



7-8-9 Octobre



Village des Sciences



En
Occitanie

Cette année, avec le thème "Saveurs savantes", la Fête de la science met l'alimentation et la cuisine à l'honneur pour donner le goût des sciences au plus grand nombre ! La région Occitanie vous donne rendez-vous du 2 ou 12 octobre 2026 pour célébrer la science à travers une programmation riche, conviviale et savoureuse !

Initiée par le ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Espace, la Fête de la science est une manifestation populaire et gratuite qui célèbre les sciences, les techniques et les innovations.

Chaque année, plus d'un million de visiteurs se rendent sur les milliers d'événements organisés partout en France afin de découvrir les sciences sous un format ludique et accessible à tous.

En Occitanie, ce sont plus de 600 opérations dans 150 villes et près de 400 acteurs qui sont mobilisés durant les 11 jours d'événements !

Lors de ce rendez-vous incontournable de l'automne, des centaines de scientifiques et de médiateurs culturels partagent avec le public leurs connaissances et leur enthousiasme pour les sciences, les techniques et les innovations à travers de multiples expériences : visites de laboratoires pour découvrir les coulisses de la recherche, rencontres-débats pour apprendre et échanger, spectacles vivants pour une expérience entre art et science, expérimentations pour toucher la science des doigts ou encore promenade dans les nombreux Villages des sciences, véritables lieux de rencontre au cœur des territoires .

Si la Fête de la science met cette année à l'honneur toutes les disciplines autour de l'alimentation et la cuisine, tous les domaines scientifiques seront célébrés : sciences du vivant, de l'Univers, de l'environnement, biotechnologies, ou encore sciences humaines...

Il y en a pour tous les goûts et forcément près de chez vous !

EDITO
de M. le Préfet
de l'Ariège

La Fête de la Science est l'occasion de rappeler l'importance de la Science et de la recherche Pour relever les défis de demain.

La 19e édition ariégeoise sur le thème « Saveurs savantes » est l'occasion de revisiter de manière créative le lien entre science et alimentation.



Hervé BRABANT
Préfet de l'Ariège

La cuisine et la gastronomie sont des traditions françaises et ariégeoises profondément ancrées dans notre culture et qui font la fierté de notre territoire. Toutefois, cuisiner et se nourrir sont autant d'actions éminemment scientifiques qui mêlent de multiples disciplines : la physique et la chimie sur la transformation des matières, la biologie, les neurosciences sur la perception des saveurs et les émotions qu'elles procurent, mais aussi les sciences environnementales.

La recherche scientifique nous aide à comprendre le monde qui nous entoure et à répondre aux nombreux défis que nous avons à relever : la gestion de la ressource en eau, la biodiversité, l'agriculture durable... Ces journées ouvertes à tous, nous invitent à développer notre curiosité, à découvrir des métiers, à rencontrer des chercheurs et à expérimenter par nous-mêmes, à travers des ateliers ludiques et créatifs. C'est une invitation à se questionner, à se laisser bousculer et à partager les savoirs, aussi multiples et divers qu'ils puissent être.

Je tiens à féliciter et à remercier tous les acteurs locaux (universités, centres de recherche, entreprises, associations, particuliers, producteurs...) qui par leur implication et leur engagement permettent le temps d'un moment de faire profiter à tous de ce que la science peut nous apprendre et nous offrir. Je remercie également le Village des sciences ariégeois pour l'organisation de ce bel événement qui place la connaissance au service de notre société.

Voir le
Programme >>>
régional

<https://www.fetedelascience.fr/l-occitanie-fete-la-science>



Louis ALBERICI
Directeur Académique
des Services de l'Éducation
Nationale de l'Ariège

Cette année, la fête de la Science 2026 nous invite à nous retrouver autour de la thématique « Saveurs savantes ».

**EDITO
De
L'IA-DASEN**

L'occasion pour nos élèves et tous les visiteurs qui viendront au village des sciences de s'interroger sur les questions scientifiques en lien avec notre alimentation :

- Changement climatique, quelles conséquences pour notre alimentation ?
- Le rôle de l'alimentation dans notre santé ?
- Mais encore, physique et chimie, quelle place dans l'industrie alimentaire ?

À n'en pas douter, toutes ces questions et bien d'autres encore seront abordées, dans les différents ateliers du village installé cette année encore aux forges de Pyrènes.

Je remercie les bénévoles, l'ensemble des associations et les collectivités territoriales partenaires pour l'organisation de cet événement, ce moment de partage, qui chaque année permet de nous interroger sur un sujet qui questionne notre société dans sa globalité. En cette rentrée 2026, La thématique retenue nous interpelle plus particulièrement sur notre rapport à l'alimentation. « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es » disait le gastronome et homme politique Brillat Savarin. Par cette maxime, il rejoignait d'une certaine manière Hippocrate qui, il y a plus de 2000 ans, nous enseignait que nos aliments doivent être notre seule médecine !

