

2 → 12
octobre
2026

ENTRÉE GRATUITE

**PROGRAMME
GRAND PUBLIC
DE L'EPE
NÎMES UNIVERSITÉ**



*** saveurs
** savantes**

10 & 11 OCTOBRE

**VILLAGE DES SCIENCES
À NÎMES**

Site des Carmes de Nîmes Université

**VILLAGE DES SCIENCES
À ALÈS**

Pôle scientifique et culturel de Rochebelle

fetedelascience.fr

#FDS2026

sciences-en-occitanie.fr



Chaque année, l'EPE Nîmes Université organise la Nuit des Chercheurs, un événement grand public exceptionnel se déroulant au Pont du Gard !

Le 2 octobre 2026, rejoignez-nous pour une soirée magique placée sous le signe de la découverte et de l'échange !



NUIT DES CHERCHEURS
PONT DU GARD
RIVE GAUCHE



Inscriptions ici !

**VENDREDI 2
OCTOBRE**

ÉVÉNEMENT

NUIT DES CHERCHEURS

Conférences interactives, ateliers, animations, jeux, expériences, discussions... pour toutes et tous !

La Nuit des Chercheur.e-s vous invite à plonger dans l'univers fascinant de la recherche scientifique en favorisant la rencontre avec celles et ceux qui la font vivre. Des formats immersifs et conviviaux feront vibrer cette soirée, au travers de discussions, mises en scène, jeux, témoignages, expériences en direct.

Attention cette année, l'événement change de rive ! Sur la rive gauche du site de l'EPCC Pont du Gard, le public pourra rencontrer des chercheuses et chercheurs de toutes disciplines, venus de Nîmes Université et d'autres établissements, lors de nouvelles activités proposées dans de nouveaux espaces, mais aussi de nombreuses autres animations... et des surprises qui rendront cette Nuit des chercheur.e.s ludiques et riches en émotions !



Cette année, le CHU de Nîmes s'investit pleinement dans la Fête de la Science !
Conférences, expositions, visites...
Découvrez le Centre Hospitalier Universitaire et ses recherches comme vous ne les avez jamais vues !



CHU CAREMEAU

4 Rue du Professeur Robert Debré
30900 Nîmes



**VENDREDI 2
OCTOBRE**

CONFÉRENCE

SAVEURS SAVANTES

Conférence grand public

Le laboratoire IMAGINE propose d'explorer le goût, l'odorat, l'art culinaire, le choix d'un vin, la conception d'un parfum, la mécanique quantique et le fonctionnement intime de la matière.

- Introduction : « Saveurs » - quels sens et quelles significations - D. Alexandre
- Le goût et l'odorat : comment ça marche ? Pourquoi ça dysfonctionne ? - Pr V. Favier, ORL, CHU Montpellier
- L'art culinaire : la recherche des saveurs ne manque pas de saveur - M. Kayser, restaurant Alexandre
- À la recherche de l'harmonie des saveurs gustatives - Sommelier, restaurant Alexandre
- Le métier de Parfumeur Compositeur - E. Zeineddine, Cinquième Sens, Montpellier
- La saveur cachée au plus profond de la matière : les particules élémentaires - Pr F. Brümmer, Université Montpellier

Faculté de médecine UFR
Site de Nîmes
Amphithéâtre 3
14h - 17h

**VENDREDI 2
OCTOBRE**

CONFÉRENCE

EXPOSITION ET ACTIVITÉS DE L'INSTITUTION DE FORMATION AUX MÉTIERS DE LA SANTÉ

en collaboration avec le comité d'organisation du CHU

- Escape Game « L'Odyssée de petit pois »
- Exposition de dessins des étudiants Infirmiers de bloc opératoire diplômés d'État (IBODE) - Du 2 au 12 octobre - Hall de l'IFMS - Dessins sur l'anatomie du système digestif.
- Concours de posters scientifiques (étudiants infirmiers 2e année) - Les trois meilleurs posters seront affichés dans le hall du CHU le 8 octobre.
- Ateliers des étudiants Infirmiers anesthésistes diplômés d'État (IADE) (clôture) - Lundi 12 octobre, 9h - 16h - Hall de l'IFMS, trois groupes pour trois ateliers : « Douleur et saveur sucrée » / « Crêpes hyperprotéinées » / « Cocktails Pharmacologiques ».

Hall de Carémeau
de 11h à 15h

**JEUDI 8
OCTOBRE**

JOURNÉE PORTES OUVERTES

Avec présentation de stands de recherche !

