

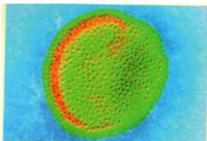
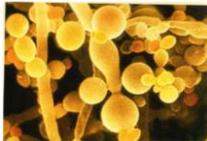
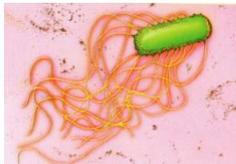
<b>Activité 6 : La diversité des micro-organismes.</b>	Question	MI	MF	MS	TBM
<b>1.2</b> : Rechercher des informations utiles	1				

### Situation problème

La pâte à pain lève grâce aux levures de boulanger. Ce sont des êtres vivants invisibles à l'œil nu, encore appelés micro-organismes.

**Problème** : **Qu'est-ce qu'un micro-organisme ?**

### Consignes

<b>Document 1 : Exemples de micro-organismes</b>			
			
<b>0,002 mm</b>	<b>0,000 02 mm</b>	<b>0,025 mm</b>	<b>0,005 mm</b>
Bacille lactique , bactérie qui transforme le lait en yaourt.	Virus de la grippe, maladie parfois mortelle.	Penicillium roqueforti, champignon permettant la fabrication du roquefort.	Salmonelles, bactéries responsables d'intoxication alimentaires.

**1)** D'après le doc.1, **choisir** la **bonne réponse** pour chaque proposition ci-dessous :

**a)** Il existe différents types de micro-organismes, les bactéries, des champignons et :

- des mycoses
- des vers de terre
- des virus

**b)** Un virus est plus gros qu'une bactérie :

- vrai
- faux

**c)** Les micro-organismes sont invisibles à l'œil nu :

- vrai
- faux

**d)** Tous les micro-organismes sont utiles à l'homme :

- vrai
- faux

**e)** Le micro-organisme penicillium roqueforti est :

- un virus
- une bactéries
- un champignon

**f)** Le micro-organisme penicillium roqueforti est utile à l'homme :

- vrai
- faux

**g)** La bactérie qui transforme le lait en yaourt est :

- la salmonelle
- le bacille lactique
- penicillium roqueforti

**i)** Une bactérie qui peut entraîner une intoxication alimentaire est :

- la salmonelle
- le bacille lactique
- penicillium roqueforti

**2)** A l'aide des réponses précédentes, donner une définition de micro-organisme :

.....

.....

.....

.....