Au-delà du lien étroit que l'alimentation entretient avec les sciences, depuis la croissance des plantes et l'élevage des animaux que nous consommons, jusqu'à la cuisson des aliments, se questionner sur l'alimentation, c'est aussi ce questionner sur notre rapport à l'autre :

« On ne peut pas faire de cuisine si l'on n'aime pas les gens » disait le grand restaurateur Joel Robuchon.

Je souhaite donc que cette nouvelle édition de la fête de la science puisse tous nous nourrir intellectuellement en favorisant les échanges, les débats d'idée et que ces « Saveurs savantes » soient également l'occasion pour nos élèves de découvrir des vérités scientifiques délectables.

Cette année, la Fête de la Science nous invite à explorer les « Saveurs savantes », un thème qui résonne particulièrement en Ariège.

**EDITO
de la
Présidente
du CD09**



Christine TEQUI

Notre département regorge de produits d'exception, fruits du travail passionné de nos agriculteurs, éleveurs et producteurs. Derrière chaque saveur se cachent des connaissances, des savoir-faire transmis de génération en génération, mais aussi des innovations qui permettent de répondre aux défis de notre temps. Le Conseil départemental est particulièrement attaché à cette richesse locale. Chaque jour, dans les collèges ariégeois, nous œuvrons pour favoriser l'utilisation de produits locaux, de saison et de qualité dans la restauration scolaire. Derrière les repas servis à nos collégiens se trouvent des femmes et des hommes engagés, des filières d'excellence et des savoir-faire qui participent pleinement à l'identité de notre territoire.

De la terre à l'assiette, la science est partout : dans la compréhension des sols, la préservation de la biodiversité, les procédés de transformation alimentaire ou encore la recherche de pratiques toujours plus respectueuses de l'environnement. Grâce à l'engagement de nos producteurs, de nos artisans, les richesses de notre territoire sont sublimées et valorisées chaque jour par d'excellents cuisiniers dans nos restaurants de villages.

La Fête de la Science est une occasion privilégiée de découvrir ces liens étroits entre connaissances scientifiques, traditions locales et innovations. Elle permet à chacun, et notamment aux plus jeunes, de mieux comprendre les mécanismes qui façonnent notre alimentation et notre rapport au vivant.

Je tiens à remercier chaleureusement l'ensemble des bénévoles, chercheurs, enseignants, associations et partenaires qui contribuent à faire de cet événement un rendez-vous incontournable de la culture scientifique en Ariège. Leur engagement permet de transmettre la curiosité, l'esprit critique et le goût de la découverte aux générations futures.

***Je vous souhaite une excellente Fête de la Science 2026
et de belles découvertes autour de ces saveurs qui
font la richesse et l'identité de notre territoire.***



Bâtir la Maison des Sciences d'Ariège

Présentation du projet Maison des Sciences de l'Ariège

De nombreux stands présenteront des activités de recherche ou de médiation scientifique.

- **Découverte** : Des stands animés et des expositions interactives.
- **Partage** : Des conférences, des présentations d'ouvrages et des témoignages.
- **Inauguration** : Le dévoilement d'aménagements pédagogiques inédits.
- **Festivités** : Des moments de convivialité pour célébrer ensemble cette aventure !

Maison
des Sciences
Le Mas d'Azil

11h
inauguration
du nouveau
moblier
extérieur

Venez découvrir l'ambition de ce beau projet à travers un programme riche et accessible à tous !

Seront présents :

Ad naturam, Les Petits Débrouillards, l'Observatoire de Sabarat, le SESTA, Antropozone, l'ANA-Cen, Grottes&Archéologies, la boîte à fourmis, Tritons communication, INTP, Planète Science, Géocitania, AEGARS, Maths en scène, PNR des Pyrénées Ariégeoises, théâtre forum, Jeux Manou'Recup .

15h30
Table-ronde
autour des sciences
participatives

**Samedi
10 octobre
10h30 / 17h30
Réservation
obligatoire**

CONTACT :

06 41 06 79 28

Site : www.grottesarcheologies.com



PORTES OUVERTES

Station d'Ecologie Théorique et Expérimentale de Moulis
2, Route du CNRS – 09200 – MOULIS

Sur chaque session, 3 groupes de 16 personnes seront accueillis en rotation sur les différents lieux de visite.

Réservation :

**contact_sete@
services.cnrs.fr**

06 25 20 29 09

Au programme :

- Espace d'exposition
- Ateliers pédagogiques sur les activités scientifiques menées au CNRS de Moulis
- Visite d'une plateforme expérimentale : le Métatron Aquatique

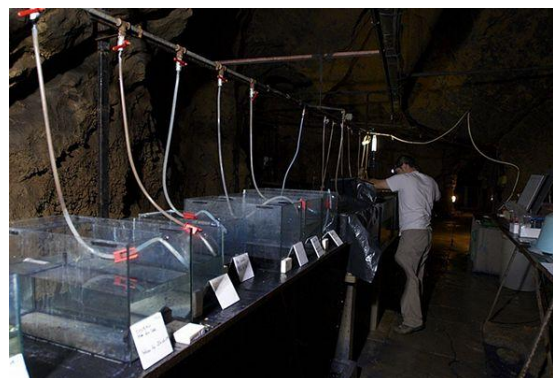


Visite de la Station en
2 sessions d'une durée
de 2h :

- la première à 10h
- la seconde à 13h30

**Samedi
3 octobre
Réservation
obligatoire**

**Tout
Public
(conseillé à
partir de
10 ans)**





RESTAURATION ÉCOLOGIQUE ET VALORISATION
D'UN ESPACE APPAMÉEN SOLIDAIRE

<https://www.reveas.org>



Pratiques et savoirs autour
des jardins potagers

Vendredi
2 octobre
Réservation
obligatoire

Programme :

Le matin : visite et échanges autour du potager vivrier de l'association REVEAS au tiers lieu du centre agroenvironnemental de Brassacou à Pamiers (toucher la terre, observer les plantes, les goûter).

