



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

*Liberté
Égalité
Fraternité*

fête de la Science en Allemagne

octobre novembre
2026

Wissenschaft *
zum anbeißen **



**

*

* saveurs
** savantes

fetedelascience.fr

#FDS2026



AMBASSADE
DE FRANCE
EN ALLEMAGNE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Service pour la Science
et la Technologie
Abteilung für Wissenschaft
und Technologie

INSTITUT
FRANÇAIS
Deutschland

aefe

Agence pour
l'enseignement français
à l'étranger

CONTACTS

***Pilotage et organisation**



Lorane Juhel

Stagiaire au Service pour la Science et la Technologie

Lorane.Juhel@diplomatie.gouv.fr

Julie Le Gall

Adjointe du Conseiller pour la Science et la Technologie

Attachée pour la Science et la Technologie

julie.le-gall@diplomatie.gouv.fr

Antoine Guyomar'ch

Assistant du Service pour la Science et la Technologie

antoine.guyomarch@diplomatie.gouv.fr

Internet ***Réseaux sociaux****

Site du Service pour la Science et la Technologie

www.science-allemande.fr

Site de la Fête de la Science

<https://www.fetedelascience.fr/>

Linkedin

Science Allemagne

Ambassade de France en Allemagne

Institut français d'Allemagne

Instagram

Campus France Allemagne

Ambassade de France en Allemagne

PARTENAIRES DE L'ÉDITION 2026

Le Service pour la Science et la Technologie, le Service de Coopération et d'Action culturelle, l'Institut français d'Allemagne remercient les associations, les équipes de recherche ainsi que les laboratoires sans lesquels la Fête de la Science en Allemagne n'aurait pas eu la même saveur !



UNIVERSITÄT
DES
SAARLANDES



ACADÉMIE
DES SCIENCES
INSTITUT DE FRANCE

Édito



Siegfried Martin-Diaz
Conseiller pour la Science
et la Technologie
Ambassade de France
en Allemagne

**“Pendant quelques jours,
expérimentons, questionnons,
goûtons et découvrons. Et surtout,
donnons aux jeunes le goût des
sciences, le goût du franco-
allemand et, pourquoi pas, le goût
de construire les coopérations
scientifiques de demain.”**



**“Les sciences ne se
contentent pas de nous servir
des formules,
elles invitent
à déconstruire l'évidence pour
construire le savoir.
Apprendre à raisonner devient
une compétence citoyenne.”**



Chantal Bousquet
Conseillère culturelle adjointe
Déléguée de la représentation
générale AEFÉ
Ambassade de France
en Allemagne



LE MOT DU CONSEILLER POUR LA SCIENCE ET LA TECHNOLOGIE Ambassade de France en Allemagne



Siegfried Martin-Diaz

Pour la deuxième année, la Fête de la science se déploie en Allemagne pour fêter les sciences du goût, et donner le goût des sciences en franco-allemand.

La Fête de la science est depuis 1991 un moment privilégié de rencontre entre les scientifiques et le grand public organisée par le ministère français de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Espace. Alors que la culture et la communication scientifiques ont été identifiées comme une priorité majeure de la coopération franco-allemande lors du dernier conseil des ministres franco-allemand de juillet dernier, la fête de la science trouve depuis l'année dernière un écho et un relais en Allemagne, en particulier auprès des publics scolaires.

Cette année encore, le Service pour la Science et la Technologie de l'Ambassade de France à Berlin, avec la complicité du Service culturel et de son réseau des instituts français, entend faire vivre pleinement cette deuxième édition aux élèves, enseignantes et enseignants des lycées français et franco-allemands de l'AEFE à Sarrebrück, Munich, Hambourg, Fribourg, Francfort, Düsseldorf et Berlin, ainsi qu'aux amateurs et amatrices de science pour nos événements publics et ciné-sciences organisés à Berlin, Munich et Fribourg. De nombreux partenaires sont engagés à nos côtés : le CNRS, la fondation Tara, l'Association Femmes & Sciences, l'association Réseau Marguerite, le festival Alimenterre, Arte.

Pour savourer de manière savante, il faut entrer concrètement dans le fonctionnement des systèmes agroalimentaires.

Du champ à l'assiette, entre saveurs, textures, odeurs, couleurs, l'alimentation est un terrain d'investigation scientifique que se sont appropriés tous les domaines de recherche. L'alimentation témoigne du fonctionnement et de l'évolution de nos sociétés, de la circulation internationale des cultures, autant que des effets du changement climatique ou des plus récentes innovations technologiques. Les murs de selfood - ces autoportraits alimentaires des adolescentes et adolescents - exposés dans les espaces communs des lycées illustreront la dynamique collective créée par l'événement : Que manges-tu ? Comment manges-tu ? Et je te dirai qui tu es... et qui nous sommes, dans notre lycée.

Pour guider la réflexion, nous avons convié des chimistes, biologistes, géographes, historiennes et historiens des sciences de France et d'Allemagne, qui montreront combien la science peut se cacher là où on ne l'attend pas toujours, comme dans la fabrication d'une mousse au chocolat ou de bombes de graines à semer au potager.



Siegfried Martin-Diaz

Au-delà des sciences liées au goût, donner le goût de la science est ce qui nous tient le plus à cœur. En organisant des rencontres, conférences, ateliers et expériences, ciné-sciences, expositions, nous souhaitons développer la curiosité, susciter l'envie de poser des questions, de formuler des hypothèses, de confronter les résultats et, même, de recommencer. Nous voulons faire découvrir aux jeunes non seulement des connaissances scientifiques, mais aussi une méthode pour comprendre et interroger le monde qui les entoure, qu'il s'agisse du milieu Arctique et de l'observation satellitaire pour parler du changement global ou des transformations des relations sociales pour traiter le sujet des intelligences artificielles.

Donner le goût des sciences, c'est aussi veiller à ce que chacune et chacun puisse s'y projeter. Dans le prolongement de notre action en faveur d'une diplomatie scientifique féministe, la sensibilisation des filles et femmes aux sciences est, cette année encore, une priorité de la programmation, qui mettra en lumière de nombreux parcours de chercheuses, mathématiciennes, ingénieures. Le lycée de Francfort en a même fait son thème central avec une classification périodique des éléments dédiée aux femmes scientifiques.

Enfin, derrière le goût des sciences, nous voulons transmettre le goût du franco-allemand. La coopération scientifique entre la France et l'Allemagne se construit dans les laboratoires, les universités et les organismes de recherche, à travers des projets communs et, surtout, grâce aux femmes et aux hommes qui choisissent de chercher ensemble de part et d'autre du Rhin. Nous avons donc invité de jeunes chercheuses et chercheurs ayant participé à des projets de recherche franco-allemands à aller à la rencontre des élèves. Nous avons aussi intégré à l'agenda de cette Fête de la Science des visites dans des laboratoires à proximité des lycées, qui rendront la recherche concrète et accessible et encourageront, nous l'espérons, des collaborations futures.

Et si, avec ce programme, les jeunes des lycées français et franco-allemand se disaient, pour la première fois : « Et si je faisais de la recherche ? »

Alors, pendant quelques jours, expérimentons, questionnons, rencontrons-nous, goûtons et découvrons. Et surtout, donnons aux jeunes le goût des sciences, le goût du franco-allemand et, pourquoi pas, le goût de construire eux-mêmes les coopérations scientifiques de demain.

Bonne Fête de la Science et bonne dégustation à toutes et à tous !

LE MOT DE LA DÉLÉGUÉE DE LA DIRECTION GÉNÉRALE AEFE ET CONSEILLÈRE CULTURELLE ADJOINTE Ambassade de France en Allemagne



Chantal Bousquet

Cette année les savoirs passent à table ! Faire des sciences, c'est cultiver une double gourmandise : la joie de savoir et le plaisir de découvrir.

Dans le calendrier scolaire, la fête de la science est un rendez-vous très attendu des élèves. Et la thématique de cette 35e édition donne l'eau à la bouche ! D'autant plus qu'après avoir mis le corps en mouvement lors de la journée du sport scolaire, les neurones sont bien échauffés, et le tout entre dans la dynamique de l'année de la santé de l'AEFE. S'il fallait le souligner ici, le bien-être ne se résume ni à quelques tours de terrain, ni à une assiette équilibrée, ni à une bonne composition : c'est un savant mélange de plusieurs ingrédients avec une bonne dose de curiosité.

Donner du sens aux apprentissages, permettre aux élèves de rencontrer les sciences en dehors du cadre convenu de la classe : c'est tout l'esprit des événements concoctés par l'équipe du Service scientifique de l'Ambassade de France en Allemagne, qui viennent enrichir la programmation déjà dense des équipes pédagogiques des établissements du réseau homologué. Entre projection de documentaires, visites de laboratoires, et interventions d'acteurs de la recherche, le menu est varié et satisfera tout un chacun.

La Fête de la science est une invitation à aiguïser son regard, à confronter son point de vue et à se soustraire à l'opinion. Car les sciences ne se contentent pas de nous servir des formules, elles invitent à déconstruire l'évidence pour construire le savoir. Apprendre à raisonner devient une compétence citoyenne.

J'ai particulièrement retenu comme innovant le *mur de selfood*, pratique réflexive sur son rapport aux aliments, qui pourrait conduire à la production d'une biographie alimentaire.

Et qui n'a pas rêvé de tester ses capacités de survie en contexte extrême comme en Arctique ? Merci à la Fondation Tara de prêter une belle exposition sur cette région. Les élèves sont invités à explorer des univers éloignés du quotidien, à rencontrer des chercheurs traitant de questions d'actualité, et les élèves découvrent que derrière un repas se cachent des questions physiologiques, technologiques, des choix scientifiques, et des enjeux humains.

