

## 2.5 Hygiène à la ferme



### Liens avec le programme national

#### Cycle 2 : Cycle des apprentissages fondamentaux

Questionner le monde

- Reconnaître des comportements favorables à la santé ;
- Mettre en œuvre et apprécier quelques règles d'hygiène de vie : habitudes quotidiennes de propreté (dents, mains, corps).

#### Cycle 3 : Cycle de consolidation

Sciences et technologies :

- Expliquer les besoins variables en aliments de l'être humain ; l'origine et les techniques mises en œuvre pour transformer ou conserver les aliments.

#### Cycles 2 et 3 :

Parcours éducatif de santé

Éducation morale et civique

- Soins du corps, de l'environnement immédiat et plus lointain.

### Objectifs d'apprentissage

Tous les élèves apprendront que :

- Les microbes utiles présents à la ferme aident le fermier dans sa production ;
- On peut trouver des microbes pathogènes à la ferme et ceux-ci peuvent se transmettre à l'être humain.
- En nous lavant les mains et en suivant certaines règles de base, nous pouvons réduire nos risques d'attraper une infection à la ferme.

Objectifs facultatifs :

- Connaître les lieux où l'on peut trouver des microbes utiles spécifiques de la ferme et comment on les utilise pour la production d'aliments ;
- Connaître les lieux où l'on peut trouver certains microbes pathogènes spécifiques de la ferme

**Durée estimée d'enseignement** : 50 minutes

### Description

La section concernant la transmission des infections vise à enseigner aux élèves comment une mauvaise hygiène respiratoire et des mains et l'absence de précautions vis à vis des aliments peuvent entraîner une transmission des microbes et des infections.

L'activité 2.5, intitulée « L'hygiène à la ferme », apprend aux élèves que l'environnement de la ferme abrite à la fois des microbes utiles et pathogènes. Grâce à des discussions en groupe, à des réseaux sociaux et à un jeu de société d'excursion à la ferme, les élèves apprennent les bienfaits et les dangers des différents microbes présents à la ferme.