



**Série de fiches de travail  
sur le thème «la vache et le lait»**

---

- Dépliant produits laitiers**
- Compter les produits laitiers**
- Conservation du lait et des produits laitiers**
- Quiz sur le lait et la vache**
- Tester les différentes sortes de lait**
- Le chemin du lait jusqu’au magasin**
- Autres supports d’enseignement  
sur le thème «la vache et le lait»**

Références au Plan d’étude romand (PER):

- MSN 12 – Poser et résoudre des problèmes pour construire et structurer des représentations des nombres naturels ...  
1. ... en associant un nombre à une quantité d’objets et inversement.
- MSN 18 – Explorer l’unité et la diversité du vivant ...  
3. ... en réalisant des expérimentations.  
5. ... en présentant ses observations.
- A 13 AC&M – Explorer diverses techniques plastiques et artisanales ...  
1. ... en exerçant des habiletés de motricité globale et fine (souplesse, précision, coordination, pression, ...).  
3. ... en reproduisant et/ou produisant des formes, des structures, en jouant avec elles.



## École enfantine/primaire 1

Nom: \_\_\_\_\_

## Dépliant produits laitiers

### Exercice 1

Découpe la partie 1 et la partie 2. Colle-les ensemble.



Partie 1

<b>le lait</b>
<b>le yogourt</b>
<b>le fromage</b>
<b>à coller</b>



Partie 2

<b>le séré</b>
<b>la crème</b>
<b>le beurre</b>



## École enfantine/primaire 1

Nom: \_\_\_\_\_

### Dépliant produits laitiers

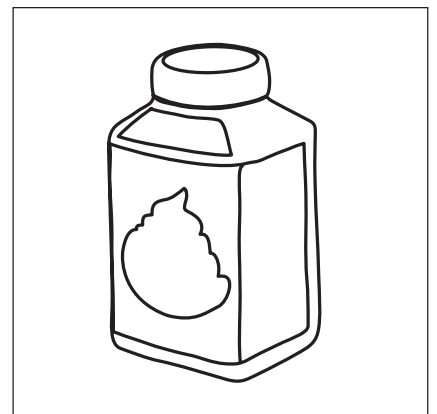
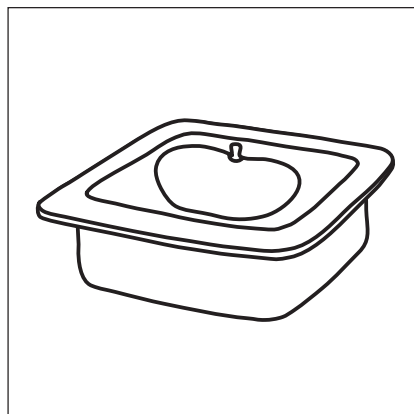
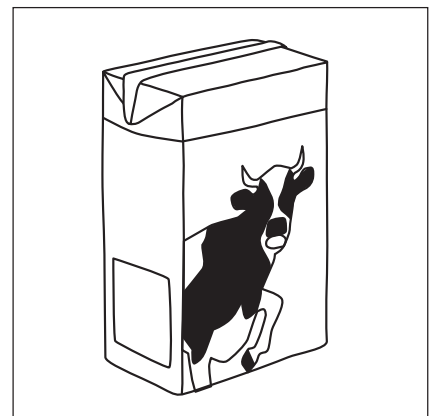
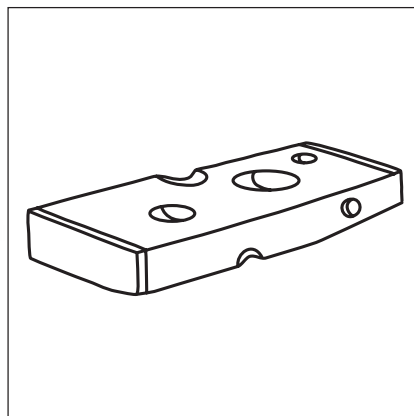
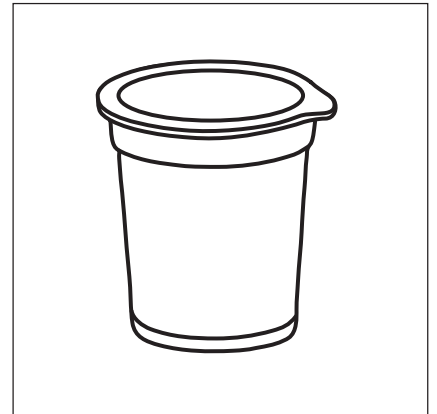
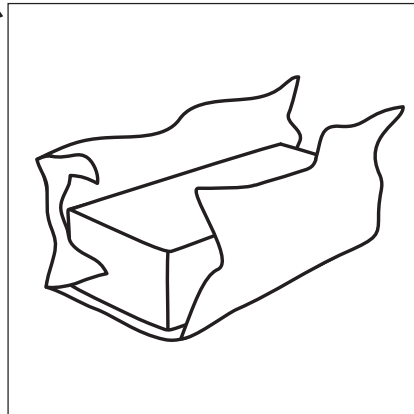
#### Exercice 2

