MINISTÈRE
DE L'ENSEIGNEMENT
SUPÉRIEUR,
DE LA RECHERCHE
ET DE L'ESPACE

Liberté
Égalité
Fraternité

fête de la Science
en Martinique

Dossier de presse
Novembre 2026

12 → 22 novembre 2026



* saveurs
** savantes

@fetedelascience972

#FDS2026

fetedelascience.fr/martinique

Conception : Delcom 1 / Mesre — Image 3D : Westend61 / Getty images

Coordination Martinique : CARBET DES SCIENCES

Avec le soutien de : PRÉFET DE LA MARTINIQUE (*Liberté Égalité Fraternité*) ; ODE OFFICE DE L'EAU MARTINIQUE

Partenaires institutionnels : ACADÉMIE DE MARTINIQUE (*Liberté Égalité Fraternité*) ; Université des Antilles

2 | Édito

5 | La Fête de la science

7 | Thématique nationale 2026

9 | Thierry Marx, un parrain scientifiquement engagé

12 | Zoom sur le podcast « *La science passe à table : vie et destin d'une endive !* »

16 | « Une recette, une recherche »

18 | Katia Rochefort, Ambassadrice Martinique

19 | La Fête de la science en chiffres en Martinique

22 | La Nuit de la science

23 | Opérations autour de la Martinique

25 | Le Village des Sciences

Édito



© Mesre/XBouzas

Philippe Baptiste

Ministre de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Espace

Depuis plus de trois décennies, la Fête de la science rassemble les curieux de tous âges et les amoureux du partage des savoirs. Amateurs éclairés, professionnels ou bénévoles, des millions de passionnés se retrouvent chaque automne, partout en France et au-delà, pour célébrer les sciences et le plaisir de la découverte.

Des milliers d'événements gratuits et ludiques permettent à chacun de découvrir la recherche française, les hommes et les femmes qui la font avancer, les lieux où naissent les questions et progressent les connaissances. Scientifiques, techniciens, ingénieurs, doctorants et médiateurs ouvrent les portes de leurs laboratoires, de leurs universités, ou encore de leurs musées pour faire découvrir à toutes et à tous la recherche française dans sa diversité et sa vitalité. Je suis heureux de soutenir ce temps fort de la culture scientifique qui permet d'enrichir le dialogue entre sciences et société. Il ne pourrait pas avoir lieu sans les milliers de chercheurs, de médiateurs et d'associations qui œuvrent à son déploiement en organisant et en animant les plus de 7000 événements et rencontres proposés sur tout le territoire. Merci à eux !

Bravo aux étudiantes et étudiants qui se mobilisent sur le terrain pour partager leurs expériences à travers des ateliers pratiques, des expériences culinaires interactives et des rencontres directes avec le public. En dévoilant les coulisses de leurs travaux, ces jeunes chercheurs nous révèlent les joies et les défis de la démarche scientifique, en semant les graines des vocations de demain.

Pour cette 36e édition de la Fête de la science, la thématique « Saveurs savantes » est à l'honneur. L'alimentation et la gastronomie occupent aujourd'hui une place centrale dans notre société, avec des résonances sociales, économiques, environnementales, mais aussi scientifiques.

Qu'il s'agisse de nutrition au quotidien, de sécurité alimentaire ou de haute gastronomie, l'alimentation fait l'objet d'un grand nombre de travaux en lien avec la santé, la technologie, l'écologie, l'économie, ou encore la sociologie. Pour financer les projets dans le domaine de la transition et de l'innovation alimentaires, le Gouvernement déploie des stratégies de recherche ambitieuses, notamment à travers le PEPR (Programme et équipement prioritaire de recherche) Systèmes Alimentaires, Microbiomes et Santé (SAMS). Ce programme de pointe, piloté par INRAE et l'Inserm, permet d'étudier les liens complexes entre nos régimes alimentaires, nos microbiomes et la santé humaine. En les décryptant, nos chercheuses et chercheurs ouvrent la voie à une nutrition préventive, à une médecine plus personnalisée et à des politiques de santé publique éclairées. C'est tout le sens de la recherche publique : permettre une science au service de notre avenir à tous, en la rendant accessible au plus grand nombre.

J'espère que vous serez nombreux à participer aux événements proches de chez vous, je vous souhaite une excellente (et savoureuse) Fête de la science !







La Fête de la science

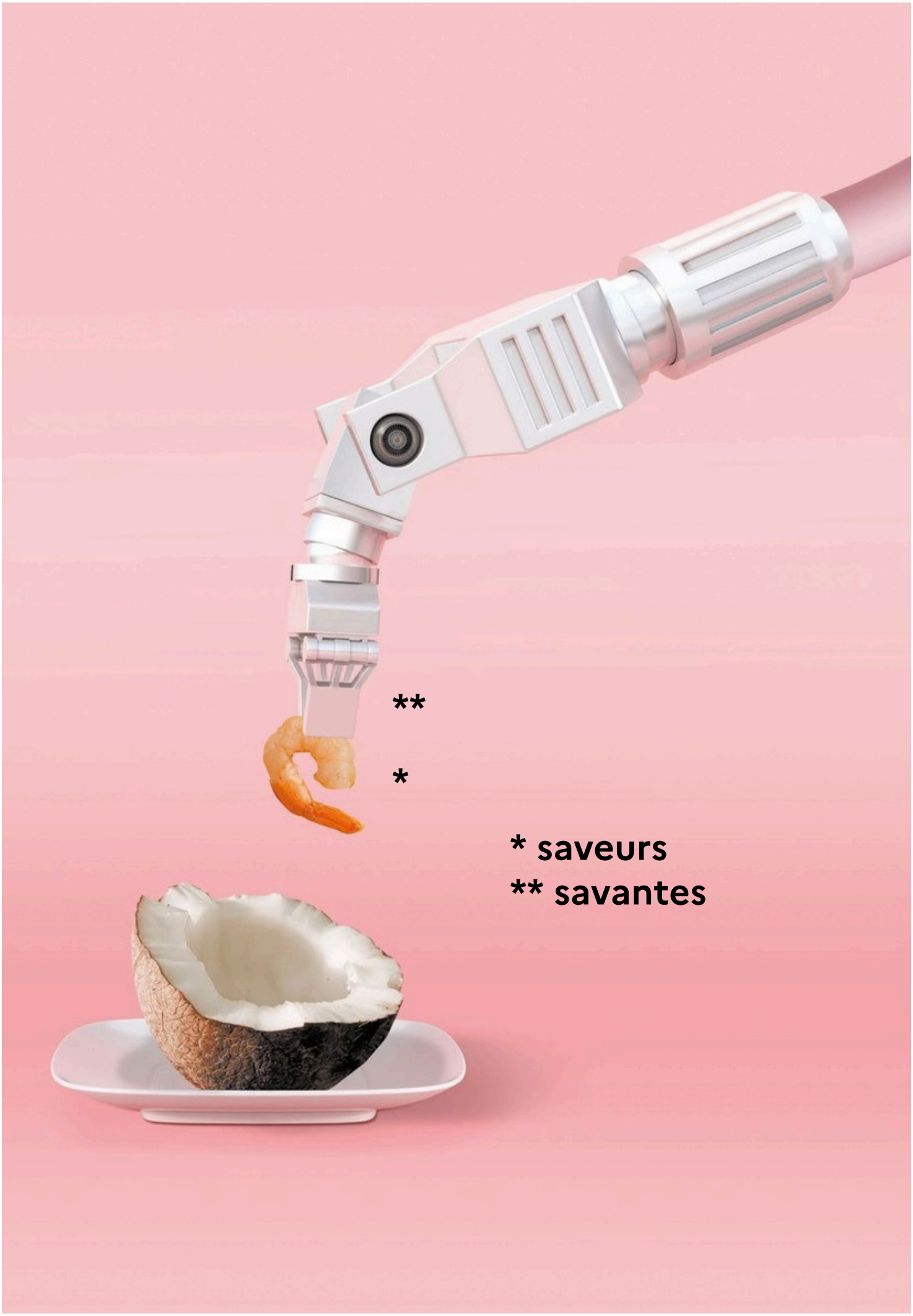
Le rendez-vous phare du dialogue entre sciences et société

