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 — Briscous

➔ 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 — Mazerolles
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

Conception et impression : Conseil départemental des Pyrénées-Atlantiques – ED – 02/10/26 – Crédits photos : AdobeStock - Ne pas jeter sur la voie publique

LE DÉPARTEMENT DES PYRÉNÉES-ATLANTIQUES PRÉSENTE

OCTOBRE À TABLE
Saveurs savantes

PYRENEES ATLANTIQUES LE DEPARTEMENT

MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE
Liberté Égalité Fraternité

fête de la Science

IBLIO 64

Manger Bio & Local 64

PYRENEES ATLANTIQUES LE DEPARTEMENT

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.