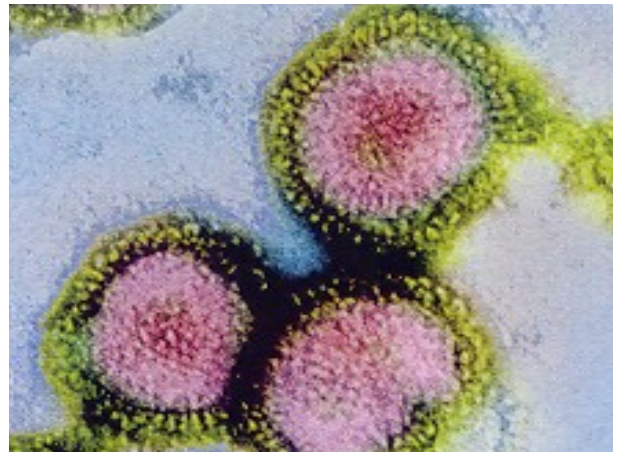


Documents : La diversité des « microbes » ou micro-organismes

Document 1 :

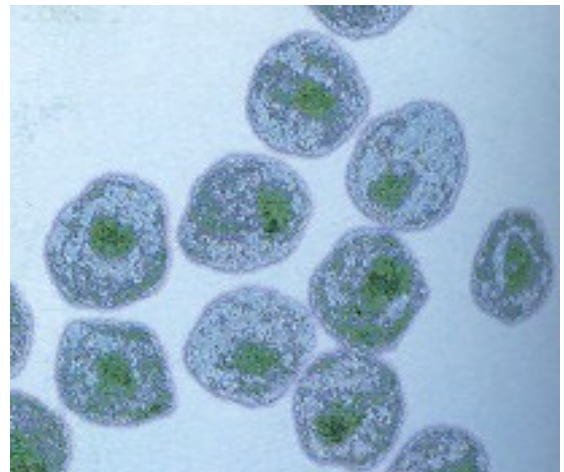
Lors d'un éternuement, d'une crise de toux ou bien lorsque l'on parle, de fines gouttelettes sont expulsées dans l'air. Chez un malade atteint de la grippe, elles contiennent de très nombreux virus de la grippe qui peuvent être transmis à un nouvel individu. Ces virus pénètrent par les voies respiratoires d'un sujet sain.



X 200 000

Document 2 :

Le SIDA est une maladie due à un virus appelé virus de l'immunité humaine VIH qui peut se transmettre par les voies sanguines et sexuelles (le sang, le sperme,). Cette maladie se traduit par une fatigue générale, des troubles digestifs, un amaigrissement important liés à la destruction de certains globules blancs (lymphocytes T4) supprimant ainsi le système immunitaire.



X 60 000

Document 3 :

Une bactérie du genre *salmonella typhi* est à l'origine de la fièvre typhoïde caractérisée par une très grande fatigue et des troubles digestifs de type diarrhéique. La transmission est favorisée par l'absence de mesure d'hygiène élémentaire, comme se laver les mains. Un sandwich peut causer la transmission de la bactérie qui se fait essentiellement par voies digestives.



X 2500

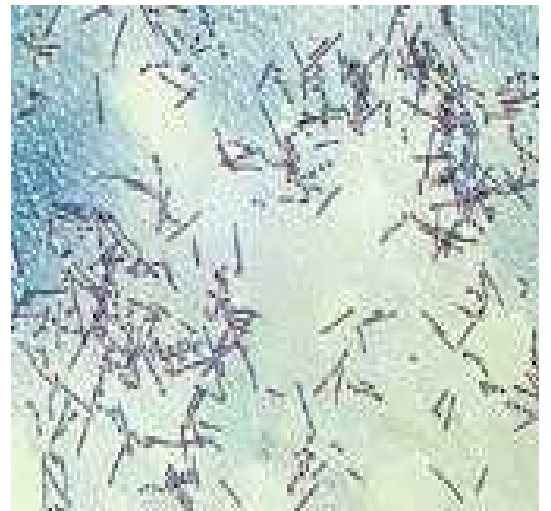
Document 4 :

La dénomination " yaourts " ou " yoghourt " est réservée au lait fermenté obtenu par le développement de certaines bactéries.

C'est l'apport des deux catégories suivantes de bactéries lactiques vivantes qui provoquent la fermentation du lait :

- *lactobacillus bulgaricus* qui apporte au yaourt son acidité.
- *streptococcus thermophilus* qui développe les arômes.