Je suis convaincue que la conférence d'Elodie Valette, chercheuse au CIRAD, répondra à de nombreuses questions sur l'agriculture urbaine et l'écologie. Les échanges avec de jeunes scientifiques et la découverte de leurs travaux permettront de mieux percevoir la science comme une activité humaine, concrète et accessible. De même, la rencontre avec des chercheuses pourrait susciter des vocations ! A ne pas rater non plus : le festival Alimenterre, terreau de discussions foisonnantes sur la place de l'agriculture dans nos sociétés.

La Fête de la science est un cadre privilégié pour rapprocher l'école et la recherche, pour développer des partenariats avec un laboratoire ou un centre universitaire au plus près du lycée, à découvrir des métiers et des problématiques de recherche.



Au menu pour tous

Mise en bouche

Des événements publics

Entrées

Des expositions

Plats

Des documentaires

Desserts

Des propositions

de participation à des concours



Mise en bouche. Des événements publics

Berlin, du champ à l'assiette

Ciné Sciences Munich

Ciné Science Fribourg

Événement grand public sur l'alimentation à l'Institut Français de Berlin

22/10
(18H30 - 21H)

Dans le cadre du thème “Nous vivant.e.s ! / Wir leben !”, l'Institut Français de Berlin organise une soirée “Du champ à l'assiette / Vom Feld auf den Teller” : une expérience culinaire participative visant à remettre en question notre rapport au vivant et à l'agriculture.



La galerie Alice Guy se transforme pour cette soirée en une cuisine hybride avec un espace documentaire et trois îlots de cuisine et de dégustation interactives !

Vous serez accompagnés par Pierre Girard, journaliste et présentateur de la soirée, Max et Xenia de l'entreprise de semences Kultivar ainsi que la géographe et chercheuse Élodie Valette.

Entrée gratuite et Inscription sur le site de l'Institut Français de Berlin



Pierre Girard



Max & Xenia



Élodie Valette



09-12/11

Projection grand public d'un documentaire pédagogique sur le ressource en eau

15 ans
et +

INSTITUT
FRANÇAIS

Deutschland

Bande-annonce



AU FIL DE L'EAU, DE L'INSOUCIANCE À LA DÉSOBÉISSANCE

UN FILM DE GEORGES TILLARD

Réalisé par **Georges Tillard** (2024)

Production : Hikari

UNE COPRODUCTION STM WEO - HIKARI
AUTEUR RÉALISATEUR GEORGES TILLARD - MIXAGE ROMAIN COLONNA D'ISTRIA
MUSIQUE ORIGINALE HUGO JOLY ROMANE TILLARD - CHANSON INTERPRÉTÉE PAR ELISA TILLARD
PRODUCTEUR DÉLÉGUÉ ANTHONY DUFOUR - PRODUCTRICE EXÉCUTIVE MARIANNE BEAREZ
DIRECTION DE PRODUCTION NICOLAS WIART

CNC

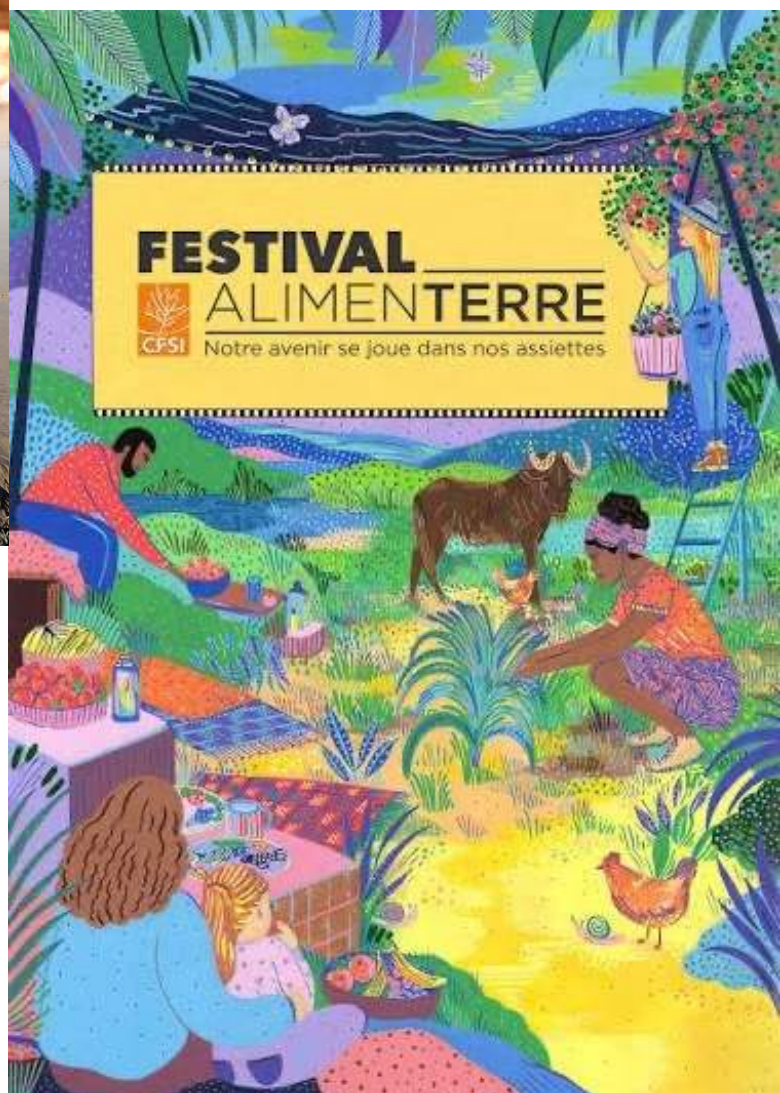
hikari

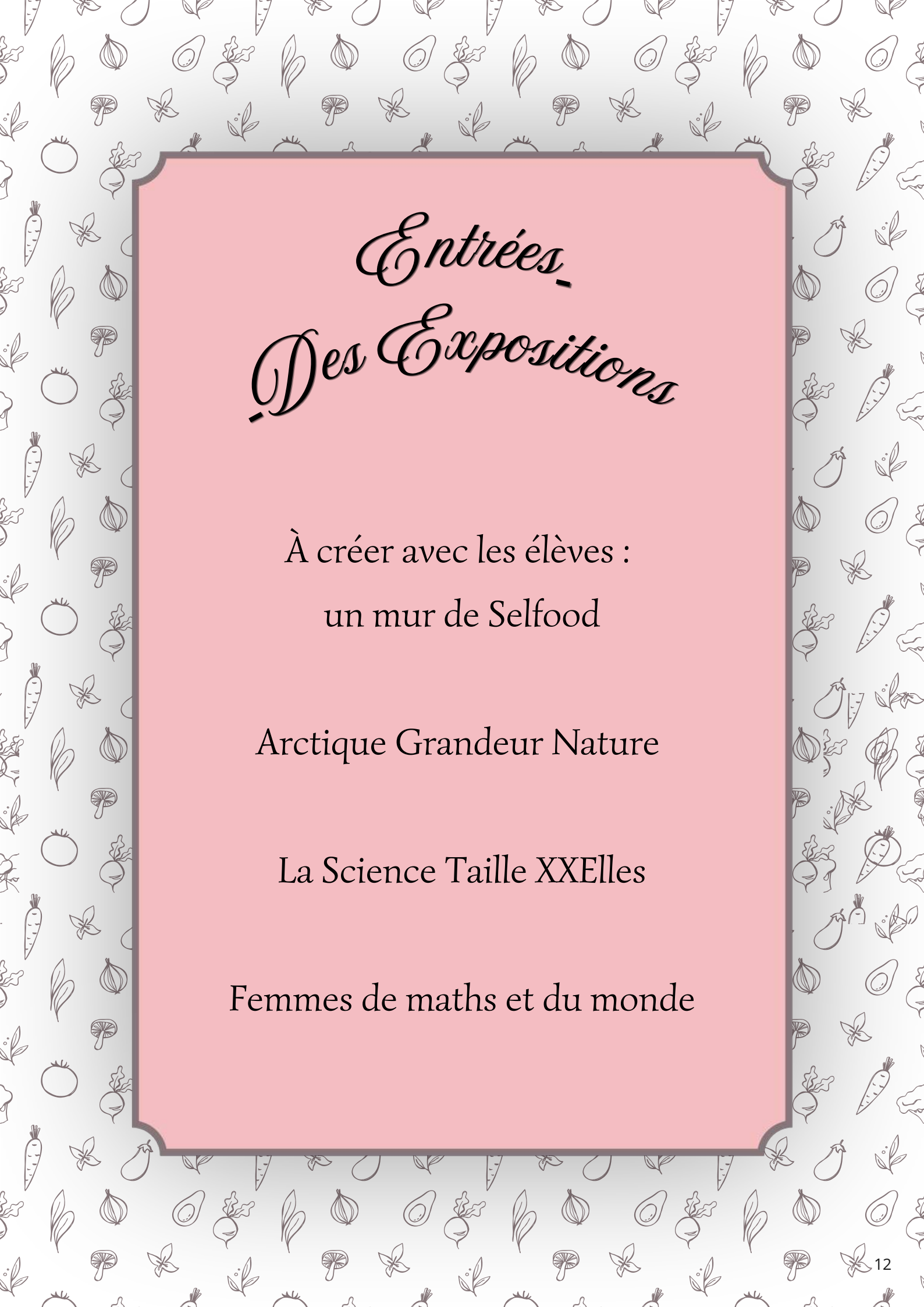
weo

Chaque automne, le Festival ALIMENTERRE invite à débattre des grands enjeux de l'alimentation et de l'agriculture à travers une sélection de documentaires.

