

FICHE RESERVATION SCOLAIRES
FETE DE LA SCIENCE- LIMOGES
8 et 9 octobre 2026

VILLAGE DES SCIENCES MUSÉE NATIONAL ADRIEN DUBOUCHÉ

Jeudi 8 et vendredi 9 octobre 2026 de 09h00-12h30 / 13h30-17h00

AUTRES ACTIONS HORS VILLAGE DES SCIENCES à retrouver en fin de dossier

➔ Formulaire à retourner **avant le 25 septembre 2026** à s.ennjimi@recreasciences.com

Nom d'établissement :

Personne à contacter :Tel PORTABLE

Email :

Nombre de Classes : Nombre d'élèves : Niveau :

Nombre d'élèves : Nombre accompagnateurs :

Si vous souhaitez être ajouté à notre future newsletter spéciale enseignants pour les événements scolaires merci de cocher ici : ☐

VILLAGE DES SCIENCES – MUSÉE NATIONAL ADRIEN DUBOUCHÉ (détail p.3-6)

Animations en continu

Village des sciences –
Musée National Adrien Dubouché
Horaires : 09h00-12h30 / 13h30-17h00
(Voir le détail des ateliers p.2-3)

Toute la journée ou demi-journée

LYCEENS, COLLEGIENS, PRIMAIRES

Prévoir des accompagnateurs

☐ Jeudi 08 octobre 2026
Heure d'arrivée :
Heure de départ :

☐ Vendredi 09 octobre 2026
Heure d'arrivée :
Heure de départ :

VILLAGE DES SCIENCES – Musée National Adrien Dubouché (détail p.7)

Animations spécifiques nécessitant une réservation

Ateliers à réserver	Horaires	Niveau Nb élèves accompagnateurs
Atelier : La table d'hier à aujourd'hui Musée national Adrien Dubouché 20 élèves max Durée : 30 min Niveau : du CM1 à Terminale	☐ Séances Jeudi 8 oct. matin ☐ Séances Jeudi 8 oct. A-m ☐ Séances Vendredi 9 oct. matin ☐ Séances Vendredi 9 oct a-m	
Atelier : Modelage d'un repas en argile Musée national Adrien Dubouché 15 élèves Durée : 45 min Niveau : du CM1 à Terminale	☐ Séances Jeudi 8 oct. matin ☐ Séances Jeudi 8 oct. A-m ☐ Séances Vendredi 9 oct. matin ☐ Séances Vendredi 9 oct a-m	

Rencontre : Les masterclass « cuisine-science » Salle C – Salle d'exposition <u>13h45-14h30</u> « Ferments, protéines et lait : les secrets du fromage blanc <u>14h30-15h15</u> « Comment naît un bon pain ? » <u>15h15-15h45</u> « Du fruit à la tasse : le rôle caché de la fermentation dans le café » <u>15h45-16h30</u> « Des légumes dans ma glace ? »	☐ Séances Jeudi 8 oct. – 13h45-14h30 ☐ Séances Jeudi 8 oct. 14h30-15h15 ☐ Séances Jeudi 8 oct. oct. 15h15-15h45 ☐ Séances Jeudi 8 oct. 15h45-16h30	
IA & Esprit Critique Bâtiment B Durée : 45 min Niveau : du CM1 à Terminale	☐ Séances Jeudi 8 oct. – Matin* ☐ Séances Jeudi 8 oct. – Après-midi* ☐ Séances Vendredi 9 oct. – Matin* ☐ Séances Vendredi 9 oct. – Après-midi* <i>* Lorsque nous vous confirmerons votre réservation, nous vous attribuerons un créneau horaire selon la demi-journée choisie.</i>	

AUTRES ACTIONS HORS VILLAGES DES SCIENCES nécessitant une réservation (détail p.8-9)

