**Unité 22. Dissection du système nerveux central du poisson**

**Durée totale** : 3’15’’

**Titre de l’expérience** : Dissection du système nerveux central du poisson

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Titre : Matériel et solutions**  - Un merlu ou un merlan ou n’importe quel poisson un peu aplati selon l’axe dorso-ventral pour faciliter la dissection.  - Une cuvette de dissection  - Des ciseaux fins et des ciseaux forts  - Deux pinces fortes  - Un scalpel  - Du bleu de méthylène  - Une seringue avec aiguille | | |  | |
|  | | | |  |
| **Titre : Peler la tête du poisson**  Installer le poisson sur le ventre et retirer largement la peau qui recouvre la tête du poisson. | | | |  |
|  | | | |  |
| **Titre : Débarrasser le système nerveux de son enveloppe osseuse**  A l’aide des ciseaux et/ou du scalpel, découper la boite crânienne sur ses deux côtés (au-dessus des yeux) et en allant de l’arrière vers l’avant. | | | |  |
|  |  | | | |
| **Titre : Mettre en évidence les relations anatomiques entre les yeux et le cerveau**  A l’aide des pinces, retirer les tissus jusqu’à découvrir les nerfs optiques qui relient les yeux au cerveau. |  | | | |
|  | |  | | |
| **Titre : repérer les différentes parties du système nerveux**  Identifier les yeux, les bulbes optiques, les bulbes olfactifs la moelle épinière, les nerfs rachidiens. | |  | | |