



MINISTÈRE
DE L'ENSEIGNEMENT
SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE

*Liberté
Égalité
Fraternité*



fête de la Science en Guyane

2 → 12
octobre
2026



***saveurs
savantes

**Fête de la Science
en Guyane 2026**

Partout en Guyane
(conférences, ateliers,
expositions, ...)

Communiqué de presse

fetedelascience.fr





SOMMAIRE

La Fête de la science, en bref

- Nos chiffres
- la Fête de la Science
- En 2026

L'ambassadeur

- Serge Fulgence

Les évènements phares

- Cycle de conférence
- Nuit de la Science
- Village des Sciences
- Le Ciné-débat
- Quartier en Fête
- Saveurs marines au marché

Le programme

1 thématique

Saveurs savantes

Nos chiffres



1 ambassadeur

Serge Fulgence

5 manifestations d'envergure

Un cycle de conférences à l'Université de Guyane

Un village des Sciences à l'Université de Guyane

Un ciné-débat

Un Quartier en Fête au TOTEM

Un marché aux saveurs marines

10 jours d'activités

du 2 au 12 octobre

52 évènements

partout sur le territoire

Fête de la Science ...



Le ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche organise chaque année la Fête de la Science. Créé en 1991, cet événement d'abord national, maintenant international, a pour but de **promouvoir la science auprès du grand public** dans un rapport direct avec ses acteurs.

La Fête de la Science est en effet l'occasion de sensibiliser les publics aux enjeux de la recherche et à la démarche scientifique, de favoriser le partage des savoirs entre chercheurs et citoyens, de valoriser le travail de la communauté scientifique et de susciter des vocations chez les jeunes.

Gratuits, les événements de la Fête de la Science visent à rapprocher la science et la société. Ils sont ouverts à tous les publics et à tous les âges (familles, scolaires, étudiants, seniors). Ils peuvent être réservés à un public scolaire.

... en 2026

Cette année, la Fête de la Science explore les "Saveurs savantes", une thématique qui met en lumière les liens entre alimentation et sciences. Derrière chaque plat se cachent des phénomènes fascinants.

En cuisine, physique et chimie sont à l'œuvre : cuissons, transformations, fermentation ou conservation révèlent toute la richesse des aliments.

Dans le vivant, biologie et microbiologie expliquent digestion, rôle des micro-organismes et enjeux d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Dans notre tête, les neurosciences éclairent la perception des goûts et des odeurs, ainsi que l'influence de la mémoire et des émotions.

Dans notre environnement, les sciences interrogent nos modes de production et leurs impacts, invitant à une alimentation plus durable.

Dans nos sociétés, les sciences humaines montrent que manger, c'est aussi transmettre des cultures, des savoirs et des traditions.

En Guyane, cette thématique résonne particulièrement : diversité culturelle, richesse biologique et savoirs-faire locaux font des "Saveurs savantes" une invitation à explorer une science vivante, proche du quotidien... et à savourer.

