturel de la ville de Vizille

[Le cerveau a-t-il vraiment du goût ?](#)

Public cible : Primaires, Collèges, Lycée

Cet atelier propose aux visiteurs, petits et grands, de découvrir comment le cerveau construit notre perception du goût à travers plusieurs expériences ludiques et interactives. Les participants pourront tester la différence entre goût et flaveur grâce à des dégustations à l'aveugle, explorer le rôle essentiel de l'odorat, observer comment la vision modifie les attentes alimentaires ou encore expérimenter de petites illusions sensorielles. Pourquoi certains aliments semblent-ils plus sucrés lorsqu'ils sont rouges ? Pourquoi perd-on une grande partie des saveurs lorsque l'on se bouche le nez ? Comment nos souvenirs et nos émotions influencent-ils ce que nous aimons manger ?

[Le goût de l'eau !](#)

Public cible : Primaires, Collèges, Lycée

Quelle drôle d'idée, le goût de l'eau !

Si, Si ! Elle peut avoir des goûts ! Venez le découvrir en manipulant , en dégustant, en observant...Bref , en étant curieux.

Une pincée de chimie !

Public cible : Primaires, Collèges

De la chimie, des expériences et la cuisine.

Un atelier pour explorer les liens entre cuisine et chimie à travers plusieurs expériences à partir d'ingrédients fréquemment utilisés: oeuf, sel, huile, vinaigre...

Deviens consom'Acteur.trice !

Public cible : Primaires, Collèges, Lycée

Décrypter une étiquette, reconstituer l'empreinte carbone d'un produit transformé, comprendre les label. Cet atelier donne aux participants les outils concrets pour faire des choix alimentaires éclairés. Il mobilise coopération et esprit critique face à la complexité de nos circuits alimentaires.

6 mois d'expédition scientifique vers l'Antarctique

Public cible : Primaires, Collèges, Lycée

On s'alimente comment ?

15 jours avant le départ de l'expédition, venez nous retrouver pour un jeu autour de notre alimentation à bord pendant les 6 mois où nous embarquerons vers les îles Sandwich du Sud, en région sub-Antarctique. Au programme : réflexion, planification des vivres et exploration des possibles avec une nourriture végétarienne et sans gluten ! Parallèlement, des classes suivront durant l'année scolaire l'évolution du voyage et des recherches , avec deux interventions dans la classe.

Quand la ferme vient à nous

Public cible : Primaires (maternelles et CP)

Une ferme pédagogique itinérante.

Imaginez-vous rencontrer un bélier d'Ouessant, un cochon nain, une multitude de poules, oies, canards, dindes, pigeons, cailles, et même des lapins. Notre collection d'animaux est vaste et diversifiée, chacun avec sa propre histoire, origine, mode de vie et alimentation. Vous êtes invités à les découvrir, à en apprendre davantage sur eux, et à partager des moments inoubliables avec nos adorables amis à deux et quatre pattes.

Pas si alambiqué !

Public cible : Collèges, Lycée

L'art de la distillation et ses origines.

Découvrez le fonctionnement de l'alambic. L'objectif sera d'expliquer le fonctionnement de l'alambic pour illustrer une distillation. Enseigner l'histoire de cet appareil et l'éventail de ces possibilités. Enfin parler de dilution.

Voreppe

Fête de la Science à Voreppe par les MJC du Pays Voironnais du 1er au 4 octobre 2026

Festival

Dans le cadre de la Fête de la science à Voreppe par les MJC du Pays Voironnais, du 1er au 2 octobre 2026, venez découvrir et expérimenter la science à travers une vingtaines d'ateliers ludiques sur les thèmes des saveurs, des intelligences, de l'énergie, de l'eau et l'environnement. La découverte des ateliers est ouverte aux scolaires, sur réservation. ([plus d'infos](#)).

Réservation obligatoire

Un dossier pédagogique, détaillant les ateliers, sera envoyé aux établissements scolaires du Pays Voironnais fin juin 2026. Voici le lien vers le site où sera déposé ce dossier : <https://sites.google.com/view/fetesience/>

🕒 De 9h à 17h

✉ direction@mjc-voreppe.fr

☎ 06 07 15 21 39

📍 L'Arrosoir de Voreppe, 517 Rue Nardan 38340 Voreppe

Du 1 au 2 octobre

Format : Atelier

Public cible : Primaires, Collèges

Organisateur : Union des MJC du pays voironnais

La mousse au chocolat, pourquoi ça mousse ? 🥕

Comprendre par l'expérimentation comment on obtient une mousse. Identifier les paramètres.

- 1- Questionnement sur la recette de la mousse au chocolat: Comment fait-on ? Une mousse avec seulement du chocolat et de l'eau, c'est possible ?
- 2 - Préparation et pesée des ingrédients.
- 3 - Observation de la fusion du chocolat . Température à respecter.
- 4 - Mise en œuvre du fouettage, observation des blancs montés en neige. Recherche du pourquoi ça mousse.
- 5 - Ajout du chocolat fondu. Rôle du chocolat pendant la mise au froid.
- 6 - Ajout du beurre ; Intérêt gustatif ; Intérêt du sucre.
- 7 - Messages à emporter.

Le cercle vertueux du Vivant

Des origines de la vie sur Terre à l'apparition du sol et de la biodiversité : comment sur une planète minérale, inhospitalière, s'est fait l'apparition de la vie, puis la profusion d'espèces qui se sont succédé jusqu'à nos jours ? Pour comprendre la biodiversité, il faut s'intéresser aux molécules et atomes qui constituent le vivant et aux mécanismes lui permettant de s'auto-construire. De la formation du sol à la biodisponibilité de l'eau : cette partie reprend des éléments de l'atelier « l'arbre qui fait la pluie » destiné aux plus jeunes élèves.

Cuisine, saveurs et arts 🥕

Hydrodistillation extraction d'une huile essentielle, cuisine moléculaire, photochimie (les cyanotypes).

Atelier en trois parties:

- 1) Extraction d'une huile essentielle: hydrodistillation d'une décoction d'eau et de plantes, séparation des deux phases par décantation.
- 2) fabrication d'un cyanotype grâce à une réaction chimique activée par la lumière (soleil , UV)
- 3) cuisine moléculaire : étudier et réaliser quelques techniques de base utilisées en cuisine moléculaire (sphérification et gélification)

Appart'Energie

Les économies d'énergie grandeur nature.

Les participants vont à la découverte d'un appartement avec des équipements électriques du quotidien. Plusieurs ateliers sont présentés avec des explications sur les économies réalisables et des démonstrations. Les visiteurs peuvent également tester leurs connaissances en participant à des quizz ou des défis proposés sur chacune des différentes thématiques.

Les ondes et le son

Qu'est-ce qu'une onde ? Un son ? Comment se propagent-ils ?

Plusieurs expériences courtes montrent ce qu'est une onde, quelle est sa fréquence, son amplitude, comment elle naît, comment elle se propage, à quoi elle peut servir dans la vie quotidienne.

Quelle énergie ?

Les différentes formes d'énergies, leurs transformations.

Présentation des différentes formes d'énergies à travers des matériels utilisant ou transformant les énergies solaires, thermiques, éoliennes, mécaniques, gravitationnelles, chimiques qui fonctionnent en démonstrations réelles devant les visiteurs.

Les génies de l'énergie

Découverte de l'énergie et des coûts énergétiques de l'IA

Présentation du concept de l'électricité, moyens de production, de transport et d'utilisation de l'électricité. Ordre de grandeur, expériences sur la conduction. Mention de l'IA et de ses coûts en énergie.

Trop de CO2 dans l'air ?

Acidification des océans par l'action de l'homme.

