

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 comportements 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)
- 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



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 du la vache peut-on trouver un grand nombre de microbes pathogènes ?



Pourquoi faut-il se laver les mains après avoir porté ce poulet ?



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



L'hairy a utilisé une pasteurisatrice après avoir séché une ferme. Sais-tu pourquoi ?

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

L'hygiène à la ferme

Réseau social e-bug

Document travail élève (DTE 2)



Profil Escherichia coli 0157
Surnom : E. coli « méchant »
Adresse : 1^{er} étage, 1^{er} étage, 15042 Le corps Humain
Autre adresse : 1^{er} étage du chaire, 15042 Le corps Humain
Présentation : Je suis un méchant, à la différence de mes cousins les bonnes E. coli. Ils peuvent aider les humains mais moi, je préfère les rendre malades.

Amis :

- C. difficile
- H. Pylori
- Shigella

Aime :

- Rendre les gens malades (haha !), les excréments des animaux (miam !), transformer l'intestin humain en laboratoire qui attend dans la cuvette des toilettes (super cool !). Et puis aimer les gens alcoolisés et les fumeurs, j'adore ça, les gens se croient malades en essayant de me faire partir, ils ignorent que ces trucs-là, je m'en fiche. Je suis plus forte que tu crois !

N'aime pas :

- Les antibiotiques (pouah !), et quand les gens boivent beaucoup d'eau (ça me complique la vie, soupir...). Je déteste aussi l'eau et le savon, je dois me cramponner à la peau tellement plus fort que si les gens utilisaient juste de l'eau pour se rincer les mains.

Photos :

- Steve le moulin : E. coli Méchant, tu me manques depuis que tu m'as quitté pour partir en vacances dans ce corps humain, j'espère que tu t'amuses bien à lui donner mal au ventre (Baba).
- Baronnet : Ha, je suis de voir une fois pour la Compté des vomissements et diarrées cette année... On va pouvoir apprendre de nouvelles façons de rendre les gens malades ! Yooi ! On se voit là-bas ?
- Ducheur Alain : E. coli Méchant, tu as été l'instigateur de mes patients grâce à mes bons conseils : boire beaucoup d'eau et rester à l'écart des autres jusqu'à ce qu'ils se soient débarrassés de toi. Et puis, le coup de se laver les mains à l'eau et au savon, ça a tellement bien marché ! Désormais mes patients se débarrassent de toi !

Ajouter comme ami ? ☐ Oui ☐ Non

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