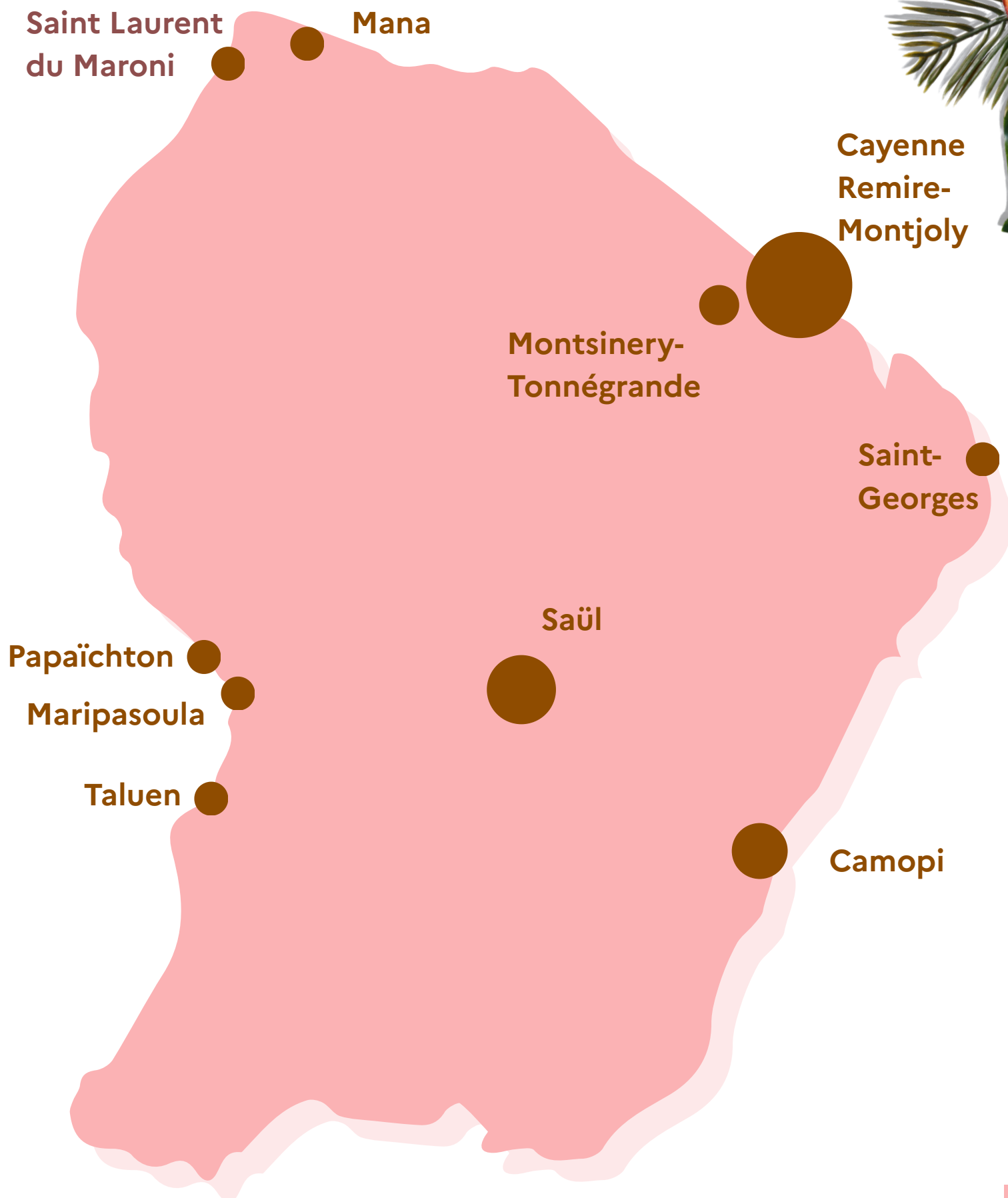


Un gage de qualité

Le label « Fête de la Science » est donné aux événements qui suivent la charte de la Fête de la Science déterminée par le ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche, notamment :

- la qualité scientifique et culturelle
- la gratuité
- les valeurs de partage, de créativité, de convivialité, de responsabilité
- les dates

Les évènements en Guyane





Serge Fulgence, ambassadeur de la Fête de la Science en Guyane

Serge FULGENCE est un entrepreneur guyanais né le 3 décembre 1958 à Saint-Laurent-du-Maroni (Guyane française). Après une première carrière dans le secteur bancaire, il s'oriente vers la restauration afin de promouvoir le patrimoine culinaire de la Guyane.

Formé à Paris à L'Atelier des Chefs, il développe dès 2010 plusieurs établissements à Cayenne, fondés sur la valorisation des produits du terroir et des savoir-faire traditionnels.

En 2016, il reprend un complexe hôtelier et de restauration qu'il rebaptise LE BELOVA, en hommage à ses parents. Cet établissement s'impose comme un lieu de référence de la gastronomie guyanaise contemporaine.

Son engagement est distingué par le Grand Prix de l'art culinaire créole en 2018, puis par un classement au 2e rang des restaurants européens en 2023 par le Conseil Européen des Confréries Cœnogastriques (CEUCO).

Investi dans la transmission des savoirs, Serge FULGENCE est fondateur de la Confrérie du Bouillon d'awara, œuvrant à la reconnaissance de ce plat au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO.

Il occupe également plusieurs fonctions au sein d'organisations gastronomiques : membre du conseil

d'administration et délégué DROM-TOM de l'AFMR, ambassadeur du CEUCO pour l'Amérique du Sud, président fondateur de l'Ambassade des confréries de Guyane et administrateur de la Fédération internationale des confréries.

