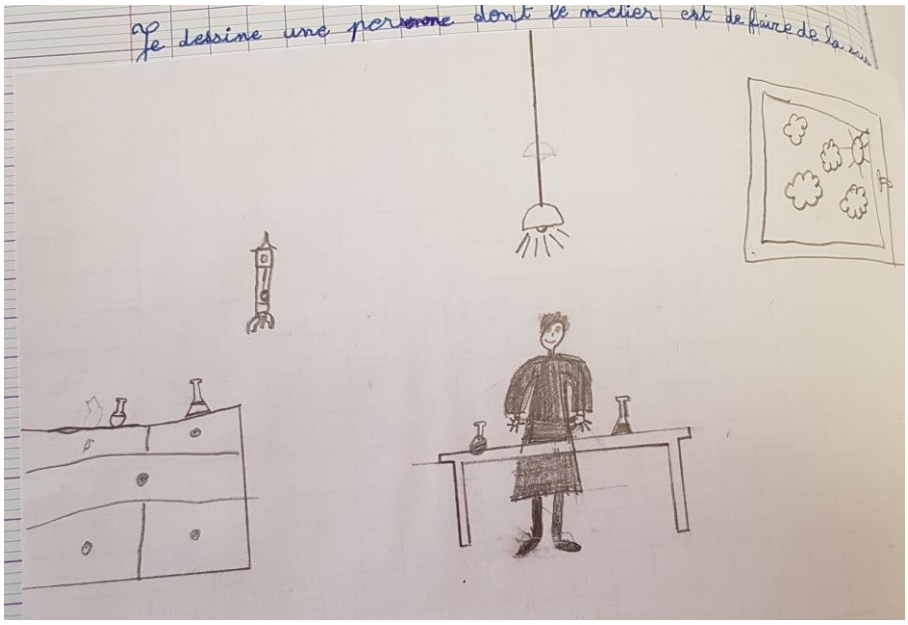
A la découverte de Louis Pasteur et des fermentations

Mme Amandine Pernin, professeur en classe de CM1-CM2 à Franxault, a travaillé avec ses élèves autour de Louis Pasteur et de ses travaux.

Elle a répondu à l'appel à projet « Sur les pas de Louis Pasteur » proposé par le centre pilote de Dole-Arbois dans le cadre du bicentenaire de la naissance de Pasteur.

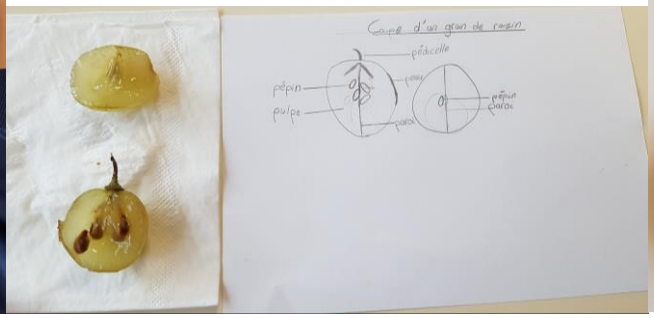
Nous avons ensuite construit ensemble un projet autour du thème « Pasteur et les fermentations ».

A l'aide des ressources proposées, les élèves ont tout d'abord pu confronter leur représentation « d'une personne qui fait des sciences » avec le portrait de scientifiques des siècles précédents et d'aujourd'hui.



Ils ont également découvert le laboratoire de Louis Pasteur, scientifique du 19ème siècle, et observer les similitudes avec leurs outils de travail.

Ils ont ensuite mis en évidence le principe de la fermentation du raisin et travaillé sur le cycle de vie de la vigne.



Ils ont également démontré le rôle des levures dans les fermentations et travailler avec différents ferments.

Mise en place de l'expérience 06/10 (15h15)	Observation 06/10 (18h00)	Observation 07/10
	Apparition de « mousse » et ballon gonflé en présence des levures.	Le ballon semble moins gonflé.

Mise en place de l'expérience 10/10
Lait + levure / Lait + ferment lactique

Observation 13/10
En présence de levure, la consistance du lait fait penser à la faisselle. Avec le ferment lactique, on retrouve plutôt la consistance du yaourt.

Mme Pernin a complété ce projet par une visite du musée de la vigne et du vin à Arbois, une rencontre avec un vigneron et un travail autour de l'hygiène et des microbes.

Mardi 29 novembre a été l'occasion pour les élèves de présenter leurs travaux sous forme de sept ateliers ludiques tout d'abord à tous les élèves du pôle scolaire (du CE2 à la petite section de maternelle) puis aux parents de l'école. Les élèves avaient préparé une vidéo, des jeux, des quizz et des activités expérimentales.
Un grand bravo à eux pour leur investissement et la qualité de leur restitution !

