



ARCHIDIOCÈSE DE COTONOU
DIRECTION DIOCESAINE DE L'ENSEIGNEMENT CATHOLIQUE
COLLEGE CATHOLIQUE PERE AUPIAIS
04 ☎ 962 COTONOU ☎ 95 31 57 45
SITE : www.cc-pereauliais.org

ANNÉE SCOLAIRE : 2025-2026
CLASSE : 3^{ème}

DEVOIR DU PREMIER TRIMESTRE : octobre 2025
EPREUVE : SVT
DUREE : 2 heures

- NB :** Je vérifie que je n'ai rien laissé dans le casier
 Je vérifie que je n'ai rien laissé sur la table qui ne doit me servir pour ma composition
 Je ne sors pas de la classe pendant que je compose
 Je ne sors pas de la classe avant la fin du temps imparti à l'épreuve que je traite
 Je dis « NON » à la tricherie

COMPETENCES A EVALUER

- Compétence disciplinaire n°1 et n°2
- Compétence transversale n°1 et n°8

CRITERES D'APPRECIATION DES COPIES

C₁: pertinence de la démarche et du contenu.

C₂: Cohérence interne de la production.

CP: Présentation et originalité de la production .

Partie I : Restitution organisée des connaissances (06pts)

Explique comment l'organisme s'approvisionne en acides aminés après consommation du haricot, aliment riche en protéines.

Dans ta production, tu décriras les transformations digestives subies par le haricot et le passage des produits obtenus dans le sang.

Partie II : Résolution de problème (12pts)

Chez de nombreux individus, un morceau de pain (aliment riche en amidon) longuement mastiqué laisse apparaître un goût sucré dans la bouche au bout de quelques minutes. Pourtant chez d'autres individus, le goût sucré n'apparaît pas.

Pour expliquer cette différence de résultats les documents ci – après te sont fournis :

Document 1 : « Digestion in vitro » de l'amidon par la salive.

Contenu du tube au début de l'expérience	Tests au début de l'expérience		Tests de 15 à 20 min plus tard	
	A l'eau iodée	A la liqueur de Fehling à l'ébullition	A l'eau iodée	A la liqueur de Fehling à l'ébullition
Tube A : Amidon cuit + salive fraîche	Coloration bleu-violacée	Pas de précipité rouge-brique	Jaunâtre	Précipité rouge brique
Tube B : Amidon cuit	Coloration bleu-violacée	Pas de précipité rouge brique	Coloration bleu violacée	Pas de précipité rouge brique

Document 2 : Résultats d'analyse des salives des deux groupes d'individus

	Individus chez lesquels le goût sucré apparaît	Individus chez lesquels le goût sucré n'apparaît pas
Eau	97 à 99, 5%	97 à 99, 5%
Ions	Sodiums, Chlorures, Phosphates, Bicarbonates, Potassium	Sodiums, Chlorures, Bicarbonates, Phosphate, Potassium
Amylase	++++	-
Mucine	++++	++++
Lysozymes	++++	++++
Immunoglobulines	++++	++++
Autres protéines	++++	++++

++++ = présence et - = absence

Document 3: L'action des enzymes sur quelques aliments

Niveau du tube digestif	Sucs digestifs	Enzymes contenu dans les sucs	Aliments sur lequel l'enzyme agit	Molécule obtenue après l'action de l'enzyme
Bouche	Salive	Amylase	Amidon	Maltose
Estomac	Sucs gastriques	Pepsine	Protéine	Peptides

Tâche : Tu es invité (e) à expliquer l'absence du goût sucré lors de la mastication du pain chez certains individus. Pour ce faire :

- ❖ Tire une conclusion des résultats de chaque expérience puis explique l'action de la salive fraîche sur l'amidon cuit (document 1)
- ❖ Compare les compositions des deux salives puis conclus (document 2)
- ❖ Relève l'enzyme contenue dans la salive , puis donne le produit formé par l'action de cette enzyme
- ❖ Etablis une relation entre l'ensemble des informations recueillis pour expliquer l'absence du goût sucré chez certains individus lors de la mastication du pain dans la bouche.

Critère de perfectionnement : 2 pts