

Workshop d'été COMETES

WP4 Ecole et Workshop d'été 2026

Programme

22 juin 13h30 · 24 juin 12h00 ·

CSUG – Phitem C · 120 rue de la Piscine, 38400 Saint-Martin-d'Hères

OBJECTIFS DU WORKSHOP

01

Collaboration inter-csu

02

Formation IoT

03

Validation Phase 0

04

 Architecture et
intégration ThingSat

05

Q/A

● École d'été IoT ThingSat

Lundi 22 – Mardi 23 juin (jusqu'à 12h00)
Ouvert à tous les partenaires COMETES

● Workshop Revue Phase 0 Constellation WP4

Mardi 23 (après-midi) – Mercredi 24 juin
Réservé exclusivement aux acteurs du WP4
Lundi 22 juin 2026 13h30 (lun.) – 12h00 (mar.) ● École d'été IoT ThingSat - Tous partenaires COMETES

| | |
|---------------|---|
| 13h30 – 14h00 | Accueil et Café Objectifs du workshop · |
| 14h00 – 14h30 | Formation IoT & ThingSat Blocs fonctionnels IoT · Rôle du satellitaire · Réseau mesh (Meshtastic) · LoRa / LoRaWAN |
| 14h30 – 14h45 | <i>Pause</i> |
| 14h45 – 16h00 | Formation IoT & ThingSat Carte ThingSat (format SEED) · Interfaces majeures · Protocoles : LoRa · Meshtastic · ISL · Contraintes techniques |
| 16h00 – 16h15 | <i>Pause</i> |
| 16h15 – 17h30 | Vue Système Globale Architecture 3 couches · Terminaux → Constellation → Sol · Cycle mission · Q&A |



Mardi 23 juin 2026 — matin 9h00 – 12h30

| | |
|---------------|--|
| 09h00 – 10h30 | Architecture détaillée & Nouveautés Sous-systèmes ThingSat · Réseau mesh inter-satellites · ISL 2.4 GHz · CubaClock (horloge atomique) |
| 10h30 – 10h45 | Pause |
| 10h45 – 11h30 | Contraintes Mission & Segment Sol Orbite LEO 500–600 km · Stations au sol · gateway LoRa · Puissance · Données · Télécoms |
| 11h30 – 12h30 | Phase 0 · Phase A · Livrables attendus · Méthodologie |
| 12h30 – 14h00 | Déjeuner |

Mardi 23 juin 2026 — après-midi 14h00 – 17h30 ● **Workshop Revue Phase 0 Constellation WP4**

Réservé aux acteurs du WP4

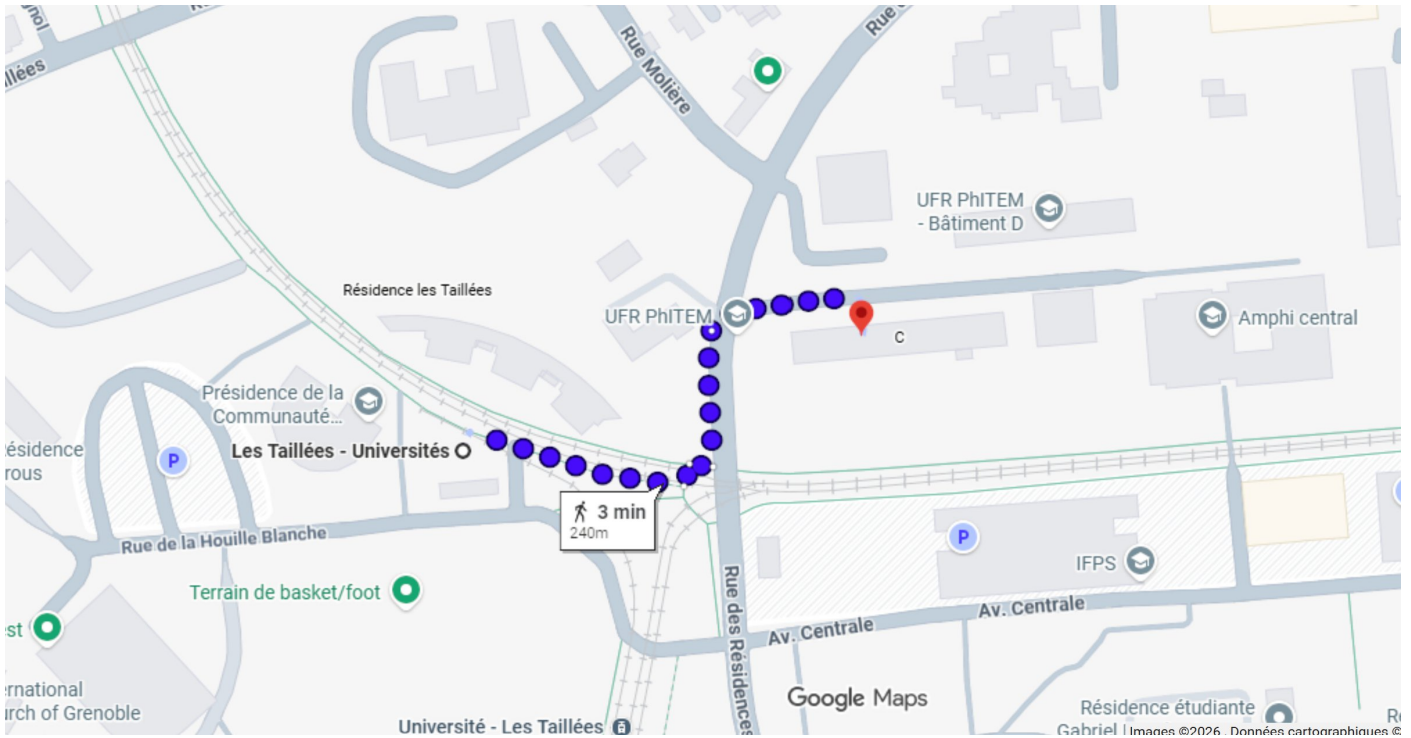
| | |
|---------------|---|
| 14h00 – 14h30 | Lancement — Table ronde Retour sur les phases de chaque CSU, difficultés, conseils · Ce qu'on veut démontrer technologiquement · ambitions · Attentes vis-à-vis de la constellation |
| 14h30 – 16h00 | Echanges Table ronde ouverte · Faire diverger les idées · Maturité des concepts de constellation · Format collaboratif |
| 16h00 – 16h15 | Pause |
| 16h15 – 17h30 | Présentation Phase 0 de la constellation Objectifs Phase 0 · Périmètre de la constellation · Mission commune · Discussion & Q&A |

