

MOULES NATURE


Visite autonome • Niveau 2 - 3

ZONE 1 : les moules telles qu'on les mange

Consommation

Production



 1. Grosse consommatrice, la Belgique ne produit pourtant pas de moules. La Hollande, quant à elle, en produit beaucoup mais en consomme relativement peu.

Quel pays européen est le plus grand producteur de moules :
 consommateur de moules :

 2. Il y a trois manières d'élever les moules.

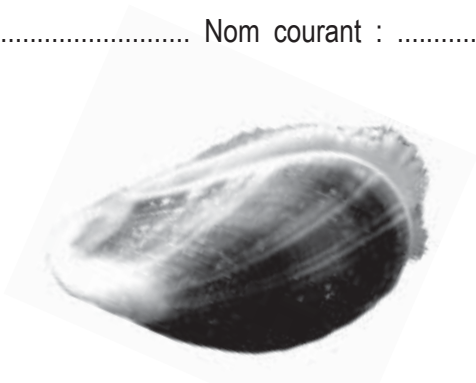
Qu'appelle-t-on la culture sur bouchot :

 3. La culture des moules s'appelle : (barre les mauvaises réponses)

- la mytiliculture
- la conchyliculture
- la moulticulture

 4. Quelle est l'espèce de moule la plus consommée au monde :

Nom scientifique : Nom courant :



 5. Vrai ou faux ?

- a) on peut manger les moules sauvages que l'on trouve sur la côte belge :
- b) 100 g de moules sont plus caloriques que 100 g de steak :
- c) 100 g de frites contiennent plus de sucre que 100 g de moules :

ZONE BLEUE : les moules dans leur milieu

Biologie



6. Respirer pour un animal aquatique, c'est capter l'oxygène de l'eau.

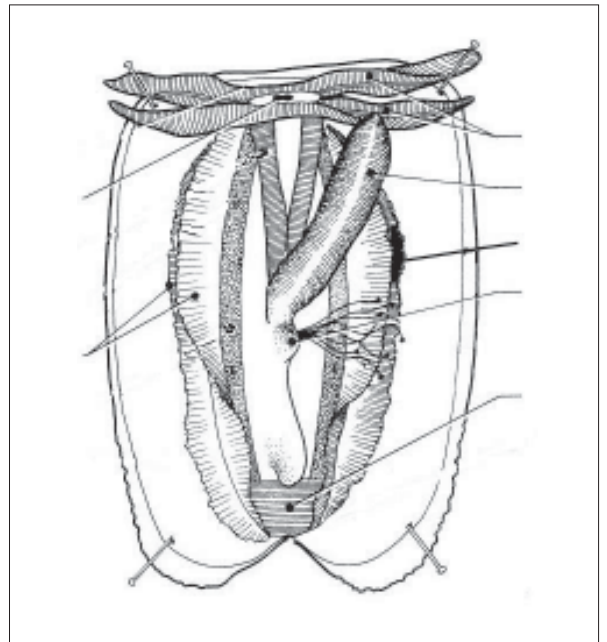
Cite les deux fonctions des branchies de la moule : et

Combien de litres d'eau filtre une moule par heure ?

Savais-tu que l'on utilise les moules pour surveiller les taux de pollution marine, car en filtrant l'eau, la moule concentre toutes sortes de composés : métaux lourds, algues toxiques, produits radioactifs...

7. Parmi les différents mots ci-dessous, quels sont ceux qui appartiennent à la moule. Situe-les sur le schéma :

1. **palpes**
2. **bouche**
3. **pied**
4. **doigts**
5. **branchies**
6. **cœur**
7. **poumon**
8. **byssus**
9. **vessie**
10. **orifice exhalant**



8. Pourquoi une moule s'ouvre-t-elle quand elle meurt ?

.....

.....

.....

.....

9. Les moules sont présentes dans les mers tempérées. Elles peuvent survivre entre (température la plus basse)°C et (température la plus haute)°C.



Biologie

ZONE 2 : moules inspiratrices des arts

Te voici dans la galerie d'œuvres d'art où tu pourras observer les reproductions d'une douzaine d'œuvres d'époques et de cultures différentes ainsi que la célèbre « casserole de moule » de l'artiste Marcel Broodthaers.

ZONE BLEUE : les moules dans leur milieu (suite)

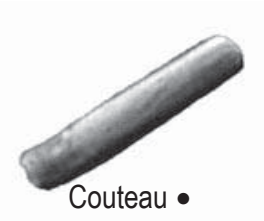
10. Relie en fonction des caractéristiques de chaque espèce :



Huître perlière •



Anodonte •

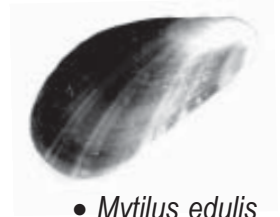


Couteau •

• est comestible •

• vit en mer •

• vit en eau douce •



• *Mytilus edulis*



• Coque



• Moule zébrée

ZONE 3 : auxiliaires de médecine

Recherche médicale



Moules nature



11. Pourquoi la colle servant à fixer la moule sur son support est-elle si performante ?

Cite deux raisons :

12. Une coquille de moule comporte trois couches. La nacre constitue la couche (entoure la bonne réponse)

interne – médiane – externe de la coquille

13. L'organe qui fabrique la coquille s'appelle : (entoure la bonne réponse)

la veste, le manteau, le chapeau ?

14. Quels sont les deux usages médicaux de la moule ou de l'huître ?

.....

ZONE BLEUE : les moules dans leur milieu (suite)

Biologie



15. Vrai ou faux ?
- a) Il existe des moules mâles et des moules femelles :
 - b) La fécondation est interne :
 - c) Le naissain est le nom que porte la moule à 1 an :
 - d) La moule vit maximum 3 ans :

16. Explique la différence entre

Commensaux

Parasites

.....
.....
.....
.....

Exemple :

Exemple :

17. Cite six prédateurs de la moule

.....
.....
.....

ZONE 4 : complice de votre beauté

Luxe et beauté



18. Que fabrique-t-on avec les fils du byssus de *Pinna nobilis* ?

.....

.....



19. Les moules servent également à produire :

(entourent les bonnes réponses)

- de l'huile
- des perles
- de l'encre
- du sel
- des boutons

20. Quelle est l'origine des perles naturelles ?

.....