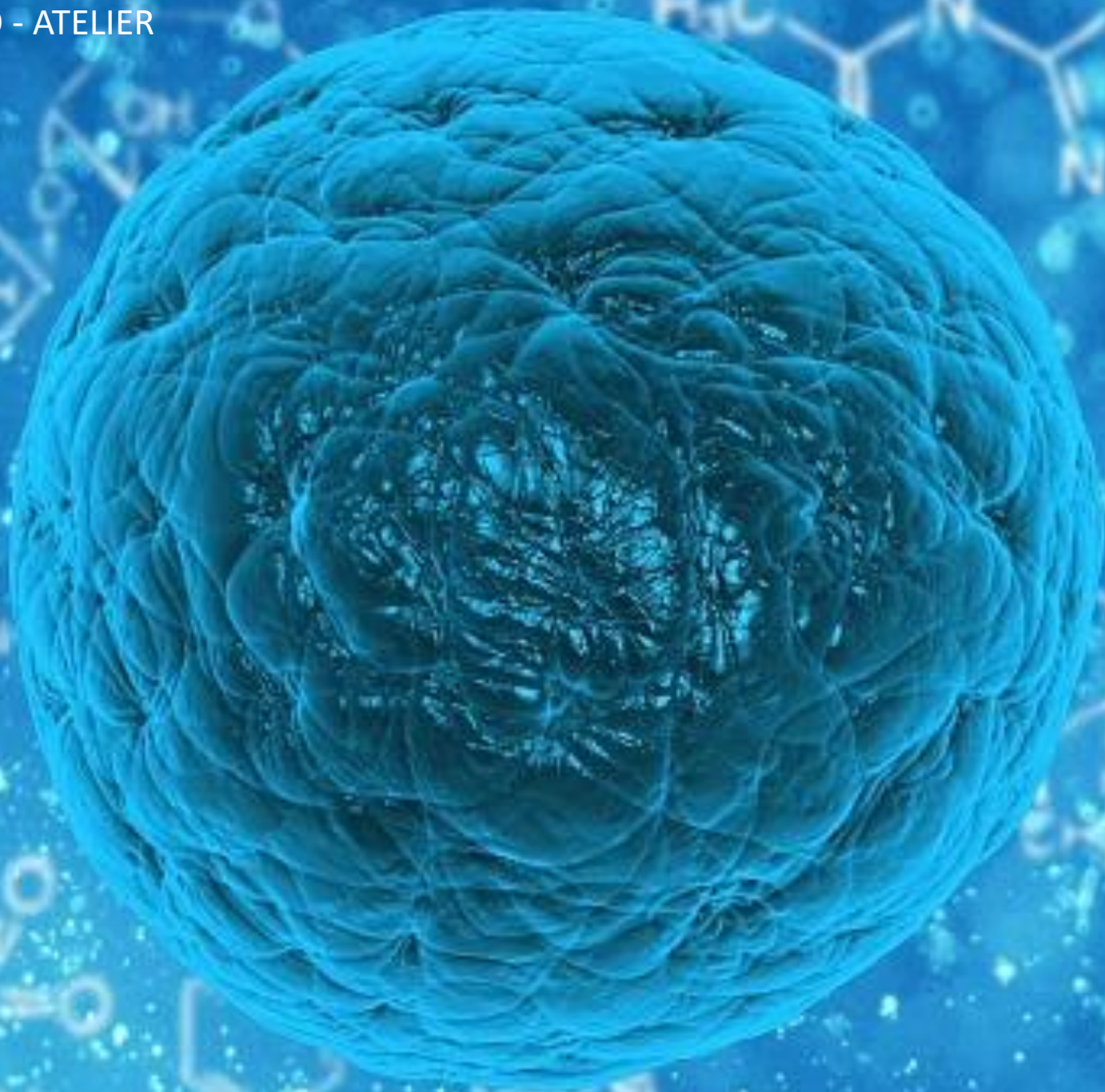


# MICROBES AU QUOTIDIEN !

EXPO - ATELIER



FICHE DE  
PRÉSENTATION



CAP  
SCIENCES  
Découvrons ensemble



# MICROBES AU QUOTIDIEN !



**Le plus souvent, ils sont inoffensifs et utiles à l'homme, il les a utilisés bien avant de les connaître !**

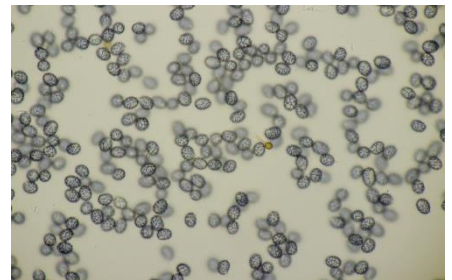
D'abord un regard sur notre table où bon nombre d'aliments ne seraient pas au menu sans un petit « *coup de pouce* » des micro-organismes, puis on se concentre sur le microscope pour observer la vie grouillante ... d'un plateau de fromages.

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

😊 Tout public scolaire et familial à partir de 7 ans

## → Objectifs :

- **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



## → Le déroulé :

Installés à la paillasse, à 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.

## Format alternatif

- Poursuivre sur la connaissance et la diversité du vivant avec les ateliers « *Microbes au quotidien* » ou « *Invisible Biodiversité* ».
- Fabriquer du pain, du fromage ou du yaourt en faisant varier les conditions expérimentales.

## → Informations techniques

**Surface** : 30 m<sup>2</sup> - idéalement une salle sciences avec paillasse / **A fournir sur place** : 9 arrivées électriques + système de projection + câble HDMI / **Aide sur place** : 1 personne / **Consommable** : fromages (roquefort, chèvre et Saint-Nectaire) + levure de boulangerie en sachet + serviettes et papier absorbant / **Nombre de participants** : 15 / **Temps d'installation** : 1h / **Durée d'un atelier** : 1h30 – 2h / **Valeur d'assurance** : 7 630 € TTC

📄 Responsable des expositions itinérantes  
Valentine Baldacchino  
v.baldacchino@cap-sciences.net  
07 82 14 85 39