

NUIT DE LA SCIENCE : ET SI LA SCIENCE SE CACHAIT... DANS NOS ASSIETTES ?

Vendredi 2 octobre 2026, le lycée Sainte-Marie de Bagnols-sur-Cèze ouvre ses portes au grand public pour une soirée scientifique, ludique et gourmande organisée dans le cadre de la Fête de la Science, organisée par les élèves de Terminale Bac Pro ASSP (Accompagnement, Soins et Services à la Personne).

Imaginée et préparée par les élèves avec leurs enseignants du pôle Biotechnologies, cette soirée propose une immersion interactive et gourmande autour du thème « Saveurs savantes ».

Chimie, biologie, neurosciences, environnement, gastronomie... Au fil d'un parcours composé de six ateliers, les visiteurs pourront expérimenter, goûter, sentir, jouer et surtout découvrir toute la science qui se cache derrière un geste aussi quotidien que celui de manger.

SIX ATELIERS À EXPÉRIMENTER

ATELIER 1 – LES SECRETS DE NOS ASSIETTES

Quand la gastronomie raconte des histoires...

Saviez-vous que certaines grandes recettes sont nées d'une erreur ? Que des bactéries sont indispensables à la fabrication de certains aliments ? Ou encore que les épices et les arts de la table racontent beaucoup de nos cultures ?

Une exposition permettra de découvrir les petites et grandes histoires qui se cachent derrière notre alimentation. Et parce que la gastronomie se découvre aussi avec les papilles, quelques dégustations préparées par les élèves viendront ponctuer la visite.

À voir, à comprendre et surtout... à goûter !

ATELIER 2 – LA CHIMIE VOUS JOUE DES TOURS !

Et si votre assiette n'était qu'une illusion de chimiste ?

Couleur, texture, apparence... Peut-on vraiment faire confiance à ce que nous voyons lorsque nous mangeons ?

À travers plusieurs expériences, les visiteurs découvriront les transformations qui se produisent dans les aliments et la façon dont leur apparence peut influencer notre perception du goût.

Vos papilles auront-elles toujours raison ?

ATELIER 3 – QUEL EST LE POIDS DE VOTRE ASSIETTE ?

Manger aujourd'hui, pour demain.

Ce que nous mangeons a un impact sur notre santé, mais aussi sur notre environnement.

Jeux, quiz et exposition permettront de relever le défi de l'alimentation durable et de découvrir

l’empreinte parfois insoupçonnée de nos choix alimentaires.

Une manière ludique de s’interroger : peut-on concilier plaisir, alimentation et respect de la planète ?

ATELIER 4 – MANGEZ LES YEUX FERMÉS !

Et si votre cerveau était l’ingrédient secret ?

Cette fois, interdiction de regarder !

Plongés dans l’obscurité, les participants devront faire confiance à leur odorat et à leur goût : sentir, goûter, mémoriser... puis tenter de reconnaître les aliments qui leur ont été proposés.

Mais attention, quelques pièges pourraient bien tromper leur cerveau !

Une expérience sensorielle étonnante pour comprendre que nous ne mangeons pas seulement avec notre bouche : notre cerveau participe lui aussi au festin.

ATELIER 5 – LE GRAND VOYAGE DES ALIMENTS

De la première bouchée à l’énergie de notre corps !

Que devient réellement ce que nous mangeons ?

De la première bouchée à l’utilisation des nutriments par notre organisme, les visiteurs suivront l’incroyable parcours des aliments à travers le corps humain.

Jeux sur la digestion, équilibre alimentaire, besoins nutritionnels... chacun pourra tester ses connaissances et tenter de composer l’assiette idéale.

ATELIER 6 – DANS LA PEAU D’UN CUISINIER SCIENTIFIQUE

Quand la cuisine devient un laboratoire...

À quoi servent les additifs alimentaires ? Que signifient les informations présentes sur nos étiquettes ? Et comment la science peut-elle modifier les formes et les textures de ce que nous mangeons ?

Autour de la cuisine moléculaire, les visiteurs pourront découvrir les additifs alimentaires, apprendre à décrypter les étiquettes et porter un autre regard sur les aliments ultra-transformés.

Selon le programme définitif de l’atelier, des expérimentations culinaires pourront également être proposées en petits groupes.

UNE SOIRÉE POUR RENDRE LA SCIENCE ACCESSIBLE À TOUS

Avec cette Nuit de la Science, les élèves de Terminale ASSP ont souhaité sortir la science des laboratoires et montrer qu’elle fait partie intégrante de notre quotidien.

Une soirée placée sous le signe de l’expérimentation, de la curiosité et du partage, destinée aussi bien aux enfants qu’aux adultes.

Car pour comprendre la science, il faut parfois simplement... passer à table !

INFORMATIONS PRATIQUES

Nuit de la Science – « Saveurs savantes »

- Vendredi 2 octobre 2026

- Horaires : de 18h à 21h

- Lycée Sainte-Marie – Bagnols-sur-Cèze - 4 impasse des Récollets

- Tout public

- Entrée : libre et gratuite

CONTACT PRESSE :

Nathalie NIKOLIC,

Chargée de mission Communication

Email > communication@lppbsm.eu

Tel > 06.60.89.69.61