



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

Liberté
Égalité
Fraternité

fête de la Science



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

2 → 12
octobre
2026

**Ateliers, jeux, visites,
conférences...**



*** saveurs**

**** savantes**

Gratuit et accessible à toutes et tous

Allier

fetedelascience-aura.com

#FDSAURA
#FDS2026

Conception : Dacom / Mère — Image 3D : Vistenali / Getty Images



Allier

fête de la Science



#FETESCIENCEAURA
Gratuit et accessible à tous

La thématique nationale 2026 :

Saveurs savantes

Cette année, l'Auvergne-Rhône-Alpes célèbre la Fête de la Science avec le thème « Saveurs savantes », un hommage à l'alliance unique entre recherche et gastronomie qui caractérise notre région. Depuis des siècles, science et alimentation s'y enrichissent mutuellement, faisant de notre territoire un laboratoire vivant d'innovations.

Ici, agriculteurs, artisans, industriels et chercheurs collaborent pour inventer une alimentation plus saine, savoureuse et durable. Les avancées en chimie des arômes, physique des mixtures, biologie des fermentations et autres technologies agroalimentaires transforment nos traditions culinaires en opportunités scientifiques. Fromages, vins et solutions innovantes témoignent de cette dynamique où chaque discipline – chimie, physique, biologie, santé, sciences sociales – éclaire notre rapport à la nourriture.

*Etienne GUYOT,
Préfet de la région
Auvergne-Rhône-Alpes,
Préfet du Rhône*



Le rendez-vous annuel à ne pas manquer !

Avec plus de 1 500 événements gratuits – ateliers, conférences, visites et rencontres – cette édition invite tous les publics à comprendre, expérimenter et savourer les liens entre science et gastronomie. Un grand merci aux porteurs de projets pour leur engagement, qui fait de cette fête un moment exceptionnel de partage et de découverte.

Que cette Fête de la Science 2026 soit pour toutes et tous une invitation à explorer les saveurs du savoir, célébrer notre patrimoine et imaginer l'avenir de notre alimentation !

fête de la Science

**+ de 170
événements**

**gratuits et ouverts à
toutes et tous**

EN AUVERGNE

***Le rendez-vous incontournable entre
la science et la société.***

**Venez participer du 2 au 12
octobre 2026 à la 35ème édition
de la Fête de la Science qui
s'annonce encore passionnante !**

Une thématique alléchante !

Cette année, la Fête de la Science met à l'honneur les « Saveurs savantes », un thème qui explore les liens entre sciences, goût, cuisine et alimentation. Derrière chaque saveur et chaque produit se cachent des connaissances et des innovations qui illustrent la place essentielle de la science dans notre quotidien.

Ce thème résonne particulièrement en Auvergne-Rhône-Alpes, terre de gastronomie, d'agriculture et d'excellence, où savoir-faire et recherche contribuent à la qualité et à la renommée de nos productions.

L'année 2026 marque aussi le centenaire de l'étoile Michelin et le bicentenaire de Physiologie du goût de Brillat-Savarin, rappelant que la gastronomie est autant un art qu'une science.

Les « Saveurs savantes » invitent également à réfléchir aux grands défis de notre époque : santé, agriculture, biodiversité, transition écologique et souveraineté alimentaire, auxquels la recherche apporte des réponses concrètes.

La Région Auvergne-Rhône-Alpes est fière de soutenir la Fête de la Science. Avec plus de 1 500 événements organisés sur l'ensemble du territoire, cette manifestation rapproche la science des citoyens, valorise celles et ceux qui innovent et transmettent les savoirs, et suscite de nouvelles vocations.

Nous vous invitons à participer à cette grande fête pour découvrir la science au cœur de notre quotidien et construire ensemble les solutions de demain.



