

Le **Jardin des sciences**  
de l' **Université de Strasbourg** et la Ville d'**Obernai**  
*présentent*

# Alsascience à Obernai

*festival de culture scientifique*



**Délicieuses  
bactéries !**

**17-19  
novembre  
2023**

expériences

gustatives

ciné-rencontres

visites de labos

et d'ateliers

## Le programme

# Un week-end pour découvrir la fermentation

Du vendredi 17 au dimanche 19 novembre, la Ville d'Obernai et le Jardin des Sciences de l'Université de Strasbourg vous proposent une expérience scientifique et gustative à la découverte des micro-organismes qui, discrètement, transforment nos aliments !

Lors de ce week-end fermenté, vous pourrez discuter avec des chercheurs dans leurs laboratoires, apprendre à fermenter vos légumes ou boissons et terminer votre journée par une projection documentaire ou un spectacle de marionnettes sur l'histoire de Miette, une petite bactérie lactique.



## Sommaire :

- ♦ **Page 3 - 4** : Les activités en continu du vendredi 17 novembre au dimanche 19 novembre
- ♦ **Page 5 - 6** : Les activités du vendredi 17 novembre
- ♦ **Page 7 - 11** : Les activités du samedi 18 novembre
- ♦ **Page 12 - 15** : Les activités dimanche 19 novembre
- ♦ **Page 16** : Contacts et infos pratiques




**Sans plus attendre, retrouvez les activités proposées durant ce week-end !**



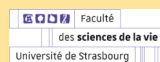
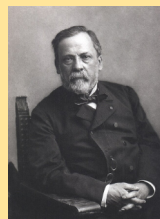
Et pour réserver vos places aux animations sur inscription, vous pouvez passer par notre billetterie :

## Expositions




### De Louis à Pasteur : 1822-1895

-  **Horaires :** le vendredi 17/11 de 15h à 20h; le samedi 18/11 et le dimanche 19/11 de 10h à 20h  
 **Lieu :** la Médiathèque d'Obernai, rue Athic, 67210 Obernai  
 **Âge :** à partir de 8 ans

Louis Pasteur, célèbre pour avoir inventé le vaccin contre la rage et pionnier de la microbiologie, est également connu pour avoir prouvé l'origine microbiologique de la fermentation. Cette exposition, réalisée par l'Institut Pasteur en 2022 à l'occasion du bicentenaire de la naissance de Louis Pasteur, vous raconte son parcours et ses nombreuses contributions à la biologie et à la médecine.






### Voyage immersif - Le coup d'œil dans un labo

-  **Horaires :** Le vendredi 17/11 de 17h à 20h; le samedi 18/11 et le dimanche 19/11 de 10h à 20h  
 **Lieu :** Salle Ste Odile, rue Athic, 67210 Obernai  
 **Âge :** À partir de 8 ans

Voyagez jusqu'aux laboratoires de l'Institut de Physiologie et de Chimie Biologique de Strasbourg, et découvrez comment les scientifiques parviennent à étudier des organismes d'à peine quelques micromètres. Meiose, mitose et gamétogénèse n'auront plus de secrets pour vous.






### FLEGME : recherche participative sur la fermentation des légumes

-  **Horaires :** le vendredi 17/11 de 17h à 20h; le samedi 18/11 et le dimanche 19/11 de 10h à 20h  
 **Lieu :** salle Ste Odile, rue Athic, 67210 Obernai  
 **Âge :** à partir de 8 ans

FLEGME, c'est l'histoire d'une collaboration entre des chercheurs de l'INRAE et des citoyens et artisans fermenteurs. Pendant plus de 3 ans, des citoyens ont communiqué aux scientifiques les résultats de leurs fermentations maison, permettant d'en apprendre plus sur les colonies de bactéries qui s'y forment et leurs bienfaits.







## Exposition viticulture

-  **Horaire** : le vendredi 17/11 de 17h à 20h; le samedi 18/11 et le dimanche 19/11 de 10h à 20h  
 **Lieu** : Cour Athic, rue Athic, 67210 Obernai  
 **Âge** : à partir de 10 ans

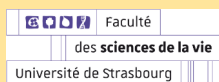


Découvrez le métier de viticulteur et les nombreuses interactions entre les micro-organismes et la vigne, tantôt essentielles pour permettre la fermentation, tantôt néfastes pour les cultures. Une exposition conçue à partir des « incollables de la viticulture ».

