



MINISTÈRE
CHARGÉ
DE L'ENSEIGNEMENT
SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

fête de la
Science



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



VILLAGE DES SCIENCES

Mercredi 7
octobre 2026



**

*

* saveurs
** savantes



Salle des fêtes de Rumilly, de 14h à 17h30

Gratuit et accessible à toutes et tous, à partir de 5 ans

#FDSAURA

#FDS2026

Organisé par l'**OSCAR**, 4 Route de Bessine à Rumilly
Contact : 04.50.01.08.90 / contact@oscar-rumilly.fr
www.oscar-rumilly.fr



AVEC LE SOUTIEN :



SPECTACLE Potager musical



Spectacle Forain Participatif pour découvrir les légumes du potager et oser rêver de nourriture saine et équilibrée. L'établi de papi est là, sur fond de toile de jute, chignole à l'appui. Les légumes sont en place dans leurs corbeilles. Le conte s'installe. Il nous plonge d'abord dans l'aventure rocambolesque de vacances à la campagne puis les péripéties s'enchainent et nous amènent dans l'univers du potager.

Réservation obligatoire | 04.50.01.08.90 ou 06.75.58.90.92



Horaires

14h > 14h45 / 15h > 15h45 / 16h > 16h45 / 17h > 17h45



Publics concernés

à partir de 5 ans

SPECTACLE Les pouvoirs cachés du goût



Et si la cuisine était le plus grand laboratoire de magie ? Entre expériences scientifiques revisitées et tours de magie interactifs, petits et grands découvrent que le goût ne se limite pas à ce que l'on mange... mais aussi à ce que l'on perçoit. Un spectacle visuel, participatif et plein d'humour, à vivre comme une véritable dégustation.



Horaires

15h > 15h15 et 16h > 16h15



Publics concernés

à partir de 6 ans

ATELIER

Saveurs savantes : explorer le vivant par les sens



Une découverte sensorielle des plantes, fruits et légumes de saison. Et si la science commençait simplement par nos sens ? À travers cet atelier de découverte sensorielle, petits et grands sont invités à explorer le monde fascinant des plantes, des fruits et des légumes de saison en utilisant la vue, l'odorat, le toucher et parfois même le goût.

ATELIER

Les pouvoirs cachés du goût, Liloo et Kristof magiciens



Objets du quotidien qui se transforment, ingrédients qui apparaissent ou disparaissent, saveurs qui trompent le cerveau... Entre expériences scientifiques revisitées et tours de magie interactifs, petits et grands découvriront que le goût ne se limite pas à ce que l'on mange...

JEU

Food games : L'atelier qui donne faim de jouer !



Plongez dans un univers ludique et gourmand où coopération et compétition se mélangent ! Les jeux de société sont bien plus qu'un simple divertissement. À travers la stratégie, la coopération ou l'expérimentation, ils mettent en lumière des notions liées aux sciences sociales, à la chimie ou encore à l'alimentation. "Food Games" promet une expérience savoureuse et pleine de surprises.

ATELIER

De la chimie à la cuisine



Petites manipulations de molécules gourmandes. Venez découvrir des expériences de chimie amusantes et de cuisine moléculaire réalisées avec des ingrédients que l'on trouve tous à la maison. Réactions chimiques étonnantes, transformations surprenantes, mélanges improbables et expériences gourmandes permettront de comprendre la science cachée derrière nos recettes du quotidien.

**En partenariat
avec**



SPECTACLE

Couleurs Marottes



Spectacle Forain Participatif de création de marionnettes en teinture naturelles et impressions végétales. Cette histoire nous replonge dans les campagnes d'antan pour découvrir comment manier feuilles de noyer ou noisetier, baies, pigments et choux rouges, pour en extraire les encres, les teintures et autres filtres colorés. Valoriser ainsi les savoirs et techniques ancestraux et le lien intergénérationnel.



Horaires

14h > 14h45 / 15h > 15h45 / 16h > 16h45 / 17h > 17h45



Publics concernés

à partir de 5 ans

ATELIER

Entomophagie : des insectes dans notre assiette



Une nouvelle expérience culinaire. Riches en protéines, en vitamines, en minéraux et en bons acides gras, les insectes constituent une source d'alimentation particulièrement intéressante. Entre expérience sociale, expériences sensorielles et échanges, cet atelier propose une immersion originale au cœur d'un sujet innovant qui questionne nos habitudes alimentaires et ouvre de nouvelles perspectives.

