

Hygiène à la ferme

Aperçu des ressources



Cette leçon 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.

Les activités proposées peuvent être réalisées avec les élèves pour préparer une éventuelle visite dans une ferme ou au retour d'une telle visite pour mieux comprendre l'environnement que les élèves ont découvert.

Age 7-12 ans

- Reconnaître des comportements favorables à sa santé ;
- Mettre en œuvre et apprécier quelques règles d'hygiène de vie : habitudes quotidiennes de propreté (dents, mains, corps).
- Citer quelques comportement alimentaires et règles d'hygiène favorables à la santé (qualité sanitaire des aliments, brossage des dents, etc) (cours moyen)
- Identifier les processus à l'origine de la production d'aliments par une étude documentaire ou une rencontre avec des professionnels (cours moyen)
- Soin 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



Ressources proposées

Discussion autour de situations pour permettre aux élèves d'identifier les endroits où se trouvent des microbes pathogènes (GE4 – DE1)

Sur quelles parties de la vache peut-on trouver un grand nombre de microbes pathogènes ?

Pourquoi faut-il se laver les mains après avoir pointé ce porc ?

A quel endroit de la ferme cette chèvre peut-elle transporter les microbes qu'elle a dans ?

Harry a attrapé une gastro-entérite après avoir visité une ferme. Sais-tu pourquoi ?

L'hygiène à la ferme
Réseau social e-bug
Document travail élève (DTE 2)

Prédi Escherichia coli D157
Surnom: E. coli ou bactérie C.
Adresse: 1^{er} étage, Ton innat, 35642 Le Corps Humain.
Autre adresse: 1 Languid de chèvre, Allée des vaches, 35642 La Ferme Patisserie. Tel: 06 12 34 56 78. Email: e-coli@ferme-patisserie.com. Ils produisent les bonnes E. coli. Elles peuvent aider les humains mais pas à rendre malades.

Amis :
C. difficile
H. Pylori
S. Enteritidis

Aimes :
Rendre les gens malades (haha !), les excréments des animaux (miam !), transformer l'individu humain en bûcheron qui affirera dans la cuvette des toilettes (super cool !). Et puis aussi les gels alcooliques et les lingettes. J'adore ça, les humains sont des bûcherons ! Mais je suis aussi gentille, je déteste les microbes qui me dévorent. Ils gosse que ces trucs-là, je m'en fiche. Je suis plus forte que tu crois !

N'aimes pas :
Les antibiotiques (ouah !) et quand les gens boivent beaucoup d'eau (ça me dérange mais je veux...). Je déteste aussi l'eau et le savon, je dois me compromettre à la peau tellement plus fréquemment si les gens utilisaient juste de l'eau pour se rincer les mains.

Photos :
Le mur : Steve le bûcheron. E. coli Malinard, tu me manques depuis que tu m'as quitté pour faire chômage dans ce corps humain. J'espérais que tu t'amènes bien à lui donner mal au ventre ! Bébés !

Norovirus : Hé, je viens de voir une pub pour le Congrès des vomissements et diarrées cette année... On va nous montrer plein de nouvelles façons de rendre mal les humains ! On va faire ça ! On va faire ça !

Docteur Alan : E. coli Michelot, tu as été brûlé de l'intestin de mes patients grâce à mes antibiotiques. Tu as bu beaucoup d'eau et tu as été obligé à l'évacuer de toutes façons à ce qu'ils se soignent. Je t'en veux. Els part, je devrai de se laver les mains à l'eau et au savon, ça a définitivement mal au ventre ! Désormais mes patients se méfieront de toi !

Ajouter comme ami ? Oui Non

Des fiches descriptives permettent aux élèves de découvrir les microbes utiles et pathogènes présents à la ferme (DTE2 à DTE7)

Ressource complémentaire

Jeu « On s'amuse à la ferme » : en s'amusant l'élève révise les précautions nécessaires pour empêcher la transmission des infections à la ferme

On s'amuse à la ferme

60	59	58	57	56	55	54	53	52	51
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
40	39	38	37	36	35	34	33	32	31
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
20	19	18	17	16	15	14	13	12	11
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

MICROBE PATHOGENE

MICROBE UTILE

