

Bien vérifier que les pieds de page sont correctement et clairement remplis.

Pour toute question, merci de vous adresser en priorité à catherine.chovet@ac-grenoble.fr

Matériel et conseils pour le Sujet SVT 1 : Monographie « tomatale »

Bureautique	Laboratoire (matériel pouvant être utilisé ou complété)	A se procurer
<ul style="list-style-type: none"> - Ordinateur connecté - Appareil photo et système de récupération des photos (câble ou lecteur carte) - Imprimante - Matériel de papeterie au choix pour la présentation (colle, ciseaux, feutres fins, agrafeuse, carton, feuilles de couleurs, ruban, ficelle, décoration...). 	<ul style="list-style-type: none"> - 2 petites assiettes - 2 verres de montre - essuie-tout, éponge - 5 béchers - Mortier, pilon - Aiguille lancéolée - Pincettes fines - Entonnoir avec une potence pour le tenir - Papier filtre - Agitateur en verre - Solvant (huile ou liquide vaisselle) - Tube à essais et porte tubes - Pissette d'eau - Papier PH ou PH mètre - Bicarbonate de soude - 2 petits cristallisoirs - Bouilloire - Couteaux, économe ... 	<ul style="list-style-type: none"> - 6 à 7 tomates mûres mais fermes - Sucre - Glaçons - Feuilles A3 pour imprimer le gabarit de tomate pop-up (annexe 2) - Fiche explicative « Sketchnote »
Matériel d'observation <ul style="list-style-type: none"> - Microscope - Loupe binoculaire - Lames et lamelles - papier absorbant 		

Matériel et conseils pour le Sujet SVT 2 : Légumes de saison

Bureautique	Laboratoire (matériel pouvant être utilisé ou complété)	A se procurer
<ul style="list-style-type: none"> - Ordinateur connecté - Appareil photo et système de récupération des photos (câble ou lecteur carte) - Imprimante - Feuilles blanches - Matériel de papeterie au choix pour la présentation (colle, ciseaux, feutres, agrafeuse, carton, feuilles de couleurs, ruban, ficelle, décoration...). 	<ul style="list-style-type: none"> - Pissette d'eau - Verre de montre - Scalpel bien aiguisé ou lame de rasoir - Bécher - Colorants alimentaires, eau iodée et/ou bleu de méthylène - Râpe - Compresse (gaze) - Balance de précision - entonnoir et papier filtre ... 	<ul style="list-style-type: none"> - Concombre - Pomme de terre - Céleri - Épinard - Carotte fane
Matériel d'observation <ul style="list-style-type: none"> - Microscope - Loupe binoculaire - Lames et lamelles - papier absorbant 		

Matériel et conseils pour le Sujet SVT 3 : Conserver avec ou sans conserve

Bureautique	Laboratoire (matériel pouvant être utilisé ou complété)	A se procurer
<ul style="list-style-type: none"> - Ordinateur connecté - Appareil photo et système de récupération des photos (câble ou lecteur carte) - Imprimante - Matériel de papeterie au choix pour la présentation (colle, ciseaux, feutres, agrafeuse, carton, feuilles de couleurs, ruban, ficelle, décoration...). 	<ul style="list-style-type: none"> - Verre doseur ou éprouvette graduée - Balance - Eau du robinet (environ 4 litres) - Cristallisateur environ 500 ml - 2 ou 3 casseroles - 2 ou 3 plaques ou becs chauffants - Minuteurs - Couteaux, fourchettes, cuillères, écumoirs, économes, planches à découper, emporte-pièces - Assiette - Pipettes plastiques - Sèche-cheveux (pour séchage lame) - Papier PH - Alcool, bleu de méthylène - Pissette eau distillée 	<ul style="list-style-type: none"> - Fruits au choix – au moins 4 ou 5 (oranges, citrons, pommes, poires, ananas, kiwi, myrtilles, ...) - 2 kg de sucre blanc en poudre - 2 bocaux d'un même légume, l'un en lacto-fermenté (magasin Bio) et l'autre en conserve classique. Légume possible : carottes ou pousse de soja. - De quoi décorer les assiettes (sucre glace, petites décorations alimentaires ...) - Dossier-réponses à imprimer
Matériel d'observation <ul style="list-style-type: none"> - Microscope - Loupe binoculaire - Lames et lamelles - Papier absorbant 		

Annexe au sujet 3 :

Le matériel sujet 3 :

- **Les fruits sont à choisir parmi :** oranges, citron, pommes, ananas, kiwis, myrtilles, petites baies (groseilles ou framboises). Ou tout autre fruit qui vous fera plaisir et qui ne sera pas trop fragile !
- **Casseroles :** 3 casseroles et 3 plaques chauffantes (ou becs électriques) seraient idéales mais les élèves pourront travailler avec 2 seulement.
- **Bocaux mystères :** 2 conserves du même légume : une lacto-fermenté et l'autre en conserve classique. Favoriser les carottes ou les pousses de soja (betteraves ou choux rouges étant colorés cela fausse un peu le test pH). Les bocaux de légumes lacto-fermentés se trouvent plus facilement en vente dans les magasins BIO.

Préparation du matériel MISSION 4

- **CONFECTIONNER LES ECHANTILLONS MYSTERES :** Dans 2 bécards, mettre des échantillons des conserves de légumes avec le liquide.
Antigaspi : le reste des conserves pourra ainsi être consommé, bonne dégustation ! ;-)
Sur l'échantillon lacto-fermenté écrire « CONSERVE MYSTERE N°1 » et sur l'échantillon conserve classique écrire « CONSERVE MYSTERE N°2 ».
- Disposer le matériel demandé au début du sujet sur un chariot. Mettre à disposition le microscope, des lames, de l'alcool, du bleu de méthylène, du papier pH, pissette eau, etc.
- Laisser les élèves choisir les expériences à faire d'après leurs réponses en mission 3.