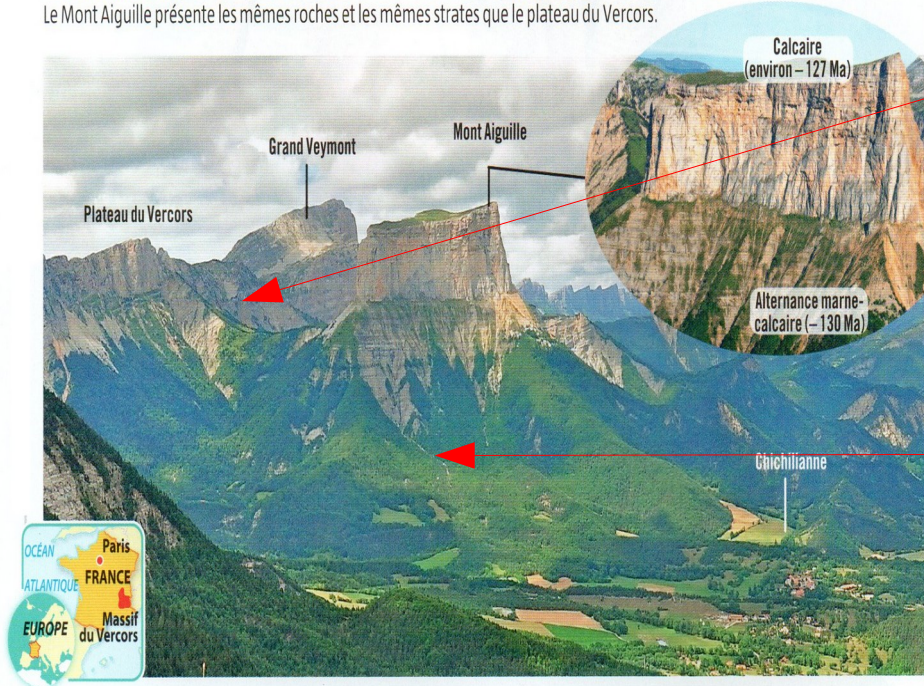


DOCUMENTS ACTIVITÉ 1 :

Le massif du Vercors :

Doc. 1 Un paysage du Vercors

Le massif du Vercors est un épais plateau de moyenne montagne dont l'altitude varie entre 800 et 2341 m (le Grand Veymont). Les **affleurements** sont composés de différentes roches formant des **strates** plus ou moins inclinées. Le Mont Aiguille présente les mêmes roches et les mêmes strates que le plateau du Vercors.



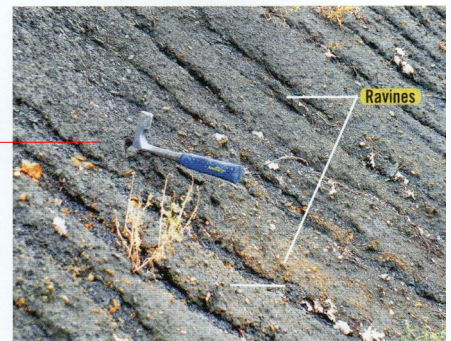
Magnard, Ed. 2019, pp 114-115)

Doc. 2 Les calcaires du Vercors



▲ Présence d'éboulis au pied des escarpements. Au printemps, après une période de gel ou après de fortes précipitations, de nouveaux blocs apparaissent sur l'éboulis.

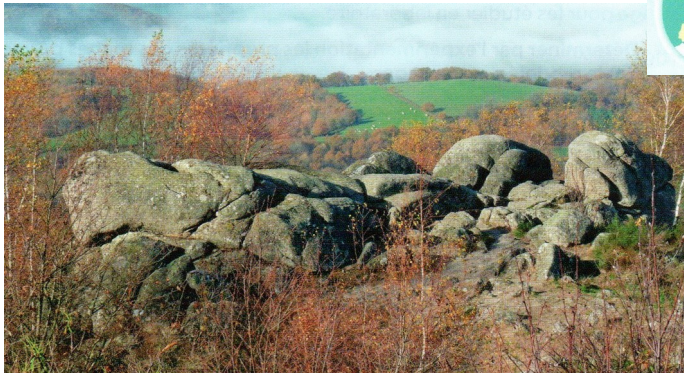
Doc. 3 Les marnes du Vercors



▲ Les marnes, mélange de calcaire et d'argile, après une pluie d'orage.

