

SCIENTILIVRE

AJOUTE

SON

GRAIN DE SEL

DIAGORA LABÈGE

18-19 MARS 2023

23^e édition
FESTIVAL À LA
DÉCOUVERTE DES
SCIENCES ET DU LIVRE



ACCÈS LIBRE
ET GRATUIT



www.scientilivre.org

WWW.SCIENTILIVRE.ORG



ACCÈS LIBRE
ET GRATUIT

 Scientilivre

 @deliresdencre

 @deliresdencre

 scientilivre@deliresdencre.org

 retrouvez toutes les conférences **en direct** sur le site internet

DIAGORA LABÈGE
150 Rue Pierre Gilles de Genes
31670 Labège



rocade sortie 19, suivre Labège Innopole,
derrière le cinéma Gaumont



ligne B station Ramonville puis bus ligne



79, arrêt de Genes

En raison du plan vigipirate et pour votre
sécurité, les objets volumineux ne seront
pas acceptés : gros sacs à dos, valises.



Le festival Scientilivre, en 23 ans, est devenu l'un des événements majeurs de la culture scientifique en Occitanie. Gratuit et ouvert à tous, il fait partie intégrante de l'ADN de l'association Délires d'encre. Elle porte le projet depuis sa création en l'an 2000, dans le but d'œuvrer pour la diffusion de la culture scientifique et littéraire aux moyens de

diverses actions de médiations et d'événements gratuits. Scientilivre favorise l'échange entre scientifiques, auteurs et grand public au travers d'une approche pédagogique et ludique des sciences. Le concept est simple :

explorer chaque année un grand thème de la science au sein des 3000 m² de l'espace Diagora à Labège. La 23^e édition du festival se consacre à l'alimentation et vous propose de décrypter un panorama des enjeux scientifiques autour de notre façon de nous nourrir !



**DÉLIRES
'ENCRE**

LES INVITÉS 2023

LES SCIENTIFIQUES

PHILIPPE BEHRA, Chercheur chimiste LCA (INRAE) | **ESTELLE BLANQUET**, Enseignante-chercheur en didactique des sciences (LACES) | **NICOLAS CABATON**, Chercheur en toxicologie TOXALIM (INRAE) | **SANDRINE COSTAMAGNO**, Directrice de recherche, directrice adjointe de TRACES (CNRS) | **ANNE DUPUY**, Sociologue de l'alimentation CERTOP (CNRS) | **MICHEL DURU**, Directeur de recherche (INRAE) | **HUGO LE CHEVALIER**, Ingénieur écologue (CNRS) | **DIDIER MONTET**, Chercheur-expert en sûreté des aliments | **BERTRAND MONTHUBERT**, Mathématicien et auteur | **ÉRIC OSWALD**, Professeur de bactériologie et praticien hospitalier IRSD (INRAE) | **JEAN-BAPTISTE DE PANAFIEU**, Auteur scientifique et docteur en biologie | **ROLAND SALESSE**, Chercheur émérite en neurobiologie de l'odorat (INRAE) | **JEAN-PIERRE SARTHOU**, Chercheur en agroécologie INP-ENSAT (INRAE) | **NICOLAS VALDEYRON**, Professeur de Préhistoire et directeur du laboratoire TRACES (CNRS) | **FRÉDÉRIC WALLET**, Chercheur (INRAE) et auteur |



LES AUTEURS

ÉLISA BEIRAM, Autrice de Science Fiction (SF) | **PIERRE BORDAGE**, Auteur de SF | **BRIGITTE CARRERE**, Autrice, photographe culinaire et rédactrice | **HÉLOÏSE CHOCHOIS**, Autrice et illustratrice de BD | **YVES-MARIE CLÉMENT**, Auteur jeunesse | **CHRISTOPHE DOUGNAC**, Auteur, peintre et illustrateur | **JEAN-CLAUDE DUNYACH**, Auteur de SF et ancien ingénieur | **EMMANUELLE FIGUERAS**, Autrice jeunesse de vulgarisation et journaliste indépendante | **CHRISTIAN GRENIER**, Auteur de SF et romans policiers | **PASCALE HEDELIN**, Autrice jeunesse et journaliste | **FRANÇOIS LASSERRE**, Auteur et entomologiste | **CLAIRE LECOEVRE**, Autrice et journaliste scientifique | **FRÉDÉRIC LISAK**, Auteur et fondateur de Plume de Carotte | **JEAN-LUC MARCASTEL**, Auteur de romans fantastiques | **YANN OLIVIER**, Éditeur chez l'Atalante | **ÉRIC SIMARD**, Auteur jeunesse de romans fantastiques | **NOÉMIE WEBER**, Autrice BD |



