LA COMPAGNIE DES Sciences ET DES ARts

Images FDS2026

Sur le thème: « Saveurs Savantes »

Avec la participation

la PASSERELLE
MAISON DES CITOYENS - SOUSTONS

Ecoles de Soustons

Le Jardin Partagé de Soustons

SOCIETE MYCOLOGIQUE LANDAISE
SO. MY. LA.

Et le soutien

fête de la Science

VILLE DE SOUSTONS

MACS
Communauté de communes Maremne Adour Côte-Sud
L'optimisme est dans notre nature

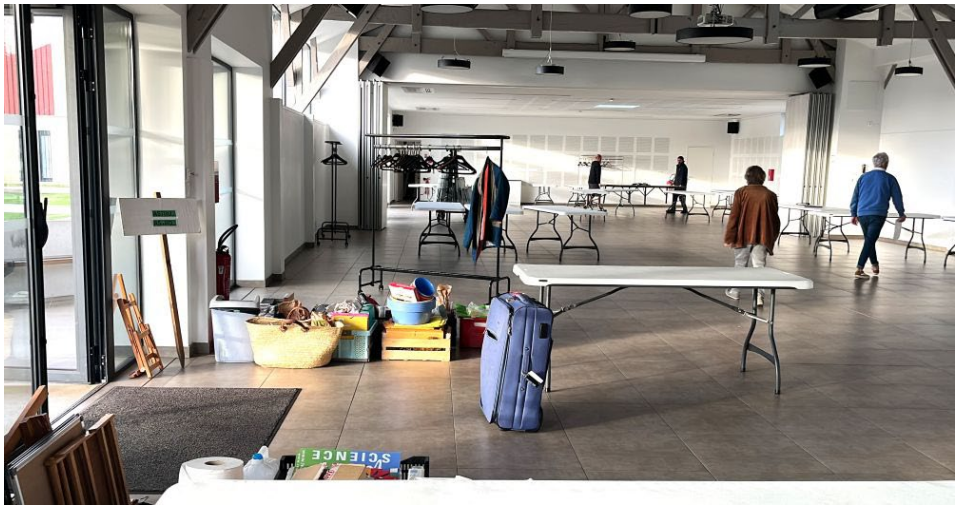
LACQ ODYSSEE
les Sciences en Culture!

CAP SCIENCES
Découvrons ensemble

Fête de la Science 2026

Cette année, une seule journée put être consacrée à la FDS. Elle fut dense ! Tout débuta, vers 8h30, par l'installation de la moitié des ateliers, dès que la salle fut disponible.





Finalement, tout fonctionnait pour l'accueil de la première classe à 10h00.





La suite de l'installation des autres ateliers, exposition, … se fit pendant la pause avant l'arrivée des autres classes et de celle du public de l'après-midi.

Plan de la brochure

Les 5 ateliers préparés par « La compagnie … » (fond bleu)

+ Cuisine moléculaire (p. 5)
+ Des épices odorantes (p. 7)
+ Le goût de vanille (p. 8)
+ La châtaigne (p. 10)
+ La saveur des quarks (p. 12)

Les 3 ateliers préparés par les partenaires: (fond jaune)

+ Menthes et autres aromates (p. 15)
+ Les champignons d'Automne (p. 16)
+ Ateliers et expositions artistiques (p. 17)

Dégustations et goguettes: (fond rose) (p. 18)

Mini-conférences: (fond vert)

+ Des cacahuètes à Soustons (p. 20)
+ Les explorateurs des routes des épices (p. 21)
+ Arômes et saveurs: tout se passe dans la tête (p. 22)

Si vous désirez nous rejoindre

La Compagnie des Sciences et des Arts
365 Chemin de Brana, 40140, Soustons

Ghislaine Vendryes - Présidente
06 69 06 63 53 -
ghislaine.vendryes@wanadoo.fr

Cette année, nous proposons des ateliers (« Les Curieux de Science ») destinés aux enfants de 6 à 14 ans. Une première série sera animée dans des classes primaires de Soustons. Des animations extérieures sont possibles (nous contacter).

► Nous participons à des évènements : Fête de la Forêt et Fête du Lac à Soustons, Fête des familles à Seignosse, Fête du Fleuve à Saubusse, Fêtes du bio……

► Nous animons des balades nature à la Pointe des Vergnes, ‘’arboretum’’ en bord d’étang

► Nous organisons la Fête de la Science et des Arts, à Soustons

Cet évènement se fait en collaboration avec des partenaires (autres associations…).

8 ateliers nous permettent d’accueillir 2 classes par demi journée

► Nos ateliers et notre Fête de la Science et des Arts sont labellisés chaque année par la Commission Scientifique Technique et Industrielle de la Région Nouvelle-Aquitaine.

