

L'actu du jour

Le mystère de la bactérie tueuse...

Dans les tomates ou la viande que tu manges, il y a des bactéries. Ces organismes microscopiques sont inoffensifs. Certains t'aident même à digérer les aliments. Mais, récemment, une forme dangereuse et très rare de bactérie est apparue, l'*Escherichia coli* (*E. coli*) entéro-hémorragique. Depuis le mois de mai, la bactérie tueuse a déjà contaminé plus de 2 000 personnes en Europe et tué 22 personnes, dont 21 en Allemagne. Les scientifiques mènent l'enquête et s'interrogent sur l'origine de cette bactérie.

L'actu du jour :

D'où vient cette bactérie tueuse ?

La plupart des **bactéries** qui se trouvent dans ton corps proviennent des aliments que tu manges. Mais l'origine de l'**Escherichia coli entéro-hémorragique** (voir dico du jour) est un mystère. Pour trouver où se cache la bactérie, les scientifiques mènent une véritable enquête. Tous les jours, ils prélèvent des échantillons d'aliments dans les réfrigérateurs des personnes malades et sur les marchés. Ils font des analyses pour vérifier si oui ou non ces produits sont contaminés par la **bactérie**. C'est pour cela qu'au début, on a pensé que le **concombre** était à l'origine de l'infection, car toutes les personnes malades en avaient mangé. Les analyses effectuées sur ce légume ont prouvé qu'il n'était pas porteur de cette **bactérie**.

La piste des germes de soja

Après le concombre, la piste des germes de soja a été évoquée le week-end dernier. Les chercheurs ont pensé que cette **bactérie** pouvait provenir de **germes de soja** fabriqués dans une usine allemande. Malheureusement, après analyse, ces **germes** ne sont pas à l'origine de l'infection qui demeure un **mystère**. Les recherches continuent.

Peut-on manger des légumes ?

En France, pour l'instant, il n'y a aucune contre-indication à la consommation de légumes crus, a assuré le gouvernement. De plus, on peut se remettre de cette **infection** très vite si l'on consulte rapidement un médecin (voir mot du jour). Alors, aucune raison de ne plus manger de **légumes**. En revanche, il faut bien les nettoyer ou bien les éplucher. Et si tu les manges cuits, c'est encore mieux, car cette **bactérie** ne résiste pas à la

cuisson !

Le mot du jour :

Une **bactérie** est un organisme microscopique formé d'une seule **cellule**.

Clique ici, pour voir à quoi ressemble une cellule.

Les **bactéries** sont présentes partout : dans le sol, dans l'eau, et même dans ton corps. Elles se multiplient très vite et sont très résistantes, même à des températures extrêmement basses et extrêmement élevées. La plupart des bactéries sont inoffensives, mais certaines peuvent être dangereuses et porteuses de maladies. C'est le cas de l'**Escherichia coli entéro-hémorragique**, qui s'attaque au système digestif et provoque des saignements. Les premiers signes sont des maux de ventre, des vomissements et des diarrhées.

Le dico du jour :

Entéro-hémorragique : en terme médical, « entéro » signifie « intestin », et « hémorragique » « qui saigne ».

Le quiz du jour :

Dans quel pays a été découverte la bactérie tueuse ?

- Espagne.
- Italie.
- Allemagne.

À quelle partie du corps s'attaque-t-elle ?

- À la tête.
- Au système digestif.
- À la peau.

Comment cette bactérie contamine-t-elle les personnes ?

- En mangeant des aliments contaminés.
- En touchant des aliments contaminés.
- En regardant des aliments contaminés

Les réponses du quiz de vendredi :

Combien ce pays possède-t-il de réacteurs nucléaires ?

Dix-neuf

Retrouve, parmi ces trois propositions, une énergie renouvelable ?

Le vent

Quel est le pays qui a décidé de sortir du nucléaire ?

L'Allemagne

[Consulter cet article sur le site 1jour1actu.com](http://www.1jour1actu.com)