

Hygiène à la ferme

Plan de séquence - Guide enseignant (GE2)



Âge 7-12 ans

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

Abréviations

DTE : Document de travail élèves

DCE : Document complémentaire élèves

GE : Guide enseignant



Introduction

1. Commencer le cours en expliquant qu'il y a beaucoup de microbes utiles dans la ferme qui sont indispensables à la production du fermier. Peuvent-ils donner des exemples d'aliments produits avec l'aide des microbes utiles ?
2. Demander aux élèves ce qui pourrait à leur avis les rendre malades à la ferme, par exemple toucher des endroits qui peuvent être contaminés par les déjections des animaux puis ne pas se laver les mains avant de manger.
3. Expliquer que certains animaux de la ferme (qui semblent propres et en bonne santé) peuvent héberger des microbes que nous ne pouvons voir et qui ne font pas de mal à l'animal, mais qui peuvent nous infecter et provoquer des infections si nous les attrapons.
4. Expliquer que ces microbes vivent normalement dans les excréments des animaux mais parfois, ces excréments contaminent beaucoup de choses. Demander aux enfants d'imaginer une vache se grattant l'arrière train contre une clôture, puis se grattant le museau au même endroit de la clôture. Où sont maintenant les microbes pathogènes ? Réponse : sur l'arrière-train et le museau de la vache, mais aussi sur la clôture.
5. Expliquer que si l'on touche ces animaux, ou les endroits avec lesquels ils ont été en contact, on peut attraper ces microbes nocifs sur les mains, et si ces microbes pénètrent à l'intérieur de notre corps, ils peuvent entraîner des vomissements et une diarrhée. Ainsi si on touche la clôture ou caresse le museau de cette vache, on peut être infecté par les microbes pathogènes.
6. Dire aux élèves qu'ils vont se familiariser avec les microbes utiles qui contribuent à la production alimentaire et les microbes pathogènes présents dans les fermes. Ils vont aussi apprendre comment se protéger lorsqu'ils visitent une ferme et touchent les animaux.

Activité Principale

1. Présenter aux élèves les images de chaque animal (des diapositives PowerPoint ou des fichiers PDF peuvent être téléchargés à partir du site eBug).
2. Pour chaque animal, demander aux élèves de répondre à la question et discuter (les situations à discuter sont détaillées dans le GE 4).
3. Demander ensuite aux élèves à quel endroit de la ferme il peut y avoir des microbes utiles pour l'être humain.
4. Demander à la classe s'ils savent comment s'appellent certains microbes utiles et pathogènes présents à la ferme. Distribuer aux élèves les DTE 1 – DTE 7. Ces notions auront été abordées en travaillant les activités des thématiques « microbes utiles » et « microbes pathogènes ». Dans ce cas les élèves peuvent citer les noms retenus. Dans le cas contraire les élèves peuvent citer les noms des microbes utiles ou pathogènes qu'ils auront identifiés à la lecture des DTE.
5. Demander aux élèves ce qu'ils peuvent conclure à partir des profils présentés de l'utilité et des risques des différents microbes, et s'ils souhaiteraient s'en faire des « amis » ? Ont-ils remarqué dans ces profils ce qui pourrait empêcher ces microbes pathogènes d'être transmis aux humains ?