

Dans le cadre des « Ateliers-Jeunes » proposés et en partie financés par le Conseil Départemental, les élèves de 5^{ème}1 ont bénéficié ce mercredi d'une séance sur « Le sucre dans tous ses états » animée par 3 étudiants en Doctorat de l'Institut Agro Dijon.



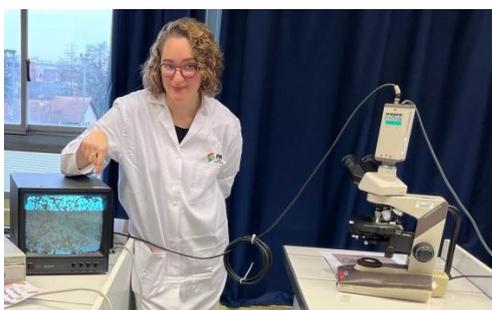
Après une introduction en images et vidéos autour des procédés de fabrication des sucres, ils ont pu manipulé sur 3 ateliers tournants, et complété un livret illustré.



A l'atelier 1, ils ont mesuré la température de fusion de différents sucres à l'aide du banc Köfeler



A l'atelier 2, après réflexion autour de la péremption des aliments, ils ont observé au microscope des micro-organismes présents dans différents aliments du petit déjeuner (moisissures, levures du pain, bactéries du yaourt). Ils ont pu repartir avec une image des moisissures d'une clémentine !



A l'atelier 3, ils ont comparé les informations indiquées sur les étiquettes des boissons sucrées, puis ils ont pu comprendre et retrouver la concentration en sucres d'un jus d'orange, à partir d'une gamme d'étalonnage colorée ou par la mesure du degré Brix.



Prochaine séance le 14 février, où ils pourront goûter des aliments sucrés : en effet, il sera question de nutrition : viscosité des sucres, index glycémique, et pouvoir sucrant. Tout un programme !!

Notons que ces interventions complètent toutes les activités proposées par les enseignants de la classe autour de la thématique du Petit-Déjeuner.