

## Atelier 2

### « Microbes au quotidien »



Le plus souvent inoffensifs, utiles à l'homme, l'homme 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.

Les ateliers	
<b>Atelier 1</b>	ADN, Elémentaire, mon cher Watson !
<b>Atelier 2</b>	Microbes au quotidien
<b>Atelier 3</b>	Bactéries & résistance aux antibiotiques
<b>Atelier 4</b>	Cellule, chromosome & caryotype
<b>Atelier 5</b>	L'ADN au scalpel
<b>Atelier 6</b>	ADN, base d'un cluedo moléculaire
<b>Atelier 7</b>	Les gènes n'expliquent pas tout
<b>Atelier 8</b>	De la mutation génétique à la pathologie
<b>Atelier 9</b>	Génome commun, individus différents – vers. 1 & 2
<b>Atelier 10</b>	OGM, mode d'emploi
<b>Atelier 11</b>	OGM, les reconnaître ?
<b>Atelier 12</b>	OGM, usine à façon
<b>Atelier 13</b>	La chasse aux gènes

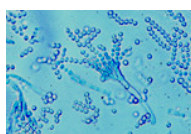
### Information & réservation

Espace Mendès France  
05 49 50 33 08  
[adn@emf.ccsti.eu](mailto:adn@emf.ccsti.eu)

### En savoir davantage

[www.ecole-adn-poitiers.org](http://www.ecole-adn-poitiers.org)

### Installés à la paillasse



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**  
2h00 environ

**Niveau**  
Primaire & collège

### Mots clés

Microbes, alimentation, transformation biologique, fermentation

### Points d'entrée dans les programmes

#### Primaire

CP-CE1 - *Découvrir le monde du vivant*

CE2 à CM2 - *Diversité du vivant ; les êtres vivants dans leur environnement*

#### Collège

6<sup>ème</sup> - *La production alimentaire par une transformation biologique*

### 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

### Après l'atelier

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

LES ACTIVITES DE L'ÉCOLE DE L'ADN EN POITOU-CHARENTES SONT SOUTENUES PAR L'ESPACE MENDES FRANCE, L'UNIVERSITE DE POITIERS, LA COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION DE POITIERS, LE CONSEIL GENERAL DE LA VIENNE, LA REGION POITOU-CHARENTES ET LE MINISTERE DELEGUE A LA RECHERCHE ET AUX NOUVELLES TECHNOLOGIES.

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