La Rochelle Université

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

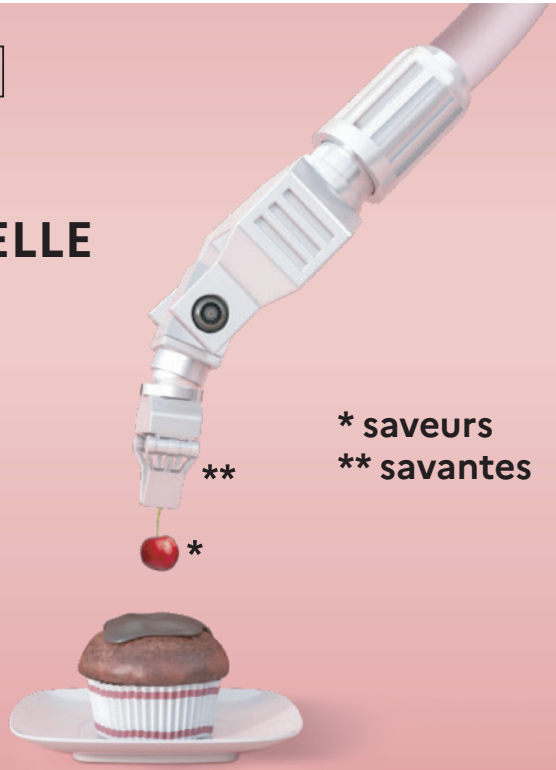
Liberté
Égalité
Fraternité

fête de la Science

29 septembre
→ 12 octobre
2026

LA ROCHELLE

**COORDONNÉE PAR
LA ROCHELLE UNIVERSITÉ**



* saveurs
** savantes

TOUT PUBLIC

PROGRAMME

LAROCHELLE UNIVERSITÉ

UNIVLAROCHELLE

univ-larochelle.fr

fetedelascience.fr

GRATUIT | #FDS2026

La Rochelle Université

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

Liberté
Égalité
Fraternité

édito

Cette année, la Fête de la science met les petits plats dans les grands avec les "Saveurs savantes"!
Embarquez pour un délicieux voyage où sciences, goût et alimentation se dégustent sous toutes leurs formes. Découvrez qui pollinise vos assiettes, demandez-vous si votre ventre a un cerveau, remontez l'histoire de la route des épices, enquêtez à table lors d'un pique nique avec des scientifiques et des archéologues, venez déguster les mets délicats de chefs étoilés et découvrez les plats préférés des poissons de l'Aquarium !

Le tout grâce à des conférences gourmandes, des expériences surprenantes, des ateliers participatifs et même à des dégustations inédites ! Entre patrimoine, biodiversité, santé, environnement et gastronomie, les chercheurs, médiateurs et passionnés vous invitent à explorer les secrets de notre alimentation.
Curieux, gourmands ou scientifiques en herbe, il y en aura pour tous les goûts !
Une proposition riche en découvertes, en rencontres et en saveurs... à savourer sans modération.

À toutes et à tous, nous souhaitons une bonne Fête de la science du 29 septembre au 12 octobre 2026 !

Gérard Blanchard
Président de La Rochelle Université

Magalie Flores-Lonjou
Vice-présidente Culture(s) et communication



L'appétit vient en lisant !
Ce proverbe célèbre, d'un illustre inconnu reflète tout à fait l'intention que l'on souhaite apporter cette année. Présenter cette 35e édition de la Fête de la science comme un menu géant ou bien comme une grande salade niçoise ou plus précisément rochelaise avec... quelques ingrédients extérieurs pour pimenter la sauce.

RECOMMANDATION DU CHEF

Avec une seule ambition : donner le goût de la curiosité !
Et le menu est copieux mais, vous allez voir, totalement digeste ! Et cette fois-ci je me suis permis de mettre en avant quelques morceaux choisis concoctés cette année. Que je vous invite à découvrir...

C'est aussi l'occasion pour moi de remercier chaleureusement et sincèrement l'ensemble des brigades qui a mis les petits plats dans les grands et inversement pour titiller vos papilles cognitives et éveiller votre goût de la connaissance et l'émerveillement.
Pour mon pot de départ..., je suis bien servi !

En 1994, à Montréal, Patrick Beaudin, mon mentor en culture scientifique, me disait : "Il faut raconter la physique, mais il faut aussi raconter les physiciens. Parce qu'au fond, qu'est-ce que ça mange en hiver, un physicien ?".
Je ne sais pas si nous aurons la réponse cette fois-ci.
En revanche, une chose est sûre : nous découvrirons le menu préféré d'un poisson-clown...

Bonnes dégustations !

Christian Goichon
Coordonnateur Fête de la science depuis 2003 et futur ex-coordonnateur La Rochelle Université

En tous lieux et dates de la Fête de la science

DÉAMBULATION ET MICRO-TROTTOIR

"Savez-vous vraiment ce que vous mangez ?"

Ouvrez l'œil... et préparez vos réponses ! Tout au long de la Fête de la science, les étudiantes et étudiants du master Marketing de La Rochelle Université déambuleront dans les différents lieux de la Fête de la Science pour venir à votre rencontre. En quelques minutes, partagez votre avis, testez vos connaissances et découvrez ce qui se cache vraiment derrière le contenu de nos assiettes. Une rencontre conviviale, curieuse et pleine de surprises !
Avec Julien Viau, chercheur en management à l'IAE de La Rochelle Université, et les étudiantes et étudiants du master Marketing

Mardi 29 septembre

Lycée Hôtelier

1 avenue des Minimes, 17000 La Rochelle

RECOMMANDATION DU CHEF



CONFÉRENCE D'OUVERTURE
18H30 • DURÉE 1H
Sur réservation https://www.billetweb.fr/pro/mde

Alimentation et évolution : entre contraintes et désirs

De la préhistoire à nos assiettes du futur, découvrez comment notre alimentation a façonné l'humanité... et comment elle pourrait bientôt se transformer à nouveau. Face aux défis de la santé et de l'environnement, quelles solutions sont réellement crédibles ? Une conférence passionnante pour comprendre, questionner et imaginer ce que nous mangerons demain.
Avec Christophe Lavelle, chercheur en biophysique, spécialiste de l'alimentation, au CNRS et au Muséum national d'Histoire naturelle

EXPOSITIONS

Bibliothèque Universitaire
2 parvis Fernand Braudel - 05 46 45 39 69

DU 28 SEPTEMBRE AU 24 OCTOBRE 2026
LUNDI AU VENDREDI (8H30 À 20H) SAMEDI (9H À 13H)



La santé dans notre assiette
Avec l'exposition *La santé dans notre assiette*, découvrez ce qu'est une alimentation saine, l'impact de la nutrition sur la santé, les comportements alimentaires à adopter et comment les chercheurs travaillent à améliorer notre nutrition afin de diminuer le risque de développer certaines maladies et améliorer notre qualité de vie.
Proposée par l'INSERM

Médiathèque Michel-Crépeau
Avenue Michel-Crépeau - 05 46 45 71 71

DU 2 AU 12 OCTOBRE 2026
LUNDI, MARDI, JEUDI, VENDREDI (13H À 18H30) MERCREDI, SAMEDI (10H À 18H30)

Tomate impact
À travers l'exemple de la tomate, une sensibilisation à l'impact de l'alimentation sur la crise climatique pour comprendre les liens entre climat et faim. Nous pouvons tous agir, à notre niveau, pour changer les choses et contribuer à un monde plus équitable, durable et solidaire.
Proposée par Action contre la faim, délégation Charente-Maritime avec Anastasie Daho, responsable jeunesse Nouvelle-Aquitaine, Alain Mimmas, Marie Bouchegnies, Joëlle Pelosse, Claudine Filez, Dehdeno Pana, bénévoles

Musée Maritime
Place Bernard Moitessier - 05 46 28 03 00



DU 2 AU 12 OCTOBRE 2026 • MARDI À VENDREDI,
DIMANCHE (10H À 17H30) LUNDI, SAMEDI (13H30 À 17H30)

Goélands sentinelles : raconter le littoral de demain
Pendant plusieurs mois, des élèves de primaire se sont glissés dans la peau de scientifiques pour découvrir la vie des goélands autour de La Rochelle. Leurs œuvres artistiques racontent les habitats, les déplacements et les défis auxquels ces oiseaux sont confrontés face aux activités humaines et au changement climatique.
Proposée par le Centre d'études biologiques de Chizé (CEBC) La Rochelle Université-CNRS, Aronnax Sciences et le Musée Maritime avec Florian Orgeret, chercheur (chaire Junior), Centre d'études biologiques de Chizé (CEBC) La Rochelle Université-CNRS, et Mathilde Huon, vulgarisatrice scientifique, Aronnax Sciences

Muséum La Rochelle
28 rue Albert 1er - 05 46 41 18 25

MARDI À VENDREDI, DIMANCHE (10H À 12H30 • 13H30 À 17H30) SAMEDI (13H30 À 17H30)

CABINET DES DESSINS
DU 5 JUILLET 2026 AU 31 JANVIER 2027

De piscibus
Dessiner la faune marine de Aldrovandi à l'époque contemporaine
À travers des ouvrages précieux du fonds de la Bibliothèque scientifique du Muséum de La Rochelle et le regard d'une chercheuse et illustratrice scientifique, l'exposition vous offre une plongée dans l'histoire du dessin et de la représentation du monde marin en Europe du 16e siècle à l'époque contemporaine.
Avec Mathilde Huon, vulgarisatrice scientifique, Aronnax Sciences



JARDIN DES PLANTES
DU 5 AU 12 OCTOBRE 2026

Les nudibranches des pertuis dans leur milieu
Découvrez la richesse insoupçonnée des nudibranches, ces fascinants mollusques marins aux couleurs étonnantes. À travers cette exposition photographique, observez-les dans leur milieu naturel, sur l'estran ou en plongée. Une invitation à porter un nouveau regard sur la biodiversité du littoral.



