PASTEUR et le monde MICROSCOPIQUE

La rage de comprendre l'infiniment petit

LAB Dompierre-les-Ormes

200 ANS
LOUIS PASTEUR
1822 – 1895

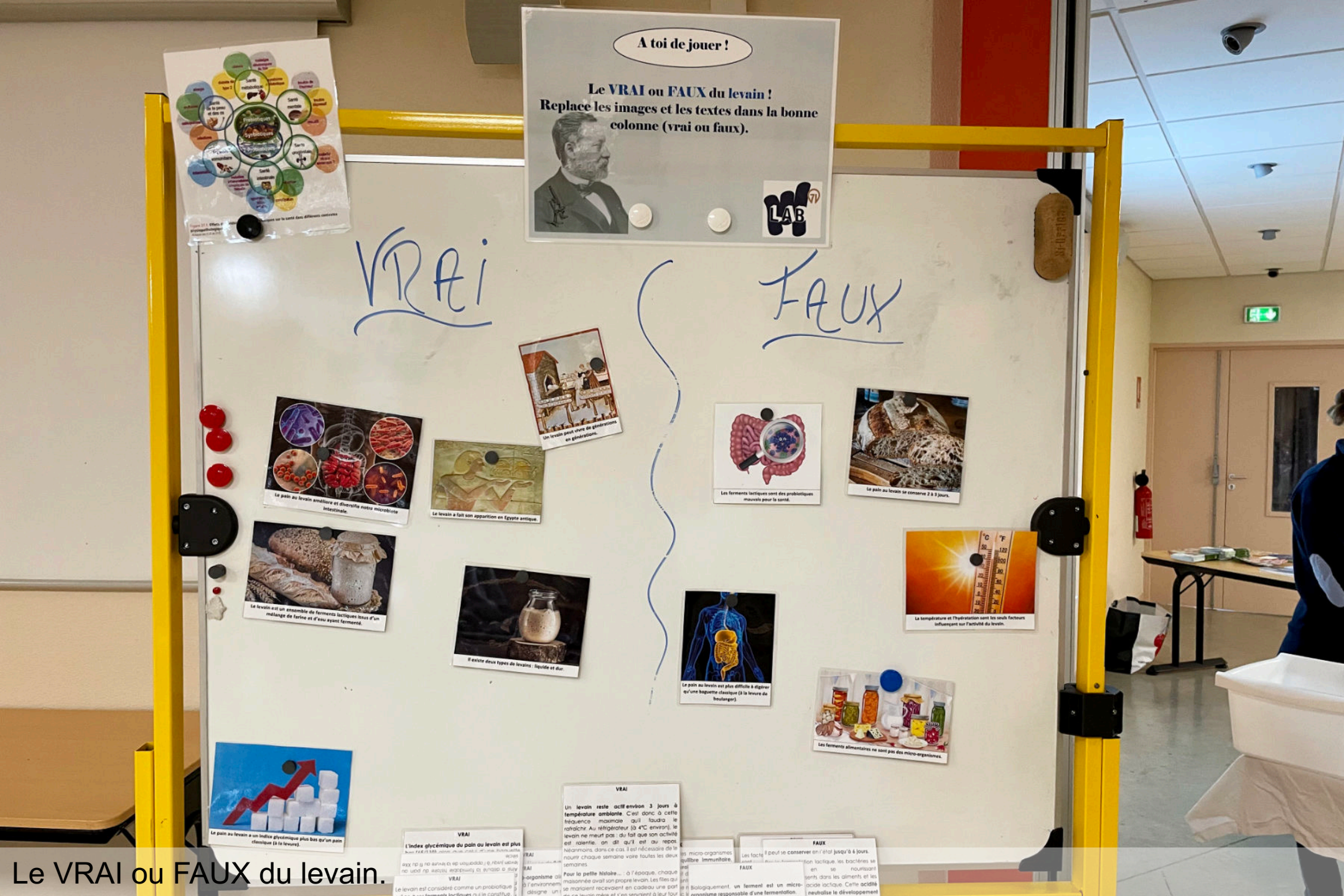
MERCREDI 23 ET DIMANCHE 27 NOVEMBRE 2022

SAÔNE & LOIRE DÉPARTEMENT

RÉGION BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ

Observation des micro-organismes qui se développent sur le fromage.

Découverte du levain, un organisme vivant… qui respire !



Le VRAI ou FAUX du levain.

Le développement microbien… ou pourquoi bien se laver les mains en toutes circonstances !

Le développement microbien… ou pourquoi bien se laver les mains en toutes circonstances !

Présentation de la transformation des produits laitiers, par Guillemette Allut, formatrice à Davayé.

Médiation autour de l’exposition « De Louis à Pasteur : 1822-1895 », de l’Institut Pasteur.

Jeu de l’oie et quizz interactif sur la vie mouvementée de Louis Pasteur.

Jeu de l’oie et quizz interactif sur la vie mouvementée de Louis Pasteur.

Fabrication, pasteurisation… et dégustation de jus de pomme, avec La Forêt fruitière.

Fabrication, pasteurisation… et dégustation de jus de pomme, avec La Forêt fruitière.

Poiriers
Cerisiers