Pour fabriquer du pain, on utilise des levures. Ce sont des champignons microscopiques qui rejettent du gaz lorsqu'elles mangent la farine. Les bulles de gaz sont alors emprisonnées dans la pâte. C'est ce qu'on appelle "lever la pâte".

L'humain utilise les microbes pour faire d'autres aliments comme les yaourt ou le fromage.

DEFINITION :

- **Microbe (=microorganisme) :** Être vivant invisible à l'œil nu.

BILAN :

L'humain utilise des microbes pour fabriquer certains aliments.

24	**p.66**