PÉRISTYLE
DU 6 AU 11 OCTOBRE 2026

Les perturbateurs endocriniens
Ils troublent notre messagerie hormonale, provoquent des dysfonctionnements en cascade. Les perturbateurs endocriniens issus de l'industrie chimique ont envahi notre quotidien. Nous pouvons apprendre à réduire leur présence et notre impact sur notre santé.
Proposée par le service santé publique et accessibilité de la ville de La Rochelle

comm'on lab
2 place Bernard Moitessier - 05 86 56 21 90

DU 2 AU 12 OCTOBRE
DU MARDI AU SAMEDI (14H À 19H) • À partir de 6 ans

PROJECTION IMMERSIVE
réalisée grâce à l'intelligence artificielle et à la modélisation numérique en trois dimensions



Plongée avec une éléphante de mer - Christophe Guinet, GrandMur

Plongez dans l'inconnu. Installez-vous au cœur d'une projection immersive inédite et suivez Mirella, une éléphante de mer, dans les profondeurs glaciales de l'Océan Austral. Vibrez au rythme de son voyage : comment s'adaptera-t-elle ? Quelles créatures croisera-t-elle ? Vivez l'expérience à ses côtés.
Avec Christophe Guinet, directeur de recherche CNRS, Centre d'études biologiques de Chizé (CEBC) La Rochelle Université-CNRS, équipe Prédateurs Marins et Mathilde Chevallay, docteure en biologie marine

Samedi 3 octobre



Marais de Pampin
La Rochelle

DISCUSSION, OBSERVATION DES SÉANCES DE BAGUAGE
SÉANCE 1 (8H À 9H30) SÉANCE 2 (9H30 À 11H) • DURÉE 1H30
Sur réservation 05 46 82 12 44

Découverte de la migration et du baguage des oiseaux

Dans le marais de Pampin, venez découvrir les mystères de la migration et du baguage des oiseaux. Quel est le rôle de l'alimentation dans ce phénomène ?
Avec Fabien Mercier, bagueur, et Stéphane Maisonhaute, animateur LPO

comm'on lab
2 place Bernard Moitessier - 05 86 56 21 90

JEUX • DE 14H À 18H EN CONTINU

Et si on jouait avec la nourriture ?

En famille ou entre amis, découvrez une sélection de jeux autour de l'alimentation, de nos choix de consommation et des enjeux du littoral. Vous pourrez également plonger en immersion avec Mirella, une éléphante de mer, dans les profondeurs glaciales de l'Océan Austral.
Avec l'équipe du comm'on lab et l'association Blutopia

RECOMMANDATION DU CHEF

Centre d'études biologiques de Chizé
405 route de Prissé-la-Charrière, 79360 Villiers-en-Bois
05 49 09 61 11 ou 06 16 96 28 17

DE 14H À 18H EN CONTINU

Plongez au cœur de la recherche et partez à la rencontre de celles et ceux qui font avancer la science ! Chercheuses, chercheurs, étudiantes, étudiants, techniciennes, techniciens et gestionnaires vous ouvrent les portes de leurs métiers à travers des ateliers, des conférences et des stands interactifs. Biodiversité, découvertes, manipulations et échanges : une journée riche en expériences pour apprendre, s'émerveiller et partager en famille !
Proposé par le Centre d'Études Biologiques de Chizé (CEBC), La Rochelle Université-CNRS

INRAE - Site de Saint-Laurent-de-la-Prée
545, rue du Bois Mâché -17 450 Saint Laurent de la Prée

JOURNÉE PORTES OUVERTES AVEC STANDS, VISITES COMMENTÉES, PROJECTIONS DE FILM, ATELIERS PÉDAGOGIQUES, DÉGUSTATIONS ET CONFÉRENCES
Libre pour les stands, les projections de film et les ateliers
Sur réservation pour les visites, les conférences

DE 10H À 18H30 EN CONTINU • À partir de 6 ans

Le goût est dans le pré : les moissons des sciences

Cap sur la ferme expérimentale de Saint-Laurent-de-la-Prée ! Entre champs, marais et estuaire, l'INRAE et La Rochelle Université vous invitent à explorer les sciences autrement, au plus près de la nature. Expériences, découvertes et rencontres : une récolte de savoirs et de curiosité à partager en famille !
Proposée par l'INRAE - Unité expérimentale de Saint-Laurent-de-la-Prée, IAE de la Rochelle, IUT de La Rochelle, La Rochelle Université, avec la LPO, la CARO, le Département de la Charente-Maritime, La Région Nouvelle-Aquitaine, l'Agence de l'Eau Adour-Garonne, le Forum des Marais Atlantiques, les PNR du Marais Poitevin et des Marais du Littoral Charentais...





CONFÉRENCE, PROJECTION
DE 11H À 17H • DURÉE 20 MIN EN CONTINU

#Portraits d'agriculteurs en technophiles

Le monde agricole évolue sans que le grand public ne le voie, égaré par les débats clivants qui abondent dans les médias. Lors d'une enquête par entretiens, deux chercheuses ont rencontré des agriculteurs utilisateurs d'outils technologiques sophistiqués et actifs sur les réseaux sociaux.

Proposé par l'INRAE et le comm'on lab avec Eve Lamendour, chercheuse au laboratoire EOLE (Environnement Organisation LEgislation), La Rochelle Université, Rose Toki, chercheuse au laboratoire NUDD (usages du NUmérique pour le Développement Durable), La Rochelle Université

Lundi 5 octobre

RECOMMANDATION DU CHEF



Aquarium La Rochelle
Quai Louis Prunier - 05 46 34 00 00

CONFÉRENCES SAVOUREUSES

AMPHITHÉÂTRE RENÉ COUTANT • 18H • DURÉE 1H • À partir de 12 ans

Quel est le menu des poissons clown à l'Aquarium ?

Quelles stratégies ont été mises en place à l'Aquarium La Rochelle pour adapter l'alimentation des espèces animales à leurs besoins physiologiques ? Technologies innovantes, nourrissage ciblé, optimisation des fréquences de distribution… Cette démarche s'inscrit dans une approche globale conciliant bien-être animal, humain et environnemental.

Avec Guillaume Eveillard, biologiste, Aquarium La Rochelle



AUDITORIUM • 19H • DURÉE 1H • TOUT PUBLIC

Benoît Godillon, Chef pâtissier du Restaurant Christopher Coutanceau, s'invite à l'Aquarium

Découvrez une création marine originale signée du Chef pâtissier Benoît Godillon, du restaurant Christopher Coutanceau. Entre mer et dessert, les algues deviennent l'ingrédient surprenant d'une expérience sucrée audacieuse et raffinée.
Une approche créative de l'univers marin sublimée par un savoir-faire d'exception.
Une dégustation unique qui bouscule les codes de la pâtisserie gastronomique.

Avec Benoît Godillon, Chef pâtissier du Restaurant Christopher Coutanceau et Fabrice Drouet, Chef pâtissier du Lycée Hôtelier de La Rochelle

Mardi 6 octobre

Bibliothèque Universitaire
2 parvis Fernand Braudel - 05 46 45 39 69

CONFÉRENCE • 17H30 • DURÉE 1H

Nutrition : comment bien manger pour pas cher ?

Comment bien manger sans se ruiner ? Un nutritionniste partage ses conseils pratiques et accessibles pour adopter une alimentation équilibrée au quotidien. Destinée aux étudiantes et étudiants, cette conférence propose des astuces simples pour concilier santé, budget et plaisir. La rencontre se termine par un moment convivial autour d'une dégustation gourmande.

