

MINISTERE DE LA SANTE

=====



MINISTERE DE L'EDUCATION  
DE L'ALPHABETISATION  
LANGUES NATIONALES

=====

SECRETARIAT GENERAL

DIRECTION NATIONALE DE LA SANTE

=====

DIVISION HYGIENE PUBLIQUE ET SALUBRITE

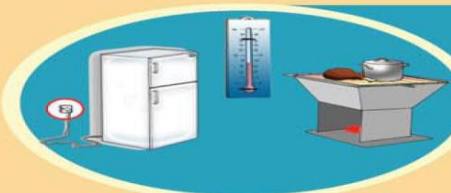
DIRECTION NATIONALE DE LA PEDAGOGIE

=====

DIRECTION NATIONALE DE L'ENSEIGNEMENT  
FONDAMENTAL

## LES CINQ PRATIQUES ESSENTIELLES POUR DES ALIMENTS PLUS SÛRS

### MANUEL THEORIQUE POUR LES ECOLES



Organisation  
mondiale de la Santé

Mai 2011

INTRODUCTION.....	6
THEME I : LA MULTIPLICATION DES MICROBES.....	7
NIVEAU I : (5ème année et 6ème année).....	7
THEME II : TRANSPORT DES MICROBES.....	11
THEME III : LA CONTAMINATION DES MAINS.....	14
THEME IV : LE LAVAGE DES MAINS AU SAVON.....	16
THEME V : PREPARATION ET CUISSON DES ALIMENTS.....	18
THEME VI : CONTAMINATION CROISEE DES ALIMENTS.....	20
THEME VII : LA CUISSON DES ALIMENTS.....	22
THEME 8 : PRECAUTIONS D'HYGIENE DES ALIMENTS LORS.....	25
DES CEREMONIES.....	25
THEME 9 : JEU CONCOURS SUR LES PRATIQUES ESSENTIELLES.....	27
POUR DES ALIMENTS PLUS SURS.....	27
<b>La soupe bouillie pendant 30 secondes est-elle dépouillée de ces microbes?</b> .....	30
THEME X : LA CONSERVATION DES ALIMENTS.....	32
<b>EXEMPLES D'ALIMENTS PERISSABLES</b> .....	35
<input type="checkbox"/> Fromages frais (au frais).....	35
<input type="checkbox"/> Le poulet cuit (au frais).....	35
<input type="checkbox"/> Oignon (placard).....	35
<input type="checkbox"/> Crème (au frais).....	35
<input type="checkbox"/> Le poulet cru (à congeler).....	35
<input type="checkbox"/> Carottes crues (au frais).....	35
<input type="checkbox"/> Haricots séchés ou non cuits (au Placard).....	35
<input type="checkbox"/> Le lait frais (au frais).....	35
<input type="checkbox"/> Lait en poudre (au placard).....	35
<input type="checkbox"/> Mangue (au frais).....	35
<input type="checkbox"/> Viande de bœuf fraîche (à congeler).....	35
<input type="checkbox"/> papaye (au frais).....	35
<input type="checkbox"/> Oranges (placard).....	35
THEME XI : ALIMENTS PERISSABLES ET NON PERISSABLES.....	36

THEME XII : SOURCES D'EAU POTABLE.....	39
THEME XIII : HYGIENE DE L'EAU.....	43
THEME XIV : PREVENTION DES MALADIES D'ORIGINE ALIMENTAIRE.....	46
THEME XV : LES CINQ PRATIQUES ESSENTIELLES POUR.....	50
DES ALIMENTS PLUS SÛRS.....	50
THEME XVI : LES MAUVAISES PRATIQUES.....	52
THEME XVII : INSPECTION SANITAIRE DES ALIMENTS.....	55
THEME XVIII : ALIMENTATION SAIN ET EQUILIBREE.....	59

## **PREFACE**

*L'Organisation mondiale de la Santé (OMS) dispose désormais d'un outil en français sur la dissémination des pratiques essentielles pour des aliments plus sûrs en milieu scolaire. Cet outil est composé d'un manuel théorique pour les écoles, d'un livre d'exercice, et d'un guide pour le comité de gestion scolaire, les associations des mères et les parents d'élèves.*

*Sa réalisation a été possible grâce la collaboration entre le Bureau de la Représentation de l'OMS au Mali, les ministères de la Santé, de l'Éducation, de l'Alphabétisation et des Langues Nationales, l'Équipe Inter pays de l'OMS pour l'Afrique de l'Ouest (IST) et le bureau régional de l'OMS pour l'Afrique (AFRO)*

*En effet, la sécurité alimentaire est parfois confondue avec la sécurité sanitaire des aliments parce que le mot sécurité est le même. La sécurité alimentaire est définie comme l'accès physique et économique à des aliments en quantité et qualité suffisante, qui soient **nutritifs** et **sains** pour satisfaire les besoins nutritionnels. La sécurité sanitaire des aliments constitue une partie intégrante de la sécurité alimentaire et elle fait référence à la protection de l'approvisionnement en aliments contre les risques d'origine microbienne, chimique et physique qui peuvent survenir à toutes étapes de la chaîne alimentaire, notamment la culture, la récolte, la transformation, le transport, la vente au détail, la distribution, la préparation, la conservation et la consommation, afin de prévenir les maladies d'origine alimentaire.*

*Les maladies d'origine alimentaire étant dues à des aliments préparés ou manipulés dans les mauvaises conditions d'hygiène et de salubrité, à domicile ou dans des établissements de restauration ; l'éducation de tous ceux qui manipulent les denrées alimentaires, y compris les consommateurs est une composante essentielle de la prévention et la réduction de l'impact des maladies d'origine alimentaire.*

*C'est pour cela que l'OMS a mis à disposition ces modules et espère qu'ils serviront à la formation des élèves, des mères, des enseignants, des associations de parents d'élèves, du comité de gestion des écoles etc. L'intégration de ces modules dans les circlars est donc essentielle pour la prévention des maladies diarrhéiques d'où la pertinence de leur élaboration. L'OMS encourage leur utilisation par toutes les parties prenantes dans tous les pays francophones.*

*Dr Fatoumata Binta Tidiane Diallo*



*Représentant de l'Organisation mondiale de la Santé au Mali*

## REMERCIEMENTS

Résultat d'une collaboration fructueuse entre le Bureau de la représentation de l'OMS au Mali, le ministère de la Santé et le ministère de l'Education, de l'Alphabétisation et des Langues Nationales ; l'existence de cet outils en français et son utilisation contribue sans nul doute à la réduction de l'incidence des maladies diarrhéiques.

Le Docteur Fatoumata Binta Tidiane Diallo, Représentant de l'Organisation Mondiale de la Santé au Mali, adresse ses vifs remerciements aux personnes ci-dessous citées ont contribué à l'adaptation et à la rédaction de cet ouvrage :

- Boubacar Abida Maïga, Sory Ibrahima Bouaré, Mme Wattara Kangou Diarra tous de la Division Hygiène Publique et Salubrité de la Direction Nationale de la Santé, Dr Maman Coumaré Directeur régional de la santé de Mopti et son équipe en particulier Moussa Kaloga chef de Division Hygiène Publique,
- Messieurs Daniel Traoré, Masseydou Traoré, Makan Camara et Gaoussou Keita, respectivement représentants des Directions régionales de la santé de Ségou Sikasso, Bamako et Tombouctou, et ;
- Mme Cissé Mariétou Touré, représentant la Direction Nationale de la Pédagogie, Mme Roukiatou Kounady Kéïta, représentant la Direction Nationale de l'Enseignement Fondamental, les représentants de l'académie de Mopti et de Douentza ;
- Présidents du conseil de cercle et au Maire des communes de Mopti et de Bandiagara ; à la cellule de coordination du projet conjoint sur l'alimentation et la nutrition qui n'ont ménagé aucun effort pour l'adaptation et la finalisation du présent document.

En effet, tout le long du processus, l'Organisation mondiale de la Santé a apporté son appui technique et financier à travers Dr Mensah Patience FOH/AFRO et Dr Bokar Touré coordonnateur IST/Afrique de l'Ouest. L'équipe chargée d'adapter ce module et d'y intégrer les notions d'une alimentation nutritives, a bénéficié d'une assistance technique de qualité de Mme Lusubilo Mwamakamba et du Dr Coulibaly Zerbo Férima, expertes de l'OMS, respectivement la sécurité sanitaire des aliments et la nutrition, l'Equipe Inter pays de l'OMS pour l'Afrique de l'Ouest, et aussi de l'assistance technique de Mme Maïga Fatoumata Sokona, chargée de Programme Santé et Environnement/OMS-Mali.

Les Ministères en charge de la Santé, de l'Education et l'Organisation mondiale de a Santé expriment leurs profondes gratitudees à tous ceux sans lesquels ces modules n'auraient pu voir le jour.



## INTRODUCTION

Ce livre d'exercices est un outil pédagogique pour faciliter l'enseignement du contenu du manuel « cinq pratiques essentielles pour des aliments plus sûrs » pour les scolaires.

Le but de ce manuel est de fournir aux enseignants un document de référence pour aider les élèves à s'approprier des cinq pratiques essentielles pour des aliments plus sûrs d'une manière divertissante, participative et dynamique. Il aidera les élèves à mettre en pratique ces connaissances dans leur vie quotidienne et à promouvoir des changements de comportement au niveau de l'école, la famille et la communauté.