Les bactéries doivent êtreensemencées simultanément et se trouver vivantes dans le produit fini, à raison d'au moins 10 millions de bactéries par gramme de yaourt.

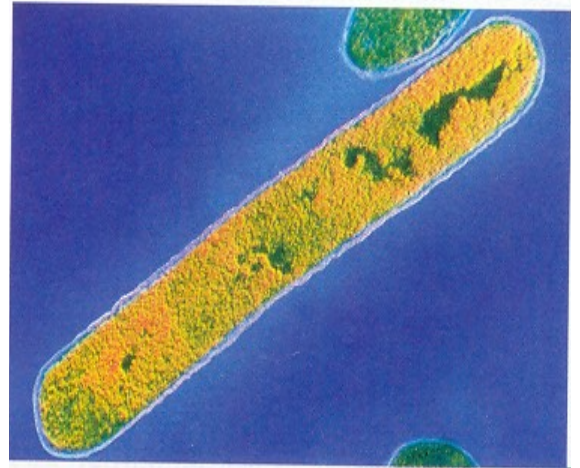


X 1000

Document 5 :

Le tétanos est dû à une bactérie appelée bacille tétanique qui est présent dans la terre, les clous rouillés, les épines de rosier, etc....

La contamination se fait généralement par voie cutanée au niveau d'une plaie (piqûre blessure). Le bacille ne se répand pas dans l'organisme mais se multiplie au niveau de la plaie où il va sécréter des toxines qui vont agir sur le système nerveux en déclenchant des contractions involontaires de tous les muscles.



X 15000

Document 6 :

Le choléra est une maladie diarrhéique qui peut être fatale. Elle survient dans des conditions de vies difficiles, comme dans les camps de réfugiés où l'hygiène est déplorable. Elle est due à une bactérie, le vibron cholérique qui entre dans l'organisme par les voies digestives.

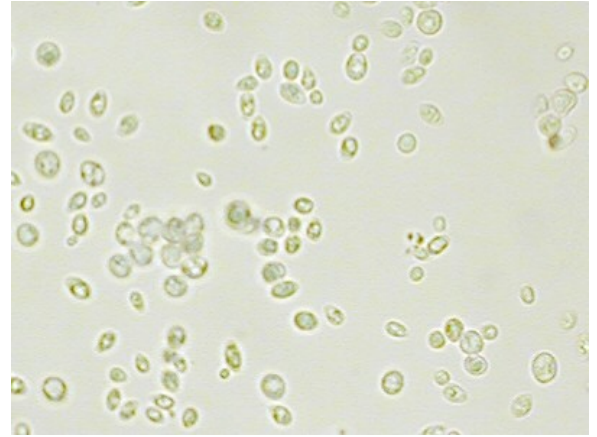
La bactérie se multiplie dans le tube digestif de l'individu malade d'où elle est expulsée et peut se retrouver dans l'eau et dans les aliments.



X 3500

Document 7 :

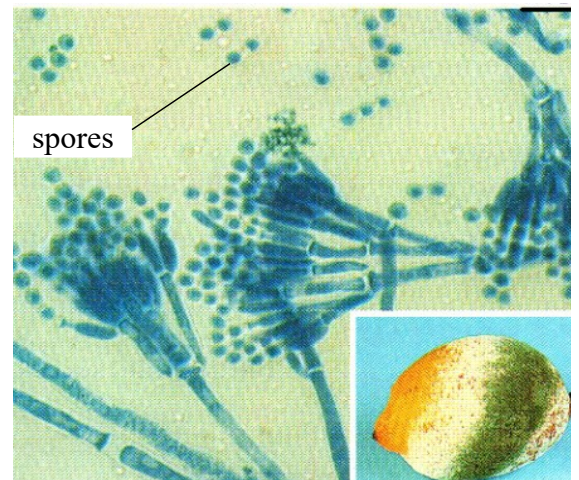
On utilise des levures, « les ferments » pour fabriquer du vin, du vinaigre, des fromages, du pain. Les levures sont des champignons microscopiques formés d'une seule cellule (unicellulaires). La levure la plus utilisée pour transformer des matières premières végétales ou animales en aliments est la levure de boulanger, appelée aussi levure de bière, ayant pour nom scientifique *saccharomyces cerevisiae*.



X 600

Document 8 :

A la surface de certains aliments périmés « pourris », on peut observer la présence de moisissure. Il s'agit du développement de champignons constitués de filaments portant des structures « en forme de pinceau » capables de produire des spores. Ces moisissures peuvent être à l'origine d'intoxications alimentaires ou de troubles digestifs plus ou moins importants.

