

Sciences au CM2

Ecole primaire des Paluds de Noves

La fête de la science à l'INRA d'Avignon

mardi 7 octobre 2014

Ce matin on a pris le car et nous sommes allés à L'I.N.R.A d'Avignon (Institut National de Recherche Agronomique). Arrivés là-bas, nous nous sommes répartis en deux groupes. Nous avons vu un film de présentation et cinq ateliers, chaque ateliers durant 20 min. Il y en avait un sur les O.G.M, un sur les aliments et les couleurs, un sur l'écologie et la biologie, un sur la culture in Vitro (sélection) et sur l'A.D.N. Nous avons fait des expériences, comme prélever l' A.D.N d' une banane, fabriquer une grenouille en origami avec le programme de construction et mis des plantes en culture in Vitro.

Thomas et Alice



Marina transplante des laitues en culture in vitro

Les ateliers



L'ADN de la banane

L'ADN signifie Acide Désoxyribo Nucléique. On a épluché une banane, on l'a écrasée dans un récipient en plastique. On a mis du sel (deux cuillères à café). On a mis deux cuillères à soupe de liquide vaisselle, dix cuillères à soupe d'eau.

On a mis le mélange dans une éprouvette graduée jusqu'à 8ml et de l'alcool jusqu'à 12 ml. Alors est apparu l'ADN de la banane !

Garvens, Romain et Samuel

La culture «derrière un vitre »

Grâce à la culture in vitro, on arrive à faire des clones, pas pour les humains, non! Mais pour les plantes.

La culture in vitro et une culture qui se réalise dans les laboratoires. Si on veut multiplier des melons, on coupe des petits bouts de plante, on les met dans la gélose stérile et on ferme le pot. La gélose est constituée d'eau, de sucre et d'Agar agar qui fait la gelée. Une nouvelle plante peut alors se développer entièrement.

Louise, Célia, Daria, Elena

de soja), stabilisant (gomme arabique), colorant (E100, E120, E133, E160a, E160e, E171), de agent d'enrobage (cire de carnauba), sel, ar

Mesurer la couleur des fruits et légumes

Grâce à une machine qui fonctionne comme un appareil photo, nous pouvons mesurer la couleur des fruits et des légumes.

Les fruits et légumes ont des colorants naturels qui servent à attirer ou repousser les oiseaux et les insectes, mais aussi à colorer les aliments que nous mangeons, comme les bonbons.

Une dame a fait un colorant avec du chou rouge. Il était bleu et est devenu rose avec du jus de citron.

Inès, Alyssa et Marina

Les OGM

Le mot OGM veut dire Organisme Génétiquement Modifié. Ça sert à créer une nouvelle plante avec des qualités nouvelles grâce à une sélection de gènes qu'on trouve dans une autre plante. Par exemple, on peut rendre une aubergine résistante aux maladies. Les plantes nouvelles poussent dans des endroits fermés pour qu'elles n'aillent pas dans la nature, tant que c'est expérimental.

Gabriel, Saïd, Ludovic et Amélia