



Hygiène alimentaire

AUBRY Lise, BECKER Carolyn, CARPENTIER Anaïs, DUBOQUET Ombeline, FABRE Marie, GUILBERT Léopold, LASSEUR François, ROUCHET Solène, VANHEULE Etienne, VERGRIETE Louise

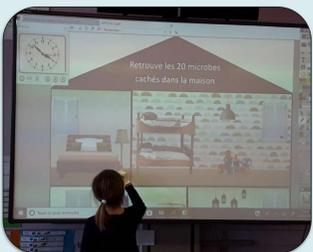
Encadré par Pr. REVOL-JUNELLES Anne-Marie

En partenariat avec L'ASTEP (Accompagnement en Science et Technologie à l'École Primaire)

En partenariat avec l'ASTEP, notre objectif est de sensibiliser les enfants à l'hygiène alimentaire. Nous avons alors mis en place des activités avec une démarche scientifique pour leur présenter les enjeux de ce thème.

Séance 1 : Qu'est-ce qu'un micro-organisme ?

- **Observation** de micro-organismes au **microscope** et sur des photos.
- Utilisation de **boîte de Pétri**.

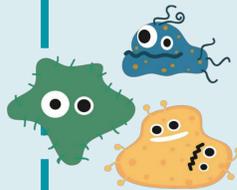


Jeu dont le but est de retrouver les micro-organismes cachés dans la maison

- Les micro-organismes sont **partout** dans nos vies.



Observation de levures au microscope



Séance 2 : Les "gentils" micro-organismes

- Les micro-organismes sont **utiles** dans la fabrication d'aliments
- Les **levures** permettent de faire gonfler la pâte à pain



- **Classification** des micro-organismes "méchants" et "gentils".



Séance 3 : Les "méchants" micro-organismes

- Les micro-organismes peuvent donner des **maladies**.
- Il faut **conserver** correctement ses aliments pour **limiter la croissance** des micro-organismes.



Jeux pour sensibiliser aux "méchants" micro-organismes.



Séance 4 : Les bons gestes de l'hygiène alimentaire



Activité "range ton frigo"

- Il faut **bien se laver** les mains pour **limiter la propagation** des micro-organismes.

- Il est nécessaire de **ranger** correctement son réfrigérateur afin de **mieux conserver** les aliments.



Propagation de MO provenant de mains sales (en bas) et de mains propres (en haut)

Présentation à l'exposition de l'ASTEP



Les **enfants présentent** les activités et les connaissances acquises durant les séances à d'autres écoles pendant la journée du 25 avril 2019 organisé par l'ASTEP.



En conclusion :

Ce projet nous a permis de développer nos connaissances sur l'hygiène alimentaire. Et également d'établir **une stratégie de transmission** et d'**adaptation** de ses connaissances afin de les enseigner aux enfants. Tout ceci articulé autour de 4 séances à la fois **ludiques et enrichissantes** qui ont pu susciter chez eux un intérêt pour les sciences.

Sources images :

<http://www.cite-sciences.fr/au-programme/expos-temporaires/bon-appetit/images/faim-de-citoven/Securite-sanitaire.jpg>
<https://completementpapa.com/les-microbes-sont-la/>
<https://krobs.ch/microbes-des-aliments/>