Le présent document est une adaptation des outils et des directives de l'OMS. Il est le fruit d'une collaboration étroite entre la Division Hygiène Publique et Salubrité de la Direction Nationale de la Santé du Mali, la Direction Nationale de l'Éducation de Base et la Direction Nationale de la Pédagogie avec l'appui de l'Organisation Mondiale de la Santé. Il s'inscrit dans le cadre de la mise en œuvre de la santé scolaire du PRODESS et du PRODEC.

Ledit document est basé sur les "Cinq Pratiques Essentielles de l'hygiène des Aliments, élaborées par la Direction Nationale de la Santé en 2008. Il comprend aussi des notions pour une alimentation saine et nutritive.

Dans ce manuel chaque activité comporte des informations concernant les objectifs, la durée, le déroulement et l'évaluation afin de permettre aux élèves de bien appliquer les pratiques essentielles de l'hygiène des aliments.

Les activités sont conçues de telle sorte que grâce à des jeux, des démonstrations et des expérimentations, les élèves puissent mettre en pratique ce qu'ils ont appris, évaluer et renforcer leurs connaissances.

Les enseignants peuvent choisir les activités qui répondent le mieux aux besoins de leur classe et les adapter en fonction des aptitudes et ressources disponibles.

## **THEME I : LA MULTIPLICATION DES MICROBES**

### **NIVEAU I : (5ème année et 6ème année)**

#### **RAPPEL**

L'enseignant doit rappeler que :

- Les microbes sont des organismes vivants qui ont besoin de chaleur, d'air, d'humidité et de nourriture pour vivre comme les humains. Sans cela, ils ne peuvent se multiplier car ce sont les conditions fondamentales pour leur croissance et leur multiplication ;
- Si les températures élevées sont maintenues sur une longue période (comme lorsque l'eau est bouillie) les microbes sont tués. Si les températures sont très basses, les microbes peuvent ne pas mourir, mais ils ne seront pas capables de se multiplier ;
- Les microbes trouvent un environnement chaud et humide idéal pour leur multiplication dans les aliments comme le lait, le fromage, la crème, la mayonnaise, la viande (surtout crue) et dans les aliments cuits s'ils ne sont pas conservés correctement.

**Pour plus d'information reportez-vous au manuel théorique : définition des microbes ?**

## **ACTIVITE 1 : APPROPRIATION DU PHENOMENE DE MULTIPLICATION DES MICROBES.**

### **OBJECTIFS :**

A la fin de l'activité, l'élève doit être capable de :

- expliquer comment les microbes se multiplient ;
- Identifier les endroits et conditions favorables à la multiplication des microbes.

**DUREE** : 30 minutes

### **DEROULEMENT :**

#### **1. Documentation**

- Les cinq pratiques essentielles pour des aliments plus sûrs : le manuel théorique pour les écoles ;
- Les cinq pratiques essentielles pour des aliments plus sûrs : Livre d'exercices

#### **2. Matériel :**

- Feuilles de Papier ;
- Les petits cailloux ou brindilles ;
- Crayons de papier.

#### **3. Technique d'animation**

Travaux de groupes.



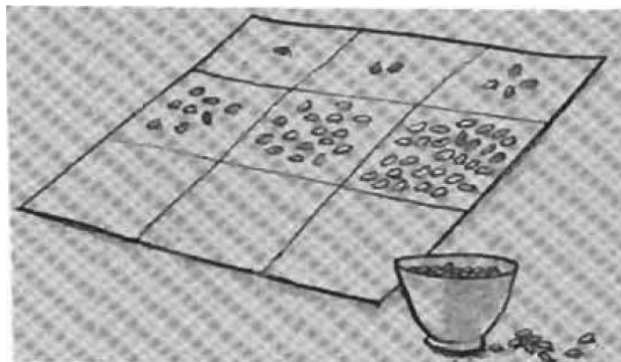
#### 4. Consignes :

- donnés à chaque groupe une feuille de papier et leur demandes de le plier en 8 ;
- dis aux élèves que chaque membre de leur groupe doit dessiner un aliment idéal favorisant la multiplication des bactéries dans l'un des carrés. Chaque élève doit faire son dessin dans un carré sur le papier. (Exemples aliments inclus lait, la viande, poisson, crème, fruits, légumes, etc.) ;
- donnés à chaque groupe un récipient rempli de petits cailloux ou de brindilles. Expliques aux élèves que chaque petit caillou ou brindille représente un microbe ;
- une fois que les élèves ont terminé leurs dessins, demandes à un représentant de chaque groupe de placer le premier « microbe » sur le premier carré du côté supérieur gauche des papiers ;
- un autre membre du groupe doit multiplier le premier « microbe » de deux et de mettre ce nombre de petits cailloux ou de brindilles sur le deuxième carré, et suivre la procédure ci-dessous décrite :
  - sur le premier carré mettre 1 petit caillou ou une brindille,
  - sur le deuxième carré, 2 ;
  - sur le troisième carré, 4 ;
  - sur le quatrième carré, 8 ;
  - sur le cinquième carré, 16 ;
  - et ainsi de suite jusqu'à ce que tous les carrés soient remplis.

Chaque membre de chaque groupe doit participer au moins une fois.

**Le tableau suivant montre le nombre de petits cailloux ou de brindilles qui doivent être placés sur chaque carré :**

1	$1 \times 2 = 2$	$2 \times 2 = 4$	$4 \times 2 = 8$
$8 \times 2 = 16$	$16 \times 2 = 32$	$32 \times 2 = 64$	$64 \times 2 = 128$



### 5. Plénière :

Les élèves présentent leur production à leurs camarades.

### 6. Evaluation :

- Qu'est-il arrivé au « microbe » du premier carré ?
- Pourquoi ce « microbe » s'est-il multiplié ?
- Que faire pour empêcher que cela se passe ?
- Quels sont les lieux propices pour la multiplication des microbes ?



## THEME II : TRANSPORT DES MICROBES

### NIVEAU III : (5<sup>ème</sup> année et 6ème année)

#### RAPPEL :

L'enseignant doit rappeler que :

- Les mains sales, l'eau contaminée et les aliments malsains constituent des véhicules principaux pour les microbes ;
- se laver les mains au savon permet d'éviter la contamination des aliments, les ustensiles et les endroits où les aliments sont préparés ;
- l'hygiène personnelle permet de prévenir les maladies d'origine alimentaire (se laver les mains au savon, prendre régulièrement un bain, porter vêtements propres, se brosser les dents régulièrement) ;
- les microbes se multiplient facilement et si nous ne faisons pas quelque chose pour empêcher cela, ils peuvent contaminer les lieux où nous préparons les aliments que nous mangeons.



**Pour plus d'information reportez-vous au manuel théorique: comment les microbes sont transportés ?**

## **ACTIVITE 2 : APPROPRIATION DU PHENOMENE DE TRANSPORT DES MICROBES.**

### **OBJECTIFS :**

A la fin de l'activité, l'élève doit être capable de :

- Identifier leurs mains au savon comme un véhicule de contamination ;
- expliquer l'importance de se laver les mains au savon pour prévenir la contamination des aliments et maladies d'origine alimentaire ;
- expliquer que les microbes peuvent se multiplier rapidement sur les mains et autres endroits.

**DUREE : 30 minutes**

### **DEROULEMENT**

#### **1. Documentation**

- le manuel théorique pour les écoles ;
- Livre d'exercice de l'enseignant.

#### **2. Matériels**

Poudre de craie.

#### **3. Techniques d'animation**

Jeux de groupes en dehors de la classe.

#### **4. Consignes**

- Demandes aux élèves d'aller à la place de récréation ;
- Choisir un élève et dites-lui de salir ses mains avec de la poudre de craie. Cet élève doit poursuivre ses camarades de classe et les toucher avec ses mains qui sont couvertes de poudre de craie, donc « contaminer » les autres élèves ;
- Dis aux élèves qu'ils ont une certaine période de temps déterminée et que pendant ce temps, l'élève qui a été choisie va essayer de « contaminer » d'autres en les touchant. Dès qu'il/elle touche un autre enfant, cet enfant est infecté. Les deux doivent alors se tenir la main et courir ensemble en essayant de toucher les autres enfants jusqu'à ce que le temps soit écoulé.

## 5. Plénière

Lors du retour des élèves en classe, compter combien d'élèves ont été « contaminés » et expliquer leur que la poudre de craie représentent les microbes.

### EVALUATION

- Que s'est-il passé durant l'activité ?
- Quel a été le véhicule utilisé par les microbes pour contaminer les autres ?
- Que devons-nous faire pour prévenir le transport des microbes et la contamination. Expliquez avec des détails ?
- Quels autres moyens sont utilisés par les microbes pour se répandre (demander aux élèves de donner quelques exemples) ?



## THEME III : LA CONTAMINATION DES MAINS

### NIVEAU I, II, III: (de la 1<sup>ère</sup> année à la 6<sup>ème</sup> année)

#### RAPPEL :

L'enseignant doit rappeler que :

- les êtres humains portent des millions de microbes invisibles sur leurs mains. La plupart d'entre eux sont inoffensifs, mais certains peuvent provoquer des maladies qui sont ensuite transmises par les aliments ;
- Quand on oublie de se laver les mains au savon ou quand on ne le fait pas correctement, nous pouvons transmettre ces microbes aux aliments en les manipulant ;
- les moments les plus importants dans le lavage des mains au savon sont : au sortir des toilettes, avant de manger ou de donner à manger, après le nettoyage anal des enfants, avant de préparer.