ATELIER

Le blé, du grain au pain



Du champ à la miche, vivez l'expérience du pain de A à Z et mettez la main à la pâte ! Découvrez le fascinant parcours du blé, de sa culture jusqu'à sa transformation en farine, puis mettez la main à la pâte. Pétrissez, façonnez et assistez à la cuisson de votre propre pain... avant de savourer le fruit de votre création !

ATELIER

La spiruline : une micro-algue aux saveurs... et aux pouvoirs savants



A la découverte de la spiruline. Cette micro-algue aux qualités nutritionnelles exceptionnelles se dévoile à travers une exploration captivante. Découvrez les conditions de sa culture, comprenez ses étonnants mécanismes biologiques et plongez au cœur de sa composition riche en protéines, vitamines et pigments.

ATELIER

Les abeilles et le miel



Quand la science révèle des saveurs insoupçonnées. Cet atelier propose une immersion au cœur du monde fascinant des abeilles et du miel. Entre découvertes scientifiques, exploration sensorielle et compréhension des processus naturels, les participants lèvent le voile sur les secrets de fabrication du miel. Ils apprennent à reconnaître ses arômes, à décrypter ses subtilités et à comprendre les incroyables processus naturels mis en œuvre.

ATELIER

Plantes et infusions : une exploration savante des saveurs



Partons à la découverte des plantes médicinales et aromatiques ! À travers une sélection de plantes sèches, les participants sont invités à éveiller leurs sens : observer les formes, sentir les arômes, toucher les textures... Cet atelier met en lumière la richesse et la diversité du végétal, tout en partageant les propriétés et usages de chaque plante.

ATELIER

La théorie mathématique de l'information



La théorie mathématique de l'information : aux origines du numérique. Une série d'activités pédagogiques permettent de découvrir les bases mathématiques qui fondent le monde numérique. Comment toute information peut être représentée uniquement avec des 0 et des 1 ? Combien d'information contient réellement un message ?

ATELIER

Les champignons : des trésors naturels aux vertus savantes



Une immersion au cœur de ces organismes fascinants, entre culture, bienfaits et exploration sensorielle. Les champignons occupent une place essentielle dans la nature comme dans notre alimentation. Lors de cet atelier, les participants exploreront leurs nombreux bienfaits nutritionnels et la culture des champignons.

ATELIER

O2 briquette !! Saponification à froid, une méthode ancestrale...



Le lait de chèvre fait son grand retour dans nos routines beauté ! La saponification est une réaction chimique qui permet de fabriquer du savon à partir de matières grasses et d'une base alcaline, comme la soude. Ce procédé, utilisé depuis des siècles, illustre parfaitement comment la chimie est présente dans notre quotidien.

Samedi 10 octobre 2026

Réservation obligatoire | 04.50.01.08.90 ou 06.75.58.90.92

VISITE

À la découverte de la spiruline des Bauges : visite et dégustation



Nous vous invitons à plonger au cœur de la production de spiruline lors d'une visite conviviale et enrichissante. Vous découvrirez les coulisses de sa culture, les conditions nécessaires à son développement et les savoir-faire mis en œuvre pour produire une spiruline de qualité, dans le respect de l'environnement.



Horaires
10h30 > 12h



Publics concernés
à partir de 6 ans



Lieu de RDV : A la spiruline de Bauges,
Route des Lansards à Chainaz-les-Frasses

ATELIER

Créez votre infusion idéale !



Découvrez les plantes aromatiques et médicinales à travers un atelier sensoriel et convivial où vous composez votre propre tisane. Caroline productrice de plantes aromatiques et médicinales vous guide dans la découverte des plantes, vous explique leurs propriétés et vous accompagne pour créer un mélange personnalisé à emporter chez vous.



Horaires
14h00 > 16h



Publics concernés
à partir de 11 ans



Lieu de RDV : OSCAR,
4, route de Bessine

ATELIER

Découvrez les plantes fraîches et les secrets du sirop maison



Atelier créatif, gourmand... et scientifique autour des plantes et des secrets de fabrication d'un sirop maison ! Atelier gourmand pour explorer les plantes aromatiques et leurs propriétés naturelles : arômes, pigments, huiles essentielles et saveurs.



Horaires
16h15 > 17h30



Publics concernés
à partir de 6 ans



Lieu de RDV : OSCAR,
4, route de Bessine