# 1.2 Micro-organismes- Les microbes utiles à l’homme

# Course aux microbes ! – DTE2

Procédure : Regarde dans les rangements dans la cuisine chez toi. Combien d’aliments vois-tu qui contiennent des microbes ou qui ont été produits à l’aide de microbes ? Réfléchit, avec l’aide d’un adulte à l’endroit où il faut ranger chaque aliment.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Aliment | Présence de microbes | Où cet aliment doit-il être rangé ? | Coche si tu en as chez toi |
| Viande de poulet cru | Bactérie |  |  |
| Viande hachée | Bactérie |  |  |
| Fromage bleu | Champignon |  |  |
| Yaourt | Bactérie |  |  |
| Carottes | Bactéries sur des carottes sales |  |  |
| Céréales pour le petit déjeuner | Pas de microbes |  |  |
| Pain | Levures utilisées pour faire du pain |  |  |
| Salade | Bactéries ou virus avant lavage |  |  |
| Soda | Pas de microbe avant ouverture |  |  |
| pizza | Levures utilisées pour faire la pâte à pizza |  |  |

Conseil: n'oublie pas que souvent les assaisonnements de salade contiennent du vinaigre et que certains cakes et pizzas sont des pâtes à lever.



## Mes observations :

1. As-tu été surpris de trouver des microbes dans ta nourriture ?

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

2. Quels aliments t’ont surpris (e) ?

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

3. Y avait-il des aliments nécessitant un rangement spécial, par exemple au réfrigérateur ?

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

4. Est-ce que certains d’entre eux pourraient te rendre malades s’ils n’étaient pas correctement conservés ?

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….