Pour plus d'information reportez-vous au manuel théorique: Quand devons-nous nous laver les mains au savon ?

## ACTIVITE 3 : LES MAINS ; SOURCE DE CONTAMINATION

#### OBJECTIFS :

- Identifier les mains comme une source de contamination et un moyen pour étendre les microbes ;
- Déterminer les moments critiques du lavage des mains au savon.

#### DUREE : 30 minutes

#### Déroulement :

##### 1. Documentation :

- Les cinq pratiques essentielles pour des aliments plus sûrs : le manuel théorique pour les écoles
- Les cinq pratiques essentielles pour des aliments plus sûrs : Livre d'exercices.

## 2. Matériel :

- Papier ;
- Crayon/stylo.

## 3. Technique d'animation :

Travail individuel ou en groupe.

## 4. Consignes :

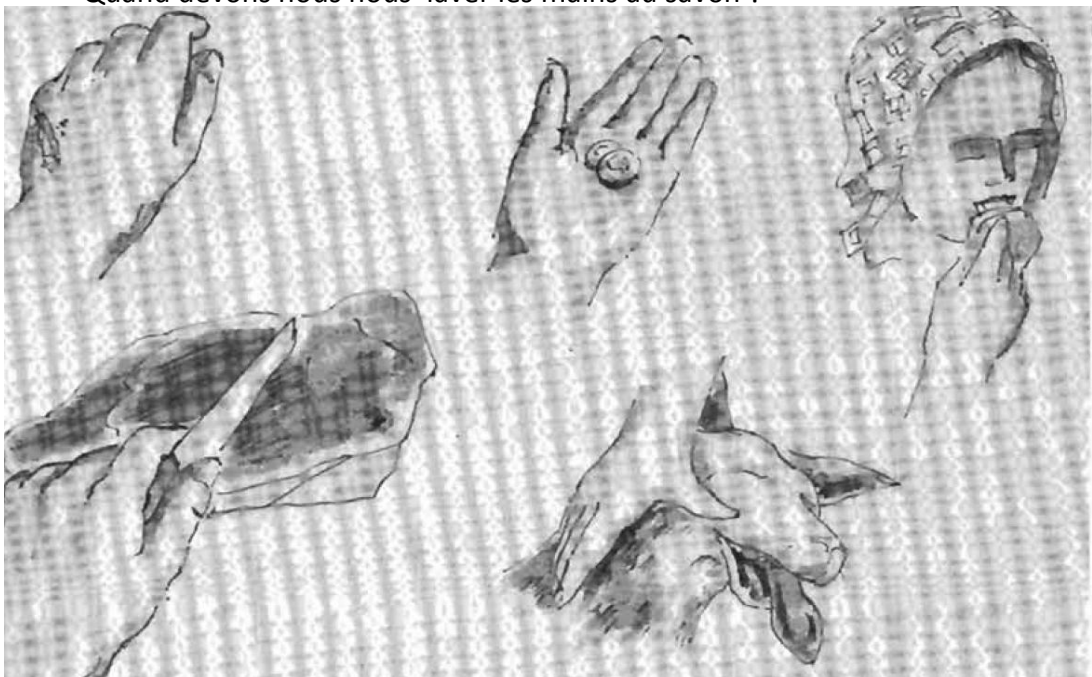
- Demandés aux enfants de décrire (oralement ou par écrit) ce qu'ils ont fait avec les mains durant la journée “ ;
- Dis aux enfants d'identifier les lieux ou les incidents au cours desquels les mains pourraient être contaminées par les microbes ou les transmettre aux autres.

## Plénière :

Mise en commun discussions.

## Evaluation :

- Quels sont les incidents survenus pendant la journée où vos mains pourraient être contaminées par des microbes ?
- Quand devons nous nous laver les mains au savon ?





## THEME IV : LE LAVAGE DES MAINS AU SAVON

NIVEAU I, II et III : (de la 1<sup>ère</sup> année à la 6<sup>ème</sup> année)

### RAPPEL :

L'enseignant doit :

- Expliquer la technique du lavage des mains au savon ;
- Mette l'accent sur l'importance de se frotter les mains pendant 20 secondes.



Pour plus d'information reportez-vous au manuel théorique: l'importance de se laver les mains au savon

### ACTIVITE 4 : APPROPRIATION DE LA TECHNIQUE DU LAVAGE DES MAINS AU SAVON

#### OBJECTIFS :

A la fin de l'activité l'élève doit être capable de :

- Maîtriser la technique du lavage des mains au savon ;

DUREE : 30minutes

#### DEROULEMENT :

##### 1. Documentation :

- Les cinq pratiques essentielles pour des aliments plus sûrs : le manuel théorique pour les écoles ;
- Les cinq pratiques essentielles pour des aliments plus sûrs : Livre d'exercices.

##### 2. Matériel :

- 2 Récipients (2dispositifs de lavage) pour recueillir de l'eau issue du lavage des mains 2 bouilloires ;
- l'eau ;
- le Savon.

### 3. Technique d'animation ;

Démonstration

### 4. Consignes :

- Demandes deux volontaires pour cette activité ;
- Demandes à ces volontaires de se laver les mains devant leurs camarades ;
- Demandes aux deux élèves de se laver les mains comme décrit ci-dessous :
  - Elève # 1: il va se laver les mains avec de l'eau ;
  - Elève # 2: il va se laver les mains avec de l'eau et du savon
- Après s'être lavé les mains, les élèves montreront à leurs camarades les résultats ;
- Commentaire des résultats



### EVALUATION :

- Quel est le résultat obtenu lorsqu'on se lave les mains avec seulement de l'eau ?
- Quel est le résultat obtenu lorsqu'on se lave les mains avec de l'eau et du savon en frottant l'une contre l'autre ?
- Quelle a été la façon la plus efficace de se laver les mains ?
- Quelle a été la façon la moins efficace de se laver les mains ?
- Que remarquez-vous dans les deux récipients ?



## THEME V : PREPARATION ET CUISSON DES ALIMENTS

**NIVEAU III: (5<sup>ème</sup> année et 6<sup>ème</sup> année)**

### RAPPEL :

L'enseignant doit :

- Expliquer que pendant la préparation et la cuisson des aliments à l'école ou à la maison, les ustensiles utilisés doivent être manipulés correctement ;
- Mettre l'accent sur l'importance de tenir les animaux et les insectes nuisibles à l'écart de la cuisine ;
- Expliquer que certaines maladies provoquées par les microbes peuvent être prévenues si nous apprenons comment protéger les lieux où nous préparons les aliments des nuisibles.



**Pour plus d'informations reportez-vous au manuel théorique : Le nettoyage des lieux de la préparation et de cuisson.**

### ACTIVITE 5: L'HYGIENE DES LIEUX DE PREPARATION ET DE CUISSON

#### OBJECTIFS :

A la fin de l'activité l'élève doit être capable de :

- Préparer la nourriture pour qu'il ne soit pas contaminé par les microbes ;
- Prévenir la contamination des aliments dans les cuisines.



**DUREE :** 30 minutes

#### DEROULEMENT :

##### 1. Documentation :

- Les cinq pratiques essentielles pour des aliments plus sûrs : le manuel théorique pour les écoles ;
- Les cinq pratiques essentielles pour des aliments plus sûrs : Livre d'exercices.

##### 2. Matériel :

- Papiers ;
- Stylo/crayon.

### **3. Technique d'animation :**

Travail individuel.

### **4. Consignes :**

- Demandes aux enfants de dessiner un lieu de préparation ou de cuisson dans lequel les aliments peuvent être manipulés en toute sécurité, sans risque de contamination ;
- Demandes à quelques volontaires de partager leur dessin avec le reste de la classe et d'expliquer à partir de leur dessin comment les aliments peuvent être protégés de toute contamination ou manipulés de façon sécurisée.

### **EVALUATION :**

- Que pouvons-nous faire pour manipuler les aliments en toute sécurité dans nos lieux de préparation et de cuisson ?
- Quelles sont les pratiques considérées comme dangereuses, lorsque la nourriture est préparée (donner des exemples) ?
- Que pourrait-on faire pour rendre ces situations sans danger ?

## THEME VI : CONTAMINATION CROISEE DES ALIMENTS

**NIVEAU II et III: (de la 3<sup>ème</sup> année à la 6<sup>ème</sup> année)**

L'enseignant doit :

- Inviter les élèves à définir le concept de microbes ;
- Faire une relation entre les microbes et les aliments.



Pour plus d'informations reportez-vous au manuel théorique: Séparez les aliments crus des aliments cuits.

### **ACTIVITE 6 : SEPARATION DES ALIMENTS CRUS ET DES ALIMENTS CUITS**

#### **OBJECTIFS :**

A la fin de l'activité l'élève doit être capable de :

- Identifier les aliments crus en tant que source de contamination ;
- citer les mesures efficaces de prévention pour éviter la contamination croisée pendant la manipulation et la conservation des aliments.

**DUREE** : 30 minutes

#### **DEROULEMENT :**

##### **1. Documentation :**

- Les cinq pratiques essentielles pour des aliments plus sûrs : le manuel théorique pour les écoles ;
- Les cinq pratiques essentielles pour des aliments plus sûrs : Livre d'exercices.