## Se ressembler comme deux brins d'ADN

-  **Horaire** : Exposition en continu, présence de la chercheuse Claudine Bleykasten le dimanche 19/11 de 10h à 12h et de 14h à 16h  
 **Lieu** : Salle St Odile, rue Athic, 67210 Obernai  
 **Âge** : À partir de 8 ans  
 **Animé par** : Claudine Bleykasten, Maître de conférence en génétique

Quel est le point commun entre une plante, une bactérie, un humain et une levure ? Leur ADN ! Découvrez comment les chercheuses et chercheurs étudient les gènes des micro-organismes pour mieux comprendre le fonctionnement de nos propres cellules. Un atelier qui vous donnera l'occasion de peindre avec des levures et de jouer avec des brins d'ADN.



Sans inscription

## Atelier pratique

### Réussir ses conserves de légumes lacto-fermentés



**Horaire:** le vendredi 17/11 à 14h



**Durée:** 1 heure 30 minutes



**Lieu:** Centre Socio-Culturel Arthur Rimbaud, 2 Avenue de Gail, 67210 Obernai



**Animé par:** Centre Socio-Culturel Arthur Rimbaud



**Âge:** adultes

Découvrez cette méthode de conservation facile à reproduire chez vous et qui ne nécessite ni cuisson, ni frigo.



 Sur inscription (atelier limité à 12 places); Apportez un bocal en verre)

## Spectacle et conférence

### Spectacle de marionnettes - Miette la petite Bébête de Galak'Anime



**Horaire:** le vendredi 17/11 à 18h



**Durée:** 45 minutes



**Lieu:** Cinéma le 13ème Sens, rue Athic, 67210 Obernai




**Animé par:** Compagnie Galak'Anime






**Âge:** à partir de 6 ans

À l'académie des méchants microbes, les petits virus et les méchantes bactéries apprennent à contaminer les humains. Mais Miette, petite bactérie élève de Madame Otite, se pose alors beaucoup de questions, pourquoi doit-elle contaminer les humains au risque de les rendre malades ?



 Inscription conseillée (spectacle limité à 74 places)

## Inauguration du festival Alsascience





-  **Horaires :** le vendredi 17/11 à 19h  
 **Durée :** 30 minutes  
 **Lieu :** Cinéma le 13ème Sens, rue Athic, 67210 Obernai

Inauguration du festival « Alsascience à Obernai – Délicieuses bactéries ». Une occasion pour découvrir l'envers du décor de l'événement, ses organisateurs et les raisons pour lesquelles ce festival ludique et scientifique est proposé à Obernai.

 Inscription conseillée (limité à 108 places)

## Projection documentaire

### Pasteur et Koch : un duel de géants dans le monde des microbes de Mathieu Schwartz

-  **Horaires :** Le vendredi 17/11 à 20h30  
 **Durée :** 1 heure 35 minutes  
 **Lieu :** Cinéma le 13ème Sens, rue Athic, 67210 Obernai  
 **Âge :** À partir de 10 ans

Légendes de la science, le Français Louis Pasteur et l'Allemand Robert Koch se sont affrontés à l'heure de la découverte de la transmission des maladies par les microbes. Un tournant captivant dans l'histoire de la médecine.








**13<sup>e</sup> SENS**  
scène & ciné

**Le lieu**  
documentaire

 Inscription conseillée (limité à 108 places)

## Visites

### Visite du lycée agricole d'Obernai






-  **Horaire :** le samedi 18/11 à 9h; 10h; 11h; 14h ou 15h
-  **Durée :** 1 heure 30 minutes
-  **Lieu :** Lycée agricole d'Obernai, entrée en face du Leclerc Drive, 67210 Obernai
-  **Animé par :** professeurs du lycée agricole d'Obernai
-  **Âge :** à partir de 8 ans

Le lycée agricole d'Obernai vous ouvre ses portes sur ses installations et les nombreux savoir-faire qui y sont enseignés, de la micro-brasserie à la méthanisation. L'occasion d'en apprendre plus sur la synergie entre productions humaines et actions des bactéries.