Découpe les produits laitiers. Colle-les au bon endroit sur la feuille. Colorie les produits laitiers. Plie maintenant la feuille le long des lignes pointillées, et ton dépliant sur les produits laitiers est prêt!



#### Remarque

La vache donne du lait avec lequel on peut fabriquer toutes sortes de délicieux produits laitiers.





## École enfantine/primaire 1

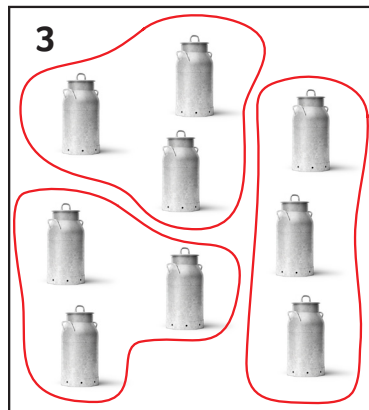
Nom: \_\_\_\_\_

### Compter les produits laitiers

#### Exercice

Fais des groupes en encerclant à chaque fois le bon nombre de produits laitiers. Le nombre se situe en haut à gauche. Regarde l'exemple.

Exemple:



<p>4</p>	<p>3</p>	<p>2</p>
<p>5</p>	<p>6</p>	<p>7</p>



École enfantine/primaire 1

# Solution

Compter les produits laitiers

<p>4</p>	<p>3</p>	<p>2</p>
<p>5</p>	<p>6</p>	<p>7</p>



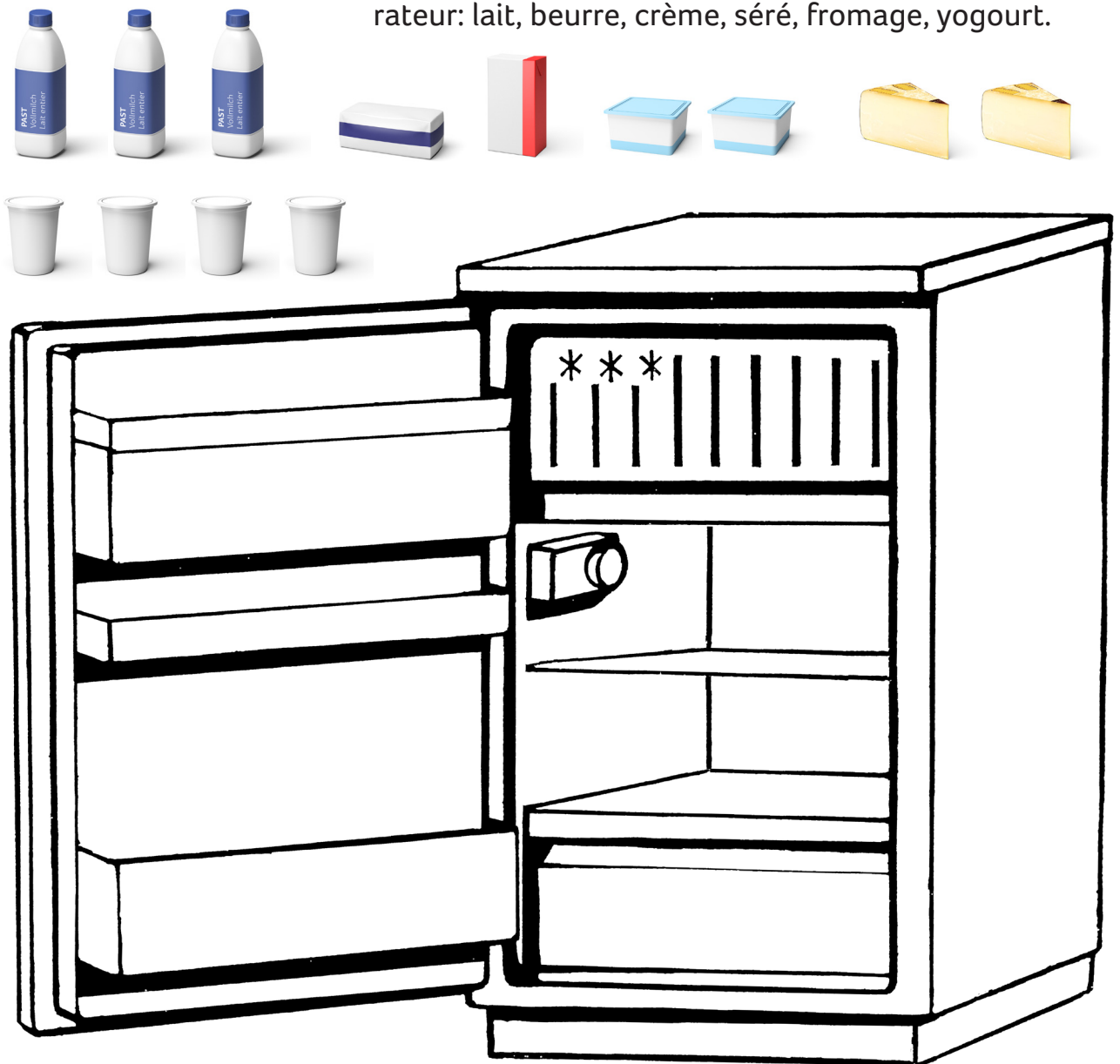
## École enfantine/primaire 1

Nom: \_\_\_\_\_

### Conservation du lait et des produits laitiers

#### Exercice 1

Il faut conserver le lait et les produits laitiers au réfrigérateur pour qu'ils restent frais plus longtemps. Dessine les produits laitiers suivants dans le réfrigérateur: lait, beurre, crème, séré, fromage, yogourt.



#### Exercice 2

Combien y a-t-il de produits laitiers dans le réfrigérateur?

Réponse: \_\_\_\_\_





École enfantine/primaire 1

# Solution

## Conservation du lait et des produits laitiers

---

### Exercice 2

Réponse: 13

### Exercice 3

Le lait devient aigre.

Explication: Le lait contient des germes naturels. Plus le lait est chaud, plus ces germes se multiplient et se développent rapidement. Par conséquent, les composants du lait se détériorent et le lait devient imbuvable. Afin de garantir la qualité irréprochable du lait qui parvient au consommateur, on le conserve au frais et on lui fait subir un traitement pour qu'il se conserve plus longtemps.





## École enfantine/primaire 1

Nom: \_\_\_\_\_

### Quiz sur le lait et la vache

#### Exercice

Que sais-tu sur le lait et la vache?

Teste tes connaissances en cochant la bonne réponse.