En première partie d'après-midi, présentation d'un projet de programme de recherche sur les troubles alimentaires adolescentes (obésité et anorexie) avec une chercheuse de l'INRAE (Claudia Bartoli-Kausky INRAE- LIPME) et un pédiatre (Lucas Percheron du Chiva) pour expliquer l'importance de connaître ce que l'on mange : d'où le rapport expérimental au potager pour connaître les plantes et les ateliers cuisine pour apprendre à les cuisiner et les manger. Apprécier les rapports sensibles aux plantes alimentaires et découvrir les goûts est pensé comme un rapport de soin.



En deuxième partie d'après-midi, un spectacle-déambulation dans le potager de Brassacou est proposé dans le cadre d'un projet de recherche Co-Cultures sur les associations de cultures potagères (financement TIRIS - porteur du projet Mathieu Hanemian INRAE- LIPME, Camille Dumat Dynafor, Hélène Guétat-Bernard ENSFEA- LISST) et avec l'invitation de l'association Les chemins buissonniers (et le comédien Charles Pommel) : durant une heure qui mêle intervention de scientifiques et d'artistes, les spectateurs pourront déambuler dans le jardin et goûter des plantes ; en fin d'intervention, le public est invité à interagir avec les scientifiques et les artistes.

CONTACT :

Brassacou09@
gmail.com

06 10 57 51 62

L'Association REVEAS est une association loi 1901 de protection et d'éducation à l'environnement. Elle travaille à la gestion conservatoire et à des aménagements en faveur de la biodiversité sur les différents écosystèmes du Centre Agro Environnemental de Brassacou, sur Pamiers. Elle propose des projets de sciences participatives autour de la production et de la consommation alimentaires



Toutes les
INFOS sur
pyrenes-sciences.fr.





Dates et horaires

Mercredi 7,
jeudi 8 et
Vendredi 9 octobre

De 9h à 12h et
de 13h30 à 17h

EXPOSANTS

1 - ADATEEP ---- sur parking

2 - Observatoire Sabarat - Planétarium

4 - Académie de la Georgette d'or
5 - Lycée Jacquard - Lavelanet
6 - Clg Victor Hugo Lavelanet
7 - AMTPC Lavelanet
8 - DSDEN09 Maths/Sciences/Numérique
9 - Forges de Pyrène - Atelier pain
10 - APMEP
11 - IRES Jeux maths
12 - Eau Ariège - SMDEA
13 - SAGE (CD09)

14 - Ecole Caumont
15 - SYMAR
16 - Ecole Cazalé - Pamiers
17 - MIGADO
18 - PETR 09
19 - SMECTOM
20 - Abracadabr'île (Jeudi)

21, 22, 23 - INSPE Foix
24 - Planète Sciences

25 - C D Spéologie - Ariège
26 - Grottes et archéologies
27 - C D Spéologie - Fontestorbes
28 - Ecole Les Pujols
29 - Lycée Camel (Jeudi)

30 - CANOPE 09

31 - Ciel d'Occitanie (Mobiloscope)

Salle Conférences

Espace

(A)

Espace

(B)

Après le pont

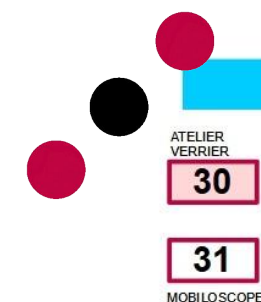
Espace

(C)

Espace

(D)

Atelier verrier





Transport attitude

ADATEEP

Opération « sortir vite » et analyse des dangers dans et autour du car.
Exercice d'évacuation rapide et observation des dangers autour du car.
Comportement à l'intérieur du car

Stand 1

La nourriture dans l'espace

PLANETARIUM - Observatoire (G) Astronomie / SABARAT

S'il est possible de manger sur Terre et dans la Station Spatiale Internationale, peut-on se nourrir aussi facilement sur les planètes du Système Solaire ?

Stand 2



Présentation de la Georgette et de sa genèse Académie de la Georgette d'or

La Georgette est un couvert hybride et multifonctionnel qui associe une cuillère, une fourchette et des bords tranchants non coupants.

Elle est née d'une expédition de son créateur Jean-Louis Orengo dans le Grand Nord canadien où il lui manquait une fourchette polyvalente après avoir allégé son matériel. Sa genèse est inspirée par la nature, le sens de l'observation, le bon sens pratique du design, le respect écologique, l'utilité sociétale, sans oublier les nouveaux plaisirs d'usage.

