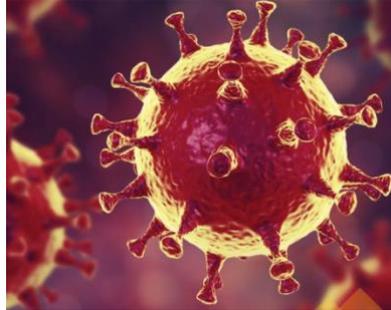


Les micro-organismes (1)

Les micro-organismes sont de minuscules organismes vivants, trop petits pour être visibles à l'œil nu. On en trouve presque partout sur la Terre, y compris sur la peau et les muqueuses (2) de l'homme et de l'animal. Certains sont utiles et d'autres sont dangereux pour la santé. Bien qu'extrêmement petits, ces micro-organismes qu'on appelle aussi microbes ou germes ont des tailles et des formes très différentes.

Document 1 - Les virus

Ils ont besoin d'une cellule (3) qui l'accueille pour survivre et se reproduire. Une fois à l'intérieur, ils se multiplient rapidement puis détruisent la cellule ! Ils sont généralement dangereux pour l'homme. Ce sont les microbes les plus petits.



Document 2 - Image du coronavirus grossi au microscope des millions de fois

Document 3 - Les bactéries

Les bactéries sont mille fois plus grandes que les virus. Ce sont des organismes qui peuvent se multiplier très vite. Au cours de leur croissance, certaines bactéries peuvent provoquer des maladies. D'autres, plus de 70%, sont totalement inoffensives (4) ou très utiles. Par exemple, les bactéries lactiques présentes dans le lait ingèrent (5) du lactose, le sucre du lait, afin de produire de l'énergie et rejettent de l'acide dans ce lait. Certaines bactéries peuvent également colorer ou modifier le goût des aliments (c'est le cas pour les yaourts, les fromages, etc.)

Document 4 - Les bactéries lactiques

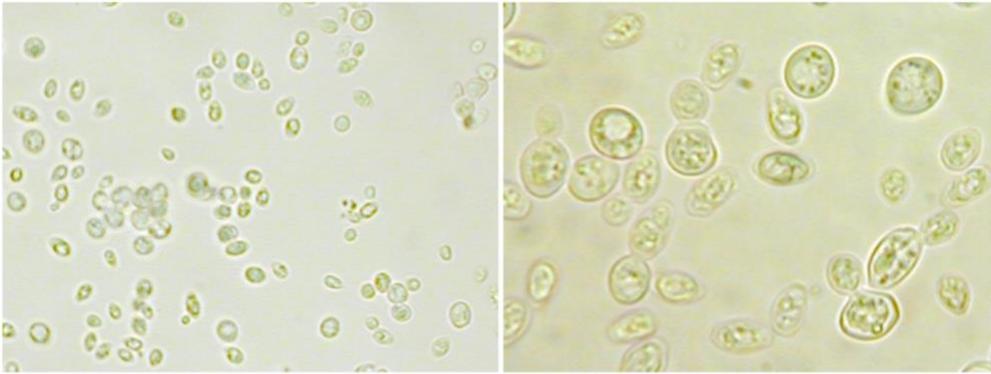


Les bactéries lactiques comme *Lactococcus Lactis*, transforment les constituants du lait.

Document 5 - Les champignons microscopiques

Ce sont des organismes qui se nourrissent, soit en décomposant la matière organique animale ou végétale, soit en parasitant (6) un hôte (7). Les champignons pathogènes (8) peuvent provoquer des infections ou être toxiques lorsqu'on les mange. D'autres, comme les levures, sont utiles ou inoffensifs. Comme tout être-vivant, les levures se nourrissent et produisent des déchets. Les levures ont la capacité de former de l'alcool et du CO₂ (dioxyde de carbone). Il n'existe que très peu de levures pathogènes. C'est pourquoi les levures sont très utilisées en industrie alimentaire notamment pour faire du pain, du fromage ou pour produire des boissons alcoolisées.

Document 6 – Images de levures : des champignons microscopiques



Cellules de levure *Saccharomyces cerevisiae*
Microscope optique, état frais, x 400

Cellules de levure *Saccharomyces cerevisiae*
Microscope optique, état frais, x 1000
Noter la diversité des organites et différents stades de bourgeonnement

Lexique :

- (1) **Micro-organismes** : Êtres vivants microscopiques, ils sont aussi appelés microbes ou germes
- (2) **Muqueuses** : membrane qui tapisse les parties creuses du corps comme le nez, la bouche, ...
- (3) **Cellule** : plus petite unité vivante qui compose les tissus et les organes des êtres vivants
- (4) **Inoffensive** : qui ne représente aucun danger pour autrui
- (5) **Ingérer** : avaler
- (6) **Parasite** : organisme vivant qui ne peut vivre et se développer que dans un autre organisme
- (7) **Hôte** : organisme qui héberge un parasite
- (8) **Pathogène** : qui peut causer une maladie

Avant la lecture	
Donne ton avis sur ces énoncés (entoure ton choix)	
<i>Tous les microbes sont dangereux pour la santé.</i>	D'ACCORD
	Je ne sais pas
	PAS D'ACCORD
<i>On utilise des bactéries pour transformer les aliments.</i>	D'ACCORD
	Je ne sais pas
	PAS D'ACCORD
<i>Les virus, les bactéries et les levures sont des micro-organismes⁽¹⁾ invisibles à l'œil nu.</i>	D'ACCORD
	Je ne sais pas
	PAS D'ACCORD
<i>Les levures sont des champignons pathogènes⁽⁸⁾.</i>	D'ACCORD
	Je ne sais pas
	PAS D'ACCORD
<i>Toutes les bactéries sont inoffensives⁽⁴⁾.</i>	D'ACCORD
	Je ne sais pas
	PAS D'ACCORD

Après la lecture	
Redonne un avis et justifie-le à l'écrit.	
D'ACCORD	
PAS D'ACCORD	
D'ACCORD	
PAS D'ACCORD	
D'ACCORD	
PAS D'ACCORD	
D'ACCORD	
PAS D'ACCORD	
D'ACCORD	
PAS D'ACCORD	