##### **1. Matériel :**

- Deux éponges propres ;
- Peinture rouge ou une autre couleur brillante ;
- Une brosse ;
- Une planche à découper ;
- Une feuille de salade.

- Une assiette d'une couleur claire ;
- Un couteau.

### **1. Technique d'animation :**

Travaux de groupe.

### **2. Consignes :**

- Repartis les élèves en deux groupes ;
- mouillés les deux éponges avec de l'eau. L'une des éponges va représenter un « poulet cru » et l'autre le poulet cuit ;
- Peints en rouge l'éponge représentant le poulet cru. Utiliser une quantité de peinture nécessaire pour couvrir les deux cotés de l'éponge (la peinture va représenter le sang du poulet, pouvant être contaminé par les microbes) ;
- Placés l'éponge peinte sur la planche à découper et la couper en deux avec le couteau ;
- Mets les deux moitiés dans l'assiette. Ne pas laver la planche, ni le couteau, ni les mains ;
- Coupés la feuille de salade en deux en utilisant la même planche et le même couteau ;
- Placés l'éponge représentant le « poulet cuit » (qui n'est pas peint) dans la même assiette où se trouve le "poulet cru";
- Observés les traces de peinture sur les objets et aliments.

### **EVALUATION :**

- Que s'est-il passé lorsque le poulet cuit a été placé dans la même assiette que le poulet cru ?
- Que se passerait-il si nous mangions la salade ?
- Que s'est-il passé après avoir touché les objets, après avoir manipulé le poulet cru ou lorsque on a utilisé le couteau sans le laver ;
- Comment pourrions-nous éviter les microbes se trouvant sur la planche, le couteau, l'assiette ou les mains ?

## THEME VII : LA CUISSON DES ALIMENTS

NIVEAU II et III : (de la 3<sup>ème</sup> année à la 6<sup>ème</sup> année)

### RAPPEL :

L'enseignant doit:

- Expliquer qu'il existe certains aliments qui sont plus susceptibles de contenir des microbes dangereux, tels que la viande crue, le poulet, les œufs et le lait. Ces aliments doivent être cuits à haute température afin de tuer tous les microbes qu'ils pourraient contenir ;
- Mettre l'accent sur le fait que les aliments cités ci-dessus peuvent contaminer d'autres aliments qui sont consommés crus (fruits et légumes) ou déjà préparés. Cette contamination peut provoquer des maladies d'origine alimentaire.



**Pour plus d'informations reportez-vous au manuel théorique : Faites bien cuire les aliments.**



# Activité 7 : FAIRE BIEN CUIRE LES ALIMENTS

## OBJECTIFS :

A la fin de l'activité l'élève doit être capable de :

- Expliquer que la chaleur tue les microbes dangereux qui peuvent se trouver dans les aliments ;
- Identifier les aliments qui doivent être bien cuits.

**DUREE** : 30 minutes

## DEROULEMENT :

### 1. Documentation :

- Les cinq pratiques essentielles pour des aliments plus sûrs : le manuel théorique pour les écoles ;
- Les cinq pratiques essentielles pour des aliments plus sûrs : Livre d'exercices.

### 2. Matériel :

- Feuilles de papier ;
- Crayons (papier et couleur) ;
- Gomme ;
- Stylo.

### 3. Techniques d'animation :

- Travail individuel ;
- Observation à domicile ;
- Plénière.

### 4. Consignes :

La veille l'enseignant demande aux élèves de faire attention et voir comment leur dîner sera préparé.

### 5. Plénière :

- Le lendemain, demandez-leur de faire un dessin sur ce qu'ils ont mangé la nuit dernière ;
- Demander aux élèves de se porter volontaires et venir devant la classe et d'expliquer leur dessin à leurs camarades (ce qu'ils ont observé et mangé la veille) ;

Le reste de la classe devrait aider à identifier les aliments qui devraient être bien cuits pour prévenir les maladies d'origine alimentaire ;

- À la fin de l'activité, l'enseignant doit poser les questions du débat ;

**EVALUATION :**

1. Pourquoi devrions-nous faire bien cuire les aliments ?
2. Quel est l'effet de la chaleur sur ces aliments ?
3. Quels sont les aliments qui doivent être bien cuits pour tuer éventuellement les microbes dangereux qu'ils pourraient contenir ?



## THEME 8 : PRECAUTIONS D'HYGIENE DES ALIMENTS LORS DES CEREMONIES

### Niveau III : (5<sup>ème</sup> année et 6<sup>ème</sup> année)

Rappel :

#### L'enseignant doit :

- expliquer l'importance de faire bien cuire les aliments lors des cérémonies (mariages, baptêmes, funérailles, etc.) ;
- rappeler que les aliments cuits peuvent être contaminés s'ils sont conservés trop longtemps à température ambiante avant de les consommer ou s'ils sont laissés à découvert (rappel sur multiplication des microbes) ;
- Rappeler aux élèves que l'eau potable et les aliments sûrs doivent toujours être utilisés lors de la préparation des aliments, et que les aliments crus ne doivent jamais être mélangés avec les aliments cuits, car les microbes dans les aliments crus comme la viande, poulet, poisson, etc. pourraient s'étendre à la nourriture cuite (contamination-croisée) ;
- mettre l'accent sur l'application des cinq pratiques essentielles pour des aliments plus sûrs lors de la préparation, la cuisson et la conservation des repas des cérémonies ;
- Expliquer aux élèves que les cérémonies rassemblent un grand nombre de personnes et qu'il est important de protéger leur santé.



Pour plus d'information reportez-vous au manuel théorique: **Faites bien cuire les aliments.**

## ACTIVITE 8 : L'APPROPRIATION DES PRATIQUES DE L'HYGIENE DES ALIMENTS LORS DES CEREMONIES

#### OBJECTIFS :

A la fin de l'activité l'élève doit être capable de :

- Expliquer l'importance de bien cuire des aliments pour prévenir les maladies d'origine alimentaire ;
- Citer les différentes situations où les aliments peuvent être facilement contaminés ;



- expliquer les cinq pratiques essentielles pour des aliments plus sûrs (pratique 1: Prenez l'habitude de la propreté ; pratique 2 : séparez les aliments crus des aliments cuits) ;
- expliquer l'importance de l'hygiène des aliments lors des cérémonies.

**DUREE : 30 minutes**

**DEROULEMENT :**

**1. Documentation :**

- Les cinq pratiques essentielles pour des aliments plus sûrs : le manuel théorique pour les écoles ;
- Les cinq pratiques essentielles pour des aliments plus sûrs : Livre d'exercices ;
- Énoncé de l'exercice en annexe.

**2. Matériel :**

- Crayon ou un stylo ;
- Feuilles de papier.

**3. Technique d'animation**

- Travail individuel.

**4. Consignes**

- Distribués l'énoncé de l'exercice sur " cérémonie de mariage" ;
- Demandés à chaque élève de prendre une feuille vierge pour des prises de notes ;
- Lis l'énoncé à haute voix ou demande à un élève de le faire, tous les élèves doivent suivre la lecture et prendre des notes ;
- Accordés aux élèves 20 minutes pour remplir le papier d'exercice ;
- Demandés aux élèves de partager les erreurs et insuffisances remarquées par rapport à l'hygiène des aliments lors de la préparation des repas de la cérémonie de mariage ;
- Posés les questions du débat, en invitant les élèves à participer en levant la main quand ils connaissent la réponse.

**EVALUATION :**

- Pourquoi les participants à la cérémonie sont-ils tombés malades ?
- Quelles erreurs et insuffisances ont été faites par les personnes qui ont préparé la nourriture ?
- Comment ces erreurs et insuffisances peuvent-elles être évitées ?



- Pourquoi est-il important de prendre beaucoup de précaution d'hygiène des aliments lors des cérémonies.

## **Énoncé de l'exercice : cérémonie de mariage**

**Instructions** : Une histoire est présentée ci-dessous. Lisez-la attentivement, en accordant une attention aux détails et souligner les phrases où les erreurs et insuffisances qui ont été faites et pourraient causer la contamination de la nourriture.

Il devait y avoir un mariage! Le village entier a été excité par les nouvelles des fiançailles entre Aïcha et Ibrahim et une grande fête est prévue pour le grand jour. Aïcha a choisi les vêtements qu'elle porterait et discuté des détails de la fête avec sa famille. Ils ont prévu de faire rôtir la meilleure des chèvres. Ses tantes et sa mère devraient préparer et cuire les légumes et le riz à manger avec la chèvre. Il y aurait des fruits, de petits gâteaux à base de lait et du sucre. Tout le monde dans le village devait être invité, y compris les enfants de l'école d'à côté. Il est prévu une soirée dansante et de réjouissance.

Le jour du mariage est proche, la mère d'Aïcha se rendit compte qu'elle et ses proches auraient dû commencer à préparer la nourriture deux jours à l'avance, qu'elles ne seront pas prêtes à temps. De nombreux villageois ont donné des fruits et légumes. Les préparatifs ont commencé! Il y avait tant à faire. Après une longue attente la nourriture fut prête, et stockée dans les coins des cases d'attente pour le jour du mariage. Il y avait tant de casseroles et de plats qu'il n'y avait pas assez de couvercles pour tous les plats, pour elle, il ne reste que quelques heures avant que le contenu soit mangé.

Le temps était sec et très chaud, ça allait être une journée exceptionnelle; il est dommage que l'odeur de la nourriture a attiré tant de mouches, mais les villageois faisaient de leur mieux pour protéger les aliments contre les nuisibles.