 Sur inscription (visite limitée à 20 places par créneau)

### Visite de la distillerie Lehmann






-  **Horaire :** Le samedi 18/11 à 10h30 ou 14h
-  **Durée :** 1 heure
-  **Lieu :** Distillerie LEHMANN, chemin des peupliers, 67210 Obernai
-  **Animé par :** La distillerie Lehmann
-  **Âge :** À partir de 18 ans

La fermentation n'est parfois que la première étape d'un long processus de production. À la distillerie Lehmann, vous serez plongés dans le savoir-faire de la distillation et pourrez suivre le parcours du jus de fruit jusqu'à l'eau de vie.

 Sur inscription (limité à 15 places par créneau)



## Visite de la station d'épuration de Meistratzheim






-  **Horaires :** le samedi 18/11 à 9h30, 11h, 13h30, 15h
-  **Durée :** 1 heure
-  **Lieu :** Station d'épuration de Meistratzheim, RD 215 entre Krautergersheim et Meistratzheim  
67210 Meistratzheim
-  **Animé par :** SUEZ et le Syndicat Mixte du Bassin de l'Ehn
-  **Âge :** à partir de 8 ans

Un parcours comprenant la visite de la station de traitement des eaux usées de Meistratzheim, à la pointe de l'économie circulaire pour traiter les eaux usées de la région, dont le jus de choucroute ! Vous y trouverez ainsi deux méthaniseurs, l'un dédié aux jus de choucroute, l'autre aux boues de la station de traitement. La méthanisation est une forme particulière de fermentation permettant de valoriser les boues et les jus de choucroute en produisant du biogaz.



 Sur inscription (visite limitée à 30 places par créneau)

## Visite de la Brasserie Bücher Bernardswiller

-  **Horaires :** Le samedi 18/11 et le dimanche 19/11 à 14h30; 15h; 15h30 ou 16h
-  **Durée :** 30 minutes
-  **Lieu :** Brasserie Bücher Bernardswiller, 6 place de l'Église, 67210 Bernardswiller
-  **Animé par :** Fabrice Bücher, Artisan Brasseur
-  **Âge :** à partir de 10 ans

Vous serez accueillis dans la micro-brasserie Bücher Bernardswiller, l'occasion de découvrir les différentes étapes de la fabrication artisanale de la bière. Gestion de la température, temps de fermentation, de nombreux paramètres entrent en jeu pour obtenir la bière souhaitée.






 Sur inscription (limité à 5 places par créneau)





# Ateliers

## Le labo des ferments

-  **Horaire** : le samedi 18/11 et le dimanche 19/11 de 9h à 12h et de 14h à 17h
-  **Durée** : 15 minutes par mini-atelier
-  **Lieu** : Salle St Odile, rue Athic, 67210 Obernai
-  **Animé par** : les étudiants et professeurs de l'IUT Louis Pasteur
-  **Âge** : à partir de 8 ans






Coup de projecteur sur les réactions chimiques et biologiques des fermentations. Vous pourrez y échanger avec les étudiants de l'IUT Louis Pasteur sur leurs ateliers pratiques et ludiques de laboratoire à la découverte des micro-organismes. Lactobacillus et Streptococcus n'auront plus de secrets pour vous !



IUT Louis Pasteur  
Institut universitaire de technologie  
Université de Strasbourg


Sans inscription

## Confection de fromage à tartiner






-  **Horaire** : le samedi 18/11 à 10h
-  **Durée** : 50 minutes
-  **Lieu** : Centre Socio-Culturel Arthur Rimbaud, 2 Avenue de Gail, 67210 Obernai
-  **Animé par** : Centre Socio-Culturel Arthur Rimbaud
-  **Âge** : à partir de 8 ans

Par le processus des bactéries lactiques venez découvrir le secret de ce fromage à tartiner que tout le monde adore et que vous pourrez reproduire facilement chez vous.