Avec Michel Goldberg, chercheur au laboratoire LIttoral ENvironnement et Sociétés (LIENSs), La Rochelle Université-CNRS

Médiathèque Michel-Crépeau
Avenue Michel-Crépeau - 05 46 45 71 71

CONFÉRENCE • 18H • DURÉE 1H30
Public ado/adulte

C'est aussi dans la cuisine qu'est né le Brésil !

Dès le 16e siècle, la cuisine est l'un des lieux privilégiés où se rencontrent - et se mélangent - les aliments, les peuples, les imaginaires et les techniques culinaires qui donnent forme au Brésil. Une rencontre pour découvrir la cuisine comme espace de métissage culturel et sensoriel.

Avec Laurent Vidal, chercheur en histoire au laboratoire LIttoral ENvironnement et Sociétés (LIENSs), La Rochelle Université-CNRS et président du conseil scientifique de l'ethnopôle Humanités océanes.
Labellisée "ethnopôle" Humanités océanes



Mercredi 7 octobre



Médiathèque de Villeneuve-les-Salines
Place du 14 juillet - 05 46 44 01 27

ATELIER CULINAIRE CORÉEN • 10H • DURÉE 2H
À partir de 8 ans • Sur réservation mediatheque.villeneuve@ville-larochelle.fr

Découverte “saveurs” de la cuisine coréenne à travers la réalisation d’un mets traditionnel

Partez à la découverte des saveurs de la cuisine coréenne à travers la réalisation d’un mets traditionnel !
Un atelier gourmand pour explorer des techniques culinaires authentiques et des ingrédients typiques.
Mettez la main à la pâte et laissez-vous surprendre par des goûts riches et équilibrés.
Une immersion conviviale au cœur d’une cuisine aussi savoureuse que dépaysante.
Proposé par l’Institut du roi Sejong

STANDS • DE 14H À 17H EN CONTINU

Explorateurs des saveurs du monde

Partez pour un véritable tour du monde des saveurs à travers des stands gourmands et colorés !
Explorez la diversité des cultures culinaires en découvrant les régions du monde et leurs spécialités.
Épices, ingrédients phares et traditions gustatives vous feront voyager sans quitter votre assiette.
Une expérience sensorielle et conviviale pour éveiller votre curiosité et vos papilles.

Serres de Dunes Fertiles
Parc Condorcet - Villeneuve-les-Salines - 07 67 45 01 80

CHANTIER PARTICIPATIF, CONSTRUCTION ET INSTALLATION DE NICHOIRS À OISEAUX ET GÎTES À INSECTES
VISITE DE LA FERME DE 14H À 16H30 EN CONTINU
Sur réservation vgalloux@diagonales.org



Venez construire des nichoirs à oiseaux, passages à hérissons et gîtes à insectes aux serres de la ferme Dunes Fertiles.
Aidez à favoriser la biodiversité en améliorant la cohabitation entre la faune du parc et les cultures de la ferme.
Proposé par la LPO et la Régie de Quartiers Diagonales

Les Ateliers de l’eau
90 boulevard de La République - 06 78 44 43 84



VISITE GUIDÉE • DE 14H À 17H EN CONTINU
À partir de 6 ans • Sur réservation https://lesateliers deleau.as.me/fetelascience2026mercredideleau

Après-midi ludique et conviviale pour découvrir les enjeux de l’eau aux Ateliers de l’eau

Venez à la découverte de l’exp’eau des Ateliers de l’eau, un parcours en six chapitres pour se familiariser avec la thématique de l’eau. Eau potable, eau de pluie, eau usée, eau visible et invisible, venez explorer la maquette d’un bassin versant, découvrir un jardin de pluie et tester les différents types de sols pour aménager le territoire…
Proposée par l’ONG Bleu Versant avec Noémie Calicis, chargée d’animation et de communication des Ateliers de l’eau et Nathan Belarbre, chargé de projet et coordinateur de programme de l’ONG Bleu Versant

comm’on lab
2 place Bernard Moitessier - 05 86 56 21 90

JEUX • DE 14H À 18H EN CONTINU

Et si on jouait avec la nourriture ?

En famille ou entre amis, découvrez une sélection de jeux autour de l’alimentation, de nos choix de consommation et des enjeux du littoral. Vous pourrez également plonger en immersion avec Mirella, une éléphante de mer, dans les profondeurs glaciales de l’Océan Austral.
Avec l’équipe du comm’on lab, l’association Blutopia et Mathilde Chevallay, docteure en biologie marine

Muséum La Rochelle
28 rue Albert 1er - 05 46 41 18 25

CONFÉRENCES • 17H • DURÉE 1H30

Trajectoires d’évolution de la contamination chimique chez les mollusques marins des Pertuis charentais

Plongez au cœur de la recherche en écotoxicologie en compagnie d’une spécialiste.
Découvrez comment sont étudiés les effets des contaminants sur les organismes marins et le suivi de leur impact dans les écosystèmes.
Proposées par la Société des Sciences naturelles de la Charente-Maritime avec Audrey Bruneau, responsable du laboratoire Environnements et Ressources des Pertuis Charentais, IFREMER

Maison de l'étudiant
3 passage Jacqueline de Romilly - 05 16 49 67 76

RECOMMANDATION DU CHEF

SPECTACLE-CONFÉRENCE HUMORISTIQUE
18H30 • DURÉE 1H15 • À partir de 11 ans
Sur réservation https://www.billetweb.fr/pro/mde



Inclassable
Vous en avez plein le placard ! Des ronds, des carrés, des rectangulaires… Certains ont encore leur couvercle, d'autres l'ont perdu à jamais.
Et s'il y avait une solution à tout ça ? Bienvenue à Inclassable, une vraie fausse conférence humoristique sur la classification systématique des contenants alimentaires… et autres choses qui pourraient échapper à notre contrôle.
Avec Julie Dirwimmer, artiste de la parole

La diffusion de ce spectacle a été rendue possible grâce à l'appui financier du Conseil des arts et des lettres du Québec.

Jeudi 8 octobre



Les Ateliers de l'eau
90 boulevard de La République
06 78 44 43 84 (Noémie) 06 14 09 31 25 (Nathan)

CHANTIER PARTICIPATIF
DE DÉSIMPERMÉABILISATION • 15H • DURÉE 1H30

Blue Battle Bitume #2
Chantier de désimperméabilisation
Suite à l'action de désimperméabilisation organisée le 20 juin dernier devant les ateliers de l'eau lors de la Blue Battle Bitume #1, Les Ateliers de l'eau vous invitent à continuer le travail entrepris en réitérant l'action sur 3 nouvelles places de stationnement.
Venez nous aider à combattre l'imperméabilisation des sols lors d'une action concrète visant à rendre l'eau à la terre !
Ramenez vos habits et gants de chantier/jardinage, des chaussures fermées, nous pouvons fournir des gants supplémentaires et apportons le matériel pour casser le bitume et végétaliser les places de stationnement.
Proposé par l'ONG Bleu Versant x Les Ateliers de l'eau avec Barthélémy Schlumberger, directeur de l'ONG Bleu Versant, Nathan Belarbre, chargé de projet de l'ONG Bleu Versant et Noémie Calicis, chargée d'animation aux Ateliers de l'eau

Muséum La Rochelle
28 rue Albert 1er - 05 46 41 18 25

BIBLIOTHÈQUE SCIENTIFIQUE • CONFÉRENCE • 18H • DURÉE 1H

Le patrimoine végétal de la réserve naturelle de la baie et du marais d'Yves : un fleuron de la botanique nationale
Une conférence présentera les résultats du suivi des plantes patrimoniales de la réserve naturelle d'Yves mené en 2025. Leurs diversités et leurs spécificités dévoilent la richesse floristique exceptionnelle de la réserve naturelle.
Proposée par la LPO, Réserve naturelle nationale de la baie et du marais d'Yves avec Karine Vennel, responsable pédagogique LPO Réserve d'Yves et Benjamin Besse, botaniste LPO France

Vendredi 9 octobre



Chef de baie

IMMERSION NATURE, INVENTAIRE SCIENTIFIQUE
DE L'ESTRAN ET MISE EN ŒUVRE D'UN PROTOCOLE
DE SCIENCE PARTICIPATIVE • 9H30 • DURÉE 2H
Public adulte • Sur réservation pedagogie@ecoledelamer.com

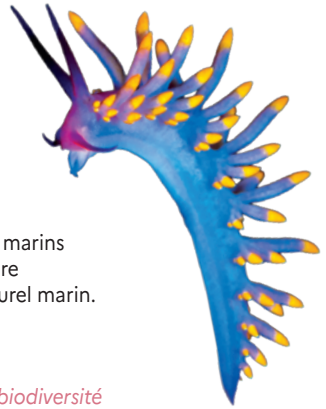
Sentinelles de l'estran
L'E.C.O.L.E de la mer vous accompagne dans la découverte scientifique de la faune et de la flore de l'estran rocheux de Chef de baie.
Grâce à la mise en œuvre de protocoles de sciences participatives, vous contribuerez à l'inventaire permanent de cet écosystème. *Prévoir des bottes ou chaussures fermées.*
Proposée par l'E.C.O.L.E de la mer avec Tiffany Gref, chargée de projet pédagogique