Venez découvrir le CHU de Nîmes à travers douze stands, représentant douze de ses domaines phares !

1. Recherche paramédicale - M. Suleyman Dahmani
2. Médecine physique et de réadaptation (MPR) -| M. Gabriel Cohen-Aknine
3. Pharmacie à usage intérieur (PUI) et Plateforme hospitalière d'innovation pharmaceutique (PHIP) - Dr Géraldine Leguelinel-Blache
4. Unité de recherche IMAGINE - Pr Jean-Yves Lefrant
5. Collection de ressources biologiques (CRB) - Dr Catherine Dunyach-Remy - Mme Céline Loiseau
6. Plateforme de séquençage Micro&Bio - Dr Catherine Dunyach-Remy
7. Anatomie et Cytologie Pathologiques (ACP) - Recherche Morphologique - Dr Eric Charles-Frouin
8. Psychiatrie - SchizoHIC - M. Antoine Giron - Dr Pastre
9. Radiologie - Mme Florence Longueville
10. Biostatistique, épidémiologie clinique, santé publique, innovation et méthodologie (BESPIM) - Dr Chris Serrand
11. Recherche Qualitative en Santé - Dr Mélanie Kinné
12. Délégation à la recherche clinique et à l'innovation (DRCI) - Mme Sophie Granier

Hall de Carémeau
de 11h à 15h



Le samedi 10 et le dimanche 11 octobre,
Nîmes Université ouvre
son site des Carmes au public
pour le Village des Sciences !
Chercheuses et chercheurs,
étudiant.es, ainsi qu'associations
partenaires, proposeront
de nombreuses animations
qui permettront d'explorer toutes les
formes d'intelligence.



VILLAGE DES SCIENCES
NÎMES UNIVERSITÉ
SITE DES CARMES
7 Place Gabriel Péri
30000 Nîmes



**SAMEDI 10
OCTOBRE**

ATELIER

LES MATHÉMATIQUES DANS LA CUISINE

Comment découper nos aliments en parts égales ?

Laboratoire MIPA

Pizzas, gâteaux, tartes... Tant d'aliments ronds que peu parviennent à découper en parts égales. Comment faire ?

Participez à cet atelier pour découvrir comment le théorème de Gauss-Wantzel peut nous aider à résoudre cette question du quotidien.

Cet atelier a été conçu avec Benjamin Lledos, maître de conférences en Mathématiques.



LE CONTRÔLE OPTIMAL : VAINCREZ-VOUS LA MACHINE ?

Guider des moutons d'un point A à un point B

Ilias Ftouhi, Maître de Conférences en Mathématiques - Laboratoire MIPA

**SAMEDI 10
OCTOBRE**

ATELIER



de 14h à 18h

Participer à une résolution de problème simple et pourtant complexe, en découvrant la notion mathématique de « contrôle optimal ».

Tentez de trouver la stratégie la plus optimale et rapide pour déplacer des moutons d'un point A à un point B. Trouverez-vous une solution face à la machine ?

Ce jeu a été conçu avec Ilias Ftouhi, maître de conférences en Mathématiques.

**SAMEDI 10
OCTOBRE**

ATELIER

ATELIER DE CRÉATIONS PARTAGÉES

Un univers où la science, la gourmandise et l'art se rencontrent !

Alain André Verpillot, Artiste plasticien

Venez participer à un atelier de création artistique en compagnie de l'artiste plasticien André Verpillot.

Projets, réalisation et exposition sur place tout au long du week-end.



**SAMEDI 10
OCTOBRE**

ATELIER

DE LA GOUTTE DE PLUIE À LA SAVEUR D'UN VERRE D'EAU

Les secrets de l'or bleu

Quentin Varin, médiateur scientifique

Et si l'eau avait plus à raconter que son goût ? Goûtez, comparez, classez et plongez dans les secrets de l'eau ! À travers un bar à eau, les participants tentent de reconnaître différentes eaux et découvrent que leur origine, leur composition et leur traitement peuvent influencer leurs caractéristiques et les sensations qu'elles procurent. Mais l'eau ne se trouve pas seulement dans notre verre : elle est aussi cachée dans les objets et les aliments que nous consommons au quotidien. Grâce à un jeu de classement, les participants découvrent la notion d'« eau invisible » et prennent conscience de la quantité d'eau nécessaire à la production de nos biens de consommation. Enfin, ils suivent le voyage de l'eau à travers son grand cycle naturel et découvrent comment les activités humaines interviennent dans ce cycle. Une dégustation scientifique pour découvrir que derrière chaque goutte se cachent des enjeux de potabilité, de consommation et de préservation de l'eau.



de 10h à 18h

**SAMEDI 10
OCTOBRE**

ATELIER

LES ARTÉMIES : BEAUCOUP PLUS QUE DE LA NOURRITURE POUR LES POISSONS !

