

[Appel à projet] Fête de la Science 2026 en Occitanie - Saveurs Savantes

Alimentation et Agriculture Santé-Environnement

Mots clés

gaspillage biodiversité consommation développement durable goût pédagogie pesticides transition écologique

La Fête de la Science est l'occasion de sensibiliser les publics aux enjeux de la recherche et à la démarche scientifique, de favoriser le partage des savoirs entre chercheurs et citoyens, de valoriser le travail de la communauté scientifique et de susciter des vocations chez les jeunes. En Occitanie, la Fête de la Science est coordonnée par Instant Science, en partenariat avec la Région Occitanie.

L'édition 2026 de la Fête de la science aura pour thème « SAVEURS SAVANTES », l'occasion d'explorer les liens étroits entre sciences, cuisine, goût et alimentation.

L'alimentation comme objet scientifique

En lien direct avec l'actualité, « Saveurs savantes », au travers la cuisine et de l'alimentation, peut se décliner en une multitude d'ateliers, de jeux et d'expériences à travers un champ d'étude scientifique riche et multidisciplinaire, mobilisant notamment :

- **La physique et la chimie** : les mesures, les cuissons, la cuisine moléculaire, les émulsions, la gélification, les additifs, les conservateurs, les colorants, les techniques de conservation...
- **La biologie et la microbiologie** : les régimes et les chaînes alimentaires, la digestion, l'intestin, les levures, les bactéries, les champignons, la fermentation, le microbiote, la

sécurité alimentaire, l'hygiène et les contaminations...

- **Les neurosciences** : le rôle du cerveau, la mémoire sensorielle, les mécanismes du goût et de l'odorat, de l'appétit, de la satiété...
- **Les sciences de l'environnement** : les modes de production et de consommation alimentaire, les impacts environnementaux de l'alimentation...
- **Les sciences humaines et sociales** : les approches historiques, culturelles de l'alimentation et de la cuisine, le patrimoine gastronomique, l'éducation, les comportements alimentaires...

Le porteur de projet est invité à rendre visibles ces sciences de manière accessible, ludique et rigoureuse.

Des enjeux de société au coeur du thème

« Saveurs savantes » permet également d'aborder des enjeux contemporains majeurs :

- **Santé publique et prévention** ;
- **Transitions écologiques et alimentaires** ;
- **Biodiversité et durabilité des ressources** ;
- **Inégalités d'accès à une alimentation de qualité** ;
- **Évolution des pratiques et des modèles alimentaires.**

Le porteur de projet pourra proposer des approches critiques, prospectives ou participatives, favorisant le dialogue entre sciences et société.

Porteurs de projet

Tout le monde peut participer pour diffuser les sciences, savoirs et innovations ! **Entreprises, laboratoires et organismes de recherche, associations, établissements scolaires, collectivités territoriales, musées, médiathèques, artistes, indépendants, passionnés, vulgarisateurs sur le web...** peuvent prendre part à la Fête de la science et intégrer le programme régional (sous réserve de validation de l'événement par le Comité de labellisation).

Publics ciblés

Les événements de la Fête de la science visent à rapprocher la science et la société. Ils peuvent être soit ouverts **à tous les publics de tous âges** (familles, scolaires, étudiants, seniors, curieux, sceptiques ou passionnés de sciences) **ou soit être réservés à un type de public** (scolaires, étudiants, ...). Ce ne sont pas des événements dédiés aux professionnels.

Informations pratiques

Date de fin de soumission de projets : **3 avril inclus**

Fête de la science : **du 2 au 12 octobre**

Plus d'informations (appel à projet, formulaire etc.) [via ce lien.](#)



Mise à
29/04/2



Type

Appel

Date

du me

09:00

janvie

same

partir

- 23:5

Publ

Tout p

Lien

Plus d

l'évén

Person

Associa

fetedela

rche.go

05 61 6

Organ

•

l'e

de

l'e

et

et