Musée Maritime
Place Bernard Moitessier - 05 46 28 03 00

CONFÉRENCE GUSTATIVE ET SENSORIELLE • 18H • DURÉE 1H

Le wakamé est une algue marine aux propriétés nutritionnelles et bioactives intéressantes
Elle joue un rôle potentiel dans la prévention de l'insuffisance rénale chronique et ses mécanismes d'action. L'objectif est de mieux comprendre comment cet aliment pourrait contribuer à la santé rénale et à la prévention des maladies chroniques.
Proposée par l'E.C.O.L.E. de la mer, La Rochelle Université et le Musée maritime avec Ingrid Arnaudin, chercheuse au laboratoire LIttoral ENvironnement et Sociétés (LIENSs), La Rochelle Université-CNRS et Gabrielle Normand, médecin néphrologue du Centre Hospitalier de La Rochelle-Ré-Aunis

Samedi 10 octobre



Saint-Martin de Ré, estran

Au parking du pont de l'Île de Ré à 9h

PROSPECTION SUR L'ESTRAN • 9H45 • DURÉE 2H

À partir de 8 ans • Sur réservation michael.rabiller@ville-larochelle.fr

Nudibranches des pertuis

Partez à la rencontre des nudibranches, de fascinants petits mollusques marins aux formes et couleurs étonnantes ! Découvrez les résultats de la dernière prospection menée sur l'estran dans le cadre de l'inventaire du Parc naturel marin. Une plongée captivante dans un monde discret, méconnu et pourtant d'une incroyable richesse.

Prévoir son pique-nique.

Avec Éric Pesme, plongeur-CODEP, Sébastien Meslin, Office français de la biodiversité (OFB)-Parc marin, Michaël Rabiller, médiateur scientifique du Muséum

Bureau du bassin des chalutiers

Esplanade Tabarly, 65 quai Louis Prunier

ATELIERS INTERACTIFS • DE 10H À 17H30 EN CONTINU

Le voyage des oiseaux migrateurs et des microbes

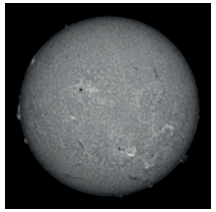
Activité ludique pour comprendre comment les oiseaux migrateurs et les moustiques participent à la propagation de certains virus. Les enfants apprennent pourquoi les scientifiques surveillent les migrations des animaux pour suivre les maladies.

Avec Hélène Agogué et Ana Luzia Lacerda, chercheuses au laboratoire LIttoral ENvironnement et Sociétés (LIENSs), La Rochelle Université-CNRS

La vie sous les pontons

Plongez dans les coulisses du port de plaisance de La Rochelle et découvrez une biodiversité insoupçonnée ! Sous les pontons se cache un véritable écosystème où cohabitent algues, poissons, crustacés et espèces parfois rares ou étonnantes. Une exploration fascinante pour mieux comprendre la richesse du monde marin qui nous entoure.

Avec Angélique Fontanaud et Pierre Rideau du service Environnement du Port de plaisance de La Rochelle et Vincent Hamani, chercheur en biologie marine au laboratoire LIttoral ENvironnement et Sociétés (LIENSs), La Rochelle Université-CNRS



OBSERVATION SOLAIRE • DE 10H À 17H30 EN CONTINU

Venez voir le Soleil comme vous ne l'avez sans doute jamais vu !

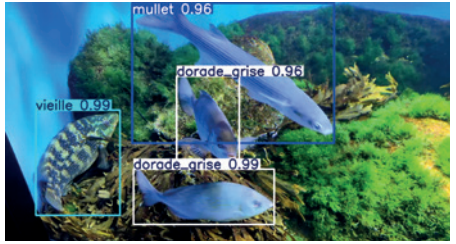
Plusieurs télescopes vous permettront d'observer en détail la surface de notre étoile, ses taches sombres, ses protubérances, ses éruptions. Un spectroscope vous permettra de comprendre la composition de notre étoile.

Avec les membres de l'association Ciel d'Aunis

Aquarium La Rochelle

Quai Louis Prunier - 05 46 34 00 00

DE 10H À 12H30 • DE 14H À 17H EN CONTINU



ÉCHANGES

Les poissons comme terrain d'apprentissage pour l'IA

Une démonstration en direct à partir d'images de bassin de l'aquarium montre comment un réseau de neurones peut apprendre à reconnaître des espèces. Venez explorer les étapes de l'entraînement d'un modèle à partir d'images réelles. Une immersion dans les sciences du numérique appliquées au vivant.

Avec Damien Muselet, chercheur en informatique et vision artificielle au laboratoire Informatique, Image, Interaction (L3i), La Rochelle Université

RECOMMANDATION DU CHEF

RENCONTRE AVEC DES JEUNES CHERCHEUSES

Des jeunes chercheuses qui ont le vent en poupe !

Venez découvrir des recherches passionnantes, présentées avec dynamisme et brio à travers des démonstrations ludiques, interactives et accessibles à tous !

Contaminants, Salinité, Réseaux trophiques, Écotoxicologie, Écophysiologie • *Avec Ophélia Gestin*
Cancer, Bactéries multi résistantes, Bactéries marines, Pigments • *Avec Laura Bernard*
Bruit anthropique, écophysiologie des poissons, biologie expérimentale • *Avec Morgane Millot*
Dynamique sédimentaire, avant-côte, bathymétrie, sismique réflection • *Avec Laura Olivier-Simonitti*
Mobilités, Littoraux, Périurbain • *Avec Flora Michel*

Proposée par Armelle Combaud, valorisation de l'activité de recherche au Laboratoire LIttoral ENvironnement et Sociétés, LIENSs, La Rochelle Université-CNRS

ATELIER DÉMONSTRATION ET DÉGUSTATION

POP UP du Lycée Hôtelier "OSTREA"

Laissez-vous surprendre par les saveurs de notre littoral ! À travers l'huître et de délicates créations sucrées aux notes iodées, le Lycée Hôtelier de La Rochelle met à l'honneur les richesses gastronomiques de notre région. Assistez à une démonstration gourmande et dégustez des associations aussi originales que savoureuses.

Avec Alexis Trouiller et Fabrice Drouet, chefs pâtissiers du Lycée Hôtelier de La Rochelle

ATELIER INTERACTIF / JEU GÉANT • À partir de 8 ans

Ouvrons la science !

Comment se construit la connaissance scientifique ? À travers questions, défis et idées reçues, découvrez les coulisses de la recherche, le partage des connaissances et les liens science-société avec notre jeu géant accessible à tous.

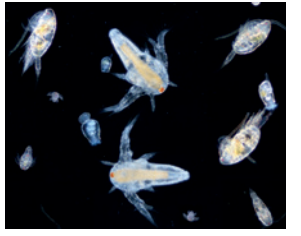
Proposé par La Rochelle Université, Service Accompagnement et Coordination scientifique avec Suzanne Bonamour, Robin Quique, Nathalie Rougier-Caron, Léa Jakobek, Virginia Kolb

ATELIER D'OBSERVATION • À partir de 7 ans

Plancton : un festin microscopique

Le plancton est à la base de nombreux réseaux trophiques marins. Composé d'une multitude d'organismes qui flottent et dérivent au gré des courants, il est souvent invisible et pourtant indispensable à notre existence terrestre.

Avec Valérie Verdier Cotrel, Angèle Bazus, Anne Meunier, médiatrices scientifiques Aquarium La Rochelle





EXPÉRIENCES SCIENTIFIQUES LUDIQUES • À partir de 7 ans

Création de réactions avec des aliments acides afin d'illustrer l'acidification des océans, quiz…

Pour cette nouvelle édition de la Fête de la science, Lemonsea vous invite à comprendre l'acidification des océans… à travers les aliments ! Une approche ludique et surprenante pour mieux saisir les enjeux qui menacent le milieu marin. Et si, vous aussi, vous faisiez un "zeste" pour l'océan ?

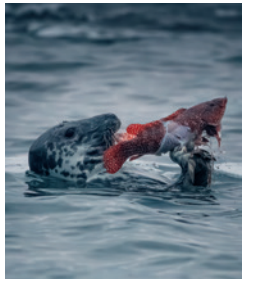
Proposées par Lemonsea avec les étudiantes et étudiants, membres de l'association Leamonsea

CONFÉRENCE • 14H15 • DURÉE 1H

Phoques à table !
Une enquête dessinée sur leurs saveurs préférées

Que mangent les phoques gris et les veaux marins qui peuplent les côtes françaises ? À travers une conférence dessinée mêlant illustrations en direct et explications scientifiques, partez à la découverte de leur mode de vie, de leurs habitats et de leurs proies favorites - des sardines aux lançons.