Organisée par le ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche depuis 1991, la Fête de la science propose chaque automne des milliers d'événements ludiques, accessibles, innovants et… gratuits, sur l'ensemble du territoire ! L'occasion pour les citoyens, petits et grands, de découvrir les résultats de la recherche et la façon dont elle s'élabore, afin de mettre en débat les enjeux sociétaux des sciences et des innovations technologiques.

Ce sont ainsi des milliers de scientifiques et de médiateurs culturels qui partagent avec le public leur enthousiasme pour les sciences à travers de multiples expériences : visites de laboratoires pour découvrir les coulisses de la recherche, cafés des sciences pour apprendre autour d'un verre, spectacles vivants pour vivre un moment entre art et science, expérimentations dans un fablab pour toucher la science des doigts ou encore promenade dans les nombreux villages des sciences, véritables lieux de rencontres au cœur des villes. Sciences du vivant, de l'univers, biotechnologies, ou encore sciences humaines : tous les domaines scientifiques sont abordés. Il en a pour tous les goûts et forcément près de chez vous !

Pour retrouver le programme de l'événement, rendez-vous sur fetedelascience.fr

Suivez l'actualité de la Fête de la science avec le #FDS2026


**
*
* saveurs
** savantes

Thématique nationale 2026

Fêter la science… à feu doux



Le thème de l'édition 2026 de la Fête de la science est « Saveurs savantes», l'occasion de célébrer la cuisine, le goût et l'alimentation dans toutes leurs dimensions scientifiques.

2026 marque le centenaire de la création de l'étoile Michelin, symbole international de la gastronomie, et le bicentenaire de la parution de l'ouvrage pionnier : Physiologie du goût, de Jean Anthelme Brillat-Savarin.

« Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es. » Jean Anthelme Brillat-Savarin

Publié deux mois avant son décès, l'ouvrage explore le sens du goût en le reliant au fonctionnement biologique du corps humain et à ses perceptions cognitives. Emaillé de recettes de cuisine et d'anecdotes, l'ouvrage compte parmi les écrits fondateurs de la gastronomie française en faisant dialoguer sciences, philosophie et pratiques quotidiennes.

Des enjeux de santé publique

Aujourd'hui, la cuisine et l'alimentation sont au cœur d'importants enjeux de santé publique et soulèvent des questions environnementales majeures.

Ces problématiques ont trouvé un écho particulier lors du sommet international One Health qui s'est tenu en avril 2026 à Lyon. L'approche « Une Seule Santé » repose sur un constat partagé : la santé humaine, la santé animale et la santé environnementale sont étroitement interdépendantes. Les systèmes alimentaires durables constituent un axe de réflexion majeur présenté lors de ce forum.

« Saveurs savantes » peut se décliner en une multitude d'ateliers, de jeux et d'expériences à travers un champ d'études pluridisciplinaires, parmi lesquelles :

- **Physique et chimie** : les mesures, les cuissons, la cuisine moléculaire, les émulsions, la gélification, les additifs, les conservateurs, les colorants, les techniques de conservation, etc.
- **Biologie et microbiologie** : les régimes et les chaînes alimentaires, la digestion, l'intestin, les levures, les bactéries, les champignons, la fermentation, le microbiote, la sécurité alimentaire, l'hygiène et les contaminations, etc.

- **Neurosciences** : le rôle du cerveau, la mémoire sensorielle, les mécanismes du goût et de l'odorat, de l'appétit, de la satiété, etc.
- **Sciences de l'environnement** : les modes de production et de consommation alimentaire, les impacts environnementaux de l'alimentation, etc.
- **Sciences humaines et sociales** : les approches historiques, culturelles de l'alimentation et de la cuisine, le patrimoine gastronomique, l'éducation, les comportements alimentaires, etc.

L'édition 2026 de la Fête de la science prendra la forme d'un laboratoire culinaire invitant le public à découvrir les facettes scientifiques de l'alimentation à travers une programmation d'événements interactifs et conviviaux.

Ce thème, universel et festif, est aussi une invitation à transmettre le goût des sciences au plus grand nombre.



Thierry Marx, un parrain scientifiquement engagé



Biographie

Chef étoilé et pionnier de la cuisine avant-gardiste, Thierry Marx allie gastronomie, science et écoresponsabilité. Il crée le Foodlab en 2007, puis cofonde en 2013 le Centre Français d'Innovation Culinaire avec le chercheur Raphaël Haumont pour explorer la « Cuisine du Futur ».

Ses recherches sur l'alimentation durable et les nouvelles textures l'ont même conduit à élaborer les repas de l'astronaute Thomas Pesquet pour la Station Spatiale Internationale. Fervent défenseur de la transmission et auteur reconnu, ce chef engagé met aujourd'hui son expertise au service de la Fête de la science en tant que parrain.

Personnalité engagée, il utilise sa notoriété pour faire passer des messages d'information et de prévention sur la santé notamment à travers son compte Instagram et sa présence médiatique. C'est donc avec enthousiasme qu'il a accepté de devenir le parrain de la 36e éditionde la Fête de la science !

Photographie — Mathilde de l'Écotais

Dans le regard de Thierry Marx, parrain de l'édition 2026

Pourquoi avez-vous accepté d'être parrain de la Fête de la science ?

Cela fait 15 ans maintenant que je travaille avec Raphaël Haumont à Paris-Saclay, où l'on a créé un laboratoire de recherche et développement sur l'alimentation du futur. Il me paraissait donc intéressant et enthousiasmant d'être le parrain de la Fête de la science. Je suis arrivé dans les sciences comme un amateur alors que Raphaël et toute l'équipe de Paris-Saclay (et notamment Sylvie Retailleau) m'ont accueilli très aimablement. La science fait partie de mon métier, elle fait partie de nos vies. Il faut que l'on donne envie aux gens de découvrir les sciences pour cette planète. C'est également une mise en lumière de la science qui est absolument nécessaire.

Quel rôle joue la science dans votre travail de chef et dans vos créations culinaires ?

La science est essentielle. Ce n'est pas nouveau : en 1907, un illustre cuisinier français qui fait encore référence aujourd'hui, Auguste Escoffier, écrivait dans l'un de ses livres : « La cuisine, sans cesser d'être un art, deviendra scientifique et devra soumettre ses formules, empiriques trop souvent encore, à une méthode et à une précision qui ne laisseront rien au hasard. »

On voit que cela taraudait déjà ces grands chefs : comment tordre le cou à des oripeaux qui ne veulent parfois pas dire grand-chose pour, au contraire, progresser dans l'art culinaire grâce à la science. On a beaucoup de références par rapport à ça, mais cela me paraissait une évidence de continuer ce cheminement-là et de ne pas rester uniquement sur une virgule de rhétorique. On disait « cuisine moléculaire » (la cuisine est molécules) mais elle a surtout besoin de la science pour évoluer.

