

La programmation Octobre à table 2026

→ **Les alliés invisibles de nos cultures :
voyage au cœur des microbes du sol**

Conférence d'Eléonore Attard

Vendredi 9 octobre – 18h-19h

Barzun

→ **Comment nourrir les poissons demain ?
Les défis de l'aquaculture durable**

Conférence de Florian Beaumatin

Lundi 5 octobre – 18h-19h

Brisous

→ **La pêche maritime face au changement climatique**

Conférence de Nathalie Caill-Milly

Mardi 6 octobre – 18h-19h

Bardos

Jeudi 8 octobre – 18h-19h

Espelette

→ **Manger en Béarn aujourd'hui :
enquête sur nos habitudes alimentaires**

Conférence de Hélène Douence

Jeudi 8 octobre – 18h-19h

Thèze

Jeudi 15 octobre – 18h-19h

Laruns

→ **De la terre à l'eau : traquer les polluants pour protéger le vivant**

Conférence de Séverine Le Faucheur

Vendredi 2 octobre – 18h-19h

Ger

Mercredi 14 octobre – 18h-19h

Oloron-Sainte-Marie

→ **Les micro-fermes face aux défis sociaux et environnementaux**

Conférence de Damien Toublant

Mercredi 7 octobre – 18h-19h

Baigts-de-Béarn

→ **Qu'est-ce qu'une viande de qualité ?
Regards croisés entre science, élevage et consommateurs**

Conférence de Iranzu Zalba-Larruy

Mardi 13 octobre – 18h-19h

Saint-Jean-de-Luz

Mardi 20 octobre – 18h-19h

Hélette

Mardi 27 octobre – 18h-19h

Bidache

LE DÉPARTEMENT DES
PYRÉNÉES-ATLANTIQUES PRÉSENTE

OCTOBRE À TABLE Saveurs savantes

Conception et impression : Conseil départemental des Pyrénées-Atlantiques – ED – 27/08/26 – Crédits photos : AdobeStock - Ne pas jeter sur la voie publique



Octobre à table 2026

Saveurs savantes

Pour la quatrième année consécutive, le Département des Pyrénées-Atlantiques propose un temps fort autour de l'alimentation dans les bibliothèques du département.

En 2026, le thème « **Saveurs savantes** », emprunté à la Fête de la Science, invite le monde de la recherche à la table des bibliothèques de proximité. Octobre à table invite le public à rencontrer des chercheurs et scientifiques qui travaillent sur des sujets liés à l'agriculture et à l'alimentation.

Cette année, 12 bibliothèques se mobilisent pour proposer à leurs publics une programmation riche et variée. Ces rencontres conviviales permettent de découvrir, simplement et sans jargon, les coulisses de la recherche : comment sont produits nos aliments, quels sont les enjeux pour l'environnement, la santé ou l'avenir de nos systèmes agricoles.

Ces échanges privilégiés sont l'occasion de poser des questions, partager ses interrogations et mieux saisir les grands défis alimentaires d'aujourd'hui et de demain. En rapprochant la science du quotidien, Octobre à table propose une expérience accessible à tous, pour apprendre, comprendre et débattre ensemble.

Intervenants

→ **Eléonore Attard** *Ingénieure de recherche*

Les sols agricoles et les plantes abritent une immense diversité de micro-organismes encore largement méconnus, mais essentiels au fonctionnement des écosystèmes et à la santé des cultures. Cette intervention propose une découverte de ce monde invisible, à travers des démonstrations concrètes, des échantillons de sols et des exemples issus de la vigne. Découvrez comment l'écologie microbienne ouvre de nouvelles perspectives pour une agriculture plus durable et moins dépendante des pesticides.

→ **Florian Beaumatin** *Maître de conférences*

Comment nourrir durablement les poissons d'élevage tout en répondant aux défis alimentaires et environnementaux ? Cette conférence propose une découverte de l'aquaculture moderne et des recherches menées sur la nutrition des poissons, les alternatives durables et les innovations en biologie cellulaire appliquées à l'aquaculture.

→ **Nathalie Caill-Milly** *Chercheuse en écologie*

Le changement climatique ne modifie pas seulement la météo : il change aussi la vie dans l'océan. À partir d'exemples locaux dans le sud du golfe de Gascogne, cette conférence expliquera comment les poissons se déplacent, comment les pêcheurs s'adaptent et quelles conséquences cela peut avoir dans nos assiettes.

→ **Hélène Douence** *Maître de conférences en géographie*

Comment les Béarnais font-ils leurs courses, cuisinent et partagent leurs repas ? Une enquête menée dans le cadre du Projet Alimentaire de Territoire explore les habitudes alimentaires locales et les besoins des habitants.

→ **Séverine Le Faucheur** *Chercheuse en écotoxicologie*

Ce que nous faisons sur terre a souvent des conséquences dans l'eau. Métaux, produits chimiques et autres polluants peuvent fragiliser les écosystèmes aquatiques et les espèces qui y vivent. Cette conférence expliquera comment les chercheurs détectent ces impacts et mettent au point de nouveaux outils pour mieux surveiller et protéger la qualité de nos rivières, lacs et océans.

→ **Damien Toublant** *Chercheur Docteur en géographie*

Depuis une dizaine d'années, les micro-fermes émergent dans le paysage agricole. Est-ce que ces petites fermes ont la capacité de faire face aux crises actuelles ? Au-delà des clichés du micro-maraîchage urbain et des quelques fermes médiatiques, cette conférence-échange propose de mieux comprendre la diversité de ces initiatives, leurs apports et les défis qu'elles doivent relever.

→ **Iranzu Zalba Larruy** *Doctorante en géographie*

Qu'est-ce qu'une viande de veau de qualité ? La réponse n'est pas toujours la même selon que l'on est consommateur, éleveur ou scientifique. À partir d'une étude menée de part et d'autre de la frontière franco-espagnole, cette conférence explorera les différents critères qui définissent la qualité de la viande et montrera comment les filières s'organisent pour la garantir.