



<https://www.livres-medicaux.com/que-serions-nous-sans-eux.html#do-description>

Bactéries, virus, levures, champignons et autres microorganismes : certains de ces microbes nous sont indispensables au fil de nos âges et de nos activités quotidiennes, et nous voyons en eux de plus en plus d'opportunités pour améliorer nos conditions de vie.

L'élaboration d'aliments courants tels que le pain, le vin, le café nécessite une fermentation produite par les microbes, mais savez-vous qu'utiliser certains microbes pour conserver des aliments permet de se passer de conservateurs chimiques ?

Nous achetons des probiotiques pour soulager nos difficultés digestives, mais savons-nous que l'usage de virus propose une alternative aux antibiotiques ? Que le contact de jeunes enfants avec les microbes les rend moins vulnérables aux allergies ?

Que les microbes peuvent dépolluer des sols et sont déjà une source d'énergie renouvelable ? Certes, les microbes peuvent aussi être cause d'infections, et des précautions d'hygiène restent vitales, mais saviez-vous que certaines accumulations microbiennes en biofilms dans notre corps nous protègent contre des microbes pathogènes ?

Cet ouvrage fait découvrir au grand public les 1001 fonctions des microbes.