Les élèves découvriront un documentaire pédagogique "Au fil de l'eau, de l'insouciance à la désobéissance" sur la ressource en eau et les combats qu'elle suscite. La projection sera suivie d'un échange pour interroger ce que nos choix alimentaires disent de notre rapport à la planète.

Organisé chaque année du 15 octobre au 30 novembre, le festival ALIMENTERRE amène les citoyens à s'informer et comprendre les enjeux agricoles et alimentaires en France et dans le monde, afin qu'ils participent à la co-construction de systèmes alimentaires durables et solidaires et au droit à l'alimentation





Entrées Des Expositions

À créer avec les élèves :
un mur de Selfood

Arctique Grandeur Nature

La Science Taille XXElles

Femmes de maths et du monde



Et si nos assiettes devenaient des objets scientifiques et artistiques ?

Le mur de *Selfood* (pour selfie+food, autoportraits alimentaires) est l'un des projets phares proposé pour la deuxième édition de la Fête de la Science en Allemagne.

Créée par le Réseau Marguerite, la méthode Selfood invite les élèves des lycées français et franco-allemands en Allemagne à enquêter sur leurs propres habitudes alimentaires en **photographiant leurs repas au quotidien sur une période donnée**. À partir de ces images, ils questionnent leurs **cultures alimentaires**, leurs **habitudes**, mais aussi **l'origine et la composition des aliments** qui se trouvent dans leur assiette.

Au-delà des analyses en classe, les photographies des assiettes imprimées en A3 et collées les unes aux autres sur un pan de mur du lycée font émerger une **œuvre collective**, qui donne à voir la diversité des pratiques alimentaires tout en ouvrant une réflexion dans l'établissement sur ce qui / et qui se trouve derrière ce que nous mangeons.



Mettre en place
l'expo



Arctique

Grandeur Nature

Les stratégies d'adaptation du Vivant
au milieu extrême



© Sébastien Devrient - Fondation Tara Océan

Et si vous découvriez les modalités d'adaptations du vivant à un milieu extrême ?

L'Arctique est perçu comme un **milieu de vie extrême** à tout point de vue. Les espèces faunistiques et floristiques en mer ou à terre, résultent de mutations génétiques favorisant la survie dans ce milieu à fortes contraintes.

Comment les organismes vivants parviennent-ils à réaliser leur cycle de vie dans ces milieux polaires en faisant face à l'extrême saisonnalité de la lumière ? Comment vivent-ils dans la glace de mer ? Comment survivent-ils pendant la longue nuit polaire ?

- 9 panneaux (80x100 cm) composés de photographies et textes en français
- Niveau : primaire, collège et lycée

**Commander gratuitement
et mettre en place l'expo**



Une exposition de

Fondation
tara océan
explorer et partager

En partenariat avec



La Science Taille XX Elles

LA SCIENCE
TAILLE
XX
ELLES



Et si vous découvriez la diversité des métiers de science ?

Bien que la science ne soit pas une affaire de genre, les femmes demeurent encore **sous-représentées dans les métiers scientifiques en France comme en Allemagne**. Afin d'offrir aux jeunes filles des modèles inspirants et de les encourager à s'orienter vers les filières scientifiques, l'association Femmes & Sciences, en partenariat avec le CNRS, a créé le projet La Science taille XX elles, une **exposition de portraits de femmes scientifiques aux parcours inspirants**.

Dans le cadre de la **stratégie internationale de la France pour une diplomatie féministe (2025-2030)**, et de la **feuille de route "Égalité, diversité et diplomatie féministe"** de l'Ambassade de France à Berlin, le Service pour la Science et la Technologie s'est engagé dans une diplomatie scientifique féministe et soutient et déploie cette exposition.

- 20 panneaux (A1) en papier ou aluminium composés de portraits photographiques de femmes issues des métiers de la recherche + code QR pour accéder au portrait écrit en français
- 1 panneau de présentation (A1) + QR code pour accéder au catalogue en franco-allemand
- 1 catalogue (pdf) en franco-allemand
- Niveau : collège et lycée

Télécharger le catalogue
en franco-allemand



Photographies de Vincent Moncorgé

Une exposition de

FEMMES & SCIENCES
a s s o c i a t i o n



Pour récupérer l'expo :
secretariat-scientifique.berlin-
amba@diplomatie.gouv.fr



Femmes de maths et du monde

Women of Mathematics from Around the World

A gallery of portraits

Et si vous partiez à la rencontre de mathématiciennes de renom et de leur parcours ?

À travers une **série de portraits de mathématiciennes venues du monde entier**, l'exposition met en lumière la richesse de leurs trajectoires individuelles et contribue à rendre visibles des modèles féminins dans une discipline encore très marquée par les disparités de représentation de genre.

- **Exposition de 20 panneaux (demi A1) en papier composés de portraits photographiques de mathématiciennes du monde entier et d'un texte de présentation en anglais**
- **1 catalogue (pdf) d'entretiens des mathématiciennes en anglais, français et allemand**
- **Niveau : lycée**

**Télécharger le catalogue
en franco-allemand-anglais**





Plats principaux Des documentaires

Les documentaires de TV 5 Monde,
partenaire de la Fête de la Science

Les films du Festival Alimenterre

Des mini-séries
et documentaires
disponibles avec Arte

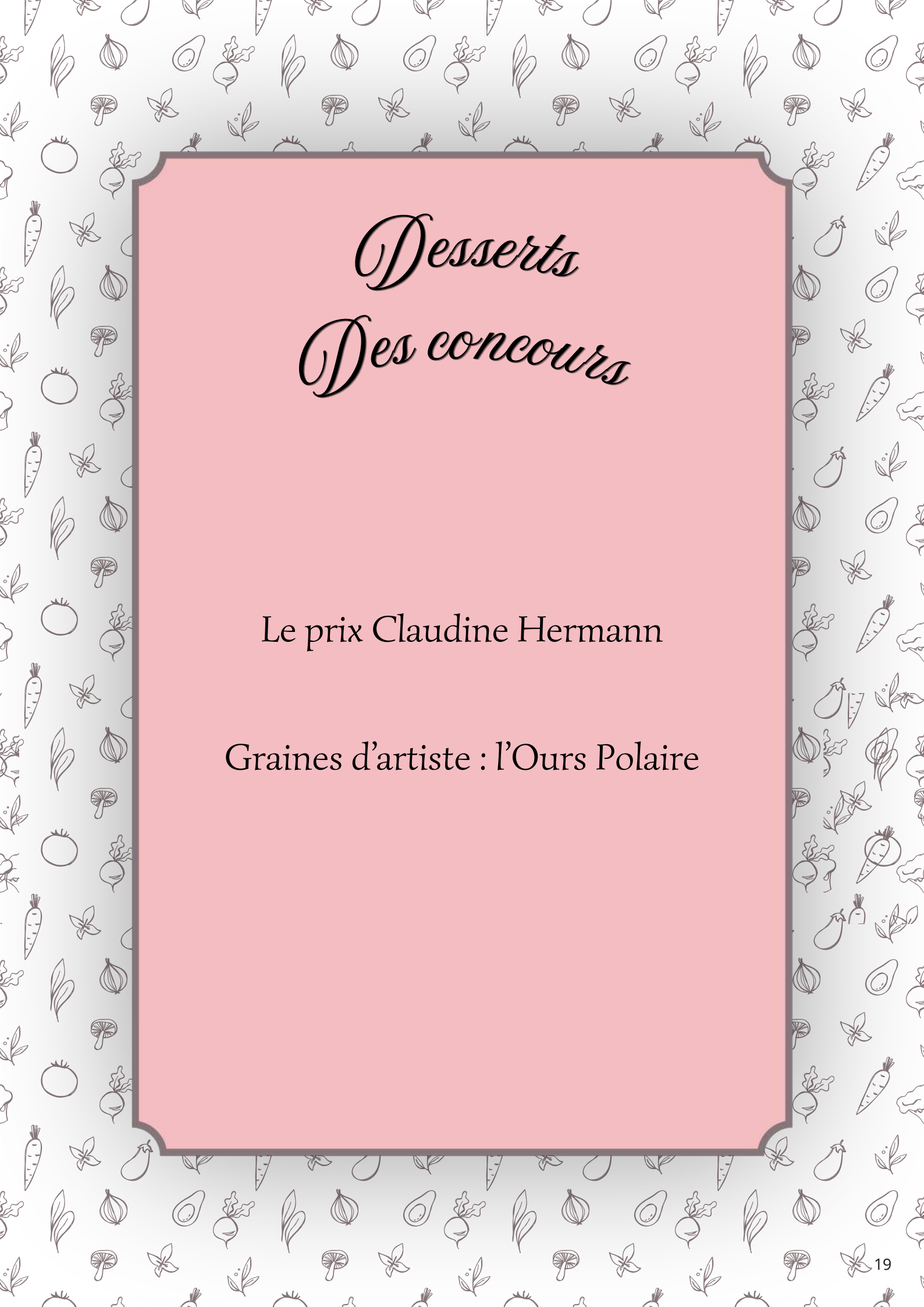
Découvrez la sélection de **films documentaires du festival ALIMENTERRE**, consacrés aux **enjeux de nos systèmes alimentaires** et à leurs **interdépendances à travers le monde** :



Pour recevoir les codes de visionnage (scolaires uniquement) :

secretariat-scientifique.berlin-amba@diplomatie.gouv.fr





Desserts Des concours

Le prix Claudine Hermann

Graines d'artiste : l'Ours Polaire



Le prix Claudine Hermann - Femmes & Sciences

Pionnière, physicienne, engagée...

