

SOIRÉE INAUGURALE

JEUDI 8 OCTOBRE à 19H



**Conférence
Les 4V :
la boussole d’une alimentation saine et durable**
par Anthony FARDET
De formation ingénieur agro-alimentaire de l’AgroParisTech et docteur en Nutrition humaine de l’Université d’Aix-Marseille, Anthony FARDET exerce dans la recherche publique depuis 28 ans à l’interface « alimentation préventive-santé humaine » à l’INRAE de Clermont-Ferrand/Theix dans l’Unité de Nutrition Humaine.

**Suivi d’un buffet savant !
La magie du vin**
par Christophe BOISSELIER (sommelier, cuisinier et magicien)
Une dégustation de vins mêlant œnologie et mentalisme...Apprenez à déguster comme un pro grâce à une méthode simple et conviviale. dégustation de vins du bugey



MAIS AUSSI...

SAMEDI 3 OCTOBRE de 14h à 18h

À LA MJC D’AMBÉRIEU-EN-BUGEY

Encore plus de Fête de la Science !

En prélude du village des sciences à St-Rambert-en-Bugey, nous vous proposons expositions, animations et ateliers.

Place Jules Ferry 01500 Ambérieu-en-Bugey



MERCREDI 7, JEUDI 8 ET VENDREDI 9 OCTOBRE

Autour de la thématique «Saveurs Savantes»

Trois jours d’animations scientifiques et ludiques sur le thème « Saveurs Savantes ». Les élèves de la primaire au collèges de la vallée de l’Albarine (St-Rambert, Torcieu, Argis) participent à un programme scolaire et periscolaire ! Ces temps seront animés par les associations locales d’Ambérieu et de St-Rambert ; ainsi que par les entreprises du Club des entreprises du Parc Industriel de la Plaine de l’Ain (PIPA).

Avec la participation de : Siegfried, la FNE, la Conciergerie Engagée, Pousses-Papilles, le musée de St-Rambert-En-Bugey, Boc à récup, le cinéma l’horloge ...

EDITO

Cette année, la Fête de la Science met les saveurs à l’honneur. Cuisine, alimentation, goût... autant de sujets qui font partie de notre quotidien et qui nous rassemblent toutes et tous autour d’une même table. Mais derrière chaque recette, chaque arôme ou chaque aliment se cachent aussi de nombreuses questions scientifiques. Chimie, biologie, physique, nutrition, agriculture, environnement ou encore sciences humaines : les saveurs sont un formidable terrain d’exploration pour des disciplines multiples qui contribuent à mieux comprendre notre alimentation et les enjeux qui l’entourent. Fidèle à sa vocation d’aller à la rencontre de tous les publics, la Fête de la Science conçue et réalisée par les bénévoles et les salariés de la MJC poursuit son itinérance. Nous remercions chaleureusement la ville de Saint-Rambert-en-Bugey, qui accueille cette édition 2026, après Lagnieu et Meximieux. Son engagement permet de faire vivre la science au plus près des habitants. Cette édition marque également le retour de la conférence inaugurale, ouverte à toutes et à tous. Elle donnera le coup d’envoi d’un programme riche en rencontres, animations, expériences et ateliers, conçus pour éveiller la curiosité des plus jeunes comme des plus grands. Parce que la science est partout, qu’elle nourrit notre compréhension du monde autant que notre imagination, nous vous souhaitons une excellente Fête de la Science 2026. Vive la science !

Jean-Louis Guyader,
président de la Communauté de Communes de la Plaine de l’Ain.

NOS PARTENAIRES



Conception : MJC – Licence : 2022-012442- NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE – IMPRESSION : www.yesprint.fr



fête de la
Science



LA MJC D’AMBÉRIEU PRÉSENTE LE VILLAGE DES SCIENCES DE LA PLAINE DE L’AIN

3 → 10
octobre
2026



**

* saveurs
** savantes

*

SALLE POLYVALENTE SAINT-RAMBERT-EN-BUGEY

Gratuit et accessible à toutes et tous

Place Jules Ferry, Ambérieu-en-Bugey
04 74 38 24 15 - contact@mjc-amberieu.org
www.mjc-amberieu.org

10 octobre
JOURNÉE FESTIVE



SAMEDI 10 OCTOBRE de 10H à 18h SALLE POLYVALENTE SAINT-RAMBERT-EN-BUGEY

LES DÉCOUVERTES En continu

Empreinte écologique de l'alimentation
France Nature Environnement – Ain
FNE Ain vous propose de comprendre ce qui ce qui se joue concernant l'alimentation, d'apprendre les associations de plantes au potager pour limiter les intrants et d'adopter des gestes simples pour limiter votre impact environnemental.