 Sur inscription (limité à 12 places); Apportez un pot hermétique

## Préparer son pain au levain naturel

-  **Horaire** : Le samedi 18/11 à 14h
-  **Durée** : 2 heures
-  **Lieu** : Centre Socio-Culturel Arthur Rimbaud, 2 Avenue de Gail, 67210 Obernai
-  **Animé par** : Centre Socio-Culturel Arthur Rimbaud
-  **Âge** : À partir de 8 ans








C'est moi qui l'ai fait ! Création d'un levain chef et atelier crumpets (mini pancakes).



 Sur inscription (limité à 12 places); Apportez un contenant pour le levain

## Fermenter son Kéfir de fruits

-  **Horaire:** le samedi 18/11 à 14h
-  **Durée:** 1 heure
-  **Lieu:** Centre Socio-Culturel Arthur Rimbaud, 2 Avenue de Gail, 67210 Obernai
-  **Animé par:** Centre Socio-Culturel Arthur Rimbaud
-  **Âge:** à partir de 8 ans






Créez vous-même une boisson sans alcool bonne pour la santé ! Un atelier culinaire et familial, ouvert à tous les curieux désireux de fermenter leur kéfir à la maison.



 Sur inscription (limité à 10 places); apportez une bouteille ou un bocal en verre


## Conférences

### Conférence-dégustation de Pierre Fechter

-  **Horaire:** le samedi 18/11 à 10h
-  **Durée:** 2 heures
-  **Lieu:** Médiathèque d'Obernai, rue Athic, 67210 Obernai
-  **Animé par:** Pierre Fechter, chercheur en microbiologie
-  **Âge:** À partir de 8 ans






Pierre Fechter, chercheur en microbiologie, nous propose une conférence mêlant approche scientifique et dégustation, une délicieuse manière d'accompagner une évolution de nos perceptions.



 Sur inscription (limité à 30 places)

### Ni cru ni cuit, histoire et civilisation de l'aliment fermenté

de Marie-Claire Frédéric

-  **Horaire:** le samedi 18/11 à 18h
-  **Durée:** 1 heure 30 minutes
-  **Lieu:** Cinéma le 13ème Sens, rue Athic, 67210 Obernai
-  **Animé par:** Marie-Claire Frédéric, historienne de la fermentation
-  **Âge:** à partir de 12 ans





Marie-Claire Frédéric, journaliste culinaire et autrice du blog des aliments fermentés « Ni Cru Ni Cuit », vous propose de voyager à travers l'histoire des produits fermentés, l'un des premiers procédés de conservation des denrées. La conférence sera suivie d'une dédicace animée par la librairie Lib'air.



 Inscription conseillée (limité à 158 places)

## Court-métrage

### Qui veut manger les super héros ? - Carotte de Claudia Marschal

-  **Horaire :** le samedi 18/11 à 11h00  
 **Durée :** 26 minutes  
 **Lieu :** Cinéma le 13ème Sens, rue Athic, 67210 Obernai  
 **Âge :** à partir de 7 ans





Aux quatre coins du monde, il y a des héros, nés avec des pouvoirs extraordinaires et qui vivent secrètement à nos côtés. Ce ne sont pas des héros comme les autres. Ils sont partout et font un travail dangereux, parfois hasardeux. Super-Carotte, Jean-Louis le Pois, Agent Broc et leurs acolytes ne reculent devant rien pour combattre les forces du mal qui rongent la planète.



 Inscription conseillée (limité à 158 places)

## Projection documentaire

### Birth of Saké de Erik Shirai

-  **Horaire :** le samedi 18/11 à 20h30  
 **Durée :** 1 heure 34 minutes  
 **Lieu :** Cinéma le 13ème Sens, rue Athic, 67210 Obernai  
 **Âge :** À partir de 12 ans

Au nord du Japon, la petite brasserie Tedorigawa produit son saké de manière entièrement artisanale depuis plus d'un siècle. D'octobre à avril, les ouvriers, tous des hommes, vivent sur place en communauté et travaillent en continu, même dans le deuil. Cuisson du riz, malaxage à la main, fermentation... un cérémonial sacré, silencieux, nimbé de vapeur.