Quel rôle les chefs et cheffes d'aujourd'hui et de demain ont-ils à jouer dans cette transition écologique ?

Il faut que les chefs et les cheffes se sentent concernés par la science, qu'ils se posent la question : c'est quoi, un produit, demain ? Il ne suffit pas d'aller défiler avec un béret sur la tête pour dire qu'on protège les agriculteurs. La question est : comment travaille-t-on avec eux pour réussir à faire de bons produits ? Ça, c'est essentiel.

Il va falloir que les chefs apprennent à corriger leur façon de travailler. A-t-on réellement besoin de 10 litres d'eau pour faire cuire 1 kg de haricots verts ? Ne doit-on pas mieux maîtriser nos cuissons pour qu'elles soient moins consommatrices en énergie ? Ce qui va coûter cher dans nos assiettes, ce sera l'eau et l'énergie. On nous annonce déjà des taux d'évolution des prix très élevés qui vont forcément impacter notre façon de cuisiner.

Il faut donc travailler, ne pas se sentir exclu de la science, mais au contraire s'impliquer avec elle pour définir ce que sera un fourneau ou une casserole demain (ses pouvoirs de conduction, etc.). L'enjeu peut être très large pour les artisans des métiers de bouche qui veulent continuer leur métier dans les meilleures conditions possibles, tout en accompagnant cette transition environnementale.

Comment définissez-vous la « cuisine du futur » et, selon vous, quels en sont les piliers incontournables ?

La cuisine évolue avec la société, c'est ce qui est exigeant. Quand on parle de cuisine, ce qu'il faut d'abord faire, c'est faire évoluer son agriculture et définir ce qu'est un « bon produit ». C'est ce qui fera la cuisine : c'est d'abord le produit, la façon dont on mesure son impact social, son impact environnemental et son impact nutritionnel. C'est déjà ça, la science.

Ensuite, l'art culinaire nous permet de transformer ces produits. Mais la cuisine du futur devra (et je le souhaite ardemment) s'appuyer sur une agriculture durable, capable de partager de bons produits pour le plus grand nombre, ce qui n'est pas le cas aujourd'hui.

Face aux défis environnementaux et sociétaux, comment imaginez-vous l'alimentation de demain ?

L'alimentation de demain devra résoudre plusieurs paramètres, notamment un paramètre très coûteux sur lequel on devrait beaucoup plus s'impliquer en France : l'eau. L'ingrédient le plus cher de nos assiettes, dans le futur, ce sera l'eau.

Cela commence par l'agriculture, mais aussi par la maîtrise de la ressource en eau par rapport à nos besoins agricoles et à nos besoins de consommation. C'est quelque chose sur lequel il faut travailler dès maintenant. Si ce n'est pas fait, on risque de passer à côté de quelque chose de très important. Il faut absolument mettre le paquet sur cet investissement pour que nous puissions avoir une agriculture capable de nous fournir des produits de grande qualité.

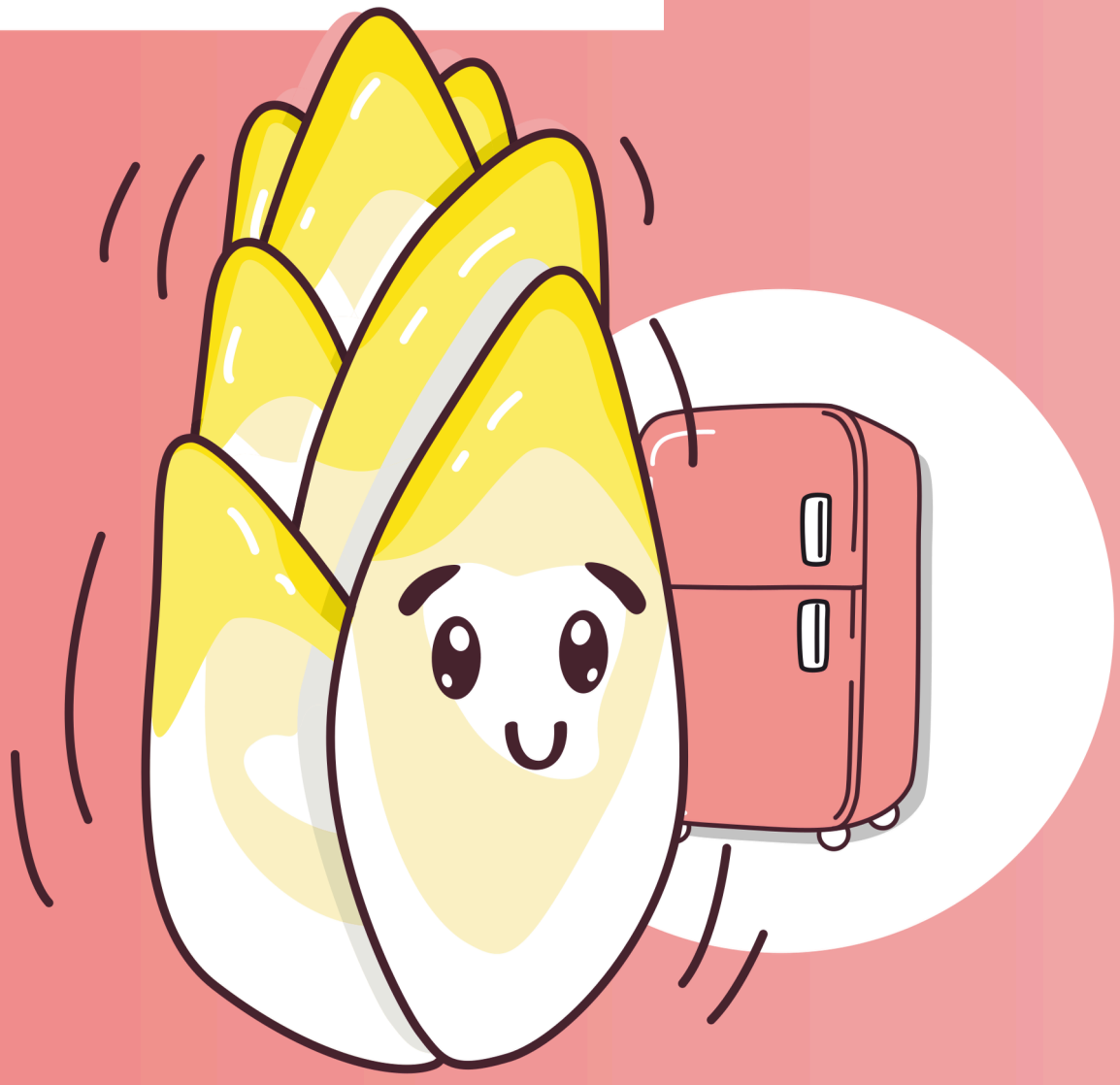
L'eau, c'est la vie, cela n'échappe à personne. Cette année, avec les cinq canicules consécutives, on s'aperçoit que cette eau est peut-être mal gérée, mal investie, et que nous ne sommes peut-être pas allés chercher l'innovation dont on va avoir besoin pour les 30 prochaines années.