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

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

Odile MATTEI

Journaliste et animatrice emblématique de la télévision régionale, Odile Mattei s'est imposée comme une figure incontournable du paysage audiovisuel en Auvergne-Rhône-Alpes et au niveau national. Diplômée d'un solide parcours universitaire, elle débute en 1982 sur France 3 Rhône-Alpes Auvergne. Pionnière dans la valorisation des territoires, Odile Mattei se distingue en mettant en lumière avec sincérité les richesses patrimoniales régionales. Elle célèbre avec enthousiasme depuis plus de quarante ans notre gastronomie, les savoir-faire ainsi que les femmes et les hommes qui font vivre notre région.



La fête de la Science c'est dans toute l' Auvergne !

Du 29/09
au 04/11

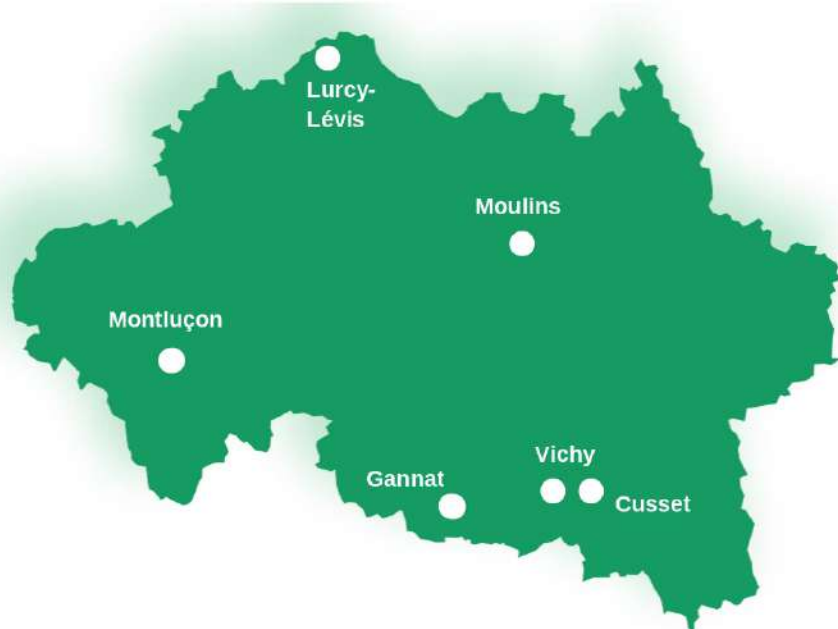
Du 08/10
au 10/10

Du 09/09
au 30/10

Du 01/10
au 04/11



Retrouvez tous les programmes sur le site de Puy de Sciences !



Les événements dans l'Allier

Montluçon

Saveurs Savantes

DU 29 SEPTEMBRE AU 11 OCTOBRE

Les médiathèques de Montluçon participent une nouvelle fois à la Fête de la Science. Retrouvez une exposition et des ateliers autour de la thématique nationale : Saveurs savantes.

Il y en aura pour tous les goûts, petits et grands, mêlant curiosité, participation active, découverte... **Retrouvez toute la programmation sur le site Fête de la Science.**



DU 2 OCTOBRE AU 4 NOVEMBRE

"Léonard"

Adaptée aux jeunes esprits curieux (8-12 ans), cette exposition ludique et pédagogique est une véritable initiation à la science. Elle aborde de grands thèmes scientifiques comme la matière, les êtres vivants ou encore l'innovation, le tout saupoudré de l'humour légendaire du personnage de bande dessinée, Léonard.

"La gourmandise"

« J'ai parcouru les dictionnaires au mot Gourmandise, et je n'ai point été satisfait de ce que j'y ai trouvé. Ce n'est qu'une confusion perpétuelle de la gourmandise proprement dite avec la glotonnerie et la voracité : d'où j'ai conclu que les lexicographes, quoique très estimables d'ailleurs, ne sont pas de ces savants aimables, qui embouchent avec grâce une aile de perdrix au suprême, pour l'arroser, le petit doigt en l'air, d'un verre de vin de Laffite ou du Clos-Vougeot. »

Brillat-Savarin, *La Physiologie du goût*

L'Eglise avait fait de la gourmandise le septième péché capital. Assimilé pendant des siècles à la démesure de la goinfrerie, le plaisir de manger s'affranchit de la culpabilité sociale durant le XVIIIe en France. Apprendre à déguster des plats délicats va peu à peu ériger en art les plaisirs de la table.

