

Fête de la science 2026

**Participez à la prochaine édition du 2 au 12 octobre 2026
sur le thème « Saveurs savantes »**

Initiée par Hubert Curien en 1991 et portée par le Ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Espace, la Fête de la science propose à tous les publics des milliers d'événements originaux et participatifs, en France comme à l'étranger.

Cet événement 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.

Chaque année, la mobilisation des acteurs du monde de la recherche fait naître un vaste programme d'activités : visites de laboratoires pour découvrir le travail des chercheurs, cafés des sciences pour apprendre autour d'un verre, spectacles vivants pour une expérience entre arts et sciences, expérimentations dans un FabLab pour toucher la science des doigts ou encore promenade dans les nombreux villages des sciences, véritables lieux de rencontre au cœur des villes.

Il y en a pour tous les goûts et forcément près de chez vous !

Retrouvez toutes les informations sur le site www.fetedelascience.fr

Quand ?

L'édition 2026 de la Fête de la science se déroulera du **2 au 12 octobre 2026** en France métropolitaine, en Outre-mer et à l'étranger.

Quelle est la thématique nationale ?

Le thème de l'édition 2026 de la Fête de la science est « **Saveurs savantes** », l'occasion d'explorer les liens étroits entre sciences, cuisine, goût et alimentation.

L'année 2026 marque le centenaire de la création de l'étoile Michelin, symbole international de la gastronomie ainsi que le bicentenaire de la parution de l'ouvrage pionnier en la matière : *Physiologie du goût*, de Jean Anthelme Brillat-Savarin.

“Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es.” JA Brillat-Savarin

Publié deux mois avant le décès de Brillat-Savarin, *Physiologie du goût* explore ce sens en le reliant au fonctionnement biologique du corps humain et à ses perceptions cognitives. Emaillé de recettes de cuisine et d'anecdotes, l'ouvrage compte parmi les écrits fondateurs de la gastronomie française en faisant dialoguer sciences, philosophie et pratiques quotidiennes.

Aujourd'hui, la cuisine et l'alimentation sont au cœur d'importants enjeux de santé publique et soulèvent des questions environnementales majeures. Ces problématiques trouveront un écho particulier lors du sommet international *One Health* qui se tiendra en avril 2026 à Lyon. L'approche « Une Seule Santé » repose sur un constat partagé : la santé humaine, la santé animale et la santé des écosystèmes sont étroitement interdépendantes. Les systèmes alimentaires durables constituent un axe de réflexion majeur présenté lors de ce forum.

En lien direct avec l'actualité, « Saveurs savantes » peut se décliner en une multitude d'ateliers, de jeux et d'expériences à travers un champ d'études scientifiques pluridisciplinaires, parmi lesquelles :

- **Physique et chimie** : les mesures, les cuissons, la cuisine moléculaire, les émulsions, la gélification, les additifs, les conservateurs, les colorants, les techniques de conservation...
- **Biologie et 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...
- **Neurosciences** : le rôle du cerveau, la mémoire sensorielle, les mécanismes du goût et de l'odorat, de l'appétit, de la satiété...
- **Sciences de l'environnement** : les modes de production et de consommation alimentaire, les impacts environnementaux de l'alimentation...
- **Sciences humaines et sociales** : les approches historiques, culturelles de l'alimentation et de la cuisine, le patrimoine gastronomique, l'éducation, les comportements alimentaires...

L'édition 2026 de la Fête de la science pourra prendre la forme d'un grand laboratoire culinaire invitant le public à découvrir les multiples facettes scientifiques de l'alimentation à travers une programmation d'événements interactifs et conviviaux.

Ce thème, universel et festif, est aussi une invitation à transmettre le goût des sciences au plus grand nombre.

Qui peut participer ?

Acteurs scientifiques, culturels ou pédagogiques, chacun peut participer à la Fête de la science et intégrer le programme national, sous réserve de validation de l'événement par le comité de labellisation. C'est la diversité des porteurs de projet qui participe à la richesse et au succès de cette manifestation !

Où et comment ?

Dans votre structure ou dans celle d'un partenaire, dans un lieu public ou dans un village des sciences. Il est possible d'organiser des systèmes de réservation.

L'accès doit être gratuit.

Sous quelle forme ?

En tant que porteur de projet, vous pouvez proposer :

- **Un événement ponctuel** : atelier, jeu, conférence, exposition, rencontre/débat, spectacle, visite... Un événement ponctuel peut être programmé de manière isolée ou faire partie d'un « événement multi-animations ».
- **Un événement multi-animations**, dès lors que deux événements ponctuels ou plus sont liés entre eux.

Selon l'organisation de l'événement, les formats référencés sont :

- **Le village des sciences : un seul lieu avec plusieurs animations.** Sur les différents stands, le public rencontre des chercheurs, des ingénieurs, des acteurs culturels, des bénévoles d'associations...
- **Un festival : plusieurs animations réparties sur plusieurs lieux.** Ce format convient également à la programmation d'activités scientifiques associées au spectacle et aux arts, quelque soit la répartition géographique.
- **Un parcours scientifique : plusieurs animations sur plusieurs lieux liées par un fil conducteur.** Ce format est adapté aux jeux de pistes ou aux animations qui traitent d'un même thème à plusieurs endroits différents.

Nuit de la science :

Crée en 2025, ce format festif est reconduit !

