MINISTÈRE
DE L'ENSEIGNEMENT
SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE

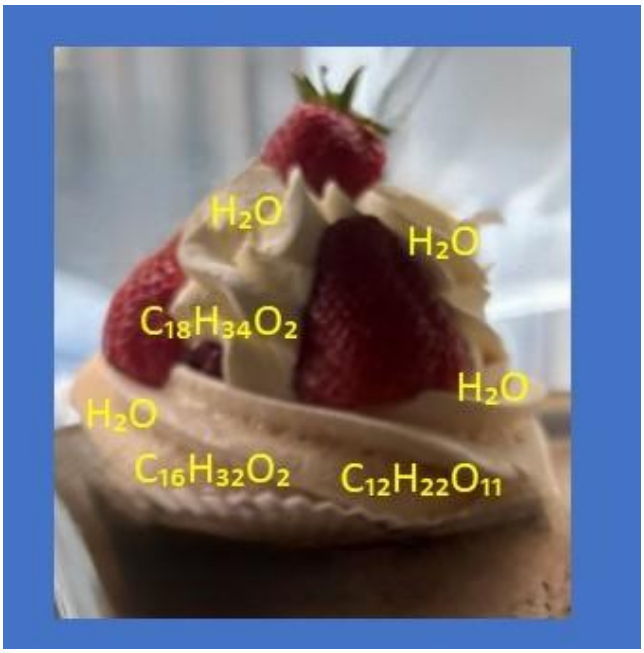
La Région Occitanie Pyrénées - Méditerranée

fête de la Science

Substances, casseroles, molécules
Saveurs savantes : hier, aujourd'hui, demain

Mardi 6 octobre 2026

Académie des Sciences, Inscriptions et Belles-Lettres
Salle Clémence Isaure - Hôtel d'Assézat – Toulouse



Colloque - 14h - 17h

Introduction

14h - Virginie Charasson, enseignante-chercheuse, Lenka Tisseyre responsable du pôle de biologie moléculaire, Denis Pierron, directeur de recherche CNRS, directeur adjoint du laboratoire EVOLSAN Faculté de Santé, Université de Toulouse : **Introduction à la physiologie de l'olfaction et du goût**

L'introduction à la physiologie du goût et de l'olfaction permettra de prendre connaissance de l'organisation délicate et précise des processus de détection des substances odorantes et de l'interprétation qui en est faite par le système nerveux.

Saveurs anciennes

14h 30 - Marie-Thérèse Marty, archéologue, ingénieur de recherche CNRS, membre associé TRACES : **Les recettes gastronomiques d'APICIUS, quels enseignements d'hier pour aujourd'hui ?**

Haut-lieu du patrimoine culinaire de l'Antiquité, le restaurant Le Lugdunum *(site de Saint-Bertrand-de-Comminges/Valcabrère, Haute-Garonne) fut le fruit d'un partenariat innovant entre le CNRS et le chef Renzo Pedrazzini. Durant plus de 30 ans, cette* « nouvelle approche de la gastronomie antique » *a constitué un terrain d'application, d'observation et d'éducation en matière de goût et de nutrition.*

15h - Philippe Cartau, éditeur en chef chez Biztronomy, revue *Papilles* : **De Lucullus à Brillat-Savarin, la technique et la science dans l'émergence de la gastronomie**

Le monde romain est marqué par une forte composante technique. En témoignent les quatre aqueducs de Lugdunum offrant, il y a deux millénaires, une bien meilleure qualité d'eau à ses habitants que ce que pouvait offrir à ses riverains en 1826 la Seine chargée de miasmes. Mais alors même que les techniques d'adduction se font encore attendre, la capitale parisienne s'empare de la méthode scientifique et l'applique à tous les thèmes possible, y compris à la gastronomie. Portée par Brillat-Savarin avec une curiosité scientifique, en quoi la gastronomie est-elle un reflet du changement profond du monde occidental depuis Apicius ou Lucullus ?

Saveurs actuelles

15h 30 - Lydie Valade, directrice de recherche honoraire CNRS, présidente de Chimie et Société et Françoise Viala, ingénieure CNRS, CSOc : **Voyage au cœur des mousses, émulsions et gels en cuisine**

En assistant à une démonstration, découvrez comment la cuisine moléculaire applique les procédés physicochimiques des transformations culinaires étudiés par la gastronomie moléculaire en utilisant des ingrédients permettant de créer des textures et saveurs sources d'expériences gustatives inédites.

Saveurs du futur

16h - Alain Boudet, professeur émérite de physiologie végétale à l'université Paul-Sabatier, membre de l'Académie des Technologies, membre correspondant de l'Académie des Sciences, membre de l'Académie des Sciences, Inscriptions et Belles-Lettres de Toulouse : **De nouvelles protéines dans notre alimentation**

L'engagement en faveur d'un système alimentaire limitant les protéines animales qui serait plus respectueux du bien-être animal et réduirait les émissions de gaz à effet de serre a généré l'émergence de nouvelles sources de protéines dites alternatives. On évoquera quelques filières de production : protéines végétales texturées, protéines d'insectes, protéines issues de cultures cellulaires, protéines issues de fermentation de précision. On soulignera les innovations technologiques et la dimension économique des procédés ainsi que les polémiques et réserves associées à ces mutations.

16h 30 - Roxane Coiffet, nutritionniste au MEDES : **L'alimentation au cœur des vols spatiaux**

Que mangent les astronautes et pourquoi leur alimentation est-elle un enjeu majeur de l'exploration spatiale ? Des premiers vols habités aux futures missions vers Mars, cette conférence retracera l'évolution de la nutrition spatiale et les défis qu'elle doit relever : préserver la santé, maintenir les performances physiques, produire des aliments dans l'espace et assurer l'autonomie des équipages lors de missions de très longue durée. À travers les connaissances scientifiques actuelles, découvrez le rôle essentiel de la nutrition dans l'exploration spatiale et les retombées de ces recherches pour notre quotidien sur Terre.

MARDI D'ASSÉZAT

Conférence de rentrée
17h 30 - 19h

Éric CRUBÉZY

Professeur d'anthropobiologie à l'Université de Toulouse,
Institut Universitaire de France, membre de l'Académie des Sciences, Inscriptions et Belles-Lettres de Toulouse

À table avec nos ancêtres : ce que manger a fait de nous
Huit millions d'années d'évolution dans nos assiettes

Depuis les premiers représentants de la lignée humaine jusqu'à nos assiettes contemporaines, notre histoire est aussi celle de ce que nous avons mangé. Fruits, tubercules, moelle, viande, cru, cuit, céréales, lait, sel ou sucre : chaque grande transition alimentaire a transformé notre corps, notre cerveau et nos sociétés. Ces changements ont aussi eu leurs coûts : l'agriculture s'est accompagnée d'une baisse de stature, de caries, de carences et de nouvelles maladies. La conférence suivra ces révolutions - charognage, chasse, cuisson, agriculture, élevage, industrialisation - comme autant de paris biologiques et culturels. Elle montrera comment nos dents, nos os, notre microbiote et nos maladies actuelles gardent encore la mémoire de savanes, de forêts et de mondes disparus.

Entrée libre et gratuite

Académie des Sciences, Inscriptions et Belles-Lettres de Toulouse
http://www.academie-sciences-lettres-toulouse.fr

ACADÉMIE DES SCIENCES, INSCRIPTIONS ET BELLES-LETTRES DE TOULOUSE

Chimie & Société Occitanie

Bibliothèques gourmandes

instant science