

# MICROBES ET ALIMENTATION : LES FERMENTATIONS

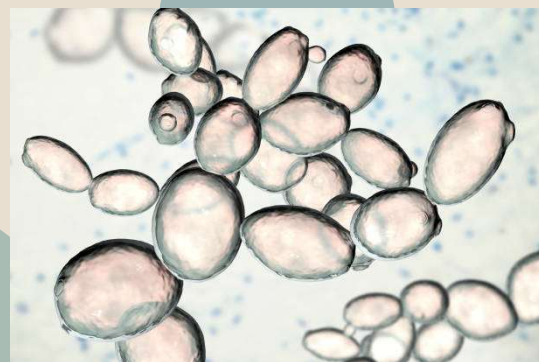
Scolaire cycle 2 - 3

Combiné 1h visite/1h atelier



## Présentation de cette activité :

Dans cet atelier, les élèves expérimenteront pour comprendre ce qu'est la fermentation et le rôle des micro-organismes dans ce processus.



## Modalités :

- Combiné 1h visite (maison de Dole ou d'Arbois) /1h atelier (Dole-Atelier Pasteur ou Arbois)
- Classe entière ou en demi-groupe en alternance visite/atelier
- Durée atelier 1 h
- Tarif(s) combiné selon devis

## Offre complémentaire :

Une classe souhaitant approfondir le travail autour des fermentations et/ou du monde des micro-organismes peut effectuer un projet avec le pôle pédagogique. Lors de ce projet, les élèves seront amenés à expérimenter et comprendre plus précisément le rôle et la fonction des micro-organismes dans les transformations alimentaires via la fermentation.