



## **TITRE DE LA LEÇON : Les règles protection des aliments et la santé des individus.**

### **1- SITUATION D'APPRENTISSAGE**

Une des vendeuses de ton école ne protège pas bien les aliments qu'elle propose aux élèves : les mouches s'y posent, la poussière aussi. Le président de la coopérative t'envoie lui parler des dangers de la mauvaise conservation des aliments.

### **2- RESUME DE LA LEÇON**

Les aliments que nous consommons favorisent notre bien être et assurent une bonne santé ; voilà pourquoi il nous faut les protéger.

Protéger un aliment, c'est le mettre à l'abri de tout ce qui peut le salir ou le rendre impropre à la consommation.

Il faut : rendre la cuisine propre, couvrir les aliments, laver les mains avant de les toucher et chaque fois après la sortie des toilettes etc.

Ne pas les protéger provoque des maladies : le choléra, la fièvre typhoïde etc.

### **3- SITUATION D'EVALUATION**

Cite deux maladies causées par les aliments non protégés.

.....  
.....

### **4- EXERCICES**

Ecris en quelques lignes les conseils que tu donneras à la vendeuse de l'école pour qu'elle comprenne les dangers des aliments non protégés.

.....  
.....  
.....