Le gaz carbonique dissous dans l'eau augmente son acidité et modifie l'équilibre avec les carbonates et par là même perturbe l'élaboration des coquilles, carapaces, squelettes des espèces marines tout le long de la chaîne alimentaire.

L'effet de serre

Comprendre par l'expérimentation le phénomène de l'effet de serre qui régit la température de la Terre et donc la vie.

La lumière nous arrive du soleil et chauffe la Terre. Pourquoi la chauffe-t-elle trop actuellement ? Qu'est-ce que l'effet de serre ? Pourquoi parle-t-on de Gaz à Effet de serre ? Qu'est-ce exactement ? Des expériences sur la lumière en tant qu'énergie permettront de comprendre de quoi il s'agit.

Quelle vie dans quelle eau ? 🥕

Détermination de l'indice biotique simplifié d'une eau de rivière.

Après identification des invertébrés sur photos à l'aide d'une clé de détermination simple et utilisation de la grille de l'indice biotique pour l'échantillon représentatif, la personne effectue les mêmes opérations avec un prélèvement dans une boîte de Petri correspondant à un point de prélèvement identifiable sur la carte du Bassin Rhône Méditerranée Corse.

L'IA apprend souvent à partir de ses erreurs

Comprendre, sans ordinateur, comment une machine apprend à améliorer ses performances, par ses erreurs

L'atelier se décompose en trois temps :

- 1- Apprentissage du jeu de Nim et réflexion sur la stratégie gagnante
- 2- Jeu des élèves contre une machine simpliste et non informatique. Compréhension de la notion d'algorithme d'apprentissage. Cet algorithme permet à la machine d'apprendre à jouer des coups gagnants
- 3- Confrontation de la solution réfléchie par les élèves et la solution obtenue par l'algorithme de la machine

Des-Infox

Des-Infox pour apprendre à décrypter l'information : "approche psycho sociologique".

Cet atelier vise à sensibiliser les personnes aux dérives possibles des médias et de l'information ainsi qu'à enrichir leur capacité de distanciation et de discernement.

Pleins feux sur le soleil

Observation du soleil, notre étoile, grâce à des instruments d'observation astronomique adaptés (en fonction de la météo).

L'atelier comprend au moins deux instruments permettant d'observer, sans risque, le soleil, sa surface et la périphérie de son disque. On observe l'image du soleil dans un oculaire à l'extrémité de lunettes d'astronomie spécifiques. On peut distinguer des taches solaires, zones plus sombres en surface, des protubérances autour du disque, sorte de filaments qui s'en échappent.

Les 5 sens 🥕

Perception des odeurs, des sons, des goûts, des images, du toucher, informations transmises et interprétées par le cerveau. Les 5 sens permettent de découvrir et de connaître le monde qui nous entoure...mais les informations perçues et transmises au système nerveux périphérique et au système nerveux central, peuvent donner lieu à des interprétations...curieuses.

Intelligence : une question d'adaptation, mais pas seulement

Définir la notion d'intelligence, comprendre les stratégies d'adaptation des espèces, aborder l'évolution et la coévolution des espèces. L'intelligence peut être définie par les capacités d'adaptation. Elle n'est pas le propre de l'espèce humaine,

qui ne représente qu'une infime partie des espèces existantes ou ayant existé au cours de l'évolution. Toutes les espèces vivantes ont ainsi su développer des stratégies de vie, fruits d'interactions complexes et d'adaptations sophistiquées, qui ne sont pas le simple reflet de leurs composantes génétiques. La capacité d'adaptation du vivant découle de la perception de l'environnement propre à chaque espèce et de sa faculté à résoudre un problème ou à compenser une difficulté. Les informations apportées par les « 5 sens » (goût, vue, odorat, ouïe, toucher) sont au cœur de cette faculté et ce notamment pour les organismes complexes dotés de cerveau ou de ganglions cérébroïdes (vertébrés, insectes, arthropodes...). Cette capacité d'adaptation est aussi fortement liée à l'importance des interactions sociales et des systèmes d'intelligence collective qui vont permettre, à partir d'une situation donnée, un niveau d'analyse supérieur à celui d'un individu isolé.

Le BLOB, l'intelligence sans cerveau ?

Le BLOB : organisme étonnant, capable d'apprendre, de communiquer et de résoudre des problèmes.

Découvrir un organisme étonnant, le blob, capable de résoudre des problèmes, de mémoriser et de communiquer sans cerveau ni système nerveux.

Introduction aux concepts d'intelligence, d'apprentissage, et lien avec l'intelligence artificielle et les réseaux de neurones.

La fresque de l'eau 🌱

D'où vient l'eau : cycle biogéochimique

Évaporation, condensation, transport, précipitations, ruissellement, écoulement, stockage, fonte, ruissellement, évaporation... constituent le cycle de l'eau sans lequel il n'y a pas de vie sur terre même si, parfois, l'eau occasionne des dégâts : érosion, ravinement, inondations...

"Intelligence des saveurs" pourquoi le goût ? 🥕

Le goût est un sens qui permet aux espèces de détecter les aliments potentiellement toxiques et de choisir les plus adaptés. Il s'agit d'un sens complexe qui, couplé avec les autres sens, nous permet de différencier des nuances subtiles telles que le citron du vinaigre.

Nous décrypterons le fonctionnement de ce sens, son interaction avec les autres sens et le rôle du cerveau dans l'analyse des saveurs (éducation au goût)

2 Ateliers proposés par WHYLAB

Ateliers avec WHYLAB association portugaise de Lisbonne (<https://whylabscience.org/>)

Atelier 1 : Marée noire en mer

Atelier 2 : Électricité statique - L'atelier débutera par un défi à relever, suivi d'une introduction aux charges électriques.

En ligne

Du 2 au 12 octobre

A la découverte des métiers de la recherche en visioconférence avec l'IBS

Format : rencontre/ débat

Public cible : Lycées

Organisateur : Institut de Biologie Structurale (IBS)

Un chercheur et un(e) doctorant(e) proposeront des échanges en visioconférence. Après une présentation de l'institut et des sujets d'études de l'IBS, vous découvrirez, à travers leur parcours et leurs recherches, comment l'on devient chercheur et le travail du chercheur au quotidien (ainsi que d'autres métiers de la recherche) . La présentation se terminera par un temps dédié aux questions des élèves.

Réservation obligatoire

🕒 De 8h à 17h

✉ dominique.marion.ibs@sfr.fr

📍 En ligne

INDEX DES ÉVÉNEMENTS

Niveau scolaire	Format	Titre	Thématique	Commune
Primaire , Collège, Lycée	Expo	Exposition Déodat de Dolomieu savant aventurier	Sciences de la Terre et de l'univers, de l'espace	Dolomieu
Primaire , Collège, Lycée	Expo	Lumières Intérieures : Voyage en Neurosciences	Sciences de la vie et de la santé	Fontanil-Cornillon
Primaire , Collège, Lycée	Atelier	Ces Pierres qui Roulent	Sciences de l'environnement Sciences de l'ingénieur Sciences de la Terre et de l'univers, de l'espace Sciences humaines et sociales	Grenoble
Primaire , Collège, Lycée	Village des sciences	Parvis des sciences 🥕	Sciences de l'environnement Sciences de l'ingénieur Sciences de la Terre et de l'univers, de l'espace Sciences de la vie et de la santé Sciences exactes Sciences humaines et sociales Sciences numériques	Grenoble
Primaire , Collège, Lycée	Expo	Bienvenue au Musée de la Chimie	Sciences de l'ingénieur Sciences exactes	Jarrie
Primaire , Collège, Lycée	Expo	Ecouter la montagne : paroles de bergers et d'éleveurs	Sciences humaines et sociales	Le Bourg-d'Oisans
Primaire , Collège, Lycée	Visite	Séances scolaires au planétarium	Sciences de l'environnement Sciences de la Terre et de l'univers, de l'espace Sciences exactes	Le Pont-de-Claix
Primaire , Collège, Lycée	Atelier	Le cerveau a-t-il vraiment du goût ?	Sciences de la Terre et de l'univers, de l'espace Sciences de la vie et de la santé Sciences participatives	Vizille
Primaire , Collège, Lycée	Atelier	Le goût de l'eau !	Sciences de l'environnement Sciences de la Terre et de l'univers, de l'espace Sciences de la vie et de la santé Sciences exactes	Vizille
Primaire , Collège, Lycée	Atelier	Deviens consom'Acteur.trice ! 🥕	Sciences de l'environnement Sciences de la Terre et de	Vizille

