

Lesaffre lance un guide pédagogique pour les 8-12 ans : une manière ludique d'expliquer aux plus jeunes les levures et leurs super-pouvoirs



Pour les petits curieux qui aiment expérimenter, cuisiner et s'amuser, Lesaffre, acteur majeur de la fermentation et des micro-organismes, met à disposition gratuitement un guide pédagogique illustré à destination des enfants de 8 à 12 ans, afin de leur faire découvrir de manière ludique et accessible un être vivant invisible du quotidien : la levure.

Qui connaît le rôle protecteur et nourrissant des levures pour les plantes ? Saviez-vous que le chocolat est un produit fermenté où la levure joue un rôle incroyable ? Que les poules pondent plus d'œufs quand on introduit des levures dans leur alimentation ?

Comprendre le rôle souvent méconnu des levures

A travers de nombreuses illustrations et des explications concrètes, Lesaffre aide les jeunes lecteurs à distinguer un bon microbe au travers de nombreuses applications. Grâce à ce guide, ils comprennent l'importance de la levure dans notre monde, que ce soit par exemple pour produire un bon pain, ou pour diminuer l'usage des antibiotiques, notamment chez les animaux.

Ce guide, destiné aux plus jeunes, transmet les fondamentaux scientifiques de la levure grâce à de nombreuses illustrations : dans l'alimentation, la santé humaine, animale et végétale. Son approche

vulgarisée le rend accessible aux enfants, leur permettant de mieux comprendre les super-pouvoirs de cet ingrédient si important.

« La levure et plus largement la fermentation sont au cœur de notre activité chez Lesaffre depuis plus d'un siècle. Chaque jour, nos collaborateurs passionnés travaillent à révéler tout le potentiel de la fermentation, et ce dans diverses applications : l'alimentation, la santé humaine, animale, végétale ou encore les biotechnologies. A travers ce guide pédagogique, nous sommes très fiers de rendre accessible la compréhension des super-pouvoirs de la levure aux plus jeunes. » déclare **Cécile Chevreux, Responsable de la Communication Scientifique chez Lesaffre.**

Un contenu riche et validé scientifiquement

Ce guide digital prêt à l'impression comprend :

- 🧪 Des explications illustrées sur la levure et son rôle dans la nature, l'alimentation et la santé humaine, animale et végétale.
- 🎯 Des jeux, quiz et expériences faciles à réaliser à la maison ou en classe
- 🧑🔬 Des anecdotes scientifiques sur leur reproduction, les microbiotes ou les levures du futur

Ce support 100 % gratuit, à destination des familles, enseignants, bibliothèques et centres d'activités est disponible français et en anglais sur le Site éducatif « **Tout sur la levure** ». Sa mission : faire découvrir tout le potentiel de la levure et de la fermentation au grand public.

📄 Téléchargez le guide ici : www.toutsurlalevure.com ou obtenez une version papier sur demande.

🇫🇷 Plus de visuels relatifs au guide sur demande pour publication dans vos pages "science", "curiosité", "à faire à la maison" ou "activités".

À PROPOS DE LESAFFRE

Acteur majeur mondial de la fermentation depuis plus d'un siècle, Lesaffre, 3 milliards d'euros de chiffre d'affaires, implanté sur tous les continents, compte 11 000 collaborateurs et 96 nationalités. Forts de cette expérience et de cette diversité, nous collaborons avec clients, partenaires et chercheurs, pour trouver des réponses toujours plus pertinentes aux besoins de nutrition, de santé, de naturalité et de respect de notre environnement. Ainsi, chaque jour, nous explorons et révélons le potentiel infini des micro-organismes.

Nourrir sainement 9 milliards d'habitants en 2050 en utilisant au plus juste les ressources de la planète, est un enjeu majeur et inédit. Nous croyons que la fermentation est l'une des réponses les plus prometteuses à ce défi.

Lesaffre - Entreprendre ensemble pour mieux nourrir et protéger la planète.

Plus d'informations sur www.lesaffre.com
Rejoignez-nous sur [LinkedIn](#) et sur [Twitter](#)

Contact presse :

Laurine Doucy – press@lesaffre.com - +33 (0)6 08 72 75 82