

Préprogramme scolaire Académie de Reims

2 → 12

octobre

2026

**

*

* saveurs

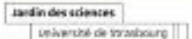
** savantes



fetedelascience.fr

#FDS2026







Créativité des Collèges / "Fête de la Science" - 100 ans 1903-2023 / Crédit : P. Mouton

Table des matières

Ardennes.....	3
Boult-aux-bois.....	3
Charleville-Mézières.....	3
Joigny sur meuse	12
Nouzonville.....	12
Revin	13
Sedan.....	14
Aube	15
Rosières-près-Troyes.....	15
Sainte-Savine	15
Troyes.....	17
Marne.....	20
Châlons-en-Champagne	20
Chigny-les-Roses.....	22
Épernay.....	23
Mourmelon-le-Grand.....	24
Reims	25
Haute-Marne.....	39
Chamarandes-Choignes.....	39
Chaumont.....	40
Saint-Dizier.....	41

Ce préprogramme vous permet de prévoir dès à présent vos déplacements. Il reste toutefois sujet à modifications et les réservations seront à confirmer à la rentrée avec les porteurs de projets.

Ardennes

Boult-aux-bois

Maison de la Nature de Boult-aux-Bois

Les champignons

Exposition

Lieu : 5 rue de la héronnière

Date : 5-7 octobre

Publics concernés : dès 6 ans

Pendant trois jours, la Maison de la Nature de Boult-aux-Bois propose une exposition temporaire sur les champignons des Ardennes. Découvrez leur diversité à travers des photographies saisissantes. Une immersion unique pour passionnés de nature et curieux

Réservations : maisonnatureboultauxbois@gmail.com, 03 24 30 24 98

Charleville-Mézières

Lycée Chanzy

Saveurs, odeurs et couleurs

Exposition et atelier

Lieu : Lycée Chanzy, 13 Rue Delvincourt

Date : 2, 7, et 9 octobre

Publics concernés : 11 - 15 ans

Des ateliers proposés et animés par les élèves du lycée Chanzy portant sur:

- localisation des bourgeons du goût, test de dégustation, test de reconnaissance des saveurs, test des odeurs, etc...
- reconnaissance de fruits et légumes en lien avec leur saison optimale de dégustation
- affichage sur l'alimentation équilibrée et sur le rôle de la vue dans la gustation.
- localisation des aires cérébrales associées et observations microscopiques.

Réservations : ce.0080006n@ac-reims.fr

IUT Reims Châlons Charleville - département HSE

Explosion sensorielle chez les HSE

Festival

Lieu : IUT de Reims - Châlons - Charleville, département HSE, 4 Boulevard Jean Delautre

Date : 8-9 octobre

Publics concernés : 3 - 15 ans

Bienvenue à la Fête de la Science, organisée par les étudiants HSE de l'IUT Reims-Châlons-Charleville site de Charleville.

Cette année, sur le thème « Saveurs savantes » nous organiserons différents ateliers : un mélange amusant de sciences, de cuisine et de découvertes étonnantes.

Au programme : des expériences rigolotes, des couleurs surprenantes, des senteurs mystérieuses et plein de petites découvertes pour comprendre comment la science se cache dans notre quotidien.

Préparez-vous à observer, toucher, sentir... et surtout à vous amuser en apprenant !

Les étudiants seront là pour vous guider et répondre à toutes vos questions de petits curieux.

Alors ouvrez grand vos yeux et vos narines !

Réservations : romain.chassard@univ-reims.fr

Devine le goût!

Atelier

Cet atelier cherche à mettre en évidence le fait que chacun perçoit différemment une odeur.

Un quiz olfactif (sans goûter) permettra de le démontrer.

Ton nez, ce héros !

Atelier

Nous allons jouer avec notre nez ! Vous allez découvrir cinq odeurs différentes qui ressemblent beaucoup à des odeurs du quotidien. Mais attention : nous ne vous dirons pas tout de suite ce que c'est !

Après avoir senti chaque odeur, vous devrez essayer de deviner à quoi elle correspond !

Au cœur des flammes

Atelier

Devenez des apprentis secouristes face aux colères du feu !

Cet atelier propose des démonstrations spectaculaires pour sensibiliser le public aux risques du quotidien. Au programme : création d'un "volcan de cuisine" (pour comprendre pourquoi l'eau projette l'huile enflammée partout), observation du piège invisible de "l'aquarium" (simulation d'une fuite de gaz en espace clos) et décryptage du redoutable "Vapor Blast".

Le public sera mis au défi : saura-t-il trouver les bons gestes de survie avant la catastrophe ?

L'atelier du druide

Atelier

Devenez les apprentis du druide grâce à la concoction de caviars mystique "perle de jus", la création d'une spuma secrète ("mousse en latin") avec pour accompagnement des fioles de potion et des œufs de dragons. Avec une touche finale : un test d'un nouveau breuvage.

Un goût déguisé

Atelier

Vos yeux et votre nez vont vous jouer des tours à travers cet atelier très interactif !

Observez des aliments habituels que vous aimez mais d'une couleur différente, est-ce que vous l'aimeriez toujours ? Découvrez pourquoi un piment pique ? Lesquels seront les plus piquants d'après vous ?

MCL Ma Bohème

MCL Ma Bohème : Auberge de la Science 2026

Parcours scientifique

Lieu : MCL Ma Bohème, 21 rue d'Aubilly

Date : 2026-10-05, 2026-10-06, 2026-10-07, 2026-10-08, 2026-10-09, 2026-10-10

Publics concernés : dès 6 ans

La Maison de la Culture et des Loisirs Ma Bohème justifie son appellation d'« Auberge de la Science » et installe la Science dans la ville ; tout en coordonnant les projets pour l'agglomération Ardenne Métropole, elle propose différents événements en réunissant savoir faire locaux et associations en différents lieux, de Charleville-Mézières et alentours.

A la MCL et dans les écoles alentours :

- Ateliers : Les constituants alimentaires ; Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es ; Les Chaînes alimentaires ; Champignons : de l'oeil au microscope ; La Science dans tous ses états ; La fête de la Science s'invite dans les écoles ; Science en direct ; Ramène ta Science ; Planétarium ; Fusée à eau ; Informatique et intelligence artificielle
- Conférence : "L'intelligence naturelle est-elle artificielle ?" avec J-Sébastien Steyer
- Expositions : Biodiversité vitale et fragile ; A table ! La santé au menu ! Aïe ! La note est sucrée ! ; Lumières de Lune.

A la Médiathèques Voyelles :

"La science se livre", exposition d'ouvrages sur les thèmes abordés : saveurs savantes (alimentation, cuisine du futur, régimes et chaînes alimentaires, sécurité, champignons ; goût et odorat ; production et consommation alimentaire ; l'alimentation à travers les temps ; constituants alimentaires.

La paléontologie, l'évolution ; L'archéologie ; La biodiversité ; L'Astronomie : la course du Soleil, les saisons, les planètes la Lune ; la lumière : lumières colorées, synthèse et décomposition ; Électricité et magnétisme.

- Informatique et intelligence artificielle
- Science et Science-fiction

Partenaire : Oméga Ardenne Astronomie;médiathèque Voyelles;Ilard;Société d'Histoire Naturelle des Ardennes ;Accustica;DSDEN des Ardennes;Muséum National d'Histoire Naturelle;Lycée François Bazin;Centre Ardennais de Recherche Archéologique;Planète Sciences;URCA;Ville d

Réservations : <http://mclmaboHEME.com> , mcl.maboHEME@orange.fr

La science se livre

Exposition

Lieu : Médiathèque Voyelles, 2 Place Jean Félix

Date : 2026-10-03, 2026-10-06, 2026-10-07, 2026-10-08, 2026-10-09, 2026-10-10

La Médiathèque Voyelles met en avant divers ouvrages scientifiques illustrant la place capitale des livres pour montrer que la Science ne laisse pas indifférent et qu'elle peut être source d'émotion pour le chercheur, pour le grand public et les scolaires.