La question du genre en science est une priorité affichée du réseau de l'AEFE et de la diplomatie scientifique française. C'est pourquoi nous mettons à l'honneur le Concours Claudine Hermann, qui invite les lycéennes et lycéens à **interroger la place des femmes dans les sciences et les techniques.**

A un moment où les filières scientifiques et technologiques peinent encore à attirer et à retenir les filles, en France comme en Allemagne, porter ce concours dans nos lycées français et franco-allemands, revient à prolonger l'esprit de « Saveurs Savantes ». Il s'agit de donner à voir une **science plurielle**, et d'ouvrir aux élèves, filles comme garçons, **un espace pour questionner les représentations** qu'ils et elles se font **des carrières scientifiques.**

Organisation

FEMMES & SCIENCES
a s s o c i a t i o n

Pour en savoir plus et
participer à l'édition
2026-2027 !

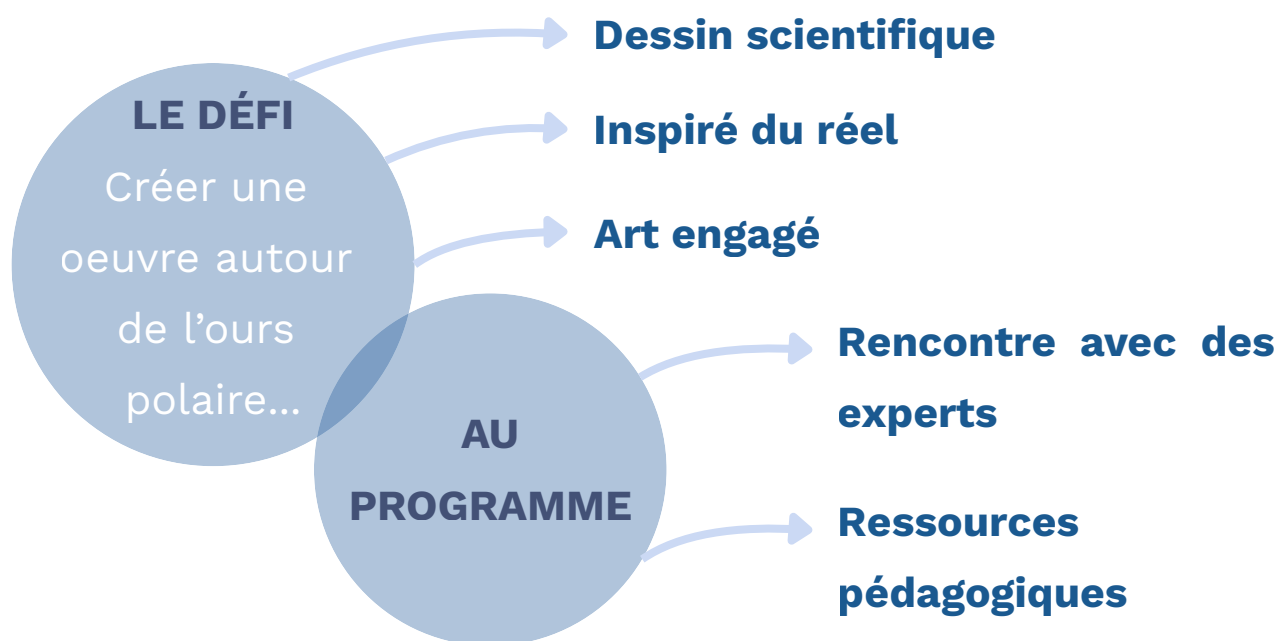




GRAINES D'ARTISTE

TARA POLARIS I

A l'occasion de **l'expédition Tara Polaris 1**, les élèves sont invités à explorer l'univers de l'ours polaire à travers la **science et la création artistique**.



ET APRÈS ?

Toutes les productions partiront en Arctique avec l'équipage du Tara Polaris I

Et pour les **oeuvres lauréates** :

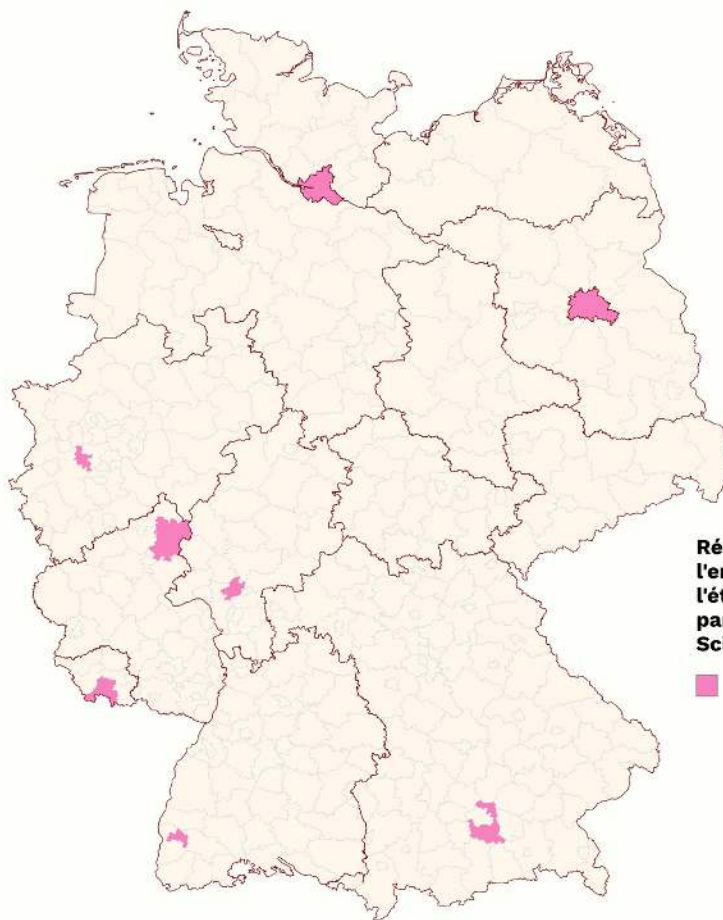
- **Exposition à bord de Tara Polar Station**
- **Vidéo de félicitations avec le capitaine**

Pour en savoir plus
et s'inscrire



À la carte

Dans les lycées français et franco-allemands en
Allemagne, à Hambourg, Munich, Berlin,
Francfort, Fribourg, Sarrebruck,
élèves, enseignantes et enseignants
fêtent la science !



**Réseau de l'Agence pour
l'enseignement français à
l'étranger (AEFE)
participant à la Fête de la
Science 2026**

■ Lycées Français et
Franco-Allemands

Créé avec Mapchart

Les élèves du lycée seront invités en 2026 à explorer la science à travers ce qu'il y a dans leur assiette.

Pour cette édition de la Fête de la science, placée sous le thème « Saveurs savantes », le lycée propose, en partenariat avec le Service pour la science et la technologie de l'Ambassade de France en Allemagne, une programmation de septembre à novembre : visites de laboratoires, ateliers, exposition et rencontres avec des chercheurs, jusqu'à la conférence de clôture du 12 novembre avec Christophe Lavelle, ouverte aux familles.

DATE	ACTIVITÉ
16 September Wandertag	Visite des laboratoires de l'Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie de la TU Berlin Première immersion dans le monde de la recherche et dans les sciences de l'alimentation
Du 28 septembre au 9 octobre	Projet Selfood : observer ce que nous mangeons Les élèves photographient leurs repas Impression en grand format et exposition dans le hall du lycée
Jusqu'au 13 novembre	Exposition « Femme XXElles » Parcours et figures féminines dans le domaine scientifique Organisée par M. Pérotin
6 octobre	Échange avec le professeur Haase (TU Berlin) Élèves de 11e de M. Jouhanneau, dans le cadre de l'enseignement scientifique
9 octobre	Visite du Leibniz-Institut für Agrartechnik und Bioökonomie (ATB) à Potsdam Élèves de 2de accompagnés de leurs enseignants Recherches sur l'agriculture, les technologies et la bioéconomie

DATE	ACTIVITÉ
16 octobre	Atelier avec Élodie Valette Élèves de 11e, dans le cadre du cours de géographie de Mme Creignou-Reuter, Mme Rolin et M. Michel
4 novembre	Conférence-débat avec Guy Perrin Élèves de 2de, de 1re et de terminale suivant la spécialité SPC Organisée par M. Larrue
10 novembre	Rencontre avec Hervé This, physico-chimiste et pionnier de la gastronomie moléculaire Les phénomènes scientifiques derrière une mousse, une cuisson, une émulsion ou une texture
12 novembre	Conférences de Christophe Lavelle, chercheur et médiateur scientifique Le matin : école Voltaire 17h30 : au lycée, ouvert aux élèves et à leurs familles Temps fort de clôture, en présence des services scientifiques de l'Ambassade de France en Allemagne
13 novembre	Prolongement des échanges avec Christophe Lavelle Groupe de HLP de Mmes Heugel et Videau, en plusieurs séances



16/09

1^{re}



L'Institut de technologie et de chimie alimentaires de la TU Berlin étudie comment fabriquer et améliorer les aliments et les boissons, de la bière au café, en passant par la façon dont les protéines se comportent dans les aliments et la présence de substances comme le zinc.

Visite de l'Institut de technologie et de chimie alimentaires de la TU Berlin

Le 16 septembre, les élèves ont visité des laboratoires de l'Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie de la TU Berlin. Une première immersion dans le monde de la recherche et dans les sciences qui se cachent derrière notre alimentation.