Ateliers/visites à réserver	Horaires/Jours	Niveau Nb élèves accompagnateurs
Jouer à débattre - Climat et alimentation durable Endemik, média participatif 1 classe entière Durée : 2h00 pour une classe entière Adresse : Intervention en établissements scolaires de Haute-Vienne et Creuse Niveau : à partir du CM1, collégiens, lycéens Contact : voir page 8	En octobre, en établissement scolaire, sur réservation	
Visite de la ferme de Pressac (maraîchage, arboriculture) Terre de liens Limousin 1 classe entière Durée : 1h30 pour une classe entière Adresse : 2 rue Fontaine Saint-Gaucher, Feytiat Niveau : à partir du CM1, collégiens, lycéens Contact : voir page 9	Entre le 2 et 12 octobre, en établissement scolaire, sur réservation	

Le microbiote digestif, vous connaissez ? 1 classe entière Durée : 1h30 pour une classe entière Adresse : Niveau : à partir de la seconde, lycées Contact : voir page 9	Entre le 2 et 12 octobre, en établissement scolaire, sur réservation	
Le lycée Raoul Dautry Fête la Science ! 2 classes par demi-journées max Durée : Une demi-journée Adresse : 14 rue du Puy Imbert, 87000, Limoges Niveau : 4ème-3ème Contact : voir page 8	☐ Jeudi 8 octobre 13h30-16h15 ☐ Vendredi 9 octobre 08h30-11h15	
Atelier sur la bioéthique ERENA Limousin Intervention par classe Durée : 1h00-1h30 Période : du 2 au 12 octobre 2026 Adresse : Dans vos établissements Niveau : Secondes à terminales Contact : voir page 8	Entre le 2 et 12 octobre, en établissement scolaire, sur réservation	

8 & 9 octobre 2026

Musée National Adrien Dubouché – LIMOGES
8bis, place Winston Churchill, Limoges

ATELIERS EN CONTINU

Durée : 20 à 30 minutes pour chaque atelier
Groupe de 10 à 15 jeunes sur un atelier en continue
1 accompagnateur minimum par groupe de jeunes à prévoir

Les watts passent à table !

Atelier ludique et interactif pour découvrir, en s'amusant, la consommation électrique en cuisine.

Organisateur : Maison de l'Énergie - SEHV

Niveau : A partir de CE1

Du climat à l'assiette – tout comprendre sur l'alimentation

Atelier ludique et participatif pour explorer l'impact de notre alimentation sur la planète. Le défi : constituer, en équipe, un panier de courses avec l'empreinte carbone la plus faible possible !

Organisateur : Maison de l'Énergie - SEHV

Niveau : A partir de CE1

Gardiens et gardiennes de mon terroir

Le jeu pédagogique « Gardiennes et Gardiens des Savoirs du Terroir » est un outil Ludo pédagogique participatif visant à :

- Sensibiliser aux enjeux de conservation de la biodiversité
- Valoriser les savoirs endogènes et autochtones,
- Renforcer la mobilisation communautaire
- Encourager la co-construction

Organisateur : IRIKE

Niveau : A partir de CE1

Pour le plaisir de jouer !

Présentation de divers jeux de réflexion fabriqués artisanalement à la découpe laser : casse-têtes, illusions et autres curiosités mathématiques sont au rendez-vous !

Organisateur : Yannick Ludik

Niveau : A partir de CP

Quel goût à l'univers ?

Atelier sensoriel et scientifique sur le thème de l'astronomie invitant à goûter les saveurs inspirées des planètes. Les participants découvriront le rôle du cerveau et de l'odorat dans la perception du goût et comprendront pourquoi, dans l'espace, il n'y a en réalité pas de saveurs !

Organisateur : AstroLim

Niveau : A partir du CE1

Bioconversion : rien ne se perd, tout se transforme

Atelier pour découvrir et comprendre les principes de gestion de nos ressources et de nos déchets organiques et comment Nutriwaste, start-up limougeaude de bioconversion, crée de la valeur avec les biodéchets.

Organisateurs : Nutriwaste

Niveau : À partir du CM1

Canetons à la roulette !

Présentation de canetons mécaniques avec un accompagnement scientifique autour du patrimoine d'Arsonval. Objectifs pédagogiques : étude dans l'espace et le temps, compréhension du principe de mouvement.

