



Information & réservation



1 place de la cathédrale
Espace Mendès France
BP 80964
86038 POITIERS

05 49 50 33 08
adn@emf.ccasti.eu

En savoir davantage

www.ecole-adn-poitiers.org

LES ACTIVITES DE L'ÉCOLE DE L'ADN EN POITOU-CHARENTES
SONT SOUTENUES PAR L'ESPACE MENDES FRANCE,
L'UNIVERSITE DE POITIERS, GRAND-POITIERS, LE CONSEIL
GENERAL DE LA VIENNE, LA REGION POITOU-CHARENTES ET LE
MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA
RECHERCHE.

LES ATELIERS SONT MENES EN PARTENARIAT AVEC L'ÉCOLE DE
L'ADN DE NÎMES, CREATRICE DU CONCEPT.

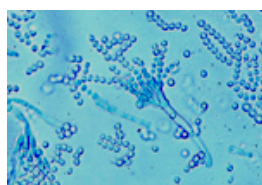
« Microbes au quotidien »

Le plus souvent inoffensifs, utiles à l'homme, qui a utilisé les microbes bien avant de les connaître.

D'abord un regard sur notre table où bon nombre d'aliments ne seraient pas au menu sans un petit « *coup de pouce* » des micro-organismes, puis on se concentre sur le microscope pour observer la vie grouillante ... d'un plateau de fromages.

Un atelier pour s'initier à l'infiniment petit et découvrir l'utilité de certains microorganismes dans notre alimentation.

Installés à la paille



A partir de l'étude d'un plateau composé de divers aliments, les élèves partent à la recherche de ceux fabriqués grâce à l'intervention de micro-organismes.

Ils réalisent ensuite des observations microscopiques pour rechercher moisissures, levures et autres bactéries présents dans ces aliments.

Cet atelier illustre l'importance de la présence de micro-organismes dans la transformation contrôlée par l'homme pour la fabrication de certains aliments.

Durée

1h30 à 2h

Niveau

Primaire, collège et lycée

Mots clés

→ Microbes, alimentation, transformation biologique, fermentation

Points d'entrée dans les programmes

Primaire

CP - CE1 : *Découvrir le monde du vivant*

CE2 à CM2 : *Unité et diversité du vivant.*

Collège

6^{ème} : *La production alimentaire par une transformation biologique.*

Lycée

Seconde option MPS : *Thème Science et aliments.*

En pratique

Réaliser des observations microscopiques et les restituer sous la forme de dessins

Appréhender la diversité des micro-organismes observés

Faire le lien entre la présence des micro-organismes dans les aliments et la transformation biologique

Pour aller plus loin...

Fabriquer du pain, du fromage ou du yaourt en faisant varier les conditions expérimentales.