Proposée par Mallaury Chemin, ingénieure d'études en écologie marine, Observatoire Pelagis, La Rochelle Université-CNRS et Mathilde Huon, vulgarisatrice scientifique, Aronnax Sciences





CONFÉRENCE • 15H30 • DURÉE 1H • À partir de 8 ans

Saveurs spatiales

Que mangent les astronautes lors de leurs missions spatiales ? Et demain, pourra-t-on récolter des légumes frais sur la Lune ou sur Mars ? Venez explorer les défis de l'alimentation dans l'espace et découvrir les innovations qui pourraient nourrir les explorateurs de demain. Un voyage fascinant entre science, technologie et conquête spatiale !

Avec Arnaud Debuchy, membre de l'association Ciel d'Aunis

Médiathèque Michel-Crépeau

Avenue Michel-Crépeau - 05 46 45 71 71



DÉMONSTRATION / DISCUSSION
DE 10H À 18H30 EN CONTINU • DURÉE 15 MIN

À la sauce augmentée !

Découvrez comment l'informatique et l'intelligence des données transforment notre quotidien à travers les recherches du L3i de La Rochelle Université. Recettes de cuisine, bandes dessinées, usages numériques ou même… pizzas et calories : la science s'invite là où on ne l'attend pas ! Venez échanger avec les chercheuses et chercheurs autour de projets aussi innovants qu'insolites.

Projet BUILD-ON • *Avec Adyson Magalhaes Maia, Yacine Ghamri-Doudane*
Recette de graphe de connaissances pour une représentation des bandes dessinées • *Avec Alexandre Jaud*
Génération automatique de recettes de cuisine • *Avec Axel Jean-Caurant*
Projet OPEVA • *Avec Ayoub Ballachia*
Pizzas et calories, existe-t-il des règles ? • *Avec Christophe Demko*

Médiathèque de Villeneuve-les-Salines
Place du 14 juillet - 05 46 44 01 27



VISITE ETHNOBOTANIQUE • 10H • DURÉE 1H
Au départ de la médiathèque
Sur réservation eddie.laborie@ville-larochelle.fr

Visite du jardin partagé "Picota"
Découvrez un jardin et verger partagé au cœur du quartier de Villeneuve-les-Salines à La Rochelle, un tiers-lieu engagé pour le zéro déchet ! Il valorise les bio-déchets des cantines et les apports des habitants dans une démarche écologique et collective. Fleurs, plantes, légumes et saveurs n'attendent que votre curiosité !
Avec Martin Charpentier, animateur jardinier rattaché à la Régie de Quartiers DIAGONALES

PROJECTION • 15H • DURÉE 1H30
Sur réservation eddie.laborie@ville-larochelle.fr

Les saveurs du palais
Hortense Laborie est une cuisinière réputée qui vit dans le Périgord. À sa grande surprise, elle est nommée responsable des repas personnels du Président au Palais de l'Élysée. Génie culinaire et art de vivre à la française…
Les saveurs du palais (2012) - Durée 1h35
De Christian Vincent
Avec Catherine Frot, Jean d'Ormesson, Hippolyte Girardot



Muséum La Rochelle
28 rue Albert 1er - 05 46 41 18 25

PÉRISTYLE • ATELIER GRAND PUBLIC • DE 13H30 À 17H30 EN CONTINU

Dans les coulisses de vos aliments : décryptez étiquettes, labels et sucres cachés
Apprenez à mieux décrypter votre alimentation au quotidien ! Lecture des étiquettes, reconnaissance des labels et analyse du taux de sucre : cet atelier vous donne les clés pour consommer plus éclairé. Une approche concrète et interactive pour comprendre ce que contiennent vraiment vos produits.
Proposé par Action conso avec Sandrine Certal

DISCUSSIONS, ATELIERS, MANIPULATIONS, PARIS, COURSES AUX OBSTACLES, TOUT AVEC PLAISIR ET PASSION • DE 13H30 À 17H30 EN CONTINU

À l'interface entre mécanique et mathématiques 2.0
Et si la mécanique et la géométrie étaient partout autour de nous ?
Venez le découvrir à travers des ateliers ludiques et interactifs, inspirés du sport et de la nature. Chercheurs et complices vous feront expérimenter les sciences autrement !
Avec Vladimir Salnikov et Cyrille Ospel, chercheurs au laboratoire des Sciences de l'Ingénieur pour l'Environnement (LaSIE), La Rochelle Université-CNRS, Daria Salnikova, élève, Collège Fromentin, Miron Salnikov, élève, École Simone Veil

SALLE DES MARAIS • DE 13H30 À 17H30 EN CONTINU

Expérience immersive dans la réserve naturelle nationale de la baie et du marais d'Yves
Partez à la découverte de la flore sauvage ! Menez l'enquête, loupe en main, pour percer les secrets des fleurs grâce à des jeux, maquettes et indices. Admirez des herbiers botaniques exceptionnels et explorez la richesse végétale de la réserve naturelle d'Yves. Terminez l'expérience avec un film immersif à 360° au cœur d'un patrimoine naturel d'une grande richesse.
Proposée par la LPO, Réserve naturelle nationale de la baie et du marais d'Yves avec Karine Vennel, responsable pédagogique de la réserve naturelle nationale de la baie et du marais d'Yves

BIBLIOTHÈQUE SCIENTIFIQUE • CONFÉRENCE • 14H30 • DURÉE 1H

Des goûts et des couleurs… les saveurs des plantes comestibles
Goût, saveur, arôme, flaveur… Les plantes comestibles nous permettent de définir et classer ces termes, mais aussi de s'interroger sur leur diversité, leur fonction pour la plante, ainsi que sur les couleurs qui leur sont parfois associées. On mange d'abord avec les yeux !
Proposée par la Société des Sciences Naturelles de la Charente-Maritime, avec Michel Botineau, Société Botanique de France

SALLE D'ANIMATION • CONFÉRENCE • 14H30 • DURÉE 1H
À partir de 10 ans

Sur les traces des sentinelles du littoral
Suivez à la trace les recherches d'un jeune enseignant-chercheur de La Rochelle Université et de ses étudiantes et étudiants ! De Chizé aux côtes ibériques, découvrez comment les balises GPS révèlent les interactions secrètes entre les oiseaux (goélands, cigognes, courlis) et nos modes de vie, entre chalutiers, décharges et plages de migration.
Proposée par Florian Orgeret, Centre d'Études Biologiques de Chizé (CEBC), La Rochelle Université-CNRS



AUDITORIUM • PROJECTION • 14H30 • DURÉE 1H • À partir de 10 ans

Images du vivant

Un regard renouvelé sur le monde qui nous entoure, et la façon dont nous vivons avec les autres animaux, proposés par trois jeunes réalisateurs passés sur les bancs de l'IFFCAM.
Fish and chips - Alice Ajorque
La chasse au dahu - Alexis Walbecq
Petit traité d'ornithologie enthousiaste - Maxent Foulon
Proposée par l'Institut Francophone de Formation au Cinéma Animalier (IFFCAM)

AUDITORIUM • CONFÉRENCE INTERACTIVE / PROJECTION
16H • DURÉE 30 MIN

À propos des Insectes



À travers une riche sélection de photographies, partez à la découverte du monde fascinant des insectes dans toute leur diversité ! Explorez leurs milieux de vie et leurs étonnantes stratégies de reproduction, aussi variées qu'ingénieuses. Une conférence captivante pour mieux comprendre ces petites espèces indispensables à nos écosystèmes.
Proposée par Société des Sciences Naturelles de la Charente-Maritime
avec Jean-Pierre Montenot, Société des Sciences Naturelles de la Charente-Maritime

SALLE D'ANIMATION • CONFÉRENCE • 16H • DURÉE 1H

"Intelligence(s)"

On les connaissait athlètes et chanteurs, méfiants et gourmands, mais les animaux, petits ou grands, savent aussi être penseurs, comptables, enseignants, peintres, sculpteurs, et même maîtres du temps... Conférence grand public sur les intelligences animales, chez les animaux vertébrés comme les invertébrés, avec un focus sur l'approche expérimentale utilisée par les chercheurs.
Avec Yves Caubet, chercheur en écologie, évolution et éthologie, Université de Poitiers

BIBLIOTHÈQUE SCIENTIFIQUE • CONFÉRENCE • 16H • DURÉE 1H15

Un goût de granite : exploration des grands vignobles sur des terroirs méconnus

Souvent moins reconnus que les terroirs calcaires, les granites donnent pourtant naissance à travers le monde à une multitude de grands vins. Quelle relation spécifique entre granite, terroir et goût des vins ? Quelle unité et quelle diversité pour ces vins ?
Avec Jean-Michel Carozza, chercheur géomorphologue au laboratoire LIttoral ENvironnement et Sociétés (LIENSs), La Rochelle Université-CNRS