En 2026, il est désigné ambassadeur de la Fête de la Science en Guyane, autour du thème « Les saveurs savantes », illustrant les liens entre gastronomie, sciences et patrimoine. Par son parcours, Serge FULGENCE contribue au rayonnement culturel et gastronomique de la Guyane aux niveaux national et international.

**Serge Fulgence,
Président de la
confrérie du
bouillon d'awara,
maître restaurateur**



Nuit des Sciences

Au TOTEM et l'Université

le vendredi 2 octobre



Et si la curiosité ne s'arrêtait pas au coucher du soleil ?

Pour la deuxième édition de la Nuit des Sciences, la Guyane vous donne rendez-vous pour découvrir la science... autrement, dans l'obscurité.

C'est l'occasion de vivre une expérience inédite : explorer les rouages culinaires de traditions oubliées ou de discuter avec des chercheurs ou passionnés.

Cette année 2 évènements font partie de la Nuit des Sciences.

Un escape game: L'ombre du nectar oublié

au Totem

le vendredi 2 octobre

À partir de 18h, au sein du Totem de la Canopée des Sciences, plongez dans L'ombre du nectar oublié, un escape game captivant où le public devra déchiffrer les notes d'un chercheur disparu dans son carbet-laboratoire afin de le sauver.

Entre énigmes, surprises et observations aiguisées, cette activité entièrement gratuite mettra en lumière l'importance des connaissances culinaires à travers un jeu d'équipe.

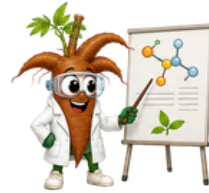
Trois créneaux sont prévus pour permettre à un large public de vivre cette expérience nocturne.

Les places sont limitées, la réservation se fait sur <https://www.helloasso.com/associations/la-canopee-des-sciences>

Un cycle de conférences

à l'Université de Guyane

le vendredi 2 octobre



Entrée libre
Tout public

Comme chaque année, la Fête de la Science débute avec un moment riche en échanges et en découverte : le cycle de conférence à l'université de Guyane.

Tout au long de la fin de journée, des chercheuses et chercheurs, des professionnelles et professionnels ainsi que des actrices et acteurs du territoire viendront partager leurs connaissances à travers des interventions accessibles et interactives. Ce rendez-vous permettra d'explorer les diverses facettes des saveurs savantes !

Quatre grands axes guideront les échanges :

Transformations en cuisine et production locale

la matière se transforme grâce à des mécanismes biologiques/chimiques produits en Guyane

Production et impacts environnementaux

comment une ressource locale devient un produit et quels impacts environnementaux ?

Biodiversité et écosystèmes alimentaires

ce qu'on mange révèle un écosystème à connaître/protéger

Cultures alimentaires, traditions, patrimoines

l'alimentation comme vecteur d'histoire, de transmission, d'identité collective



Villages des Sciences

à l'Université de Guyane

le samedi 4 octobre

Organisé par l'Université de Guyane sur le campus universitaire de Troubiran. Le samedi matin, de **9h à 13h**, chercheurs, associations et professionnels vous invitent à plonger dans le monde fascinant des saveurs savantes.

Entre préparation du manioc, utilisation du cacao, alimentation des félins et bien plus encore petits et grands plongent dans une véritable assiette de savoirs à savourer.



Au programme : stands animés, des ateliers interactifs, ainsi que des visites de laboratoires, tout cela afin de valoriser la diversité des savoirs et de rapprocher la recherche du grand public.

Le public repartira avec une meilleure compréhension des liens qui unissent la science et les saveurs de nos quotidiens.



Ciné-débat

au complexe Eldorado

le jeudi 8 octobre

Un ciné-débat sous la thématique d'un plat emblématique : le bouillon d'awara.

Durant ce ciné-débat, découvrez un plat emblématique de la Guyane. À travers la projection du film "Le bouillon d'awara" réalisé par César Paes et Marie-Clémence Paes, laissez-vous porter par la confection de ce plat typique de Pâques.

Pour compléter, ces images, Serge Fulgence, président de la confrérie du bouillon d'awara et ambassadeur de la Fête de la Science 2026, échangera avec le public sur les multiples facettes et procédés de ce mets.