 Inscription conseillée (limité à 158 places)





13<sup>e</sup> AN  
LE 13  
scène & ciné

Le lieu  
documentaire

# Le dimanche 19 novembre

## Visites

### Visite de la cave à vin Robert Blanck




-  **Horaire :** Dimanche 19/11 à 10h30 ou 14h
-  **Durée :** 1 heure 30 minutes
-  **Lieu :** Vins d'Alsace Robert Blanck, 167 Rte d'Ottrott, 67210 Obernai
-  **Âge :** À partir de 10 ans

Vous aurez l'occasion d'explorer la cave à vin de la famille Blanck, entre les fûts de chêne à l'intérieur desquels les levures fermentent le jus de raisin. Une découverte d'un savoir-faire et des réactions biologiques qui le permettent. Les visites seront suivies d'ateliers ludiques autour de la fermentation.



 Sur inscription (limité à 30 places par créneau)

### Visite du Laboratoire d'œnologie de la Chambre d'agriculture d'Alsace






-  **Horaire :** Dimanche 19/11 à 15h
-  **Durée :** 1 heure
-  **Lieu :** Chambre d'agriculture, 4 Rue Adolphe Mohler, 67210 Obernai
-  **Animé par :** les équipes du laboratoire d'œnologie de la Chambre d'agriculture d'Alsace
-  **Âge :** À partir de 8 ans

Comment s'assurer que les levures du vin ont bien fermenté ? Le vigneron peut par exemple envoyer quelques bouteilles au laboratoire d'œnologie. Vous-aussi, découvrez comment le cycle du vin et la qualité des vendanges sont analysés.



 Sur inscription (limité à 12 places)

### Visite de la Brasserie Bücher Bernardswiller






-  **Horaire :** Le samedi 18/11 et le dimanche 19/11 à 14h30; 15h; 15h30 ou 16h
-  **Durée :** 30 minutes
-  **Lieu :** Brasserie Bücher Bernardswiller, 6 place de l'Église, 67210 Bernardswiller
-  **Animé par :** Fabrice Bücher, Artisan Brasseur
-  **Âge :** à partir de 10 ans



Plus d'informations sur cette visite page 8 de ce programme.

# Ateliers

## Le labo des ferments

-  **Horaire :** Le samedi 18/11 et le dimanche 19/11 de 9h à 12h et de 14h à 17h
-  **Durée :** 15 minutes par atelier
-  **Lieu :** Salle St Odile, rue Athic, 67210 Obernai
-  **Animé par :** Les étudiants et professeurs de l'IUT Louis Pasteur
-  **Âge :** À partir de 8 ans






Coup de projecteur sur les réactions chimiques et biologiques des fermentations. Vous pourrez y échanger avec les étudiants de l'IUT Louis Pasteur sur leurs ateliers pratiques et ludiques de laboratoire à la découverte des micro-organismes. Lactobacillus et Streptococcus n'auront plus de secrets pour vous !



IUT Louis Pasteur  
Institut universitaire de technologie  
Université de Strasbourg

Sans inscription

## Jeu « Le choc des fermentations »

-  **Horaire :** Dimanche 19/11 à 11h
-  **Durée :** 1 heure 30 minutes
-  **Lieu :** Médiathèque d'Obernai, rue Athic, 67210 Obernai
-  **Animé par :** Orisae, entreprise spécialiste de la fermentation maison
-  **Âge :** à partir de 8 ans






Enquêtez, mettez vos narines et vos méninges à l'épreuve dans une compétition qui verra qui, de la team Kéfir ou de la team Kombucha, s'y connaît le mieux en fermentations ! Orisae, entreprise spécialiste de la fermentation maison, vous accompagnera tout au long de cette aventure.



Sur inscription (limité à 20 places)

## Spectacle

### Spectacle de marionnettes - Miette la petite Bébête de Galak'Anime





-  **Horaire:** le dimanche 19/11 à 14h
-  **Durée:** 45 minutes
-  **Lieu:** Cinéma le 13ème Sens, rue Athic, 67210 Obernai
-  **Animé par:** Compagnie Galak'Anime
-  **Âge:** à partir de 6 ans

À l'académie des méchants microbes, les petits virus et les méchantes bactéries apprennent à contaminer les humains. Mais Miette, petite bactérie élève de Madame Otite, se pose alors beaucoup de questions, pourquoi doit-elle contaminer les humains au risque de les rendre malades.

