

fête de la Science

médiathèque
e l e s s e

2 → 9
octobre
2026



Découvrez le programme alléchant de la médiathèque pour explorer l'alimentation, le goût et la cuisine dans toutes leurs dimensions scientifiques !

ATELIER PETITS DÉBROUILLARDS

«SAVEURS SAVANTES : LE GOÛT»

SAMEDI 3 OCTOBRE À 15H

Pour les enfants de 8 à 12 ans

Sur inscription • Durée 1h30

«Sucré, salé, acide, amer... es-tu sûre de (re) connaître toutes les saveurs ? Et si ton nez ou tes yeux te jouaient des tours ? À travers des expériences amusantes et des défis sensoriels, viens mettre tes sens à l'épreuve ! Découvre comment notre cerveau interprète les informations qu'il reçoit et pourquoi nos sens peuvent parfois nous jouer quelques tours !»



ESCAPE GAME PÉDAGOGIQUE

«DE L'ÉQUILIBRE À LA TABLE»

MERCREDI 7 OCTOBRE À 15H ET À 18H

À partir de 12 ans • sur inscription

Jeu conçu par KuriOz

Notre système alimentaire implose. Pollution, pauvreté, malnutrition, épuisement des ressources, changement climatique, toute puissance des multinationales et de l'agro-industrie... Le pays a besoin de vous ! Vous avez 40 minutes pour unir vos réflexions et trouver des solutions pour nourrir le monde sans détruire la planète ! Accepterez-vous de relever ce défi ?

Joue-la comme Einstein !



fête de la Science

médiathèque
e l e s s e

2 → 9
octobre
2026



ESCAPE GAME «RECHERCHE À RISQUE» VENDREDI 2 OCTOBRE À 18H ET À 20H

Ados (dès 14 ans) et adultes • sur inscription
Prêt de la Médiathèque départementale

Vous êtes un groupe de survivants reclus dans la bibliothèque, suite à la contamination de l'air extérieur. Vous êtes bloqués là. Impossible de survivre au-delà de ces murs ! C'est alors que vous découvrez les affaires d'une scientifique qui semblait sur le point de trouver un remède... Elle reste introuvable. C'est sans doute la dernière chance de sauver l'humanité ! Saurez-vous décrypter et récupérer son travail avant l'évacuation de la ville ?



Autres séances :

Mercredi 28 octobre à 15h et à 18h
Vendredi 30 octobre à 19h

CONFÉRENCE «VRAIE OU FAUSSE VANILLE ? VOUS SAUREZ TOUT !»

VENDREDI 9 OCTOBRE À 20H

par Elsa Caytan, chercheuse à l'Institut des
Sciences Chimiques de Rennes

Tout public à partir de 16 ans • entrée libre.

Environ 25 000 tonnes d'arôme vanille sont utilisées chaque année par l'industrie agroalimentaire dans le monde, dont moins de 0.2% provenant de gousses de vanille. Qu'a-t-on le droit d'appeler «arôme naturel» ? Comment détecter les fraudes ? On vous explique le principe de la Résonance Magnétique Nucléaire (RMN) isotopique, qui est aujourd'hui une méthode de référence pour l'authentification de produits alimentaires.

