

A la découverte du lycée de la Venise Verte et de la biotechnologie.



Dans le cadre du programme de 3^o en Technologie, nous avons réalisé un fermenteur. Ce projet est en rapport avec la biotechnologie. Le lycée de la Venise verte à Niort propose une formation en biotechnologies. Il nous a accueillis pour nous faire découvrir les locaux, observer des fermentations et découvrir les différentes filières liées à la biotechnologie.

Nous avons fait cette visite avec une classe de 3^{ème} du collège de Saint-Exupéry et nous nous sommes repartis en trois groupes pour participer à trois ateliers différents :

1) Observation d'un fermenteur et activités autour des micro-organismes.

Nous avons observé le fermenteur, les contraintes et les solutions trouvées.



Ensuite nous avons comparé le taux d'alcool et le taux de sucre dans des liquides à différents stades de fermentation.

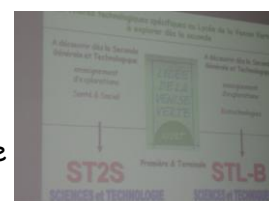


Puis nous avons observé au microscope binoculaire des micro-organismes vivants et morts afin de déterminer leur nombre dans un mL de produits.

2) Puis, présentation d'un diaporama sur les bacs ST2S et STL-B.

ST2S : Sciences et technologies de la santé et du social

STL-B : Sciences et techniques de laboratoire - Biochimie Génie
Biologique



3) Nous avons visité les laboratoires de la Biotechnologie.

Un laboratoire de niveau de sécurité 2, on y manipule des bactéries pathogènes, il y a des règles strictes à respecter.



Un laboratoire standard de niveau de sécurité 1, on n'y manipule pas de micro-organismes dangereux mais la sécurité y est aussi stricte.

Un laboratoire de Biochimie.



Et une salle multimédia

Conclusion :

Cette matinée nous a permis de conclure le projet sur la fermentation. Nous avons découvert les locaux, les méthodes de travail des lycéens, les différents dispositifs de sécurité. Cette matinée a été riche en découvertes.

Les élèves de 3°B
Estelle, Léa et Rémi

