

Infos pratiques

Animations gratuites*

* sauf mention contraire

Retrouvez la programmation et des ressources en ligne sur baiedessciences.fr

Inscription :

✉ contact@letempsdessciences.fr

☎ 09 54 82 45 88 / 07 83 04 48 87 (sms)

🏠 directement auprès des lieux d'animation

Le Temps des Sciences

Créée en 2016, Le Temps des Sciences est une association de promotion de la Culture Scientifique, Technique et Industrielle sur le Pays de Saint-Brieuc. Son objectif : fédérer les communautés scientifique, éducative et industrielle au sein d'un réseau œuvrant à promouvoir un territoire innovant. Pour cette neuvième édition, un collectif d'une cinquantaine de partenaires s'associe pour rendre accessibles les sciences et techniques et promouvoir les atouts et innovations du territoire.

Festival Baie des Sciences

3 > 18 octobre 2026

Agglomération de Saint-Brieuc

baiedessciences.fr

Saveurs savantes

Planning

Au Café des Saveurs

● Atelier ● Conférence ● Spectacle • Temps fort ● Sortie • Visite

Samedi 3	14h30	● ①	Découvrons les plantes sauvages comestibles	Plérin
Dimanche 4	matin	● ②	Goûtez les sciences au marché !	Yffiniac
	10h	●	Cuisine végétale gourmande et nutritive	Saint-Brieuc
	14h30	● ③	Petit vulgaire en direct : le chocolat	Saint-Brieuc
	16h	● ④	Conférences dégustées : Le caramel	Saint-Brieuc
Lundi 5	14h30	● ⑤	Conservation des fruits et légumes à l'IUT	Saint-Brieuc
	18h30	●	Cuisiner bio pendant sa grossesse	Saint-Brieuc
Mardi 6	midi	● ⑥	Sciences au menu : Lycée La Closerie	St-Quay-Px
	18h	●	La cuisson des aliments	Saint-Brieuc
Mercredi 7	9h30	● ⑦	PO des producteurs : Le beurre	Plœuc-L'Herm.
	midi	● ⑧	Sciences au menu : CFA de Ploufragan	Ploufragan
	14h30	● ⑨	Le sol, un monde à découvrir	Ploufragan
	15h	● ⑩	La science de la glace !	Saint-Brieuc
	16h	● ⑪	PO des producteurs : La brasserie	Binic-Étables
	17h	● ⑫	Le goût des algues	Saint-Brieuc
	18h30	● ⑬	Les algues marines	Saint-Brieuc
Jeudi 8	14h	● ⑭	La Science au shaker	Ploufragan
	18h	●	Conférences dégustées : Le vin	Saint-Brieuc
Vendredi 9	matin	● ⑮	Goûtez les sciences au marché !	Ploufragan
	14h 16h	● ⑯	Visite d'un laboratoire d'analyse sensorielle	Saint-Brieuc
	20h30	●	Comment le cerveau construit-il la saveur ?	Ploufragan
Samedi 10	10h	●	Cuisine végétale gourmande et nutritive	Saint-Brieuc
	14h	● ⑰	Baleadenn en natur e brezhoneg	Saint-Brieuc
	14h	●	Le cerveau a-t-il du goût ?	Saint-Brieuc
	16h	●	Le pain au levain naturel	Saint-Brieuc
Dimanche 11	matin	● ⑱	Goûtez les sciences au marché !	Plérin
	11h	● ⑲	Le goût des algues	Saint-Brieuc
	14h30	● ⑳	À la découverte des algues sur l'estran	St-Quay-Px
Lundi 12	14h	● ㉑	Pêche à pied	Plérin
	18h30	● ㉒	Le goût, un langage du vivant ?	Saint-Brieuc
Mardi 13	17h30	●	Gourmandise pâtissière	Saint-Brieuc
Mercredi 14	14h	● ㉓	L'eau a-t-elle un goût ?	Ploufragan
	14h30	● ㉔	Au Musée Patat'As	Plœuc-L'Herm.
	15h	● ㉕	La science dans l'assiette	Saint-Brieuc
	15h	● ㉖	La Mytiliculture, un élevage de moules	Hillion
	16h	● ㉗	Les secrets du chocolat	Ploufragan
Jeudi 15	9h30	● ㉘	PO des producteurs : Le beurre	Plœuc-L'Herm.
	14h	● ㉙	PO des producteurs : La torréfaction	Plœuc-L'Herm.
Vendredi 16	matin	● ㉚	Goûtez les sciences au marché !	Plaintel
	18h	● ㉛	La glace et les sorbets	Saint-Brieuc
	soir	● ㉜	Sciences au menu : Brut	Plérin
Samedi 17	10h30	● ㉝	PO des producteurs : Les crèmes glacées	Saint-Brieuc
	14h	● ㉞	Fête de clôture	Saint-Brieuc
	14h	● ㉟	Conférences dégustées : Le whisky	Saint-Brieuc
	14h30	● ㊱	Au Musée Patat'As	Plœuc-L'Herm.
	16h	● ㊲	Huumm... des légumes !	Plérin
	16h30	●	Infusion et décoction	Saint-Brieuc
	soir	● ㊳	Sciences au menu : Brut	Plérin
Dimanche 18	matin	● ㊴	Goûtez les sciences au marché !	Yffiniac
	14h	● ㊵	Fête de clôture	Saint-Brieuc

