

fête de la Science



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



Projet cofinancé par le Fonds Européen de Développement Régional

EN OCCITANIE
DU 5 AU 13
OCTOBRE
2019



ENTRÉE GRATUITE
#FDS2019
fetedelascience.fr
echosciences-sud.fr

Raconter la science, imaginer l'avenir

PROGRAMME 2019 dans le Gers

DU 8 AU 12 OCTOBRE 2019

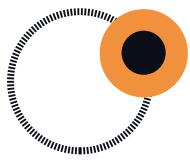
**VILLAGE DES SCIENCES DU GERS
CENTRE CULTUREL DE FLEURANCE
3 RUE DU 8 MAI**

GRAND PUBLIC SAMEDI 12 OCTOBRE 10h-12h et 13h30-17h	SCOLAIRES 8 AU 11 OCTOBRE 9h-12h et 13h30-16h30
--	--

Renseignements : 05 62 06 09 76

Coordonnée par





Même pas peur !

IUT d'Auch

Mardi 8 octobre

La science dans tous ses états !
À destination des élèves de primaire

Animation 1 - Le risque bruit

Les enfants manipulent des appareils de mesure du bruit dans différentes ambiances sonores afin de se familiariser avec les niveaux de bruit et les comparer aux seuils d'exposition autorisés.

Animation 2 – La sécurité

En s'appuyant sur le visionnage du dessin animé « Arlette la tortue d'alerte », l'atelier a pour objectif de sensibiliser le jeune public à la conduite à tenir en cas d'alerte suite à un accident industriel majeur.

Animation 3 – Le risque incendie

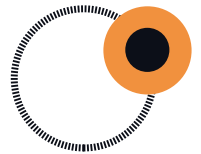
Les enfants manipulent une caméra thermique qui permet de détecter et de visualiser, au moyen d'une palette de couleurs, les températures de différents éléments.



Nos amies les bactéries

IUT d'Auch

Jeudi 10 octobre



Animation 1 - Les levures et les bactéries du pain

Les enfants pourront comparer l'aspect olfactif et la texture de différents pains élaborés à partir de différentes associations de micro-organismes qu'ils pourront visualiser au microscope optique. Ils pourront manipuler le matériel de laboratoire du chercheur.



Animation 2 – Bactéries et épuration des eaux usées

La filière de traitement de l'eau est présentée aux enfants par des expériences simples miniaturisées. Ils pourront découvrir les différentes étapes de nettoyage des eaux usées.

Animation 3 – Bactéries et procédés agro-alimentaires

Les bactéries entrent dans la fabrication de nombreux produits alimentaires de consommation courante.

Saurez-vous reconnaître ces quelques micro-organismes que l'on rencontre dans nos habitudes alimentaires ? Petit défi : parvenir à retenir le nom précis de l'un d'entre eux pour épater la famille ce week-end ...

IUT

Les 2 départements de formation de l'IUT Paul Sabatier (Génie Biologique & Hygiène Sécurité Environnement) ainsi que les 2 laboratoires de recherche (Laboratoire de Biotechnologies Agroalimentaire et Environnementale & Centre d'Etudes Spatiales de la BIOSphère) s'associent pour présenter des ateliers scientifiques destinés aux enfants des écoles élémentaires du Gers.

www.iut.ups-tlse.fr