 Inscription conseillée (spectacle limité à 158 places)

## Court-métrage

### Qui veut manger les super héros ? - Cerise de Claudia Marschal

-  **Horaire:** le dimanche 18/11 à 11h00
-  **Durée:** 26 minutes
-  **Lieu:** Cinéma le 13ème Sens, rue Athic, 67210 Obernai
-  **Âge:** à partir de 7 ans

Aux quatre coins du monde, il y a des héros, nés avec des pouvoirs extraordinaires et qui vivent secrètement à nos côtés. Ce ne sont pas des héros comme les autres. Ils sont partout et font un travail dangereux, parfois hasardeux. Super-Carotte, Jean-Louis le Pois, Agent Broc et leurs acolytes ne reculent devant rien pour combattre les forces du mal qui rongent la planète.

Découvrez ce dimanche l'histoire de Cerise !








13<sup>e</sup>  
SENS  
scène & ciné

Le lieu  
documentaire

 Inscription conseillée (limité à 158 places)

## Projections documentaires

### Esprit de bière de Claudio Paziienza

-  **Horaires :** Le dimanche 19/11 à 17h
-  **Durée :** 52 minutes
-  **Lieu :** Cinéma le 13ème Sens, rue Athic, 67210 Obernai
-  **Animé par :** Georges Heck, directeur du Lieu documentaire
-  **Âge :** À partir de 15 ans

Radiographie d'un verre de bière et de l'homme qui la boit. Comme l'orge se transforme au fil des rencontres (l'eau, le feu, la levure, etc.), l'homme se transformerait-il au gré de ses rencontres, fortuites ou non ? A partir de curieuses expériences scientifiques, Claudio Paziienza parle de la bière, de ses transformations et ses recettes, mais détourne peu à peu le sujet vers ce qui l'intéresse : son père.





 Inscription conseillée (limité à 158 places)



13<sup>e</sup> SENS  
scène & ciné

Le lieu  
documentaire

### Microbiote, les fabuleux pouvoirs du ventre » de Sylvie Gilman

-  **Horaires :** Le dimanche 19/11 à 20h30
-  **Durée :** 58 minutes
-  **Lieu :** Cinéma le 13ème Sens, rue Athic, 67210 Obernai
-  **Âge :** À partir de 10 ans

Tapis au creux de nos intestins, 100 000 milliards de micro-organismes ont signé un pacte avec nous : nous leur offrons le gîte et le couvert, en échange, ils nous maintiennent en bonne santé. Décoder le langage de ce pacte, c'est aujourd'hui la quête de milliers de chercheurs dans le monde car il est désormais établi que les personnes en bonne santé ont un microbiote plus riche en espèces de bactéries que celui des malades.



13<sup>e</sup> SENS  
scène & ciné

Le lieu  
documentaire

 Inscription conseillée (limité à 158 places)

## INFOS PRATIQUES

Le festival «Alsascience à Obernai, délicieuses bactéries» se déroule sur de multiples sites autour d'Obernai, avec un accueil principal situé à :

📍 **la Médiathèque d'Obernai, rue Athic, 67210 Obernai**

**Contact : Le Jardin des sciences de l'Université de Strasbourg :** [vlanno@unistra.fr](mailto:vlanno@unistra.fr)

### Site web et informations complémentaires :

<https://www.obernai.fr/alsascience>

<https://jardin-sciences.unistra.fr/agenda/>



### Billetterie et inscriptions :

<https://pretix.eu/Alsascience/Obernai2023/>



Les **Alsasciences** offrent l'opportunité de **découvrir** les sciences de manière conviviale et originale sur l'ensemble du territoire alsacien.

*Festivals thématiques, ils sont développés en lien avec les collectivités locales qui accueillent les festivités...*

...et en étroite collaboration avec les acteurs locaux et les chercheurs et chercheuses de l'Université de Strasbourg. Ces manifestations sont soutenues par la Région Grand Est.

### Remerciements :

Nous remercions l'ensemble des partenaires, intervenants et bénévoles qui proposent des actions et permettent la tenue de ce festival.

**Obernai**<sup>00</sup>



La Région **Grand Est**

**Jardin des sciences**

Université de Strasbourg