ET AUSSI

PHILIPPE BRAUN, Chef cuisinier | **MATHIEU CASTANT**, Fondateur de Manjar Viu | **STÉPHANE FERRER**, Photoreporter |

CONFÉRENCES

SAMEDI 18 MARS

CARRÉ
LITTÉRAIRE

14H EN CUISINE AVEC LES SISTERS !
Brigitte Carrere

Autrice jeunesse sur la cuisine, photographe culinaire et rédactrice d'articles jeunesse, Brigitte Carrere vous parlera des Sisters, héroïnes de BD qui vous aident à confectionner de délicieuses recettes.

15H QUAND LA NATURE NOUS RACONTE
DES HISTOIRES HUMAINES
Frédéric Lisak

Le fondateur de la maison d'édition Plume de carotte vous contera, au travers des ouvrages publiés, comment ouvrir notre regard sur la richesse et la relation étroite que nous entretenons avec la nature.

16H LE MICROBIOTE EN BANDE-DESSINÉE
Héloïse Chochois

Comment utiliser le livre pour mettre en histoire et en image des informations liées aux sciences ? Pour ce faire, l'autrice de BD vous incite à voyager au centre du microbiote en s'appuyant sur son dernier ouvrage.

17H VENEZ JOUER ET DISCUTER SUR LES DÉFINITIONS DU
DICTIONNAIRE D'AGROÉCOLOGIE !
Véronique Batifol

Connaissez-vous les définitions des termes de l'agroécologie ? Testez vos connaissances grâce à un quizz. Nous vous présenterons l'origine de ces définitions, comment elles ont été construites et où elles sont disponibles !

SAMEDI 18 MARS

BULLES DE SCIENCES

11H LES P'TITS DÉJ SCIENTIFIQUES :
UN ARC-EN-CIEL DANS SA CUISINE !
Estelle Blanquet

Cet atelier vous montrera comment réaliser dans votre cuisine un arc-en-ciel avec des aliments du quotidien. Venez découvrir les propriétés trop peu connues d'indicateur coloré d'acidité du chou rouge et les tester (atelier à partir de 5 ans).

14H QUELLE AGRICULTURE POUR LA SANTÉ ET LA PLANÈTE ?
Michel Duru

L'agriculture est au cœur des défis d'environnement et de santé : émissions de gaz à effet de serre, pollutions de l'eau et de l'air par l'azote et les pesticides. Comment la transition écologique peut-elle sauver notre planète ?

15H QUAND DES PERTURBATEURS ENDOCRINIENS
S'INVITENT DANS NOS ASSIETTES
Nicolas Cabaton

De nombreux produits chimiques environnants interfèrent et perturbent notre système hormonal, entraînant des effets néfastes sur la santé humaine, animale et sur notre environnement.

16H POURQUOI LA MANTE MANGE-T-ELLE SON PARTENAIRE ?
Hugo Le Chevalier

Dévoré son partenaire, quelle drôle de manie ! En retraçant l'histoire des mantes et des expériences scientifiques dignes des plus fous des savants, peut-être parviendrons-nous à percer les secrets de ces insectes fabuleux...

17H DU CERVEAU AU MENU
Roland Saless

Le cerveau orchestre de nombreuses fonctions pour se nourrir : motrices pour saisir, mastiquer et avaler, sensorielles pour reconnaître et évaluer la nourriture et non-conscientes quand le tube digestif travaille. Découvrez le lien indéfectible entre cerveau et alimentation !

45'

DIMANCHE 19 MARS

BULLES DE SCIENCES

11H LES P'TITS DÉJ SCIENTIFIQUES :
UN ARC-EN-CIEL DANS SA CUISINE !
Estelle Blanquet

Cet atelier vous montrera comment réaliser dans votre cuisine un arc-en-ciel avec des aliments du quotidien. Venez découvrir les propriétés trop peu connues d'indicateur coloré d'acidité du chou rouge et les tester (atelier à partir de 5 ans).

14H ATELIER DÉMONSTRATIF
DÉCOUVERTE DE LA LACTO-FERMENTATION
Mathieu Castant

Cette démonstration, proposée par Manjar Viu, entreprise toulousaine de transformation de légumes bio par fermentation vous permettra de rentrer au cœur du processus de conservation par lacto-fermentation !

