

EXPÉ

CENTRE DES SCIENCES DU GOÛT ET DE L'ALIMENTATION
DIM. 26 NOVEMBRE 2017

RIMENTARIUM

QUELS CHERCHEURS ALLEZ-VOUS DÉCOUVRIR ?



*On ne va pas se laisser
abattre par l'hiver qui s'installe...
Pour cette édition, l'Experimentarium
a imaginé une approche ludique des
scientifiques et des sciences !*

L'EXPERIMENTARIUM RENCONTREZ LES CHERCHEURS !

Dimanche 26 novembre 2017, les jeunes chercheurs de l'université de Bourgogne sortent de leurs laboratoires pour vous rencontrer !

Ils lèveront le voile sur leurs activités de 14 h à 18 h au Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation.

Autour d'objets insolites ou d'histoires de recherche, chaque chercheur racontera son quotidien et vous entraînera au cœur de la recherche « en train de se faire ». En parallèle, des jeux avec les chercheurs seront proposés.

Ce programme vous présente des portraits de chercheurs à retrouver cet après-midi-là. Pour les autres chercheurs, on vous laisse la surprise !



« *Conseiller agricole : un métier utile à la planète !* »

“SOPHIE DUHAMEL

Les conseillers agricoles aident les agriculteurs à gérer leur ferme. Depuis quelques années, ils leur conseillent aussi d'utiliser moins de produits chimiques pour éviter de polluer. Et ce n'est pas simple ! Parce que les agriculteurs doivent quand même continuer à produire assez pour nourrir la population et en vivre. De plus, les conseillers agricoles ne sont pas encore très habitués à prendre en compte la protection de l'environnement dans le travail qu'ils mènent avec les agriculteurs. Sophie étudie comment ils font face à ce gros changement dans leur métier. Comment font-ils... et surtout, comment fait-elle ?

SCIENCES DE L'EDUCATION



« Pour le vin ? Elle est très à cheval sur l'étiquette ! »

« CAROLE HONORE »

Comment perçoit-on et classe-t-on les vins ? Il y a les arômes, les variétés de raisins, les régions de production, les étiquettes... c'est un peu complexe ! Et la description sera différente selon que l'on est un œnologue ou un néophyte. Carole essaie de comprendre et de comparer comment les professionnels et les consommateurs classent les vins rouges, et s'il y a des différences lorsque les vins sont triés en fonction de leur étiquette ou de leur goût. Alors, un vrai casse-tête ? Demandez-lui... sans modération !

SCIENCES DU GOÛT



« Toute la lumière sur les molécules ! »

« EMILIEN PROST »

Lors d'un coucher de soleil, la lumière rasante passe à travers les molécules qui sont présentes dans une grande quantité d'atmosphère. On voit alors le ciel changer de couleur. C'est un exemple d'interaction entre lumière et molécules. Reste à savoir comment la lumière est modifiée quand elle passe à travers des molécules... et vice-versa ! Dans ses expériences, Émilien utilise un laser pour faire tourner des molécules de gaz. Pourquoi ? Comment ? Le 26 novembre, il éclaire votre lanterne !

PHYSIQUE





« Des petits pois résistants au changement climatique ! »

“AURÉLIE POILEVEY

Bon pour la santé, bon pour le sol et l’environnement, rigolo pour les batailles à la cantine, le petit pois est un chouette légume ! Mais que va-t-il lui arriver lors du changement climatique qui s’annonce ? Y aura-t-il davantage de graines si le climat devient plus chaud ou s’il y a plus de nuages ? Aurélie enquête, et cherche quelle variété de pois se développerait le mieux dans les futures conditions climatiques. Entre le labo et les champs, Aurélie fait escale à l’Experimentarium, venez la rencontrer !

BIOLOGIE



« La construction gallo-romaine : de la terre à la pierre »

“FLORENT DELENCRE

Flashback. En 52 avant notre ère, les Romains arrivent en Gaule et apportent avec eux de nouveaux matériaux pour construire des bâtiments « en dur ». Tuiles en terre cuite et murs en pierre concurrencent alors les traditionnels matériaux périssables utilisés par les Gaulois... Retour en 2017. Florent tente de découvrir si tous les Gaulois se sont laissé séduire par ces innovations. Pour mesurer ces changements, des vestiges de plus de 2000 ans passent entre ses mains ! Bonne nouvelle, ils pourraient bien passer exceptionnellement entre les vôtres...