			l'univers, de l'espace Sciences de la vie et de la santé	
Primaire , Collège, Lycée	Atelier	6 mois d'expédition scientifique vers l'Antarctique 🥕	Sciences de l'environnement Sciences de la Terre et de l'univers, de l'espace Sciences de la vie et de la santé Sciences participatives	Vizille
Primaire	Atelier	Quand la ferme vient à vous	Sciences de l'environnement Sciences de la Terre et de l'univers, de l'espace Sciences de la vie et de la santé Sciences humaines et sociales	Vizille
Primaire	Atelier	Parcours ludique et sensoriel	Sciences de la Terre et de l'univers, de l'espace	Allemond
Primaire	Atelier	Les secrets chimiques de la cuisine	Sciences de la vie et de la santé Sciences exactes	Allemond
Primaire	Jeu	Assiette créative	Sciences de la vie et de la santé	Allemond
Primaire	Atelier	Le Vivant à la loupe	Sciences de la vie et de la santé	Grenoble
Primaire	Atelier	Atelier TANGRAM	Sciences de l'ingénieur Sciences exactes Sciences numériques	Grenoble
Primaire	Atelier	CM1-CM2 – Alimentation et sciences : manipuler pour comprendre	Sciences de la Terre et de l'univers, de l'espace Sciences de la vie et de la santé Sciences exactes Sciences participatives	L'Isle d'Abeau
Primaire	Expo	Exposition Alp et le dragon rivière	Sciences de l'environnement Sciences de la Terre et de l'univers, de l'espace	Le Pont-de-Claix
Primaire	Atelier	Une pincée de chimie	Sciences de l'environnement Sciences de la vie et de la santé Sciences humaines et sociales	Plateau-des-Petites-Roches
Primaire , Collège	Atelier	Une pincée de chimie !	Sciences de l'environnement Sciences de la vie et de la santé	Vizille
Primaire , Collège	Festival	Fête de la Science à Voreppe par les MJC du Pays Voironnais du 1er au 4 octobre 2026	Sciences de l'environnement Sciences de l'ingénieur Sciences de la Terre et de l'univers, de l'espace Sciences exactes	Voreppe
Primaire , Collège	Atelier	Les 5 sens	Sciences de la vie et de la santé	Voreppe
Primaire , Collège	Atelier	Le cercle vertueux du Vivant	Sciences de l'environnement Sciences de la Terre et de l'univers, de l'espace	Voreppe
Primaire , Collège	Atelier	« Intelligence des saveurs » pourquoi le goût ? 🥕	Sciences de l'environnement Sciences de la Terre et de l'univers, de l'espace	Voreppe

Primaire , Collège	Atelier	La mousse au chocolat, pourquoi ça mousse ? 🥕	Sciences de l'ingénieur	Voreppe
Primaire , Collège	Atelier	Cuisine, saveurs et arts	Sciences de l'environnement Sciences de la Terre et de l'univers, de l'espace	Voreppe
Primaire , Collège	Atelier	Appart'Énergie	Sciences de l'ingénieur	Voreppe
Primaire , Collège	Atelier	Les ondes et le son	Sciences de l'ingénieur	Voreppe
Primaire , Collège	Atelier	Quelle énergie ?	Sciences de l'ingénieur	Voreppe
Primaire , Collège	Atelier	Les génies de l'énergie	Sciences de l'environnement Sciences de l'ingénieur Sciences exactes Sciences numériques	Voreppe
Primaire , Collège	Atelier	Trop de CO2 dans l'air ?	Sciences de l'environnement Sciences de la Terre et de l'univers, de l'espace	Voreppe
Primaire , Collège	Atelier	L'effet de serre	Sciences de l'environnement Sciences de la Terre et de l'univers, de l'espace	Voreppe
Primaire , Collège	Atelier	Quelle vie dans quelle eau ?	Sciences de l'environnement Sciences de la Terre et de l'univers, de l'espace	Voreppe
Primaire , Collège	Atelier	L'IA apprend souvent à partir de ses erreurs	Sciences de l'ingénieur Sciences exactes	Voreppe
Primaire , Collège	Atelier	Des-Infox	Sciences de l'ingénieur Sciences humaines et sociales	Voreppe
Primaire , Collège	Atelier	Intelligence : une question d'adaptation, mais pas seulement	Sciences de l'environnement Sciences de la vie et de la santé	Voreppe
Primaire , Collège	Atelier	Le BLOB, l'intelligence sans cerveau ?	Sciences de l'environnement Sciences de la vie et de la santé	Voreppe
Primaire , Collège	Atelier	La fresque de l'eau 🥕	Sciences de l'environnement Sciences de la Terre et de l'univers, de l'espace	Voreppe
Primaire , Collège	Atelier	Atelier 1/2 proposé par WHYLAB	Sciences de l'environnement Sciences de la Terre et de l'univers, de l'espace Sciences de la vie et de la santé Sciences exactes	Voreppe
Primaire , Collège	Atelier	Atelier 2/2 proposé par WHYLAB	Sciences de l'environnement Sciences de la Terre et de l'univers, de l'espace Sciences de la vie et de la santé Sciences exactes	Voreppe
Primaire , Collège	Atelier	Pleins feux sur le soleil	Sciences de l'ingénieur Sciences	Voreppe

			de la Terre et de l'univers, de l'espace	
Collège	Atelier	Risques naturels, biodiversité et alimentation 	Sciences de l'environnement Sciences de la Terre et de l'univers, de l'espace Sciences de la vie et de la santé	Gières
Collège	Atelier	La Louise adore le sucré salé	Sciences de la vie et de la santé	Grenoble
Collège	Rencontre / Débat	Filles, osez les sciences	Sciences de l'environnement Sciences de l'ingénieur Sciences de la Terre et de l'univers, de l'espace Sciences de la vie et de la santé Sciences exactes Sciences numériques Sciences participatives	Grenoble
Collège	Atelier	Collégiens – Alimentation et sciences : expérimenter pour comprendre	Sciences de l'environnement Sciences de la Terre et de l'univers, de l'espace Sciences de la vie et de la santé Sciences exactes Sciences participatives	L'Isle d'Abeau
Collège, Lycée	Atelier	Vers l'ISS et au-delà	Sciences de la Terre et de l'univers, de l'espace	Le Pont-de-Claix
Collège, Lycée	Atelier	« Saveurs savantes » : Les molécules cachées dans nos aliments !	Sciences exactes	Le Pont-de-Claix
Collège, Lycée	Festival	Éclats de sciences, la Fête de la Science à l'UGA 2026	Sciences de l'environnement Sciences de l'ingénieur Sciences de la Terre et de l'univers, de l'espace Sciences de la vie et de la santé Sciences exactes Sciences humaines et sociales Sciences numériques	Saint-Martin-d'Hères
Collège, Lycée	Atelier	Pas si alambiqué ! 	Sciences de l'ingénieur Sciences de la Terre et de l'univers, de l'espace Sciences exactes	Vizille
Collège, Lycée	Visite	La plateforme Coriolis : découverte de la rotation de la terre	Sciences de l'environnement Sciences de la Terre et de l'univers, de l'espace Sciences exactes	Gières
Collège, Lycée	Visite	Découverte du Département de Chimie	Sciences de l'environnement Sciences exactes	Gières

