L'hygiène à la ferme

Réseau social e-bug Document travail élève (DTE 7)





Surnom: bactéries probiotiques

Adresse: Auberge des Laitages, Étang du lait de vache, Laiterie de la ferme,

04635 Laits-et-fromages

Adresse alternative: 1 Microbe utile, Coin du petit intestin, Place de la

fermentation, 89360 TRIPES

Présentation : on aime assister à un bon match de boxe quand on est dans l'intestin humain, alors faites gaffe les bactéries pathogènes : nous nous battons pour la santé des humains ! Ding ! Le premier round commence !





L.acidophilus



S. cerevisiae



Penicillium

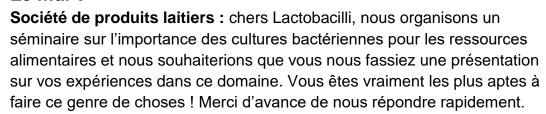
Aime:

Ce qu'on préfère, c'est le lactose – ce sucre contenu dans le lait, c'est trop bon! Il nous donne plein d'énergie et on sait que tout le monde est content quand le produit de notre fermentation est un merveilleux yaourt velouté! Et puis il y en a parmi nous qui sont champions pour fabriquer du fourrage: de l'herbe fermentée que les vaches et les moutons peuvent manger toute l'année... Ils adorent ca!

N'aime pas:

Les vilains microbes qui font du mal aux humains (pourquoi ça ?). Les humains et les *Lactobacilles* ont toujours été copains, on s'entraide, non ?!

Le mur:



Patiente Cécile : merci beaucoup à tous mes amis Lactobacilles, après que les Campylobacter se soient installés dans mon intestin, vous m'avez vraiment aidée à les combattre et à me remettre sur pieds. Bisous, Cécile.

Dorothée la vache : allez-y, les Lactobacilles ! Grâce à votre aide, mon lait est vraiment très apprécié et se vend très bien ! Bientôt, je vais pouvoir me payer les vacances au bord de la mer dont j'ai toujours rêvé... Je suis impatiente de sentir du sable sous mes sabots !





Ajouter comme ami?

Oui

Non