15H *ESCHERICHIA COLI* : DR JEKYLL OU MISTER HYDE ?
Eric Oswald

Ces bactéries nous colonisent dès la naissance et sont les hôtes normaux de notre microbiote intestinal. Néanmoins, elles peuvent être à l'origine de diverses infections : comment expliquer cette ambivalence chez une bactérie pourtant indispensable ?

16H DES JARDINS POTAGERS DANS LE DÉSERT
Stéphane Ferrer et Jean-Pierre Sarthou

Des dizaines de potagers ont fleuri dans un petit village du Maroc au paysage aride et à faible pluviométrie grâce à de simples méthodes de permaculture.

17H L'ALIMENTATION DE NOS ANCÊTRES PRÉHISTORIQUES
Nicolas Valdeyron et Sandrine Costamagno

Déchets alimentaires et autres vestiges archéologiques jonchant les sols des habitats préhistoriques sont une des clés d'entrée pour discuter de l'alimentation de nos ancêtres préhistoriques.

DIMANCHE 19 MARS

CARRÉ
LITTÉRAIRE

14H LES INSECTES AU GOÛT DU JOUR
François Lasserre

L'auteur jeunesse vous partage une vision inédite et originale d'idées reçues sur la nature : les insectes sont-ils le steak de l'avenir ? Les mantes femelles dévorent-elles toujours leurs mâles ? Les chenilles et limaces sont-elles végétariennes ?

15H TRANSITIONS ALIMENTAIRES ET AGRICOLES :
QUE MANGERONS-NOUS DEMAIN ?
Frédéric Wallet

Fake or not : manger demain ; interrogeons-nous sur le devenir et les limites de notre modèle de production alimentaire : quel avenir pour la tradition culinaire française ? Quelle part pour les produits animaux/végétaux ?

16H LA SCIENCE, L'OUBLIÉE DES DÉFIS PLANÉTAIRES ?
Bertrand Monthubert

Comment s'atteler aux défis planétaires ? Au-delà des réponses immédiates et de court-terme, nous devons prendre conscience que nous avons besoin de développer de nombreux travaux de recherche et de nous former, toutes et tous, beaucoup plus.



Retrouvez également les conférences en direct sur notre site web !

AU MENU DU VILLAGE ATELIER

MISSION IMPOSSIBLE : LE POTAGER DE LAURIE

Délires d'encre | De 8 à 12 ans
Faire son petit potager ça peut être compliqué ! Laurie a besoin de votre aide pour agencer les plantes selon leurs préférences et leurs besoins. Arrivez-vous à tout faire pousser ?

ESCAPE-GAME LES OUBLIÉS DU FRIGO

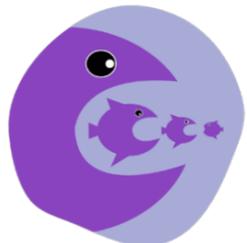
Pro-portion | Tout public
Un Escape Game où vous incarnez la Section Anti-Gaspillage Alimentaire ! Vite, une panne de courant dans la cuisine, le contenu du frigo est en train de se perdre !

FAÇONNE TON LIVRET DE RECETTES ANTI-GASPILLAGES

Ateliers autour de la lecture | À partir de 6 ans
Manger bien est essentiel... en limitant le gaspillage c'est idéal ! Fabrique ton livret de recettes anti-gaspillages et crée ton marque-page en origami.

L'ALIMENTATION DES POISSONS MIGRATEURS DE GARONNE

Migado | Tout public
Apprends-en davantage sur les espèces de poissons migrateurs qui peuplent la Garonne, leur alimentation en lien avec leur anatomie et leur cycle biologique.



QUI MANGE QUI ?

CROQUE : LA NOURRISSANTE HISTOIRE DE LA VIE

Muséum de Toulouse et les Jardins du Muséum | De 5 à 12 ans
Découvrez la chaîne alimentaire et le cycle de vie des êtres-vivants grâce à un livre tactile. Un atelier olfactif, tactile et sonore mis en lumière par des spécimens naturalisés des collections du Muséum.

DÉCOUVREZ LES SECRETS DE LA ROUE DE L'AGROÉCOLOGIE

INRAE | À partir de 10 ans
Découvrez le dictionnaire d'agroécologie en tournant la roue. Peu importe votre niveau de connaissances, des définitions simples de termes et concepts d'agroécologie !