Organisateur : AMA-Les Aramis

Niveau : à partir du CE1

Saveurs d'Europe

Profitez d'une exposition sur la sécurité alimentaire et les labels européens. Participez à des animations ludiques autour des spécialités culinaires des pays européens, dégustez la célèbre pomme Golden du Limousin AOP et repartez avec de la documentation, des surprises et des goodies à gagner.

Organisateur : Maison de l'Europe en Limousin

Niveau : À partir du CM1

Le Voyage Moléculaire (Scolaires : Uniquement le vendredi)

Action de vulgarisation scientifique itinérante pour les écoles, collèges, lycées et fêtes de la Science pour plonger les visiteurs dans un voyage au cœur des molécules et des interactions moléculaires.

Organisateur : Université de Limoges, InSilibio

Niveau : à partir du CM1

À la découverte des fermentations

Un atelier qui donne à voir et à comprendre les transformations invisibles qui font naître fromages, yaourts, charcuteries, pain au levain ou légumes lacto-fermentés. Un hommage aux micro-organismes qui sont les véritables artisans de nos produits fermiers.

Organisateurs : Saveurs fermières

Niveau : A partir du CE1

La ruche : un laboratoire aux milles saveurs

Cette animation invite les participants à découvrir que la ruche est bien plus qu'un lieu de production du miel, il s'agit d'un véritable laboratoire naturel où les abeilles transforment les ressources végétales en produits aux propriétés remarquables. À travers une approche scientifique, sensorielle et interactive, les participants exploreront les principaux produits de la ruche : le miel, le pollen, la cire, la propolis et la gelée royale.

Organisateurs : Syndicat des Apiculteurs du Limousin

Niveau : A partir du CE1

Chaîne alimentaire malade dans la rivière

Activité ludique pour réaliser une chaîne alimentaire dans la rivière ou une étendue d'eau grâce à la propagation de colorants et ainsi comprendre la concentration de substances toxiques dans nos rivières et comment résoudre ce problème environnementale.

Organisateur : Laboratoire E2LIM – Université de Limoges

Niveau : A partir du CM1

Des microorganismes pour nettoyer les eaux usées

Activité ludique autour du procédé de traitement des eaux usées. Observation et identification des protozoaires et métazoaires, des bactéries que l'on retrouve dans les boues biologiques. Compréhension du rôle de ces bactéries et leur effet sur la pollution des eaux par observation de solutions colorées et de mesures au spectrophotomètre.

Organisateurs : Laboratoire E2LIM – Université de Limoges

Niveau : A partir du CM1

Fake news & sensations

Un atelier Zen! : Un jeux sur les Fake News dans l'alimentation et une découverte des sensations liés à la faim et au goût. D'un côté, un quiz avec différentes questions sur les à priori concernant la nourriture pour permettre une réflexion/un recul sur l'alimentation moderne. De l'autre côté, un jeu avec une carte du corps humain, permettant de découvrir l'origine des sensations (le dégoût, la satiété, la faim et la soif...) afin de mieux comprendre un notre corps et son lien à la nourriture.

Organisateurs : Les Petits Débrouillards Nouvelle Aquitaine

Niveau : A partir du CE1

Les céramiques passent à tables, la science s'y invite

L'Institut de recherche sur les céramiques (IRCER) viendra présenter des expériences illustrant le thème proposé sous la forme d'ateliers ludiques mettant en avant les propriétés des céramiques de demain.

Organisateurs : Laboratoire IRCER

Niveau : A partir du CP

Poissons gloutons ?

Venez découvrir la relation entre la forme d'un animal et son alimentation à travers des ateliers ludiques. Regardez mes dents et devinez ce que je mange !

Organisateurs : Aquarium Refuge de Limoges

Niveau : A partir du CM1

Voyage dans le spectre des ondes

Découverte des principes de la communication sans fil, des transmissions radio et de la radio du quotidien. Les ondes n'auront plus aucun secret pour vous !