Venez jouer et observer les artémies !

Unité Propre de Recherche CHROME



de 10h à 18h

Dans cet atelier vous analyserez comme un vrai chercheur un crustacé d'eau salée normalement utilisé comme nourriture pour les poissons : les artémies.

Communément retrouvées dans notre région, les artémies sont aussi un modèle de laboratoire utilisé pour étudier l'impact des contaminants environnementaux et présentent des atouts remarquables pour les études du comportement et ses possibles anomalies.

À travers l'observation et des jeux interactifs, vous allez découvrir comment elles participent à nos connaissances actuelles et guident le développement de la recherche future.

Cet atelier a été conçu par Patrizia Giannoni, Maître de conférences HDR en écotoxicologie, et Amine Touzani, doctorant.

Avec la contribution de Raphaëlle Lepoint et Elisa Gonin-Brilland, stagiaires.

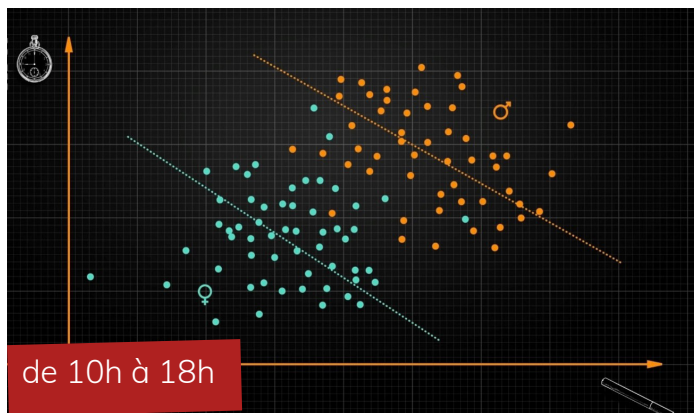
**SAMEDI 10
OCTOBRE**

ATELIER

LES PARADOXES MATHÉMATIQUES

Une série de défis ludiques pour résoudre des problèmes
qui défient notre intuition !

Benjamin Lledos, Maître de Conférences en Mathématiques



Les mathématiques sont souvent perçues comme une discipline où il existe une unique bonne réponse. Pourtant, certains problèmes défient notre intuition et conduisent à des résultats surprenants, appelés paradoxes.

À travers une série de défis ludiques, vous serez invités à résoudre des situations inspirées des probabilités, des statistiques, de la stratégie, avant de confronter vos intuitions aux résultats mathématiques.

Plusieurs ateliers interactifs seront proposés, mêlant jeux, manipulations et réflexion collective. Chaque activité vous amènera à formuler des hypothèses, tester différentes stratégies et débattre au sujet de vos raisonnements, afin de comprendre pourquoi votre première intuition peut parfois être trompeuse.

Les mathématiques ne servent pas uniquement à effectuer des calculs, elles constituent aussi un formidable outil pour analyser des situations complexes et prendre des décisions éclairées dans de nombreux domaines de la vie quotidienne.

Cet atelier a été conçu avec Benjamin Lledos, maître de conférences en Mathématiques.

**SAMEDI 10 et
DIMANCHE 11
OCTOBRE**

ATELIER

ASSÈCHEMENT DES NAPPES PHRÉATIQUES : LES SOLUTIONS FONDÉES SUR LA NATURE !

Les réserves de notre précieuse eau douce sont mise à rude épreuve. Bonne nouvelle : la nature offre des solutions !

Corinne Le Gal La Salle, Professeur des Universités en Géochimie
Béatrice Gisclard, Maître de Conférences en Design



Le changement climatique et l'accroissement de la population mettent les réserves de notre précieuse eau douce à rude épreuve. Bonne nouvelle : la nature offre des solutions !

Zones humides, sols filtrants, eaux de pluie ou eaux usées traitées... plein d'astuces naturelles pour recharger nos réserves souterraines. Mais avant de les déployer, il faut répondre à des questions clés : Est-ce efficace ? Sans danger ? Accepté par tous ?