Ce fut un jour heureux et tout le monde a bien mangé. La viande était délicieuse, croquante à l'extérieur et rose et juteuse à l'intérieur. La famille de Aïcha avait réchauffé quelques-uns des légumes et les plats étaient disposés sur le sol à côté de la maison d'Aïcha. Il y avait beaucoup d'invités.

Tout le monde était très fatigué à la fin de la journée et les gens ne tardaient pas à s'endormir. Malheureusement, le repos serait de courte durée. Le bruit des gémissements des malades pouvaient être entendues et les gémissements des enfants souffrant de douleurs à l'estomac. Beaucoup de villageois ont eu la diarrhée des vomissements et des coliques. C'est une fin triste de la fête et du jour spécial d'Aïcha.

### **THEME 9 : JEU CONCOURS SUR LES PRATIQUES ESSENTIELLES POUR DES ALIMENTS PLUS SURS**

## NIVEAU I, II et III: (de la 1<sup>ère</sup>, à la 6<sup>ème</sup> année)

### RAPPEL :

#### L'enseignant doit :

- revoir les concepts appris sur les pratiques de 1 à 3 ;
- Expliquer et clarifier les questions des élèves.



**Pour plus d'information reportez-vous au manuel théorique: Faites bien cuire les aliments.**

# ACTIVITÉ 9 : APPROPRIATION DES CONCEPTS SUR LES PRATIQUES ESSENTIELLES POUR DES ALIMENTS PLUS SÛRS

## OBJECTIFS :

A la fin de l'activité, l'élève doit être capable de :

- expliquer la pratique 1 : prenez l'habitude de la propreté ;
- expliquer la pratique 2 : séparez les aliments crus des aliments cuits ;
- expliquer la pratique 3 : faire bien cuire les aliments.
- 

**Durée** : 30 minutes

## Déroulement :

### Documentation :

- Les cinq pratiques essentielles pour des aliments plus sûrs : le manuel théorique pour les écoles ;
- Les cinq pratiques essentielles pour des aliments plus sûrs : le livre d'exercices ;
- Questions du jeu.

### Matériel :

- Tableau noir ;
- La craie.

### Techniques d'animation :

- travaux de groupes ;
- brainstorming ;
- jeu.

### Consignes :

La méthodologie dépend du type de questions posées. Les questions simples peuvent être posées afin d'adapter l'activité aux élèves de la première à la sixième année. En plus, mis a part les questions suivantes, d'autres questions peuvent être faites, fondées sur des critères de l'enseignant et le concept qu'il / elle veut revoir ou mettre en valeur. Cette activité peut également être effectuée à la fin de chaque pratique, poser des questions liées à la pratique spécifique.



- divisés les élèves en petits groupes et demandes à chaque groupe de choisir un nom d'équipe. Ecrire les noms des équipes sur le tableau ;
- Expliqués que vous allez poser une série de questions pour les groupes (quelques exemples de questions qui peuvent être posées au cours de cette activité sont présentées ci-dessous) ;
- Les groupes doivent répondre par oui ou non et expliquer pourquoi ;
- Chaque groupe aura une minute pour discuter de leur réponse (ils doivent parvenir à un consensus lors de ce moment-là) ;
- L'enseignant donnera un point sur le tableau aux groupes qui répondront correctement ;

Après avoir posé toutes les questions, le groupe ayant le plus de points recevra un encouragement.

### Liste de questions

Questions	Réponses	Explications
Est-il vrai que l'intérieur de la viande de poulet que vous allez manger ne doit pas être rose ?	Oui	Le poulet est bien cuit lorsque leur jus est clair et l'intérieur n'est plus rose
Est-il vrai que seul l'extérieur du poulet peut contenir des microbes dangereux ?	Non	Tant à l'extérieur qu'à l'intérieur
La soupe bouillie pendant 30 secondes est-elle dépouillée de ces microbes?	Non	Vous devez la bouillir pendant 5 minutes.
Est-il possible de voir les microbes à l'œil humain ?	Non	Non, nous ne pouvons pas, nous avons besoin d'un microscope
Devez-vous boire de l'eau quand vous avez la diarrhée?	Oui	Oui, pour réhydrater le corps. Une solution de réhydrations orale peut également être consommée.
Se laver les mains au savon pendant 10 secondes est-il suffisant ?	Non	Vous devriez les laver au savon pendant au moins 20 secondes
Il est bien de couper une orange avec le même couteau que vous avez utilisé pour couper la viande crue ?	Non	Un couteau différent devrait être utilisé pour chacun, ou vous devez laver le couteau avec de l'eau et du savon avant de couper l'orange.

Questions	Réponses	Explications
Y a t-il une différence entre les termes nettoyage et désinfection ? Expliquez.	Oui	Le nettoyage consiste à éliminer les restes et débris d'aliments. la désinfection consiste à éliminer ou à tuer les microbes c'est à dire par l'eau bouillante, le détersif ou chlore
Le rat est-il un exemple d'animaux nuisibles ?	Oui	D'autres exemples sont : cafards, mouches, fourmis, etc.
Est-il vrai que le poisson n'a pas besoin d'être bien cuits, car il ne contient pas beaucoup de microbes ?	Non	Le poisson, la volaille ainsi que les fruits de mer et la viande peuvent avoir de nombreux microbes dangereux.

## THEME X : LA CONSERVATION DES ALIMENTS

NIVEAUX II et III : (de la 3<sup>ème</sup> année à la 6<sup>ème</sup> année)

### RAPPEL :

L'enseignant doit :

- Expliquer la nécessité de garder certains aliments à des bonnes températures. Les températures très élevées ou très basses ne permettent pas la multiplication des microbes ;
- Expliquer que lorsque les élèves aident à préparer la nourriture à la maison ou à l'école, il est important de leur rappeler quels sont les aliments qui doivent être stockés à des températures appropriées.



**III. Pour plus d'informations reportez-vous au manuel théorique : maintenez les aliments à des températures appropriées (très chaud ou très froid)**

## **Activité 10 : APPROPRIATION DES MODES DE CONSERVATION DES ALIMENTS**

### **OBJECTIFS :**

A la fin de l'activité l'élève doit être capable de :

- expliquer la notion de garder les aliments à des températures appropriées pour éviter la multiplication des microbes dangereux ;
- Identifier les aliments qui doivent être conservés dans un endroit froid et ceux qui peuvent être laissés à la température ambiante (dans un placard) ;
- expliquer que les microbes ne peuvent pas facilement se multiplier dans des températures très basses ou très élevées.

**Durée** : 30 minutes

### **Déroulement :**

#### **Documentation :**

- Les cinq pratiques essentielles pour des aliments plus sûrs : le manuel théorique pour les écoles ;
- Les cinq pratiques essentielles pour des aliments plus sûrs : le livre d'exercices.

### **Matériel :**

- Réfrigérateur (ou illustration) ;
- Marmite ;
- Fourneau ;
- Charbon ou bois de chauffe ;
- Illustrations de glace et d'une armoire ;
- Scotch.

### **Techniques d'animation**

Travaux de groupes.

### **Consignes**

- Colles au mur de la classe les illustrations de glace et placard ;
- Le maître explique aux élèves qu'il va nommer un aliment et que les élèves doivent identifier où l'aliment doit être conservé et ensuite courir vers l'illustration telle que décrite ci-dessous :

- Si les aliments mentionnés doivent être conservés dans un endroit froid (comme le lait frais), les élèves doivent courir vers le mur où l'illustration de la glace est collée ;
- Si les aliments mentionnés doivent être conservés dans une armoire, les élèves doivent courir vers le mur où l'illustration de l'armoire est collée ;
- Après que les élèves aient choisi l'illustration qu'ils croient être correcte, discuter de leur décision avec eux ;
- Répètes l'activité avec un autre aliment ;
- Posés les questions de discussion, en invitant les élèves à participer en levant la main quand ils connaissent la réponse.

### **EVALUATION :**

- Quels sont les exemples d'aliments qui doivent être conservés dans un endroit frais ?
- Que faire si les aliments comme le lait frais ne sont pas conservés dans un endroit frais ?
- Si vous ne disposez pas de réfrigérateur à la maison ou à l'école, que pouvez-vous faire pour conserver les aliments périssables ?



## EXEMPLES D'ALIMENTS PERISSABLES

- Fromages frais (au frais)
- Le poulet cuit (au frais)
- Oignon (placard)
- Crème (au frais)
- Le poulet cru (à congeler)
- Carottes crues (au frais)
- Haricots séchés ou non cuits (au Placard)
- Le lait frais (au frais)
- Lait en poudre (au placard)
- Mangue (au frais)
- Viande de bœuf fraîche (à congeler)
- papaye (au frais)
- Oranges (placard)
- Riz non cuit (placard)

## THEME XI : ALIMENTS PERISSABLES ET NON PERISSABLES

NIVEAU II et III : (de la 3<sup>ème</sup> année à la 6<sup>ème</sup> année)

### RAPPEL :

L'enseignant doit :

- Expliquer que les aliments cuits à haute température pendant une longue période de temps tue tous les microbes qu'ils pourraient contenir ;
- Expliquer que certains aliments (tels que les denrées périssables) ont les conditions idéales pour les microbes de se développer et de se multiplier et il est donc important de les faire bien cuire ;
- Expliquer que les aliments tels que les carottes crues (ou autres légumes) ne se gâtent pas facilement, mais avant de les manger, ils doivent être désinfectés afin de tuer tous les microbes qu'ils pourraient contenir.