Tour Saint-Nicolas

Sur le quai entre la Tour Saint-Nicolas
et la maison du Yatch Club, Rue de l'Armide



PRÉSENTATION de la plateforme de vieillissement des matériaux de construction en milieu marin et présentation de méthodes de mesures • DE 14H À 17H EN CONTINU

Plateforme au pied de la Tour Saint-Nicolas : un laboratoire à ciel ouvert pour l'étude des matériaux de construction depuis le 19e siècle

Peu de Rochelaises et Rochelais connaissent l'origine de la plateforme au pied de la Tour St Nicolas. Mise en place au 19e siècle pour évaluer la dégradation des matériaux dans l'eau de mer, elle est utilisée encore aujourd'hui pour des recherches sur la durabilité du béton armé.
La FDS nous donne tous les ans une bonne occasion de présenter le site !
Avec Philippe Turcry, chercheur en génie civil au Laboratoire des Sciences de l'Ingénieur pour l'Environnement (LaSIE), La Rochelle Université-CNRS

comm'on lab

2 place Bernard Moitessier - 05 86 56 21 90

JEUX • DE 14H À 18H EN CONTINU

Plongez dans l'inconnu à la découverte du monde fascinant des algues et des éléphants de mer

Au programme : visite et manipulation du NANOmusée et plongée immersive inédite avec Mirella, une éléphante de mer, dans les profondeurs glaciales de l'Océan Austral.
Avec l'équipe du comm'on lab et Mathilde Chevallay, docteure en biologie marine

Opération Dauphin : l'enquête est ouverte !



Savez-vous ce que mange un dauphin commun ? Commencez par explorer les saveurs du monde marin (espèces, écologie, régimes alimentaires) avant de plonger dans un jeu d'enquête sur les causes de mortalité des cétacés et les actions mises en place pour les protéger. Venez débattre et donner votre avis !
Avec Marion Pillet, ingénieure de recherche en océanographie, Observatoire Pelagis, La Rochelle Université-CNRS et Julien Viau, chercheur en management, IAE, La Rochelle Université

La Rochelle Université - Bâtiment d'Orbigny

Angle avenue Henri Becquerel et avenue Michel Crépeau

VISITES LIBRES DE 14H30 À 17H
VISITES COMMENTÉES ENTRE 10H ET 12H • DURÉE 30 MIN
Sur réservation patrick.chevaleyre@univ-lr.fr

RECOMMANDATION DU CHEF

Balade gourmande sur un toit…

Cultiver des fruits et des légumes sans terre et sans eau sur un toit est possible !
Valoriser des déchets pour construire des zones de cultures et stocker l'eau de pluie dans un Technosol 100% végétal, c'est le pari réussi par les étudiantes et étudiants grâce à la permaculture.
Avec Patrick Chevaleyre, professeur agrégé de chimie, La Rochelle Université

Maison de l'étudiant

3 passage Jacqueline de Romilly - 05 16 49 67 76

PROJECTION • 18h30 • DURÉE 2H • Sur réservation

Festival du Film [Pas Trop] Scientifique

Le festival offre une plongée captivante dans le monde de la recherche, présentée de manière ludique par des doctorantes et doctorants de La Rochelle Université. À travers des films courts métrages, ces jeunes chercheuses et chercheurs explorent leur quotidien, démystifient la démarche scientifique et révèlent les multiples facettes des thèmes de recherche universitaires. *Une soirée animée par la compagnie Aline et compagnie.*
Proposée par ADOCS (Association des Doctorants et Jeunes Chercheurs) avec Margot Serrurier-Arabadjieva, laboratoire LIttoral ENvironnement et Sociétés (LIENSs), Maël Debove, Laboratoire des Sciences de l'Ingénieur pour l'Environnement (LaSIE), Théa Missud, Centre d'Études Biologiques de Chizé (CEBC), Nishan Chatterjee et Vincent Tardieu, laboratoire Informatique, Image, Interaction (L3i)

Dimanche 11 octobre

Musée Maritime

Place Bernard Moitessier - 05 46 28 03 00

ANGOUMOIS, GALERIE DES PAVILLONS
VISITE GUIDÉE • 10H30 ET 15H • DURÉE 1H15
Public adulte • Sur réservation : 05 46 28 03 00



Un panorama de la pêche à La Rochelle, en France et ailleurs

De la criée de l'Encan à celle de Chef de Baie/La Pallice, de la pêche artisanale à la pêche industrielle, quelles techniques de pêche utilise-t-on ? Quels sont leurs impacts sur l'environnement ? Quelles espèces sont aujourd'hui recherchées et comment a évolué la consommation du poisson ?
Avec Yann Molveau, guide du Musée Maritime

ATELIER INTERACTIF • DE 14H À 17H EN CONTINU

Les goélands sentinelles



Jouez pour comprendre le littoral. Partez à la découverte de l'écologie des goélands grâce à deux jeux de plateau inspirés de véritables recherches scientifiques. Entre choix alimentaires, déplacements et modification des habitats par les activités humaines et le changement climatique, explorez comment ces oiseaux sentinelles nous renseignent sur l'état du littoral.
Proposé par le Centre d'Études Biologiques de Chizé (CEBC), Aronnax Sciences, le Musée Maritime avec Florian Orgeret, chercheur au Centre d'Études Biologiques de Chizé (CEBC), La Rochelle Université-CNRS et Mathilde Huon, vulgarisatrice scientifique, Aronnax Sciences

Muséum La Rochelle

28 rue Albert 1er - 05 46 41 18 25

SALLE DES VOYAGEURS
PRÉSENTATION DE L'OUVRAGE • DE 10H00 À 12H30 EN CONTINU

Mémoire sur les avantages qu'il y aurait à changer absolument la nourriture des gens de mer

Venez nous aider à préparer notre voyage autour du monde. À partir d'un ouvrage du XVIIIe siècle, nous choisirons ce que nous devons emporter pour préparer les menus de l'équipage et éviter les maladies à bord !
Avec Lucille Bourroux, responsable de la bibliothèque scientifique du Muséum La Rochelle

DE 10H-12H30 À 13H30-17H30 EN CONTINU

JARDIN DU MUSÉUM • ATELIER

"Passez-moi le celte"

Comment mangeait-on autrefois ? Venez mener l'enquête avec les archéologues du Service d'Archéologie de la Charente-Maritime ! À travers des découvertes locales étonnantes, du four à sel gaulois aux vestiges de la Seconde Guerre mondiale, explorez l'histoire de l'alimentation à travers les âges. Découvrez comment les scientifiques analysent les traces du passé, du chantier de fouilles au laboratoire. Une immersion passionnante au cœur des pratiques agricoles, culinaires et alimentaires de nos ancêtres.
Avec Nadine Béague, Théo Aubry et Raphaël Rivaud-Labarre, archéologues du Service d'archéologie de la Charente-Maritime
Allez les rencontrer également au pique-nique des sciences !

JARDIN DU MUSÉUM • ATELIERS INTERACTIFS • À partir de 6 ans

Science tour des Petits Débrouillards

Montez à bord de notre camion laboratoire, le Science tour. Expériences scientifiques pour petits et grands, percez les mystères de la science, de l'alimentation, du littoral et bien d'autres.

Proposé par les Petits Débrouillards avec Kevin Guenee, Vincent Brosse, Antoine Zabern, médiateurs scientifiques

Allez les rencontrer également au pique-nique des sciences !

JARDIN DU MUSÉUM • OBSERVATION SOLAIRE

Venez voir le Soleil comme vous ne l'avez sans doute jamais vu !



Plusieurs télescopes vous permettront d'observer en détail la surface de notre étoile, ses taches sombres, ses protubérances, ses éruptions.
Un spectroscope vous permettra de comprendre la composition de notre étoile.

Avec les membres de l'association Ciel d'Aunis

Allez les rencontrer également au pique-nique des sciences !

PÉRISTYLE • ATELIERS

L'auberge du savoir alimentaire, prévention autour des perturbateurs endocriniens

Nous allons vous montrer que parler de goût, ce n'est pas seulement évoquer les 5 sens, mais c'est beaucoup plus large : c'est parler de soi, de son histoire sensorielle, de sa culture.
Et c'est aussi faire appel à des connaissances sur la composition des aliments, sur l'effet de certaines molécules sur le fonctionnement de notre organisme. Par le goût, on peut aussi aborder pourquoi on aime ou pas certains plats et aliments. Comment comprendre nos aversions alimentaires, nos préférences, la formation de notre appétit et finalement, parler gastronomie !