Entre place dans le patrimoine, coutumes et chimie de préparation, le public ne pourra ressortir que rempli de connaissances.

Un moment d'échanges ouvert au public, au Complexe Eldorado de Cayenne à partir de 18h30.



Le Quartier en Fête

au quartier Médan

le vendredi 9 octobre



Une journée de festivités et de découvertes au TOTEM, du quartier Médan !

Le 9 octobre, le quartier Médan à Cayenne vibrera au rythme de la science et de la curiosité autour du tiers-lieu scientifique TOTEM.

Durant cette journée, une vingtaine de stands et plus de 40 spécialistes, chercheurs et ingénieurs proposeront des expériences amusantes, ateliers interactifs et défis ludiques, tout en répondant aux questions des petits et grands curieux.



La matinée est réservée aux scolaires, tandis qu'à partir de 16h, le quartier en fête ouvre ses portes au grand public !

L'ouverture se fera en grande fanfare avec un groupe de carnaval. De 16h à 20h, les visiteurs pourront découvrir les stands, se restaurer, s'hydrater, et pour clôturer cette belle journée festive, un spectacle clôture viendra émerveiller petits et grands.



Le programme



CAYENNE

Le 2 octobre

CYCLE DE CONFERENCES

De 15h30 à 20h00 à l'Université de Guyane

Une fin journée de conférences ouverte au public dans l'amphithéâtre A de l'Université de Guyane autour des diverses saveurs savantes.

Canopée des sciences, Université de Guyane

ESCAPE GAME : L'OMBRE DU NECTAR OUBLIÉ

De 18h00 à 22 h au TOTEM

Venez plongez dans le carbet-labo d'un chercheur ayant perdu connaissance. L'objectif : trouver la raison et la solution.

Canopée des Sciences



Les 2, 5 et 6 octobre

ANIMATIONS AU TOTEM

Toute la journée au TOTEM

Les élèves vont explorer des espaces interactifs sur les diverses facettes de saveurs savantes. Au programme: un escape game et un atelier sensoriel pour découvrir les rouages des saveurs.

Canopée des Sciences

VILLAGE DES SCIENCES

Le 3 octobre

De 9h à 13h au sein de l'Université de Guyane

Le public est invité à découvrir les divers stands animés, des ateliers interactifs, ainsi que des visites de laboratoires, afin de valoriser la diversité des savoirs et de rapprocher la recherche du grand public.

Université de Guyane

Les animations proposées

Vulnérabilité des forêts tropicales

UMR - EcoFog

A la découverte de l'ingrédient mystère

GDI/ CIBIG

De la mer à l'assiette

EDENI

Saveurs marines de Guyane

Ocean Sciences and Logistic

FELIPS : que mangent les félins de Guyane ?

INRAE - Ecofog

Valorisation des Awaras de Guyane

UR COVAPAM

Littoral nourricier : de la dynamique côtière aux ressources halieutiques

DTGM- ODyC

Comment les crânes nous révèlent ce qu'ils mangent

Kwata

Un paresseux géant guyanais fossile... que mangeait-il ?

DFS ST - Université de Guyane

Insectes à table ! Quand la science s'invite dans nos assiettes

Symbioz

Le monde microscopique des aliments

Laboratoire TBIP

Peut-on mesurer l'eau invisible dans les aliments ?

Université de Guyane

A la découverte de la chaîne alimentaire

GEPOG/ RN Nouragues et Ile du Grand Connetable

Mission Papilles : enquête au cœur du goût !

Canopée des Sciences

Odeurs cosmiques : voyage au cœur de l'astrochimie

Guyane Astronomie

Valorisation des Theobromas de Guyane

UR COVAPAM

Les cuisines traditionnelles

Unité de recherche Migration, Interculturalité, Éducation en Amazonie

Les langues savantes

CRL - Université de Guyane

Le manioc, une espèce clé de voûte culturelle

LEEISA

La soupe précolombienne

INRAP



Plus d'infos sur le villages des Sciences



Le 7 octobre

CINÉ-DÉBAT : DANSE AVEC LES OISEAUX

De 18h30 à 20h30 à l'Eldorado

Projection suivie d'un échange avec plusieurs intervenants sur les particularités des oiseaux guyanais et sur leur préservation.