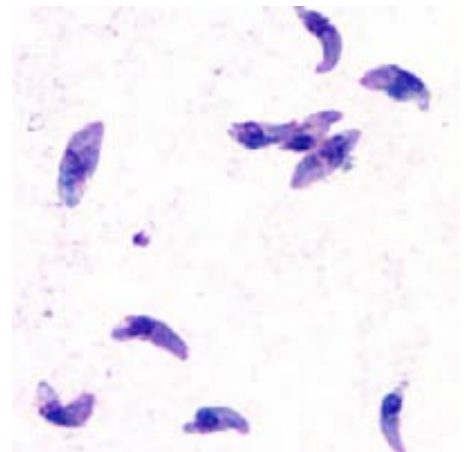


X 120

Document 9 :

Le toxoplasme à l'origine d'une maladie appelée toxoplasmose est un être vivant unicellulaire (Protozoaire) qui se reproduit dans l'intestin de certains chats sans leur donner de maladie.

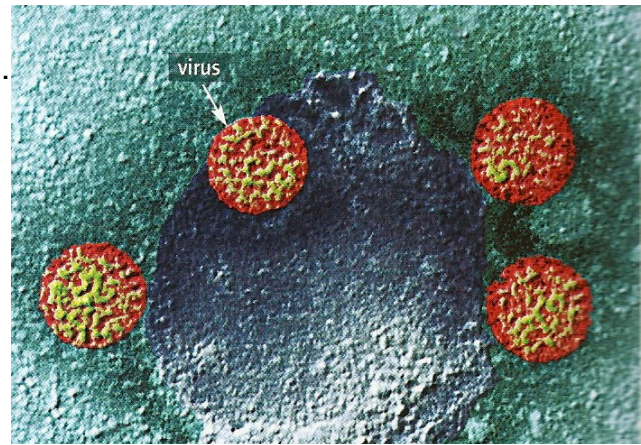
Les excréments des chats contiennent des œufs de toxoplasme qui peuvent être transmis à l'homme par contact ou par des aliments ingérés mal lavés. De plus la mère peut transmettre certaines formes de développement du toxoplasme au fœtus.



X 400

Document 10 :

La gastro-enterite ou grippe intestinale se traduit par des diarrhées et des vomissements. Cette maladie est liée à la présence dans l'environnement de virus (rotavirus, adénovirus, astrovirus, ..) sur les objets touchés, dans l'eau ou les aliments consommés. Ce virus est assez résistant aux basses températures ce qui explique les pics de contamination au cours des mois d'hiver.



X 480 000

Document 11 :

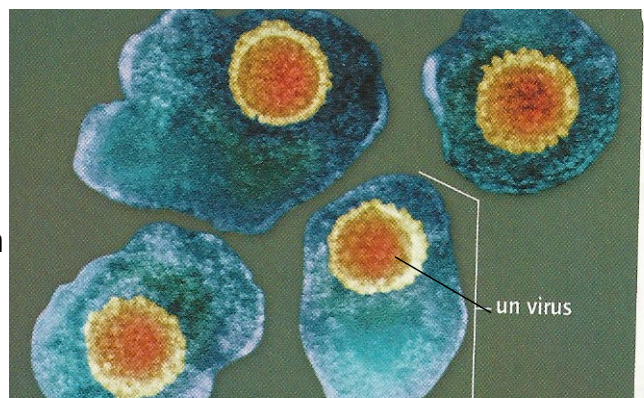
La salmonellose est une maladie bactérienne due aux entérobactéries de type *Salmonella* qui provoque de la fièvre, des diarrhées et des crampes abdominales. La contamination s'effectue en consommant des aliments contaminés crus ou peu cuits comme le lait, la viande (viande hachée, volaille), les œufs ou préparation à base d'œufs crus (sauce mayonnaise, crème fraîche, pâtisseries...), et certains coquillages et conservés dans des conditions d'hygiène douteuses.



