



Séance 1 : Dans un tube à essai: Levures + sucre + eau tiède (température physiologique) et fixation d'un ballon de baudruche → gonflement du ballon car la fermentation libère du CO₂



Expérience contrôle sans levures & observation des levures au microscope (levures, eau et lamelle).



Séance 2 : Observation de croûte de camembert et de moisissure de roquefort au microscope (cf. photographie)

Observation d'un frottis de bactéries de yaourt colorées au bleu de méthylène.

Qu'avez-vous appris ?

Sur les organismes microscopiques:

- Qu'est-ce qu'une bactérie / un champignon ?
- Où trouve-t-on les levures / les bactéries ?
- Utilité des bactéries pour l'environnement et l'industrie
- Microbiotes

Sur la microscopie:

- Qu'est-ce que la microscopie ?
- Comment faire la mise au point sur un microscope ?
- Quels sont les principaux organismes microscopiques ?

Sur la biologie en général:

- Définir / Reconnaître ce qu'est la biologie
- Notion d'expérience contrôle

Quelles questions vous viennent maintenant ?

Les bactéries et les virus sont-ils à l'origine des cancers ?

Comment faire un vaccin ?

Avons-nous les mêmes maladies que les animaux ?

Pourquoi attrape-t-on la varicelle une seule fois ?

Comment les bactéries se reproduisent-elles ?

Qu'est-ce que les verrues ? Pourquoi peut-on être malade après un vaccin ?

Quelle est l'origine des malaises ?

Ce que cela nous a apporté à nous, élèves de l'ENS Paris-Saclay

- Activité originale
- Découverte d'une majorité des facettes de l'enseignement élémentaire
- Vulgarisation
- Enrichissant sur le plan professionnel et personnel
- Elèves intéressés et intéressants