- Pour plus d'informations reportez-vous au manuel théorique: comment conserver les aliments ?

### **Activité 11: APPROPRIATION DES MODES DE CONSERVATION D'ALIMENTS PERISSABLES ET NON PERISSABLES**

#### OBJECTIFS :

A la fin de l'activité, l'élève doit être capable de :

- Expliquer que les microbes détériorent facilement certains aliments s'ils ne sont pas conservés correctement ;
- Établir les différences entre un aliment périssable et un aliment non périssable et expliquer les conséquences de la mauvaise conservation des aliments périssables, comme le lait.

**DUREE** : 30 minutes



## **DEROULEMENT :**

### **Documentation :**

- Les cinq pratiques essentielles pour des aliments plus sûrs : le manuel théorique pour les écoles ;
- Les cinq pratiques essentielles pour des aliments plus sûrs : le livre d'exercices.

### **Matériel :**

- 1 petit pot avec un couvercle ;
- 1 marmite ou casserole ;
- 1 récipient avec de l'eau ;
- 2 verres de lait ;
- 1 carotte ou autre légume ;
- 1 Fourneau ;
- du Charbon ou du bois de chauffe ;
- une boîte d'allumettes.

### **Techniques d'animation :**

Démonstration.

### **Consignes :**

1. Remplis deux verres avec la même quantité de lait ;
2. Verses le lait de l'un des verres dans une casserole et le faire bouillir pendant 5 minutes ;
3. Après avoir fait bouillir le lait, couvrir la casserole avec un couvercle et le placer dans un récipient contenant de l'eau ;
4. Laisse le verre avec le lait qui n'a pas été bouilli à découvert pendant le reste de la journée et la nuit ;
5. Demandes aux élèves de mettre la carotte (ou un autre légume) à côté des deux laits ;
6. Deux jours plus tard, observe les changements qui se sont produits dans le lait bouilli, le lait non bouilli et la carotte ;
7. Posez les questions de discussion.

**EVALUATION :**

1. Que faire avec les aliments périssables ? Comment doivent-ils être conservés?
2. Qu'en est-il des aliments non périssables ? Sont-ils exempts de microbes ?
3. Qu'est-il arrivé au verre de lait non bouilli qui a été laissé à découvert ?
4. Qu'est-il arrivé au verre de lait qui a été bouilli et placé à l'intérieur du récipient avec de l'eau ?
5. Qu'est-ce qui se passe quand on fait bouillir le lait ?
6. Pourquoi le verre de lait non bouilli semble gâté ?
7. Qu'est-il arrivé à la carotte ?
8. Pourquoi pensez-vous que ces aliments (la carotte, le lait) se conservent différemment ?



## THEME XII : SOURCES D'EAU POTABLE

NIVEAUX II ET III : (de la 3<sup>ème</sup> année à la 6<sup>ème</sup> année)

### Rappel :

L'enseignant doit :

- Expliquer le concept d'eau potable en donnant des exemples de sources d'eau potable et non potable ;
- Expliquer que l'eau peut contenir des microbes dangereux si elle n'est pas traitée (par exemple l'eau bouillie ou l'utilisation de chlore) et bien conservée ;
- Souligner que l'eau claire et limpide peut paraître potable, mais si elle n'est pas traitée, elle peut causer des maladies d'origine alimentaire ;
- Souligner que pour prévenir les maladies d'origine alimentaire, l'eau utilisée pour boire, pour préparer les aliments et laver les ustensiles doit être potable ;
- Démontrer que les récipients de stockage d'eau potable doivent être munis de couvercles et placés dans un endroit surélevé (par exemple sur une table) hors de portée des enfants et des animaux domestiques ;
- Lorsque l'eau potable est stockée dans un récipient qui n'est pas couvert, elle peut être contaminée par la poussière ou les insectes. Aussi l'eau peut être contaminée par l'introduction d'ustensiles contaminés.



**Pour plus d'informations reportez-vous au manuel théorique: Qu'est ce qu'une eau sûre (potable) ?**

## Activité 12 : Appropriation du concept d'eau potable

### OBJECTIFS :

A la fin de l'activité l'élève doit être capable de :

- Identifier les sources d'eau potable pour la consommation ;
- Expliquer Comment bien conserver l'eau.

**DUREE** : 30 minutes :

### DEROULEMENT :

#### 1. Documentation :

- Les cinq pratiques essentielles pour des aliments plus sûrs : le manuel théorique pour les écoles ;
- Les cinq pratiques essentielles pour des aliments plus sûrs : Livre d'exercices ;
- Énoncé de l'exercice.

#### 2. Matériel :

- Papier ;
- Crayon ;
- Récipients (seaux, bidons, bassines, Calebasses, gorgoullette, jarres, gourdes etc).

### Technique d'animation :

Travail individuel.

### Consignes :

- Donnés à chaque élève l'énoncé de l'exercice « Quelles sont les sources d'eau sûres » "
- Lis les instructions à haute voix ou demande à un élève de le faire ;
- Demandés aux élèves s'ils ont des questions sur les instructions ;
- Donnés aux élèves 20 minutes pour remplir le papier d'exercice. Pour les élèves qui savent écrire, demandez-leur d'écrire une phrase sur le verso du papier d'exercice sur la façon dont chaque source d'eau qui a été marquée comme dangereuse pourrait être rendue potable ;
- Demandés à chaque élève de lire à haute voix l'une des phrases qu'il/elle a écrite ;
- Posés les questions du débat, en invitant les élèves à participer en levant la main quand ils connaissent la réponse
- Utilisés les récipients (seaux, bidons, bassines, Calebasses, gorgoullette, jarres, gourdes etc.) pour les démonstrations.

**EVALUATION :**

1. Pourquoi considérez-vous les illustrations que vous avez marquées avec une "X" comme sources d'eau non potable ?
2. Comment ces sources d'eau non potables peuvent être rendues potables ?
3. Que fait-on à l'école ou dans votre maison pour s'assurer que l'eau que vous buvez est potable ?
4. Que pouvez-vous faire afin que les animaux n'aient pas accès à l'eau de boisson ou de préparation des aliments ?



## Page d'exercice : Quelles sont les sources d'eau potable"

**Instructions** : Une série d'illustrations sont présentées ci-dessous. Fais une croix (x) sur les illustrations qui ne sont pas des sources d'eau potable.



## THEME XIII : HYGIENE DE L'EAU

NIVEAUX I II et III : (de la 1<sup>ère</sup> année à la 6<sup>ème</sup> année)

### Rappels :

L'enseignant doit :

- Expliquer que la diarrhée et d'autres maladies peuvent être rapidement répandues par l'eau contaminée (eau qui est fortement infestée par des bactéries ou des parasites). Lorsque cette eau est utilisée pour boire, laver ou cuire les aliments, elle peut provoquer des maladies ;
- expliquer aux enfants que l'eau potable peut être contaminée à la maison même si elle a été bouillie ou purifiée avant d'être recueillie ;
- Cette contamination peut se faire à partir des ustensiles de stockage sales, des mains sales, des verres sales, de la poussière, des insectes ou au contact du sol ;
- Expliquer aux élèves les techniques simples de traitement de l'eau à domicile.



**Pour plus d'informations reportez-vous au manuel théorique: Comment bien conserver l'eau traitée ?**

## ACTIVITÉ 13: APPROPRIATION DES MESURES D'HYGIENE DE L'EAU

### OBJECTIFS :

A la fin de cette activité l'élève doit être capable de :

- Identifier les méthodes appropriées pour maintenir l'eau potable ;
- Expliquer les techniques simples de traitement de l'eau à domicile.

**DURÉE** : 30 minutes

### DEROULEMENT :

#### Documentation :

- Les cinq pratiques essentielles pour des aliments plus sûrs : le manuel théorique pour les écoles ;
- Les cinq pratiques essentielles pour des aliments plus sûrs : le livre d'exercices.

#### Matériel :

- - Papiers ;
- - Crayon ;
- - Marqueurs ;
- - La peinture pour colorer ou craie de couleur.

### Techniques d'animation :

Travail individuel.

### Consignes :

- Demandés aux élèves de faire des affiches avec l'illustration pour la communauté sur les différents aspects de l'hygiène de l'eau par exemples :
  - traitement de l'eau ;
  - récipients servant à manipuler l'eau ;
  - Conservation de l'eau.

### Evaluation :

- Expliqués les techniques simples de traitement de l'eau à domicile ;
- Montrés sur vos illustrations les récipients les mieux indiqués pour manipuler l'eau ;



- Cités les mesures appropriées pour la bonne conservation de l'eau utilisée dans votre communauté ;

## THEME XIV : PREVENTION DES MALADIES D'ORIGINE ALIMENTAIRE

NIVEAU III : (5<sup>ème</sup> année et 6<sup>ème</sup> année)

### RAPPEL :

L'enseignant doit :

- Rappeler les mesures de prévention des maladies d'origine alimentaire, à savoir une alimentation saine, prendre soin de leur hygiène personnelle et bien laver les fruits et légumes avec de l'eau potable ;
- Rappeler aux élèves que les ingrédients et l'eau utilisée dans la préparation des aliments peuvent être contaminés par des microbes. Il est donc important de prendre des mesures préventives pour éviter de mettre en péril notre santé ;



**Pour plus d'informations reportez-vous au manuel théorique: les maladies d'origine alimentaire ?**

## **Activité 14 : Comment prévenir les maladies d'origine alimentaire ?**

### **OBJECTIFS :**

A la fin de l'activité l'élève doit être capable de :

- Expliquer les mesures de prévention des maladies d'origine alimentaire.