SE NOURRIR : UN ENJEU MAJEUR !

DÉCOUVERTE DE LA LACTO-FERMENTATION !

Manjar Viu | Tout public
Stand de découverte d'une technique ancestrale de conservation des aliments par Manjar Viu. Procurez-vous des produits bio et sains travaillés grâce à ce processus de lacto-fermentation.

COMMENT BIEN NOURRIR SON DINOSAURE ?

Xploria | Tout public
Sur les traces des dernières découvertes sur l'alimentation des dinosaures, comprendre comment et de quoi ces animaux se nourrissaient : contenu stomacal, étude des dents...

DESSINE TA PYRAMIDE ALIMENTAIRE IMAGINAIRE

Dougnac Art Fantastique | À partir de 12 ans
En t'inspirant de créatures fantastiques inventées par l'artiste-auteur Christophe Dougnac, constitue ta pyramide de la chaîne alimentaire imaginaire !

EXPLORER LES MATHS DANS VOTRE CUISINE

Les Maths En Scène | Tout public
Comment adapter une recette parfaite pour 7 personnes à seulement 4 ? Découvrez les curiosités mathématiques qui se cachent dans votre cuisine au travers de divers jeux et activités. Vous repartirez avec un cahier de recettes appétissantes !

DU CHAMP À L'ASSIETTE

Planète Sciences Occitanie | De 9 à 14 ans
Découvrez la face cachée des aliments du quotidien, puis explorez les solutions de production et de consommation pour questionner ensemble, l'alimentation de demain.

FABRICATION DE FOUR SOLAIRE

ICEA | Tout public
Venez fabriquer votre propre four solaire pour comprendre comment l'utiliser en respectant la règle des 3C : Capter, Concentrer et Conserver !

CRÉER SA BROCHE LÉGUME

Gudule & Galipette | À partir de 3 ans
Colorie des légumes et apprend à les nommer pour mieux aimer les manger. L'atelier d'Arts manuels fait la joie des enfants qui repartent avec leur création de bijoux fruits et légumes !

LE SMOOTHIE QUIZ

Les Petits Débrouillards Occitanie | À partir de 6 ans
Pédalez à bord du VéloMixeur afin que chacun déguste son propre smoothie ! Des quizz et jeux vous éclaireront sur ce qui se cache dans nos aliments.

VOYAGE DANS L'ESTOMAC DES PLANTES

Délires d'encre | À partir de 5 ans
Comment se procurer de la nourriture quand on est fixé au sol ? Comment manger quand on n'a pas de bouche ? Éluclions ensemble les secrets de la nutrition des plantes.

DÉCOUVRE LA VIE CACHÉE D'UNE TOMATE !

Sensactifs | À partir de 8 ans
Menez l'enquête sur le cycle de la vie d'une tomate, de sa production à sa consommation. Comment pouvons-nous rendre ce cycle plus proche de ce qui se passe dans la nature ?

JEU OSNI : OBJET SCIENTIFIQUE NON IDENTIFIÉ !

Université Fédérale Toulouse Midi-Pyrénées | Tout public
Saurez-vous reconnaître ces instruments de sciences et techniques en lien avec l'alimentation ?

CUISINER DANS L'ESPACE

Planète Sciences Occitanie et Spatiobus | De 7 à 12 ans
Est-il possible de préparer de bonnes recettes dans l'espace ? Questionnez-vous sur les contraintes de la vie quotidienne et alimentaire dans un monde où la physique change !

CRÉE TON GOÛTER ÉQUILIBRÉ !

Bleu-Blanc-Coeur | À partir de 9 ans
Élabore un goûter équilibré avec l'aide d'un expert en nutrition et d'un cuisiner ! Le jeu de carte «La Farandole des Aliments» permettra d'explorer la composition des aliments.



LES BESOINS CORPORELS

JE MANGE, DONC JE PENSE

Neuronautes | Tout public
Quel est le lien entre le cerveau et l'alimentation ? Comment le cerveau influence la perception de ce que l'on mange ? Quel est l'impact de la perspective de nourriture sur nos performances ?

RETROUVE LE MENU !

CERAC Archéopole | À partir de 6 ans
Nous n'avons pas toujours mangé de la même façon, comment un archéologue peut-il reconstituer les repas et l'environnement de nos ancêtres préhistoriques ? Découverte de graines retrouvées !