Le Café des Saveurs

du 03 au 25 octobre

Du mercredi au dimanche de 10h à 18h

2 rue de la gare, Saint-Brieuc

Ce café associatif vous invite à découvrir les sciences du goût autour d'une exposition, d'expériences, de rencontres et de gourmandises !

Exposition

Gratuit



Saveurs savantes

Cette exposition explore les mécanismes biologique, chimique et physique du goût. Grâce à des manipulations scientifiques, saveurs, arômes, textures, fermentation, cuisson n'auront plus de secrets pour vous.



Vers un tiers lieu culturel et scientifique ?

Jeu. 22 oct. | 18h > 20h

Venez échanger et imaginons ensemble un café scientifique et culturel à Saint-Brieuc.

sur inscription

Les Ateliers Dégustés

Cuisine végétale gourmande et nutritive

Dim. 04 et Sam. 10 oct. | 10h > 12h

Avec Darlene Aroko

Le pain au levain naturel

Sam. 10 oct. | 16h > 17h

Avec La Place au Levain

Cuisiner bio pendant sa grossesse

Lun. 5 oct. | 18h30 > 20h

Avec le GAB22

Gourmandise pâtissière

Mar. 13 oct. | 17h30 > 19h

Avec la Duchesse de Rohan

La cuisson des aliments

Mar. 06 oct. | 18h > 19h

Avec Hélène Rétif

La glace et les sorbets

Ven. 16 oct. | 18h > 19h

Avec l'atelier C'Doudeh

Le cerveau a-t-il du goût ?

Sam. 10 oct. | 14h > 15h

Avec Brigitte Paulignan

Infusion et décoction

Sam. 17 oct. | 16h30 > 17h30

Avec Guimauve & Aubépine



Programme
détailé

Animations gratuites
(sauf mention contraire)

- Atelier
- Conférence
- Spectacle Temps fort
- Sortie Visite
- Sur inscription
- Jeune public
- Payant
- Prévoir une tenue adaptée

1 Sortie • Tout public

Découvrons les plantes sauvages comestibles

Sam. 03 oct. | 14h30 > 16h30
RDV (P) plage de tournemine, Plérin

Apprenez à reconnaître les plantes sauvages comestibles des sentiers littoraux et forestiers.

Avec Guimauve & Aubépine

2 Temps fort • Tout public

Goûtez les sciences au marché !

Dim. 04 et 18 oct. | Yffiniac
Ven. 09 oct. | Ploufragan
Dim. 11 oct. | Plérin
Ven. 16 oct. | Plaintel

Retrouvez nos expériences scientifiques et culinaires sur les marchés de l'agglo !

3 Temps fort • À partir de 6 ans

Petit vulgaire en direct : le chocolat



© MarinaBourdais

Dim. 4 oct. | 14h30 > 16h
Totem Baie de Saint-Brieuc

Embarquez en famille pour un podcast gourmand autour du chocolat : découvertes, questions, science et bonne humeur à partager !

• Suivi d'une séance de dédicace.

Avec Marine Baousson

4 Conférence • Ado, Adulte

Conférences dégustées

Le caramel
Dim. 04 oct. | 16h
à la Duchesse de Rohan

Le vin
Jeu. 08 oct. | 18h
à la Cave des Champs

Le whisky
Sam. 17 oct. | 14h > 19h
au Comptoir Irlandais

Des commerçants de Saint-Brieuc vous dévoilent les secrets de fabrication de leurs produits !

5 Sortie • Ado, Adulte

Techniques de conservation des fruits et légumes à l'IUT

Lun. 5 oct. | 14h30 > 16h
IUT de Saint-Brieuc

Venez découvrir la halle technologique du département Génie Biologique de l'IUT dédiée à l'industrie alimentaire tout en participant à un atelier sur la conservation des fruits et légumes.