Organisateurs : Centre Spatial Universitaire du Limousin

Niveau : A partir du CM1

ISS : vivre à bord de la station spatiale internationale

Exposition commentée sur l'ISS, explications sur la vie à bord et présentations de certaines expériences réalisées par l'astronaute française Sophie Adenot.

Organisateurs : ISS Fan Club

Niveau : A partir du CE1

À la découverte de l'ENSCI-ENSIL

L'ENSIL-ENSCI vous invite à découvrir comment les sciences et l'ingénierie se cachent derrière ce que nous mangeons, buvons et ressentons. À travers des expériences interactives, explorez les liens entre matériaux, procédés, environnement, technologies et alimentation.

Organisateurs : ENSIL-ENSCI

Niveau : A partir du CE1

Les saveurs et l'espace

Atelier découverte de l'astronomie et conférences pour comprendre comment un séjour dans l'espace se joue sur les saveurs.

Organisateurs : ADAES

Niveau : A partir du CE1

Microbes au quotidien

Le plus souvent inoffensif, les microbes sont aussi parfois utiles à l'Humain qui les a utilisés bien avant de les connaître ! Cet atelier vous proposera un regard sur notre table où bon nombre d'aliments ne seraient pas au menu sans un petit « coup de pouce » des micro-organismes, puis on se concentrera sur le microscope pour découvrir leur vie débordante !

Organisateurs : Récréasciences

Niveau : A partir du CE2

Le Petit Lab' de Limoges Métropole

Limoges Métropole vous propose de découvrir différents savoir-faire à travers un espace ludique dédié autour de la gestion de l'eau et de la forêt, de l'isolation d'habitat et de la valorisation des déchets organiques.

Organisateurs : Limoges Métropole

Niveau : A partir du CE1

ATELIERS VILLAGE DES SCIENCES DE LIMOGES SUR RÉSERVATION

Les masterclass « Cuisine-Science » avec Christophe Lavelle (JEUDI APRES-MIDI) – Sur réservation

Les masterclass « Cuisine & Sciences » vous invitent à découvrir 4 ateliers de 45 minutes chacun avec des professionnels des métiers de bouche locaux accompagnés par Christophe Lavelle, biophysicien, chercheur au CNRS et au Muséum national d'Histoire naturelle.

Programme :

* 13h45-14h30 : Ferments, protéines et lait : les secrets du fromage blanc ! – Laiterie les Fayes

* 14h30-15h15 : Comment naît un bon pain ? – Saveurs Fermières

* 15h15-15h45 : Du fruit à la tasse : le rôle caché de la fermentation – La Fabrique du café

* 15h45 – 13h30 : Des légumes dans ma glace !? – Chez Ginette

Niveau : À partir du CE1

IA & Esprit critique – sur Réservation

Atelier co-animé par un binôme de professionnel(le)s du numérique ou acteur de la médiation et/ou de la recherche afin de croiser les regards entre expertise pratique et théorique sur l'IA générative et l'esprit critique. L'atelier visera une pédagogie active : discussions en petits groupes, prises de décision collectives, jeux de rôle.

Organisateurs : ALIPTIC

Niveau : À partir du CM1

La table d'hier à aujourd'hui – sur réservation

Saviez-vous que l'art et les manières de table ont changé au fil des siècles ? Voyagez dans le temps pour découvrir plats et traditions ! Admirez le magnifique service *Grain de riz* du XIXème siècle, puis amusez-vous à mettre la table comme aujourd'hui !

Organisateurs : Musée national Adrien Dubouché

Niveau : A partir du CP

Modelage d'un repas en argile – sur réservation

Vous êtes curieux et gourmands ? Venez découvrir l'évolution des repas de l'Antiquité à aujourd'hui ! Lisez des menus historiques puis amusez-vous à modeler, en argile, le plat de votre choix !

Organisateurs : Musée national Adrien Dubouché

Niveau : A partir du CP

VISITES, ATELIERS HORS-VILLAGE

Visites de lieux et activités labellisés Fête de la Science

Réservation obligatoire

Le Lycée Raoul Dautry fête la Science !

