



Derrière ce mot qui peut paraître étrange à des élèves de fin de collège, se cache une approche attrayante des métiers de laboratoire.

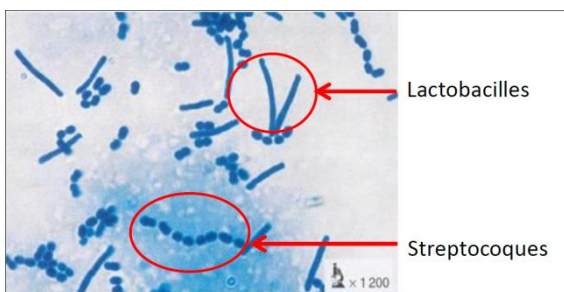
A partir de manipulations issues de l'industrie agroalimentaire, de l'analyse biologique et médicale ou de la préservation de l'environnement, il s'agit de

donner aux élèves une ouverture sur ces professions « en blouse blanche » qui font indirectement partie du quotidien de chacun d'entre nous en temps que consommateur, patient ou tout simplement habitant de la terre.

Exemples d'activités proposées :

1) Comment fabriquer un produit alimentaire fermenté ?

*Composition chimique du lait, hygiène des manipulations, maîtrise des micro-organismes nécessaires...*



Fabrication du yaourt :



*Comment ? Avec quel matériel ? Quelle organisation du travail dans le temps ? Les précautions à prendre...*

2) Comment comprendre une analyse de sang ou d'urine ?

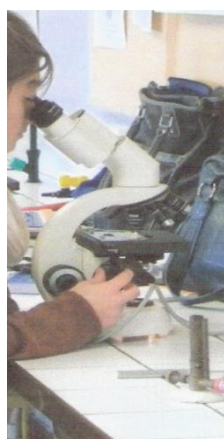
*Pourquoi le médecin prescrit-il cette analyse ? Quelles techniques et pour quoi faire ?*

A partir des différentes analyses possibles sur un même prélèvement on abordera les grandes disciplines de la biologie et de la médecine (biochimie, microbiologie...)



3) Comment garder propre notre planète ?

*Etude de la pollution – dépollution d'une eau de rivière*



Les séances d'une heure et demie permettent de faire découvrir la pratique des techniques de laboratoire en favorisant la démarche d'expérience et le travail en autonomie. C'est aussi l'occasion de présenter les règles de protection des personnes et de l'environnement à respecter lorsque l'on travaille en laboratoire.



Derrière ce mot qui peut paraître étrange à des élèves de fin de collège, se cache une approche attrayante des métiers de laboratoire.

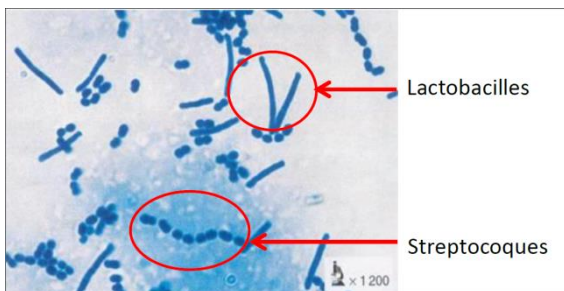
A partir de manipulations issues de l'industrie agroalimentaire, de l'analyse biologique et médicale ou de la préservation de l'environnement, il s'agit de

donner aux élèves une ouverture sur ces professions « en blouse blanche » qui font indirectement partie du quotidien de chacun d'entre nous en temps que consommateur, patient ou tout simplement habitant de la terre.

Exemples d'activités proposées :

4) Comment fabriquer un produit alimentaire fermenté ?

*Composition chimique du lait, hygiène des manipulations, maîtrise des micro-organismes nécessaires...*



Fabrication du yaourt :



*Comment ? Avec quel matériel ? Quelle organisation du travail dans le temps ? Les précautions à prendre...*

5) Comment comprendre une analyse de sang ou d'urine ?

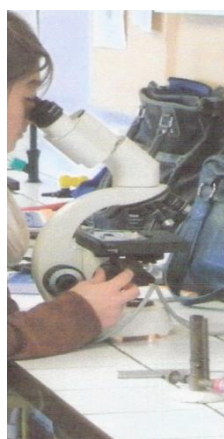
*Pourquoi le médecin prescrit-il cette analyse ? Quelles techniques et pour quoi faire ?*

A partir des différentes analyses possibles sur un même prélèvement on abordera les grandes disciplines de la biologie et de la médecine (biochimie, microbiologie...)



6) Comment garder propre notre planète ?

*Etude de la pollution – dépollution d'une eau de rivière*



Les séances d'une heure et demie permettent de faire découvrir la pratique des techniques de laboratoire en favorisant la démarche d'expérience et le travail en autonomie. C'est aussi l'occasion de présenter les règles de protection des personnes et de l'environnement à respecter lorsque l'on travaille en laboratoire.