

Hygiène à la ferme

Introduction - Guide enseignant (GE1)



Âge 7-12 ans

Mots-clés :

Ferme
Hygiène
E. coli
Salmonella

Campylobacter
Microbes utiles
Rhizobia
Thermophiles

Lactobacilli

Contexte

L'environnement de la ferme est un lieu ludique et pédagogique pour tous les âges. Ce cours a pour but d'apprendre aux élèves quels sont les microbes utiles et pathogènes présents dans l'environnement de la ferme.

Il y a bien plus de microbes utiles à la ferme que de microbes pathogènes. Parmi ces microbes utiles, qui sont indispensables pour la production du fermier, les Lactobacilli fermentent le fourrage pour le rendre plus digeste et transforment le lait en yaourt, les bactéries thermophiles dégradent les matières végétales en décomposition pour en faire du compost. Les rhizobia sont capables de prendre l'azote dans l'air et de la transformer une forme que les plantes peuvent utiliser : l'ammoniac. Grâce à cette transformation, les plantes comme les pois, les haricots ou les lentilles peuvent absorber l'azote dont elles ont besoin pour grandir et se développer.



Néanmoins, certains microbes dans cet environnement peuvent être pathogènes pour l'être humain et il est essentiel d'en être conscient pour s'assurer que les fermiers restent en bonne santé et que les visites à la ferme restent agréables et sûres. Les animaux de la ferme, même lorsqu'ils semblent propres et en bonne santé, peuvent transporter des microbes utiles et sans danger pour l'animal, mais susceptibles de nous infecter si nous les attrapons. *Escherichia coli*, *Salmonella* et *Campylobacter* sont des exemples de bactéries pouvant provoquer des infections à tout âge, mais qui peuvent être particulièrement graves chez de jeunes enfants. Ces bactéries sont normalement présentes dans les excréments des animaux et il peut en exister partout où il peut y avoir des fèces, par exemple sur les clôtures, les barrières, les museaux/arrière-trains des animaux, etc.

Les symptômes de chacune de ces infections microbiennes sont variables, mais comportent en général une perte rapide de liquide par diarrhée et vomissements.

En visitant la ferme, les élèves apprendront les bienfaits des microbes utiles et des gestes simples pour réduire le risque d'attraper une infection. Ils découvriront un nouvel environnement, un nouveau métier mais enrichiront aussi leurs connaissances sur la manière dont se transmettent les microbes dans ce nouvel environnement.

Parmi ces gestes simples :

- Se laver les mains à l'eau et au savon après un contact avec les animaux et avant de manger ou de boire (les gels hydro-alcooliques et les lingettes n'éliminent pas aussi efficacement ces microbes).
- Éviter d'embrasser ou d'approcher son visage du museau de l'animal et éviter de mettre ses mains sur son visage ou dans sa bouche après avoir caressé un animal.
- Manger dans les lieux désignés pour le pique-nique.
- Ne rien manger lorsque l'on marche à travers la ferme et ne pas manger ce qui est tombé par terre.
- Bien nettoyer les chaussures, puis se laver les mains à l'eau et au savon après la visite.

Proposition de séquence

L'objectif de cette leçon est d'apprendre aux élèves qu'il existe des microbes utiles et pathogènes dans l'environnement de la ferme. Dans les activités principales, grâce à des supports de discussion et des fiches descriptives des microbes, l'élève apprendra à repérer les endroits où se trouvent ses microbes et comment il peut agir pour prévenir des infections. Le jeu « On s'amuse à la ferme » est une activité complémentaire lors de laquelle l'élève peut utiliser ses connaissances.

Vous pouvez utiliser/adapter ces ressources à votre convenance (format Word modifiable) et vous trouverez également un dossier avec des illustrations pour pouvoir créer vos propres fiches.

L'ordre de la séquence et la répartition de la classe (groupes) sont proposés à titre indicatif. Vous pouvez tout à fait les adapter en fonction de vos besoins et de vos contraintes.