**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.



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 ?

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

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