Thierry Marx sera présent :

- *Lors de la Nuit de la science du Musée des Arts et Métiers le vendredi 2 octobre (p. 17 de ce dossier de presse) ;*
- *Au Forum « Comprendre les mondes – Partager les savoirs » le samedi 3 octobre à partir de 10 h, au Palais de la Porte Dorée (p. 46) ;*
- *À l'auditorium de l'Agropole d'Agen, le mercredi 7 octobre à 18 h 30, où il animera avec Raphaël Haumont et Gilles Boeuf la conférence « Saveurs savantes ; foodpairing et innovations, saveurs, couleurs, odeurs ».*

Zoom sur le podcast *« La science passe à table : vie et destin d'une endive ! »*

Le ministère lance, pour cette Fête de la science, son premier podcast jeunesse et invite les 9-12 ans à découvrir la science qui les entoure au quotidien.



En suivant les péripéties d'une petite endive et de ses compagnons du réfrigérateur, les jeunes auditeurs embarquent pour un voyage au cœur de toutes les sciences qui font le goût, la cuisine et l'alimentation. Depuis leur conservation au réfrigérateur, leur transformation en cuisine, l'explosion de leurs saveurs en bouche puis leurs retrouvailles dans l'estomac, l'endive héroïne et ses amis traversent toutes les épreuves de leur vie de denrée alimentaire.

Thierry, chercheur et caution scientifique du podcast agrémente leur épopée de références scientifiques historiques ou contemporaines, interrogeant également l'alimentation de demain, la santé, le respect de l'environnement, etc.

Cette première série de podcast a pour ambition de faire découvrir la science de manière ludique et vivante, et de donner aux enfants l'envie de questionner et d'explorer le monde qui les entoure. Elle embarque les auditeurs dans un univers joyeux où la science n'est pas seulement un ensemble de connaissances, mais aussi des démarches, des questions, des expériences, des savoir-faire et des histoires humaines !

En 6 épisodes, cette fiction a été écrite par l'autrice jeunesse Alice Butaud et réalisée par Christophe Hocké au sein du studio Radio France. La voix de Thierry le scientifique est celle de Bertrand Belin et celle de l'endive Marion Verstraeten.

Accessible gratuitement et facilement, le podcast permet enfin de prolonger la Fête de la science au-delà des lieux et des dates qui l'accueillent : à l'école, à la maison ou lors d'un trajet. Une façon de faire entendre la science partout, et de donner aux enfants les clés pour mieux comprendre le monde de demain.

Un podcast pour écouter, apprendre et éveiller sa curiosité dans l'esprit de la Fête de la science : la science est partout, même à table !

Retrouvez le podcast dès le 30 septembre sur les sites d'Ausha et Merlin, dès le 5 octobre sur le site de la Fête de la science et début octobre sur le site de France Culture.

Interview croisée d'Alice Butaud et Christophe Hocké



© Pierre Olivier

« La science passe à table : vie et destin d'une endive ! », comment avez-vous trouvé l'équilibre entre fiction et science pour ce podcast à destination des plus jeunes ?

Alice Butaud : J'aime prendre les postulats scientifiques comme des débuts de scénario. Loin de limiter l'imaginaire, la science peut le stimuler. Le mélange science et fiction doit prendre comme une mayonnaise pour éviter que la science ne fasse des grumeaux, ou que son goût ne se perde dans les épices de la fiction.

Comment avez-vous concilié l'équilibre entre accessibilité et rigueur scientifique dans votre ton ?

AB : Ce n'est pas vraiment une question de ton mais plutôt de terminologie. Par ailleurs, ma position n'est pas celle d'une scientifique puisque je ne le suis pas, mais celle d'une autrice, et je n'écris que ce que je comprends.

Christophe Hocké : C'est une mécanique qui est inscrite dans l'écriture dès le départ. La solution reposait sur l'utilisation d'un narrateur extérieur, interprété ici par Bertrand Belin. Ce personnage agit un peu comme un animateur radio ou un envoyé spécial : il est extérieur aux scènes, parfois un peu maladroit, et observe les autres personnages faire des bêtises ou vivre leurs expériences. Sa position permet de faire le lien direct avec l'auditeur et de délivrer des éléments plus théoriques ou scientifiques avec une certaine distance. Le choix de Bertrand Belin permettait d'avoir une figure familière pour transmettre ce savoir sans que cela ne devienne universitaire ou rébarbatif.

Comment avez-vous structuré le récit pour faciliter l'assimilation des idées complexes sans perdre l'attention ?

AB : Je structure mon récit à partir de l'arc narratif et des personnages. Ce sont ces derniers qui dictent les moments où l'on va rencontrer la science. Je suis ma propre curiosité, et la prête à mes personnages. J'ai beaucoup de mal à écrire à leur propos si les notions scientifiques ne m'intéressent pas.

Peut-on aborder tous les sujets scientifiques en format podcast ?

AB : Tant que l'on n'a pas essayé, on ne peut pas le savoir. Au gré des podcasts que j'écris, je découvre un domaine scientifique à la lueur de mon ignorance. Je ne sais rien de l'immensité au-delà de ce petit cercle de lumière.

Y a-t-il un sujet scientifique que vous rêvez d'aborder dans le futur ?

AB : J'adorerais me pencher sur la neurologie, les différents lobes du cerveau, la mémoire, l'intelligence, les émotions, la formation de la pensée et des rêves. La question du sommeil m'intéresse aussi particulièrement parce que j'aime bien faire la grasse matinée.

Qu'avez-vous appris en travaillant sur ce projet ?

AB :J'ai apprisbeaucoupde choses passionnantes comme la réaction de Maillard, ce qu'est la flaveur, le rôle du microbiote… mais surtout je me suis prise de passion pour les boissons fermentées — sans alcool bien sûr — et j'ai très envie de goûter les insectes !

Selon vous, pourquoi est-ce important de « fêter la science » ?

AB : Le consensusscientifique est au fondement de notre pacte social. C'est parce que l'on s'accorde sur les faits que l'on peut réfléchir et agir ensemble. Il me semble essentiel que les enfants prennent rapidement contact avec la complexité et la nuance de la pensée scientifique, qui consiste, je crois, en hypothèses sans cesse re-vérifiées, et non en réponses toutes faites.

Comment avez-vous abordé la question du casting, étape centrale de votre travail ?

CH : C'est une étape déterminante car elle fixe l'humeur et le ton général de la fiction. Je souhaitais un rendu vif, plein d'énergie, drôle et très incarné. L'autrice avait préparé des fiches avec des caractéristiques précises pour chaque personnage. Par exemple, le personnage d'Endive devait avoir une voix jeune, pour exprimer la candeur et dont le genre était un peu ambigu. J'ai donc choisi les comédiens en fonction de ces traits de personnalité, tout en confrontant ma propre lecture du scénario avec les idées de l'autrice. C'est un choix crucial car pour une série comportant des personnages récurrents sur cinq ou six épisodes, on ne peut plus revenir en arrière une fois la décision prise.

