

PROGRAMME

Goûter la science, Comprendre la santé

08	octobre
2026	

A SimUSanté®
CHU Amiens-Picardie



Ateliers ouverts aux petits... et grands gourmands de science !

#FDS2026

Programme

1

De la salle de radiologie, au potager, une découverte insolite

Parviendrez-vous à reconnaître les fruits et légumes sur des clichés d'imagerie médicale ? Une « battle » qui vous permettra de découvrir le métier de manipulateur d'électroradiologie médicale et les trois techniques d'imagerie médicale : la radiologie, l'IRM et le scanner.

Par les étudiants et formateurs de l'Institut de Formation de Manipulateurs d'Électroradiologie Médicale (IFMEM), CHU Amiens-Picardie

2

Les imageries en saveurs

Découvrez avec votre goût ou votre odorat les produits de contraste utilisés en imagerie. L'occasion de découvrir dans quel cadre et pour quel examen ces produits sont utilisés.

Par les étudiants et formateurs de l'IFMEM, CHU Amiens-Picardie

3

Le goût au coeur des sens

Eveillez vos sens à travers le goût, par le principe d'intégration sensorielle.

Mémoire en bouche

Venez vous rappeler vos souvenirs à travers les aliments de votre enfance par le principe de réminiscence.

Par les étudiants et formateurs de l'Institut de Formation d'Ergothérapie (IFE), CHU Amiens-Picardie





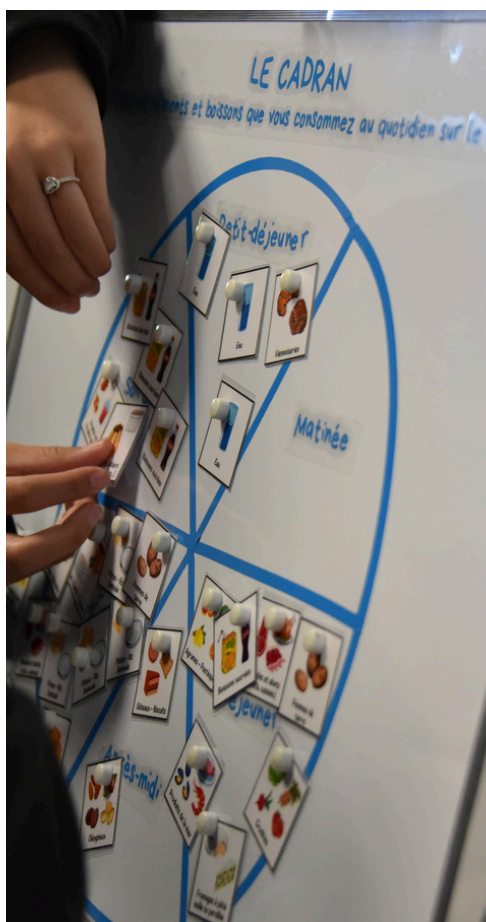
4

De la grossesse à l'allaitement : les premières expériences gustatives

Que savez-vous de l'alimentation pendant la grossesse, le développement du fœtus et l'allaitement ? Venez tester vos connaissances au travers de jeux et découvrez ce que disent les données scientifiques sur l'alimentation en périnatalité.

*Par les étudiants et formateurs de
l'École de Sages-femmes,
CHU Amiens-Picardie*

Jusque 19h



5

La biologie pour explorer notre organisme

Deux ateliers pour découvrir les caractéristiques et le fonctionnement de l'intestin et du microbiote intestinal.

*Par les étudiants et formateurs de
l'Institut de Formation de Techniciens de
Laboratoire Médical (IFTLM),
CHU Amiens-Picardie*

6

Intoxications, virus et hygiène

Qu'est-ce qu'une intoxication alimentaire bactérienne ? Quel est l'effet des virus dans l'alimentation ? Quelles sont les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ? Trois mini-ateliers vous permettront de répondre à ces questions !

*Par les étudiants et formateurs de
l'IFTLM, CHU Amiens-Picardie*

7 Le chemin jusqu'à la bouche

Au cours d'une dégustation, explorez l'ensemble de vos sens mobilisés et apprenez-en plus sur les besoins d'exploration sensorielle du jeune enfant ou de la personne en situation de handicap.

Par le Centre d'Action Médico-Sociale Précoce (CAMSP), CHU Amiens-Picardie

8 Quand manger devient compliqué : enquête sur le corps, le cerveau et les émotions dans notre assiette

Qu'est-ce qui nous donne envie de manger ? Pourquoi mange-t-on ? Et, quand cela devient compliqué de manger, que faire ? Cet atelier ouvre la discussion autour des troubles du comportement alimentaire.

Par une infirmière formatrice de l'Institut de Formation en Soins Infirmiers (IFSI) et une cadre formatrice, CHU Amiens-Picardie

Uniquement en journée

9 Le goût

Découvrez les différents éléments qui constituent le goût au travers de dégustation.

Par deux diététiciennes du Pôle de santé de Breteuil



10

La déglutition : quel processus ?

Portez un nouveau regard à la déglutition au travers d'échanges sur les idées reçues et trois mini-ateliers.

Par les étudiants et formateurs de Institut de Formation en Masso-Kinésithérapie (IFMK), CHU Amiens-Picardie

Uniquement l'après-midi et en soirée

11

Nutri-Score : vrai bon plan ou fausse bonne idée ?

L'objectif : repartir avec des clés simples pour faire des choix alimentaires plus éclairés, sans culpabiliser.

Par le Centre Spécialisé de l'Obésité (CSO), CHU Amiens-Picardie

Uniquement l'après-midi et en soirée

12

Maladie génétique et alimentation : exemple de la phénylcétonurie

Que sont les acides aminés ? Quels sont les effets de la phénylalanine sur le corps ? Comment la phénylcétonurie, une maladie génétique rare, peut-elle impacter le corps et l'alimentation des patients ?

Découvrez la réponse à toutes ces questions au cours d'une dégustation !

Par le centre d'activité de Génétique Clinique et Oncogénétique, CHU Amiens-Picardie

Uniquement le matin

13

Enquête autour de l'allergie alimentaire

Menez l'enquête pour comprendre l'allergie et retrouver les allergènes. Participez ensuite à un jeu de rôle sur l'urgence dans l'allergie alimentaire (symptômes et prise en charge).

Par le service de Pneumo-Allergologie Pédiatriques, CHU Amiens-Picardie

Uniquement le matin