GEPOG

Le 8 octobre

CINÉ-DÉBAT : LE BOUILLON D'AWARA

De 18h30 à 20h30 à l'Eldorado

Projection du film le bouillon d'awara, suivie d'un échange le président de la confrérie du bouillon d'awara.

Canopée des Sciences



LE QUARTIER EN FÊTE

Le 9 octobre

De 9h à 20h au TOTEM, Quartier Médan

Une vingtaine de stands, plus de 40 spécialistes, chercheurs, ingénieurs proposeront des expériences amusantes, ateliers interactifs, défis ludiques.

Venez leur poser vos questions les plus folles sur les saveurs savantes, ils vous attendent!

Avec la matinée réservée aux scolaires et la fin d'après midi (16h30-20h) dédiée au grand public. Spectacles et restaurations seront présents.

Canopée des Sciences

Les animations proposées

Saveurs marines de Guyane

Ocean Sciences and Logistic

PANC & insectes : à la découverte des ressources alimentaires alternatives !

Symbioz

Escape Game : L'ombre du nectar oublié

Canopée des Sciences

Atelier Sensoriel

Canopée des Sciences

De la mer à l'assiette

EDENI

À la découverte de l'alimentation des animaux

Conservatoire d'espaces naturels de Guyane

A la découverte de la chaîne alimentaire

GEPOG/ RN Nouragues et Ile du Grand Connetable

Comment les crânes nous révèlent ce qu'ils mangent

Kwata

Saveurs marines de Guyane

Ocean Science and Logistic

Le miel, témoin de son environnement

NBC

Météo - France et les saveurs savantes

Météo -France

Zoom sur le Kombucha

Bonne semence

Saveurs dans tous les sens !

Collège Lise Ophion

À la découverte des légumes-feuilles de Guyane !

Mélisse

Les multiples dimensions de l'alimentation

CHU de Guyane - Réseau Périnat

À la découverte de l'alimentation des animaux

CEN avec RNN Kaw-Roura et RNR Trésor

Plus d'infos sur
le Quartier en Fête



Le 10 octobre

LE MARCHÉ AUX POISSONS

De 8h à 12h au Marché aux poissons (M.I.R)

Venez découvrir les richesses de notre biodiversité marine, comprendre le travail des pêcheurs et les enjeux qui entourent une consommation locale plus durable.

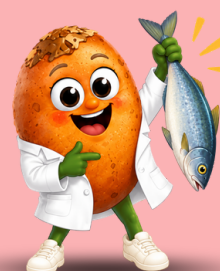
Au programme : rencontres, animations, visites et de dégustations à la (re)découverte des poissons marins de Guyane.

Et parce que la science se partage aussi autour d'une table, la matinée sera ponctuée de dégustations et de recettes originales pensées pour faire découvrir d'autres façons de consommer les produits de la mer tout en favorisant une utilisation plus durable des ressources locales.

Une matinée pour observer, goûter, questionner et comprendre : car mieux connaître ce qui se trouve dans notre assiette, c'est aussi mieux préserver l'océan qui nous nourrit.

Ocean Sciences & Logistic
IFREMER
CNRS
Comité Régional des Pêches
WWF

Plus d'infos sur
les Saveurs marines
au marché



REMIRE-MONTJOLY

Le 7 octobre

A VOS SENS... PRÊT ? FAÎTES DE LA SCIENCE !

De 15h30 à 17h30 à la

Bibliothèque municipale

Trois ateliers mettant les sens des enfants à l'épreuve !

Le toucher, la vue et l'odorat

Com en Sciences

MONTSINERY- TONNEGRANDE

Le 3 octobre

DU MANIOC AU WASAÏ : VOYAGE SCIENTIFIQUE AU CŒUR DE LA GUYANE

De 10h à 11h au local de Yana Insertion

Des expériences, observations et échanges permettent de comprendre les transformations, propriétés et savoir-faire traditionnels du Manioc et du Wassai

Yana Insertion

CAMOPI

Du 2 au 12 octobre

SEMAINE AUTOUR DES SAVEURS LOCALES ET TRADITIONNELLES

Sur plusieurs jours à Camopi

Débats, animations et études comparatives sur les saveurs des repas scolaires. Ateliers culinaires, visites d'abbatis et échanges avec les acteurs locaux.