Profitez de la Fête de la Science pour vous transformer, à travers ces lectures, en exploratrices/explorateurs et élargir votre vision du monde avec l'exposition d'ouvrages sur les thèmes abordés :

- Saveurs savantes : cuisine moléculaire, cuisson, conservation ; régimes et chaînes alimentaires, bactéries, sécurité, champignons ; hygiène ; goût et odorat ; production et consommation alimentaire ; l'alimentation à travers les temps ; alimentation et cuisine ; les constituants alimentaires
- La paléontologie, l'évolution ; L'archéologie ; La biodiversité
- L'Astronomie : la course du Soleil, les saisons, les planètes la Lune ; la lumière : lumières colorées, synthèse et décomposition ; Électricité et magnétisme
- Informatique et intelligence artificielle
- Science et Science-fiction

A table ! La santé au menu

Exposition

Lieu : MCL Ma Bohème, 21 rue d'Aubilly 08000 Charleville-Mézières

Date : 5-9 octobre

Publics concernés : 6 - 11 ans, 11 - 15 ans, 15 - 18 ans, 18 - 25 ans, 25 ans et +

Toutes les études scientifiques montrent le rôle essentiel de l'alimentation sur notre santé. Bien manger, ce n'est pourtant pas si compliqué il suffit de privilégier certains aliments et d'en limiter d'autres.

Présentation de la pyramide des aliments avec les consommations recommandées, puis de chacune des classes d'aliments : l'eau à volonté , les féculents à chaque repas, les fruits et légumes, les viandes poissons et œufs, le lait et ait et les produits laitiers, les matières grasses, le sucre et le sel.

Manger sainement et bouger, faire de l'exercice !

Lumières de Lune

Exposition

Exposition réalisée pour le 50ème anniversaire des premiers pas de l'Homme sur la Lune, regroupant différents regards, découvertes, influences ayant amené cet événement.

Elle vous donnera l'occasion de voir ou revoir 11 panneaux photos illustrant les thèmes suivants : les premiers instruments d'observation de Galilée ; les aspects de la Lune (différentes phases, face cachée, éclipse,...) ; la mission Apollo 11 et des premiers pas des astronautes sur la Lune (20 juillet 1969) ; la surface lunaire ; les influences de la Lune et la Terre vue de l'espace lunaire.

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

Atelier

Publics concernés : 6 - 15 ans

Encadré par le directeur du CARA, l'atelier interactifs (panneaux + images) propose de montrer

- l'évolution fondamentale de l'alimentation
 - depuis l'aube du Paléolithique, quand les chasseurs(ses)-cueilleurs(se)s- prélevaient leur nourriture dans la nature
 - jusqu'à nos jours avec les aliments ultra-transformés, la fameuse « malbouffe »
- l'évolution parallèle de l'alimentation et des sociétés, montrant qu'au-delà des capacités techniques (cuisson, feu, prédation, chasse, production, sélection...) les cultures/modes de vie façonnent l'accès à la nourriture et les modes de consommation.

Biodiversité vitale et fragile

Exposition

Publics concernés : dès 6 ans

Une exposition qui présente la grande diversité des espèces vivantes.

Elle est source d'aliments, de médicaments, de connaissances... Elle permet le maintien des grands équilibres biologiques.

Sous la pression des activités humaines, les espèces vivantes disparaissent à un rythme accéléré.

Etudier et protéger la biodiversité devient une question de survie.

Aïe ! La note est sucrée !

Exposition

Le point sur l'augmentation spectaculaire de notre consommation de sucre depuis un siècle et de ses effets néfastes sur notre santé à travers 10 panneaux :

Aïe ! la note est sucrée ! Trop bon ! : une attraction innée pour le sucre, le système de récompense

Du sucre à gogo ! : où trouve-t-on le sucre ? Le sucre caché : les préparations industrielles, les fast food

Sous le contrôle de l'insuline : les types de sucre et leurs fonctionnement dans notre corps

Index glycémique : hypo et hyper glycémie ; Obésité : le stockage en graisse, les fonctions hépatiques

Diabète Type 2 : les différents types de diabète ; Les dégâts du sucre : protéines et transport du sucre dans le sang.

Les chaînes alimentaires

Atelier

La chaîne alimentaire caractérise une suite de relations alimentaires existant entre les êtres vivants : chaque être vivant mange celui qui le précède. Il existe autant de chaînes alimentaires que de milieux.

Deux ateliers, encadrés par un biologiste et des BTS TC Bazin, proposés sous forme ludique et avec l'exposition "Biodiversité, vitale et fragile"

- Identification, reconnaissance/photos de chaînes alimentaires
- Exemples de chaînes alimentaires terrestres
- Exemples de chaînes alimentaires en milieux aquatiques
 - en océan profond
 - en océan de surface.

La Fête de la Science s'invite dans les écoles

Atelier

Publics concernés : 6 - 11 ans

Interventions dans les classes de cycle 3 de la conseillère pédagogique départementale Sciences et d'un animateur d'Oméga Ardenne Astronomie qui encadreront les ateliers destinés à mettre en évidence le caractère pesant de l'air.

Matériel mis à disposition pour la recherche : balance de Roberval, bouteille rigide munie d'un bouchon avec valve, sable et récipient.

En cycle 2 : Atelier "Plus lourd ? Plus léger ?" faisant appel aux sens et à la mesure avec balance de Roberval.

Plaisir de la recherche, émotion de la découverte !

Les constituants alimentaires

Atelier

Publics concernés : dès 6 ans

Le rôle essentiel de l'alimentation et de l'hygiène de vie sur la santé abordés dans un atelier et 2 expositions (*) sur

- les groupes d'aliments et leurs apports à l'organisme : montrer la présence des constituants fondamentaux en réalisant des tests d'identification dans un aliment important tel que le pain
- le nécessaire équilibre alimentaire
- l'hygiène de vie
- les apports et les dangers du sucre dans la vie de tous les jours et pour la pratique sportive.

(*)Les 2 expositions : «A table ! La santé au menu » et «Aïe ! La note est sucrée !! » i

Science en direct

Atelier

Les élèves des classes de cycle 3 inscrites au projet participent à une séance interactive qui est encadrée à distance par deux intervenants extérieurs : -la conseillère pédagogique départementale Sciences et un animateur d'Oméga Ardenne Astronomie- et sur place par les enseignants.

Déroulement de l'atelier "Leviers" : présentation des recherches préalables de définitions (levier, bras de levier, pivot) ; réalisation d'un levier simple avec le matériel de la classe ; recherche de la position d'équilibre/ de déséquilibre à vide, puis avec 2

objets ; défis proposés : un objet plus léger peut-il lever un objet plus lourd ?
Comment identifier l'objet + lourd + léger ?

L'émulation de la recherche, le plaisir de la réussite !

La Science dans tous ses états

Atelier

Publics concernés : 6 - 15 ans

Différents domaines de la science abordés à partir d'expériences interactives encadrées par des animateurs de l'association "Oméga Ardenne Astronomie" :

- L'astronomie : course du Soleil ; les saisons ; planétaire
 - L'électricité : électricité et magnétisme
 - La mécanique : sensation paradoxale
 - L'optique : des disques et des couleurs ; de toutes les couleurs ; oscillation paradoxale.
-

Eisine

Découvre tes super-pouvoirs en résolvant des mini ateliers !

