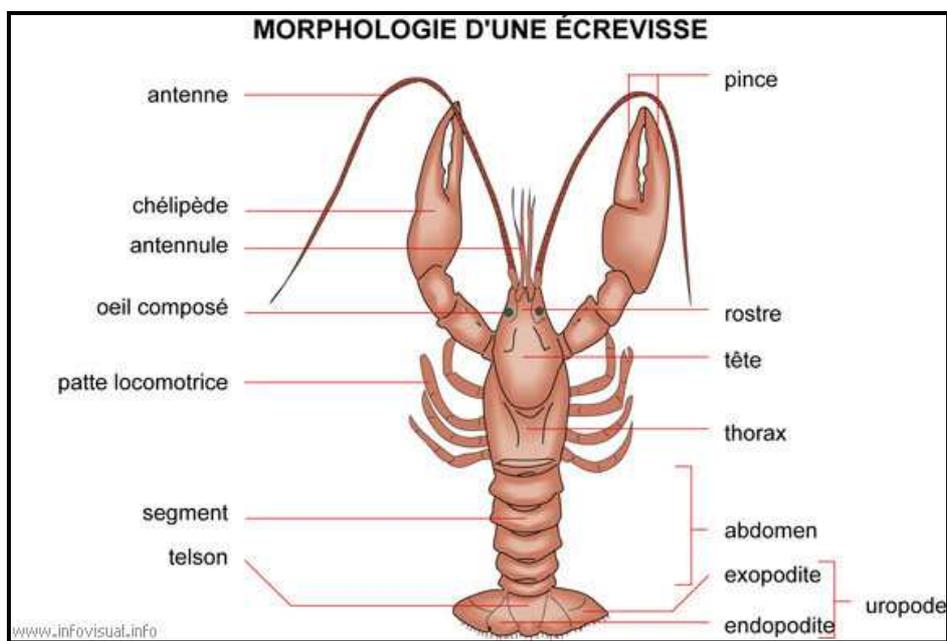


# TP n°15 : MORPHOLOGIE EXTERNE ET SYSTEME NERVEUX DE LA CREVETTE

Mercredi 06 avril 2016

## ***A. Morphologie de la crevette***

Dessiner et légender l'anatomie externe de la crevette en vous aidant du schéma relatif à la morphologie de l'écrevisse.



|                   |   |
|-------------------|---|
| Pince             | : extrémité des plus grosses pattes de l'écrevisse. |
| Rostre            | : prolongement de la carapace de l'écrevisse.       |
| Tête              | : partie supérieure de l'écrevisse.                 |
| Thorax            | : partie supérieure du corps de l'écrevisse.        |
| Abdomen           | : partie inférieure du corps de l'écrevisse.        |
| Exopodite         | : partie externe de l'uropode.                      |
| Uropode           | : patte nageoire de l'écrevisse.                    |
| Endopodite        | : partie interne de l'uropode.                      |
| Telson            | : dernier anneau de l'abdomen de l'écrevisse.       |
| Segment           | : anneau de l'abdomen de l'écrevisse.               |
| Patte locomotrice | : membre de l'écrevisse lui permettant d'avancer.   |
| Œil composé       | : organe complexe de vision de l'écrevisse.         |
| Antennule         | : petite antenne.                                   |
| Chélipède         | : patte antérieure terminée par une pince.          |
| Antenne           | : organe de perception de l'écrevisse.              |

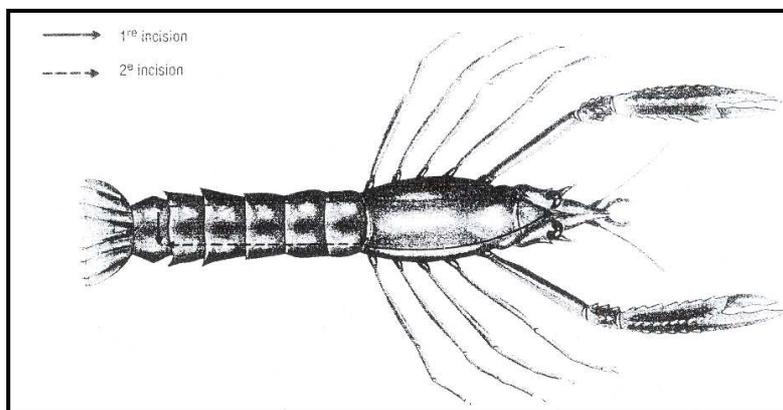
## ***B. Dissection : observation du système nerveux de la crevette***

### ***Matériel***

|                   |               |
|-------------------|---------------|
| Crevette          | Aiguilles     |
| Bac à dissection  | Pinces        |
| Ciseaux (scalpel) | Papier ménage |

### ***Protocole***

1. Fixer la crevette dans la cuvette de dissection, face ventrale contre le « liège », à l'aide de deux aiguilles placées aux extrémités de la crevette.
2. Découper à l'aide des ciseaux de chaque côté (incision 1) la carapace du thorax jusqu'à la base des yeux.
3. Découper à l'aide des ciseaux de chaque côté (incision 2) la carapace de l'abdomen jusqu'à son extrémité, le telson.
4. Enlever les 2 morceaux de carapace : les muscles de l'abdomen sont dégagés.
5. Retirer le tube digestif noirâtre qui se trouve en surface. Ce dernier peut être absent en raison des différents lavages subis par la crevette chez le poissonnier.
6. Retirer les muscles superficiels et écarter délicatement les plus profonds jusqu'à voir apparaître une chaîne translucide. Cette chaîne nerveuse est fragile ; il faut donc faire attention à ne pas la casser.
7. Supprimer le reste des muscles sans abîmer la chaîne.
8. Enlever les différents organes au niveau du thorax.
9. La chaîne translucide disparaît sous un plancher rigide ; il faut couper la partie de la carapace qui la recouvre de part et d'autre de la ligne médiane.
10. Enlever toutes les adhérences pour mettre en évidence la chaîne nerveuse de la crevette.



# ANATOMIE INTERNE D'UNE ÉCREVISSE

