



Maison du Comté, Poligny

*Sciences des goûts et goûts des sciences*

7 avril

19.00-22.00

Vous participerez de près aux aventures contemporaines des ferments,avec des jeunes chercheurs des universités de Bourgogne et de Franche-Comté en Sciences de l’Alimentation, des acteurs de la filière de l’agroalimentaire et des étudiants d’ENILBIO.

Il y en aura pour tous les goûts et on en verra de toutes les couleurs.

En accueil et en intermède, les ENILIENS présenteront leurs *Slams non pasteurisés*.

**Ateliers Sciences et Recherches : 19.20-21.30**

Autour de mange-debout, neuf doctorants de l’UBFC échangent avec vous de leurs activités de recherche pendant quinze minutes.

Organisation : Coralie Biguzzi, Aurore….Mission Culture Scientifique, uB.

**Ateliers Dégustations : 19.30-19.50, 20.20-20.40, 21.00-21.20**

- *ENILBIO* et *Farm3* et leurs bonbons Chocolat-Basilic

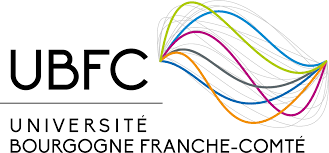
- *La Maison du Comté* et ses Comtés

- *Bierissima, Chr Hansen*, l’*Office national du Tourisme de Thaïlande*, *SinghaBeer*, *ENILBIO* et leurs accords « Bières », « SmartBev » et « Mets ».

- *Atelier du fruit*, sa compote de pomme fermentée note tatin et son jus de carotte fermenté aux levures non *saccharomyces*.

Et, en clôture, à 21 h 45, Salim Nalajoie fera fermenter les mots…

Bonne dégustation(gratuite) de friandises culinaires et intellectuelles !







Le label du Bicentenaire décerné par l’Institut Pasteur et l’Académie des sciences a été réalisé par l’artiste Fabrice Hybert.