Atelier

Date : 5, 6, 8, 9 octobre

Lieu : Eisine, 9 rue Claude Chrétien

Publics concernés : 6 - 11 ans

Viens vivre une aventure captivante mêlant casse-têtes, messages cryptés, codes informatiques, jeux de logique, puzzles, énigmes et bien d'autres...

L'objectif ? Récupérer le plus de clés pour s'approcher du trésor final.

Nos ateliers, à difficultés variées, sont spécialement pensés pour s'adapter à tous les cycles du primaire.

Jusqu'à 2 classes peuvent participer en simultanée.

Prévoir environ 2 heures de jeu .

Réservations : eisine-communication@univ-reims.fr

Joigny sur meuse

Collège Jean Rogissart

La science vadrouille

Atelier

Lieu : école primaire de joigny sur meuse, 23 grand rue

Date : 12 octobre

Publics concernés : 3 - 11 ans

Lorsque les collégiens déplacent la fête de la science au coeur d'une école primaire, l'établissement se transforme en un véritable laboratoire itinérant. Cette initiative qui va de la maternelle au CM2, crée un pont unique entre les cycles et transforme la cour de récréation en un forum de savoir.

Réservations : dumay.celia@yahoo.com

Nouzonville

Collège Jean Rogissart

Ateliers Scientifiques

Atelier

Date : 5, 6, 8, 9 octobre

Publics concernés : 3 - 11 ans

La participation des collégiens à la fête de la science constitue un moment d'échange unique où les rôles s'inversent: l'élève devient l'expert et le passeur de savoir. Par petits groupes, les écoliers circulent d'ateliers en ateliers, accueillis par leurs aînés. C'est ici que la magie opère. On peut voir l'émervillement dans les yeux des plus jeunes.

Réservations : dumay.celia@yahoo.com

Revin

AREL

Du gout du passé à la cuisine moderne

Parcours scientifique

Lieu : AREL, 100 Chemin du Vieux Chêne 08500 Revin

Date : 5, 6, 7, 8, 9, 12 octobre

Publics concernés : dès 6 ans

À l'occasion de la Fête de la Science, plusieurs intervenants proposeront des ateliers destinés à différents publics : enfants, collégiens, adultes et seniors. Ces animations permettront de découvrir de manière ludique et interactive l'évolution de notre alimentation, en particulier l'histoire des céréales, depuis leurs premières cultures jusqu'à leur place essentielle dans notre alimentation actuelle.

Différentes interventions seront organisées selon les publics. Au collège, les élèves participeront à des jeux pédagogiques autour de l'alimentation ainsi qu'à des activités de découverte de la cuisine moléculaire, afin de comprendre les transformations physiques et chimiques des aliments. et aussi de réfléchir aux cantines du futur

Dans les écoles primaires et au sein de l'ACM (Accueil Collectif de Mineurs), les enfants prendront part à un atelier de création de barres de céréales au miel. Cette activité leur permettra de manipuler des ingrédients simples, de comprendre l'origine des aliments et de développer leur curiosité et leur gout autour de l'alimentation saine et équilibrée.

Enfin, un atelier spécifique sera proposé aux seniors et aux adultes. Il abordera l'évolution des habitudes alimentaires au fil du temps, les apports nutritionnels des céréales et les innovations actuelles et futures dans le domaine de l'alimentation.

À travers ces différents ateliers — entre jeux, expérimentation et échanges — les participants seront invités à expérimenter, manipuler et réfléchir aux transformations des aliments à travers le temps. Ces animations offriront une approche vivante, accessible et participative des sciences, tout en ouvrant une réflexion sur l'alimentation de demain.

Réservations : a.r.e.l@wanadoo.fr

Sedan

Académie de Reims

Les sciences s'invitent au Lac de Sedan 2026

Parcours scientifique

Lieu : Collège Le Lac, 17 Boulevard de Lattre de Tassigny 08200 Sedan

Date : 5 et 6 octobre

Publics concernés : 6 - 18 ans

A travers différents ateliers animés par le Regroupement des naturalistes ardennais, par des élèves, des professeurs et par différents partenaires comme la maison du Patrimoine de Sedan, les élèves vont pouvoir réfléchir, se questionner et découvrir l'univers des saveurs tout en abordant également les thèmes scientifiques et d'éducation au développement durable qui sont déjà étudiés sur le secteur du Lac.

Réservations : damien.hure@ac-reims.fr

Aube

Rosières-près-Troyes

EPF Troyes

Fête de la science à l'EPF, Engineering school

Atelier

Lieu : EPF Troyes, 2 Rue Fernand Sastre 10430 Rosières-près-Troyes

Date : 8 octobre

Publics concernés : 6 - 11 ans

Dans le cadre de la Fête de la Science, nous proposons aux élèves du CE1 au CM2 une après-midi de découverte scientifique ludique et interactive.

Les enfants participeront à plusieurs ateliers encadrés leur permettant d'expérimenter et de découvrir différentes disciplines scientifiques et technologiques : Petit chimiste, Mécanique facile, Optique, Fabrication additive, Mécatronique, Casque de réalité virtuelle,

Une belle occasion d'éveiller la curiosité scientifique des plus jeunes à travers des expériences amusantes et pédagogiques.

Réservations : virginie.bazot@epf.fr

Sainte-Savine

Maison de la Science - Hubert Curien

Des sciences dans tous les sens à la Maison de la Science

Parcours scientifique

Lieu : Maison de la Science, 2 Ter Rue Lamoricière, 10300 Sainte-Savine

Date : 2-3, 7-11 octobre

Publics concernés : dès 3 ans

Vendredi 02 octobre, la Maison de la Science a le plaisir de proposer un cycle de conférences dédiées aux femmes de Sciences. Notre invitée d'honneur est Marie

Treibert qui mettra en avant ses différentes expéditions et parler de comment raconter le vivant et la science.

Samedi 03 octobre, la Maison de la Science fête les Sciences dans ses locaux. Les associations d'Éducation Populaire de l'Aube, les associations scientifiques du territoire et de nouveaux partenaires se joignent à l'équipe de la Maison de la Science afin de vous proposer un après-midi d'expériences et d'échanges.

Mercredi 07 octobre : Journée : En famille et pour les ACM - Au programme : énigmes et expériences pour découvrir les femmes de sciences d'hier et d'aujourd'hui.

Jeudi 08 et Vendredi 09 octobre, la Maison de la Science prend l'air dans les zones rurales du département et des départements limitrophes afin de faire découvrir les animations scientifiques et leurs avantages aux écoles rurales.

Samedi 10 et Dimanche 11 octobre, la Maison de la Science s'installent au Salon du Livre pour la jeunesse de Troyes, l'occasion de découvrir les héritages scientifiques de M. Pasteur.

Réservations : secretariat@maisondelascience.fr

Prenons l'air ! 2026

Atelier

Lieu : Maison de la Science, 2 Ter Rue Lamoricière, 10300 Sainte-Savine

Date : 8 et 9 octobre

Publics concernés : 3-11 ans

Jeudi 08 et Vendredi 09 octobre, la Maison de la Science prend l'air dans les zones rurales du département et des départements limitrophes afin de faire découvrir les animations scientifiques et leurs avantages aux écoles rurales.