Stand 4

Escape Game

Lycée Jacquard - LAVELANET

Résoudre différentes énigmes pour réussir à découvrir les différents éléments entrant dans la composition de la bière ainsi que les principales étapes de sa fabrication

Stand 5

Expériences scientifiques

Collège Victor Hugo LAVELANET

Expériences présentées par les collégiens sur la bière. Quelles sont les matières premières pour la fabrication de la bière? Quel est le processus de fabrication?

Stand 6

Le textile dans tous ses états

Asso. des Amis du Musée du Textile et du Peigne en Corne LAVELANET

Manipulations sur machines textiles dans la fabrication du tissu et utilisation des matières premières de diverses sources alimentaires dans la confection du fil.

Stand 7

La cuisine moléculaire : des recettes... pas comme les autres !

Groupe Maths - Sciences - Numérique – DSDEN 09

Découvrez la cuisine moléculaire, là où la science rencontre la gourmandise !

Lors de cet atelier ludique, les élèves expérimenteront des transformations étonnantes. En manipulant et en observant, ils comprendront comment la chimie et la physique se cachent dans notre alimentation quotidienne. Un moment amusant pour éveiller la curiosité scientifique !

Stand 8

Du grain au pain - Forges de Pyrène

On découvre de manière ludique et interactive, les étapes qui mènent du grain à la farine et les phénomènes scientifiques qui interviennent lors de la fabrication du pain. Les participants seront invités à remettre dans l'ordre les différentes étapes de la croissance du blé à partir de photographies, à associer différentes farines à leur matière première (blé, châtaigne, etc.) et à observer une expérience mettant en évidence le rôle de la farine, de l'eau et de la levure dans la préparation de la pâte. Une approche accessible pour mieux comprendre les transformations à l'œuvre lors de la fabrication du pain.

Stand 9

Jouer avec les mathématiques : Jeu des sandwiches Régionale APMEP de TOULOUSE

Il s'agit de positionner spatialement son corps et de savourer la puissance de l'intelligence collective du groupe pour converger collectivement vers une cible numérique commune. Ce jeu imaginé par Gérard Martin sollicite des compétences de calcul mental et de mise en scène de scénettes dans une dimension culturelle.

Stand 10



Faire des mathématiques en s'amusant avec des jeux IRES de TOULOUSE

Stand 11

Anaxagore disait « L'Homme est intelligent parce qu'il a une main ». Ainsi de l'école au lycée et à l'âge adulte les jeux de manipulation et les intelligences multiples proposent des environnements d'apprentissage riches et variés, adaptés aux besoins et aux compétences de chacun et propices au développement cognitif, moteur, social et émotionnel. Diverses manipulations adaptées aux différents publics sont proposées dans les domaines des nombres, de la géométrie, des grandeurs et de la logique. À travers une approche ludique, elles permettent d'illustrer divers résultats mathématiques en mobilisant divers raisonnements, analogiques, inductifs, déductifs.

Quel aliment consomme le plus d'eau ? EAU ARIEGE – SMDEA 09

Stand 12

Notre atelier propose de partir à la découverte du cycle de l'eau et de son importance dans notre vie quotidienne. À travers des échanges et des explications simples, les participants découvrent que l'eau est essentielle et mobilisée en grande quantité pour produire ce que nous consommons, intervenant à chaque étape de la production alimentaire. Souvent invisible, cette ressource est pourtant au cœur de nos habitudes de consommation. Un jeu interactif invite enfin les participants à estimer la consommation d'eau de différents aliments et à prendre conscience de l'impact de notre alimentation sur la ressource en eau.

Cycle de l'eau et découverte des différentes saveurs de l'eau SAGE des Bassins Versants des Pyrénées Ariégeoises

Stand 13

Après avoir expliqué les différentes origines de l'eau (surface, souterraine), et analysé les principales caractéristiques à l'aide d'appareils de mesure, une dégustation d'eaux différentes mais locales (merens, ax, robinet...) sera proposée aux participants



Aire Terrestre Educative du Castrum – Ecole de CAUMONT

Stand 14

Notre projet d'Aire Terrestre Éducative s'appuie sur l'étude d'un site naturel local, support d'apprentissages interdisciplinaires. Les élèves mènent des observations de terrain (faune, flore, sols), réalisent des relevés, formulent des hypothèses et construisent des connaissances scientifiques.

Le projet vise à développer une démarche d'investigation, la coopération et l'engagement citoyen des élèves autour des enjeux de biodiversité. Il s'appuie sur des partenariats (associations, intervenants scientifiques) et sur des temps de classe-dehors réguliers.

Les élèves conçoivent également des dispositifs de médiation (exposition, ateliers sensoriels, quiz) afin de valoriser leurs travaux et sensibiliser un public à la protection de leur environnement proche.

