



# LES LEVURES

par Agathe Chevalier

## CARTE D'IDENTITÉ

### NOM SAVANT

Il y a des milliers de levures différentes. Elles ont des noms latins un peu compliqués. Par exemple, la levure de boulanger s'appelle *Saccharomyces cerevisiae*.

### DATE DE NAISSANCE

Il y a des millions d'années (mais les hommes les utilisent depuis 5000 ans).

### SUPERPOUVOIR

La fermentation, une réaction chimique qui fait lever le pain et permet de fabriquer de l'alcool.

C'est Louis Pasteur, un grand savant, qui l'a découverte.

### Nous sommes utiles...

... en certaines quantités. Par exemple, dans l'estomac, si nous ne sommes pas assez nombreuses, la digestion est mauvaise.

Et sur la peau, si nous nous développons trop, nous créons des mycoses (champignons).

### Nous sommes partout

Sur les fruits, les légumes, à l'extérieur et à l'intérieur du corps.

### Nous sommes vivantes

Nous sommes des champignons unicellulaires (faits d'une seule cellule).



### Nous ressemblons aux cellules humaines...

... en plus simples! Et nous poussons beaucoup plus vite.

Les chercheurs nous utilisent pour tester rapidement les réactions des cellules à de nouveaux médicaments.

Depuis un siècle, nous avons permis de grandes découvertes en médecine.

### Le savais-tu?



Dans un petit cube de levure qu'on utilise pour faire du pain, il y a 50 fois plus de levures que d'humains sur Terre!

