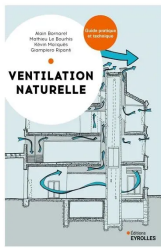


# **SCIENCES ET TECHNIQUES**

**Une sélection faite pour vous  
parmi les nouveautés de février  
2026 à découvrir à la  
bibliothèque des Champs libres**

Cliquez sur la vignette de couverture pour vérifier la disponibilité dans notre catalogue !



## Ventilation naturelle : guide pratique et technique

Eyrolles

Une présentation des différentes techniques de ventilation naturelle, classées par catégories et accompagnées de formules de calculs. Les premières étapes de la conception, jusqu'à la réalisation en passant par la réglementation applicable, sont étudiées avec des retours d'expérience. Ce type de ventilation s'inscrit dans la tendance low tech pour la construction et la rénovation des bâtiments.

JÜRGEN HABERMAS  
La technique et la science  
comme «idéologie»



gallimard

## La technique et la science comme idéologie

Habermas, Jürgen (1929-2026)

Gallimard

La technique et la science constituent désormais les forces productives les plus importantes des sociétés développées. Cette situation nouvelle pose le problème de leur relation avec la pratique sociale, telle qu'elle doit s'exercer dans un monde où l'information est elle-même un produit de la technique.



## L'énergie : stockage électrochimique et développement durable : chaire Développement durable-environnement, énergie et société (2010-2011)

Tarascon, Jean-Marie (1953-....)

Collège de France

L'auteur fait le point sur le stockage et la conversion de l'énergie, un des grands défis scientifiques des prochaines décennies et enjeu environnemental majeur : comment améliorer le stockage de l'électricité, quels sont les nouveaux matériaux permettant de fabriquer des batteries plus propres, quelles sont les perspectives pour le captage et le stockage du gaz carbonique, entre autres.



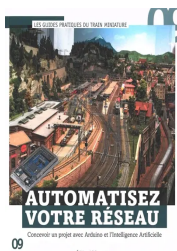
## Formulaire du froid

Rapin, Pierre (1923-2000)

Dunod

Synthèse théorique et pratique sur les systèmes frigorifiques : la mise en oeuvre, le dépannage, les fluides frigorigènes, la reconversion des installations, le cadre réglementaire, etc.

Cliquez sur la vignette de couverture pour vérifier la disponibilité dans notre catalogue !

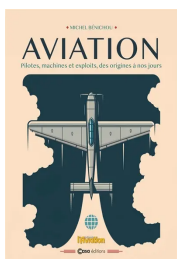


## Automatisez votre réseau : concevoir un projet avec Arduino et l'intelligence artificielle

Bézanger, Christian (19...-....)

LR Presse

En prolongement de Animez votre réseau : initiation au système Arduino, des conseils pratiques pour utiliser l'intelligence artificielle dans la programmation de projets de modélisme ferroviaire. Après un point sur les techniques les plus récentes, trois projets complets, dont un objet connecté, sont présentés. La méthodologie pour achever un projet complexe est décrite.



## Aviation : pilotes, machines et exploits, des origines à nos jours

Bénichou, Michel (1949-....)

Casa

En hommage aux légendes de l'air, l'auteur brosse le portrait de pilotes, d'ingénieurs ou encore de créateurs qui ont repoussé les limites de l'innovation. De l'aéropostale à l'aéronautique militaire, en passant par les premiers vols de pionniers et les révolutions modernes, il retrace l'évolution de l'aviation.



## L'art de connaître les pendules et les montres

Robert, Henri (1795-1874)

Decoopman

Écrit en 1849, un traité expliquant les concepts techniques et mécaniques de l'horlogerie et fournissant des critères de qualité, des conseils pour l'entretien ainsi que des mises en garde contre les contrefaçons et les défauts.



## Ma rénovation écologique de A à Z : carnet de bord d'un chantier biosourcé

Le Ménahèze, Gwendal

Terre vivante

Le retour d'expérience de deux années d'une rénovation écologique effectuée par l'auteur. Il décrit en détail toutes les étapes du projet, de l'analyse du bâti existant au bilan énergétique et financier des travaux, en passant par la recherche des artisans, le choix des techniques et des matériaux ainsi que leur application sur le chantier.

Cliquez sur la vignette de couverture pour vérifier la disponibilité dans notre catalogue !

Symyx

LES FERMENTATIONS  
AU SERVICE DES PRODUITS  
DE TERROIR

M. C. Hertz, C. Béranger, J. Bismantou, coord.



Quae

## Les fermentations au service des produits de terroir

Quae

Synthèse pluridisciplinaire sur les fermentations. Une première partie offre un panorama historique, géographique, ethnologique et socioéconomique des aliments fermentés. Les contributeurs montrent ensuite comment les fermentations interviennent au cours de l'élaboration des produits du terroir et contribuent à leurs caractéristiques (saveur, goût) tout en garantissant leur sécurité sanitaire.