Parc Amazonien de Guyane

Le 12 octobre

LE MANIOC ET SES TRANSFORMATIONS : SAVOIRS ET SAVEURS À CAMOPI

Toute la journée dans l'école de Camopi

De la racine à la cassave, au takaka, au jus ou au cachiri : les élèves de Camopi vous font découvrir les sciences du manioc !

École Carlo Paul

SAÜL

Du 2 au 12 octobre

SEMAINE AUTOUR DES SAVEURS LOCALES ET TRADITIONNELLES

Sur plusieurs jours à Saül

Débats, animations et études comparatives sur les saveurs des repas scolaires. Ateliers culinaires, visites d'abbatis et échanges avec les acteurs locaux.

Parc Amazonien de Guyane

Les 9 et 10 octobre

ODEURS COSMIQUES : VOYAGE AU CŒUR DE L'ASTROCHIMIE

Sur plusieurs jours à Saül

Peut-on sentir l'espace ? Découvrez des créations olfactives inspirées des molécules détectées dans le cosmos et explorez l'Univers avec votre nez !

Guyane Astronomie

SAINT-LAURENT -DU-MARONI

Les 7 , 8 et 9 octobre

LE PATRIMOINE GASTRONOMIQUE - QU'EST-CE QU'IL Y A DANS MON ASSIETTE ?

Sur plusieurs jours à l'Ecole Edouard Caman

A travers différents temps les élèves vont pouvoir observer, rechercher et expérimenter, mais aussi lire et produire des documents scientifiques en lien avec les saveurs.

Ecole Edouard Caman

Du 2 au 12 octobre

SEMAINE AUTOUR DES SAVEURS À LA CANTINE

Sur plusieurs jours au Lycée polyvalent de Saint-Laurent IV

Débats, animations et études comparatives sur les saveurs des repas scolaires.

Collège Paule Berthelot de Mana

Lycée de Maripasoula

Lycée polyvalent de Saint-Laurent IV

MANA

Du 2 au 12 octobre

SEMAINE AUTOUR DES SAVEURS À LA CANTINE

Sur plusieurs jours au collège Paule BERTHELOT

Débats, animations et études comparatives sur les saveurs des repas scolaires.

Collège Paule Berthelot de Mana

Lycée de Maripasoula

Lycée polyvalent de Saint-Laurent IV

TALUEN

Les 9 et 10 octobre

Ateliers sur le patrimoine culinaire Wayana

Sur plusieurs jours au village

Face à la disparition du patrimoine culinaire Wayana, ces ateliers permettront aux jeunes de se familiariser avec des goûts et des techniques oubliés.

Gadepam

Ateliers sur les plantes aromatiques

Sur plusieurs jours au village

Démonstration et dégustation de distillation (production d'hydrolat) de différentes plantes aromatiques: citronnelle, thym pays, patchouly

Awawapepta

Visite d'un jardin aromatique

Sur plusieurs jours dans le jardin

Visite d'un jardin de plantes aromatiques (poivre, basilic, cannelle, vanille...)

Awawapepta



MARIPASOULA

Du 2 au 12 octobre

SEMAINE AUTOUR DES SAVEURS À LA CANTINE

Sur plusieurs jours au Lycée de Maripasoula

Débats, animations et études comparatives sur les saveurs des repas scolaires.

Collège Paule Berthelot de Mana

Lycée de Maripasoula

Lycée polyvalent de Saint-Laurent IV



SAINT-GEORGES

Le 7 octobre

LE LABORATOIRE DES SAVEURS

Durant toute la journée

Le laboratoire des saveurs invite les élèves à explorer les mystères du goût à travers des expériences ludiques et sensorielles.

Ecole Elie Castor

PAPAÏCHTON

Du 2 au 12 octobre

SEMAINE AUTOUR DES SAVEURS LOCALES ET TRADITIONNELLES

Sur plusieurs jours à Papaïchton

Débats, animations et études comparatives sur les saveurs des repas scolaires. Ateliers culinaires, visites d'abbatis et échanges avec les acteurs locaux.

Parc Amazonien de Guyane





MINISTÈRE
DE L'ENSEIGNEMENT
SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE

Liberté
Égalité
Fraternité

Fête de la Science

en Guyane 2026

fête de la
Science
en Guyane



***saveurs**

****savantes**