« Une recette, une recherche »

Des recherches gastronomiques



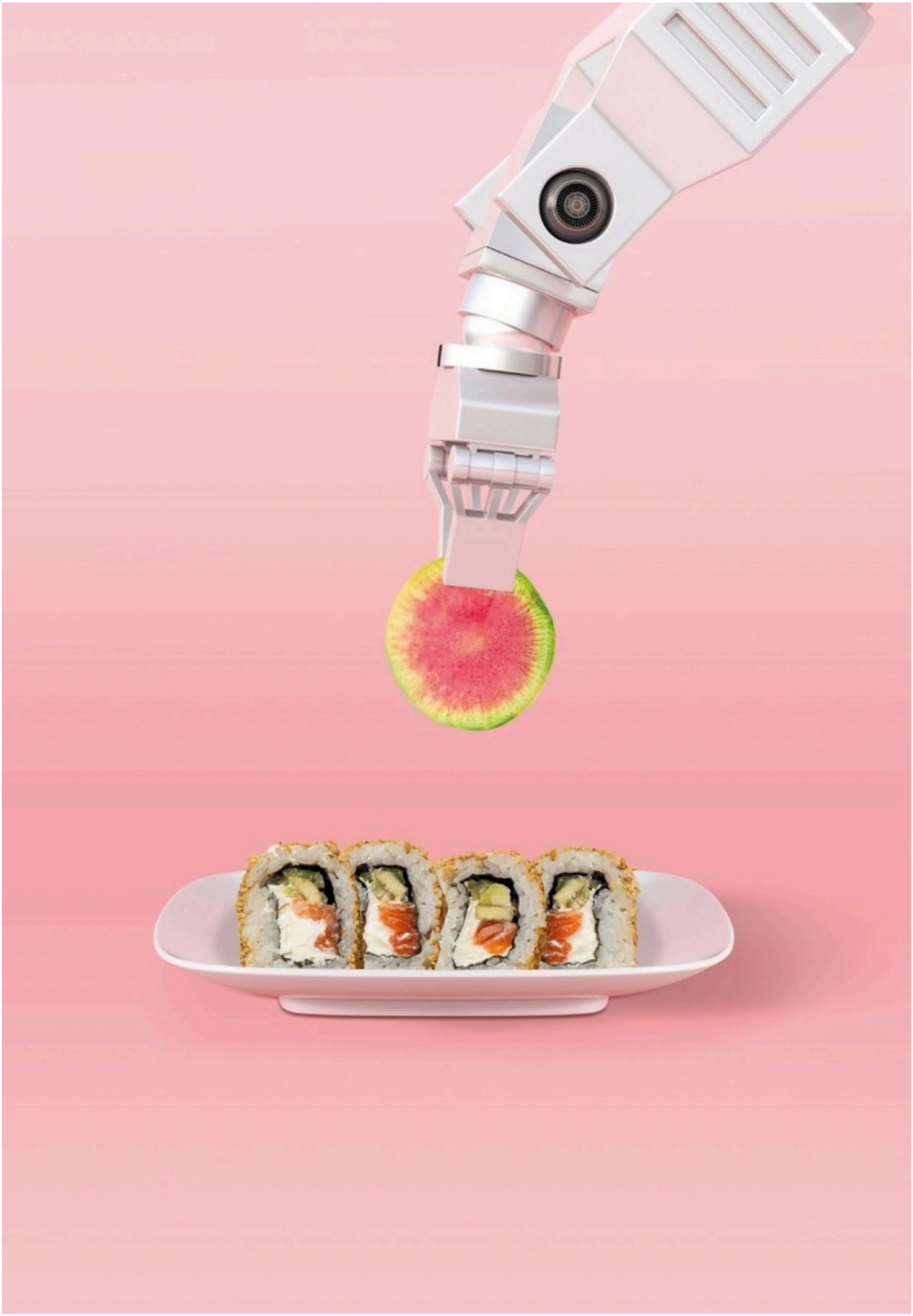
Téléchargeable sur le site fetedelascience.fr dès le 1er octobre, le livret «Une recette, une recherche» est le fruit de la collaborationde 12 organismes nationaux de recherche.

L'Anses, l'ASNR, le BRGM, le CEA, le CNES, le CNRS, IFPEN, l'Ifremer, INRAE, Inria, l'Inserm et l'IRD y partagent un sujet de recherche en lien avec l'alimentation, au regard d'une recette.

Derrière une denrée se cache souvent une avancée scientifique, en physique, en biologie ou en sciences de l'environnement.

Formation d'un gisement de sel, sécurité alimentaire, structure d'un légume, comportement d'une espèce marine, risques microbiologiques d'un fromage au lait cru ou phénomène de fermentation, l'alimentation est un révélateur de la richesse et de la transversalité de la recherche française.

Pour clore ce livret, le duo incontournable de la cuisine scientifique, Raphaël Haumont, physico-chimiste, et Thierry Marx, Chef étoilé et parrain de cette édition, partagent leur recette d'huîtres, lychee et saké et livrent son décryptage scientifique.



Katia Rochefort, Ambassadrice Martinique



Biographie

Directrice du PARM (Pôle Agro ressources et de Recherche de Martinique) depuis 23 ans, Katia Rochefort est ingénieure. A l'interface entre science, innovation et développement économique, elle pilote des programmes R&D dédiés à la connaissance et à la valorisation économique des productions locales telles que : les légumes péyi, les miels, le cacao, les plantes de la pharmacopée, la viande bovine (race brahman).

Elle a contribué à l'étude d'une cinquantaine de fruits et légumes du territoire dont les données font référence (ANSES-Table Ciqual) et sont mises en lumière dans l'ouvrage « les trésors exquis : fruits et légumes tropicaux ».
Elle coordonne le projet Réseau BioR (financé par France 2030), fédérant 12 partenaires autour des bioressources locales. Sa conviction : Coopération et R&D au service de l'innovation territoriale.

Photographie — PARM

La Fête de la science en chiffres en Martinique

Près de

3000

visiteurs

30

opérations



Photographie — Lotte Mosayebi / Unsplash




À votre avis, quelle recette traditionnelle martiniquaise se cache derrière ces ingrédients ?
Réponse : le migan de fruit à pain

La Nuit de la science

**La science, c'est aussi en soirée !
En Martinique, une action nocturne proposée par un porteur de projet invite le public à prolonger la découverte des sciences après la tombée de la nuit et à vivre un moment scientifique sous un autre angle.**





La science fait son cinéma

Ciné Woulé Company propose une soirée spéciale avec la projection d'un documentaire sur l'alimentation, suivie d'un débat scientifique pour découvrir les sciences cachées dans notre assiette. À travers les images, les témoignages et les découvertes du film, le public est invité à porter un nouveau regard sur ce qu'il mange, sur la façon dont les aliments sont produits et transformés, mais aussi sur les liens entre alimentation, santé, environnement, sciences et société. Après la projection, place à un échange avec un scientifique spécialiste de l'alimentation autour des questions : Comment notre cerveau perçoit-il le goût ? Quel rôle jouent la science et la technologie dans notre alimentation ? Quels liens existent-t-ils entre ce que nous mangeons, notre santé et notre environnement ?