Céline Bon

Coordinatrice au centre pilote de Dole-Arbois.

celine.bon@centres-pilotes-lamap.org

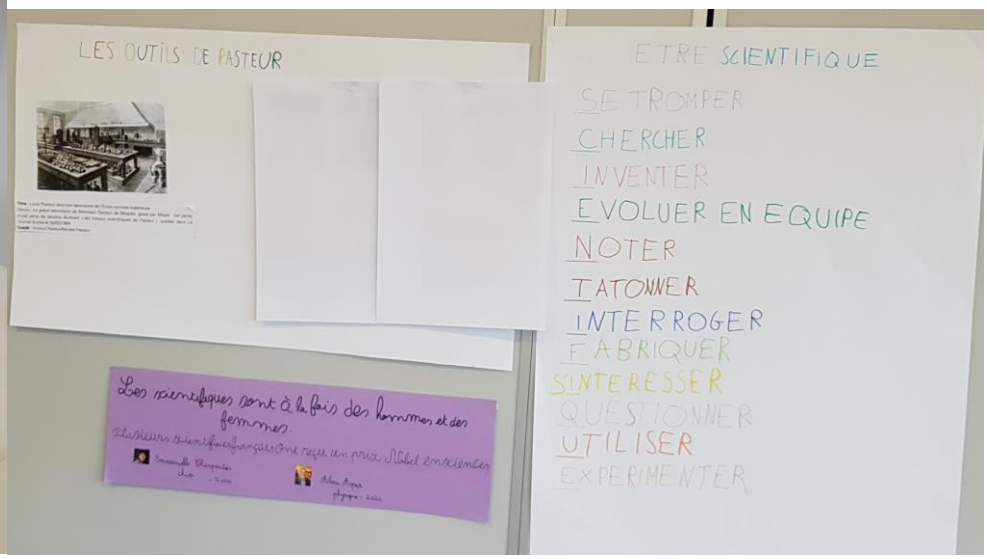
Les 7 ateliers du marché des connaissances

des élèves de CM1-CM2 de Franxault de Mme Amandine Pernin :

Accueil de la classe de PS-MS

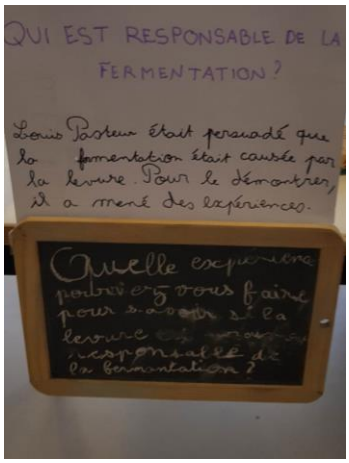
Fabrication et dégustation de jus de raisin, jeu sur le cycle de vie de la vigne

Jeu de découverte du matériel scientifique et du travail d’un scientifique



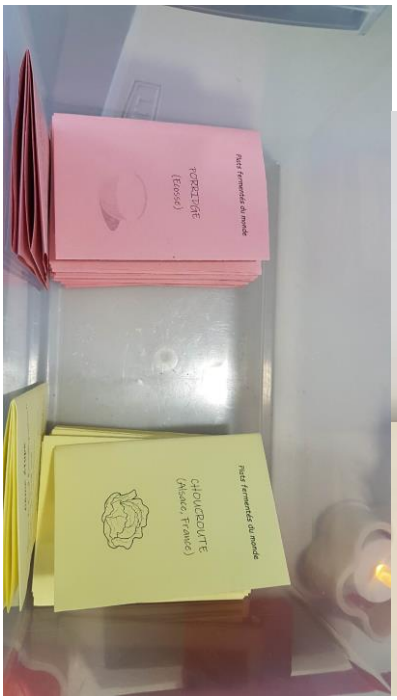
Coupe et réalisation du schéma d’observation d’un grain de raisin

Réalisation d’une expérience pour montrer le rôle des levures dans les fermentations

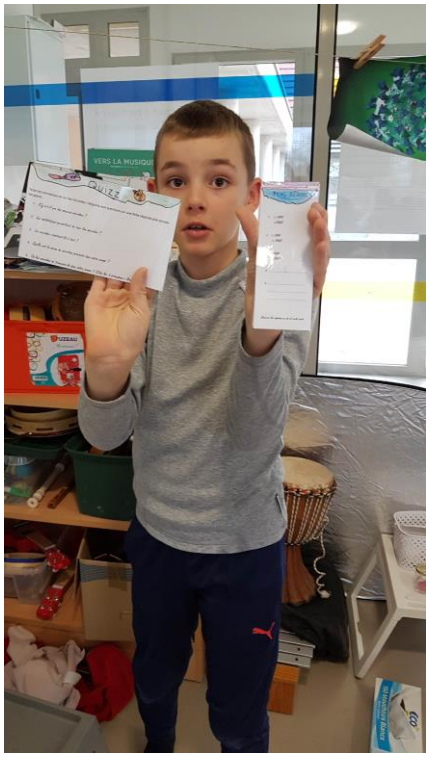


Jeu autour des différents ferments

Les produits fermentés c’est très bon pour la santé : jeu, dégustations et recettes



L’hygiène des mains et les microbes : mise en situation et quizz



FONDATION
La main à la pâte
Centre Pilote DOLE - ARBOIS

Envie de faire des sciences dans votre classe ?

Vous souhaitez bénéficier d'un accompagnement personnalisé pour construire un projet scientifique et pratiquer de manière active les sciences et la technologie en classe.

Promouvoir les sciences en suscitant curiosité et questionnement.

Développer la capacité d'observation et de raisonnement à travers une pédagogie active .

Placer les élèves au cœur des apprentissages

Travailler les compétences sociales et langagières.

Plus d'informations

www.fondation-lamap.org

www.terredelouispasteur.fr/la-main-a-la-pate

Contacts :

Pour la Côte d'Or :
Céline Bon
celine.bon@centres-pilotes-lamap.org

Pour le Jura :
Nelly Sicard
nelly.sicard@centres-pilotes-lamap.org

MALLETTES MERITE

Prêts de mallettes thématiques cycle 3 et 4 comprenant :
des progressions
des fiches d'activités élèves
le matériel nécessaire