DUREE : 30 minutes

### **DEROULEMENT :**

#### **Documentation :**

- Les cinq pratiques essentielles pour des aliments plus sûrs : le manuel théorique pour les écoles ;
- Les cinq pratiques essentielles pour des aliments plus sûrs : Livre d'exercices.

#### **Matériel :**

- Papiers ;
- Stylo/crayon ;

#### **Technique d'animation :**

Travail individuel.

#### **Consignes :**

- Distribués l'énoncé de l'exercice "Que pouvons-nous faire pour prévenir les maladies d'origine alimentaire" ?
- Lis les instructions à haute voix ou demandes à un élève de les lire. Clarifiés les instructions données aux élèves ;
- Si les élèves ne sont pas à mesure de bien lire, l'enseignant peut lire chaque phrase de la page d'exercices à haute voix, en laissant suffisamment de temps entre les phrases de telle sorte que les élèves communiquent et trouvent le dessin correct ;
- Dans les classes où les élèves lisent bien, donnez-leur 15 minutes pour remplir le papier d'exercices.

## **EVALUATION :**

- Quelles sont les activités sur la page d'exercices que nous faisons dans notre école pour nous assurer qu'elle est propre et que les aliments vendus sont sains ?
- Quelles sont les activités que nous ne faisons pas ?
- Lesquelles devrions-nous faire et comment pouvons-nous garantir que nous les exécuterons ?
- Quelles sont les activités sur la page d'exercices que nous devons faire dans nos maisons pour prévenir les maladies d'origine alimentaire ?

## Page d'exercice: Que pouvons-nous faire pour prévenir les maladies d'origine alimentaire?

**Instructions :** relie chaque phrase sur le côté gauche de la page avec le dessin correspondant sur le côté droit de la page.

**Lavez vos mains au savon**



**Lavez les fruits et légumes avec l'eau potable**



**Balayer les planchers à l'école**



**Mettez les déchets dans la poubelle**



**Couvrir les aliments pour les protéger contre les mouches et la poussière**



# THEME XV : LES CINQ PRATIQUES ESSENTIELLES POUR DES ALIMENTS PLUS SÛRS

NIVEAUX II et III : (de la 3<sup>ème</sup> à la 6<sup>ème</sup> année)

## RAPPEL :

Passer en revue les cinq pratiques essentielles pour des aliments plus sûrs :

1. Prenez l'habitude de la propreté ;
2. Séparez les aliments crus des aliments cuits ;
3. Faites bien cuire les aliments ;
4. Maintenez les aliments à bonne température (très froid ou très chaud) ;
5. Utilisez de l'eau et des produits sûrs (propres).

## ACTIVITÉ 15 : APPROPRIATION DES CINQ PRATIQUES ESSENTIELLES POUR DES ALIMENTS PLUS SÛRS

### OBJECTIFS :

A la fin de l'activité l'élève doit être capable de :

- expliquer les concepts appris sur la prévention des maladies d'origine alimentaire ;
- Mettre en pratique les connaissances acquises sur les "Cinq pratiques essentielles".

**DUREE** : 30 minutes

### DEROULEMENT :

#### Documentation :

- Les cinq pratiques essentielles pour des aliments plus sûrs : le manuel théorique pour les écoles ;
- Les cinq pratiques essentielles pour des aliments plus sûrs : Livre d'exercices.

#### Matériel :

- Feuille de Papier ;
- Crayon/Stylet ;
- Magazines ou journaux ;

- Ciseaux ;
- Colle ;

### **Technique d'animation :**

Travail individuel

### **Consignes :**

- Expliqués aux élèves qu'ils vont fabriquer 5 cartes sur les "Cinq pratiques essentielles pour des aliments plus sûrs ;
- Demandés aux élèves de plier et de couper une feuille de papier en deux.
- Répétés jusqu'à ce que chaque élève dispose de 5 cartes ;
- Demandés aux élèves d'écrire une pratique sur la partie supérieure de chaque feuille de papier (comme titre de chaque carte) ;
- Expliqués aux élèves qu'ils vont réaliser cette activité à la maison comme devoir, avec l'aide de leurs parents.
- Sur chaque carte, ils écriront les concepts les plus importants dont ils se souviennent de chacune des pratiques étudiées en classe ;
- Dis aux élèves d'utiliser leur créativité pour décorer les cartes avec des dessins et/ou des coupures de magazines ou de journaux ;
- Le lendemain, demande aux élèves de partager leurs cartes sur les "Cinq pratiques essentielles pour des aliments plus sûrs" avec le reste de la classe.

### **EVALUATION :**

- Quelles sont les cinq pratiques essentielles pour des aliments plus sûrs ?
- Quelles sont les notions les plus importantes de chaque pratique ?



## THEME XVI : LES MAUVAISES PRATIQUES

NIVEAUX I, II et III : (1<sup>ère</sup>, 2<sup>ème</sup>, 3<sup>ème</sup>, 4<sup>ème</sup>, 5<sup>ème</sup> et 6<sup>ème</sup> années)

### RAPPEL

Passer en revue les cinq pratiques essentielles pour des aliments plus sûrs :

- Prenez l'habitude de la propreté ;
- Séparez les aliments crus des aliments cuits ;
- Faites bien cuire les aliments ;
- Maintenez les aliments à bonne température (très froid ou très chaud) ;
- Utilisez de l'eau et des produits sûrs (propres).



Pour plus d'informations reportez-vous au manuel théorique

## ACTIVITÉ 16 : L'IDENTIFICATION DES MAUVAISES PRATIQUES D'HYGIENE DES ALIMENTS

### OBJECTIFS :

A la fin de l'activité l'élève doit être capable de :

- Mettre en pratique les connaissances acquises sur les "Cinq pratiques essentielles de l'hygiène des aliments" ;
- Identifier les situations dans lesquelles les aliments peuvent être facilement contaminés ;
- Expliquer comment éviter la contamination des aliments par les microbes.

DUREE : 30 minutes

### DEROULEMENT :



**Documentation :**

- Les cinq pratiques essentielles pour des aliments plus sûrs : le manuel théorique pour les écoles ;
- Les cinq pratiques essentielles pour des aliments plus sûrs : Livre d'exercices.

**Matériel :**

- Papier d'exercice ;
- Crayon.

**Technique d'animation :**

Travail individuel.

**Consignes :**

- Distribués l'énoncé de l'exercice "Identification des mauvaises pratiques d'hygiène des aliments" ;
- Lis les instructions sur le papier d'exercices à haute voix ;
- Donnes aux élèves 15 minutes pour remplir le papier d'exercices;
- Demandés à des volontaires de partager avec le reste de la classe des erreurs/insuffisances qu'ils ont trouvées dans l'illustration et leurs suggestions pour les résoudre ;
- Demandés aux élèves de remettre leur papier d'exercices.

**EVALUATION :**

- Quelles sont les erreurs/insuffisances illustrées par rapport aux surfaces (table, étagère, ustensiles, etc.) que vous avez trouvées ?
- Que faire pour corriger ces situations ?
- Quelles sont les erreurs/ insuffisances liées à l'eau potable que vous avez trouvées? Que faire pour éviter que les erreurs ne se reproduisent ?
- Que pourrait t-il arriver à l'enfant? Pourquoi ? Que peut-on faire pour empêcher cela ?
- Laquelle de ces cinq pratiques n'est pas respectée dans l'illustration ?

