

C. S Centre d'Eveil, de Formation
et d'Animation (CEFA)

Année Scolaire : 2025 - 2026

Tél : 66 70 11 47

BP : 1679 Abomey - Calavi

PREMIERE SERIE DES EVALUATIONS SOMMATIVES DU PREMIER TRIMESTRE

Classe : 3^{ème}

Epreuve : S V T

Cœf : 02

Durée : 2 heures

Compétences à évaluer : CD₁ ; CD₂ ; CT₁ ; CT₂ et CT₈.

Critères d'appréciation de votre copie :

Critères minimaux

- La pertinence de la démarche et du contenu
- Cohérence de la production.

Critère de perfectionnement

- Présentation matérielle de la production
- Originalité de la production.

NB : Ta production sera appréciée selon les critères minimaux de cohérence interne et de pertinence. La bonne présentation matérielle et l'originalité de ta production seront également prises en compte.

Partie I : Restitution organisée des connaissances (06pts)

Explique comment la structure de l'intestin grêle facilite le passage des nutriments dans le sang.

Tu aborderas dans ton développement les caractéristiques de l'intestin grêle, les deux voies d'absorption intestinale. Tu illustreras ta production par le schéma légendé d'une villosité intestinale.

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-brûque	Jaunâtre	Précipité rouge/brique
Tube B : Amidon cuit	Coloration bleu-violacée	Pas de précipité rouge brûque	Coloration bleu violacée	Pas de précipité rouge brûque

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 le suc de	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