		Moléculaire 🥕		
Collège, Lycée	Visite	Le tunnel hydrodynamique	Sciences de l'environnement Sciences de l'ingénieur Sciences de la Terre et de l'univers, de l'espace Sciences exactes	Gières
Collège, Lycée	Visite	Canal inclinable : les courants de gravité chargés en particules - LEGI	Sciences de l'environnement Sciences de l'ingénieur Sciences de la Terre et de l'univers, de l'espace Sciences exactes	Gières
Collège, Lycée	Visite	Le canal à houle : exploration du transport sédimentaire	Sciences de l'environnement Sciences de la Terre et de l'univers, de l'espace Sciences exactes	Gières
Collège, Lycée	Atelier	Sciences animées	Sciences de l'environnement Sciences de l'ingénieur Sciences de la Terre et de l'univers, de l'espace Sciences exactes Sciences numériques	Grenoble
Collège, Lycée	Atelier	IA : les clés de la pensée numérique	Sciences de l'ingénieur Sciences numériques	Saint-Martin-d'Hères
Collège, Lycée	Atelier	PhoneImpact	Sciences de l'environnement Sciences de l'ingénieur Sciences numériques	Saint-Martin-d'Hères
Collège, Lycée	Atelier	Informatique en action : manipuler, programmer, comprendre	Sciences de l'ingénieur Sciences numériques	Saint-Martin-d'Hères
Collège, Lycée	Atelier	Cryptographie et sécurité numérique	Sciences de l'ingénieur Sciences numériques	Saint-Martin-d'Hères
Collège, Lycée	Atelier	Nouvelles technologies et enjeux de société 🥕	Sciences de l'ingénieur Sciences de la Terre et de l'univers, de l'espace Sciences exactes Sciences numériques	Saint-Martin-d'Hères
Collège, Lycée	Atelier	Atelier-rencontre : découverte de la recherche scientifique	Sciences de l'environnement Sciences de l'ingénieur Sciences de la Terre et de l'univers, de l'espace Sciences de la vie et de la santé Sciences exactes Sciences humaines et sociales Sciences numériques Sciences participatives	Saint-Martin-d'Hères
Collège, Lycée	Visite	Découverte du GIPSA-lab : Grenoble Images Parole Signal Automatique	Sciences de l'ingénieur Sciences exactes Sciences humaines et sociales Sciences numériques	Saint-Martin-d'Hères
Collège, Lycée	Visite	Voyage au cœur du cerveau par IRM : anatomie	Sciences de l'ingénieur Sciences de la vie et de la santé Sciences	Saint-Martin-d'Hères

		et fonctions cérébrales	exactes	
Collège, Lycée	Atelier	Le Soleil et la Terre en mouvements	Sciences de la Terre et de l'univers, de l'espace Sciences exactes	Saint-Martin-d'Hères
Collège, Lycée	Atelier	Influenceurs alimentaires et réseaux sociaux 	Sciences humaines et sociales Sciences numériques	Grenoble
Collège, Lycée	Visite	La physique au menu	Sciences de la vie et de la santé Sciences exactes	Saint-Martin-d'Hères
Lycée	Spectacle	"Nos assiettes, nos choix" : L'alimentation et les jeunes	Sciences de la vie et de la santé Sciences humaines et sociales Sciences participatives	L'Isle d'Abeau
Lycée	Conférence	Conférence thématique "Saveurs savantes"	Sciences de la vie et de la santé Sciences humaines et sociales	Grenoble
Lycée	Spectacle	DR H, vie et mort des crêpes	Sciences exactes Sciences participatives	L'Isle d'Abeau
Lycée	Rencontre / Débat	A la découverte des métiers de la Recherche en visioconférence avec l'IBS	Sciences de l'ingénieur Sciences de la vie et de la santé	En ligne
Lycée	Visite	Découverte du Laboratoire de Bioénergétique Fondamentale et Appliquée	Sciences de la vie et de la santé	Gières
Lycée	Visite	La Terre : un immense terrain d'étude !	Sciences de l'environnement Sciences de la Terre et de l'univers, de l'espace Sciences exactes Sciences numériques	Gières
Lycée	Visite	Comment stocke-t-on l'énergie de demain ?	Sciences de l'environnement Sciences de l'ingénieur Sciences exactes	Gières
Lycée	Visite	A la découverte d'une ressource infinie, renouvelable et recyclable : la biomasse végétale	Sciences de l'environnement Sciences de l'ingénieur Sciences de la vie et de la santé Sciences exactes	Gières
Lycée	Visite	La science qui se cache derrière les matériaux	Sciences de l'environnement Sciences de l'ingénieur Sciences exactes	Saint-Martin-d'Hères
Lycée	Atelier	Rush en cuisine et panique en salle ! Par le laboratoire Jean Kuntzmann 	Sciences exactes Sciences numériques	Saint-Martin-d'Hères
Lycée	Atelier	Des aurores boréales aux sciences de la Terre et de l'Environnement	Sciences de l'environnement Sciences de la Terre et de l'univers, de l'espace Sciences exactes	Saint-Martin-d'Hères

BIBLIOGRAPHIE "SAVEURS SAVANTES"

La Médiathèque départementale de l'Isère assure le développement de la lecture publique sur l'ensemble du territoire isérois, plus particulièrement auprès des communes de moins de 10 000 habitants. Partenaire de la Fête de la science, la MDI propose une sélection de 20 ouvrages jeunesse sur la thématique Saveurs savantes.

Voici la sélection de 29 livres documentaires jeunesse articulée en sept axes :

1. Dans la nature : comment ça pousse ? Comment ça se fabrique ?
2. Dans notre corps : métabolisme et santé
3. Dans la société : bien se nourrir
4. Dans le temps et autour du monde : coutumes et Histoire
5. Dans le labo : expériences
6. Dans les récits : fictions et mythes
7. Pour les tout petits

Merci à Laurence MARTINEZ, chargée de l'action culturelle à la MDI pour cette sélection.

1- Dans la nature : comment ça pousse ? Comment ça se fabrique ?

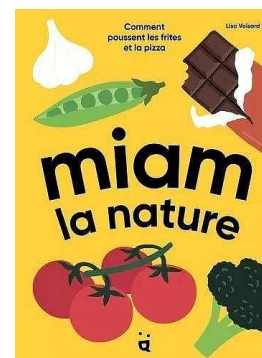


C'est l'histoire d'une graine - Par Fleur DAUGEY (Milan, 2024)

De la graine à la plante, de la plante à la fleur, de la fleur au fruit, du fruit à la graine... cet album documentaire retrace le cycle de vie de plantes que nous mangeons : citron, asperge, tomate, endive, pomme de terre, ananas, olive, banane... mais aussi cacahuète, cannelle, vanille, quinoa... Les images sont autant explicatives que les textes et les deux donnent pareillement à voir et à comprendre.

Miam la nature comment poussent les frites et la pizza - Par Lisa VOISARD (Helvetiq, 2024)

Proche de l'imagier, les dessins se déploient sur des fonds colorés, aux formes très identifiables et dans des harmonies pastel à la fois esthétiques et représentatives. Les informations sont multiples et variées. Essentiellement données par les images et leurs légendes ou dans de



courts textes, elles abordent aussi les coutumes et habitudes alimentaires et l'impact environnemental de notre alimentation.