06/10

Échange avec le professeur Haase

Le 6 octobre, des élèves retrouveront le professeur Haase, de ce même institut, pour un échange dans le cadre de leur enseignement scientifique.





Visite de l'ATB Potsdam



9/10

2^{de}

Le Leibniz-Institut für Agrartechnik und Bioökonomie (ATB) de Potsdam mène des recherches pour rendre l'agriculture, l'alimentation et l'industrie plus durables, en développant des technologies qui utilisent des ressources renouvelables, comme la conservation des aliments frais, l'élevage respectueux des animaux ou la transformation de déchets en produits utiles.



les élèves de 2^{de} partiront à Potsdam à la découverte du Leibniz-Institut für Agrartechnik und Bioökonomie (ATB). Accompagnés de leurs enseignants, ils pourront découvrir les recherches menées autour de l'agriculture, des technologies et de la bioéconomie.

LES RENCONTRES



16/10

1^{re}



Élodie Valette animera un atelier avec des élèves de 1^{re} dans le cadre du cours de géographie de Mme Creignou-Reuter, Mme Rolin et M. Michel.

.....



16/10

2^{de},
1^{re}

Guy Perrin rencontrera des élèves de 2^{de}, de 1^{re} et de terminale suivant la spécialité SPC pour une conférence-débat organisée par M. Larrue.

.....



10/11

5^e, 3^e,
1^{re}

Le lycée aura le plaisir d'accueillir Hervé This, physico-chimiste et pionnier de la gastronomie moléculaire. Avec Nicholas Kurti, il est à l'origine de la gastronomie moléculaire et physique, une discipline scientifique qui étudie les transformations qui se produisent lors de la préparation et de la cuisson des aliments.

CHRISTOPHE LAVELLE



Christophe Lavelle est biophysicien, chercheur au CNRS et cofondateur du Food 2.0 LAB. Ses travaux de recherche portent notamment sur la régulation de l'expression génétique et sur les propriétés biophysiques des macromolécules. Passionné par l'alimentation et les relations entre art et science, il enseigne dans de nombreux établissements : universités Paris VI, Paris VII, Cergy-Pontoise, Aix-Marseille, Lyon, Lille, Toulouse, SupBioTech Paris, Le Cordon Bleu Paris.

12 NOVEMBRE

Le matin, à l'école Voltaire

Les élèves accueillent Christophe Lavelle pour une première conférence, adaptée à leur âge et à leur curiosité.

À 17h30, au lycée

Une seconde rencontre est proposée, ouverte aux élèves et à leurs familles. Un moment à partager pour échanger, poser des questions et découvrir la science autrement.

Cette rencontre de fin de journée marquera la clôture des actions labellisées Fête de la science, en présence de représentants des services scientifiques de l'Ambassade de France en Allemagne.

CM2, 6^e,
Term
(HLP)



13 NOVEMBRE

Enfin, le 13 novembre, **les élèves du groupe de HLP** de Mmes Heugel et Videau prolongeront les échanges avec Christophe Lavelle au cours de plusieurs séances.

LYCÉE FRANCO-ALLEMAND DE HAMBOURG



De la perception du goût à l'étude des enzymes, en passant par des réflexions sur ses habitudes alimentaires, la biodiversité ou encore les enjeux liés à l'Arctique, les élèves du lycée franco-allemand de Hambourg seront invités en 2026 à explorer la science tout en découvrant leur nouvel environnement scolaire, puisque le lycée sera inauguré le 26 septembre.

DATE	ACTIVITÉ
26 septembre	Le mur de Selfood - inspiré par le Réseau Marguerite Autoportraits alimentaires des lycéens et lycéennes « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es », Jean-Anthelme Brillat-Savarin, <i>La physiologie du goût</i> (1825)
En cours d'année, lors des travaux pratiques en classe	Atelier : « Le goût dans tous les sens » Atelier : « Le jus d'orange entre goût et nutrition » Atelier : « Les enzymes en action » Activité : « Inventaire de la biodiversité autour du lycée & impact environnemental »
14 octobre	Rencontre entre élèves et jeunes scientifiques impliqués dans la recherche franco-allemande
9 novembre	Visite du Laboratoire européen de biologie moléculaire (EMBL)
8 décembre	Conférence Aux frontières de l'Arctique, deux regards sur un monde en transformation Exposition "Arctique Grandeur Nature" de la Fondation Tara Océan
Date à définir	De l'institut de recherche à la classe Visite de l'Institut des denrées alimentaires d'origine animale du Max Rubner-Institut et venue des chercheurs en classe

ATELIERS AU LYCÉE

Le goût dans tous les sens



5^e

Comment notre corps perçoit-il le goût ?

Au cours de cet atelier animé par Monsieur Stéphane Marie, enseignant de Sciences et Vie de la Terre, les élèves partiront à la découverte des mécanismes de la perception gustative. A travers différentes expériences sensorielles et création d'outils scientifiques, ils apprendront à reconnaître les cinq saveurs de base (le sucré, le salé, l'amer, l'acide et l'unami) et à faire la différence entre saveur, arôme et texture. Une initiation ludique à la démarche scientifique appliquée à l'étude du goût.



showeir Magnific

Le jus d'orange entre goût et nutrition



Qu'y a-t-il vraiment dans notre verre de jus d'orange ?

Cet atelier en deux temps consiste en une dégustation comparative de 4 types de jus d'orange (fraichement pressé, 100% pur jus, à base de concentré, nectar) suivi d'un échange avec la personne responsable de la diététique de la nouvelle cantine du lycée.



iStock

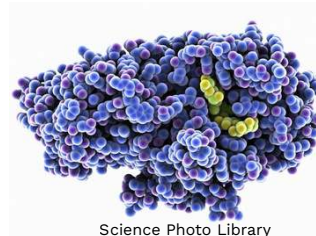
Les enzymes en action



1^{re}

Comment fonctionnent les enzymes et quel rôle jouent-elles dans les transformations qui se produisent dans notre organisme ?

A travers des expériences scientifiques, les élèves observeront l'action des enzymes et tenteront d'en comprendre les mécanismes.



Science Photo Library

Inventaire de la biodiversité autour du lycée & impact environnemental



L'objectif est d'identifier les espèces vivantes qui cohabitent dans l'espace du lycée et aux alentours, ainsi que d'évaluer comment les activités humaines influencent cet écosystème.

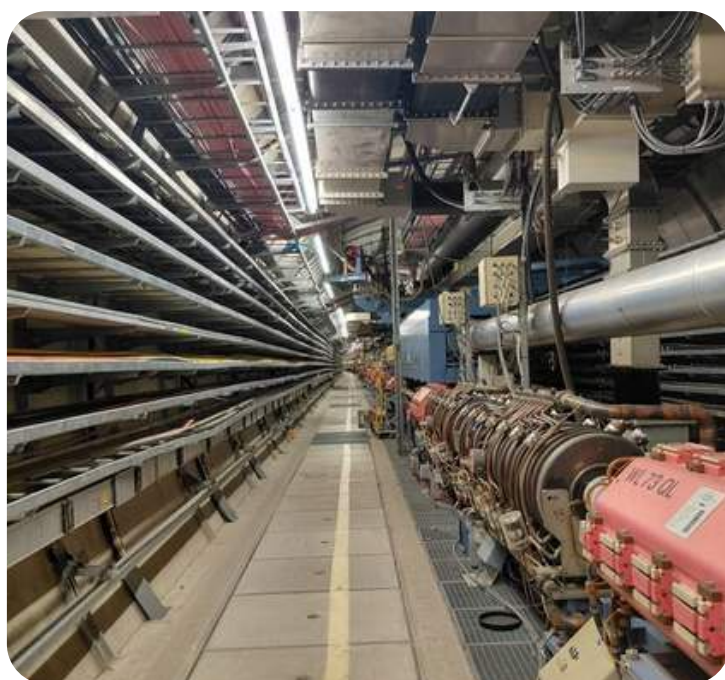


Chinnapong

LES VISITES DE LABORATOIRES SCIENTIFIQUES

Visite de l'European Molecular Biology Laboratory (EMBL)

Soutenu par plus de **30 pays**, l'EMBL est une **organisation intergouvernementale internationale de premier plan** dans le domaine de la recherche fondamentale en **biologie moléculaire**, réunissant plus de 110 groupes de recherche et équipes sur six sites en Europe.



Le **9 novembre après-midi**, les élèves partiront à la découverte des recherches menées à l'EMBL afin de mieux comprendre ce qui se passe dans nos assiettes !



Rencontre avec les équipes de...



Dr. Maria Marta Garcia-Alai

Biologie structurale
intégrative et biophysique
moléculaire



Dr. Clément Blanchet

Caractérisation de
molécules et
d'assemblages
biologiques par diffusion
des rayons X aux petits
angles (SAXS)



DE L'INSTITUT DE RECHERCHE À LA SALLE DE CLASSE

Der Institut für tierische Lebensmittel Max Rubner-Institut

Réparti entre les sites de Kiel et de Hambourg, l'Institut für tierische Lebensmittel fait partie du Max Rubner-Institut (MRI), **l'institut fédéral allemand de recherche et de conseil dans le domaine de l'alimentation et des denrées alimentaires**. Les recherches à Hambourg portent principalement sur la **sécurité et la qualité du lait et du poisson**, un domaine que les élèves pourront découvrir directement à travers les travaux menés par l'équipe du **Dr Michaela Schafberg**.

La rencontre se déroulera en deux temps :

- **Les élèves visiteront d'abord l'institut** et pourront échanger avec les scientifiques sur leurs recherches.
- Puis dans un second temps, des **chercheuses et chercheurs viendront en classe** pour travailler avec eux à partir d'articles scientifiques, les initier au questionnement scientifique et, pour les élèves de Terminale en spécialité SVT, les accompagner dans la préparation du Grand Oral.

