

**Sel et pasteurisation : histoire des sciences et enjeux de conservation des aliments...**

*Cette journée croise patrimoine industriel et histoire scientifique autour d'une question concrète : comment conserver et protéger les aliments ? De la production du sel à la Grande Saline aux découvertes de Louis Pasteur, les élèves explorent deux avancées majeures pour la santé et l'alimentation.*

*Une visite qui relie sciences, histoire et démarche expérimentale à des situations du quotidien.*

**Objectifs pédagogiques**

- ✓ Mettre en lien ressources naturelles, alimentation et santé
- ✓ Comprendre les techniques d'extraction et de fabrication du sel
- ✓ Découvrir la démarche scientifique de Louis Pasteur
- ✓ Identifier le rôle de la pasteurisation, de l'hygiène et de la microbiologie
- ✓ Situer les découvertes scientifiques dans leur contexte historique et sociétal

**Le parcours de visite****► Matin : visite de la Grande Saline de Salins****🕒 1. La formation du sel et 1200 ans d'histoire de production**

- Approche géologique avec la formation du sel
- Naissance d'une usine et évolution sur 1200 ans
- Découvrir le rôle du sel dans la vie quotidienne

**💧⚙️ 2. Puiser l'eau salée dans les 2 puits**

- Découvrir des mécanismes du Moyen Age
- Découvrir une architecture médiévale
- Observer un objet technique réel (roue et pompe hydraulique en fonctionnement)
- Comprendre comment une machine aide l'homme

**👤👤 3. Travailler autrefois**

- La salle d'évaporation et le métier de saunier
- Découvrir le sel ignigène
  - Conditions de travail dans le passé : ouvrier(e)s, outils etc
  - Relier action humaine et transformation de la matière

**► Après-midi : visite de la maison natale de Pasteur à Dole ou du laboratoire à Arbois**

- Découverte du cadre de vie et de travail du savant
- Présentation de ses recherches, expériences et découvertes
- Notions de microbes, pasteurisation, hygiène et vaccination
- Mise en lien avec les usages actuels





## Ce que les élèves apprennent

- Comment le sel et la chaleur conservent les aliments
- Les bases de la microbiologie et de la lutte contre les micro-organismes
- La démarche scientifique : observer, expérimenter, prouver
- Le rôle des découvertes scientifiques dans l'amélioration de la santé publique et de la production
- Utiliser un vocabulaire précis pour expliquer un phénomène scientifique et historique

## ★ Pourquoi choisir cette visite ?

- ✓ Deux sites complémentaires : patrimoine industriel et histoire des sciences
- ✓ Notions concrètes liées au quotidien (alimentation, santé, hygiène)
- ✓ Approche expérimentale favorisant la compréhension des phénomènes
- ✓ Visites guidées adaptées au cycle 3
- ✓ Sites labellisés (UNESCO et « Maisons des Illustres »), supports du Parcours d'Éducation Artistique et Culturelle

## Modalités de visite et de réservation

*Pour profiter pleinement de visite, nous vous conseillons de réserver au moins 6 semaines à l'avance au 03.84.73.10.92 ou à [reservation@grande-saline.com](mailto:reservation@grande-saline.com)*

- Classe entière (selon l'effectif)
- **Durée** : 1h de visite sur chaque site
- **Tarifs** :
  - 9 € par élève de primaire
  - 10,50 € par élève de collège
  - 1 accompagnateur gratuit pour 10 élèves

### **Informations pratiques**

- Puits accessibles par un escalier
- Température du souterrain : 12°C.
- Parking bus gratuit à proximité de la Grande Saline
- Possibilité de disposer d'une salle de pique-nique gratuitement et sur demande à la Grande Saline, sous réserve de disponibilité.



&

