

L'hygiène à la ferme

Règles du jeu

Document travail élève (DTE 8)



On s'amuse à la ferme !

Règles du jeu :

1. Chaque joueur choisit un pion et lance les 2 dés pour savoir qui commence : celui qui fait le plus grand chiffre commence.
2. Le gagnant est celui qui arrive en premier sur la case numéro 60 ou la dépasse.
3. Lancer les dés chacun son tour dans le sens des aiguilles d'une montre et avancer du nombre de cases indiquées par les dés.
4. Si tu arrives sur une case jaune, le joueur situé à ta droite doit tirer une carte « microbe pathogène » et te lire la question. Si tu as la bonne réponse, tu peux rester sur ta case. Si tu n'as pas la bonne réponse, suis ce qui est indiqué sur la carte.
Si tu arrives sur une case bleue, le joueur situé à ta droite doit tirer une carte « microbe utile » et te lire la question. Si tu as la bonne réponse, tu peux rester sur ta case. Si tu n'as pas la bonne réponse, suis ce qui est indiqué sur la carte

Choisis ton pion :



Pourquoi ne dois-tu pas manger des bonbons tombés dans l'enclos des animaux ?

Les bonbons tombés dans l'enclos peuvent être recouverts de microbes pathogènes. Si tu les manges, cela te rendra malade.

Si tu n'as pas trouvé la réponse,
recule de 3 cases

Pourquoi peut-il y avoir des microbes pathogènes sur les clôtures ?

En se grattant l'arrière-train sur les clôtures, les animaux peuvent déposer des excréments qui peuvent contenir des microbes pathogènes.

Si tu n'as pas trouvé la réponse,
recule de 5 cases

Pourquoi faut-il se laver les mains après avoir joué avec des animaux ?

Les animaux peuvent être porteurs de microbes pathogènes qui peuvent te rendre malade. Tu peux attraper ces microbes quand tu les touches.

Si tu n'as pas trouvé la réponse,
échange ta place avec la personne en dernière place

Il n'y a que des microbes pathogènes à la ferme. Vrai ou faux ?

Faux : il y a beaucoup de microbes utiles à la ferme qui aident le fermier à fabriquer des aliments.

Si tu n'as pas trouvé la réponse,
Reculer de 4 cases

Dans une ferme, où peux-tu t'installer pour manger ton sandwich ?

Tu peux le manger après t'être lavé les mains et où les animaux n'ont pas le droit d'aller. Tu risques moins d'attraper des microbes pathogènes.

Si tu n'as pas trouvé la réponse,
échange ta place avec la personne qui est derrière toi

Cite 3 endroits à la ferme où il peut y avoir des microbes pathogènes

Réponses possibles : dans les excréments de l'animal, dans l'enclos, sur une clôture, sur le sol où les animaux marchent...

Si tu n'as pas trouvé la réponse,
Reculer d'1 case par réponse fausse

Peux-tu citer un microbe pathogène qu'on peut trouver dans une ferme ?

Réponses possibles : Campylobacter, Salmonella, E. Coli

Si tu n'as pas trouvé la réponse,
retourne à la case numéro 2

Pourquoi ne faut-il pas mettre les mains à la bouche après avoir caressé un veau ?

Tes mains peuvent être recouvertes de microbes pathogènes. Si tu mets tes mains à la bouche, cela peut te rendre malade.

Si tu n'as pas trouvé la réponse,
recule de 2 cases

Il vaut mieux se laver les mains à l'eau et au savon, que d'utiliser du gel pour les mains.
Vrai ou faux ?

Vrai, parce que cela enlève mieux les microbes pathogènes.

Si tu n'as pas trouvé la réponse,
recule d'1 case

Que dois-tu faire si tu as mal au ventre deux jours après ta visite à la ferme ?

Demande à tes parents de prévenir ton médecin que tu es malade après avoir visité une ferme. En attendant reste à la maison, et bois beaucoup d'eau.

Si tu n'as pas trouvé la réponse,
recule de 3 cases

Peux-tu manger ton sandwich s'il tombe par terre à la ferme ?

Non, il peut y avoir des microbes pathogènes sur ton sandwich. Si tu le manges, cela peut te rendre malade.

Si tu n'as pas trouvé la réponse,
recule de 5 cases

Quelles sont les parties du corps de l'animal où il risque d'y avoir des microbes pathogènes ?

L'arrière-train, la queue, les pattes, le museau

Si tu n'as pas trouvé la réponse,
retourne à la case n° 2

Peut-on trouver des microbes pathogènes sur les animaux de compagnie ?

Oui, c'est pour cela qu'il est important de se laver les mains après les avoir touchés.

Si tu n'as pas trouvé la réponse,
échange ta place avec la personne à la dernière case

Vaut-il mieux porter des bottes en caoutchouc ou des baskets pour visiter une ferme ?

Des bottes en caoutchouc, car après la visite, elles sont plus faciles à rincer et elles ont moins de recoins où les microbes peuvent se cacher.