+Connexion au site Facebook de « La Compagnie »

https://www.facebook.com/compagniedessciencesetdesarts

+Le reportage de TV-Landes sur la Fête de la Science 2026

https://fb.watch/v/6p9i2wycX/

LA COMPAGNIE DES Sciences ET DES Arts

FDS26 – Cuisine moléculaire

Des sirops variés sont emprisonnés à l'intérieur de billes dont les parois sont dérivées des algues (alginates). Dans la nature, les contraires s'attirent. C'est ainsi que les longues chaînes d'alginate, formées d'une succession de motifs ayant une charge négative, sont rassemblées par des ions calcium dont les deux charges positives permettent de relier deux ou plusieurs chaînes et de former un gel.

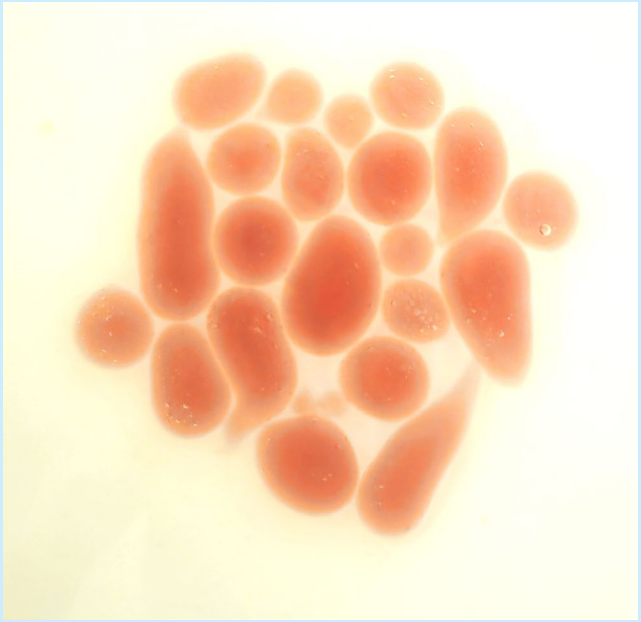


FDS26 – Cuisine moléculaire









Les animatrices mettent au point une dernière recette bien appétissante … de billes gélatineuses, au cœur fondant, et parfaitement consommables …

Et voilà le travail !

FDS26 – Des épices odorantes



Les participants vont suivre les anciennes routes des épices, par terre, avec des dromadaires, puis par mer.
Ils vont devoir identifier ces épices, à l'odeur et par des devinettes. L'épice identifiée est reportée sur une carte.

FDS26 – Le goût de la vanille



Trois activités pour cet atelier. Retrouver la gousse de vanille, parmi différents épices, et son odeur dans différents aliments. Comment se forme la gousse de vanille? Observer des cristaux de vanilline.

FDS26 – Le goût de la vanille







Comment passer de la plante (le vanillier) au consommateur?
Comment se forme une gousse? (étude d'une fleur connue, d'une fleur d'orchidée, pollinisation, …)
De quel pays vient-elle? Pourquoi les vanilliers ne donnaient jamais de gousse en dehors de ce pays là?
La vanille, un goût composé de 150 molécules odorantes dont la principale : la vanilline. Différences entre goût, saveur et arôme.
Faisons cristalliser la vanilline (notion de cristal).

FDS26 – La châtaigne



Pourquoi ces blouses blanches? Pour se protéger des gouttelettes d'eau iodée qui vont servir à montrer qu'il y a de l'amidon dans un châtaigne. En effet, l'iode peut créer des tâches indélébiles sur les vêtements.

FDS26 – La châtaigne



Observation des fleurs mâles du châtaignier (rassemblées en chatons) et des fleurs femelles ovules, situées à la base de certains chatons. Le pollen ne féconde que les ovules d'arbres différents; les insectes sont indispensables à la fécondation… les mouches en particulier.
Différences entre châtaigne et marron (d'Inde). Qu'y a-t-il dans une châtaigne: surtout des sucres (saccharose et amidon). On peut en faire de la farine.

FDS26 – la saveur des quarks

Un jeu numérique permet d'expliquer comment interagissent les constituants élémentaires de la matière.



Au fait, d'où vient la « saveur » des quarks? Ce terme correspond aux noms des 6 différents quarks. Il a été proposé par deux théoriciens (Murray Gell-Mann et Harald Fritszch) lors de leur pose déjeuner en passant devant un célèbre marchand de glaces qui vantait 31 « flavours » dans les années 70.

FDS26 – la saveur des quarks

C’est l’occasion d’expliquer les contributions des trois forces qui, au niveau de l’infiniment petit, gouvernent notre vie.