X 4000

Document 12 :

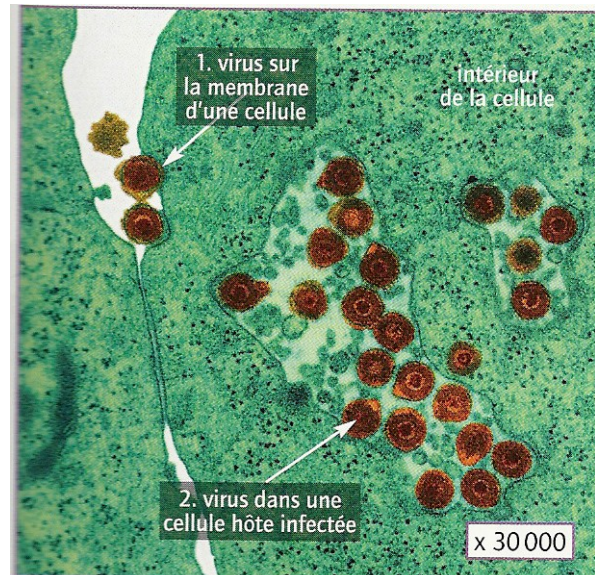
La varicelle est la maladie infantile la plus contagieuse. Dans 90 % des cas, elle survient entre 3 mois et 10 ans. La varicelle est une infection provoquée par le virus varicelle- zona ou VZV. Elle se manifeste en général par une éruption de boutons (papules, vésicules) sur la peau associée à des démangeaisons. La transmission du virus se fait par l'intermédiaire de gouttelettes de salive provenant d'une personne infectée ou sur les objets touchés.



X 60 000

Document 13 :

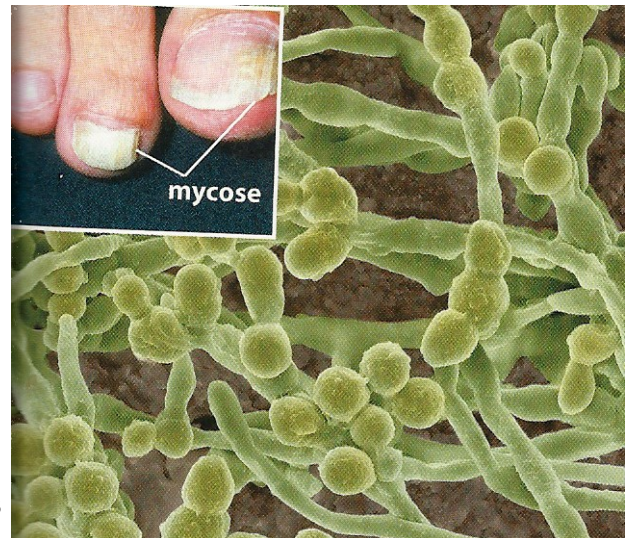
En se développant, le virus de l'herpes se développe et provoque l'apparition d'un bouquet de vésicules transparentes sur les lèvres ou l'appareil génital, ... Ces « boutons » deviennent rapidement jaunâtres et croûteux avec des sensations de picotements, de brûlures ou de démangeaisons caractérisées. Le virus se transmet essentiellement par la salive lors d'un contact buccal.



X30 000

Document 14 :

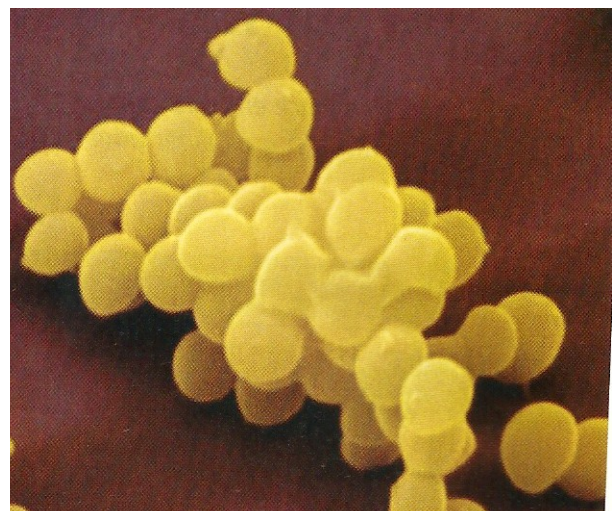
Certaines tâches à la surface des ongles au niveau des orteils sont appelées mycoses (onychomycoses). Elles sont dues à des champignons microscopiques qui en se développant décolorent et provoquent la destruction progressive de l'ongle. Elles se développent dans des conditions humides et chaudes comme des chaussures mal adaptées et une sudation (transpiration) trop importante. Le principal facteur de risque est une personne de l'entourage abritant un champignon : on peut l'attraper partout où on pose ses pieds nus par le biais des fragments d'ongles infectés essaimés dans la salle de bains, piscine, salle de gym, à l'hôtel, etc.,



X 300

Document 15 :

Le staphylocoque doré est une bactérie qui est responsable de graves infections cutanées (abcès, furoncles,) ou alimentaires. Ces bactéries rondes visibles sous la forme de grappes peuvent se développer dans les aliments mal conservés (décongelés recongelés).



X 8000