**Les microbes utiles à l’humain**

**Course aux microbes ! – DTE2**

**Consigne** : 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 ? Réfléchis, avec l’aide d’un adulte à l’endroit où il faut ranger chaque aliment.

tableau dans lequel il faut inscrire où doivent être rangé 
- le polet cru contenant des bactéries
- la viande hachée contenant des bactéries
- le fromage bleu contenant des champignons
- le yaourt contenant des bactéries
-les carootes sales contenant des bactéries
- les céréales du petit déjeuner (aucun microbes)
- le pain contenant des levures
- la salade contenant des bactéries ou des virus avant lavage
- le soda (aucun microbe avant ouverture)
- la pizza contenant des levures pour faire la pâte

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 ?

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

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

1. Quels aliments t’ont surpris (e) ?

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

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

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

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

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

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

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

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