

Dirige-toi vers le panneau « Papillons tisserands ».

Que fabrique l'insecte dont parle ce panneau ?

- De la laine
- Du plastique
- De la soie

Pasteur a travaillé sur des maladies touchant cet insecte, et par la suite sur des épidémies chez d'autres animaux comme le mouton et la poule.

Il a ensuite étudié certaines maladies que pouvaient attraper les humains, en particulier l'une d'elle appelée la rage.

**Le sais-tu ?** Pour protéger de certaines maladies, Pasteur a développé une technique : la **vaccination**. Un vaccin permet de préparer le corps à reconnaître très vite un microbe qui peut provoquer une maladie. Si ce microbe arrive dans le corps, notre organisme est alors prêt à le combattre.



C'est un vaccin que Pasteur a utilisé contre la rage, mais aussi contre les deux maladies qui touchaient le mouton et la poule.

Retrouve cette poule sur un des panneaux de l'exposition.



Quel est le prénom de la première poule vaccinée de l'histoire ?

- Cocotte
- Louise
- Poulette
- Kokette

Contact : Galerie Eurêka, Centre de culture scientifique de la Ville de Chambéry  
BP 11105  
73011 CHAMBERY cedex  
Téléphone : 04 79 60 04 25  
Site Web : [www.chambery.fr/galerie.eureka](http://www.chambery.fr/galerie.eureka)

Document réalisé par l'équipe médiation

## Le carnet d'exploration

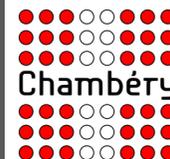
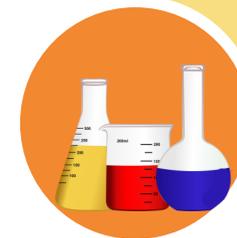
# Enfants

Galerie Eurêka - Centre de Culture Scientifique et Technique  
de la Ville de Chambéry

### Corrigé

## Pasteur, au service de la science

Du 15 avril  
au 30 août  
2025



## ▶ À la rencontre de Louis Pasteur

Cette exposition parle de Louis Pasteur.

Mais qui est Louis Pasteur ? Entoure la bonne réponse :



un chanteur



un scientifique



un footballeur

## ▶ Des recherches sur la fermentation

Dirige-toi vers le panneau « La fermentation ».

Cherche le pot de yaourt sur ce panneau et lis le texte à côté.



Par quoi le lait est-il transformé en yaourt ?

- Par des fruits sucrés
- Par des algues
- Par des bactéries
- Par de la levure chimique

**Le sais-tu ?** Pour transformer du lait en fromage et en yaourt, ou pour faire du pain, il y a besoin de l'action de bactéries particulières. On les appelle levures ou ferments. Ce sont des bactéries utiles pour cette transformation. Ce ne sont pas celles qui peuvent nous rendre malades ! Ce phénomène est appelé « fermentation ».



Dirige-toi vers l'écran et fais le quiz « Fermenté / non fermenté ».

Écris un exemple d'aliment fermenté :

Choucroute, vinaigre, pain, brioche, saucisson, yaourt, fromages, kéfir, etc.

Cherche le microscope et regarde dedans.

Tu as observé de la levure de boulanger.



D'après toi, qu'est-ce que c'est ?

- Un ustensile de cuisine utilisé par les boulangers
- Le microbe utilisé pour faire gonfler la pâte à pain
- Une sorte de pâtisserie



Dirige-toi vers la grande bouteille et sens les odeurs tout autour de celle-ci.

Retrouve parmi ces odeurs :

La vanille, la noix de coco, le café, le vinaigre, le moisi terreux et l'odeur de cheval.

## ▶ Des recherches sur les maladies

Dirige-toi vers le panneau « C'est quoi être malade ? ».

Certaines maladies sont dues à des microbes. Lorsque nous sommes malades, notre corps cherche alors à éliminer ces microbes de plusieurs manières.



Relie chaque dessin au bon mot :



nez qui coule    fièvre    diarrhée    inflammation    vomissements

**Les réponses sont disponibles à la sortie de l'exposition.**

**Les réponses sont disponibles à la sortie de l'exposition.**