Saveurs et odeurs chez les plantes : une messagerie chimique !
Pousses-Papilles

Venez découvrir les secrets chimiques des plantes, le rôle de leurs saveurs et de leurs odeurs, et testez vos sens dans notre laboratoire de botanique amusante !

Les saveurs au jardin
JARDINOT Comité local AMBERIEU EN BUGEY
Reconnaissance, identification des bulbes, présentation des plantes aromatiques, l'eau au jardin.

Nos épluchures ont du goût !
Collectif Zéro Déchet Ambérieu & alentours
Lancez les dés et découvrez les trésors offerts par les épluchures des fruits et des légumes. Elles sont savoureuses : n'en perdez pas une miette !



Une assiette pour la planète
Conciergerie Engagée
Combien pèse mon repas ? Faites vos jeux et découvrez : Comment le climat et l'alimentation s'impactent ils l'un l'autre ; Le pouvoir de nos choix culinaires sur notre planète et sur notre santé ; La facilité à agir concrètement 3 fois par jour.

De l'eau au robinet, mais comment ?
Association EAUSOLEIL RHÔNE-ALPES
Une animation pour comprendre le fonctionnement d'un réseau d'eau.



Le mini musée des traditions bugistes
Musée des traditions bugistes
Des petites présentations de différents objets présents au musée et jeu de l'oie du Ramequin.

Le potager perpétuel : les secrets des plantes qui reviennent chaque année
Jardins Vivants – LABO1
Découvrez comment les plantes comestibles vivaces se reproduisent et survivent grâce à leurs organes souterrains et à leurs relations avec les organismes du sol. Une plongée dans les mécanismes qui rendent possible un jardin nourricier et vivant.

Expériences autour du pain
TATUP, la boulangerie Atypique & Rebelle
Découvrez comment la science est utilisée pour fabriquer du pain. La recette grace à la chimie, la fermentation grâce à la biologie, et la cuisson grâce à la physique !



Agir contre la glycogénose de type 1, de la recherche à l'innovation médicale
GEN&ZIC
Venez découvrir le projet de nouvelle génération de pompe de nutrition entérale développée par Gen&Zic et un consortium pluridisciplinaire réunissant médecins, chercheurs, infirmières, diététiciennes et l'Association Francophone des Glycogénoses, pour sécuriser le quotidien des patients.

Du spore au champignon
Les champignons de la Cascade – Tenay
Découvrez comment fonctionnent les champignons et leur production.

Préservation des terres agricoles : les enjeux de nos assiettes
Terres de liens
Découvrez pourquoi préserver les terres agricoles est essentiel pour soutenir une agriculture locale, durable et nourricière.

La fermentation lactique
Couliserie Charmontay
La fermentation lactique dans le coulisé, une boisson sans alcool.

LES ANIMATIONS En continu

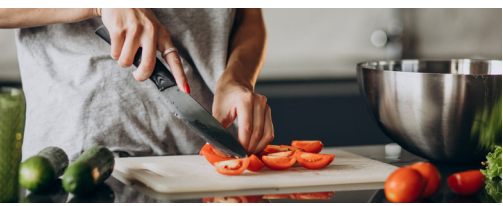
Fabrique ton jus de pomme !
Boc' à RECUP'
Les fruits sont les 2° types d'aliments les plus gaspillés en France. Calibrage, fruits non ramassés : à travers un quiz vous découvrirez les chiffres et les causes du gaspillage alimentaire. Puis place à l'action : lavage, découpage, broyage, pressage : nous fabriquerons ensemble du jus de pomme à déguster sur place ! Un moment gourmand et convivial accessible à tous et toutes à partir de 5 ans.

Aux mille saveurs
La Source Centre socio-culturel de l'Albarine
Venez stimuler vos papilles durant des ateliers cuisine et un atelier vélo smoothie.

Ingénierie
Sciences de l'Ingénieur
au lycée de la Plaine de l'Ain
Les projets 2026 dans la spécialité sciences de l'ingénieur amènent des nouveautés tant dans l'architecture, que dans le gaming, que dans le pilotage de robots particuliers. Vous aimez la mécanique, la communication des systèmes, la programmation ? Cet atelier est fait pour vous !