C'est la mission du projet RECHARGE (PEPR OneWater) : une aventure scientifique interdisciplinaire pour percer les secrets de l'eau des sous-sols et réfléchir ensemble aux solutions pour recharger les nappes d'eau pour demain. Venez découvrir d'où vient l'eau et ces fameuses solutions fondées sur la nature !

**SAMEDI 10 et
DIMANCHE 11
OCTOBRE**

ATELIER

MÊME PAS MORTE ! L'ART ET LA SCIENCE DE LA NATURE MORTE

Comment notre cerveau «mange-t-il» avec les yeux ?

Chloé Alriquet, chargée de projets culturel et médiatrice - Association NegPos



de 10h à 18h

À travers la collection du musée numérique de la Micro-Folie, les participants découvriront comment les artistes ont sublimé les aliments et les objets du quotidien à travers les siècles. Ils décrypteront ensuite les mécanismes biologiques qui lient la vision au plaisir de manger. Enfin, ils passeront derrière l'objectif au sein d'un laboratoire photographique éphémère pour composer leur propre nature morte.

Partie 1 : Mini-Conférence «Histoire de la nature morte»

Partie 2 : Atelier Pratique «Recrée ta Nature Morte»

**SAMEDI 10 et
DIMANCHE 11
OCTOBRE**

ATELIER

FABRICATION NUMÉRIQUE ET INTELLIGENCE ARTIFICIELLE

Découvrez comment créer grâce à l'intelligence artificielle !

FabLab de Nîmes



de 10h à 18h

Découvrez la fabrication numérique sous toutes ses formes et explorez les possibilités offertes par l'intelligence artificielle dans les processus de créativité et de conception :

- découpe laser
- impression 3D
- flocage de t-shirts

Les membres du FabLab vous accompagneront dans l'utilisation de ces différentes technologies. Vous fabriquerez votre propre création en combinant vos idées avec l'IA.

Préparez vos dessins, vos envies... que nous enrichirons grâce à l'IA — et n'oubliez pas d'apporter un t-shirt pour le personnaliser !



**SAMEDI 10 et
DIMANCHE 11
OCTOBRE**

ATELIER

LA CHIMIE S'INVITE DANS VOTRE CUISINE

Découvrez la chimie cachée derrière nos recettes du quotidien !

Miyanou Rosaled Hurtado, Docteur en chimie médicinale, UPR CHROME

La cuisine est un véritable laboratoire de chimie du quotidien. À travers plusieurs expériences simples et gourmandes, cet atelier propose de découvrir la chimie cachée derrière nos recettes. Pourquoi une mousse au chocolat peut-elle être réalisée sans œufs ni lait ? Comment le jus d'orange permet-il d'obtenir une préparation aérienne et gourmande ? Les participants pourront observer la formation d'une mousse au chocolat délicieuse et originale. Cette expérience permettra d'aborder les notions de mélange, d'interface, de bulles d'air et de stabilisation des mousses.



de 10h à 18h

La deuxième activité sera consacrée à la vinaigrette. Pourquoi l'huile et le vinaigre se séparent-ils spontanément ? Et pourquoi la moutarde permet-elle de maintenir plus longtemps le mélange ? Cette expérience permettra d'introduire les notions de miscibilité et d'émulsion.

Enfin, les participants découvriront les propriétés étonnantes du chou rouge. Ses pigments naturels changent de couleur en fonction de l'acidité du milieu. Ils pourront tester différents produits alimentaires et observer une véritable palette de couleurs. Cette activité permettra d'aborder simplement la notion de pH et les réactions acide-base.

L'objectif est de montrer que la chimie n'est pas uniquement présente dans les laboratoires. Elle intervient dans la préparation, la texture, la couleur et le goût de nombreux aliments. Les expériences seront réalisées avec des produits facilement accessibles et sans prérequis scientifique. L'atelier permet de comprendre des phénomènes scientifiques de manière ludique à partir de situations familières.

Car finalement, cuisiner, c'est aussi... faire de la chimie !

Cet atelier a été conçu avec Zohra Benfodda, Maître de Conférences en chimie.

**SAMEDI 10 et
DIMANCHE 11
OCTOBRE**

ATELIER

DÉCOUVERTE DE L'HYDROGÈNE

Un moyen innovant de stocker l'énergie

Kimiyo, association de médiation scientifique

Des bus et des trains à hydrogène commencent à voir le jour ! Et peut-être d'autres utilisations sont possibles ?