GÉO-ARCHÉOLOGIE





• *Des insectes pour remplacer les produits chimiques dans les champs?* •

“ALICE CHARALABIDIS

L'utilisation de produits chimiques dans les champs pollue et détruit la nature. Par ailleurs, il existe des petits insectes qui mangent les graines des mauvaises herbes dans les champs : les carabes. Et si les carabes pouvaient permettre de réduire l'utilisation des produits chimiques ? Pour répondre à cette question, Alice essaie de comprendre comment les carabes « chassent » les graines. Ses recherches permettront-elles d'éliminer les mauvaises herbes plus naturellement et durablement ? Alice vous attend pour en discuter !

COMPORTEMENT ANIMAL



VIS MA VIE DE CHERCHEUR !

Le jeu de la thèse

Une vie de jeune chercheur en thèse, c'est un peu comme une course d'obstacles. Pour la vivre en 30 minutes, nous vous concoctons un jeu expérimental et coopératif !
Un seul indice : votre directeur de thèse sera le comédien Julien Jobert, de la LISA 21.

**TOUTES LES HEURES. À PARTIR DE 12 ANS.
NOMBRE DE PLACES LIMITÉ, INSCRIPTION OBLIGATOIRE
SUR PLACE LE JOUR MÊME.**

BOUCHE À OREILLE SCIENTIFIQUE

Au départ, un chercheur et deux équipes de visiteurs. Le chercheur explique à deux visiteurs son travail en quelques phrases. Puis chaque visiteur raconte ce qu'il a retenu à un autre visiteur de son équipe, qui le raconte à une autre personne de son équipe, etc. Au bout d'une dizaine de personnes, que restera-t-il du discours scientifique ? Vous serez les acteurs et observateurs de cette déformation en cours, et pourrez en discuter avec le chercheur.

À PARTIR DE 10 ANS. NOMBRE DE PLACES LIMITÉ, SANS INSCRIPTION.

DESSINEZ MA RECHERCHE, C'EST GAGNÉ !

Jouez avec les chercheurs ! Faites deviner à votre équipe leur recherche, sans parler... mais en dessinant ! Chaque manche sera suivie d'une discussion conviviale pour découvrir la réalité du travail des chercheurs.

JEU SANS INSCRIPTION.

MODULE
LUNAIRE



DEVINETTES D'OSNI

Saurez-vous deviner à quoi servent les « **Objets Scientifiques Non Identifiés** » qui seront exposés ?

Ils ont tous un point en commun : ce sont des prototypes développés par des équipes de recherche de l'université de Bourgogne, qui font partie du patrimoine scientifique et technique de l'université.

PETITS CHERCHEURS DANS TOUS LES SENS

Pour les plus jeunes (à partir de 6 ans) et leurs parents

La vue, l'ouïe, l'odorat, le toucher, le goût... nos cinq sens nous aident à décrypter le monde qui nous entoure.

Viens enquêter sur tes 5 sens et découvrir des produits régionaux ! Animé par l'association Eveil'O'Goût



DIMANCHE

26 NOVEMBRE 2017

14H-18H / ENTRÉE LIBRE ET GRATUITE

CENTRE DES SCIENCES DU GOÛT ET DE L'ALIMENTATION

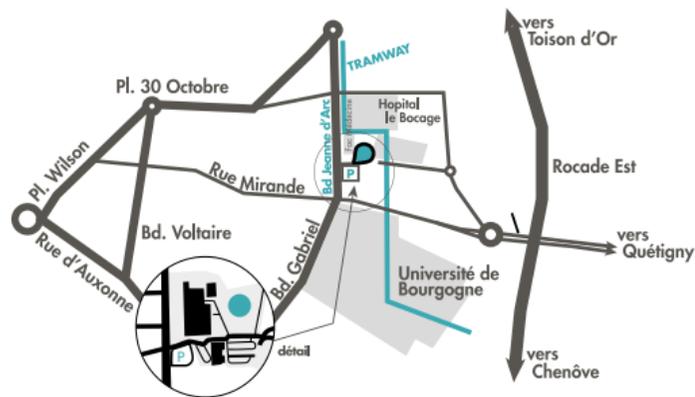
9^E BD JEANNE D'ARC - DIJON

ARRÊT DE TRAM ① : CHU-HÔPITAUX

WWW.EXPERIMENTARIUM.FR

FACEBOOK : EXPERIMENTARIUM- LE RÉSEAU

TWITTER : @RESEAUEXPE



INITIÉ EN 2001 PAR L'UNIVERSITÉ DE BOURGOGNE (UB), L'EXPERIMENTARIUM EST ORGANISÉ PAR LA MISSION CULTURE SCIENTIFIQUE DE L'UB

