

SAVEURS SAVANTES : L'ÉDITION GOURMANDE DE LA FÊTE DE LA SCIENCE À L'UVSQ EN 2026

Les laboratoires de l'UVSQ accueilleront petits et grands, autour d'une 50taine d'ateliers gratuits à l'occasion de la Fête de la Science du 8 au 11 octobre. Venez nombreux !



Entrée libre et gratuite, sans réservation

Cette année, en accord avec la thématique nationale « Saveurs savantes », les personnels et chercheurs de l'Observatoire de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines, du

Campus de Versailles, de l'IUT de Mantes et de l'UFR Simone Veil-Santé ont redoublé d'imagination à l'adresse du grand public.

Au programme, pas moins d'**une cinquantaine d'ateliers** aussi variés que passionnants :

Poumons & respiration

Les saveurs du lait maternel

Sensibilité face aux aliments

À la découverte de l'ADN des fruits

Les Mini'crobes

En route vers la chimie culinaire

Gustation chez la mouche drosophile

Hôpital des Nounours

L'analyse sensorielle

Les graines odorantes, le mystère des cristaux chamallows

Les molécules bonbons

La chimie des oeufs

L'astro repas

Le jardin partagé

Les bactéries

Le décollage d'une fusée

L'exploration spatiale

Les Inuits

Et de nombreux autres ateliers...

Mais aussi une conférence du Dr Brigitte Godard, médecin de Thomas Pesquet, le 9 octobre, en partenariat avec l'Académie Spatiale d'Ile-de-France – Sur Inscription

L'occasion de découvrir le monde de la Recherche - les sciences liées à la chimie, à la physique, à la mécanique, aux maths, à la santé, au climat et à l'environnement - sous un angle ludique et inattendu qui suscitera bien des vocations.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Retrouvez le programme complet : [ICI](#)