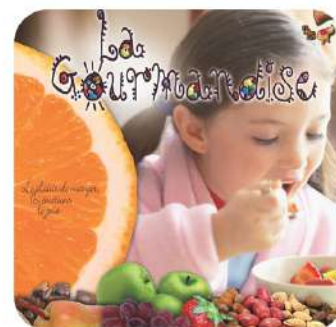
La gourmandise, devenue vertueuse, se retrouve au centre d'échanges conviviaux autour desquels se développe une véritable culture. L'exposition questionne cette représentation nouvelle que nous entretenons au plaisir de manger à partir de textes pleins de saveurs et d'odeurs, évoquant des émotions fortes qui rappellent l'enfance et réveillent des envies de friandises...

De 15h à 19h

Médiathèque Boris Vian

27 Rue des Faucheroux 03100 Montluçon

MON
CO
MONTLUÇON
COMMUNAUTÉ



Moulins

La Fête de la Science à la Maison de la Rivière Allier

La Maison de la Rivière Allier vous accueille pour une journée d'animations et de rencontres avec des associations et Moulins Communauté.
Au programme, exposition, conférence, stands et animations !

LE 10 OCTOBRE



GÉNIE(S) DU VÉGÉTAL - 5 fabuleuses histoires



DU 2 AU 18 OCTOBRE

Venez découvrir cinq parcours de vie exceptionnels, portés par la passion du végétal.

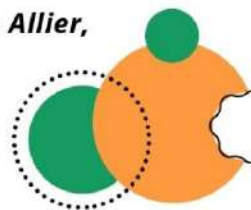
Conçue par le CAUE de l'Allier, l'exposition met à l'honneur cinq familles qui ont marqué l'histoire du végétal, de l'horticulture et de l'art des jardins. A travers leurs œuvres, travaux et engagements, l'exposition révèle un patrimoine insoupçonné, voire oublié, à redécouvrir ensemble.

Visite guidée de l'exposition

le samedi 10 octobre
de 10 h à 12 h 30 et de 14 h à 18 h 30.

De 10h à 18h30

La Maison de la Rivière Allier,
4 Route de Clermont
03000 Moulins



Atelier hercier

LE 10 OCTOBRE

Participez à une animation de découverte des herbiers et réalisez votre propre page enluminée !

Clous de girofle, cannelle, miel, thym, roses...
Savais-tu qu'avant de peupler nos cuisines et nos jardins pour le plaisir de nos yeux ou de nos papilles, ces épices, aliments et plantes faisaient partie de la pharmacie de nos ancêtres ?

Découvrez les herbiers et créez votre propre page sur le stand du Pays d'art et d'histoire à la Maison de la Rivière Allier.

De 10h à 18h30

La Maison de la Rivière Allier,
4 Route de Clermont, 03000 Moulins



Balade familiale "Explorons la qualité de l'air"

LE 10 OCTOBRE

Encadré par 2 experts, vous partirez à la découverte des polluants de l'air, des sources de pollution, leur impact sur notre santé et la biodiversité.

Dès 6 ans

De 10h à 12H

La Maison de la Rivière Allier,
4 Route de Clermont 03000 Moulins

INSCRIPTION :
patrimoine@agglo-moulins.fr
04.63.83.34.12



**LE 10
OCTOBRE**

Archéologie en boîtes - Fais-toi la malle dans le passé !

L'animation des boîtes de découverte des métiers de l'archéologie !

Découverte de la céramologie : l'étude des poteries (ou céramiques).