Rencontre avec
l'équipe de...



Dr. Michaela Schafberg

Institut für Sicherheit und
Qualität bei Milch und Fisch
Hamburg



© istockphoto.com/de / fcafotodigital



Term



Max Rubner
Institut

RENCONTRE

Rencontre entre élèves et jeunes scientifiques impliqués dans la recherche franco-allemande

Une **matinée d'échanges avec trois jeunes chercheurs** autour de leurs parcours académiques et professionnels, de leurs recherches et de leurs expériences de **collaboration scientifique franco-allemande**.

La session se déroulera en deux temps : une **rencontre collective** autour de leur expérience de la recherche franco-allemande, puis un temps d'**ateliers en petits groupes** pour découvrir les recherches de chacun.

14/10



Term



Maïa Saint-Vanne

Doctorante en biologie
sur la tuberculose
bovine à l'INRAE



Tatiana Kupriianova

Doctorante en
microbiologie sur le
canal carcique humain
à EMBL (Hambourg)



Rune Sommerkamp

Doctorant en
chronobiologie marine à
la station biologique de
Roscoff - CNRS -
Sorbonne Université



Aux frontières de l'Arctique, deux regards sur un monde en transformation



© David Didier / UQAR

À quels enjeux est confrontée l'Arctique aujourd'hui, entre tensions géopolitiques des pays qui le composent et changement global ? Comment évoluent la banquise arctique et le vivant qui l'habite ? Comment étudie-t-on les transformations de cet environnement extrême ?

Les élèves rencontreront **Benjamin Rabe** ainsi que le capitaine de frégate **Luc Zopfmann** pour une conférence interactive dans l'objectif de découvrir l'espace géographique de l'Arctique, à la croisée de l'exploration scientifique et des nouveaux enjeux stratégiques auxquels elle fait face.



08/12



Benjamin Rabe

Océanographe et chercheur sur le climat à l'Alfred Wegener Institute for Polar and Marine Research de Bremerhaven. Il participera au printemps 2027 à l'expédition « Polar Station », de la Fondation Tara, sur la banquise arctique.



Luc Zopfmann

Attaché naval et adjoint de l'attaché de défense à l'Ambassade de France en Allemagne.

LYCÉE FRANÇAIS DE FRANCFORT



Cette année, les élèves du Lycée français de Francfort vivront une Fête de la Science placée sous le signe de **l'égalité en sciences**.

Au programme : l'annonce du prix Nobel de médecine suivie en direct, un tableau périodique pas comme les autres consacré aux femmes scientifiques, une plongée dans la chimie de nos cuisines et des rencontres avec des chercheuses et chercheurs.

De quoi se demander qui fait la science, et qui en reçoit les honneurs...

DATE	ACTIVITÉ
5 octobre matin	Rencontre et conférence avec le Pr Nils Hansson , avec l'annonce en direct du prix Nobel de médecine
Octobre	Exposition réalisée « Tableau périodique des femmes scientifiques », terrasse des collégiens Exposition « Chimie et cuisine » des élèves de 2 ^{nde} section européenne
Novembre	Rencontre avec Flora Vincent puis Lara Koehler dans le cadre du projet "La classification périodique et les femmes scientifiques"
Au cours du semestre en perspective de la Science Fair des 5e	Le mur de Selfood - inspiré par le Réseau Marguerite Autoportraits alimentaires des lycéens et lycéennes « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es », Jean-Anthelme Brillat-Savarin, <i>La physiologie du goût</i> (1825)

LES FEMMES DE SCIENCE, LES CHERCHEUSES PIONNIÈRES

À travers cette **exposition**, les élèves partent à la rencontre de femmes scientifiques du monde entier qui ont marqué **l'histoire des sciences** et découvrent leurs parcours et leurs contributions à la recherche.

En s'inspirant de la forme du tableau périodique, les **élèves de Première** ont imaginé et conçu eux-mêmes les différentes cases de l'exposition. Une création qui fait **dialoguer art et science**, tout en mettant en lumière des chercheuses pionnières et des modèles inspirants.

Une première étape qui pourra aussi donner envie aux élèves de prolonger le projet en participant, à leur tour, au **concours Claudine Hermann...**



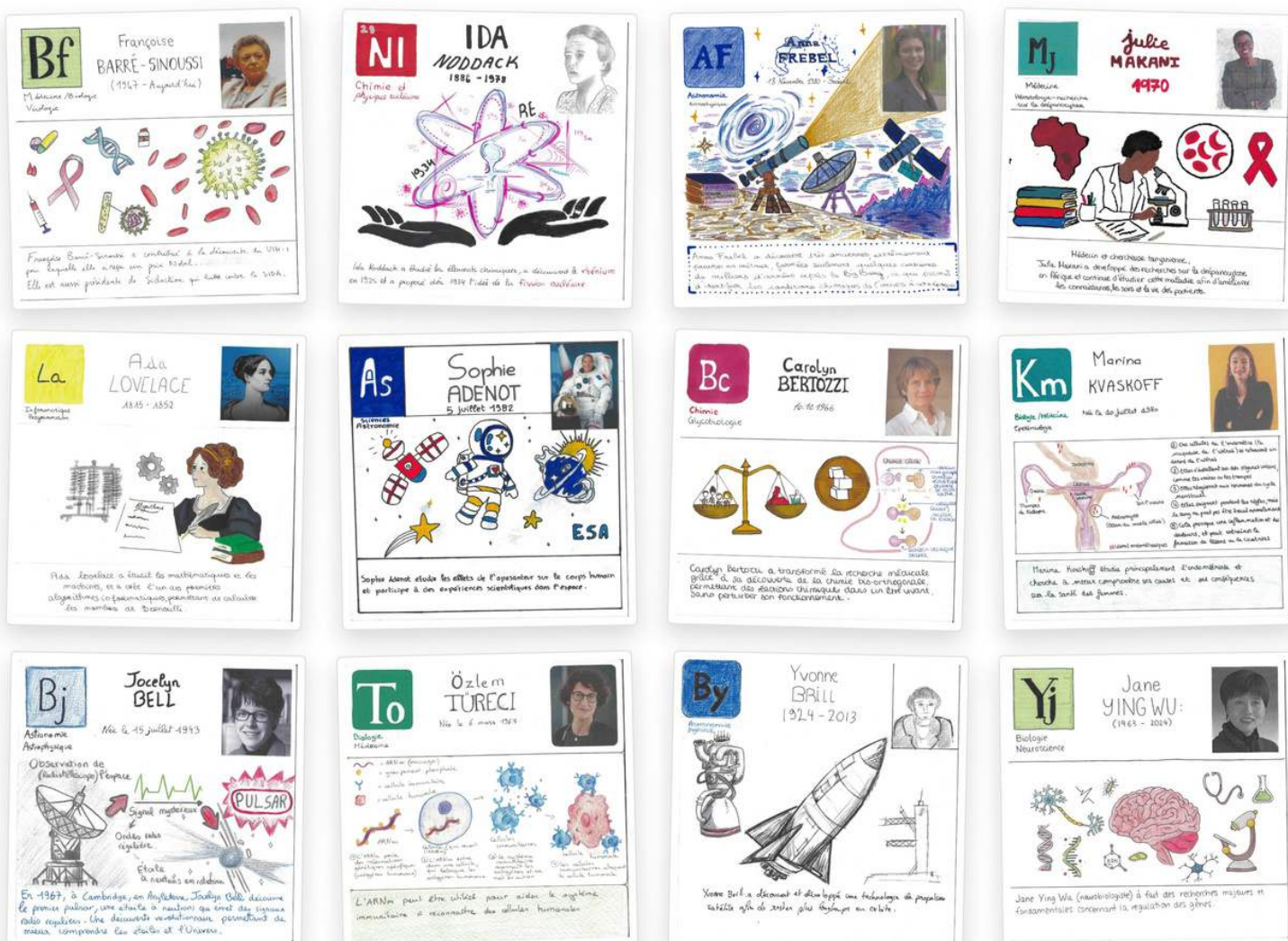
Fête de la Science 2026

Du 5 au 17 octobre

LUNDI 5 OCT. • 9 H-12 H • SALLE DE CONF.

Conférence & ateliers du Pr Nils Hansson

« The Gender Gap in Nobel Prizes »



Portraits réalisés par des élèves de Première et de Terminale

EXPOSITION

Le tableau périodique des femmes scientifiques

📍 Terrasse des collégiens

**ENTRÉE LIBRE
POUR TOUS**

Et aussi (hall principal)

Les femmes pionnières de la Sorbonne
Exposition

Genre et orientation
Affiches

Science et alimentation
Mini-expo

Les stéréotypes en science
Vitrine d'ouvrages des XIX^e et XX^e s

Organisé par l'équipe d'Enseignement Scientifique



QUI MÉRITE LE NOBEL ?



Pourquoi si peu de femmes ont-elles reçu un prix Nobel ?

Historien de la médecine, **Nils Hansson** étudie ce qui fait l'« excellence » scientifique et pourquoi les chercheuses restent moins visibles dans les grandes distinctions. Il présentera aux élèves **sa conférence « Nobel and the Gender Award Gap »**.

Puis, en petits groupes, les élèves de première prépareront un débat. Au cœur de la matinée, tout le monde suivra en direct l'annonce du prix Nobel de physiologie ou médecine 2026, depuis Stockholm.

05/10

Nils Hansson



Il est **Professeur Docteur à l'Université Heinrich Heine** de Düsseldorf.