Écosystème de la rivière - SYMAR

Stand 15

Au gré de questions-réponses sur les besoins vitaux d'une jeune truite en croissance jusqu'à sa reproduction, y compris à travers des épisodes climatiques réchauffés, les participants comprennent le rôle crucial d'une ripisylve saine et fournie le long des cours d'eau, pour cette espèce sensible et donc indicatrice de la "bonne santé" de l'écosystème rivière.

Le goût et la chimie en cuisine - Ecole Cazalé - PAMIERS

Stand 16

Découvrir les saveurs à travers différents ateliers - reconnaître des aliments qui ont changé de couleurs

Le sucre caché : Présenter plusieurs boissons ou aliments emballés, puis afficher ou montrer avec des morceaux de sucre la quantité réelle de sucre contenue.

Pourquoi ça mousse ? Expérience avec : bicarbonate vinaigre jus de citron
Lien avec certaines recettes de cuisine et la levée des gâteaux etc....

Les émulsions : mayonnaise et beurre.

Découverte des poissons migrateurs de l'Ariège - MIGADO

Stand 17

Un atelier ludique de découverte des poissons migrateurs du bassin de la Garonne et plus spécifiquement du bassin de l'Ariège à travers la lecture d'écaillés. Cette technique permet de lire l'âge des poissons et dans le cadre des migrateurs de visualiser leur parcours entre eau douce et eau salée. Nous pourrions aborder également la durabilité des ressources.



Présentation des différentes démarches de Projets Alimentaires Territoriaux présentes en Ariège

PETR de l'Ariège, PNR des Pyrénées Ariégeoises, Communauté de communes du Pays d'Olmes

Utilisation des outils pédagogiques (1^{er} et 2nd degrés) développées par Bio Ariège-Garonne pour sensibiliser enfants et adolescents sur les enjeux de l'alimentation durable, notamment Bio.

Jeu de saisons fruits et légumes

Jeu des graines/légumineuses

Time line de l'agriculture

Dégustation comparée de pommes bio et non bio et de différentes variétés

Stand 18

Gaspillage alimentaire - Compostage - Tri des déchets SMECTOM du Plantaurel

Mercredi 7 : Dans mon frigo, c'est quoi ce truc poilu et vert ? Oups, la pomme que j'ai oublié de manger. Jouons ensemble à trouver des solutions pour éviter le gaspillage alimentaire. Les dates de péremption, les recettes anti gaspi, les courses, le rangement : astuces et solutions existent, partageons-les !

Jeudi 8 : Que peut-on mettre dans le compost ? Viens relever notre défi et découvre les secrets des petites bêtes qui transforment nos déchets en super-engrais !

Vendredi 9 : Etes-vous des experts du tri des déchets ? Lors de notre atelier vous serez mis au défi avec un jeu pour tester vos connaissances !

Stand 19

Les explorateurs des 5 sens

ABRACADABR'ILE - Alfred Production Jeudi uniquement

Atelier-spectacle sous forme de conte interactif, « Les explorateurs des 5 sens » invite les enfants à partir à la découverte de leurs sens. Les activités de découverte sensorielle s'inscrivent dans une histoire imaginaire qui structure le parcours et favorise l'engagement des participants. Guidés par un personnage conteur, les enfants traversent différentes étapes mobilisant la vue, l'ouïe, le toucher, l'odorat et le goût. Chaque étape propose des expériences sensorielles ludiques (jeux, manipulations, exploration d'odeurs, des textures, dégustation) permettant de comprendre le fonctionnement des sens et le rôle du cerveau dans la perception. Les enfants deviennent acteurs de leur découverte scientifique, dans un cadre participatif favorisant l'observation, la curiosité et l'expression.

Stand 20

A la table des abeilles !

INSPE - Toulouse Occitanie Pyrénées - site de FOIX

A partir de jeux à base de pollens (chaque fleur possède un type de pollen particulier en termes de forme et de couleurs) - nous découvrirons ce que révèlent les récoltes de pollens des ruches à différentes saisons. Tout cela permettra de découvrir le paysage floral nourricier des abeilles.

Stand 21

L'Odyssée des Épices : la Route des Saveurs

INSPE - Toulouse Occitanie Pyrénées - site de Foix

Le dispositif : Une grande carte du monde au sol ou sur une table, et des petits pots opaques numérotés contenant des épices (poivre, cannelle, clou de girofle, curcuma) ou des produits (cacao, vanille).

L'activité :

Phase 1 (Le nez) : Les élèves doivent identifier l'odeur.

Phase 2 (La carte) : Ils doivent placer le pot sur sa zone d'origine.

Phase 3 (L'histoire) : Les étudiants expliquent comment ces saveurs sont arrivées en Europe (les caravanes de la Route de la Soie, les caravelles de Christophe Colomb).

Côté ludique : Un système de "passeport" à tamponner à chaque escale réussie.

Stand 23

Les mots du goût et le goût des mots

INSPE - Toulouse Occitanie Pyrénées - site de FOIX

Exploration des 4 saveurs de base à partir de la littérature de jeunesse / enrichir le lexique gustatif et développer l'expression écrite à partir des sensations et des émotions suscitées par le goût. L'atelier articulerait la lecture d'albums et la sensibilité lexicale, un Kim du goût et la création d'une frise lexicale des goûts collectifs.





