

La Fête de la science à l'OVSQ - dimanche 11 octobre 2026

À l'occasion de la Fête de la Science 2026, l'OVSQ ouvre ses portes pour les petits, moyens, grands, très grands...

...de 10h à 18h dimanche 11 octobre 2026 !

Ateliers accessibles gratuitement et sans inscription préalable.

Lors de votre arrivée nous établirons avec vous un parcours de visite en fonction de vos envies. Les ateliers ont une durée de 40 minutes.

Début des ateliers à 10h30. Dernier atelier de 17h00 à 17h40.

Radio-club amateur de SQY

Descriptif en attente

Lidar et espace

Descriptif en attente

Décollage d'une fusée

Descriptif en attente

A table avec les Inuit ! Quand l'alimentation révèle l'adaptation, la culture et les enjeux actuels

« Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es. » Cette formule de Brillat-Savarin, pionnier de la gastronomie française, s'applique aussi aux Inuit : la viande de phoque, longtemps seule ressource de survie dans les immensités glacées du Grand Nord, reste aujourd'hui un marqueur fort de leur identité culturelle et de leur lien à la Terre Mère. Mais l'alimentation

occidentale importée par le colonialisme, le changement climatique et la pollution bousculent cette adaptation ancienne à l'environnement arctique, ainsi que la dimension sociale qui l'accompagne. Pendant cet atelier, les visiteurs pourront s'asseoir sur un authentique traîneau à chiens du Groenland, essaieront des vêtements traditionnels en peau et découvriront les spécialités culinaires inuit, en apprenant quelques mots de leur langue. Mamaq ? « Miam-miam ! »

L'astro-repas

Peut-on manger sur Terre comme l'on mange dans l'espace ? Comment prépare-t-on un repas en apesanteur ? Les aliments consommés dans l'espace ont-ils du goût ? A travers un atelier ludique et participatif, les visiteurs découvriront les défis scientifiques et techniques liés à l'alimentation.

Exploration spatiale des planètes proches, à la recherche de la vie, de l'eau et du reste !

Ensemble nous allons comprendre, grâce à la planétologie comparée, l'évolution des planètes les plus proches de nous. A l'aide de l'exploration spatiale passée et présente, nous allons parcourir nos connaissances actuelles sur celle-ci. Embarqué avec notre personnel navigant à bord pour un voyage de plus de 300 millions de km et sur plus de 4 milliards d'années !

La spectroscopie, couteau Suisse de la recherche planétaire

La lumière est invisible. Il suffit de la faire interagir avec la matière pour qu'elle se manifeste et qu'elle nous raconte son histoire.

La lumière est un formidable messenger pour celui qui sait la faire parler. Il suffit de la faire interagir avec la matière pour qu'elle se manifeste et qu'elle nous raconte son histoire. Sans cela, elle reste invisible.

La spectroscopie est historiquement à la base de l'étude de la composition des atmosphères planétaires. Avec une rétrospective sur les instruments SPICAM et SPICAV, conçus et exploités au LATMOS, et à l'aide d'une petite démonstration pratique, les élèves seront initiés aux merveilles de cet incontournable couteau Suisse des missions d'explorations spatiales.

Le climat comment ça marche ?

Découvrez plusieurs expériences pour comprendre le climat de notre Terre. Laissez-vous guider par des chercheurs à travers des expériences ludiques et accessibles afin d'apprendre à former un nuage, un orage, créer des courants dans l'océan... et aussi comprendre les impacts du dérèglement climatique et de la pollution sur notre planète.

Planétarium

Observer le ciel la nuit impose des contraintes que l'on peut dépasser aujourd'hui par l'utilisation d'un planétarium itinérant gonflable.

Pensées comme une sensibilisation à l'astronomie, les séances de planétarium permettent de vivre un moment hors du temps pour explorer les merveilles de la nuit. Plongez dans l'obscurité et partez à la découverte des constellations, des planètes du système solaire ou bien explorer les galaxies et nébuleuses.

Le Jardin Partagé

Lieu de vie et de partage, le Jardin Partagé de l'OVSQ permettra de sensibiliser les enfants aux problématiques environnementales et à la consommation de produits locaux devenus, aujourd'hui, des enjeux primordiaux.

Bactéries

Fermentation et conservation : Les participants seront invités à découvrir le monde invisible mais omniprésent des bactéries, ces micro-organismes qui peuplent notre environnement, nos aliments et notre propre corps. Loin d'être toutes dangereuses, certaines nous sont indispensables : les participants apprendront à distinguer bactéries pathogènes et bactéries bénéfiques grâce à des observations au microscope. Ils exploreront ensuite les grands principes scientifiques qui gouvernent la conservation des aliments, le froid, la chaleur, le sel, l'acidité, en comprenant comment chacun agit concrètement sur la prolifération microbienne. L'atelier se conclut sur la fermentation, un procédé ancestral et fascinant qui retourne à notre avantage l'activité bactérienne : du yaourt au pain au levain en passant par la choucroute, les participants repartent avec une vision nouvelle de ce qu'il y a dans leur assiette.