électrique









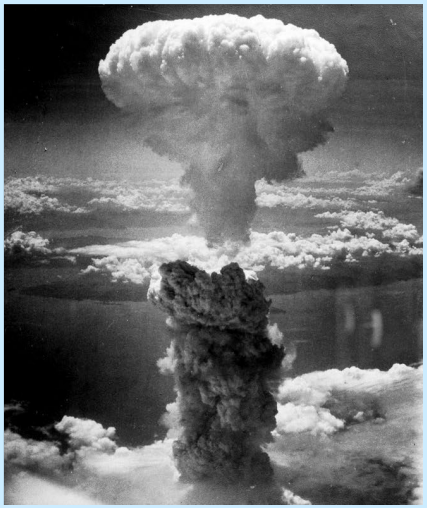
C’est la force qui conditionne notre « fonctionnement » et celui de notre environnement.

Nous sommes des machines électriques.

FDS26 – la saveur des quarks

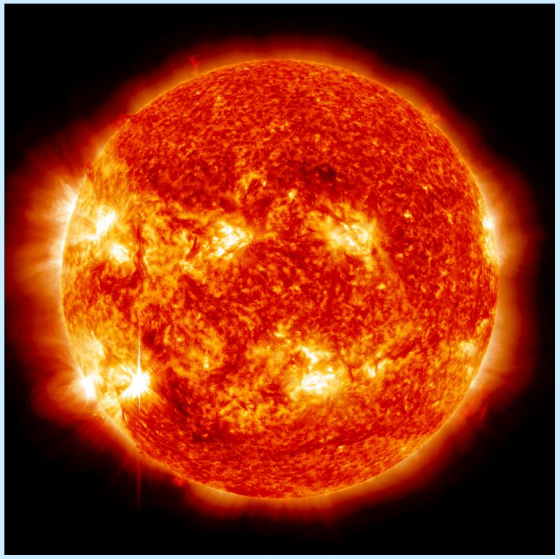
forte





Comparée à la force électrique, la force forte est un million de fois plus puissante d'où son nom.
Heureusement elle reste confinée au sein des noyaux des atomes sans pouvoir s'en échapper.
C'est elle qui donne leur masse à tout ce qui nous entoure et nous constitue.
On peut la libérer de manière contrôlée dans les centrales nucléaires. Une libération incontrôlée est à éviter.

faible



Elle aussi est indispensable à notre vie.
La force faible régule le fonctionnement du Soleil.
Le Soleil produit de l'énergie par fusion de noyaux légers lors d'une succession de réactions. L'une d'elles, due à l'interaction faible, évite l'emballement du processus.
C'est pour cette raison que notre étoile peut fonctionner pendant des milliards d'années.
En fait, il est sans doute très surprenant de noter **qu'un kilogramme de Soleil n'émet pas plus d'énergie qu'un kilogramme de compost (4mW/kg environ)** ce qui est d'ailleurs bien inférieur à ce que nous consommons pour « fonctionner », soit 1,5 W/kg.

FDS26 – Menthes et autres aromates

Atelier proposé par « Le Jardin Partagé » de Soustons.



Reconnaissance des herbes aromatiques présentées aux enfants;
Préparation de beurres aromatisés au gré des envies, avec mélange d'herbes
Dégustation sur petits pains et reconnaissance, entre eux, de leur préparation.

FDS26 – Champignons d'Automne



Atelier proposé par la SOciété Mycologique des Landes..

FDS26 – Atelier et expositions artistiques



Atelier proposé par « La Passerelle, Maisons des Citoyens » de Soustons.

FDS26 – Dégustations et goguettes



Beurres aromatisés



Fromages aux épices



FDS26 – Dégustations et goguettes



Une partie du groupe des Goguettes.

Une goguette est une chanson sur un air connu dont les paroles ont été modifiées autour d'un thème. Le groupe a ainsi choisi des goguettes autour des saveurs et de l'alimentation.

FDS26 – Mini-conférences





Mélanie Delest a expliqué les différents aspects de cette production sur la ferme Darrigade de Soustons ainsi que le développement actuel de cette culture dans les Landes.

FDS26 – Mini-conférences



Ghislaine Vendryes nous a invités au voyage, par terre et par mer, à la quête des épices. Du sang et des combats dont les hommes ont le secret.

FDS26 – Mini-conférences



Enfin, sur le thème: «Arômes et saveurs: tout se passe dans la tête! » Xavier Hebrard, formateur en œnologie et dégustation des vins, nous montra, en faisant participer le public, comment nos sens peuvent transformer la réalité.

FDS26 – la fête est finie



Bon d'accord, cette photo, qui représente les animateurs de cette journée, n'a pas été prise en soirée … mais en fin de matinée! Il manque Alain qui est le photographe ayant produit l'essentiel de celles de cette brochure. Il manque également Catherine qui a animé l'atelier châtaigne.