

Programme

Durant les
3 jours

- Vendredi et samedi 10h00-19h00 - Dimanche 10h00-16h00
Exposition « Saveurs Savantes », voyage au pays des goûts
 Salle Catena Miramont-de-Guyenne - Tout public, à partir de 10 ans

Vendredi
9 oct.

■ 18h00
Vernissage de l'exposition
Salle Catena Miramont-de-Guyenne - Tout public

- 19h00
« Que mangerons nous demain ? » Conférence inaugurale
 Espace Culturel Miramont-de-Guyenne - Tout public, à partir de 10 ans.

Samedi
10 oct.

- 9h00 - 12h00
Dégustations Savantes
 Découverte des modes de conservation et dégustation de produits locaux avec les producteurs + Petites expériences scientifiques
 Halle de Lauzun - Tout public

Art et Papilles

Et si les œuvres d'art avaient un goût ? Les visiteurs dégustent à l'aveugle plusieurs aliments, puis doivent les associer aux œuvres présentées. Une manière ludique et sensorielle de découvrir les œuvres autrement.

Micro-Folie de Lauzun - Tout public, à partir de 6 ans.

14h00 - 19h00
3 Ateliers « Gastronomie et sciences physiques »
Salle Catena Miramont-de-Guyenne - Tout public, à partir de 6 ans
 Places limitées - Inscription nécessaire

3 Conférences scientifiques

Espace Culturel Miramont-de-Guyenne -
Tout public à partir de 10 ans

Dimanche
11 oct.

- 12h30
Les Saveurs Savantes passent à table
Déjeuner concocté par les Disciples Escoffier.
Déclinaison autour de produits locaux de saison.
En famille, entre amis ou en solo, prenez place à
notre table pour un déjeuner pas comme les autres !
MFR de Bourgogne Place limitée - Sur réservation

Réservez
les ateliers
et le
déjeuner



Salle Catena : 27 rue Philippeaux, Miramont-de-Guyenne
Espace Culturel : 14 rue Martignac, Miramont-de-Guyenne
Halle de Lauzun et Micro-Folie : rue Taillefer, Lauzun
MFR : 600 route d'Eymet, Bourgoynague

INFOS : 07 50 75 76 34 ou contact@la-vieille-ecole.fr
Durant les 3 jours ACCUEIL et INSCRIPTIONS Salle Catena



**MINISTÈRE
DE L'ENSEIGNEMENT
SUPÉRIEUR,
DE LA RECHERCHE
ET DE L'ESPACE**

Liberté
Égalité
Fraternité

**fête de la
Science**

9 → 11
octobre
2026

PAYS DE LAUZUN

Miramont-de-Guyenne
Lauzun
Bourgougnague

EXPÉRIENCES
GASTRONOMIE
SENSATIONS

GRATUIT

Plus d'infos



2 → 12 octobre

**fête de la
Science**
Tous les RDV près
de chez toi sur
fetedelascience.fr

Financé par :



Coordination :



Soutenu localement par :



Organisé par :

La vieille ÉCOLE

Conférences

Présentation & Questions-réponses

Tout public
à partir de 10 ans

QUE MANGERONS-NOUS DEMAIN ?

Qui décide vraiment de ce qui arrive dans nos assiettes ?

Nous, les agriculteurs, l'industrie, la science... ou demain l'intelligence artificielle ? Entre nouveaux aliments, ultra-transformation, santé, environnement et innovations, notre alimentation est en pleine mutation. Mais nos choix sont-ils aussi rationnels que nous le pensons, ou mangeons-nous aussi des croyances et des symboles ?

Une plongée scientifique dans notre assiette pour démêler faits, idées reçues et "pensée magique"... et imaginer ce que nous mangerons demain.

Vendredi 19h00 Miramont Espace Culturel



Le scientifique invité : Patrick SAUVANT est enseignant-chercheur à Bordeaux Sciences Agro, spécialiste des relations entre alimentation, nutrition et santé. Depuis près de trente ans, ses recherches cherchent à comprendre ce que deviennent les constituants de nos aliments dans notre organisme et comment ils peuvent agir sur notre santé.