Venez échanger et en apprendre plus sur cette énergie !

Fabriquez de l'hydrogène et faites fonctionner une voiture électrique. On vous attend donc sur les starting-blocks.



de 10h à 18h

**SAMEDI 10 et
DIMANCHE 11
OCTOBRE**

ATELIER

TOXICOLOGIE : QUAND LA SCIENCE DES POISONS MÈNE L'ENQUÊTE

Comme un expert scientifique, venez découvrir comment la toxicologie fait parler les traces scientifiques !

Christian Siatka, Professeur des universités en génétique - UPR CHROME et école de l'ADN



de 10h à 18h

Tous les éléments sur une scène de crime sont traqués et identifiés, comment faire parler un cheveu, une goutte de salive ou une trace biologique ? En toxicologie, les poisons laissent des indices. Les scientifiques les recherchent, les identifient et les interprètent pour comprendre une intoxication, reconstituer les faits et parfois déterminer les causes d'un décès. Comme un expert scientifique, venez découvrir comment la toxicologie fait parler les traces invisibles. La science des poisons est au service de l'enquête ! Cet atelier est proposé par Christian Siatka, Directeur de la Faculté des Sciences.



**DIMANCHE 11
OCTOBRE**

ATELIER

LE CERVEAU DANS TOUS SES SENS !

Et si nos sens nous permettaient de mieux comprendre l'organe le plus fascinant de notre corps ?

Quentin Varin, médiateur scientifique

Voir, entendre, sentir, goûter, toucher. Nos cinq sens nous permettent d'explorer le monde qui nous entoure. Mais que deviennent toutes ces informations une fois qu'elles sont captées ? Direction le cerveau !

À travers des expériences, des manipulations et des activités ludiques, les élèves partent à la découverte de cet organe essentiel. Ils explorent le rôle des cinq sens, découvrent les principales zones du cerveau et comprennent comment celui-ci intervient dans nos perceptions, nos émotions et nos apprentissages.

L'atelier permet également de comprendre que le cerveau évolue au cours de notre vie et que certaines habitudes peuvent favoriser son bon fonctionnement, ou pas. Les élèves découvrent enfin pourquoi il est essentiel de le protéger, notamment face aux chocs.

Un voyage ludique au cœur du cerveau pour découvrir comment il perçoit, apprend, ressent et évolue et comment en prendre soin !



de 10h à 18h

**DIMANCHE 11
OCTOBRE**

ATELIER

IL ÉTAIT UNE FOIS LE REPAS

Une animation « cabinet de curiosité » (très) interactive

Frédéric Fei et Véronique Arbore, Centre de l'Imaginaire Scientifique et Technique



Manger, consommer des substances qui donnent de l'énergie, tout le monde sait faire... de la bactérie aux plantes complexes jusqu'au nouveau-né de n'importe quelle espèce animale. Mais organiser un repas, c'est tout autre chose ! A quel moment et pour quelles raisons l'être humain s'est-il distingué de l'animal, en organisant avec plus ou moins de précision non seulement les horaires mais le type de nourriture à consommer à différentes occasions de la journée et surtout... d'une civilisation à une autre, la mise en place de coutumes voire de rituels ?

A travers un petit cabinet de curiosités et un

ensemble d'images exposées et projetées sur un téléviseur, l'animateur fait participer le public à des mini-jeux (quiz, expériences...).

En s'appuyant sur un large éventail de sciences s'intéressant à l'alimentation et des nombreuses illustrations issues de notre région, du paléolithique au présent, enfants et adultes découvrent comment sont nés les repas, avec ce qu'ils comportent de diététique, de plaisir et de relations humaines.

Avec quelques exemples étonnants, amusants, spectaculaires, c'est notre manière de manger et de partager qui entre en scène, dans une succession d'images fortes et de récits qui renvoient aussi souvent à l'art, au cinéma, au dessin animé et aux autres références de notre culture commune.

N.B. : de nombreux partenaires scientifiques en région Occitanie/Pyrénées-Méditerranée ont été sollicités pour cette création, parmi lesquels des chercheurs dont les travaux seront valorisés à travers la conférence.





**Pour tout renseignement
contactez le 04 66 36 45 91**

**Nîmes Université
Site Vauban**

Rue du Docteur Georges Salan
30021 Nîmes

Le programme détaillé
de la Fête de la Science du Gard
est à retrouver sur
www.unimes.fr