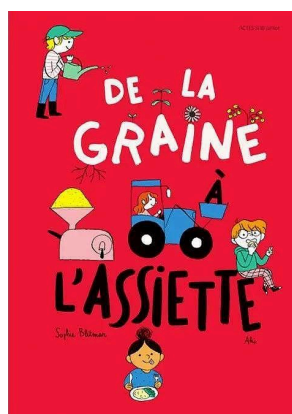
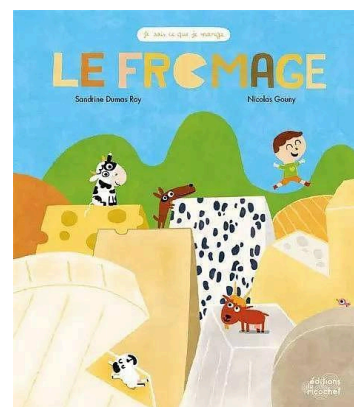


La science du spaghetti - Par Lucia RUSH (Helvetiq, 2026)

Ce documentaire richement et joliment illustré aborde tous les aspects des spaghettis : leur origine, leur fabrication, leur distribution, leur caractéristique "physique", leur consommation, leur préparation et leur... dégustation ! Les textes simples et concis, la typographie toute en majuscule, les dessins aux couleurs franches et contrastées... visent à la simplicité et à la facilité de compréhension. On y apprend cependant plein de choses différentes. Originales et amusant, cet album documentaire devrait ravir les amateurs et amatrices de spaghettis et les autres !

Le fromage - Par Sandrine DUMAS ROY (Ricochet, 2022)

"Je sais ce que je mange" aux éditions du Ricochet est une collection d'albums documentaires, accessibles dès 6 ans, qui présente des aliments de notre alimentation courante : les pâtes, les pommes de terre, le poulet, le chocolat, les tomates, le riz, les pommes, les œufs, le pain, le lait, le sucre et ici le fromage ! On y explique très simplement le principe de la fabrication des fromages, on en présente plusieurs parmi les plus emblématiques, on distingue les fromages fermiers des laitiers, on donne des informations sur sa consommation et sur tout autre chose, le tout agrémenté d'images illustratives plaisantes et simples à comprendre ! On y apprend que si la France reste le premier pays du fromage avec 1200 fromages différents, ce sont les peuples nordiques qui en consomment le plus ! Bref, c'est simple, bien fait et bon comme du fromage !



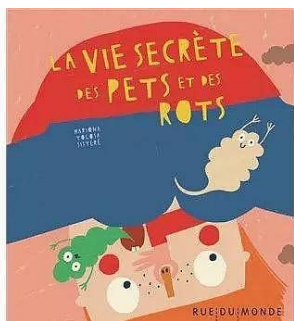
De la graine à l'assiette - Par Sophie BLITMAN (Actes Sud, 2021)

Ce livre présente quelques-uns des principaux aliments qui constituent notre alimentation quotidienne : pomme de terre, chocolat, lait et fromages, pâtes, riz, pain, sucre, tomate, assaisonnements... Les informations données sont multiples et variées : culture et fabrication mais aussi intérêt nutritionnel, histoire, origine, appellation et ... anecdotes ! On y apprend ainsi la ruse d'Antoine Parmentier pour inciter ses contemporains à cultiver et manger des pommes de terre arrivées en Europe depuis à peine 200 ans... que la Fleur de sel n'a rien à voir avec une plante... qu'il existe des bananes rouges, vertes et même... bleues ! Les illustrations très colorées donnent à voir ce que les textes donnent à découvrir. La mise en page aérée et signifiante aide au repérage des

informations, permettant une lecture de butinage comme une lecture continue. Voici donc un documentaire jeunesse de qualité comme souvent chez Actes Sud

2. Dans notre corps : métabolisme et santé

**La vie secrète des pets et des rots - Par Mariona TOLOSA SISTERE
(Rue du Monde, 2022)**

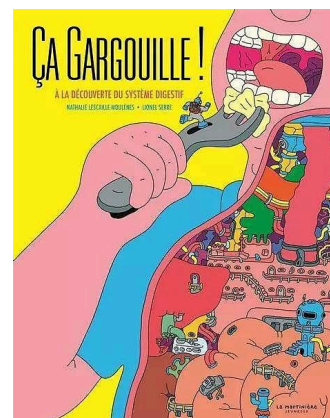


À la suite de Pétou et Rototo, deux petits personnages, nous allons à la découverte des pets, rots et autres gaz produits par le corps humain. Ils sont le prétexte ludique à expliquer le fonctionnement de la digestion des aliments, mais aussi ce qui favorise leur survenue, de quoi ils ont faits, ce qu'ils sentent, qui en fait, qui en parle, comment ils sont acceptés culturellement... Les illustrations souvent humoristiques ne donnent pas moins d'informations que les légendes ou petits pavés de textes qui viennent les expliciter. Plaisant et instructif, cet album ravira les jeunes

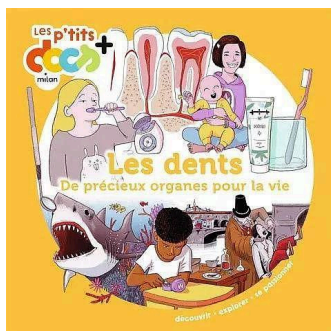
lecteurs !

Ca gargouille ! À la découverte du système digestif - Par Nathalie LESCAILLE (La Martinière, 2021)

Cet album documentaire nous propose dans de grandes doubles pages très visuelles et colorées de découvrir le fonctionnement du système digestif humain. L'image pleine page, aux couleurs acidulées, est plus humoristique et décalée qu'informationnelle. Elle est le support des textes et des schémas qui viennent apporter leur lot d'informations et la commenter. Si les textes sont concis et facilement compréhensibles, ils n'en occultent pas pour autant un vocabulaire précis. De page en page, nous faisons le voyage de nos aliments ; de la bouche aux toilettes, en passant toutes les étapes de la digestion ; de la mastication à la défécation. Quelques informations supplémentaires et un quiz complètent le tout. C'est simple et ludique !



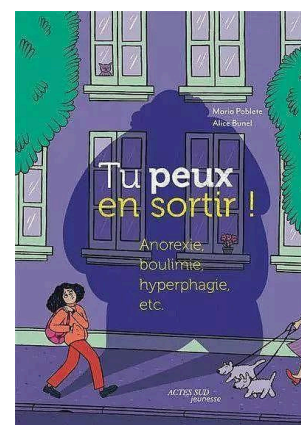
Les dents. De précieux organes pour la vie - Par Stéphanie LEDU (Milan, 2023)



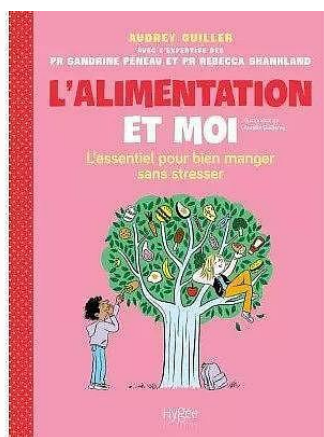
Pour tout savoir sur nos dents : des dents de lait à l'appareil dentaire, du brossage à la carie, des incisives aux implants... Ce documentaire aborde (presque) tout ce qui se réfère aux dents, enchaînant et liant les sujets les uns aux autres. Les textes sont clairs et concis, les mots à retenir sont mis en évidence, les illustrations "réalistes" et très colorées sont autant illustratives qu'explicatives. Bref un documentaire accessible et complet, comme tous les titres de la collection.

Tu peux en sortir ! Anorexie, boulimie, hyperphagie, etc. - Par Maria POBLETE (Actes sud, 2024)

Adressé directement aux adolescentes et adolescents, ce documentaire met des mots sur les troubles des conduites alimentaires qui concernent aujourd'hui 800 000 personnes en France dont 600 000 adolescents et adolescentes. Entre informations et témoignages, entre avis de soignants et explications des processus en œuvre, l'approche multiple comme le ton, toujours bienveillants et empathiques, permet de comprendre ces maladies,



de s'y reconnaître ou d'en reconnaître les symptômes et apporte des pistes pour en guérir. Bien fait et facile à lire, il est un outil à mettre dans les mains de toutes et tous les jeunes, confrontés ou pas, à des problèmes alimentaires.