Réservations : secretariat@maisondelascience.fr

Troyes

Lycée Chrestien de Troyes

Chimie des saveurs

Atelier

L'acidité est une sensation familière : un citron, un bonbon acidulé, un soda pétillant...

Mais que signifie exactement "acide" du point de vue scientifique ?

Ici, nous allons aller plus loin : nous allons rendre l'acidité visible.

Peut-on fabriquer des billes liquides qui éclatent en bouche ? Cette technique, appelée sphérification, est utilisée par les chefs de cuisine moléculaire pour inventer de nouvelles textures

Laboratoire des saveurs

Atelier

Des jeux simples vous permettrons de comprendre les phénomènes mis en jeu lorsque nous utilisons nos 5 sens.

Physique et alimentation

Atelier

Lieu : Lycée Chrestien de Troyes, 3 rue de Quebec 10000 Troyes

Nous découvrirons les phénomènes physiques responsables de la formation de la glace et expliquerons pourquoi les bulles " piquent".

La biologie du goût

Atelier

Pourquoi certains détestent le brocoli... et d'autres pas ?

Avez-vous déjà entendu quelqu'un dire :

"C'est trop amer, je ne peux pas manger ça !"

... alors que vous ne ressentez presque rien ?

Et si ce n'était pas une question d'habitude... mais de génétique ?

Certaines personnes possèdent des récepteurs gustatifs particulièrement sensibles à l'amertume.

D'autres y sont presque insensibles.

Avec un simple test gustatif, vous pourrez découvrir si vous faites partie des "super-goûteurs", capables de détecter une amertume invisible pour d'autres.

Escape Game

Atelier

Vous aurez 50 minutes pour résoudre des énigmes et tester vos connaissances!

La thématique abordée sera : Sciences de l'environnement, Sciences de la vie et de la santé, Sciences exactes

UTT

Des sciences dans tous les sens à la Maison de la Science

Parcours scientifique

Lieu : Maison de la Science, 2 Ter Rue Lamoricière, 10300 Sainte-Savine

Date : 8-9 octobre

Publics concernés : dès 3 ans

Laissez-vous surprendre par la Science et la Technologie ! Expérimentez des ateliers pour tous et pour tous les âges !

À l'occasion de la Fête de la Science, l'UTT ouvre ses portes du 8 au 10 octobre pour faire découvrir au grand public ses innovations, ses laboratoires et ses talents.

Enseignants-chercheurs, doctorants et étudiants vous invitent à explorer les enjeux scientifiques et technologiques de demain à travers des ateliers ludiques, démonstrations et animations captivantes. Robotique, low-tech, nanotechnologies, astrophysique : un voyage immersif au cœur de la science et de la recherche !

Réservations : vincent.jourdain@utt.fr

Musées de Troyes

Visite ludique de l'apothicaierie

Visite

Lieu : Apothicaierie Dieu-le-Comte, Quai des Comtes de Champagne

Date : 6-9 octobre

Publics concernés : dès 3 ans

Faites découvrir à votre groupe ce lieu exceptionnel d'histoire de la médecine qu'est l'Apothicaierie en compagnie d'un médiateur et d'outils de médiation.

Durée : 1h à 1h30

Du mardi 8 au vendredi 9 octobre de 10h à 18h

Adaptation des horaires à la demande des groupes

Maximum 30 personnes

Réservations : <https://reservation-musees.troyes.fr/>

Marne

Châlons-en-Champagne

Lycée Oehmichen

La Table des Sciences

Atelier

Lieu : Lycée Etienne Oehmichen, 8 Avenue du Mont-Héry

Date : 12 octobre

Publics concernés : 6 - 15 ans

Dans le cadre de la Fête de la science, le lycée Oehmichen vous invite à découvrir La Table des Sciences, un événement qui mêle sciences, cuisine et métiers de l'hôtellerie-restauration. Pensé spécialement pour les collégiens et les élèves de primaire, ce rendez-vous propose une immersion ludique et concrète dans un univers où la curiosité se déguste autant qu'elle s'expérimente. À travers des ateliers, des démonstrations et des échanges avec les élèves et les enseignants, les visiteurs découvriront comment la science se cache derrière les gestes du cuisinier, les techniques du service, la transformation des aliments ou encore la précision des savoir-faire professionnels. Plus qu'une simple visite, c'est une rencontre vivante, gourmande et inspirante qui permet d'explorer les métiers, de susciter des vocations et de montrer que la science est partout, jusque dans l'assiette.

Réservations : david.thibault@ac-reims.fr

Académie de Reims

Science et alimentation, quels phénomènes scientifiques observe-t-on en cuisine??

Atelier

Lieu : itinérance dans les écoles de Chalons en Champagne

Date : 2, 8-9, 15-16 octobre

Publics concernés : 6 - 11 ans

Les élèves découvrent à travers de petites expériences scientifiques ce qu'est une émulsion, la solubilité de certains produits, les techniques de conservation, le rôle

du tube digestif et l'importance de la microbiologie dans notre assiette. Chaque atelier leur permet de découvrir les liens qui existent entre les sciences et la cuisine et notamment les principes scientifiques qui sont en jeu.

Réservations : marie-laure.machet@ac-reims.fr

Arts et Métiers de Châlons-en-Champagne

Les Arts et Métiers de Châlons fêtent les sciences

Village des Sciences

Lieu : Campus Arts et Métiers de Châlons en Champagne, rue saint dominique

Date : 8 octobre

Publics concernés : 11 - 15 ans

Au programme : des animations interactives autour de la physique, de la robotique, de la fabrication numérique et un atelier qui vous fera voyager de la chips de pomme de terre à la coque de smartphone ! Sans oublier des voitures miniatures conçues par des étudiants en bachelor de technologie qui filent à toute vitesse. Une journée pour manipuler, comprendre, s'émerveiller... et peut-être se découvrir une vocation !

Réservations : sylvie.albenque@ensam.eu

La viscosité

Atelier

Pourquoi le miel coule-t-il plus lentement que l'eau ? Comment un liquide peut-il être à la fois fluide et résistant ? Venez explorez le monde fascinant des liquides visqueux. Venez tester, comparer, et comprendre ce phénomène qui se cache dans notre quotidien !

La F1 à l'école

Atelier

Dans le cadre du défi international F1 in Schools, nos élèves ont imaginé, modélisé et fabriqué de véritables voitures de course miniatures. Propulsées par des cartouches de CO₂, ces voitures filent à toute vitesse sur la piste ! Venez admirer leur ingéniosité, comprendre les étapes de conception dans une animation aussi scientifique que spectaculaire.

Fablab

Atelier

Venez découvrir le fablab de l'école, un espace de création ouvert à toutes les curiosités ! Imprimantes 3D, découpe laser, découpe vinyle... Ici, les technologies de pointe sont à la portée de tous. Étudiants et enseignants y conçoivent des objets innovants, expérimentent, et donnent forme à leurs projets.

Freiner... sans toucher !

Atelier

Comment ralentir un objet sans le toucher ? Grâce aux courants de Foucault ! Ce phénomène physique étonnant permet de freiner des objets en mouvement à l'aide de champs magnétiques. Utilisé dans les montagnes russes, les trains ou même certains vélos, ce type de freinage est silencieux, sans contact, et spectaculaire. Venez tester par vous-même et comprendre comment la science transforme l'invisible en action !

La coupe dans tous ses états

Atelier

Venez découvrir nos ateliers. Nous vous présenterons les outils de coupe, de l'épluche légumes aux machines les plus performantes que l'on trouve dans l'industrie.