(d'après

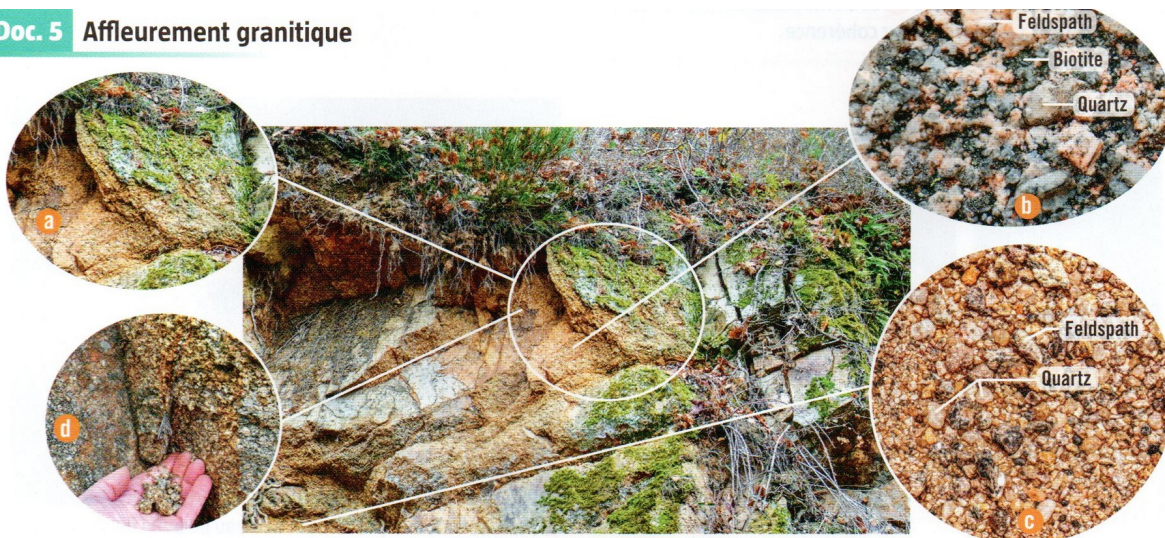
Un paysage du Morvan :



Doc. 4 :



Doc. 5 Affleurement granitique

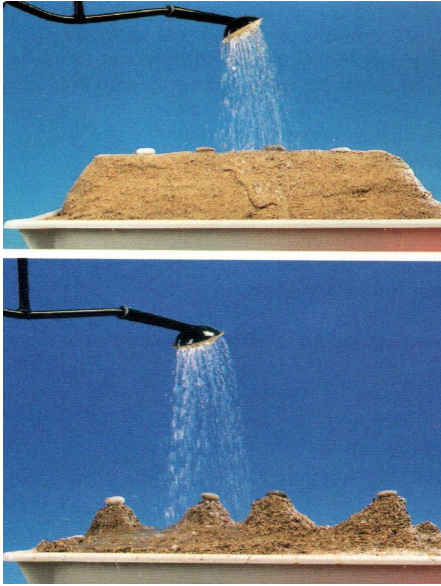


Le granite est souvent fissuré **a**. Le granite sain **b** peut changer d'aspect et de couleur au niveau de fractures : on parle de granite altéré **d**. Au pied de ce granite altéré, on trouve du sable composé de grains de quartz, de feldspath altéré et de mica (biotite) altéré : c'est de l'arène granitique **c**.

PROTOCOLE ACTIVITÉ 2

Protocole 1 :

(d'après Hatier, Ed. 2019, pp118)



On recherche à modéliser des cheminées de fée :

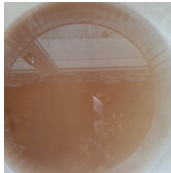
- disposer dans une cuvette un ensemble hétérogène de sable et gravier
- compacter l'ensemble avec un peu d'eau, puis disposer des galets au sommet de la roche ainsi reconstituer
- arroser de façon régulière et continue les fragments de roches
- observer les changements d'aspect

Protocole 2 :

Matériels :

- verre, grille, saladier, bouteille d'eau avec bouchon percée (ou pulvérisateur)
- lentilles (ou haricots ou fèves), semoule (blé, mais, orge ou riz), marc de café, sel fin (ou sucre en poudre), gros sel (ou sucre cristal)

Réalisation :



(d)



(a)

- (a) Remplir le verre avec différentes couches (strates)

70 % de riz + 30 % de gros sel

Marc de café

70 % de semoule + 30 % de sel fin

70 % de lentilles + 30 % de gros sel

- bien humidifier l'ensemble une fois mis dans le verre



(b)

©



← sens de la pente

- Retourner le verre sur la grille
- mettre l'ensemble sur le saladier
- celui-ci est légèrement en pente (pente de l'évier).
- arroser avec la bouteille au bouchon percée (b)
- observer les changements (c)
- observer la couleur de l'eau récoltée dans le saladier (d), en déduire sa saveur

Que pouvez-vous en déduire sur les modes d'actions de l'eau ? (protocole 1 ou 2)