Les cabanes des saveurs
MJC d'Ambérieu
Entrez dans le Village des Cinq Saveurs et partez à la découverte de cabanes immersives et fascinantes, entièrement dédiées à l'univers des saveurs !

Dans le noir
MJC d'Ambérieu
Entrez dans cette pièce plongée dans le noir, et vivez une expérience sensorielle unique !



La fermentation
Stéphane LUBINEAU - MJC d'Ambérieu
Venez découvrir comment la fermentation est une forme essentielle, mais méconnue de la transformation de nos nutriments.

Le mug cake minute !
La Rénoverie
Jeu pédagogique, afin de tout connaître sur les mystères de la cuisson au micro-ondes. Préparer soi-même son mug cake minute dans un mug de récup de la Rénoverie et l'emporter pour le déguster. (participation de 1 €)



Animations littéraires
Bibliothèque municipale de St Rambert en Bugey
Création de poèmes par la rature avec le Blackout Poetry, quiz autour des goûts et citations culinaires dans la littérature.

LES ATELIERS Sur inscription

Découverte sensorielle à travers le café
Baristand
De 10h à 12h et de 14h à 16h Adultes
Eveillez vos sens grâce au café.



À la découverte de l'umami
Sabrina PERRIN - MJC d'Ambérieu
Toutes les 30mn dès 10h
À la découverte de l'umami, la cinquième saveur fondamentale, à travers une expérience ludique, pédagogique et participative.

Atelier de bibliothérapie
Bibliothèque municipale de St Rambert en Bugey
À 13H durée 2h dès 12 ans accompagné
Se faire du bien, c'est ce qu'on recherche dans la lecture, et dans la nourriture. Ramenez une recette qui vous parle, nous ferons le lien avec des textes littéraires, pour travailler sur les liens entre culture, nourriture et littérature.

Café signe
Bibliothèque municipale de St Rambert en Bugey
À 16H durée 2h dès 8 ans accompagné
Apprendre les signes de lsf pour demander un café, proposer un gâteau...

LES JEUX En continu

SUDOKU des couleurs
Le Moulin à Paroles
Venez constituer votre menu en couleur.

Le grand tour du Bidou
Centre de loisirs de LAGNIEU
Suis le parcours des aliments à travers ton corps et découvre, en t'amusant, tous les secrets de la digestion ! Des jeux, des défis et des surprises t'attendent sur ce stand.



L'assiette magique
Centre de loisirs de LAGNIEU
Lance le dé, gagne les bons aliments et complète ton assiette avant les autres ! En t'amusant, découvre les différentes familles d'aliments et compose une assiette équilibrée.

Dans les coulisses d'un restaurant étoilé
VR Studio
Enfilez le casque et immergez-vous dans les coulisses d'un restaurant étoilé.

LES EXPOSITIONS En continu

Brillat-Savarin
Médiathèque La Grenette d'Ambérieu



Je mange donc je suis
Exposition conçue et réalisée par le Musée de l'Homme – un site du Muséum national d'histoire naturelle

SAVEURS EN SCÈNE aux horaires indiqués

Contes
A table ! Qui sera mangé ?
Le Moulin à Paroles
à 10h30 et 15h45 durée 45mn



Conférence
Saveurs sucrées : de la cuisine aux maladies métaboliques
Laboratoire de recherche INSERM/UCBL1
NUDICE et association Gen&Zic
à 11h30 durée 1h
Pain, pâtes, fruits, pâtisseries... tous ces aliments apportent des sucres, mais leur effet sur notre organisme est très différent. Comment notre corps utilise-t-il cette énergie ? Pourquoi la glycémie doit-elle rester stable ? Que se passe-t-il lorsque ce fragile équilibre est rompu ?

Spectacle
La Magie du bien Manger, par Christophe Boisselier
à 14h durée 1h30
Découvrez une conférence-spectacle captivante où l'alimentation devient le point de départ d'un voyage sensoriel et éducatif. A travers des démonstrations spectaculaires et des expériences de magie, explorez l'impact de nos choix alimentaires sur notre bien-être, nos performances et notre épanouissement.



Film
Projection surprise
Ciné Club de la vallée de l'Albarine
à 16h30



BUFFET ET BUVETTE SUR PLACE PAR LE SOU DES ÉCOLES DE SAINT-RAMBERT-EN-BUGEY