- Qu'est-ce qu'une céramique ?
- Comment les archéologues datent-ils leurs objets ?
- Quelles sont ces drôles de personnes appelées céramologues ?
- Peut-on vraiment faire un puzzle en trois dimensions ?
- Ne jouez pas les potiches et venez relever le défi en devenant vous-mêmes céramologues !

*Durée de l'animation 1h.
Dès 6 ans.*

De 10h à 12h ; de 14h à 18h
La Maison de la Rivière Allier
4 Route de Clermont
03000 Moulins

INSCRIPTION :

patrimoine@agglo-moulins.fr
04.63.83.34.12

Fake news au menu. Histoire et histoires de la désinformation alimentaire.



De 15h à 17h

Médiathèque Samuel Paty,
Place du Maréchal de Lattre de Tassigny
03000 Moulins

Conférence de Stéphane Lebras, historien, maître de conférence, enseignant-chercheur du Centre d'histoire « Espaces et cultures » (UPR 1001 / UCA).



Les fausses nouvelles sont partout... jusque dans nos assiettes ! Aussi surprenant que cela puisse paraître, l'alimentation est elle aussi soumise à la désinformation et cela depuis des siècles. Dans cette conférence, Stéphane Le Bras, enseignant-chercheur en histoire contemporaine à l'Université Clermont-Auvergne, propose de montrer comment l'information alimentaire, et son versant négatif, la désinformation, conditionnent dans l'Histoire nos pratiques de consommateurs.

A travers l'étude de cas emblématiques de manipulation scientifique ou d'autres plus anecdotiques de mensonges publicitaires autour de certains plats ou boissons, il démontrera dans quelle mesure l'alimentation, et tous ses enjeux (biologiques, sanitaires, environnementaux, économiques ou financiers), est soumise à des injonctions et mécanismes qui expliquent nos habitudes de clients et de mangeurs, parfois avec des conséquences plus ou moins nocives pour nos corps ou notre société.

Renc'art "Saveurs savantes"

Découvrez le travail de Célia Lépine "Verre et sens" quand la texture sublime les saveurs.

Au cours d'un repas, nos cinq sens sont en éveil, et nous sommes particulièrement concentrés sur le ressenti de chacun. A travers ces différentes pièces, je souhaite montrer que la texture peut avoir un rôle important par l'intermédiaire du toucher, de la vue et de l'odorat.

Grâce à des jeux de cuisson, de courbes de températures et de granulométrie, j'obtiens une grande diversité de textures grâce aux techniques du thermoformage, du fusing et du slumping. Mon travail sur les formes, les couleurs et les textures permet de montrer l'impact qu'il peut y avoir sur le ressenti de nos sens à travers des objets de dégustation.

De 15h à 16h ; de 16h à 17h

**Maison des Métiers d'Art et du Design,
23 Cours Anatole France 03000 Moulins**



INSCRIPTION : 04.70.48.01.36 - mmad@agglo-moulins.fr



Soirée saveurs savantes - Le 9 octobre

Vignobles et découvertes, Allier Sauvage et le Pays d'art et d'histoire vous invitent à déguster la science.

Partez à la découverte du vin de Saint Pourçain, ses cépages, son rapport historique avec le territoire et son vocabulaire, en lien avec un vigneron et un guide conférencier du Pays d'art et d'histoire de Moulins Communauté.

Rencontrez l'Association Allier Sauvage qui vous dira tout sur la cuisine du silure, sauvez un saumon manger un silure !

De 18h à 19h30 ; de 19h45 à 21h15

**La Maison de la Rivière Allier
4 Route de Clermont
03000 Moulins**

**INSCRIPTION :
04.63.83.34.12**

patrimoine@agglo-moulins.fr



Paléo Menu :

Qui mange quoi depuis des millions d'années ?

Les êtres vivants du passé ne mangeaient pas tous la même chose ...
ni de la même façon !

Quiz, histoire contée, observations et manipulations vous permettront de découvrir comment les scientifiques s'appuient sur différents indices fossiles pour reconstituer l'alimentation des espèces disparues.



