



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

Liberté
Égalité
Fraternité

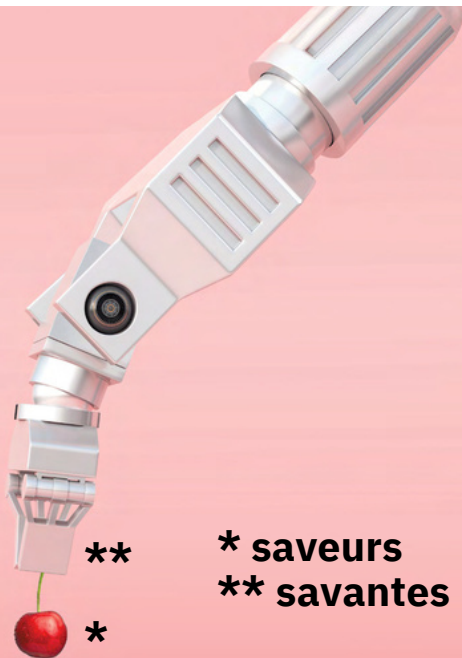
fête de la Science



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

2 → 12
octobre
2026

Ateliers, jeux, visites,
conférences...



**

* saveurs

** savantes

*

Gratuit et accessible à toutes et tous

Cantal

fetedelascience-aura.com

#FDSAURA
#FDS2026

Conception : Decum / Meze — Image 3D : Westmodel / Getty Images



Cantal

fête de la Science



#FETESCIENCEAURA
Gratuit et accessible à tous

La thématique nationale 2026 :

Saveurs savantes

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

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

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



Le rendez-vous annuel à ne pas manquer !

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

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

fête de la Science

+ de 170
événements

gratuits et ouverts à
toutes et tous

EN AUVERGNE

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

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

Une thématique alléchante !

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

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

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

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

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

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



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

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

Odile MATTEI

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



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

Du 29/09
au 04/11

Du 08/10
au 10/10

Du 09/09
au 30/10

Du 01/10
au 04/11



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



Les événements dans le Cantal

Aurillac

A la rencontre de la fée jaune

LE 8 OCTOBRE

Venez le temps d'une visite à la découverte de la fée jaune dans les ateliers de la distillerie Louis Couderc... Au coeur de l'amer...

Depuis plus d'un siècle, la Distillerie Louis Couderc perpétue un savoir-faire unique : la fabrication de liqueurs à base de plantes sauvages du Cantal.

Un héritage préservé et une célébration du territoire : à travers des recettes authentiques et des méthodes transmises de génération en génération, la distillerie façonne de nombreux spiritueux, dont la célèbre Gentiane, emblème du terroir cantalien.

Découvrez aujourd'hui ce savoir-faire avec "À la Rencontre de la Fée Jaune", une visite sensorielle et captivante. Éveil, Expérience et Échanges rythment cette exploration de l'atelier, où chaque geste compte.

Accessible PMR

De 14h30 à 16h

Distillerie Louis Couderc
4 Rue de la Fromental 15000 Aurillac

DISTILLERIE LOUIS COUDERC
UN EVENEMENT LABELISE FÊTE DE LA SCIENCE
RUE DE LA FROMENTAL - AURILLAC (15)

Le 8 OCTOBRE
JEUDI
14H30
16H00

VISITE DE SAVOIR-FAIRE
À LA
RENCONTRE
DE LA
FÉE
JAUNE

RÉSERVEZ ICI :
[QR CODE]

ÉVEIL · EXPÉRIENCE · ÉCHANGE

ADULTES · ENFANTS · GROUPES · PROFESSIONNELS · PARTICULIERS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

DISTILLERIE LOUIS COUDERC
4 rue de la Fromental - 15000 Aurillac
04 71 63 67 91 - info@distillerie-couderc.com
gentiane_couderc gentiane_couderc

Label de l'État
pour l'évaluation
des risques
de santé
publique



INSCRIPTION OBLIGATOIRE : 04.71.63.67.91 - info@distillerie-couderc.com

Village Fête de la

Science 2026

LE 10 OCTOBRE

Venez découvrir les Saveurs Savantes lors de cette journée grand public !

Au programme : des expositions, une conférence et une table ronde, des spectacles et des ateliers pour les petits et les grands !