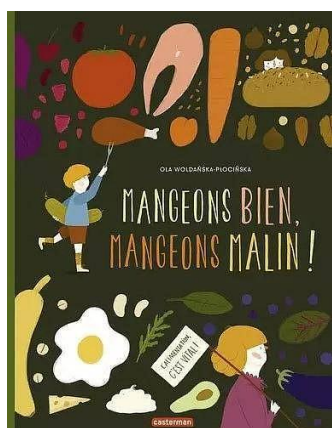
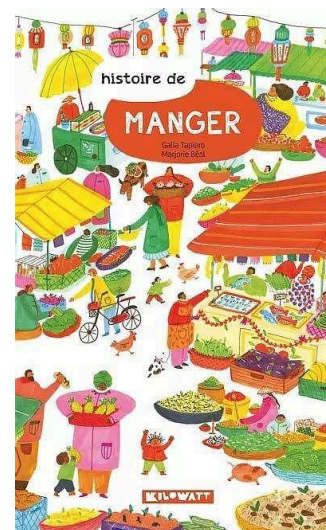
L'alimentation et moi. L'essentiel pour bien manger sans stresser - Par Audrey GUILLER (Hyg e, 2025)

Ce livre est le fruit d'une collaboration réussie entre autrice, illustratrice et expertes médicales qui offrent ici aux ados et pré-ados, un ouvrage riche d'informations utiles et de conseils bienveillants. Chaque double page fait l'objet d'une question particulière à laquelle des réponses et des approches variées sont apportées. La mise en page claire et a r e invite à une lecture ciblée autant qu'à une découverte intégrale du sujet. L'interpellation du lecteur ou de la lectrice, le ton et les termes employés, les formes d'expression permettent une appropriation et un rapport très personnel au contenu. Les illustrations très expressives, souvent humoristiques ou symboliques accompagnent avec finesse et légèreté l'ensemble des propos. Enfin des pages additionnelles apportent des compléments pertinents : autres sources d'informations, zoom sur l'industrie agro alimentaire, lexique...

3. Dans la société : bien se nourrir

Histoire de manger - Par Galia TAPIERO (Kilowatt, 2019)

Cet album documentaire nous propose une rapide histoire de la nourriture des humains depuis les chasseurs-cueilleurs du paléolithique aux actuelles recherches en gastronomie moléculaire... Une image pleine page par double-page, une double page par sujet, un sujet par texte simple et concis, et nous faisons un voyage express mais tout autant synthétique qu'ouvert au questionnement et à la réflexion. Les dessins très colorés, aux personnages disproportionnés attirent le regard et éveillent la curiosité. Et malgré certaines informations préoccupantes (mais le monde actuel l'est...), le livre apporte un message positif en réaffirmant que notre alimentation est l'affaire de chacun et chacune et que nous pouvons agir à notre échelle.



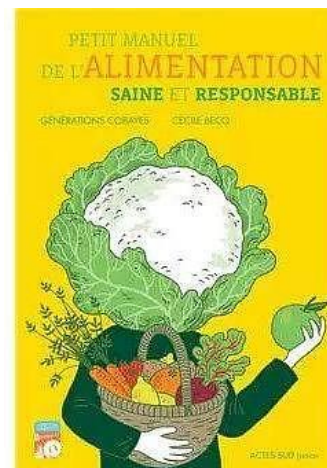
Mangeons bien, mangeons malin ! - Par Ola WOLDANSKA-PLOCINSKA (Casterman, 2022)

Ce documentaire complet offre un panorama de notre alimentation : histoire, coutume, culture, éléments nutritifs... Il présente aussi différents aliments et procédés en cours dans l'industrie agroalimentaire et interpelle sur les dérives d'une alimentation qui n'a plus grand chose à voir avec la nature. Les textes explicatifs sont simples et clairs. Ils

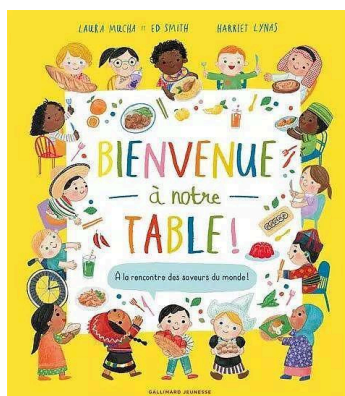
donnent des informations et invitent aussi à se questionner sur nos habitudes alimentaires. Ils se posent en paragraphes sur de grandes illustrations pleine page aux couleurs pastel appétissantes ! Agréable et bien documenté, ce documentaire apporte de nombreuses informations pour connaître et réfléchir à notre façon de nous nourrir.

Petit manuel de l'alimentation saine et responsable - Par Association Génération Cobayes (Actes Sud, 2020)

Voici un petit livre indispensable pour ouvrir les consciences, s'interroger sur ses propres habitudes alimentaires et revenir à une alimentation saine et respectueuse de la nature et des animaux. Informations historiques, biologiques, sociétales... mais aussi chiffres et schémas sont autant d'éléments permettant de comprendre, de connaître et de penser les enjeux actuels de notre alimentation. Quelques illustrations viennent apporter informations complémentaires et une touche d'humour à l'ensemble du propos. Accessible dès 9 ou 10 ans, ce livre est également tout à fait pertinent pour les adultes désireux d'avoir une vision synthétique de la question (ou qui ont peu de temps pour lire !).



4. Dans le temps et autours du monde : coutumes et Histoire



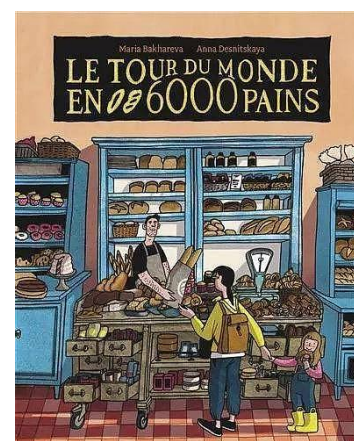
Bienvenue à notre table ! À la rencontre des saveurs du monde ! - Par Laura MUCHA (Gallimard, 2024)

Une double-page par sujet, pour découvrir la famille des tubercules, les herbes qui se mangent, les textures ou les saveurs des aliments, comment on met la table suivant l'endroit où l'on vit... ou encore le maïs, le riz, le pain, les pâtes, les épices, les légumineuses, les glaces, les pickles, les légumes, les viandes et les poissons... Cet album documentaire nous invite à un vrai tour d'horizon des aliments et de nos façons de les manger à travers le monde. Très illustré, très coloré, les dessins sont volontairement d'un style enfantin, faciles à comprendre et joyeux. Les textes sont posés en petits paragraphes sur

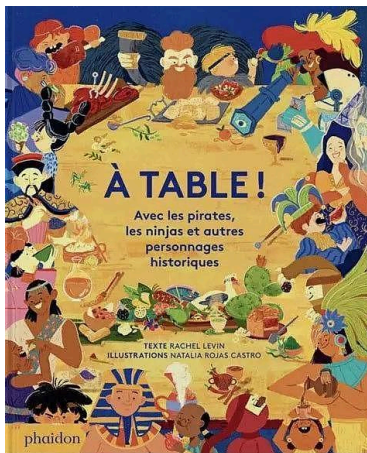
une image pleine page ou en légende de dessins organisés en imagier. Voici un livre à picorer en famille pour s'ouvrir l'appétit !