PALÉOPOLIS
LA COLLINE AUX DINOSAURES

Entrée : Quiz - Mais ça mange quoi ça ?

Les animaux du passé présentait des régimes alimentaires parfois étonnants. À travers un quiz interactif, associez différentes espèces à leurs plats favoris et comparez leurs façons de se nourrir à celles des animaux actuels.

Menu Enfant : Le goûter de Pedro chez les Dinos

Pedro le perroquet s'est perdu au temps des dinosaures... et il a oublié son goûter ! Au fil d'une histoire contée interactive, aidez le petit perroquet à retrouver de quoi manger et découvrez de quoi pouvaient se régaler ses nouveaux amis.

Plat du Jour : Au menu du T. rex

Que mangeait réellement le célèbre T. rex ? À travers différents indices fossiles, découvrez comment les scientifiques reconstituent l'alimentation de ce grand prédateur et sa place dans les écosystèmes de la fin du Crétacé.

Le marché : Préhisto-Market

Vous êtes un Australopithèque, un Homo erectus ou un Néandertalien... mais saurez-vous remplir votre panier ? Selon la situation tirée au sort, choisissez ce que vous pourriez réellement manger puis passez en caisse pour comparer vos choix aux connaissances scientifiques actuelles sur l'alimentation des différentes espèces humaines.

En cuisine : Les outils pour manger

Montre-moi ta dent, je te dirai qui tu es ! Piochez une dent fossile, observez sa forme et tentez de retrouver à quel animal elle appartenait et ce qu'il mangeait. Mini-jeux et défis d'observation complètent l'activité.

INSCRIPTION :
contact@paleopolis-parc.com
04.70.90.16.00

De 10h à 18h

Paléopolis,
Route de Bègues, 03800 Gannat



De la Science dans nos assiettes

DU 6 AU 11 OCTOBRE

Venez découvrir comment sont créés nos aliments et comment fonctionne le goût à travers une exposition et des expériences ludiques et éducatives.

Par l'Association des Sciences Naturelles de l'Allier.



De 10h à 17h

**Médiathèque de Gannat,
2 Rue Joseph Hennequin 03800 Gannat**

Lurcy-Lévis

Fresque du climat Junior

LE 3 OCTOBRE

Participez à un atelier en famille pour aborder collectivement les enjeux des changements climatiques et explorer les solutions à son échelle.

Lors de cet atelier d'intelligence collective, les participant·es reconstituent les liens de cause à effet des changements climatiques, et explorent ensuite les actions à entreprendre dans le cadre personnel et familial. Cet atelier s'appuie sur les données issues des rapports scientifiques du GIEC (Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat).

Animé par l'association 1001 fresques. Dès 9 ans.

De 10h à 12h

Médiathèque de Lurcy-Lévis, 72 Boulevard Gambetta 03320 Lurcy-Lévis



Vichy

La santé dans notre assiette

DU 7 SEPTEMBRE AU 10 OCTOBRE

Pour votre santé : Mangez, bougez... mais mangez bien !

L'exposition « *La santé dans notre assiette* » propose un voyage au cœur de notre alimentation pour mieux comprendre ses effets sur la santé et l'environnement. À travers des panneaux clairs et illustrés, elle aborde les grands principes d'une alimentation équilibrée, le rôle de l'activité physique, les risques liés au sucre, au sel ou aux aliments ultra-transformés, ainsi que des outils pratiques comme le Nutri-Score. Basée sur les recherches de l'Inserm, cette exposition sensibilise le public aux choix alimentaires favorables au bien-être et à la prévention de nombreuses maladies.

