

VILLAGE DES SCIENCES DE DIJON

Des animations en continu
pour découvrir la science de façon ludique !

Informations pratiques

Sur le campus universitaire de
Dijon, bâtiment Sciences Gabriel,
6 boulevard Gabriel

Accès :

Tramway T1 Arrêt Erasme
Bus Corol Arrêt Fac. des sciences
♿ Ascenseur entrée Esplanade Erasme
Garage à vélos aux deux entrées du site

Contacts

Le Pavillon des sciences CCSTI BFC – site de Dijon
louisa@pavillon-sciences.com
03 80 40 33 22

Organisé par Le Pavillon des sciences CCSTI BFC
et l'Université de Bourgogne Europe

Samedi 10
&
dimanche 11
octobre
10h - 17h
Gratuit

SAMEDI 10 OCTOBRE CONFÉRENCES

à partir de 14h00

Entrée
libre

14h00 :

Instagram,
TikTok et notre
assiette :
quels enjeux sur
notre rapport au
corps et à
l'alimentation ?

14h30 :

Levain, kéfir,
kombucha :
ce que les
ferments ont à
nous dire.
Voyage au cœur
des savoirs
fermentaires

15h00 :

Info, intox ou
influence ?
Les adolescents
face aux
contenus
alimentaires en
ligne

15h30 :

Les secrets des
champignons
de notre région

PROGRAMME

EN CONTINU LES 10 ET 11 OCTOBRE

de 10h00 à 17h00

(di)Hydrogène, qui es-tu ?

Le Pavillon des sciences

Robotique et numérique au service
de l'atome CEA Valduc

De l'Étincelle à l'Intelligence ESEO

Exposition de champignons
Société mycologique de Côte d'Or

Dans la cuisine, de la manivelle au
moteur Musée de l'électricité

Transition énergétique : en quoi
l'électrification des usages fait-elle
partie de la solution
Ingénieurs et Scientifiques de France
BFC

Chaines alimentaires et détritiques
BFC Nature

Les petits ingénieurs gourmands
ESTP

Saveurs mathématiques
Institut de Mathématiques de
Bourgogne / Institut de Recherche sur
l'Enseignement des Mathématiques

L'astronomie pour toutes et tous
Société astronomique de Bourgogne

Manières de voir : sensibilisation à
l'accessibilité sensorielle et à
l'audiodescription des œuvres d'art
Centre Interlangues Texte Image
Langage

Sous nos pieds : les secrets
scientifiques de la truffe INRAE

La cuisine gauloise : expérimentez
le passé ! Bibracte EPCC

Saveurs, odeurs, couleurs : ce que
les plantes ont inventé pour
continuer d'exister
Jardin de l'Arquebuse

Le secret des boissons fermentées
Institut Agro Dijon

Mission AlgoFrigo CESI Dijon

Avoir le goût de la science
Sauvegarde des Abeilles Gardiennes
de l'Environnement

Koh-Lanta des bactéries : la survie
des bactéries de l'aliment fermenté
à la bouche INRAE

Garde le rythme
Laboratoire d'Etude de
l'Apprentissage et du Développement

Motricité et cognition
Laboratoire Cognition, Action &
Plasticité Sensomotrice

Le goût de réussir : avons-nous tous
les mêmes ingrédients ?
Institut de Recherche sur l'Education

Iamae : découvre l'intelligence
artificielle
Laboratoire Interdisciplinaire Carnot
de Bourgogne

Cuisson solaire avec Augustin
Mouchot Lab'Aux

Dédicace en aquarelle de livres
naturalistes Association Myrica