

[ShareThis](#)

# Sophia : découvrir le CERN et le nec plus ultra du traitement de données

Publié le 3 May, 2019 - 14:35 par Jean-Pierre Largillet - Vu 354 fois

Découvrez le CERN (Centre Européen pour la Recherche Nucléaire), l'univers et la façon dont il traite ses méga données. C'est ce que propose la communauté innovation de Telecom Valley **mardi 4 juin, de 12 à 14 heures au Campus SophiaTech**. Le CERN fondé en 1954 est certes un remarquable exemple de collaboration internationale, avec la mise à disposition des scientifiques d'un complexe unique au monde d'accélérateurs de particules leur permettant de repousser les limites de la connaissance humaine. Mais son travail peut aussi captiver les professionnels du numérique. Il ne s'agira pas seulement, avec ce rendez-vous, de mieux comprendre de quoi est fait l'univers et comment il fonctionne mais également de savoir comment jouer un rôle dans le traitement et l'analyse de ses gigantesques masses de données qu'il doit manipuler.

Car le CERN est à la pointe du traitement de données. Chaque collision génère des péta-octets de données qu'il faut traiter ! Il s'ensuit que ses problématiques sont essentiellement IT. Aussi, il y aura beaucoup d'IA, beaucoup de Cloud, beaucoup d'outils avant-gardistes au menu de cette session exceptionnelle organisée dans le cadre de la Communauté Innovation animée par **Bich Lecourt** (Datacorp) et **Patrick Duverger**(Ville d'Antibes), avec la participation de **Florence Tressols** (IBM) et **Eric Aquaronne** (IBM).

## Programme

- Déverrouiller les secrets de l'Univers : Science et innovation au CERN par Alberto Di Meglio – Head CERN openlab
- Le modèle d'Open Lab du CERN : La R&D collaborative à l'ère hexagonale
- Évolution et révolution des plates-formes informatiques: Comment passer de l'informatique classique aux machines neuromorphes et quantiques par Federico Carminati – Chief Innovation Officer CERN openlab

L'évènement sera suivi par un buffet networking

- **Pour s'inscrire.** Gratuit pour les membres de l'association, 20 € pour les autres