

# *Saccharomyces cerevisiae*

## La levure-à-tout-faire



Inconnu



Bon



Neutre



Mauvais

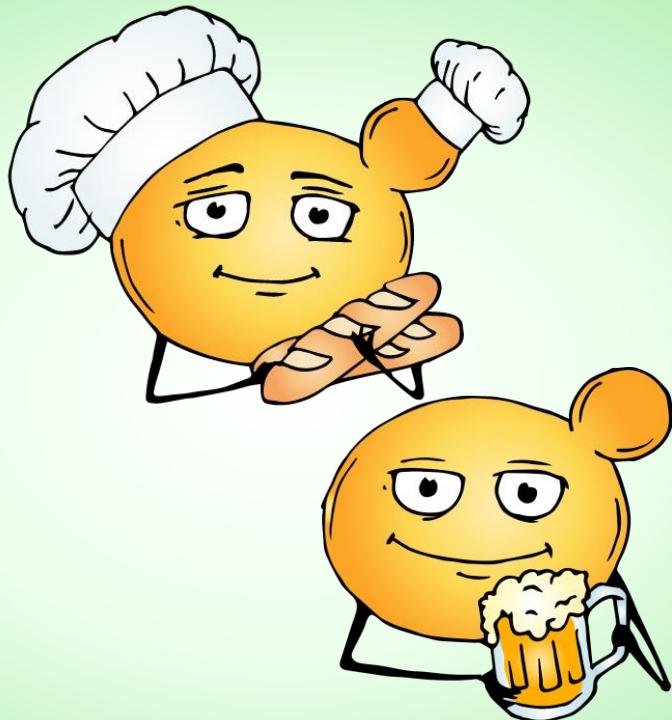


Eucaryote

Relation avec nous

Pain et bière

Localisation



### Saviez-vous que

Pour les fans de grec et de latin, vous aurez peut-être deviné dans quel domaine on utilise *Saccharomyces cerevisiae*. *Saccharon* signifie sucre, *myces* veut dire champignon (les levures sont des champignons unicellulaires) et *cervisia* est le latin du mot bière. En fait, cette levure est utilisée pour produire de la bière, mais aussi du vin et du pain. Ces aliments sont produits grâce à la fermentation et c'est la levure *Saccharomyces cerevisiae* qui s'en occupe.

## Description

Pendant la fermentation, la levure transforme le sucre en CO<sub>2</sub> et en éthanol, l'alcool retrouvé dans le vin et la bière. Dans la fabrication du pain, le CO<sub>2</sub> qui est un gaz fait lever la pâte. Dans le brassage de la bière, le CO<sub>2</sub> donne le pétillant. Mais ce n'est pas tout ! La levure *Saccharomyces cerevisiae* est aussi utilisée en laboratoire comme organisme modèle. Vous aurez peut-être du mal à y croire, mais la levure et l'humain partagent 80% de leur matériel génétique. N'est-ce pas surprenant qu'on ressemble à ce point à un microorganisme constitué d'une seule cellule alors que nous sommes des organismes si complexes ? Ainsi, plusieurs chercheurs utilisent cette levure pour étudier des maladies humaines. C'est en effet beaucoup plus facile et plus éthique de travailler en laboratoire avec des levures qu'avec des humains. Nous devons entre autres à *Saccharomyces cerevisiae* plusieurs découvertes sur les mutations qui ont permis de comprendre le cancer.