



Le fromage comme le camembert, le roquefort provient de la transformation du lait de vache (camembert) ou de brebis (roquefort) en fromage. Les microorganismes présents dans le fromage ont effectué la fermentation lactique qui produit de l'acide lactique à partir des sucres du lait. A l'observation au microscope, ils apparaissent comme des microorganismes filamenteux qui produisent de nombreuses spores (cellule ronde) durant leur multiplication.

Ces microorganismes sont des **champignons microscopiques**.

Le nom de l'image sera fromage_groupe.jpg