→ **13 novembre, 19 h – 20 h /** Université des Antilles – Campus Universitaire de Schoelcher – 97233 Martinique

→ **Renseignements /** cinewoulecompany@orange.fr

Depuis 1984, l'association CADICE œuvre pour démocratiser l'accès à la culture, à l'éducation et à l'information à travers les médias audiovisuels. Avec son département Ciné Woulé Company, elle fait du cinéma un véritable outil de transmission et d'éducation, en allant à la rencontre des publics sur l'ensemble du territoire martiniquais. Projections, actions de médiation et projets éducatifs permettent ainsi de favoriser l'accès aux œuvres, de développer l'esprit critique et d'accompagner notamment les jeunes dans leur découverte et leur compréhension des images et du monde qui les entoure.

Des dizaines d'événements vous attendent partout en Martinique : il y en a pour tous les goûts et forcément un près de chez vous !

Pour retrouver l'ensemble des événements, rendez-vous sur le site fetedelascience.fr/martinique



Photographie — Tangerine Newt / Unsplash

Opérations autour de la Martinique

La science près de chez vous !

Du 12 au 22 novembre, la science se fête tout autour de la Martinique. Différents acteurs du monde de la culture scientifique vous proposent différentes activités, telles que des ateliers, des visites, des journées portes ouvertes.

Que d'occasions de faire un grand plongeon d'apprentissage ou de découverte, pour une immersion totale dans les saveurs savantes martiniquaises !

Pour tous les détails de contact et réservation, rendez-vous à l'adresse : fetedelascience.fr/martinique

Secteur Nord

Du sol à l'assiette

CDST — *Conférence*
Habitation Perrinelle, 97250 Saint-Pierre

Présentation à deux voix de Gilles MOUTOUSSAMY et Mylène ETIENNE de la Chambre d'agriculture de la Martinique de : La biodiversité des sols - Agriculture durable - Cycle des nutriments - Importance du sol dans les qualités gustatives

→ 13 nov nov / 19:00 > 20:30
Contact & Réservation — 0596 52 82 42 / *cdst@collectivitedemartinique.mq*

Visite guidée de l'OVSM (OVSM-IPGP)

Réservation obligatoire

Observatoire volcanologique et sismologique de la Martinique — *Visite*
Habitation Blondel, Morne la Rosette, Route de l'Observatoire, 97250 Saint-Pierre

L'OVSM-IPGP ouvre ses portes à l'occasion de la Fête de la Science (visites guidées, missions et activités de l'Observatoire). Une présentation de l'Observatoire et de l'activité de la Montagne Pelée ainsi qu'une visite du bâtiment vous seront proposées.

→ 14 nov / 09:00 > 09:45 - 10:00 > 10:45 - 11:00 > 11:45
Réservation — *https://my.weezevent.com/fete-de-la-science-2026-ovsm*
Contact — *+596 696 07 86 83 / standardovsm@gmail.com*

Et si la PELEE nous faisait découvrir les METIERS et FORMATIONS qui l'ETUDIENT : VOLCANOLOGIE, SISMOLOGIE, GESTION DES RISQUES

Réservé aux scolaires

CIO Nord Atlantique — *Parcours scientifique*

Dans le cadre de la Fête de la Science, le CIO Nord Atlantique propose, du 16 au 20 novembre, une découverte des sciences et des métiers liés à la volcanologie, à la géologie et à la Montagne Pelée.
Au programme : rencontres avec des scientifiques, visioconférences, visites de sites de surveillance volcanologique, découverte des formations et des métiers liés aux risques naturels, à l'agriculture sur sols volcaniques et au développement durable.
À travers des mises en situation et des simulations, collégiens, lycéens et étudiants pourront mieux comprendre les risques naturels, découvrir les parcours professionnels et donner du sens à leurs apprentissages.

→ 16 > 20 nov / 03:30 > 16:00
Contact & Réservation — *+596 696 25 74 27 / 0596 52 88 20 / cionord-atlantique@ac-martinique.fr*

LE SOL

Réservé aux scolaires

CDST — *Exposition*
Habitation Perrinelle, 97250 Saint-Pierre

Les sols permettent de produire des ressources pour les populations humaines ; ils hébergent une biodiversité exceptionnelle, méconnue du grand public ; ils assurent des fonctions de régulation (crues, etc.), de stockage et d'épuration de l'eau ; ils jouent également un rôle majeur dans le stockage du carbone. Sous nos pieds, le sol martiniquais raconte une histoire de volcans, de pluies tropicales et de forêts.

→ 17 nov / 09:00 > 16:00
Contact & Réservation — *0596 52 82 42 / cdst@collectivitedemartinique.mq*



Secteur Sud

Rencontre avec les fleurs comestibles

Réservation obligatoire

Balade culinaire créole — *Atelier*
Quartier Josseaud, 97211 Rivière-Pilote

Quelles fleurs choisirez-vous pour déjeuner ?
Après avoir passé un temps d'observation des fleurs, vous découvrirez leur utilisation en cuisine.

Les participants auront la possibilité de s'inscrire pour un déjeuner aux saveurs locales, sans gluten à base des fleurs à la suite de l'atelier.

→ **Scolaires : 12 & 19 nov / 09:00 > 12:00**
→ **Grand public : 17 nov / 10:00 > 12:00**
Contact & Réservation — *+596 696 36 05 68 / baladeculinairecreole@gmail.com*

La Biodiversité, à notre service !

Réservé aux scolaires

Communauté d'Agglomération de l'Espace Sud — *Parcours scientifique*

À travers une animation interactive et conviviale, vener découvrir les liens étroits entre la biodiversité et notre alimentation quotidienne.

La Martinique possède une biodiversité remaquable qui constitue un véritable support d'apprentissage pour les jeunes enfants. A partir des espèces locales et des animaux de leur environnement proche, nous proposons aux maternelles une première sensibilisation au monde vivant et à la richesse du patrimoine naturel martiniquais. Conçue spécifiquement pour les maternelles, cette intervention privilégie une approche ludique, sensorielle et participative.

Évènement réservé aux scolaires
→ **17, 19 nov / 08:030 > 11:00**
Contact & Réservation — *+596 696 26 09 14 / ggen.anim@espacesud.fr*

Fête de la science 2026-2027 au LP Raymond Néris

Réservé aux scolaires

LP Raymond Néris — *Atelier*
Le Marin

Cette édition placée sous le signe des « Saveurs savantes » invitera les élèves du Lycée Raymond Néris et du Collège Gérard Café du Marin à explorer les transformations et phénomènes qui se cachent derrière notre alimentation, tout en valorisant les ressources locales !

Fabrication de beurre et de sorbet, extraction de l'ADN de la banane et d'huiles essentielles, création d'arômes, chromatographie, indicateurs colorés naturels,
« bubble teas » aux saveurs péyi, etc. : de nombreux ateliers pour manipuler, observer, expérimenter… et s'étonner !

Évenement interne aux scolaires des établissements cités
→ **19 nov / 08:00 > 12:30**

Secteur Centre

La Caravane « Saveurs savantes » fait escale dans votre école !

Réservé aux scolaires

Carbet des Sciences — *Atelier*
Martinique

Les sciences prennent la route ! La Caravane itinérante « Saveurs savantes » sillonne la Martinique pour offrir à quatre écoles primaires une journée exceptionnelle placée sous le signe de la découverte scientifique. Conçue par le Carbet des Sciences et ses partenaires, cette opération permet aux élèves de vivre une immersion au cœur des sciences sans quitter leur établissement.