Le tour du monde en 6.000 pains - Par Mariâ BAHAREVA (La Partie, 2025)

Voici le premier (à ma connaissance) livre jeunesse qui présente les pains de par le monde. On y trouve quelques recettes bien sûr mais aussi sa tradition, son histoire... On y apprend qu'on peut le faire avec de la farine de blé mais aussi de maïs, de riz, de sarrasin, d'orge, de millet, de manioc, de pommes de terre, de seigle, d'avoine, d'igname, d'amarante, de fonio et même du fruit de l'arbre à pain ! On visite



quelques boulangeries à travers le monde jusqu'en Antarctique où une seule station a sa boulangerie, et ce n'est pas la station franco-italienne de Concordia ! Grandes illustrations, textes courts, recettes en image, tout concourt à une lecture facile et plaisante du livre.

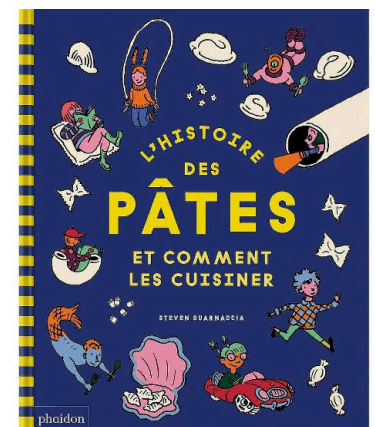


À table ! Avec les pirates, les ninjas et autres personnages historiques - Par Rachel LEVIN (Phaidon, 2023)

Du banquet de l'impératrice éthiopienne Taytu au menu des pirates, de la table des rois européens du moyen-âge à l'alimentation des hommes préhistoriques, de la table des aztèques à celle des égyptiens, nous parcourons les continents et les époques à la découverte des coutumes alimentaires et d'événements culinaires marquants. De grandes images pleine pages nous plongent tour à tour dans une époque et dans un groupe humain particulier. Un petit texte situe l'ensemble et nous interroge sur ce que mangeaient nos ancêtres, il nous invite à repérer dans l'image les fruits, légumes, baies, animaux... qui faisaient partie de leur menu. La double page suivante apporte éléments de réponses et informations. Très coloré et ludique, ce grand album documentaire est facile d'accès, il s'adresse aux enfants dès 5 ou 6 ans.

L'histoire des pâtes et comment les cuisiner - Par Steven GUARNACCIA (Phaidon, 2023)

Les enfants aiment les pâtes, voici donc de quoi leur faire plaisir ! Macaronis, spaghettis, farfalles, tagliatelles, raviolis mais aussi gomitis, stellines, cavatellis, ditalinis... ce sont trente-cinq différentes sortes de pâtes qui nous sont présentées : forme, origine, fabrication... mais aussi comment on les sert, dans quelle région... Une recette expliquée pas à pas vient parfaire le portrait de chacune d'entre elles. La mise en page est très lisible : texte sur une page, illustration humoristique ou photographie sur l'autre, typographie simple et uniforme, le tout sur fond de couleurs vives et flashies. Quelques informations générales complètent l'ensemble, pour tout savoir des pâtes italiennes et s'en régaler !



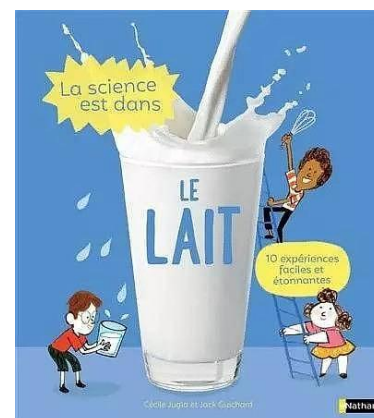
Repas de fête une tradition française inscrite au patrimoine de l'Unesco - Par Michèle MIRA PONS (Actes sud, 2023)

Pour tout savoir (ou presque) sur la gastronomie française : ses origines, son histoire, ses plats les plus renommés... mais aussi les ustensiles utilisés, les conversations de table, l'ordre des plats... De courts chapitres qui chacun aborde un point de vue ou un aspect particulier du sujet alternent avec des images et dessins représentatifs, symboliques ou humoristiques. Couleurs franches et vives, phrases courtes et simples forment un tout attractif. On y retrouve ce que l'on vit chez soi autour de la table et on y apprend aussi beaucoup.

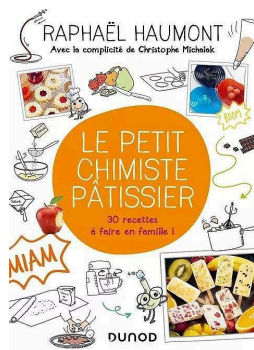
5. Dans le labo : expériences

La science est dans le lait. 10 expériences faciles et étonnantes - Par Cécile JUGLA (Nathan, 2022)

Collection scientifique autour d'un élément de notre alimentation (ou de notre quotidien) les titres de la collection "La Science est dans" proposent de découvrir les propriétés physiques et chimiques d'aliments (ou d'objets), leur composition et ce qui se passe quand on les chauffe, qu'on les refroidit, qu'on les mélange... Dans ce titre sur le lait, on découvre pourquoi le lait qui bout s'échappe de la casserole, comment on fabrique le beurre, ce qui est en œuvre pour que la chantilly "monte", pourquoi le lait fait décolorer le cola, comment faire un nuage d'arc en ciel dans un verre d'eau etc. etc. Très facile à réaliser, les expériences proposées sont sans danger et accessibles dès 5 ou 6 ans (en présence d'un adulte). À expérimenter dans la même collection : L'œuf, Le citron, L'eau, Le sucre, La pomme de terre, Le sel.



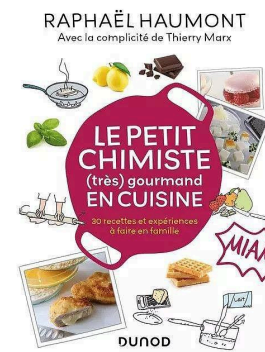
Le petit chimiste pâtissier 30 recettes à faire en famille ! - Par Raphaël HAUMONT (Dunod, 2020)



Au commencement est la recette : appétissante, puis vient la science : étonnante ! À chaque recette, un élément ou un principe scientifique est présenté et expliqué : protéines, lipides, gaz, émulsion, conduction thermique, matériau réfractaire, chaîne moléculaire... Des schémas complètent les textes et aident à la compréhension des processus à l'œuvre. Livre de science donc, mais aussi livre de recettes pour régaler toute la famille !

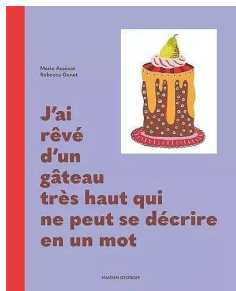
Le petit chimiste (très) gourmand en cuisine 30 recettes et expériences à faire en famille - Par Raphaël HAUMONT (Dunod, 2023)

Livre de recettes salées ou sucrées mais aussi livre de science, ce documentaire absolument tout public vous invite à observer, expérimenter, comprendre et goûter ! Regroupées par "principe" scientifique dans 6 chapitres, les quelques 30 recettes présentées ouvrent autant l'appétit qu'elles éveillent la curiosité. Dessins, schémas ou photographies illustrent le propos dans une mise en page visuelle et signifiante.