Défis Solaires

Stand 24

PLANETE SCIENCES

Atelier expérimental permettant de découvrir les énergies renouvelables et d'aborder les notions de circuits électriques d'une manière originale et concrète.

A la découverte du monde souterrain

Stand 25

Comité Départemental de Spéléologie de l'Ariège

Le dictionnaire Robert définit la saveur, au sens figuré, par la « qualité de ce qui est agréable, plaisant ». Nous vous proposons donc de découvrir cette saveur si particulière, aux multiples facettes, que procure la spéléologie :

- Saveur des découvertes géologiques : voyage à travers le temps pour évoquer la formation des grottes, la circulation et le rôle de l'eau dans cette genèse, la nature des roches, le fonctionnement du karst. Expérience et Manipulations seront proposées.

- Saveur de la découverte archéologique et paléontologique, de son interprétation.

- Saveur de la compréhension de la vie dans les cavités : adaptation, espèces endémiques insoupçonnées, la nutrition des espèces cavernicoles, les chauves-souris et leur mode de vie si particulier ...

Tout ceci pourra être abordé, au travers d'un jeu, de manipulations, d'observation et d'expériences.

Aux Origines de l'Agriculture Grottes & archéologies

Stand 26

L'association Grottes et Archéologies présente l'évolution des pratiques agricoles en Europe au cours des différentes périodes préhistoriques et historiques. Venez découvrir la domestication des premières plantes au Néolithique puis à l'antiquité et au Moyen-Age pour retracer l'histoire de l'agriculture du passé. Cette évolution sera abordée à partir de la carpologie qui étudie les graines. Les activités humaines laissent beaucoup de traces et de restes alimentaires qui permettent aux archéologues d'étudier les habitudes alimentaires des humains dans le passé. Cet atelier permet de confronter les jeunes au travail de poste fouille des archéologues et de manipulations des graines issues du tamisage.

La fontaine intermittente de Fontestorbes

Stand 27

Comité Départemental de Spéléologie de l'Ariège

Le phénomène d'intermittence de cette source a toujours intrigué les hommes. La 1re explication satisfaisante a été donnée en 1731 par le Père Planque de la Société des Sciences de Toulouse et en 1969, monsieur Mangin démontra à l'aide d'expériences que l'explication couramment admise jusqu'à cette date ne correspondait pas à Fontestorbes. Pour présenter sa théorie il réalisa une maquette de la fontaine qui illustre son fonctionnement. C'est cette maquette, restaurée par Pyrènes Sciences, qui vous sera présentée.

Saveurs savantes

Stand 28

École primaire publique Alain Fauré - LES PUJOLS

Notre atelier consistera en des petits jeux, quiz et expositions répondant au thème de l'édition 2026.

L'eau dans tous ses états !

Stand 29

Lycée François Camel – SAINT-GIRONS Jeudi uniquement

Faire découvrir l'eau sous ses différentes formes et les différentes façons de la consommer à travers une série d'ateliers :

1. le gout et l'odorat comment ça marche et que se passe-t-il quand on les perd (avec dégustations)
2. atelier reconnaissance : plantes aromatiques et eaux infusées
3. les qualités organoleptiques, Comment rendre un aliment appétissant ?
4. atelier pratique ; réaliser son eau pétillante ou son granité.

Podcasts à croquer - Atelier Canopé de l'Ariège

Stand 30

Venez enregistrer un podcast gourmand pour raconter vos découvertes savantes et autres expériences savoureuses. Micro, sourires et action !

Dégustation Cosmique Sonore

Stand 31

Ciel d'Occitanie du Cap de Guzet - MOBILOSCOPE

"Dégustation Cosmique Sonore" propose une exploration inédite de l'Univers à travers le goût et le son. En mobilisant les neurosciences et l'astronomie, cette expérience immersive et inclusive invite le public à ressentir les phénomènes célestes autrement, en dépassant le visuel pour privilégier une approche sensorielle accessible à tous.

fête de la Science

**Partenariat avec
le lycée J. Durroux
et le lycée G. Fauré**

Les élèves de
seconde « Métiers de
la relation Client » du LP
J. Durroux de Ferrières
et
les étudiants en BTS
« Tourisme »
du lycée G. Fauré de Foix
Participent activement
à l'organisation
du village.



Ils prennent en
charge la gestion et
l'accompagnement
des groupes-visiteurs
sur les différents
stands du village
des sciences.



Les étudiants en BTS « Tourisme »
se chargent aussi de la
communication autour de cet
événement et réalisent des enquêtes
de satisfaction qui contribuent au
bilan de cet événement.

Tous leurs reportages sont visibles
sur : <https://www.azinat.com>



**Village des Sciences
MONTGAILHARD**

CONFERENCES



**Présentation de l'Académie de la Georgette
d'Or et de son rôle**

Tout public

MERCREDI 7 OCTOBRE 14H30

Salle de conférence

Par
**Didier
LAMOTTE
&
Yannick
SCHMITT**



Par
**Cathy et
Jean-Louis
Orengo**

L'Académie de la Georgette d'Or
a pour domaine d'intervention la gastronomie dans toutes
ses composantes, le tourisme et le patrimoine.
Sa mission est de défendre et de reconnaître la qualité et
l'authenticité des produits du terroir et de juger de leur
mise en valeur par les professionnels de la restauration.

