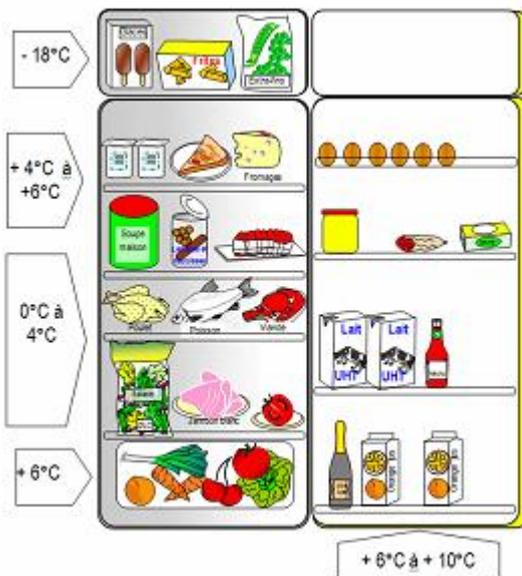


**Document 1 : Nos aliments sont aussi ceux des micro-organismes.**

Les micro-organismes appelés aussi microbes sont des êtres vivants microscopiques présents partout dans l'environnement. Certains ne sont pas dangereux, voire bénéfique comme les levures présentes dans le pain. D'autres peuvent avoir des effets néfastes sur le goût des aliments ou sur la santé comme certaines bactéries. Pour se développer, les micro-organismes ont besoin d'eau et d'une température qui leur convient : entre 15 et 40 °C. Le plus souvent, les microbes ne peuvent pas se multiplier dans un aliment sec, très acide ou très salé ou si la température est trop basse. Les micro-organismes meurent quand la température dépasse les 80°C.

**Document 2 : L'effet de la température sur les microbes**

Proliférer = se multiplier

**Document 3 : la place des aliments dans un réfrigérateur****Document 4 : Empêcher le développement des micro-organismes par des moyens différents**

On peut conserver aussi les aliments grâce :

- à la **déshydratation** : on supprime l'eau nécessaire à toute vie et les microbes meurent.
- à la **salaison** qui consiste à ajouter une grande quantité de sel aux aliments.

**Document 5 : des légumes stérilisés mis en conserves****Document 6 : Des fruits desséchés, déshydratés****Document 7 : Un saucisson conservé grâce à la salaison**