• Venir avec son pot de confiture !

6 Temps fort • Tout public

Sciences au menu

Lycée La Closerie à St-Quay-Px
Mar. 6 oct. | Déjeuner

CFA de Ploufragan
Mer. 7 oct. | Déjeuner

Brut à Plérin
Ven. 16 et Sam. 17 oct. | Dîner

L'Évidence à Yffiniac

Des menus spécialement concoctés vous invitent à découvrir les sciences cachées derrière les plats et les saveurs.

Tarif et réservation auprès des restaurants.

7 Visite • Tout public

Portes ouvertes des producteurs

Le beurre
Mer. 7 et Jeu. 15 oct. | 9h30 > 10h30
Le Vieux Bourg, Plœuc-L'Hermitage

La brasserie
Mer. 7 oct. | 16h > 17h30
Brasserie Uncle, Binic-Étables

La torréfaction
Jeu. 15 oct. | 14h > 16h
Graine de Breton, Plœuc-L'Hermitage

Les crèmes glacées
Sam. 17 oct. | 10h30 > 12h
L'atelier C'Doudeh, Saint-Brieuc

Des producteurs de l'agglo vous invitent à découvrir leurs ateliers et leurs savoir-faire.

8 Atelier • À partir de 8 ans

Le sol, un monde à découvrir

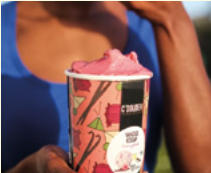
Mer. 7 oct. | 14h30 > 16h
Médiathèque, Esp. V. Hugo, Ploufragan

À l'aide d'un jeu de cartes et d'expériences amusantes, découvrez le rôle essentiel du sol dans notre alimentation, son lien avec l'eau et les écosystèmes.

Avec Anne Renner

9 Atelier • À partir de 6 ans

La science de la glace !



Mer. 7 oct. | 15h > 16h30
Bibliothèque D. Pennac, Saint-Brieuc

Comment le lait et le sucre se transforment-ils en glace ? Découvrez les sciences qui se cachent derrière ce dessert !

Avec C'Doudeh

10 Atelier dégusté • À partir de 8 ans

Le goût des algues



© CEVA

Mer. 7 oct. | 17h > 18h
Résidence Domitys, Saint-Brieuc

Dim. 11 oct. | 11h > 12h
Café des saveurs, Saint-Brieuc

Cette découverte gustative vous invite à faire l'expérience de la diversité des goûts et des textures des algues.

Avec Cœur d'algues

11 Conférence • Ado, Adulte

Les algues marines : une source de saveurs, de couleurs et de texture

Mer. 7 oct. | 18h30 > 20h
Bibliothèque A. Malraux, Saint-Brieuc

De la découverte des différentes saveurs des algues aux utilisations multiples, venez déguster, savourer, et comprendre les intérêts multiples des algues.

Par Hélène Marfaing, cheffe de projet alimentaire et nutrition au CEVA

12 Atelier • Ado, Adulte

La Science au shaker : Quand les saveurs se transforment

Jeu. 8 oct. | 14h > 17h
CMA Formation Saint-Brieuc - Ploufragan

Avec le professeur Yoann Kerenfleck et ses apprentis, cette démonstration permet de découvrir comment la science intervient dans la création d'un cocktail et transforme les saveurs, les textures et les sensations.

Avec le Centre de Formation des Apprentis de Ploufragan

13 Sortie • Tout public

Visite d'un laboratoire d'analyse sensorielle

Ven. 9 oct.

14h > 15h30 et 16h > 17h30

IUT, département Génie Biologique, Saint-Brieuc

Poussez les portes du laboratoire d'analyse sensorielle de l'IUT de Saint-Brieuc et découvrez comment nos sens sont sollicités pour évaluer les aliments.

Avec l'IUT de Saint-Brieuc

14 Conférence • Ado, Adulte

Comment le cerveau construit-il la saveur ?



© MG

Ven. 9 oct. | 20h30 > 22h
Esp. Victor Hugo, Ploufragan

La perception des saveurs est une expérience construite par le cerveau. Découvrez comment nos sens, nos souvenirs, notre âge et notre état physiologique influencent notre expérience alimentaire et nos préférences.

• Réservation conseillée
au 02 96 78 89 20
ou mediatheque@ploufragan.fr

Par Brigitte Paulignan, enseignante-chercheure au Centre de Recherche en Neurosciences, Université C. Bernard Lyon 1

15 Sortie • À partir de 10 ans

Baleadenn en natur e brezhoneg

Sam. 10 oct. | 14h > 16h

RDV sur le parking du Ti ar Vro - l'Ôté, Saint-Brieuc pour co-voiturer.