Les groupes de recherche qu'il dirige étudient **l'histoire de la thèse de doctorat**, les **mécanismes de reconnaissance scientifique** et la **coopération scientifique dans la région de la mer Baltique**.

Enfin, il est engagé dans la **communication scientifique**, il publie des tribunes sur l'actualité de la recherche et est **l'auteur de *Wie man keinen Nobelpreis gewinnt* (2023)**

PROGRAMME

9h00 – 9h50 : conférence et discussion avec les élèves de 3ème

10h00 – 10h50 : conférence « Nobel and the Gender Award Gap » (1^{re} et Terminale spécialité Physique-Chimie)

10h50 – 11h20 : travail en petits groupes (1^{re})

11h25 – 11h35 : annonce en direct du prix Nobel de médecine

11h40 – 12h10 : débat avec les élèves de 1^{re}



A LA RENCONTRE DE FLORA VINCENT DES CHAMPS AUX OCÉANS

Invisibles à l'œil nu, les **microalgues du plancton** produisent chaque année autant d'oxygène que les plantes terrestres et sont à la base de la chaîne alimentaire marine.

Flora Vincent, **cheffe d'équipe au Laboratoire européen de biologie moléculaire (EMBL) à Heidelberg**, étudie leurs interactions, entre coopération et infections virales.

Accompagnée de l'une de ses étudiantes, elle viendra **raconter son parcours d'ingénieure agronome** devenue **chercheuse en écologie marine**. Elle parlera aussi de son **engagement pour une science plus inclusive**, dans le prolongement du projet « tableau périodique » des élèves.

?/11



Flora Vincent

Après un doctorat à l'Ecole Normale Supérieure consacré au plancton marin, elle a participé à plusieurs expéditions à bord de la **goélette Tara**, dont elle a été cheffe scientifique. Co-fondatrice de **WAX Science**, elle s'engage également pour rendre les sciences plus inclusives et accessibles.





DANS LES PAS D'UNE PHYSICIENNE FRANCO-ALLEMANDE

Comment devient-on chercheuse ? Qu'est-ce qui pousse à choisir la physique ? Et à quoi ressemble le quotidien d'une scientifique ?

Post-doctorante en biophysique à la **Physics of Life, TU Dresden**, Lara Koehler viendra à la rencontre des élèves pour raconter son parcours et partager son expérience de la recherche.

À travers son **témoignage** et un **temps d'échange**, les élèves pourront découvrir les différentes étapes qui l'ont menée vers la recherche, mais aussi poser leurs questions sur les études scientifiques et le métier de chercheuse.

30/11



Lara Koehler

Après des études de physique à **l'École Polytechnique et à l'ENS**, Lara Koehler a poursuivi un **doctorat** en physique à **l'Université Paris-Saclay**. Elle travaille aujourd'hui à Dresde sur **les systèmes complexes** et les **liens entre physique et sciences du vivant**.

LYCÉE FRANÇAIS DE MUNICH

Des salles de projection de l'Institut français de Munich à la venue de jeunes scientifiques de l'Université Technique de Munich, en passant par une plongée dans l'éthique de l'intelligence artificielle, les élèves du Lycée français Jean-Renoir de Munich seront invités en 2026 à goûter à la science autrement, entre débats de société et rencontres franco-allemandes.

DATE	ACTIVITÉ
13 octobre matin	Projection débat « Écolo mon cul ! / Nachhaltig aber wie! » à l'Institut Français de Munich
Début novembre	Inauguration de l'exposition La Science XX Elles proposée par l'association Femmes et Sciences en partenariat avec le CNRS
Début novembre	Rencontre-conférence avec Auxane Boch sur les IA - régulation, éducation, relations sociales Trois temps pour les enseignantes et enseignants, élèves et parents
9 novembre	Ciné-science à l'Institut Français de Munich "Au fil de l'eau, de l'insouciance à la désobéissance", réalisé par Georges Tillard (2024)
24 novembre	Rencontre franco-allemande entre élèves et jeunes scientifiques autour du thème changement climatique et ingénierie
Dès octobre	Le mur de Selfood - inspiré par le Réseau Marguerite Autoportraits alimentaires des lycéens et lycéennes « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es », Jean-Anthelme Brillat-Savarin, <i>La physiologie du goût</i> (1825)

ÉCOLO... VRAIMENT ?

Mini-série documentaire ARTE

“Écolo mon cul ! / Nachhaltig aber wie!”

13/10

INSTITUT
FRANÇAIS
Deutschland

Faut-il vraiment arrêter de manger de la viande ? La gourde est-elle meilleure que la bouteille en plastique ?

Entre cinéma d'animation et vulgarisation scientifique, la **série d'ARTE « Écolo mon cul ! »** s'attaque avec humour aux idées reçues et aux contradictions de nos choix de consommation.

Les élèves découvriront en avant-première des **épisodes de la saison 2**, (en présence du réalisateur : à confirmer), avant d'en débattre.

Série réalisée par **Arnaud Viémont**, adaptée du livre de **Pierre Rouvière et Barnabé Crespin-Pommier**.

arte

Institut français
de Munich



Vers les
épisodes
de la
saison 1

Pierre Rouvière et Barnabé Crespin-Pommier

ÉCOLO,
MON CUL!

14 DILEMMES DU QUOTIDIEN
pour aller au-delà
du bullshit écologique

Editions
EYROLLES



CONFÉRENCE ÉLÈVES / PARENTS ENSEIGNANTES ET ENSEIGNANTS

INTELLIGENCE(S) ARTIFICIELLE(S) RELATIONS SOCIALES, ÉDUCATION, RÉGULATIONS

Elle choisit les vidéos de notre fil d'actualité, répond à nos questions jusqu'à parfois même devenir une confidente : **l'intelligence artificielle** (IA) s'est installée dans notre **quotidien**, et souvent **sans que nous le remarquions...**

Mais au fond qu'est-ce qui se cache derrière le terme d'IA ? Quelles questions scientifiques et sociétales soulève-t-elle ?

La chercheuse **Auxane Boch** proposera aux élèves de **décrypter ces outils pour mieux les utiliser, sans les subir !**

?/11



Docteure et spécialiste de **cyberpsychologie**, Auxane Boch est chercheuse à l'**Institut d'éthique de l'intelligence artificielle** de la TU München.

Ses travaux portent sur la robotique sociale, les jeux vidéo, les réalités immersives et la gouvernance de l'IA, avec des applications dans l'éducation et la santé mentale.

*Pour en savoir plus
sur les activités
d'Auxane Boch :*



FESTIVAL ALIMENTERRE

09/11

INSTITUT
FRANÇAIS
Deutschland15 ans
et +

“Au fil de l’eau, de l’insouciance à la désobéissance”

Chaque automne, le Festival ALIMENTERRE invite à débattre des grands enjeux de l’alimentation et de l’agriculture à travers une sélection de documentaires. Les élèves découvriront un documentaire pédagogique sur la **ressource en eau** et les **combats qu’elle suscite**. La projection sera suivie d’un échange pour interroger ce que nos choix alimentaires disent de notre rapport à la planète.

Vers la bande-annonce :



Rencontre entre élèves et jeunes scientifiques impliqués dans la recherche franco-allemande

Une **matinée d'échanges avec trois jeunes chercheurs** autour de leurs parcours académiques et professionnels, de leurs recherches et de leurs expériences de **collaboration scientifique franco-allemande**.

La session se déroulera en deux temps : une **rencontre collective** autour de leur expérience de la recherche franco-allemande, puis un temps d'**ateliers en petits groupes** pour découvrir les recherches de chacun.

24/11



Term



Mathilde Letard

Chercheuse postdoctorale en télédétection (utilisation de méthodes d'apprentissage automatique pour l'observation de la Terre)



Maryeva Bessemoulin

Doctorante en biologie-santé sur les prédispositions génétiques à l'asthme



Michael Grinza

Chercheur en vision par ordinateur et télédétection (mission satellitaire d'observation de la Terre et sur la vision 3D)

LYCÉE FRANCO-ALLEMAND DE FRIBOURG



Chaque été, le lycée fait vivre la « République de Dreisam » : trois jours de jeu de rôle pour fonder une République indépendante. Pour la Fête de la Science, cette République prend une coloration agricole et alimentaire. Les futurs élèves-restaurateurs de Dreisam doivent comprendre ce qu'ils mettent dans l'assiette, et d'où cela vient.

DATE	ACTIVITÉ
En octobre	28/09 : Récolte du maïs planté par le club “Arts et Jardins” (cf. article p.48)
	Divers ateliers en cours d'italien, anglais, français, physique-chimie, SES
	Les projets du club “Equiwi” (commerce équitable)
	Participation d'enseignants et d'élèves au concours « Local Hero Challenge » organisé par le Conseil de l'Alimentation de la ville de Fribourg (concours de cuisines veganes)
1re quinzaine de novembre	Conférence Natasha Tourabi
1re quinzaine de novembre	Rencontre avec Arturo Romero Carcinero
Entre le 9 et 12 novembre	Ciné-science “Au fil de l'eau, de l'insouciance à la désobéissance”, Georges Tillard
Fin novembre	Fresque de l'Alimentation avec des élèves de 5e et de 2nde animée par un formateur en la matière.

ARTICLE DES ÉLÈVES



QUE SEMONS-NOUS AU LFA ? DES GRAINES... ET DES IDÉES !

À l'AG « Arts et Jardins », on ne fait pas que planter : on expérimente, on observe... et on récolte !



Il y a quelques mois, les élèves de l'AG « Arts et Jardins », accompagnés de M. Dupas, avaient planté du maïs et des haricots verts au LFA. Quelques mois et beaucoup de soleil plus tard, le temps de la récolte est arrivé !