Démonstration de l'usage de la Georgette

L'Académie a pour symbole « **La Georgette** » .
Ce couvert avant-gardiste créé par **Jean-Louis
Orengo**, Ichnologue français, est né d'une expédition
dans le Grand Nord Canadien et de l'étude de
l'adaptation des pattes des animaux sauvages.

Les bienfaits de la lactofermentation

Tout public

MERCREDI 7 OCTOBRE 16H

Salle de conférence

Par
**Kamalâ Lenaff
Fermenteuse
ariégeoise**



La lactofermentation

(ou fermentation lactique) est un procédé de
conservation ancestral. En privant les légumes
d'oxygène (anaérobie) et en ajoutant du sel, on
favorise le développement des bactéries lactiques
bénéfiques, naturellement présentes sur les
aliments.

L'exposé présentera les bases nécessaires pour
fermenter tous les légumes à la maison. Il vous
ouvrira, aussi, les portes vers une nouvelle
alimentation.

Une dégustation clôturera la conférence.



Laisse béton :
Lorsque nos cours deviennent trop chaudes !

Tout public

JEUDI 8 OCTOBRE 10H00

Salle de conférence

Ce projet en partenariat avec l'agence spatiale européenne (ESA) intitulé "Les détectives du climat" s'appuie sur une démarche scientifique afin de mettre en évidence l'impact de la bétonisation et de la nature du sol des cours sur la température ressentie et les conséquences sur l'environnement.



Par les élèves
de CM de l'école
F. Rozes
et les élèves
de 6^{ème} du collège
F. Verdier de
Lézat-sur-Lèze

C'est dans ce cadre que les élèves de 6^e4 et les CM2 de l'école de Lézat/Lèze ont présenté, dans les locaux de la Cité de l'Espace, les résultats de leurs mesures ainsi que leur maquette, sur une cour et un établissement scolaire résilients face aux changements climatiques.

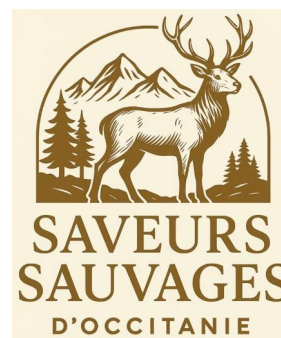
Le projet
« Climate Detectives »
invite les jeunes à enquêter en
équipe pour mieux connaître et
protéger notre planète Terre.



Dans ce projet organisé par l'ESA et coordonné en France par le CNES, les élèves découvrent les causes et les impacts du changement climatique et développent des compétences scientifiques et techniques grâce à des recherches, de la collecte et de l'exploitation de données au sol et spatiales.

Les enquêteurs et enquêtrices doivent identifier un problème local, l'étudier en utilisant de vraies images satellites et/ou leurs propres mesures de terrain, et enfin proposer des actions pour s'adapter, contribuer à réduire ou surveiller ce problème.

Saveurs sauvages



Par
Cyril Demange
&
Paul Fontvielle

Tout public

VENDREDI 9 OCTOBRE 10H00

Salle de conférence



Le cerf, le chevreuil et le sanglier sont des herbivores sauvages qui vivent et se nourrissent pour partie en forêt. Les populations de l'ensemble de ces ongulés augmentent depuis longtemps, mais de plus en plus rapidement depuis les années 2000, au point de questionner l'équilibre avec leur milieu de vie.

La viande de ce grand gibier est appelée venaison. Elle est riche en protéines, pauvre en matières grasses et issue d'un milieu naturel préservé. Locale et peu transformée, elle représente une opportunité pour diversifier notre alimentation et renforcer ainsi la souveraineté alimentaire du territoire, en limitant les produits d'importation.

Dans le cadre de son Projet Alimentaire Territorial, le Parc naturel régional des Pyrénées Ariégeoises accompagne l'intégration de cette viande de qualité dans l'alimentation des habitants du territoire. C'est dans cet esprit que le PNR soutient le développement d'une filière venaison "Saveurs Sauvages" qui propose aux consommateurs des produits à base de viande de cerf, de chevreuil ou de sanglier.

La conférence se conclura par une dégustation de burger de cerf .