Robotique et automatisation

Atelier

Contrairement aux robots traditionnels, les cobots ne remplacent pas l'humain : ils l'assistent dans ses tâches, en toute sécurité. Dans les usines, les hôpitaux ou même les bibliothèques, ils rendent les gestes plus simples, plus précis, et parfois moins fatigants. Venez les voir en action et poser vos questions.

Chigny-les-Roses

Accustica

Sciences ça pousse dans les loges de vignes

Rencontre / débat

Lieu : loge de vigne de Chigny-les-Roses, Rue du 11 Novembre

Date : 9 octobre

Publics concernés : dès 3 ans

Depuis plusieurs années, les loges de vignes sont mises à l'honneur dans les vignobles du champagne, à l'aide d'élèves architectes.

Pour 2026, des rencontres sont prévues au sein des loges avec des chercheuses et chercheurs autour de la vigne et du développement durable, pour apporter la science au sein du terroir.

Les loges de Chigny-les-Roses hébergeront ces rencontres, mais le programme reste à préciser.

Réservations : contact@accustica.org

Épernay

Terre avenir

Forum Climat, focus Produire pour Nourrir

Parcours scientifique

Lieu : Palais des fêtes Parc des loisirs Roger Menu

Date : 8-13 octobre

Publics concernés : dès 3 ans

Un nouveau rendez-vous pour le Forum Climat organisé à l'échelle de la Communauté de Communes Épernay Agglo Champagne et du Pays d'Epernay : c'est la 9ème édition cette année !

Scientifiques, entreprises, collectivités et experts se réunissent autour d'un programme destiné à expliquer le changement climatique en cours, ses enjeux et ses conséquences, et ouvrir sur les solutions mises en œuvre à l'échelon d'un territoire.

Autour du focus "Produire pour nourrir : quand l'énergie, l'agriculture et la transformation font territoire", de nombreuses thématiques seront abordées cette année :

- comprendre les enjeux climatiques pour notre territoire sur les secteurs agricoles et viticoles
- manger mieux : liens entre l'alimentation, santé humaine et environnement

- produire mieux et territoire : découvrir les filières, les grandes productions, les acteurs, et comment accompagner la transition écologique sur ce secteur.

Pour chacun des thèmes, le travail des chercheurs et scientifiques sera présenté et valorisé (dans l'exposition, avec les ateliers, au cours d'échanges et rencontres).

Le programme se détaille sur 5 jours, avec des rencontres, des visites, des ateliers (certains itinérant), une projection-débat etc...

Au Palais des Fêtes à partir du jeudi 8 octobre 2026 : une grande EXPOSITION pédagogique de 600 m² sera proposée à tous les publics (écoles, collèges et lycée, grand public et experts).

Un accueil sur rendez-vous est proposé aux scolaires (à partir du ce2, et collège) : ils visitent l'exposition en 1/2 classe puis participent à un atelier animé par un partenaire.

Réservations : contact@terre-avenir.fr

Tu nourriras le monde

Rencontre / débat

Lieu : Lycée Stéphane HESSEL, 8 Rue Godart Roger

Date : 15 octobre

Publics concernés : 15 - 18 ans

Désertification des campagnes, disparition des agriculteurs et de la biodiversité, agrandissement à outrance des exploitations, mais pourquoi ? A travers ce documentaire, "tu nourriras le monde", deux jeunes agronomes se sont rendus au coeur d'une région emblématique de l'agriculture céréalière française : la champagne crayeuse pour interroger les freins et leviers à la transition agro-écologique.

Réservations : contact@terre-avenir.fr

Mourmelon-le-Grand

Collège Henri Guillaumet

J'aime les sciences

Atelier

Lieu : Collège Henri GUILLAUMET, 20 rue saint Exupéry

Date : 9 octobre

Publics concernés : 6 - 11 ans

Les élèves de CM2 découvriront les sciences au travers de plusieurs ateliers proposés par les professeurs de Mathématiques, Sciences de la Vie et de la Terre, Physique-Chimie et Technologie. Cette première découverte leur permettra également d'avoir un premier contact avec leur futur collègue, de prendre connaissance des enseignants et du matériel. Ce qui sera travaillé durant les ateliers pourra être réinvesti par les enseignants de primaire au retour dans leurs classes.

Réservations : mj.devillers@free.fr

Reims

Accustica et Université de Reims Champagne Ardenne

Village des Sciences de Reims - Moulin de la Housse

Village des Sciences

Lieu : Campus moulin de la Housse, chemin rural N° 30 dit des Rouliers

Date : 2 octobre

Publics concernés : dès 6 ans

Rendez vous cette année le vendredi pour les scolaires et le samedi après-midi pour le grand public pour profiter des animations, expositions, ateliers, conférences et démonstrations autour des sciences et des techniques.

Deux parcours indépendant sont proposés aux établissement scolaires : bâtiment 18 ou bâtiment 17 / open science Labz avec impossibilité de mixer les ateliers entre ces parcours.

Réservations : <https://forms.gle/i5q8n4iLycHkLd7z5>

Musée nomade

Atelier

Publics concernés : 6 - 15 ans

Le musée nomade est un projet culturel hors-les-murs des musées destinés à faire découvrir le musée des Beaux-Arts et ses collections auprès des habitantes et habitants de Reims. Ce projet itinérant itinère chaque année de quartier en quartier et propose des ateliers artistiques et pédagogiques afin d'offrir un regard

décomplexé sur l'Art et les musées. Le musée nomade dispose d'outils de médiation mobiles, interactifs et modulables. A l'aide de tablettes numériques et d'une grande malle pédagogique, découvrez comment l'Art exprime elle-même une forme d'intelligence où s'associe les sciences se mêlent à l'imaginaire.

Réservations : contact@accustica.org

Initiation au contrôle des œuvres d'art par thermographie infrarouge - Ithem

Atelier

Publics concernés : dès 6 ans

Connue pour ses usages dans l'isolation des bâtiments, la thermographie infrarouge a de nombreuses autres applications moins connues. Découvrez son application dans le contrôle non destructif des œuvres d'art, mise au point depuis une dizaine d'années, pour leur conservation et leur restauration.

Quand physique et patrimoine s'allient au service de l'histoire.

Le samedi, réservez un créneau pour l'analyse d'une de vos œuvres, avec une méthode utilisée au sein des monuments historiques et vérifiez son état avec les chercheurs.

Réservations : contact@accustica.org

Choisissons-nous vraiment ce que nous mangeons? – CIRLEP / Francas

Atelier

Publics concernés : dès 6 ans

Cet atelier vise à engager une réflexion sur notre rapport à l'alimentation (valeurs prêtées à certains aliments, choix des termes, type de formulations). A partir de représentations véhiculées par divers médias, notamment publicitaires, l'idée est de réfléchir à la manière dont ces médias peuvent influencer des choix de consommation. L'objectif est d'initier les élèves à une démarche de questionnement philosophique, en leur donnant quelques outils pour interroger ce qui peut orienter leurs choix, dans leur environnement quotidien.

Il ne s'agit pas d'un atelier militant, ni d'une leçon de diététique ou d'écologie. L'objectif est un travail de recherche philosophique, puis de médiation : donner aux élèves des outils conceptuels pour analyser la manière dont des représentations médiatiques, et notamment publicitaires, construisent et orientent des choix de

consommation alimentaire qui se donnent comme libres et personnels (préférence alimentaire).

La fresque de la bioéconomie – AEBC et CMQ bioéco Academy

Atelier

Publics concernés : dès 11 ans

Dès la 4ème, un jeu d'intelligence collective pour découvrir les tenants et aboutissants de la bioéconomie et basé sur la construction d'une carte mentale. La Fresque de la Bioéconomie est un atelier collaboratif et ludique conçu pour sensibiliser aux enjeux de la transition vers une économie fondée sur le vivant.