De 10h à 20h du lundi au vendredi, et de 10h à 16h le samedi

**Bibliothèque universitaire de l'Orangerie
1 avenue des Célestins 03200 Vichy**



**LA SANTÉ
DANS NOTRE
ASSIETTE**



« La boussole d'une alimentation saine et durable : la règle des 4V (pour Vrai, Végétal, Varié, Vivant) »

Les tenants d'une alimentation holistique remettent l'humain au centre des préoccupations. Ils considèrent que **l'alimentation doit protéger à la fois la santé mais aussi la biodiversité, le bien-être animal et l'environnement**. Avoir une approche holistique de l'aliment c'est considérer que son potentiel santé ne peut être réduit à la somme de ses nutriments (la composition donc) mais aussi à sa matrice. Comme la transformation des aliments agit à la fois sur la matrice et la composition de l'aliment, alors l'approche holistique implique de considérer le degré de transformation des aliments en lien avec la santé. Concrètement, les résultats de la science convergent vers la définition d'un régime protecteur générique, sain et durable, qui obéit à la Règle des 4V (pour Vivant, Vrai, Végétal, Varié) ; dans l'ordre suivant pour nos choix alimentaires:

LE 5 OCTOBRE



À 10h30

Amphithéâtre du Pôle universitaire de Vichy

1 avenue des Célestins 03200 Vichy

1. *Privilégier les aliments provenant d'une agriculture régénératrice qui protège le Vivant ;*
2. *Privilégier les produits non ultra-transformés ou Vrais aliments ;*
3. *Au sein des aliments Vivants et Vrais, privilégier les produits Végétaux ;*
4. *Au sein des Vrais aliments végétaux et animaux, manger Varié.*

Le régime qui résulte des 4V est un régime fléxitarien, idéalement issu de l'agroécologie. Ces règles sont qualitatives, holistiques, et facile d'appropriation (sans avoir à posséder de grandes connaissances en nutrition) : si on les applique, on est sûr de remplir tous nos besoins nutritionnels sans avoir à se préoccuper de la teneur de chaque aliment en tel ou tel nutriment.

Une conférence proposée par Anthony Fardet, Chercheur en Alimentation Préventive, Durable et Holistique à l'INRAE Clermont-Ferrand/Theix, Unité de Nutrition Humaine.

Cusset

Saveurs savantes : explorer la science avec ses sens

A l'occasion de la fête de la science, les élèves explorent le goût grâce à des expériences ludiques mêlant science et sensations.

Dans le cadre de la fête de la science, notre école propose une série d'ateliers autour du thème : "saveurs savantes", permettant aux élèves de découvrir les liens entre alimentation et sciences.

A travers des expériences simples et accessibles, les enfants explorent le fonctionnement du goût et de l'odorat en testant par exemple des dégustations à l'aveugle ou en comparant des aliments selon leur température. Ils apprennent que leurs sensations ne dépendent pas uniquement de la langue mais aussi du nez... et même du cerveau.

En manipulant, en observant et en formulant des hypothèses, les élèves développent leur curiosité, leur esprit critique et leur démarche scientifique. Ce projet interdisciplinaire relie science, alimentation et éducation au goût, tout en valorisant l'expérimentation active.

Une belle manière de montrer que la science se cache aussi... dans nos assiettes.

LE 9 OCTOBRE

Accessible PMR, handicap mental, sourds et malentendants, déficience visuelle.

Organisé par l'École Lucie Aubrac

De 16h30 à 19h

**Ecole primaire Lucie Aubrac
84 Allée Mesdames
03300 Cusset**

LA FÊTE DE LA SCIENCE EST
COORDONNÉE EN AUVERGNE
PAR :



Université Clermont Auvergne
www.uca.fr

AVEC
LE SOUTIEN DE :



EN AUVERGNE-RHÔNE-ALPES,
LA FÊTE DE LA SCIENCE EST COORDONNÉE
PAR L'UNIVERSITÉ DE LYON
AVEC LES COORDINATIONS LOCALES



EN PARTENARIAT
AVEC :



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

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

Retrouvez les programmes départementaux sur :

www.fetedelascience-aura.com

LA FÊTE DE LA SCIENCE EST
COORDONNÉE EN FRANCE PAR :



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

*Liberté
Égalité
Fraternité*

EN PARTENARIAT AVEC :



brief.science



Retrouvez le programme national sur :

www.fetedelascience.fr