Partez à la rencontre des plantes comestibles de la Baie de Saint-Brieuc à travers une balade commentée en langue bretonne.

Animée par Sébastien Guinier et Le groupe Baleerien Bro Sant-Brieg

16 Sortie • Tout public

À la découverte des algues sur l'estran

Dim. 11 oct. | 14h30 > 16h

Plage de la comtesse, St-Quay-Px

Promenez-vous sur l'estran à la découverte des algues, de leurs particularités, apprenez à les reconnaître et à les déguster !

Avec Cœur d'algues

17 Sortie • Tout public

Pêche à pied

Lun. 12 oct. | 14h > 16h30

RDV à l'entrée de Martin-Plage, Plérin

Cette sortie à marée descendante vous invite à découvrir les espèces du bord de mer et les bonnes pratiques de pêche à pied.

Avec Vivarmor Nature

18 Conférence • Ado, adulte

Le goût, un langage du vivant ?

Lun. 12 oct | 18h30 > 20h
Totem Baie de Saint-Brieuc

Le goût est bien plus qu'une sensation : les molécules produites par les organismes influencent les comportements et les interactions entre espèces. Du piment aux colibris, découvrez comment l'évolution façonne nos perceptions, avant d'explorer la dimension culturelle du goût.

Par Marianaela Santoyo-Zedillo, enseignante-chercheure au Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation, Université Bourgogne Europe

19 Visite • À partir de 10 ans

L'eau a-t-elle un goût ?

Mer. 14 oct . | 14h > 16h

Usine de production d'eau potable de la Croix Cholin, Ploufragan

Cette visite guidée de l'usine invite à découvrir les étapes du traitement de l'eau et à reconnaître les différents goûts de l'eau.

Avec Saint-Brieuc Armor Agglo

20 Visite • À partir de 8 ans

Au Musée Patat'As

Mer. 14 oct. et Sam. 17 oct. | 14h30 > 16h

5 rue de l'église, Plœuc-L'Hermitage

Patat'As célèbre la pomme de terre ! Plongez dans l'histoire locale à travers une visite ludique et interactive pour toute la famille, à la découverte de 220 variétés et du matériel ancien.

• Réservation :
au 06 76 67 62 59
ou cprojet@ploeuclhermitage.bzh

• Payant : 2€/pers.

Avec La Belle du Lié

21 Atelier • À partir de 8 ans

La science dans l'assiette

Mer. 14 oct. | 15h > 16h30

Bibliothèque A. Camus, Saint-Brieuc

Explorez les liens entre goût, odorat et cerveau à travers des expériences sensorielles et découvrez la chimie qui se cache dans la cuisine du quotidien.

Avec Les Petits Débrouillards

22 Sortie • À partir de 7 ans

La Mytiliculture, un élevage de moules



© Gil Ndjouvou

Mer. 14 oct. | 15h > 17h30

Plage de Lermot, Hillion

Découvrez la mytiliculture, de l'élevage des moules à leur récolte, et explorez son fonctionnement, son implantation sur le littoral et les enjeux environnementaux qui l'entourent.

Avec la Maison de la Baie

23 Visite • À partir de 10 ans

Les secrets du chocolat :

de la fève aux arômes



© CMA Bretagne D'Échallard

Mer. 14 oct. | 16h > 18h

CMA Formation Saint-Brieuc - Ploufragan

Elisa Jean et Nicolas Coatleven vous font découvrir les phénomènes biologiques et chimiques de la fermentation et de la torréfaction du cacao, les secrets de fabrication du chocolat et ses arômes à travers une dégustation.

Avec le Centre de Formation des Apprentis de Ploufragan

24 Spectacle • À partir de 3 ans

Huumm... des légumes !



Sam. 17 oct. | 16h > 17h

Le Cap, Plérin

Inspiré de la littérature jeunesse, ce spectacle ludique et poétique vous invite à suivre un petit ver à la découverte des formes, couleurs et odeurs d'un jardin potager.

• Payant : 6€/pers.

Avec la Cie Arts Symbiose

25 Temps fort • Tout public

Fête de clôture

Sam. 17 et Dim. 18 oct. | 14h > 18h

Café des Saveurs, Saint-Brieuc

Venez expérimenter les sciences tout l'après-midi autour des stands des partenaires du festival qui mettent à l'honneur les Saveurs Savantes.