La caravane s'arrêtera le 12 novembre à l'École Léon Cécile du Lorrain, le 13 à l'École de Presqu'Île de Saint-Joseph, le 16 aux Écoles Jacques Lucéa et de Petite Anse aux Anses d'Arlet, et enfin le 17 à l'École de Pelletier du Lamentin où aura également lieu la célébration de clôture de cet évènement.

Évènement réservé aux scolaires
→ 12, 13, 16, 17 nov

Journée Portes Ouvertes du PARM

Réservation obligatoire

Pôle Agroressources et de Recherche de Martinique — *Visite*
N°375 Impasse Petit-Morne, 97232 Le Lamentin

À l'occasion de la Fête de la Science, le PARM, en partenariat avec le CIRAD, invite les scolaires, les professionnels, les entreprises (TPE/PME), les porteurs de projet, les demandeurs d'emploi et les institutions à découvrir ses missions, ses compétences, ses expertises ainsi que ses installations, à travers plusieurs événements phares organisés le 13 novembre 2026.

→ 13 nov / 09:30 > 13:30
Contact & Réservation — *0596 42 12 78 / adeline.cantinol@parm.mq*

La science fait son cinéma

Ciné Woulé Company — *Projection*
Université des Antilles, 97233 Schoelcher

Et si notre alimentation cachait bien plus de secrets qu'on ne l'imagine ? À l'occasion de la Fête de la Science 2026, découvrez un documentaire qui explore les liens entre alimentation, santé, environnement et société. Après la projection, échangez avec un scientifique ou un spécialiste pour décrypter les sujets abordés, poser vos questions et porter un nouveau regard sur ce qui se trouve dans votre assiette !

→ 13 nov / 19:00 > 20:00
Contact & Réservation — *+596 696 21 29 35 / cinewoulecompany@orange.fr*

Découvertes à l'Ecolieu de Tivoli : visite du jardin et ateliers

Ypirangua Martinique — *Atelier*
Ecolieu de Tivoli, Chemin de Desbrosse La Vallée, 97200 Fort-de-France

De la terre à l'assiette ? L'Ecolieu de Tivoli vous ouvre ses portes pour une journée en immersion dans notre jardin en agroécologie et l'équipe vous propose des ateliers gratuits pour parler de sciences et alimentation durable.

Au programme :

- Visite des différents espaces agricoles (aquaponie, plantothèque médicinale et parcelles en agroécologie) afin de vous reconnecter avec la Nature et la pharmacopée caribéenne par les sens : touchez, sentez, goûtez avec nous le jardin !
- Atelier « les bases du compostage » : découvrez la vie du sol en visitant notre zone de compostage et apprenez à bien démarrer et équilibrer votre compost à la maison
- Atelier « chlordécone » : déconstruisez vos idées reçues sur la chlordécone et devenez, vous aussi, un chlor'acteur
- Atelier « colorants naturels » : les plantes sont pleines de couleurs, on peut extraire leurs pigments pour différents usages, mais saviez-vous que les nuances peuvent changer en fonction du pH ?

→ 18 nov / 09:00 > 15:00
Contact & Réservation — *+596 696 19 78 92/ ypirangamartinique@gmail.com*

La goyave, source d'intelligence naturelle anti-cancer!

UFR Sciences Technologies Environnement — *Conférence*
Université des Antilles, Campus de Schoelcher

Lorsque l'intelligence "naturelle" émane de notre biodiversité locale via des effets "anti-cancer", il devient alors fondamental de la valoriser!

En effet, nos fruits tropicaux regorgent de biomolécules actives et certaines peuvent prévenir et/ou lutter contre le cancer. Cette conférence mettra ainsi en lumière les propriétés anti-prolifératives tumorales de biomolécules de la goyave rose...

→ 18 nov / 11:00 > 12:00
Contact & Réservation — *fabienne.priam@univ-antilles.fr*



Les plantes relais en alliées : Science et biodiversité au jardin

FREDON — *Visite*
Chemin Tolobé - Route du Lycée Agricole de Croix Rivail, 97224 Ducos

Partez à la découverte du jardin créole de demain, un dispositif innovant fondé sur des expérimentations étudiant les services rendus par la biodiversité locale pour accompagner la transition agroécologique.

Au fil de la visite, découvrez le rôle des plantes relais pour favoriser les auxiliaires des cultures, réguler naturellement les ravageurs et limiter les intrants.
À travers observations et échanges, petits et grands découvriront comment les savoirs parfois oubliés et les découvertes scientifiques récentes, notamment sur les réseaux mycorhiziens, inspirent les systèmes de culture de demain pour une alimentation plus saine, locale et durable.

→ **18, 20 nov / 14:00 > 16:00**
Contact & Réservation — *0596 73 58 88 / contact@fredon972.org*

La Science en partage

Centre d'action social et éducatif de Pelletier — *Atelier*
161 Chemin Village Clédor, 97232 Le Lamentin

Cette action permet de découvrir les phénomènes physiques chimiques présents dans les aliments que nous consommons chaque jour, à travers des expériences simples, des démonstrations et des échanges entre plusieurs générations. Les participants apprennent à mieux comprendre ce qui se passe lors de la préparation et de la cuisson des aliments.

Les plus jeunes et les plus agés partagent leurs connaissances, leurs expériences et leurs savoir faire culinaires favorisant ainsi l'apprentissge de chacun. Cette initiative a pour objectif de développer la curiosité scientifique, de sensibiliser à une alimentation favorable à la santé et de renforcer les liens entre les générations.

→ **19 nov / 07:30 > 17:00**
Contact & Réservation — *+596 596 65 01 63 / secretariat-casedepelletier@mairie-lelamentin.fr*

Découvrez notre biodiversité fruitière : de la fleur au fruit

FREDON — *Atelier*
Domaine des fruitiers de la lézarde, Habitation Rivière Lézarde, 97212 Saint-Joseph

Partez à la découverte du patrimoine fruitier martiniquais à travers un parcours immersif au cœur du conservatoire, rythmé par des outils pédagogiques et des ateliers originaux. Une expérience pour explorer la biodiversité des vergers et la saisonnalité des fruits.

Au programme : découverte des différentes espèces fruitières et des insectes qui pollinisent les cultures en Martinique. Quel rôle jouent ces insectes dans la production des fruits ? Quelles menaces pèsent sur eux et comment les préserver ? Autant de questions auxquelles cette visite vous permettra de répondre !

→ **19 nov / 08:00 > 16:00**
Contact & Réservation — *0596 73 58 88 / contact@fredon972.org*

Le Village des Sciences

Le rendez-vous incontournable des amoureux de la science

Gratuit et ouvert à tous, ce village composé de nombreux stands, vous permet d'échanger en toute convivialité, avec des spécialistes, des techniciens, des chercheurs mais aussi d'autres curieux et passionnés de sciences comme vous !

Recherche, innovation, gestion des territoires, enseignement, culture scientifique... de nombreux acteurs se mettront à votre disposition pour des moments de découverte inoubliables !

Horaires

Jeudi 19 Novembre — 08.00 > 16.00
Vendredi 20 Novembre — 08.00 > 16.00
Jours réservés aux scolaires

Samedi 21 Novembre — 10.00 > 17.00
Journée grand public

Programme

Stand N° 1

Le monde par le nez ! Des saveurs... aux secrets des odeurs

Madininair

Découvrez comment les odeurs révèlent les saveurs, la biodiversité et notre environnement.