De 13h30 à 19h

Théâtre d'Aurillac

Rue de la Coste 15000 Aurillac



AURILLAC
AGGLO
unique • multiple • ensemble

MÉDIATHÈQUE

Plus d'infos sur le programme numérique !

Une Programmation adulte

14h : Conférence d'Olivier Assouly (philosophe et enseignant-chercheur, spécialiste des questions d'alimentation) : peut-on manger de la viande sans animal ?

Certaines entreprises investissent dans le développement de viande cultivée, obtenue par la culture de cellules souches animales en laboratoire afin de produire de la matière carnée. Il s'agit de transformer le marché de la viande en s'affranchissant de l'élevage traditionnel et de l'abattage des animaux destinés à la consommation.

Mais la viande peut-elle réellement être remplacée par un produit élaboré artificiellement ? Dans quelle mesure l'animal s'efface-t-il derrière le produit carné tout en demeurant symboliquement présent dans nos représentations et nos pratiques alimentaires ?

15h : Spectacle musical par la compagnie Minute Papillon : La Cuisine Musicale

Concert lyrico-épicé pour petits et grands gourmands, autour d'une lutherie originale créée pour le spectacle.

17h : Table ronde animée par Laurent Thore : « Aurillac, cœur de la recherche sur le fromage »

Pour découvrir et comprendre les enjeux de la recherche scientifique dans la production locale de fromage. Avec la participation d'Anna Diet (docteure en biologie spécialisée dans la nutrition humaine), Céline Delbès (directrice de l'Unité Mixte de Recherche sur le Fromage de l'INRAE) et Michel Verniol (producteur, spécialiste de terrain de la microbiologie fromagère).



Des expositions



De 13h30
à 19h

Théâtre d'Aurillac,
Rue de la Coste
15000 Aurillac

« Je mange, donc je suis »

Une exposition conçue par le Musée de l'Homme pour mesurer le rapport à la nourriture de l'espèce humaine depuis la Préhistoire.



« Tout un fromage »

Une exposition destinée à mettre en avant les acteurs de la filière fromagère locale et à éclairer les enjeux scientifiques autour de leurs métiers respectifs.

« Les mains »

Une exposition de photos grand format capturées lors d'ateliers cuisine organisés par le Secours Populaire dans le cadre de sa mission d'aide alimentaire.



Des activités pour les enfants et les familles



14h : Un atelier du goût

Cet atelier « Jeunes Mangeurs », conçu par Aurillac Agglomération dans le cadre du Projet Alimentaire de Territoire, a pour but d'éduquer les enfants au goût, mais aussi à l'agriculture durable et à l'alimentation responsable.

16h : Un atelier « Aliments fermentés et santé »

Conçu et animé par Anne-Sophie Espinasse, étudiante en BTS Anabiotec, pour comprendre l'intérêt à prendre soin de son microbiote intestinal. Avec une petite dégustation à la clé !



14h30 et 16h : Café de Babel au bar du Théâtre

Café Babel " au bar du Théâtre : un moment convivial aux saveurs surprenantes avec échanges et partages autour de plats, boissons et épices apportés par les résidents de France Terre d'Asile pour découvrir les cultures alimentaires de leurs pays.



Un atelier « Saveurs de familles, familles de saveurs »

D'où sont originaires les fruits et les légumes qui ravissent nos papilles ?

Cet atelier vous permettra d'en savoir plus sur les plantes que nous mangeons, leurs origines, leur domestication, comment elles sont arrivées jusqu'à nous... Et vous verrez que parfois, ce sont de véritables aventures. Ce sera aussi l'occasion de faire de la botanique autrement avec le Muséum des Volcans d'Aurillac !

Et à partir de 16h :

- Des séances de lecture d'albums pour les plus petits
- Un espace ludique avec une sélection de jeux de société sur le thème de l'alimentation

LA FÊTE DE LA SCIENCE EST
COORDONNÉE EN AUVERGNE
PAR :



Université Clermont Auvergne
www.uca.fr

AVEC
LE SOUTIEN DE :



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



EN PARTENARIAT
AVEC :



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

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

Retrouvez les programmes départementaux sur :

www.fetedelascience-aura.com

LA FÊTE DE LA SCIENCE EST
COORDONNÉE EN FRANCE PAR :



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

Liberté
Égalité
Fraternité

EN PARTENARIAT AVEC :



brief.science



Retrouvez le programme national sur :

www.fetedelascience.fr