À l'aide de cartes illustrées, les participants explorent les synergies entre ressources biosourcées, préservations de la biodiversité et décarbonation de nos modes de production.

Valorisation des agroressources – URCA Inrae Fare

Atelier

Publics concernés : dès 3 ans

Fractionner les végétaux ? quésaco ? et pour quoi faire ? Rencontrez les chercheurs du laboratoire FARE pour en apprendre plus.

Les chercheurs de l'unité mixte de recherche URCA/INRAE FARE (Fractionnement des Agro Ressources et Environnement) vous invitent à découvrir leur travail autour de deux thèmes :

- du champ aux agro matériaux et biomolécules
- déconstruction biologique et physique de la biomasse lignocellulosique et suivi à l'aide des outils de microscopie et informatique

A la découverte des météorites – planétarium de Reims

Atelier

Publics concernés : dès 6 ans

Présents dès les premiers instants de la formation du système solaire, les météorites ont assisté à la naissance des planètes. Mieux encore, elles renferment en leur sein, encore aujourd'hui, la matière primordiale dont elles sont constituées.

Le temps d'un atelier, le planétarium de Reims vous propose de manipuler de véritables météorites, et de les différencier de nos roches terrestres ... Un atelier qui

vous fera voyager au fil d'une histoire qui a commencé il y a près de 5 milliards d'années !

A la découverte des champignons – société mycologique de Reims

Exposition

Publics concernés : dès 6 ans

En compagnie de la Société Mycologique Rémoise lors d'une exposition et d'un atelier, venez découvrir les champignons de notre région et sentir leurs odeurs.

La SMR vous expliquera comment identifier et connaître la comestibilité ou les dangers des différentes espèces qui peuplent nos sous-bois.

Les super-pouvoirs de l'agriculture de demain - Eisine

Atelier

Publics concernés : dès 6 ans

Découvrez des projets euro-méditerranéens qui imaginent l'agriculture du futur !

A travers une exposition interactive, découvrez MedAgriCycle, OSTARA, SCALAM, EcoFERTIS et AgriPV-Nexus.

Leur mission : rendre l'agriculture plus durable, plus intelligente et plus résiliente face aux défis climatiques, environnementaux et énergétiques.

Les participants pourront explorer des technologies innovantes comme l'intelligence artificielle, l'Internet des Objets (IoT), l'analyse de données, les jumeaux numériques (Digital Twins), le métavers, les systèmes connectés.

Le défi ? Comprendre comment ces outils peuvent aider les agriculteurs à mieux gérer leurs cultures, économiser les ressources et prendre des décisions plus efficaces.

Imagerie tissulaire

Atelier

Publics concernés : 11 - 18 ans

Un peu comme une super radio en 3D, la tomographie prend plein d'images de l'intérieur du corps. En les regroupant, on obtient une sorte de carte en volume qui permet aux médecins de voir les organes sans ouvrir le corps.

Rencontre avec un chercheur

Atelier

Publics concernés : dès 11 ans

Cet atelier vous offre l'opportunité unique de rencontrer un chercheur en personne et de discuter avec lui de son domaine de recherche. Vous pourrez lui poser des questions sur son parcours, ses motivations, ses méthodes de travail, ses découvertes récentes et les enjeux de son domaine de recherche.

La moule zébrée, inspectrice de la qualité des eaux

Atelier

Publics concernés : 6 - 18 ans

Devant la diversité de la contamination du milieu aquatique, les chercheurs de l'unité SEBIO s'attellent à développer des outils innovants pour évaluer la qualité de l'eau et les effets de la contamination sur les organismes aquatiques. A l'occasion de cet atelier, nous vous présenterons le meilleur enquêteur de notre laboratoire pour détecter les pollutions : la moule ! Et pas n'importe laquelle : la moule zébrée d'eau douce. Ces mollusques sont en effet connus pour filtrer de grandes quantités d'eau. Ils accumulent ainsi les polluants présents dans les eaux et libérés par les activités humaines. Venez donc jouer à « l'apprenti chercheur » et découvrir les méthodes permettant d'évaluer les effets de la pollution sur l'état de santé de ces animaux et de leurs écosystèmes !

La chaîne alimentaire végétarienne

Atelier

Publics concernés : dès 11 ans

L'atelier permettra aux élèves de prendre conscience que le prédateur n'est pas toujours celui que l'on croit. Par exemple les bactéries ne sont pas toujours néfastes, et le plus gros ne mange pas toujours le plus petit... Ceci sera mis en évidence avec des supports différents tel que les vitroplants, les cultures sur boîtes avec système de compétition et autres démonstrations ludiques.

Des composants électroniques en plastique : Quésaco ?

Atelier

Publics concernés : 6 - 15 ans

Les plastiques, des isolants ? En fait, il existe des plastiques conducteurs et semi-conducteurs avec des propriétés électroluminescentes (ils peuvent émettre ou absorber de la lumière).

On peut donc faire des circuits électroniques en plastique : écran, cellule solaire, transistor, capteurs. En fait, on parle d'électronique organique pour désigner cette technologie.

Ces plastiques, sous formes liquides, permettent d'imprimer les circuits. Cela permet d'envisager une électronique souple.

Si la technologie des écrans est bien maîtrisée, les fameux écrans OLED, il reste encore beaucoup de travail pour améliorer les cellules solaires et les transistors.

Cet atelier va permettre de rencontrer des scientifiques qui travaillent sur cette thématique de l'électronique organique. Vous aurez l'opportunité de visiter un laboratoire dans lequel on fabrique et on étudie un composant électronique organique très célèbre : le transistor organique.

Attention, à cause des contraintes pratiques liées au fonctionnement du laboratoire, cet atelier est limité à seulement 10 personnes par visite.

Glace à l'azote

Atelier

Publics concernés : 6 - 18 ans

Cet atelier sera l'occasion de découvrir les propriétés de l'azote liquide et de l'utiliser pour créer de délicieuses glaces maison. L'azote à l'état liquide est extrêmement froid et peut congeler des aliments très rapidement. Cela permet de créer des glaces avec une texture onctueuse et un goût unique.

Ça sent la plante !!!

Atelier

Publics concernés : 3 - 11 ans

L'atelier permettra aux élèves de découvrir la physiologie végétale de manière ludique avec des jeux de couleurs... découvrir les odeurs de plantes aromatiques qui leurs sont familières et quelques observations à la loupe binoculaire.

La cuisine moléculaire

Atelier

Publics concernés : dès 6 ans

Notre atelier de cuisine moléculaire vous ouvre les portes d'un monde où la science rencontre la gastronomie. Sphérification, émulsion, gélification, textures étonnantes... Vous en redemanderez encore et encore !

La nature peint, la chimie explique

Atelier

Publics concernés : 6 - 18 ans

Dans les plantes, les épices et les aliments du quotidien se cache une palette de couleurs naturelles, parfois familières, parfois surprenantes.

Sous l'œil du chimiste, cet atelier invite petits et grands à les explorer à travers des expériences simples, visuelles et accessibles.

Une découverte scientifique à vivre sur place, et à prolonger à la maison.