Mercredi 24 juin 2026 9h00 – 12h00

| | |
|---------------|---|
| 09h00 – 10h30 | Aspects stations sol Stations au sol · architecture · Format collaboratif |
| 10h30 – 10h45 | Pause |
| 10h45 – 11h30 | Finalisation & Échanges Synthèse des propositions · Ce qu'attend chaque CSU · Prochaines étapes |
| 11h30 – 12h00 | Fin du workshop · Clôture |



Comment aller au CSUG depuis l'arrêt de tram (B ou D) Les Taillés
Adresse : Phitem C - 120 rue de la piscine - 38400 Saint-Martin d'Hères



HÉBERGEMENT

Hôtels recommandés

Tram B depuis le campus CSUG (arrêt Gabriel Péri) vers le centre-ville — compter 20–25 min.

The Originals Résidence ★★★ 4,1

46 av. Gabriel Péri, Saint-Martin-d'Hères
+33 4 38 38 17 00

Chambres avec kitchenette, 5 min à pied du CSUG. L'option la plus proche du campus.

Arrêt tram Gabriel Péri - 5 min à pied

ibis Styles Centre Gare ★★★ 4,0

25 av. Félix Viallet, Grenoble
+33 4 76 43 10 27

Petit-déjeuner inclus, vue sur la Bastille. 5 min à pied de la gare.

Tram B - 25 min jusqu'au campus

ibis Grenoble Centre Bastille ★★★ 3,8

5 rue de Miribel, Grenoble
+33 4 76 47 48 49

Plein cœur de Grenoble, place Grenette. Accès direct tram B.

Tram B - 25 min jusqu'au campus

Novotel Grenoble Centre ★★★★★ 4,0

7 place Robert Schuman, Grenoble
+33 4 76 70 84 84

Face à la gare, chambres rénovées, restaurant sur place. Option haut de gamme.

Tram B - 25 min jusqu'au campus · Gare : 3 min à pied

GASTRONOMIE LOCALE

Restaurants typiques grenoblois

À essayer : gratin dauphinois, tartiflette, ravioles du Royans, fondue savoyarde, Saint-Marcellin. Penser à réserver.

La Ferme à Dédé ★★★★★ 4,4/5

24 rue Barnave · +33 4 76 54 00 33

Tous les jours midi & soir

Le classique : tartiflette, fondue, raclette. Atmosphère de ferme alpine. Réserver.

Le Gratin Dauphinois ★★★★★ 4,6/5

52 av. Félix Viallet · +33 4 56 17 75 47

Lun-Jeu midi & soir — fermé ven. soir & w-e

LA référence du gratin dauphinois. Cuisine de grand-mère, atmosphère authentique.

Le DauphinoiX ★★★★★ 4,7/5

11 rue Bayard · +33 4 76 25 38 38

Lun-Sam midi & soir

Cuisine dauphinoise créative : ravioles, écrevisses, foie gras Chartreuse. Ambiance intime.

L'Ardoise ★★★★★ 4,6/5

2 rue de Miribel · +33 4 76 27 75 90

Mar-Sam midi & soir — fermé lundi & dimanche

Cuisine française traditionnelle : escargots, crème brûlée, gibier. L'adresse des Grenoblois.