Et quelle récolte ! Une **vingtaine d'épis de maïs ont été récoltés par les élèves, avec les haricots verts.**

Pour **faire face aux fortes chaleurs de l'été**, les jardiniers avaient soigneusement pensé leur dispositif. Un **arrosage au goutte-à-goutte** permettait d'apporter aux plantes l'eau nécessaire tout en **limitant son gaspillage**. De plus, les **haricots verts ont été plantés au pied des maïs** afin de créer de **l'ombre** et de protéger la terre du **dessèchement**.

Cette récolte arrive d'ailleurs à point nommé, quelques jours avant la Fête de la science, organisée par le Service scientifique de l'Ambassade de France à Berlin autour du thème « Saveurs savantes ». Une occasion parfaite pour montrer que science, alimentation, environnement et plaisir peuvent pousser... dans le même jardin !

Prochaine étape : la République Dreisam !

Après les récoltes, pas question de s'arrêter là. Cap sur la République Dreisam, du **7 au 9 juillet** !

Pendant trois jours, **notre école se transformera en micro-État durable**, avec ses institutions, ses projets et ses citoyens.

Et l'AG « Arts et Jardins » a déjà une idée bien précise de son futur rôle : devenir le **ministère de l'Agriculture** de notre République Dreisam !



Par les élèves de l'AG "Art et jardins"

ATELIERS

Italien : Une table pour Gênes et pour l'Éthiopie



13-15/10

Des élèves d'un **lycée de Gênes** viennent à Fribourg pour réfléchir ensemble au **développement durable**. Les élèves des deux lycées **préparent ensuite un repas italien**, vendu au profit d'une **association éthiopienne**.



Français : Micro-fictions à croquer



Un aliment, quelques lignes, une histoire. Dans l'esprit du *Happy Meal* d'Anna Gavalda ou de *La Première Gorgée de bière* de Philippe Delerm, les élèves écrivent de courts textes où **le goût devient récit**.



Physique-chimie : De l'assiette au climat

20/10



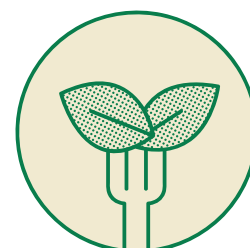
Que se passe-t-il entre le champ et l'assiette ? Les élèves du club 50-50 conçoivent un **petit examen pour former les futurs restaurateurs de la République de Dreisam** aux enjeux scientifiques et environnementaux de l'alimentation.



Sciences économiques : Öko-Eco, le débat



« **Faut-il devenir végétarien ?** » Entre arguments écologiques, économiques et sociaux, les élèves s'affrontent dans un débat argumenté.



Anglais : 100 Mile Challenge



Est-il possible de **cuisiner chez soi pendant une semaine uniquement avec des aliments produits à moins de 100 miles** ? Les élèves relèvent le défi, comparent leurs expériences et échangent sur leurs découvertes.

100

CONFÉRENCE

CHEMINEMENT VERS LE VEGANISME, RECETTES ET APPROPRIATION CULTURELLE

Pourquoi un plat réussit-il ? Que se passe-t-il vraiment dans la casserole ? Et à qui appartient une cuisine ?

Au fil de cette conférence, **Natasha Tourabi** partage **son parcours et sa passion pour la cuisine vegan et indienne**.

Elle invite à comprendre ce qui se joue dans les recettes, les épices, les cuissons et les associations d'ingrédients, à découvrir comment cuisiner sans produits animaux sans rien perdre en goût ni en richesse, et à **s'interroger sur la façon dont les cultures alimentaires de l'Inde ont été adoptées, adaptées, parfois détournées en Europe**.

04/11



Natasha Tourabi

Enseignante de **français et d'anthropologie** au **United World College de Fribourg**, sur la cuisine vegan et indienne



Vers son blog
**"Faits divers
verts et
engagés"** :



PARCS ET PAYSAGES DES VILLES

Comment une ville se construit-elle aussi avec ses arbres, ses allées et ses pelouses ? Que nous disent les parcs de la façon dont on pense la ville et ceux qui y vivent ?

Dans cette conférence, Arturo Romero, **architecte paysagiste au KIT de Karlsruhe** et ancien boursier Procope mobilité, s'appuie sur le **verdissement de Paris par Adolphe Alphand**, avec ses allées et ses grands bois, pour montrer comment se conçoivent les parcs et les paysages urbains, et ce que cet héritage peut nous apprendre sur nos villes aujourd'hui.

?/11



**Arturo Romero
Carnicero**

Architecte paysagiste (design architectural et paysager) au Karlsruher Institut für Technologie et ancien boursier Procope mobilité



*Son portrait en ligne sur notre site
Science Allemagne*

15 ans
et +

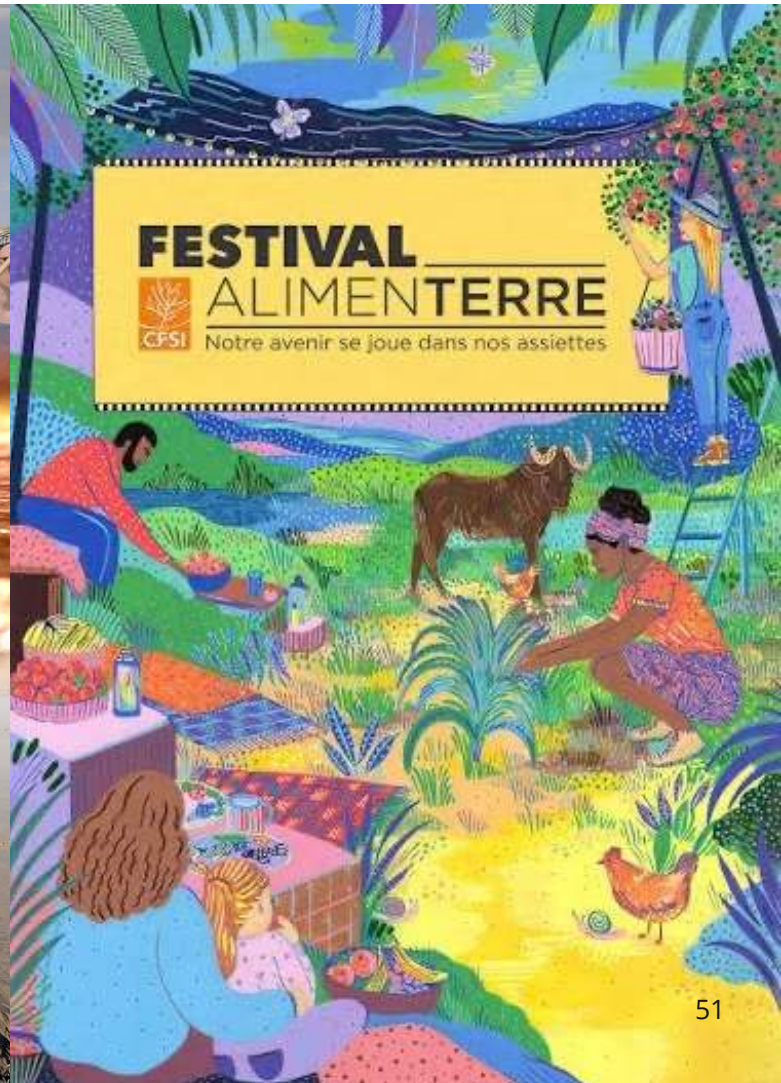
FESTIVAL ALIMENTERRE

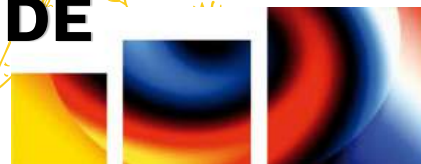
?/11

“Au fil de l’eau, de l’insouciance à la désobéissance”

Chaque automne, le Festival ALIMENTERRE invite à débattre des grands enjeux de l’alimentation et de l’agriculture à travers une sélection de documentaires. Les élèves découvriront un documentaire pédagogique sur la **ressource en eau** et les **combats qu’elle suscite**. La projection sera suivie d’un échange pour interroger ce que nos choix alimentaires disent de notre rapport à la planète.

Vers la bande-annonce :





$$M = \left(\frac{x_1 + x_2}{2}, \frac{y_1 + y_2}{2} \right)$$

DES FEMMES QUI COMPTENT

Est-on "fait" pour les maths ?



**Pr. Dr. Marie-Christine von
der Bank**

PRAG à l'Université de la Sarre et enseignante de mathématiques au lycée, elle étudie l'histoire et les grandes idées de l'enseignement des maths.

Pourquoi les femmes restent-elles encore minoritaires dans les mathématiques ?

Après avoir accueilli **l'exposition *Women of Mathematics from Around the World - A Gallery of Portraits***, les élèves du Lycée franco-allemand de Sarrebruck rencontreront une **mathématicienne de l'Université de la Sarre**.

Elle parlera de leur parcours, de leur passion pour les maths et des obstacles qui persistent. La rencontre se prolongera par un débat qui sera l'occasion d'échanger les points de vue, en allemand, et de réfléchir ensemble à la manière de donner envie à toutes et à tous de se lancer dans les mathématiques.



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

*Liberté
Égalité
Fraternité*

fête de la Science en Allemagne

octobre novembre
2026

Wissenschaft *
zum anbeißen **



* saveurs
** savantes

fetedelascience.fr

#FDS2026



AMBASSADE
DE FRANCE
EN ALLEMAGNE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Service pour la Science
et la Technologie
Abteilung für Wissenschaft
und Technologie

INSTITUT
FRANÇAIS
Deutschland

aefe

Agence pour
l'enseignement français
à l'étranger