Proposé par l'équipe santé publique et accessibilité

Allez les rencontrer également au pique-nique des sciences !

ATELIERS

Pique-nique au cœur de la matière

Aussi fidèle qu'élégante, que se cache-t-il derrière le dos d'une petite cuillère en acier ?
Un pique-nique au cœur de la matière pour rendre hommage à René-Antoine Ferchault de Réaumur, né à La Rochelle en 1683, pionnier de la métallographie et de l'étude scientifique des aciers.

Avec Benjamin Grégoire, chercheur en chimie des matériaux au laboratoire des Sciences de l'Ingénieur pour l'Environnement (LaSIE), La Rochelle Université-CNRS

Allez les rencontrer également au pique-nique des sciences !

DISCUSSIONS, ATELIERS, MANIPULATIONS, PARIS, COURSES AUX OBSTACLES, TOUT AVEC PLAISIR ET PASSION

À l'interface entre mécanique et mathématiques 2.0

Et si la mécanique et la géométrie étaient partout autour de nous ?
Venez le découvrir à travers des ateliers ludiques et interactifs, inspirés du sport et de la nature. Chercheurs et complices vous feront expérimenter les sciences autrement !

Avec Vladimir Salnikov et Cyrille Ospel, chercheurs au laboratoire des Sciences de l'Ingénieur pour l'Environnement (LaSIE), La Rochelle Université-CNRS, Daria Salnikova, élève, Collège Fromentin, Miron Salnikov, élève, École Simone Veil

Allez les rencontrer également au pique-nique des sciences !

ATELIERS INTERACTIFS • À partir de 6 ans

Qui pollinise nos assiettes ?



Derrière les saveurs que nous apprécions chaque jour se cachent de véritables alliés de la nature. Abeilles et autres pollinisateurs contribuent à la production d'une grande partie des fruits, légumes et graines qui composent notre alimentation.
Venez explorer les liens fascinants entre fleurs, pollinisateurs et saveurs qui expliquent ce qui arrive dans nos assiettes.

Avec Théa Missud, chercheuse en éthologie au Centre d'Études Biologiques de Chizé (CEBC), La Rochelle Université-CNRS et Elsa Minoza, animatrice scientifique, Apinov

Allez les rencontrer également au pique-nique des sciences !



ATELIERS INTERACTIFS

Expériences scientifiques ludiques : création de réaction avec des aliments acides afin d'illustrer l'acidifiation des océans, quiz...

Pour cette nouvelle édition de la Fête de la science, Lemonsea vous propose d'en apprendre plus sur l'acidification des océans grâce aux aliments. Vous aussi faites un zeste pour l'océan !

Proposés par Lemonsea avec les étudiantes et étudiants, membres de l'association Lemonsea

ATELIER INTERACTIF / JEU GÉANT • À partir de 8 ans

Ouvrons la science !



Comment se construit la connaissance scientifique ?
À travers questions, défis et idées reçues, découvrez les coulisses de la recherche, le partage des connaissances et les liens science-société avec notre jeu géant accessible à tous.
Proposé par La Rochelle Université, Service Accompagnement et Coordination scientifique avec Suzanne Bonamour, Robin Quique, Nathalie Rougier-Caron, Léa Jakobek, Virginia Kolb

---

PÉRISTYLE

MINI JEUX AUTOUR DE L'EAU, DE LA SANTÉ ET DE L'ENSEMBLE DU VIVANT

L'eau dans le corps

Le monde change alors adaptons-nous dès aujourd'hui. Nous faisons partie du Vivant, l'enjeu aujourd'hui c'est de le préserver, s'en inspirer, pour s'adapter aux changements et continuer d'habiter la Terre ! Notre corps est constitué d'environ 65% d'eau. Chaque jour, par nous consommons environ 150 litres d'eau et générons 200 grammes de pollutions ! Comment pouvons-nous nous adapter ?
Avec Anaëlle Castanier, coordinatrice Antenne Charente-Maritime & Charente, Association du Flocon à la Vague, Water Family
Allez les rencontrer également au pique-nique des sciences !

JARDIN DU MUSÉUM

ATELIER ET EXPOSITION "J'AGIS POUR PRÉSERVER L'EAU" DE HÉLO

Bar à eau

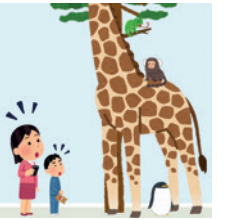
Venez déguster différentes eaux et échanger sur cette précieuse ressource, l'invisible du quotidien. Découvrir les différents goûts de l'eau et surtout échanger autour de cette ressource précieuse et ses enjeux.

Goutte que goutte, agissons pour économiser l'eau

Plongez dans l'univers de l'eau du quotidien et découvrez, pièce par pièce, où passent vos litres d'eau ! Infos surprenantes, chiffres clés, quiz et anecdotes vous aideront à adopter les bons réflexes. Échangez avec les animateurs, testez vos connaissances et relevez le défi des économies d'eau. Terminez l'aventure avec un jeu de plateau ludique : saurez-vous économiser assez d'eau pour gagner ?
Proposé par hélo, L'eau publique rochelaise et la Direction EAUX de la CDA de La Rochelle avec Sandie Gatineau, animatrice Re-Sources et Fabienne Colin
Allez les rencontrer également au pique-nique des sciences !

ATELIER INTERACTIF • 10H • DURÉE 1H

À la recherche des animaux qui ont du goût !



Qui perçoit les saveurs avec sa langue ? Qui a le plus de "nez" ?
Ce sera à vous de trouver bouche, museau, trompe, becs ou pattes pour pouvoir en apprendre davantage sur leurs étonnantes capacités sensorielles !
Proposé par l'Association Blairoudeurs

ATELIER • 10H ET 16H • DURÉE 1H • À partir de 6 ans

Qui mange qui ?

Une dentition de crocodile, une trompe de papillon, des fanons de baleines…
Un atelier pour comprendre ce que mangent de nombreuses espèces animales.
Avec Najib El Hajjioui, médiateur scientifique Muséum La Rochelle

---



BIBLIOTHÈQUE SCIENTIFIQUE

CONFÉRENCE • 11H • DURÉE 1H • À partir de 15 ans

La manière dont nous accompagnons nos morts est-elle encore adaptée aux enjeux écologiques, humains et sociétaux du XXIe siècle ?

Depuis 60 ans, notre rapport à la mort a profondément changé.
Mais avons-nous mesuré les conséquences de cette évolution sur notre environnement, notre façon de vivre le deuil et nos liens avec les autres ?
Proposée par le Muséum d'Histoire naturelle et le service cimetière, DGA Valorisation, Aménagements et Gestion des Cadres de Vie, avec Audrey Dumont, responsable du patrimoine funéraire

---

SALLE D'ANIMATION

CONFÉRENCE • 11H ET 14H • DURÉE 1H • Interprétation LSF à 11h

Le ventre a-t-il un cerveau ? Quand le microbiote influence nos émotions

Cette conférence aura pour objet de décrire ce qu'est un microbiote intestinal, le dialogue intestin cerveau, et l'alimentation favorable à la diversité microbienne. Nous ne sommes pas seuls dans notre corps, nous vivons avec un monde microbien qui participe à notre équilibre. Bien manger ne nourrit pas seulement notre corps, mais aussi cet écosystème invisible qui dialogue avec notre cerveau.
Proposée par la Direction santé publique et accessibilité de la Ville de La Rochelle avec Virginie Trouillet, chargée en santé environnement et Charlotte Rageau, interprète langue des signes française (LSF)

JARDIN DES PLANTES

PIQUE-NIQUE • 12H30 • DURÉE 45 MIN ET + SI AFFINITÉ

À partir de 9 ans • Réservation conseillée au 05 46 41 18 25.

Pour plus d'informations : Laetitia Bugeant, médiatrice scientifique
et coordonnatrice Fête de la science pour le Muséum, laetitia.bugeant@ville-larochelle.fr

RECOMMANDATION DU CHEF

Le pique-nique des sciences - Saveurs Savantes

Et si votre pique-nique devenait une aventure scientifique ?
Installez-vous à l'ombre des parasols, ouvrez votre panier-repas, prenez place autour d'une table…
Chercheurs, médiateurs et passionnés vous attendent et vont mijoter pour vous des échanges savoureux…
Au pique nique des sciences, la science se partage comme un bon repas :
dans la bonne humeur, au fil des conversations, avec curiosité…
Ici, les idées se croquent, les questions se dégustent et la curiosité se ressert sans modération.
Au pique-nique des sciences, on repart avec des idées plein la tête… et le ventre bien rempli !
Le principe est simple : vous apportez votre pique-nique, nous apportons la science.
Alors bon appétit !

Profitez-en ! Ce sera le seul endroit où vous pourrez parler de science la bouche pleine !

