

Activité 1 : Contre quels micro-organismes devons nous nous défendre?

A partir de vos connaissances et des documents suivants, en **réalisant** la préparation du document 2, son **observation au microscope** au fort grossissement, mettez en évidence que tous les micro-organismes ne sont pas pathogènes et peuvent même être utiles.

Milieux de vie	Quantité de micro-organismes
1 gramme de sol	25x10 ⁹ bactéries, quelques virus
1 m ³ d'air extérieur	Dizaines de bactéries, quelques virus
1 m ³ d'air d'une salle de cours	4x10 ³ bactéries et quelques virus
1 ml d'eau d'un lac	10 ¹⁰ bactéries et quelques virus
Muqueuses nez/bouche	10 ¹⁰ bactéries et quelques virus
La peau	10 ¹² bactéries et quelques virus
Muqueuse de l'intestin	10 ¹⁴ bactéries

La transformation du lait en yaourt est possible grâce à des bactériesensemencées lors de la fabrication. Nous pouvons citer comme bactéries présentes dans le yaourt les lactobacille, des bactéries en forme de bâtonnets, parfois libre ou en chaînette. Les célèbres « Bifidus », dont on peut citer les streptocoques sont des bactéries à forme circulaires, qui peuvent aussi se trouver seules ou en chaînette dans le yaourt.

Document 3 : Reconnaître les bactéries du Yaourt.

Document 1 : Evaluation du nombre de micro-organismes dans des milieux de notre environnement.

- 1- Prélever un peu de yaourt avec l'extrémité de la sonde
- 2- Etaler délicatement le yaourt à l'aide d'une autre lame en frottant sur la lame pour obtenir une très fine couche : frotti
- 3- Déposer une goutte de bleu de méthylène et laisser agir.
- 4- Recouvrir d'une lamelle et retirer l'excédent de bleu de méthylène.

Document 2 : Protocole de préparation d'un frotti de yaourt.

<i>Expérimenter (Réaliser une expérience)</i>	Je manipule soigneusement,	les consignes sont en partie respectées.	J'ai obtenu un résultat cohérent,	en respectant toutes les consignes.
<i>Chercher (Effectuer une observation/mesure)</i>	J'utilise soigneusement le matériel	en respectant les consignes.	J'obtiens un résultat exploitable	et de qualité

Activité 1 : Contre quels micro-organismes devons nous nous défendre?

A partir de vos connaissances et des documents suivants, en **réalisant** la préparation du document 2, son **observation au microscope** au fort grossissement, mettez en évidence que tous les micro-organismes ne sont pas pathogènes et peuvent même être utiles.

Milieux de vie	Quantité de micro-organismes
1 gramme de sol	25x10 ⁹ bactéries, quelques virus
1 m ³ d'air extérieur	Dizaines de bactéries, quelques virus
1 m ³ d'air d'une salle de cours	4x10 ³ bactéries et quelques virus
1 ml d'eau d'un lac	10 ¹⁰ bactéries et quelques virus
Muqueuses nez/bouche	10 ¹⁰ bactéries et quelques virus
La peau	10 ¹² bactéries et quelques virus
Muqueuse de l'intestin	10 ¹⁴ bactéries

La transformation du lait en yaourt est possible grâce à des bactériesensemencées lors de la fabrication. Nous pouvons citer comme bactéries présentes dans le yaourt les lactobacille, des bactéries en forme de bâtonnets, parfois libre ou en chaînette. Les célèbres « Bifidus », dont on peut citer les streptocoques sont des bactéries à forme circulaires, qui peuvent aussi se trouver seules ou en chaînette dans le yaourt.

Document 3 : Reconnaître les bactéries du Yaourt.

Document 1 : Evaluation du nombre de micro-organismes dans des milieux de notre environnement.

- 1- Prélever un peu de yaourt avec l'extrémité de la sonde
- 2- Etaler délicatement le yaourt à l'aide d'une autre lame en frottant sur la lame pour obtenir une très fine couche : frotti
- 3- Déposer une goutte de bleu de méthylène et laisser agir.
- 4- Recouvrir d'une lamelle et retirer l'excédent de bleu de méthylène.

Document 2 : Protocole de préparation d'un frotti de yaourt.

<i>Expérimenter (Réaliser une expérience)</i>	Je manipule soigneusement,	les consignes sont en partie respectées.	J'ai obtenu un résultat cohérent,	en respectant toutes les consignes.
<i>Chercher (Effectuer une observation/mesure)</i>	J'utilise soigneusement le matériel	en respectant les consignes.	J'obtiens un résultat exploitable	et de qualité