Saveurs Sauvages d'Occitanie
7 rue du Puits - 09190 Saint Lizier
saveurs.sauvages.occitanie@gmail.com

fête de la Science

Jeudi 8 octobre
Soirée scientifique

Village des Sciences
MONTGAILHARD



20h30
CONFÉRENCE
ouverte
à tous

Introduction à la sociologie de l'alimentation :
Une application au niveau du PNR des Pyrénées Ariégeoises.
Une conférence pour comprendre comment la sociologie de l'alimentation peut éclairer les politiques alimentaires locales

Forges
de Pyrène



Sophie Thiron



Camille Gaudin



Cette conférence à deux voix réunira Sophie Thiron, sociologue de l'alimentation à l'université Toulouse Jean Jaurès (UTOPI / ISTHIA), et Camille Gaudin, chargée de mission du Projet Alimentaire Territorial (PAT) au Parc Naturel Régional des Pyrénées Ariégeoises. Un regard sociologique sur les pratiques alimentaires des habitants sera proposé : comment elles se construisent, évoluent et varient selon les contextes sociaux et territoriaux. Les échanges aborderont également les émotions, goûts et représentations liés à l'alimentation, et montreront comment ces dimensions influencent la manière dont les habitants perçoivent et adoptent les initiatives locales. En Ariège, de nombreuses actions émergent à l'échelle du territoire pour transformer l'alimentation. La conférence interrogera les liens entre les pratiques des habitants et les actions du PAT du PNR des Pyrénées Ariégeoises, et expliquera comment la compréhension des comportements alimentaires peut guider l'action publique pour des systèmes alimentaires plus durables et adaptés aux besoins du territoire.

En soirée
OBSERVATION
du ciel
d'automne



« Ciel d'Occitanie » avec son Mobiloscope vous propose une observation du ciel **en soirée**, sur le site du village des Sciences.



Depuis 2019, l'association Ciel d'Occitanie s'engage à rendre l'astronomie accessible aux personnes aveugles et malvoyantes, en particulier aux jeunes. À travers nos actions de médiation scientifique et nos séjours en immersion, nous faisons de l'astronomie un véritable vecteur d'émancipation, de confiance en soi et de projection vers l'avenir pour un public souvent éloigné de cet univers. Composées de passionné-es, expert-es ou amateur-trices, l'association ariégeoise observe le ciel et partage ses connaissances au plus grand nombre.



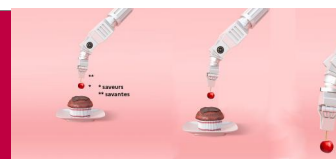
Ciel d'Occitanie

Observatoire du Cap de Guzet

contact@cieldoccitanie.fr



L'observatoire de Guzet est un lieu unique logé au cœur des Pyrénées ariégeoises qui a ouvert ses portes le 19 décembre 2025.



Sensibilisation
et entraînement
à la sécurité dans
les transports
scolaires



Depuis plusieurs années, dans le cadre du village des Sciences, plusieurs centaines d'élèves du primaire comme du secondaire, sont sensibilisés par les bénévoles de l'ADATEEP 09 pour une meilleure prise en compte de la sécurité dans les cars scolaires.

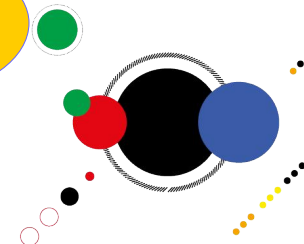


Rejoignez-nous!

pyrénées
sciences



Un engagement bénévole
au service de la jeunesse
pour la diffusion de la culture
scientifique, technologique et industrielle
Adhésion (10€ / an)
Contact: pyrenes.science@gmail.com



ADATEEP 09

Pour l'amélioration des transports de jeunes

Une association au service des jeunes, des collectivités, des parents, des enseignants

Education à la sécurité et à la citoyenneté, exercices d'évacuation de car

ADATEEP
Association départementale pour les transports éducatifs de l'enseignement public

ADATEEP, association départementale
ANATEEP, association nationale
BETECs, bureau d'études

Supports pédagogiques
Formations de conducteurs, d'accompagnateurs
Etudes, expertises

ARIEJ **ANATEEP** **Occitanie**



fête de la Science

Un événement du ministère
de l'Enseignement supérieur,
de la Recherche et de l'Espace

2 → 12
octobre
2026



* saveurs
** savantes

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

Liberté
Égalité
Fraternité



#FDS2026
fetedelascience.fr

instant
science

ORGANISATION et COORDINATION

Niveau national

Créée en 1991, la Fête de la Science est organisée chaque année par le ministère chargé de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Espace pour permettre à chacun de découvrir le monde des sciences et de rencontrer les femmes et les hommes qui font la science d'aujourd'hui.

Niveau régional

En Occitanie, la Fête de la science est pilotée par la **Région Occitanie** et la Délégation Régionale Académique à la Recherche et à l'Innovation (**DRARI**) et coordonnée par « **Instant Science** » qui s'appuie sur les coordinations départementales, une dans chacun des 13 départements de l'Occitanie, pour l'organisation de la manifestation sur l'ensemble du territoire.

Niveau départemental



Pour l'Ariège :

L'association « **Pyrènes Sciences** » coordonne les manifestations sur le département et co-organise le village des sciences départemental avec la DSDEN de l'Ariège

Contact : pyrenes.sciences@gmail.com

académie
Toulouse

direction des services
départementaux
de l'éducation nationale
Ariège
éducation
nationale



Nos partenaires ariégeois :



L'AGGLO
Foix
Varilhes



Grâce à tous ces soutiens et aux acteurs de la culture scientifique et de l'innovation du territoire qui se mobilisent depuis de nombreuses années, la « Fête de la Science » prend vie chaque automne autour d'animations riches et variées.