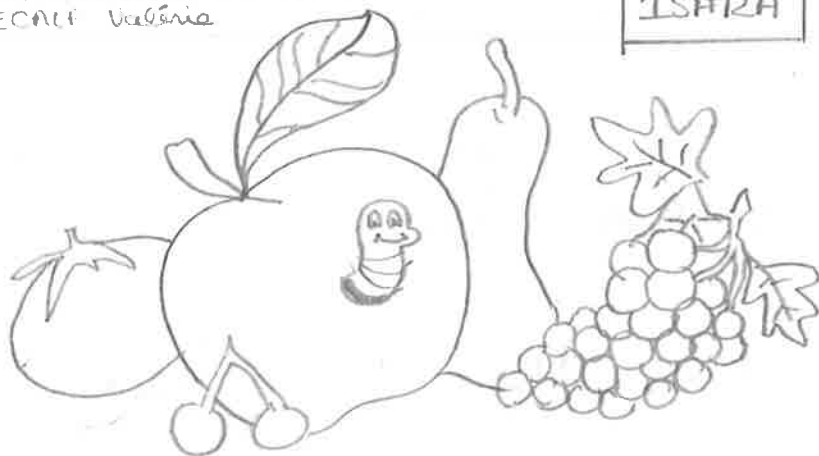


Diapo titre

CHANNELLÈRE Mélodie  
DECALF Valérie

Logo  
ISARA



La décomposition des fruits et légumes

Date

Intérêt

Présentation du thème étudié

Message

Annonce du sujet

Diapo 2

Salut,  
c'est Marco  
l'Asticot !



Intérêt

Présentation du personnage de Marco, fil conducteur de l'exposé.

Il permet l'accroche des enfants.

Message

Voici Marco ! Le petit asticot qui va vous expliquer pourquoi et comment les fruits et les légumes s'abîment !

### Diapo 3 1<sup>ère</sup> raison : Micro-organismes et br

(Pseudomonas,  
by Jamica Haney  
Carir, PD-USbar  
H-HS-LDC  
Commons  
Wikimedia)



(Microscope 13-41-53  
by Ian Britton  
CC, Freefoto)



Comment  
les fruits  
pourissent-  
ils?



→ Photo tomate moisie  
(Tomate moisie, by Virgi Nauriac, A  
flicher)

(Animation → disparaît ensuite)

### Intérêt

Faire comprendre aux  
enfants (en simplifiant  
au maximum) l'une des  
principales raisons  
(Bactéries et MicroOrga-  
nismes) de la décompo-  
sition

→ Qu'ils puissent  
s'imaginer à quoi  
ressemblent ces micro-  
organismes

### Message

Dans l'air qui nous entoure, il y a de tout petits organismes comme  
les bactéries et les microorganismes. Bien sûr tu ne peux pas les voir à  
l'œil nu, il te faudrait un microscope! Si tu laisses un fruit trop longtemps  
à l'air libre, ceux-ci vont commencer à s'accumuler et à "grioter" ton fruit!

### Diapo 4

### 2<sup>e</sup> raison : Champignons

→ Photo Nectarines

(cf. Moldy nectarines by Roger McLassus, CC,  
Wikimedia Commons.)



Ah  
d'accord!  
Et il existe  
d'autres  
raisons!

### Intérêt

Faire comprendre la  
seconde raison  
de l'altération des  
fruits et légumes

### Message

Il existe d'autres types de petits organismes qui attaquent les aliments,  
ce sont les champignons! Mais pas des champignons comme ceux de la forêt,  
des formes de moisissures toutes petites qui souvent sont de couleur  
blanchâtres! Ces moisissures se développent et se multiplient très  
rapidement!

Diapo 5

3<sup>e</sup> raison: Larves d'insectes  
(La mouche by Lucie Arsenault, CC  
Commons Wikimedia)



Intérêt

Leur faire découvrir  
pourquoi on peut trouver  
certaines fois des vers  
dans les fruits et  
légumes.

Message

Effectivement il peut arriver que des insectes comme les mouches ou encore les papillons, pondent leurs larves sur les fruits et les légumes. Et c'est en grandissant certaines fois que les larves deviennent des vers qui s'attaquent aux fruits!

Diapo 6

Résumé

→ vidéo  
(Decaying Peach Small by Andrew Dunn, CC,  
Wikimedia Commons)



Intérêt

Leur faire visualiser  
le processus complet  
de la décomposition

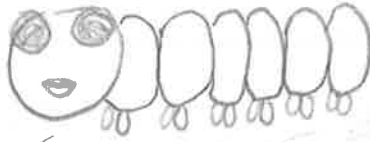
Message

Une petite vidéo qui résume en images le phénomène de la décomposition : une pêche prise en photo plusieurs fois par jour durant 6 jours.

1<sup>ère</sup> astuce : le frigo

Diapo 7

Mais...  
Comment éviter  
alors que les produits  
ne s'abîment ?



→ photo réfrigérateur  
(Domestic refrigerator  
by Cosaleto, commons  
Wikimedia)

Intérêt

Leur rappeler ou leur  
apprendre l'intérêt  
du réfrigérateur.

Message

Les petits organismes n'agissent pas pareil s'il fait chaud ou froid.  
Quand il fait froid, ils sont "endormis", ils se développent donc  
moins rapidement. Les aliments sont donc plus longtemps préservés !  
Ton frigidaire lutte contre le développement de ces petites bêtes  
activement.

Diapo 8

2<sup>e</sup> astuce : la mise en conserve

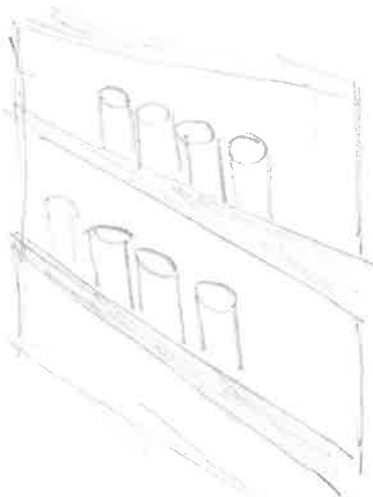
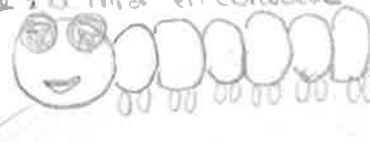


photo rayons boîte conserve  
supermarché  
(Quotidiens, Photo libre  
libre de droit)

Intérêt

Comprendre l'intérêt  
simple d'une boîte  
de conserve.

Message

Si les petits organismes sont dans un endroit moins oxygéné, elles  
ne peuvent se développer. C'est ce qui se passe dans ton frigo.  
Une autre technique de conservation longue durée est la boîte de  
conserve ! En effet, les aliments sont dans des boîtes fermées où  $O_2$   
ne peut pas rentrer.

### Diapo 9

→ Graphique  $T^\circ + \text{froid}$

### Intérêt

Imager effet  
 $T^\circ + O_2$

### Message

### Diapo conclusion

Au  
Revoir les amis!  
Et à bientôt  
pour de  
nouvelles  
découvertes!



### Intérêt

Conclure avec Marco  
pour qu'ils soient bien  
attentifs, et retiennent  
le maximum d'informa-  
tions.

### Message

Voilà, c'est fini, nous espérons que vous avez bien compris pourquoi les  
fruits et légumes s'abîment facilement, et surtout n'oubliez pas  
l'ami Marco!