7 tables d'hôtes aux saveurs savantes

Une table vs un menu où chaque plat nourrit autant l'esprit que les papilles.
Le hasard choisira votre table, votre scientifique étoilé et son plat signature…
Bienvenue dans cette expérience scientifico-gustativo-immersive !

La table des Savants / Mijoté archéologique aux saveurs d'autrefois
La table Fast Science / Le Food Truck des Curiosités
La table d'Hôtes des Chercheurs / Carpaccio de géométrie et émulsion de mécanique
La table des Explorateurs / Bouquet de fleurs et nectar de pollinisateurs
La table étoilée de la Science / Menu orbital en apesanteur
La table des Saveurs Sauvages / Le goût de la girafe… sans la girafe !
La table Moléculaire des Curieux / Cuillère d'acier et cœur de matière

Mais aussi le buffet à volonté / Auberge du savoir alimentaire,
Bar à eau, exposition Goutte que Goutte et échanges
avec l'association Water family.



Le café gourmand du curieux

Envie d'en reprendre ? Retrouvez ensuite vos hôtes
sur leurs stands pour prolonger la dégustation scientifique !

Le pique-nique des sciences un concept proposé par La Rochelle Université avec la complicité du Muséum et de l'ensemble des convives…

SALLE DES MARAIS

EXPOSITION, ATELIERS INTERACTIFS, FILM RÉALITÉ VIRTUELLE 360°
DE 13H30 À 17H30 EN CONTINU

Expérience immersive dans la réserve naturelle nationale de la baie et du marais d'Yves

Partez à la découverte du monde fascinant des plantes sauvages avec l'équipe de la LPO !
Menez l'enquête, loupe en main, pour percer les secrets des fleurs grâce à des jeux et des animations interactives. Explorez de précieux herbiers botaniques et plongez au cœur de la réserve naturelle d'Yves grâce à un film immersif à 360°. Une expérience ludique pour révéler l'incroyable richesse du patrimoine végétal local !

Proposés par la LPO, Réserve naturelle nationale de la baie et du marais d'Yves avec Karine Vennel, responsable pédagogique de la réserve naturelle nationale de la baie et du marais d'Yves

AUDITORIUM

CONFÉRENCE • 14H30 • DURÉE 1H

Manières de dire le masque et puissance des objets

Cet échange veut évoquer de manière interactive les masques et les objets de la collection sénoufo du Muséum en prenant en compte leur dimension sacrée et secrète. Il s'agira d'une conférence à deux voix, animée par Marie Lorillard, anthropologue indépendante et Kiyali Soro, représentant de la culture sénoufo et initié au Poro (rite de passage sénoufo).

Avec Marie Lorillard, anthropologue indépendante et Kiyali Soro, représentant de la culture sénoufo

BIBLIOTHÈQUE SCIENTIFIQUE

PROJECTION SUIVIE D'UN ÉCHANGE • 14H30 • DURÉE 1H

Histoire de la découverte de Lucy Australopithecus afarensis

Situer sa découverte et présenter l'évolution de l'exploration paléontologique pour les hominidés.
"Hadar 1975 ou les techniques de terrain" CNRS images, durée 32 minutes.
En octobre 1975, débute la cinquième campagne de fouilles archéologiques de l'expédition internationale de l'Afar (IARE) en Éthiopie, composée de géologues, paléontologues et paléoanthropologues travaillant sous la direction de Maurice Taïeb, Yves Coppens et Donald Johanson. Leur mission consiste à rechercher des hominiens, essayer de reconstituer le milieu écologique du site de Hadar, où fut découverte Lucy lors de la campagne précédente de 1974, et dégager les ossements d'un éléphant également découvert en 1974.

Avec Guy Chézeau, Société des Sciences Naturelles de la Charente-Maritime

ATELIER • 14H30 • DURÉE 1H30

L'Histoire de la Route des épices



Embarquez sur la Route des épices et partez à la découverte d'un incroyable réseau d'échanges qui a façonné le monde ! À travers jeux, quiz et carte interactive, explorez l'histoire de la noix de muscade et des épices emblématiques d'Indonésie. Testez vos sens en reconnaissant différentes épices au toucher et à l'odorat, puis découvrez leurs usages lors d'une démonstration culinaire gourmande. Une aventure historique, sensorielle et savoureuse !

Avec Dwi Winarsih, enseignante en LEA anglais-indonésien et chercheuse en économie au laboratoire Centre de Recherches en Histoire Internationale et Atlantique (CRHIA), La Rochelle Université et Agung Wibowo, docteur en anthropologie, chercheur au laboratoire Centre de Recherches en Histoire Internationale et Atlantique (CRHIA), La Rochelle Université

Labellisée "ethnopôle" Humanités océanes

AUDITORIUM

PROJECTION • 16H • DURÉE 1H

Festival du Film [Pas Trop] Scientifique

Le festival offre une plongée captivante dans le monde de la recherche, présentée de manière ludique par des doctorantes et doctorants de La Rochelle. À travers des films de 6 minutes maximum, ces jeunes chercheuses et chercheurs explorent leur quotidien, démystifient la démarche scientifique et révèlent les multiples facettes des thèmes de recherche universitaires.

Proposée par ADOCS (Association des Doctorants et Jeunes Chercheurs) avec Margot Serrurier-Arabadjieva, laboratoire LIttoral ENvironnement et Sociétés (LIENSs), Maël Debove, Laboratoire des Sciences de l'Ingénieur pour l'Environnement (LaSIE), Théa Missud, Centre d'Études Biologiques de Chizé (CEBC), Nishan Chatterjee et Vincent Tardieu, laboratoire Informatique, Image, Interaction (L3i), La Rochelle Université

BIBLIOTHÈQUE SCIENTIFIQUE

CONFÉRENCE • 16H • DURÉE 1H

Maths et Magie

Les formules et raisonnement mathématiques ont parfois une beauté difficile à percevoir. En exécutant plusieurs tours de magie reposant uniquement sur des principes mathématiques, nous verrons que les maths peuvent parfois susciter l'émerveillement.

Avec Gilles Bailly-Maitre, chercheur en mathématiques pures au laboratoire Mathématiques Image Applications (MIA), La Rochelle Université

Lundi 12 octobre

LA FÊTE DE LA SCIENCE SE TERMINE ET LAISSE LA PLACE AU FESTIVAL ALIMENTERRE

Maison de l'étudiant
3 passage Jacqueline de Romilly - 05 16 49 67 76

PROJECTION / DÉBAT • 19h • DURÉE 2H30
Sur réservation https://www.billetweb.fr/pro/mde

Soirée d'ouverture du festival AlimenTERRE

À travers sept projets de restauration novateurs en Espagne, le film dévoile les ingrédients clés d'une restauration durable. Une restauration dont l'impact sur la société s'étend bien au-delà de la table. La projection sera suivie par une discussion entre un chef, un chef de restauration collective, un étudiant et une chercheuse...

Projection du film *Ébullition*
Réalisateur(s) : Diego Garcia-Vega et Jaime Dezcallar
Année de sortie : 2025
Production : Catorce Communication
Durée : 63 minutes
Langue(s) du film : Espagnol sous-titré français

Proposés par le Collectif Actions Solidaires et Terre de Liens en partenariat avec L'Espace Culture-Maison de l'étudiant de La Rochelle Université



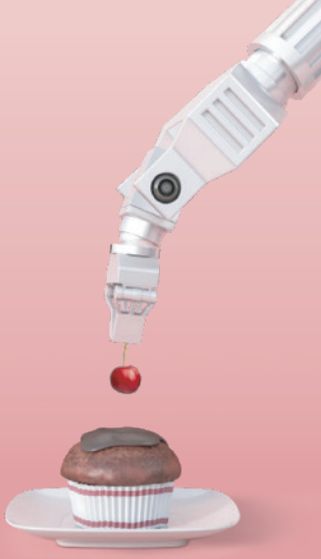


fête de la Science

LAROCHELLE UNIVERSITÉ

UNIVLAROCHELLE

MDE_LAROCHELLEUNIV



Coordination Fête de la science La Rochelle :
Christian Goichon assisté d'Amandine Bac, Espace culture La Rochelle Université
La Fête de la science à La Rochelle : **univ-larochelle.fr/FDS2026**
La Fête de la science en Poitou-Charentes et Nouvelle-Aquitaine : emf.fr
La Fête de la science partout en France : fetedelascience.fr
Pour certaines activités (animations, ateliers, visites commentées), il est fortement conseillé de réserver.

LES ACTEURS DE LA FÊTE DE LA SCIENCE 2026

C'est l'occasion de remercier tous les acteurs et actrices de cette 35e édition de la Fête de la science et de vous permettre d'en connaître davantage sur les missions des différentes structures ou organismes.

Agence 1D2 // Conception : Delcom 1 / Mesre
Image 3D : Westend61 / Getty images