DEMI-JOURNÉE

5 ateliers seront proposés sur les demi-journées du jeudi 8 et vendredi 9 octobre 2026 à destination des 4^{ème} et 3^{ème} :

- « Ma canette fermente »
- « Les secrets des saveurs »
- « Le cerveau mange-t-il avec les yeux ? »
- « Le goût des microbes »
- « Arôme naturel, vraiment ? »
- « Enzymes gloutons »
- « Le quizz olfactif »

Organisateurs : Lycée Raoul Dautry

Niveau : 4^{ème}-3^{ème}

Horaires/jour : Sur réservation – jeudi 8 octobre de 13h30 à 16h15, vendredi 9 octobre de 08h03 à 11h15

Contact/Réservations : Récréasciences : s.ennjimi@recreasciences.com / Laurence Nunez - laurence.nunez@ac-limoges.fr

Jouer à débattre ! – Spécial alimentation

Durée : 02h00 pour une classe entière

"Jouer à débattre" vise à développer l'esprit critique des jeunes et à les faire réfléchir à des enjeux scientifiques. Le thème de la fête de la science étant "Intelligence(s)", j'aimerais animer une séance "Jouer à débattre" spécial IA et santé. La santé est en effet un enjeu actuel en Limousin et l'IA révolutionne notre quotidien dans le monde entier. "Jouer à débattre" est un jeu libre de droits. Il a été développé par l'association L'arbre des connaissances.

Organisateurs : Média ENDEMIK

Niveau : A partir de la 6^{ème}

Horaires/jour : Sur réservation - entre le 2 et le 30 octobre 2026

Nombre d'élèves maximum : 30 élèves

Contact/Réservations : Déborah Adoh - endemik@protonmail.com

Atelier de bioéthique

Durée : 02h00 pour une classe entière

Dans le cadre d'un atelier destiné à des lycéens, les élèves sont initiés au domaine de la Bioéthique à travers le thème de l'homme augmenté, en s'appuyant sur une approche participative.

Organisateurs : ERENA

Niveau : A partir de la seconde

Horaires/jour : Sur réservation- entre le 2 et le 12 octobre 2026

Nombre d'élèves maximum : 30 élèves

Contact/réservations : Candice Brehmer – erena.lim@chu-limoges.fr

Visite de la ferme de Pressac (maraîchage, arboriculture)

Durée : 01h30 pour une classe entière - sur réservation

À l'occasion de la Fête de la Science 2026, la ferme de Pressac ouvre ses portes aux scolaires pour visiter les vergers de l'exploitation. Découvrez les arbres fruitiers de la ferme ainsi que les vignes.

Organisateur : Terre de liens Limousin, Ferme de Pressac

Adresse : 16 rue de Pressac, Feytiat

Niveau : à partir du CM1, collégiens, lycéens

Horaires/jours : Sur réservation – entre le 2 et le 12 octobre 2026

Contact/Réservations : Auriane Meiller : a.meiller@terredeliens.org

Le microbiote digestif, vous connaissez ?

Durée : 01h30 pour une classe entière – sur réservation

Visite de classes à destination des lycéens à partir de la seconde avec des questions-réponses sur le fonctionnement du microbiote digestif et sur les conséquences de son dérèglement sur la santé.

Organisateur : Laboratoire P&T Inserm, Université de Limoges, CHU de Limoges

Adresse : intervention en classe en Haute-Vienne

Niveau : à partir de la seconde

Horaires/jours : Sur réservation - entre le 2 & 12 octobre 2026

Contact/Réservations : Anne Druilhe : anne.druilhe@inserm.fr

FICHE A RETOURNER AVANT LE 25 septembre 2026

Vous serez recontacté les jours suivants pour CONFIRMATION de votre inscription et des horaires de présence

-> Sur l'adresse mail : s.ennjimi@recreasciences.com

Contacts et renseignements : 05 55 32 19 82

Récréasciences CCSTI Limousin – 3 rue Gutenberg, 87100, Limoges