Stand N° 2

Le parcours des experts Saveurs & Anti-Gaspi

CACEM

Les visiteurs reçoivent une carte d'enquêteur et doivent relever plusieurs défis. A chaque défi réussi ils gagnent un tampon et à la fin un diplôme.

Stand N° 3

Les sentinelles des rivières de la Martinique

FDAAPPMA 972

Face à la pollution à la chlordécone, les sentinelles unissent leurs savoirs, pour protéger leurs rivières. De la saveur savante à la contamination.

Stand N° 4

De la mer à l'assiette

L'ASSO-MER

Tu souhaites savoir comment la pollution plastique ou encore le changement influence le contenu de nos assiettes ? Notre stand est fait pour toi !

Stand Nº 5

Saveurs durables

Parc Naturel Marin de Martinique

Découvrez la pêche durable à travers une masterclass culinaire et un atelier interactif sur les écosystèmes marins et leurs enjeux.

Stand Nº 6

Météo-France et les saveurs savantes

Météo-France

Existe-t-il un lien entre la météo et ce qu'il y a dans nos assiettes ? Oui ! Le climat influence énormément ce que nous mangeons.

Stand Nº 7

Les dessous scientifiques de votre assiette

IFREMER

Présentation des projets portés par l'unité Ifremer de la Martinique autour de la pêche et de l'environnement.

Stand Nº 8

Du ti-nain à la farine : la science transforme nos produits locaux

LP La Trinité · *19 > 20 nov*

Les étudiants vous font découvrir, étape par étape, les phénomènes scientifiques et techniques de transformation de ti-nain et patate douce en farine.

Stand Nº 8

Fresque du Climat

Excellensys Partners · *21 nov*

Comprendre et protéger les océans grâce aux sciences participatives : l'intelligence collective, partagée, sensible, connectée aux écosystèmes.

Stand Nº 9

L'archéologie du goût

CAP Nord Martinique

Les premiers habitants de la Martinique, également nommés la civilisation du manioc amer, importent, cultivent, transforment et consomment de façon ingénieuse.

Stand Nº 10

De la terre à l'assiette : les secrets scientifiques de nos saveurs

Le Domaine de la Chabet

Découvrez comment le sol, les plantes et les pratiques agricoles influencent les saveurs de nos aliments, de la terre à l'assiette.

Stand Nº 11

Nourriture en tout sens

Zéro Déchet · *19 > 20 nov*

Venez vous challenger en équipe. Mettez vos sens à l'épreuve. Saurez-vous quelle est l'épice/fruit proposée après l'avoir vu, toucher, goûter ou senti ?

Stand Nº 11

Sens dessus dessous : ces plantes qui nous retournent le cerveau

La bulle de nature · *21 nov*

Pourquoi la menthe donne-t-elle une sensation de froid ? Comment un petit fruit peut-il transformer un citron en une gourmandise sucrée ?

Stand Nº 12

Cuisine et alimentation en sciences, comment l'expliquer simplement ?

Collège Mandy François-Elie · *19 > 20 nov*

Les élèves présenteront des expériences liées à la cuisine (avec quelques recettes savoureuses) et vulgariser l'aspect scientifique de celles-ci.

Stand Nº 12

Chef Anti-Gaspi : l'algorithme qui cuisine les restes

MARYSE PROJECT · *21 nov*

Tes restes deviennent LE plat du moment ! Pain rassis, riz fanés... L'IA te dit comment. Zéro déchet, max créole, 100% fun. Jeunes Mq, go !

Stand Nº 13

Découvrez l'empreinte eau de votre alimentation

ODE Martinique · *19 > 20 nov*

L'eau est partout ! Découvrez où elle se cache dans votre assiette à traverse un stand ludique, participatif et basé sur la manipulation.

Stand Nº 13

Géosciences en Martinique

BRGM · *21 nov*

Explorez le monde fascinant de la géologie au stand du BRGM où vous seront proposées des expérience riches et divertissantes.

Stand Nº 14

Et si nos assiettes pouvaient préserver notre santé et notre environnement ?

Carbet des Sciences

Et si les enfants devenaient les futurs acteurs d'une alimentation plus saine, durable et respectueuse de l'environnement ?

Stand Nº 15

Qui mange qui ? Plongez au cœur des réseaux alimentaires du monde marin !

Carbet des Sciences

Des bactéries aux grands prédateurs, découvrez les liens qui unissent les espèces marines et pourquoi notre assiette dépend de l'équilibre des océans.

Stand Nº 16

Voyage au cœur des 5 sens dans la dégustation

Carbet des Sciences

Et si le goût ne dépendait pas seulement de la langue ? Odeurs, saveurs, couleurs, sons... nos sens collaborent et nous trompent parfois.

Stand Nº 17

Les recettes de la nature selon les Kalinagos

Carbet des Sciences

Découvrons ensemble l'installation du premier peuple de Martinique : les Kalinagos, à travers l'archéologie.

Stand Nº 18

Le voyage de Pepy : les super-pouvoirs des aliments végétaux

Carbet des Sciences · *19 > 20 nov*

Découvrez comment une alimentation végétale variée peut être équilibrée et relevez les défis du jeu Le Voyage de Pepy !

Stand Nº 19

Quiz : « Connais-tu ce que tu manges ? »

Université des Antilles · *19 > 20 nov*

À l'aide d'un quizz interactif, nous vous proposons d'exercer votre esprit critique sur les liens entre science et alimentation.

Stand Nº 20

De la bouche aux intestins : le voyage fascinant des saveurs

Université des Antilles · *19 > 20 nov*

Une invitation à découvrir comment vos papilles perçoivent les saveurs, puis suivre le destin fantastique de chaque bouchée à travers les rouages méconnus de votre système digestif.

Stand Nº 21

La chimie dans ton frigo

Université des Antilles · *19 > 20 nov*

Nous vous invitons à vivre des expériences autour des états des aliments, de la solidification, des colorants naturels… De quoi découvrir comment la chimie alimente votre frigo.

Stand Nº 22

Quand la science cuisine

Université des Antilles · *19 > 20 nov*

Nous vous proposons de manipuler, observer et comprendre les phénomènes scientifiques cachés dans nos aliments.

Stand Nº 23

Saveurs terrestres, lueurs célestes : sur les traces des étoiles et des savoirs alimentaires des Kalinagos

Carbet des Sciences · *21 nov*

Et si nos ancêtres savaient déjà lire le ciel pour cultiver la terre, pêcher et se nourrir ? Un voyage entre astronomie et traditions alimentaires, des étoiles plein les yeux !

Stand Nº 24

Cuisine moléculaire : la magie des textures

Carbet des Sciences

Et si vos papilles vous jouaient des tours ? Plongez dans une expérience gourmande où la chimie réserve bien des surprises !

Stand Nº 25

Le voyage de Pepy : les super-pouvoirs des aliments végétaux

Carbet des Sciences · *21 nov*

Découvrez comment une alimentation végétale variée peut être équilibrée et relevez les défis du jeu Le Voyage de Pepy !



MINISTÈRE
DE L'ENSEIGNEMENT
SUPÉRIEUR,
DE LA RECHERCHE
ET DE L'ESPACE

Liberté
Égalité
Fraternité

fête de la Science



Contact presse

Coordination Martinique

fetedelascience972@carbet-sciences.com
+596 696 82 44 95

@fetedelascience972

#FDS2026

fetedelascience.fr/martinique