Histoire de la combustion

Atelier

Publics concernés : 6 - 18 ans

Dans le courant du 18ème siècle, la théorie du « phlogistique » issue de la pensée des alchimistes a été adoptée par la communauté scientifique pour expliquer le phénomène de combustion. Cette théorie affirmait que le corps qui brûlait contenait la « matière du feu » qui s'échappait lors de la combustion. Pourtant, le rôle de l'air dans la combustion était aussi connu et était en contradiction avec la théorie du « phlogistique ». Lors de cet atelier nous verrons quels scientifiques et quelles expériences ont contribué à l'abandon de cette théorie erronée et son remplacement à la fin du 18ème siècle par une théorie proche de celle que nous connaissons actuellement.

Les détectives des odeurs

Jeu

Publics concernés : 3 - 11 ans

Elles sont partout, mais pour les rencontrer, il faut d'abord les réveiller : un fruit pressé, une plante froissée... et les parfums apparaissent comme par magie. Peu à peu, leurs secrets se dévoilent : comment les attraper, les faire voyager, les

transformer pour mieux les retrouver. Mais attention... elles adorent se cacher ! À travers un jeu, il faut deviner où elles se glissent dans le quotidien. Et pour finir, un défi amusant : associer couleurs et odeurs dans un memory plein de surprises... avec une mystérieuse odeur finale à découvrir.

Enquête au fond de l'eau

Atelier

Publics concernés : 6 - 18 ans

Les milieux aquatiques sont soumis à de nombreuses pressions liées aux différentes pollutions qui les contaminent. Mesurer la quantité de polluants dans l'eau, c'est déjà important... mais savoir si les organismes qui y vivent les supportent, c'est encore mieux ! Quand on pense à un lac, on imagine souvent les poissons. Pourtant, la biodiversité aquatique est aussi composée de nombreux petits animaux appelés macroinvertébrés aquatiques. Certains sont très sensibles à la pollution, tandis que d'autres sont plus résistants. Cette diversité permet aux scientifiques d'évaluer la qualité de l'eau et l'état de santé des milieux aquatiques. Alors, saurez-vous reconnaître ces petits organismes et identifier les milieux les plus pollués ? Venez mener l'enquête avec nous !

Microplastique : Petits bouts, gros soucis

Atelier

Publics concernés : 6 - 18 ans

Plongez dans l'invisible et découvrez comment sont détectés et analysés les microplastiques qui se cachent dans notre environnement grâce aux technologies de microscopie infrarouge.

Saveurs & senteurs : la science des sens

Atelier

Publics concernés : dès 6 ans

Dans une première partie consacrée aux odeurs, les participants exploreront l'origine des molécules odorantes, apprendront à reconnaître différentes familles d'odeurs et découvriront comment les plantes produisent et utilisent ces composés chimiques. Des démonstrations autour de la menthe, des agrumes ou encore des techniques d'extraction permettront de faire le lien entre chimie, nature et industrie. La seconde partie sera dédiée au goût et aux interactions entre la langue, le nez et le cerveau. Grâce à des dégustations et des défis sensoriels, les participants découvriront les

cinq goûts fondamentaux et comprendront comment les couleurs, les arômes ou même la texture peuvent modifier la perception des saveurs. Un atelier participatif et étonnant pour comprendre comment nos sens construisent notre perception du monde... et comment ils peuvent parfois nous tromper !

Les experts à Reims - à la recherche du coupable

Atelier

Publics concernés : 6 - 18 ans

Un mystère plane... et le coupable est peut-être parmi vous !

Participez à une véritable enquête scientifique ! Plusieurs suspects seront soumis à un test ADN réalisé en direct à partir de leur salive. Vous assisterez à l'extraction et à la visualisation de cet ADN sous vos yeux. Les profils obtenus seront ensuite comparés à un ADN « étranger »... et même végétal ! Alors, saurez-vous identifier le coupable ? Il pourrait bien se cacher dans la salle...

Le jeu des biomasses

Jeu

Publics concernés : 6 - 18 ans

Le jeu des biomasses* vous invite à identifier des végétaux et les produits du quotidien qui y sont associés. Une expérience ludique pour découvrir le champ des possibles de la bioéconomie !*conçu en collaboration avec EXEBIO, le CMQ d'Excellence Bioeco Academy, le CEBB et Accustica

Un arc-en-ciel de parfums dans mon verre...

Atelier

Publics concernés : 6 - 18 ans

Maintenant je ferme les yeux et j'essaie d'identifier les parfums...

Dessins et formes en musique, la cymatique

Atelier

Publics concernés : dès 6 ans

Cet atelier va permettre de se plonger dans le monde fascinant de la cymatique, où le son devient image ! Grâce à des expériences étonnantes, nous verrons comment les ondes sonores peuvent faire danser le sable, dessiner des formes géométriques sur des plaques, ou encore faire onduler l'eau au rythme de la musique. Nous allons mêler sciences, art et musique afin de proposer un voyage sonore et visuel.

Pour cela, des démonstrations magiques avec des haut-parleurs et des plaques de métal ainsi que des expériences interactives seront mises en place afin de créer nos propres formes sonores.

Des chaînes moléculaires à la 3D : les polymères à l'épreuve de l'impression

Atelier

Publics concernés : dès 6 ans

Cet atelier interactif propose un voyage dans le monde des polymères : des polymères de commodité aux formulations plus techniques, vous découvrirez leur structure, leurs propriétés et leur rôle central dans les technologies modernes. Vous plongerez ensuite dans l'univers de l'impression 3D, une technologie qui mobilise à la fois intelligence humaine et machine.

L'atelier se conclura par une démonstration pratique : la fabrication d'une structure simple par extrusion d'une pâte polymère.

Matériaux renouvelables

Atelier

Publics concernés : 11 - 18 ans

Les biopolymères qui forment la biomasse végétale sont faits par photosynthèse à partir du CO₂ atmosphérique. Ils peuvent être utilisés dans de très nombreux domaines pour fabriquer des biomatériaux innovants en remplacement des plastiques d'origine pétrolière et possèdent l'avantage d'être biodégradables et renouvelables, tout en constituant un puits carboné fixant le CO₂.

Dans cet atelier seront montrés les constituants de matériaux renouvelables avec des exemples de développements actuels d'objets biosourcés, avec temps de vie programmable et totalement biodégradables

Village des Sciences de Reims - Campus Santé 2026

Village des Sciences

Lieu : Campus santé Reims, Rue Cognacq Jay

Date : 6 octobre

Publics concernés : 6 - 11 ans, 11 - 15 ans, 15 - 18 ans, 18 - 25 ans, 25 ans et +

Le Campus Santé vous ouvre ses portes pour une expérience unique, ludique et accessible à tous. Venez découvrir, expérimenter et échanger à travers des animations interactives, des expositions, des ateliers, des visites de laboratoires et des démonstrations autour des sciences et des techniques.

Que vous soyez curieux, en famille, avec des amis ou un établissement scolaire, plongez dans le monde de la science autrement !

Vous retrouverez des ateliers grand public et scolaires, adaptés à tout âge à partir de 10 ans.

Consultez le programme, les horaires et les modalités d'accès pour organiser au mieux votre visite.

Réservations : <https://forms.gle/i5q8n4iLycHkLd7z5>

Plateforme PICT (devenu manger équilibré ?)

Exposition

Publics concernés : 6 - 15 ans

Découvrez la plateforme image de l'université de Reims, qui dispose de nombreux équipements d'observation de pointe.

Visite du jardin botanique

Visite

Publics concernés : 6 - 15 ans

Plantes médicinales, poisons ou remèdes ? Découvrez comment les futurs pharmaciens apprennent à les reconnaître.