Si tu n'as pas trouvé la réponse
recule de 4 cases

Tu vois une pomme par terre dans le pré des vaches. Peux-tu la manger ?

Non, car des microbes pathogènes venant du sol peuvent recouvrir la pomme.

Si tu la manges, cela peut te rendre malade.

Si tu n'as pas trouvé la réponse
recule de 2 cases

Cite trois choses qu'il ne faut pas faire quand tu es dans l'enclos avec les animaux.

Réponses possibles : manger, mettre les mains à la bouche, toucher les excréments et embrasser les animaux, s'asseoir par terre, se toucher le visage.

Si tu n'as pas trouvé la réponse
recule d'une case par mauvaise réponse

Vaut-il mieux se laver les mains avec du savon, au robinet dehors ou dans une baignoire d'eau ?

Au robinet dehors, car l'eau est plus propre.

Si tu n'as pas trouvé la réponse
recule d'une case

Tu es tombé(e) dans l'enclos des vaches. Tu es tout(e) sale et tu en as plein le visage, vas vite te laver !

Tu recules de 3 cases.

Tu visites la ferme avec ta classe et c'est l'heure du gouter, tu ouvres le paquet de biscuit sans avoir lavé tes mains.

Tu recules de 2 cases

Tu as éliminé des microbes pathogènes quand tu t'es lavé les mains avec de l'eau et du savon après avoir touché les animaux.

Avance de 3 cases

Tu sais qu'il y a des microbes utiles à la ferme qui aident la fermière à fabriquer des aliments.

Avance de 4 cases

Tu as rincé tes bottes en caoutchouc avant de quitter la ferme pour éliminer les microbes qui pourraient se trouver dessus.

Avance d'1 case

Tu as vu un animal se gratter l'arrière-train sur la clôture. Tu as fait attention de ne pas toucher cette clôture car elle risque d'être couverte de microbes pathogènes.

Avance de 5 cases

Tu as aidé des enfants plus jeunes que toi à se laver les mains avant de déjeuner.

Avance de 4 cases

Tu as préféré te laver les mains avec de l'eau et du savon plutôt qu'avec du gel pour les mains ou des lingettes.

Le savon est plus efficace. Il détruit l'huile naturelle que nous avons sur les mains (cette huile retient les microbes), et l'eau fait partir les microbes.

Avance de 8 cases

Cite un lieu à la ferme où il y a des microbes utiles.

Réponses possibles : dans le compost, le sol, la laiterie, le silo à fourrage, la fromagerie.

Échange ta place avec la personne qui est devant toi

Tu as transmis à tes parents la fiche d'information donnée par la fermière sur ce qu'il fallait faire après la visite à la ferme.

Avance de 3 cases

Tu as lavé tes mains, avec de l'eau et du savon, avant de manger ton sandwich dans la zone de pique-nique.

Avance jusqu'à la prochaine case avec un numéro pair

Aujourd'hui, tu as visité une ferme. En rentrant à la maison, tu as retiré tes bottes en caoutchouc et tu les as laissées dans l'entrée.

Avance d'1 case

Tu as fait tomber un bonbon par terre, dans l'enclos des animaux et tu l'as mis tout de suite à la poubelle.

Avance de 5 cases

Tu as évité de marcher dans la bouse de vache car tu te souviens que les excréments des animaux peuvent contenir des microbes pathogènes.

Avance de 4 cases

Cite un microbe utile qu'on peut trouver à la ferme.

Réponses possibles : Lactobacilles, Thermophiles, Rhizobia.

Avance de 8 cases

Cite un aliment ou une boisson fabriqué à l'aide d'un microbe utile.

Réponses possibles : yaourt, lait, pain, céréales, cidre, bière.

Échange ta place avec la personne qui est en tête

En tombant, tes mains étaient couvertes de boue. Tu les as donc lavées à l'eau et au savon avant de toucher quelqu'un ou quelque chose.

Échange ta place avec la personne qui est en tête

Bravo tu viens de te laver les mains après avoir caressé la vache.

Tu as le droit de rejouer

Tu sais qu'il y a davantage de microbes utiles que de microbes pathogènes à la ferme. Beaucoup de ces microbes utiles aident les fermiers à produire des aliments.

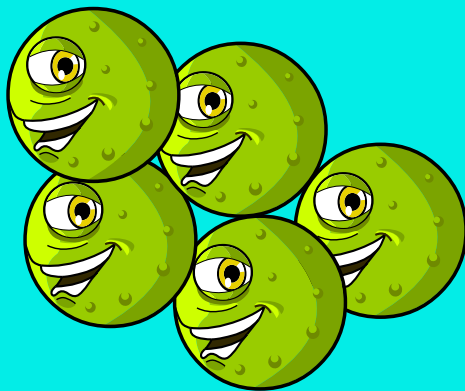
Échange ta place avec la personne devant toi

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