

# Microbes et alimentation : les fermentations

Cycles 2 / 3 / 4

## OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Comprendre et mettre en œuvre la démarche expérimentale
- Découvrir par l'expérimentation que les micro-organismes sont vivants
- Comprendre le phénomène de fermentation
- Comprendre qu'ils sont utiles à l'Homme notamment dans les transformations alimentaires.



## PRESENTATION ET DEROULEMENT

Dans ce projet (1 ou plusieurs séances), les élèves prendront conscience que beaucoup d'aliments de notre quotidien sont fermentés. Ils expérimenteront pour comprendre quel est le rôle des micro-organismes dans ce processus de fermentation.

## LIENS AVEC LES PROGRAMMES

### Cycle 2 - BOEN spécial n°11 du 26 Novembre 2015

Questionner le monde du vivant, de la matière et des objets

Domaine 4 : pratiquer des démarches scientifiques  
Domaine 2 : s'approprier des outils et des méthodes

### Cycle 3 - BOEN spécial n°11 du 26 Novembre 2015 / BOEN n°30 du 26 Juillet 2018

Sciences et technologie

Domaine 4 : pratiquer des démarches scientifiques  
Domaine 2 : s'approprier des outils et des méthodes  
Domaine 1 : pratiquer des langages

### Cycle 4 - BOEN spécial n°11 du 26 Novembre 2015 / BOEN n°30 du 26 Juillet 2018

Sciences de la Vie et de la Terre

Domaine 4 : pratiquer des démarches scientifiques  
Domaine du socle 2 : Utiliser des outils et mobiliser des méthodes pour apprendre le vivant et son évolution



Atelier Pasteur – Service pédagogique  
27 rue de la Sous Préfecture  
39100 DOLE  
Téléphone : 03.84.82.11.24  
E-mail : atelier@terredelouispasteur.fr

Atelier Pasteur  
Service pédagogique

*Jura*  
TERRE DE  
**LOUIS PASTEUR**  
DOLE / ARBOIS