Os Secours

Atelier

Publics concernés : 6 - 15 ans

Un os malade est difficile à soigner : venez découvrir les différentes maladies osseuses et comment les chercheurs tentent de les vaincre

Hygiène bucco-dentaire

Exposition

Publics concernés : 6 - 15 ans

Comment bien se laver les dents ? Des futurs dentistes vous expliquent les bons gestes !

Manger équilibré, c'est facile

Atelier

Publics concernés : 6 - 15 ans

Comment équilibrer son alimentation ?

Escape Game

Jeu

Publics concernés : 11 - 15 ans

Un virus a frappé le collège de Saint-Maurice l'Exil en Isère et le principal du collège a demandé l'aide du professeur Aparsa. Ce-dernier réussit à mettre au point un antidote mais disparaît, laissant derrière lui des indices. A vous de pénétrer dans son laboratoire sans être contaminé et de terminer son œuvre en moins d'une heure...

Dans la peau d'un pharmacien d'officine

Atelier

Publics concernés : 6-15 ans

Découvrez l'importance de trier ses médicaments pour réduire leur impact sur l'environnement

A la découverte des champignons – société mycologique de Reims

Exposition

Publics concernés : dès 6 ans

En compagnie de la Société Mycologique Rémoise lors d'une exposition et d'un atelier, venez découvrir les champignons de notre région et sentir leurs odeurs.

La SMR vous expliquera comment identifier et connaître la comestibilité ou les dangers des différentes espèces qui peuplent nos sous-bois.

Médicament et environnement

Atelier

Publics concernés : 6-18 ans

Découvrez l'importance de trier ses médicaments pour réduire leur impact sur l'environnement

A table avec la recherche, le campus Croix-Rouge ouvre ses coquilles

Village des sciences

Lieu : Campus Croix Rouge, 12 rue Pierre Taittinger

Date : 12 octobre

Publics concernés : 6 – 18 ans

Le temps d'une journée, votre classe entre dans les coulisses de l'université. Des odeurs étranges, des débats qui bousculent, des limites à tester — et des questions plein les poches au moment de repartir. Parce que la démarche scientifique commence là : s'étonner, douter, regarder le familier avec des yeux neufs.

Autour de la thématique **Saveurs Savantes**, des scientifiques, personnels de recherche, étudiantes et étudiants proposent des parcours interdisciplinaires — d'une discipline à l'autre, d'un regard à l'autre — qui cultivent l'esprit critique en passant par les sens, le débat, l'expérimentation. Trois espaces rythment la journée : **Dégôts & Couleurs** (la science des sens et des perceptions), **À Table** (alimentation, société, politique), **Santé !** (le corps et ses ressources).

Une journée de rencontres inattendues avec des femmes et des hommes qui font de la recherche — et qui ont envie d'en parler. Pour beaucoup d'élèves, ce sera une première fois dans une université. Une sortie qui sort vraiment de l'ordinaire.

Réservations : <https://forms.gle/i5q8n4iLycHkLd7z5>

Université Populaire d'Ecologie de la Marne

Odyssée pour notre santé

Festival

Lieu : Lycée Jean Jaures, 17 Rue Ruinart de Brimont

Date : 12 octobre

Publics concernés : 15 - 18 ans

Au lycée Jean Jaurès : atelier cuisine bio, table-ronde avec médecin, scientifique, témoignage de victimes des pesticides et spectacle d'Elise BORDET, ingénieure agronome et humoriste

Email de l'organisateur : contact@upem51.com

Animateur(s) : Martin Rieussec-Fournier, Psdt de l'association des mutuelles pour une santé planétaire; Elise Bordet, Ingénieure agronome et humoriste

Réservations : contact@upem51.com

URCA - IUT département mesures physiques

Mesures Physiques

Atelier

Lieu : IUT de Reims - Département Mesures Physiques, 6 Rue Damide

Date : 8 octobre

Publics concernés : 15 - 25 ans

Les classes de lycéens seront accueillies pendant 2 heures pour découvrir par la pratique au travers de 5 ateliers tournant (Automatique/régulation, Chimie, Matériaux, Optique, Mécanique/thermique) quelques méthodes de mesure des grandeurs physiques et leurs applications.

Réservations : iut.secretariat-mp@univ-reims.fr

Haute-Marne

Chamarandes-Choignes

lycee edgard pisani

Saveurs savantes

Parcours scientifique

Lieu : lycee edgard pisani, 1 rue du lycée

Date : 5-9 octobre

Publics concernés : 6 - 15 ans

Au programme : escape game sur la digestion et trois ateliers

- "le lait à la loupe" les élèves vont effectués des expériences pour mettre en évidence les différents composants du lait

- "Les secrets de la cuisine moléculaire" avec différentes expériences

- "Nos pailles dégustatives" reconnaissance des goûts sur différents aliments

Réservations : amelie.deblaize@educagri.fr

lycee edgard pisani

Atelier

Lieu : lycee edgard pisani, 1 rue du lycée

Date : 2, 5-9 et 12 octobre

Publics concernés : 6 - 15 ans

Trois ateliers qui permettent de découvrir la science de manière ludique à travers l'alimentation permettant à l'enfant de s'amuser tout en découvrant la cuisine sous une autre forme

Ces ateliers montrent que cuisiner fait intervenir des phénomènes physique chimiques et sensoriels

les composants du lait

expérience en cuisine moléculaire

Chaumont

Académie de Reims

Les goûts et les saveurs: expériences pour apprentis chercheurs.

Atelier

Lieu : Ecole Jules Ferry, Rue du Docteur Calmette

Date : 2, 5-6, 8-9, 12 octobre

Publics concernés : 3 - 11 ans

Cuisiner est une activité motivante et fédératrice. L'école Jules Ferry de Chaumont organise une série d'ateliers qui permettront aux élèves de pratiquer des mesures diverses et variées. Il faudra compter les cuillerées, les œufs, peser de la farine, du sucre ou du beurre, mesurer un volume de lait, relever des températures... Les recettes sont adaptées à l'âge des enfants, de la grande section au CM2.

D'autres ateliers permettront d'apprendre à exprimer ses goûts, à identifier des saveurs, à comprendre que le goût est aussi histoire de vue, d'odorat.

Enfin, un atelier permettra aux élèves d'apprendre les fondamentaux d'une alimentation saine et équilibrée.

Un espace de l'école est transformé pour l'occasion en cuisine, avec tout le nécessaire pour pratiquer des sciences, des mathématiques, tout en se régaland.

Les élèves explorent les goûts et les saveurs, construisent et mobilisent du vocabulaire, lisent des recettes, réalisent des croquis légendés, rédigent des petits textes explicatifs.

Ils mettent la main à la pâte avant de partager et de goûter leurs réalisations.

Réservations : guillaume.leconte@ac-reims.fr

Saint-Dizier

Centre socio-culturel, musées, archives et médiathèque

Saint-Dizier fête la science

Parcours scientifique

Lieu : médiathèque, centre socio-culturel, musée

Date : 5-10 octobre

Publics concernés : dès 6 ans

Tous les acteurs bragards se mobilisent autour de la thématique des saveurs savantes, avec notamment :

- Atelier sur l'alimentation des Romains pour découvrir la cuisine antique, ainsi que la vaisselle romaine pour identifier les ingrédients et les évolutions du goût à travers l'histoire
- Découvrir les contenants alimentaires et les outils liés aux usages culinaires avec les modes de cuisson et le transport des aliments
- Exposition « manger est une fête, les saveurs bragardes d'autrefois » : l'occasion de découvrir ou redécouvrir les spécialités bragardes disparues et celles qui font encore la renommée de Saint-Dizier

Réservations : mbelal@mairie-saintdizier.fr