CHRONONUTRITION

Pourquoi l'heure à laquelle on mange compte autant que ce que l'on mange ?

Et si la clé d'une meilleure santé résidait autant dans le QUAND manger que dans le quoi manger ? Plongez dans l'univers des rythmes alimentaires et découvrez comment une alimentation synchronisée avec notre horloge biologique peut améliorer votre métabolisme et votre cerveau. Une approche innovante, validée par la science, pour transformer le quotidien de personnes souffrant d'obésité (et pas que ...).

Samedi 14h00 Miramont Espace Culturel



La scientifique invitée : Rachel GINIEIS Post-doctorante en neurobiologie à Nutrineuro (INRAE). Elle travaille sur des projets de recherche translationnelle portant sur le lien entre chrononutrition et cognition. Ses travaux de doctorat se concentraient sur l'effet des sens et des comportements alimentaires sur les fonctions cognitives d'individus souffrant d'obésité.

Conférence inaugurale

VOUS REPRENDREZ BIEN UN PEU D'ARÔMES !

Quelle est l'importance du goût et de l'odorat dans l'alimentation ?

Les odeurs des aliments participent au plaisir de manger et peuvent stimuler notre appétit. En retour, le choix des aliments que l'on mange influence notre capacité à détecter les odeurs. Nos neurones sont en effet sensibles à la qualité de notre alimentation.

Samedi 15h15 Miramont Espace Culturel



Le scientifique invité : David JARRIAULT est neurobiologiste et chercheur dans le laboratoire NutriNeuro à Bordeaux. Il s'intéresse au lien entre olfaction et nutrition. Ses travaux montrent comment ce que l'on mange peut modifier notre sensibilité aux odeurs et l'impact que peuvent avoir certaines odeurs sur l'appétit.

LES BONNES GRAISSES PEUVENT-ELLES INFLUENCER NOTRE MOTIVATION

Et si ce que nous mangeons influençait notre envie d'agir, d'apprendre ou de relever des défis ?

Venez découvrir comment certaines graisses essentielles de notre alimentation, contribuent au bon fonctionnement de notre cerveau. Vous découvrirez également leur rôle dans le système de la récompense et leur implication potentielle dans certaines maladies comme la dépression.

Samedi 16h30 Miramont Espace Culturel



La scientifique invitée : Asma OUMMADI Docteure en neurosciences, elle a d'abord étudié les effets d'une exposition précoce à des polluants environnementaux, notamment les pesticides, sur le cerveau et les maladies neurodégénératives. Aujourd'hui, elle travaille au laboratoire NutriNeuro, où elle cherche à comprendre comment notre alimentation influence la santé de notre cerveau, en particulier notre motivation et nos comportements.

Ateliers

GASTRONOMIE ET SCIENCES PHYSIQUES

Démonstrations & Expériences

ATELIER 1

Samedi 14h00 + 14h50 Miramont Salle Catena

L'origine des couleurs

Acide, base et indicateurs colorés naturels - Le chou rouge et la betterave en vedette !

ATELIER 2

Samedi 15h45 + 16h35 Miramont Salle Catena

Pourquoi le produit vaisselle fait des bulles ? Pourquoi elles explosent ?

L'univers secret des tensio-actifs

ATELIER 3

Samedi 17h30 + 18h20 Miramont Salle Catena

Que se cache-t-il dans le moteur de votre mixer ?

Exploration des champs électrique et magnétique.



Le scientifique invité : François NADAL

Professeur de physique, il a enseigné à l'université de Loughborough (UK) pendant 8 ans avant de devenir conseiller scientifique au CEA, poste qu'il occupe depuis 2022.

Déjeuner

LES SAVEURS SAVANTES PASSENT À TABLE

En hommage à Brillat-Savarin, penseur de la gastronomie célébré par la Fête de la Science, **6 chefs Disciples d'Escoffier du Grand Sud-Ouest** ont concocté un menu pour valoriser les produits de qualité, en honorant les producteurs, distributeurs, viticulteurs de notre terroir. Pas seulement des plats et des recettes mais des intentions et du partage autour d'une table pour partager un déjeuner exceptionnel.

Participation à prix libre - Places limitées - Sur inscription
MFR de Bourgoynague