Jeux, débats autour d'un verre, visites nocturnes... **Tous les événements proposés le vendredi 2 octobre en soirée (après 18h) seront valorisés sur le site officiel dans une programmation spéciale « Nuit de la science ».**

Pour que votre événement soit sélectionné et visible :

- ➔ Il doit se dérouler le vendredi 2 octobre à partir de 18h.
- ➔ Il doit contenir les termes « Nuit de la science » dans le titre ou dans le chapô de présentation.

Toutes les animations peuvent être proposées en présentiel et/ou en ligne.

Les critères indispensables à tous les événements de la Fête de la science sont :

- Le respect des dates officielles
- La gratuité de l'événement
- Des contenus scientifiques de qualité
- Un niveau de médiation adapté au public attendu
- Un cadre convivial

Pour qui ?

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

Et avec quels objectifs ?

- Sensibiliser les publics à la science et à ses enjeux.
- Favoriser le partage des savoirs et les échanges entre chercheurs et citoyens.
- Faciliter l'accès à une information scientifique de qualité.
- Faire découvrir le travail des scientifiques et les métiers issus de la recherche.
- Valoriser le travail de la communauté scientifique.
- Permettre à chacun de s'approprier les enjeux des évolutions scientifiques pour une participation active au débat public.
- Susciter des vocations chez les jeunes en stimulant leur intérêt pour la science et la curiosité à l'égard des carrières scientifiques.

Comment participer à la Fête de la science 2026 ?

Chaque porteur de projet qui souhaite soumettre un événement à la labellisation « Fête de la science », doit candidater à l'appel à projet Fête de la science 2026 de sa région. Cette labellisation, indispensable pour figurer dans le programme, est donnée aux événements qui remplissent les critères de la charte de la Fête de la science déterminée par le Ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Espace.

Pour en savoir plus sur les démarches à suivre, les porteurs de projet doivent se rapprocher de leur coordination régionale. Les modalités sont consultables sur le site de la Fête de la science, dans la rubrique [La Fête de la science en région](#).

L'ensemble de la programmation des événements labellisés est consultable sur le site de la Fête de la science www.fetedelascience.fr

La communication locale autour des actions est à la charge des différents porteurs de projet. Ils sont invités à assurer la communication sur leur territoire et à diffuser, s'il y a lieu, les programmes et supports auprès de leurs partenaires et relais locaux, en respectant la

charte graphique de la Fête de la science.

Un kit de communication (logos, charte graphique, visuels, bannières Web...) est mis à disposition par la coordination nationale.

Quels sont les principes de la charte de la Fête de la science ?

Chaque porteur de projet s'engage à respecter les principes de la charte de la Fête de la science déterminée par le Ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Espace, notamment :

- Les dates de l'événement
- La gratuité de l'événement
- Les valeurs de partage, de créativité, de convivialité, de responsabilité
- La qualité scientifique et culturelle des contenus présentés

Consulter la [charte de la Fête de la science](#).

Des questions ?

- Coordination nationale et internationale :

Ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Espace.

Contact : fetedelascience@recherche.gouv.fr

- Coordinations régionales :

Contacts dans la rubrique [La Fête de la science en région](#) sur le site de la Fête de la science www.fetedelascience.fr

ANNEXE : Sélection de ressources autour de « Saveurs savantes »

Alimentation

[Articles sur l'alimentation, The Conversation](#)

[Articles sur la nutrition, The Conversation](#)

[Comment notre cerveau régule-t-il la prise alimentaire ? CNRS](#)

[Le centre des sciences du goût et de l'alimentation, CNRS](#)

[Aucun saut de repas avec les criquets ! IRD](#)

[Des solutions locales face aux différentes formes de malnutrition aux Suds, IRD](#)

[La Communauté de Savoirs - Systèmes alimentaires durables \(SyaD\), IRD](#)

[Food Processor : l'alimentation à bord de l'ISS, CNES](#)

Environnement

[Articles sur l'agriculture biologique, The Conversation](#)

[De l'environnement à l'assiette, ASNR](#)

[Pourquoi il y a moins de jeunes harengs en Manche mer du Nord ? IFREMER](#)

[Algorithmes d'apprentissage : les bandits manchots au cœur d'une équipe associée franco-japonaise, INRIA](#)

[Peaches don't like frost, INRIA](#)

[Une réduction des émissions de gaz à effet de serre grâce aux sciences du numérique, INRIA](#)

[Déchets, alimentation, carbone : explorer notre impact grâce au numérique, INRIA](#)

Santé, microbiote et digestion

[Nanoplastiques : des impacts sur la santé digestive en fonction du régime alimentaire, CNRS](#)

[Comment le microbiote stimule la croissance, INSERM](#)

[La bio-informatique explore le microbiote intestinal, INRIA](#)

[Travaux en épidémiologie nutritionnelle, INSERM](#)

[Fromages au lait cru : quels risques pour la santé et comment mieux les prévenir ? ANSES](#)

[Régime Safe Food 4 Clim, ANSES](#)

Gastronomie

[Articles sur la gastronomie, The Conversation](#)

[RedoxWine : un laboratoire commun pour comprendre le vieillissement du vin, CNRS](#)

Histoire et société

[Jeu de société Kosmopolit autour de l'alimentation et des plats typiques du monde entier, CNRS](#)

[Manger sain, d'Hippocrate au Nutri-score, CNRS](#)

Physique

[Les rides hiérarchiques du yaourt, CNRS](#)

Le goût

[Une solution innovante contre le « goût de lumière », CNRS](#)

[La science a du goût, INSERM](#)

[La science dans tous les sens : le goût, INSERM](#)

[La spirale est optimale pour déguster un chocolat, selon une recherche, INRIA](#)