6. Dans les récits : fictions et mythes

J'ai rêvé d'un gâteau très haut qui ne peut se décrire en un mot - Par Rebecca GENET (Maison Georges, 2025)



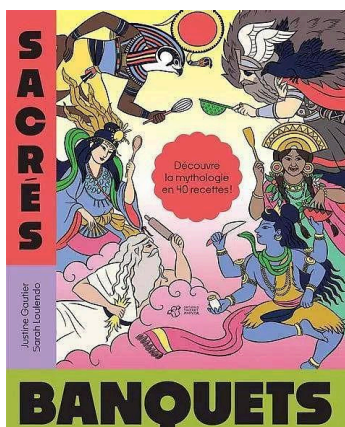
Objet étrange que ce livre de recettes qui n'en est pas tout à fait un. Au départ l'illustratrice dessine des gâteaux extraordinaires qu'elle aurait envie de déguster. Elle envoie les dessins à son amie qui adore cuisiner et celle-ci essaye de les réaliser en vrai, avec des œufs, du sucre, de la farine... bref tout ce qui fait un bon gâteau. Le gâteau ainsi fait est photographié et puis il est ... mangé ! Il est bon, il inspire un poème à sa créatrice. Et c'est ainsi treize fois. Le tout est mis dans un livre de recettes, de poésies, de dessins, un livre pour ouvrir l'imaginaire et l'appétit et il est... bon !

Le pain perdu du Petit Poucet et autres recettes de contes de fées - Par Seymourina CRUSE (T. Magnier, 2014)

Et si les contes traditionnels étaient prétexte à revisiter des recettes de cuisine ? Une association pas si surprenante tant les contes regorgent de situation de repas ou de faim, de nourriture, de gâteaux, de pain, de fruits, de légumes... C'est ce que fait ce livre qui nous propose trois ou quatre recettes pour chaque conte, directement inspirées par le conte ou présentes dans celui-ci. On y retrouve le pain d'épice de Hansel et Gretel, la galette au beurre du Petit Chaperon rouge, le cake d'amour de Peau d'Âne... On y découvre aussi, dans un humour de second degré plus ou moins noir et décalé, le steak tartare du Petit chaperon rouge, le pain perdu du Petit Poucet, la filet mignon des Trois petits cochons ou encore les pommes au four de Blanche Neige... En début de chaque recette, un extrait du conte ou une explication du lien qui les unit introduit la recette elle-même. Les recettes sont classées par conte et chaque début de chapitre fait l'objet d'une grande et foisonnante illustration pleine page interprétant une séquence du conte, séquence la plus souvent culinaire ! Les couleurs lumineuses et chatoyantes, le dessin au trait simple comme la multitude des détails et des motifs dégagent une impression de gaité et de légèreté, rééquilibrant les situations souvent sombres du conte. Une façon agréable et goûteuse de lier conte et cuisine et d'intéresser les enfants et les adultes à l'un et à l'autre !



Sacrés banquets découvre la mythologie en 40 recettes ! - Par Justine GAUTIER (T. Magnier, 2025)

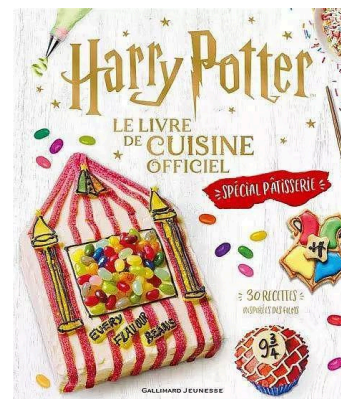


Zeus invite les dieux, déesses, vanes, ases et kamis à un grand banquet sur l'Olympe, façon "repas partagé" très "fête des voisins" ! Chacun et chacune y amènent son plat de prédilection et nous en donnent la recette. Nous faisons ainsi un double tour du monde : celui des principales figures et "légendes" des mythologies grecques, égyptiennes, nordiques, japonaises, hindoues et incas, et celui des recettes les plus emblématiques des continents visités. Les pages sont agréablement illustrées, dans une même palette de couleurs pastel douces et apaisantes. La mise en page, simple mais soigneusement étudiée, favorise une lecture fluide, qu'elle soit de butinage ou suivie : titres très repérables, fond de couleur spécifique à chaque mythologie,

pavé coloré différencié suivant le type d'information, typographie très lisible... Une façon originale d'aborder la mythologie comme la cuisine !

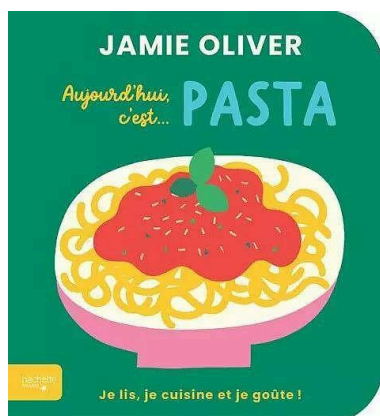
Harry Potter : le livre de cuisine officiel spécial pâtisserie - Par Joanna FARROW (Gallimard, 2025)

L'univers d'Harry Potter est propice à réinventer gâteaux, biscuits et brownies à son image. Ainsi, ce livre propose à la fois les recettes des gâteaux "de base" et les instructions qui vous permettront de les assembler pour "monter" de véritables gâteaux-décorés directement issus de la saga. Gâteau en forme de chaudron, de livre, de vitraux ou d'écharpe de Poudlard bien sûr ! ; baguette magique en sucre ; "choixpeau" magique en brownie ; cupcakes ambiance "forêt interdite" ou ambiance "quai n° 9 3/4" ; biscuit-blason de Poudlard... avec un peu de temps, de patience et d'application, vous avez là de quoi épater enfants et adultes autour d'un goûter magique ! Richement illustré, les photographies "pas à pas" sont une aide précieuse pour réussir mises en forme et décorations.



7. Pour les tout petits

Aujourd'hui c'est... Pancakes / Aujourd'hui c'est... Cookies / Aujourd'hui c'est... Pasta / Aujourd'hui c'est... Pizza - Par Jamie OLIVER (Hachette, 2026)

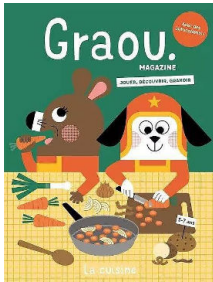


Cette collection de petits livres cartonnés présente, dans chaque titre, une recette du chef cuisinier Jamie Oliver, à partager avec son petit enfant. À chaque étape, un rabat permet de présenter en trois images : un aliment, un mot, un ustensile, un son, une action. Le texte minimal et très sonore tout comme les images aux couleurs vives et contrastées sont proches de l'imagier. Les deux dernières pages s'adressent aux adultes accompagnant le jeune enfant et donnent des conseils de prudence et... la recette ! Pour une première expérience culinaire et livresque à partager avec les tout-petits !

Mes premiers aliments - Par Irena AUBERT (Auzou, 2019)

Format carré, papier glacé, photographies de qualité, mise en page adaptée, ce petit livre est fait pour les tout-petits et il bien fait. Les images très colorées occupent la quasi-totalité de la page qu'un texte, posé en bandeau sur un fond de couleur vif, vient commenter. Le texte est simple mais apporte déjà des informations variées et précises.



La cuisine - Graou magazine, n°52, février-mars 2026 (Maison Georges Graou, 2026)

Quand le magazine Graou s'intéresse à la cuisine, ça donne des jeux, des histoires, des explications, des dessins qui sentent bon et qui éveillent l'appétit autant que les sens et les neurones des tout-petits !

Gâteau ! Une recette interactive pour cuisiner sans ingrédients / Pizza ! Une recette interactive pour cuisiner sans ingrédients - Par Liotta Lieminen Phaidon (Le livre qui cuisine, 2025, 2017)

Albums cartonnés qui reprennent page après page la "recette" d'un gâteau ou d'une pizza en y présentant tour à tour les ingrédients qui les constituent. Un mot ou une phrase accompagnent l'image à la façon des imagiers et des dispositifs d'animation (roue à tourner, volets à soulever...) permettent de simuler l'action. Une première approche de la cuisine pour familiariser les tout petits avec la composition des plats. Simple et réussi !