HISTOIRE DE LA CUISINE

LES INTERACTIONS DANS LE MONDE DU VIVANT

Planète Sciences Occitanie | De 7 à 12 ans
Partez à la découverte des multiples interactions entre les êtres vivants et leur milieu et identifiez les impacts sur l'écosystème alimentaire.

CARTE POP-UP : COMPOSE TON BUDDHA BOWL

Atelier Polymorphe | À partir de 6 ans
Des céréales, des légumineuses, des fruits et légumes, des oléagineux, des couleurs... Compose ton buddha bowl de papier et repars avec ta recette sur une carte pop-up illustrée.

STIMULE TON CERVEAU AVEC LE GOÛT !

Brainbow | Tout public
Atelier en trois temps : percevoir le goût, bien alimenter son cerveau et devine ce que je mange. Des découvertes surprenantes sur le lien entre cerveau et alimentation !

CRÉE TA RECETTE DE CUISINE AVEC DES LEGO !

Le Singe Masqué | À partir de 7 ans
À la manière du «guacamole explosif» de PES, j'invente ma recette de cuisine faite à partir d'ingrédients bien curieux comme de la pâte à modeler, des LEGO et autres objets improbables !

ARCHÉOCOOK

Grottes & Archéologies | Tout public
Farine, fromage, viande, que se trouvait dans l'assiette de nos ancêtres néolithiques ? Deviens un archéologue : fabrique, expérimente et découvre les techniques du passé !

EXPÉRIMENTEZ AVEC DES DOCTORANTS

Des doctorants des universités de Toulouse tiendront également des stands. Venez les retrouver autour d'activités liées à leurs domaines de recherche !

BIEN MANGER OU NON, CHOISIR ! EXPRIME TOI EN BD

Macao et Cosmage | À partir de 9 ans
Imaginer une histoire sur la nourriture et la créer en 6 vignettes avec Noémie Weber, autrice illustratrice de la bande dessinée « Junk food book ».

EXPLORONS LE SYSTÈME DIGESTIF

Délires d'encre | De 8 à 12 ans
Chaque organe du système digestif joue un rôle essentiel dans l'assimilation des aliments. Venez découvrir toutes les étapes d'une digestion réussie !

DÉCOUVRE LA CHIMIE EN JOUANT AVEC KIMIK !

Anne Gomez | À partir de 8 ans
Devenez le meilleur chimiste grâce au jeu Kimik. Composez des molécules de notre cuisine et bien d'autres pour tenter de défier et vaincre vos adversaires !



CHIMIE DANS LA CUISINE

SUCRÉ OU PAS SUCRÉ ?

Chimie et Société | Tout public
Les aliments que nous consommons contiennent différents types de sucres : apprenons à les distinguer. Où se trouvent-ils, comment sont-ils formés et comment sont-ils utilisés ?

L'EAU ET LE THÉ : UN MARIAGE DE RAISON

Philippe Behra | Tout public
Le thé est la boisson la plus consommée après l'eau... Venez apprendre, en dégustant, quel est l'impact de l'eau utilisée dans la composition et le goût des thés !

EXPOS

MON ASSIETTE, MA PLANÈTE

par l'Institut de Recherche et de Développement de Montpellier
Comment nourrir dans le futur près de 10 milliards de terriens sans impacter de façon irréversible notre planète ? Venez découvrir les enjeux actuels et futurs de l'alimentation : que mangera-t-on en 2050, empreinte carbone, manger local et bien d'autres.

BRACHOUA : UN POTAGER DANS LE DÉSERT

par Stéphane Ferrer
Une exposition photo réalisée par Stéphane Ferrer. Un paysage aride se dessine autour de Brachoua, village marocain. La faible pluviométrie et les hautes températures forment des conditions peu propices à l'agriculture. Pourtant, des dizaines de potagers ont fleuri en utilisant de simples méthodes de permaculture !

LA MINUTE NATURE

par Ad Naturam
Découvrez les bizarreries des animaux et des plantes en une minute chrono !

AVEC LA PRÉSENCE DE

- LIBRAIRIES
- MAISONS D'ÉDITION
- AUTRES STRUCTURES
-
-
-
-
-
-

Ateliers sur inscription (durée : 45 minutes)
• Sur inscription : le jour même au stand prévu à cet effet, ou en amont sur le site internet www.scientilivre.org
• 2€ par atelier et par participant



NOS PARTENAIRES

Avec le soutien de



Projet cofinancé par le Fonds Européen de Développement Régional



En partenariat avec



En collaboration avec



Avec la participation de