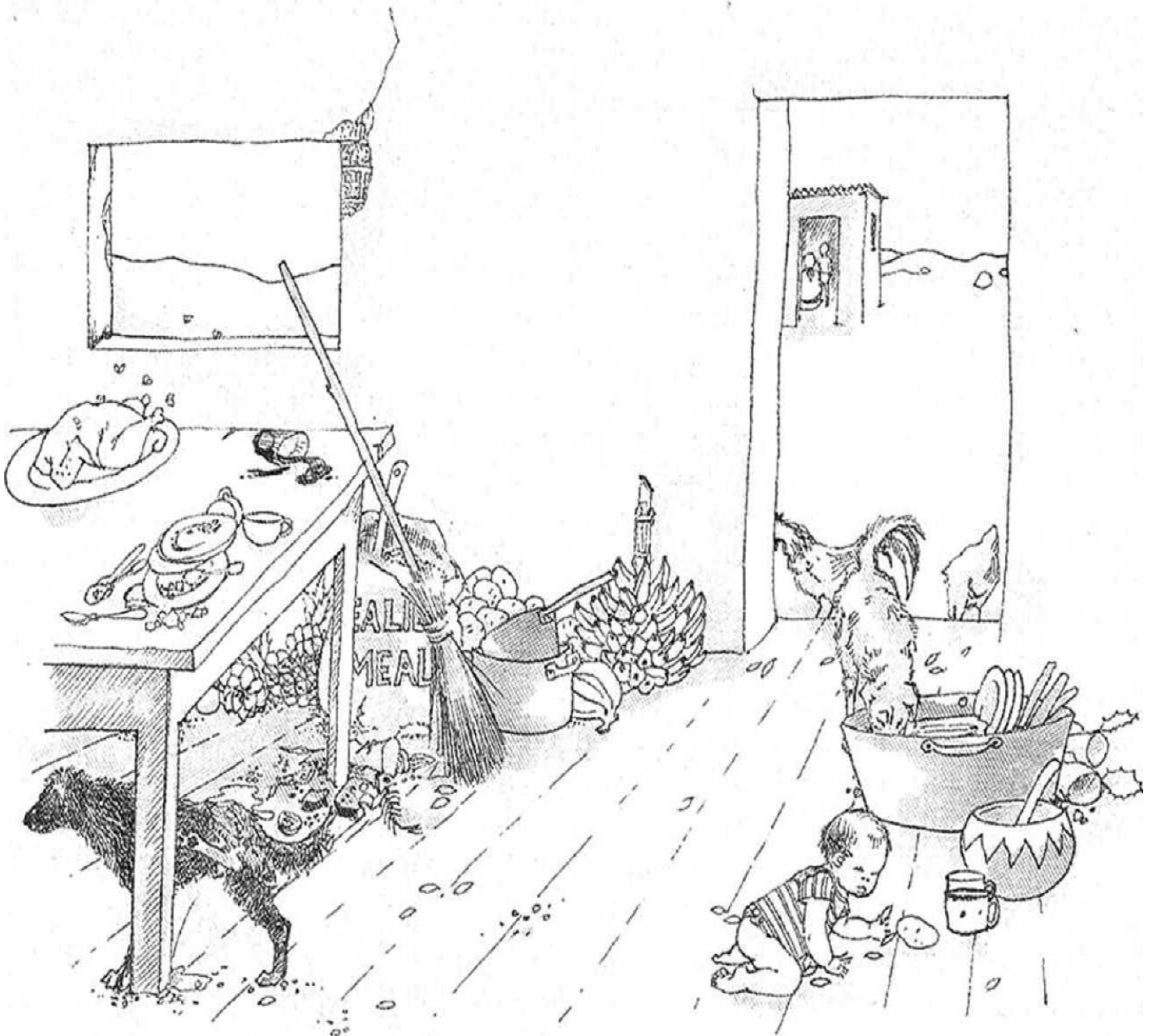


## Page d'exercice : L'identification des mauvaises pratiques d'hygiène des aliments

### Instructions :

- Ci-dessous, sont illustrés un lieu de préparation et de cuisson des aliments ;
- Marques d'une croix (X) tout ce qui pourrait contaminer les aliments et les endroits où les microbes peuvent se propager facilement.

Pour chaque erreur ou insuffisance trouvée, écris ou dis ce qui devrait être fait pour éviter cette insuffisance.



## THEME XVII : INSPECTION SANITAIRE DES ALIMENTS

NIVEAU III : (5<sup>ème</sup> année et 6<sup>ème</sup> année)



Pour plus d'informations reportez-vous au manuel théorique

### ACTIVITÉ 17 : SIMULATION D'UNE SEANCE D'INSPECTION

#### OBJECTIFS :

A la fin de l'activité l'élève doit être capable de :

- Identifier les situations de manipulation des aliments qui pourraient conduire à des maladies d'origine alimentaire ;
- Faire la différence entre les bonnes et mauvaises pratiques d'hygiène ;
- Mettre en pratique les connaissances acquises sur les "Cinq pratiques essentielles pour des aliments plus sûrs".

**DUREE** : 30 minutes

#### DEROULEMENT :

##### Documentation :

- Les cinq pratiques essentielles pour des aliments plus sûrs : le manuel théorique pour les écoles ;
- Les cinq pratiques essentielles pour des aliments plus sûrs : Livre d'exercices.

##### Matériel :

- Le guide d'inspection sanitaire ;
- Crayon/Stylet.

##### Technique d'animation :

Travaux de groupe.

### Consignes

- Divises la classe en groupes ;
- Expliques-leur qu'ils seront inspecteurs de la sécurité sanitaire des aliments et qu'ils feront une évaluation d'un lieu de préparation, de cuisson et de vente des aliments ;
- Exemples d'endroits qui pourraient être inspectés : cantines scolaires, cuisine à domicile d'un membre du groupe, un établissement de restauration ou un vendeur ambulant d'aliments près de l'école ;
- Distribues le guide d'inspection sanitaire ;
- Pour compléter le guide, les élèves devraient cocher à l'aide d'une croix dans la colonne correspondante ;
- Chaque groupe doit présenter les résultats de leur évaluation au reste de la classe ;
- Le représentant de chaque groupe devrait inclure des informations sur :
  - Le lieu où ils ont réalisé leur évaluation ;
  - Les résultats ;
  - les recommandations sur la façon de corriger les erreurs ou insuffisances observées (lorsque les cinq pratiques essentielles ne sont pas suivies).

## Page d'exercice : Inspecteur de la sécurité sanitaire des aliments

**Instructions :** Vous trouverez ci-dessous le guide de l'inspecteur, qui vous aidera à évaluer la sécurité sanitaire des aliments d'un lieu de préparation, de cuisson et de vente des aliments. Vous pouvez inspecter :

- la cantine de l'école ;
- la cuisine de la maison d'un membre du groupe ;
- Un restaurant ou autres lieux de vente des aliments ;
- Un espace de vente des aliments aux abords de l'école.

### Le guide d'inspection sanitaire

Pratique observée	Oui	Non
Les aliments et l'eau sont protégés des mouches, des insectes, des rongeurs et des animaux domestiques.		
Les mains sont lavées au savon avant de manipuler des aliments		
L'eau potable est utilisée pour préparer la nourriture		
L'eau potable est utilisée pour toutes les boissons		
La viande fraîche, le poulet, le poisson frais et fruits de mer sont séparés des autres aliments		
La nourriture est maintenue à une bonne température (très froid ou très chaud).		
Les ustensiles utilisés sont propres		
Les ustensiles sont soigneusement lavés avant et après chaque usage		
Les surfaces où des aliments sont épluchés, coupés, hachés ou préparés sont lavées avant et après leur utilisation.		
La vaisselle, les verres et d'autres ustensiles utilisés pour servir sont lavés avec de l'eau potable et du savon.		
La poubelle est dotée d'un couvercle		
Les lieux où les aliments sont préparés sont propres et bien rangés		
La nourriture est entreposée loin des produits chimiques et produits de nettoyage.		
Les animaux n'ont pas accès aux lieux de préparation, de cuisson et de vente des aliments.		

## THEME XVIII : ALIMENTATION SAIN ET EQUILIBREE

NIVEAU III : (5<sup>ème</sup> année et 6<sup>ème</sup> années)

RAPPEL : les comportements pour une alimentation saine et équilibrée

### ACTIVITE 18 :       CONTROLE DE CONNAISSANCES POUR UNE ALIMENTATION SAIN ET EQUILIBREE

#### OBJECTIF :

- évaluer les connaissances théoriques des apprenants sur l'alimentation saine et équilibrée.

DUREE : 30 minutes

#### DEROULEMENT :

##### 1. Documentation :

- Les cinq pratiques essentielles pour des aliments plus sûrs : le manuel théorique pour les écoles ;
- Les cinq pratiques essentielles pour des aliments plus sûrs : Livre d'exercices
- Questionnaire de l'exercice ;

##### 2. Matériel :

- flip chart ou tableau noir.

##### 3. Techniques d'animation

- Brainstorming ;
- Travail en groupe.

##### 4. Consignes

- De manière participative, demandés aux élèves de répondre aux questions posées ;
- Utilisés un flip chart ou le tableau noir pour noter les réponses proposées
- Désignes un élève pour chaque question qui rapportera les questions sur le flip chart ou le tableau noir ;
- Menés la discussion en reformulant au besoin des questions pour orienter les élèves. Il n'y a pas de réponses types pour ces questions qui dépendent de la

situation locale ;

- Pour la dernière question, constituer des petits groupes de trois à quatre personnes pour proposer des menus de repas variés pour une alimentation saine et un type d'activité physique.

### **QUESTIONS DE L'EXERCICE :**

Quels sont dans votre région :

- Les aliments de base disponibles les plus consommés ;
- les légumes et fruits disponibles les plus consommés ;
- Les aliments d'origine animale disponibles les plus consommés ;
- Le lait et les produits laitiers disponibles les plus consommés ;
- Cités les comportements à avoir pour rester en bonne santé ;

Par petit groupe de travail, proposer un menu varié avec des aliments disponibles dans votre région. Choisissez 2 à 3 groupes qui devront présenter leur menu et demander aux autres de l'améliorer.



# Guide des réponses

## La fête de mariage :

**Instructions** : Une histoire est présentée ci-dessous. Lisez la attentivement, en accordant une attention aux détails et souligner les phrases où les erreurs ont été faites qui pourraient causer la contamination de la nourriture.

## Références :

1. INCAP/PAHO/WHO 2008. Activity Book for Teachers : Five Keys to Safer Food. Veterinary Public Health Unit, Pan American Health Organization and Institute of Nutrition of Central America and Panama, Guatemala.
2. Organisation mondiale de la Santé, 2007. Cinq clefs pour des aliments plus sûrs: manuel.
3. Williams T, Moon A and Williams M. Food, Environment and Health: A Guide for Primary School Teachers. Geneva, WHO. 1990.
4. Direction Nationale de la Santé, 2006. Cinq Pratiques Essentielles pour des Aliments plus Sûrs.