1. Que boivent les veaux?

- Du lait
- De l'eau
- Du lait mélangé avec de l'eau

2. Qu'est-ce que les vaches préfèrent manger?

- Des céréales
- De l'herbe fraîche
- Du maïs

3. Combien le pis a-t-il de trayons?

- 2
- 4
- 6

4. Quel véhicule transporte le lait depuis la ferme jusqu'à la laiterie?

- Camion-citerne
- Vélo
- Trottinette

5. Qui est le père dans la famille des bovins?

- Taureau
- Veau
- Vache

6. Combien de fois par jour les vaches sont-elles traitées?

- 1 fois
- 2 fois
- 3 fois

7. Lequel de ces trois produits n'est pas un produit laitier?

- Fromage
- Yogourt
- Saucisse

8. Combien de portions de lait et de produits laitiers par jour sont idéales?

- 1 portion
- 2 portions
- 3 portions



## École enfantine/primaire 1

Nom: \_\_\_\_\_

### Quiz sur le lait et la vache

---



**9.** Quel est le poids d'un veau à la naissance?

- 3-5 kg
- 15-25 kg
- 40-50 kg

**10.** Combien d'eau une vache boit-elle chaque jour?

- 1-2 litres
- 50-100 litres
- 250-300 litres

**11.** Que donne le paysan à manger à ses vaches en hiver?

- Foin et ensilage
- Pommes de terre et carottes
- Pommes et poires

**12.** À quelle température le lait sort-il du pis?

- 38 degrés
- 60 degrés
- 100 degrés

**13.** Combien d'estomacs la vache a-t-elle?

- 2
- 4
- 8

**14.** Pourquoi élève-t-on des vaches?

- Le lait
- Les œufs
- La laine

**15.** Quel animal ne fait pas partie des bovins?

- Veau
- Taureau
- Chien

**16.** Quels sont les noms de vaches préférés des paysans?

- Tulipe, Étoile, Bella
- Sophie, Lila, Margueritte
- Lotta, Greta, Carlotta



# Solution

## Quiz sur le lait et la vache

---

1. Que boivent les veaux?

- Du lait**
- De l'eau
- Du lait mélangé avec de l'eau

2. Qu'est-ce que les vaches préfèrent manger?

- Des céréales
- De l'herbe fraîche**
- Du maïs

3. Combien le pis a-t-il de trayons?

- 2
- 4**
- 6

4. Quel véhicule transporte le lait depuis la ferme jusqu'à la laiterie?

- Camion-citerne**
- Vélo
- Trottinette

5. Qui est le père dans la famille des bovins?

- Taureau**
- Veau
- Vache

6. Combien de fois par jour les vaches sont-elles traitées?

- 1 fois
- 2 fois**
- 3 fois**

7. Lequel de ces trois produits n'est pas un produit laitier?

- Fromage
- Yogourt
- Saucisse**

8. Combien de portions de lait et de produits laitiers par jour sont idéales?

- 1 portion
- 2 portions
- 3 portions**



# Solution

## Quiz sur le lait et la vache

---

9. Quel est le poids d'un veau à la naissance?

- 3-5 kg
- 15-25 kg
- 40-50 kg

10. Combien d'eau une vache boit-elle chaque jour?

- 1-2 litres
- 50-100 litres
- 250-300 litres

11. Que donne le paysan à manger à ses vaches en hiver?

- Foin et ensilage
- Pommes de terre et carottes
- Pommes et poires

12. À quelle température le lait sort-il du pis?

- 38 degrés
- 60 degrés
- 100 degrés

13. Combien d'estomacs la vache a-t-elle?

- 2
- 4
- 8

14. Pourquoi élève-t-on des vaches?

- Le lait
- Les œufs
- La laine

15. Quel animal ne fait pas partie des bovins?

- Veau
- Taureau
- Chien

16. Quels sont les noms de vaches préférés des paysans?

- Tulipe, Étoile, Bella
- Sophie, Lila, Margueritte
- Lotta, Greta, Carlotta



## École enfantine/primaire 1

Nom: \_\_\_\_\_

### Tester les différentes sortes de lait



#### Exercice 1

Le lait entier, le lait drink et le lait écrémé ont-ils tous les trois le même aspect? Quelle est ton hypothèse? Remplis un verre avec chacun des laits. Place-les devant une fenêtre et compare-les. Ont-ils tous la même couleur blanche?



	Est-ce que les laits ont tous le même aspect?	Est-ce qu'ils sont tous du même blanc?
Mon hypothèse	oui <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/>	oui <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/>
Mon observation	oui <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/>	oui <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/>

#### Exercice 2

Verse du lait entier dans une casserole. Porte-le à ébullition. Attention: ne le laisse pas déborder! Mets-le à refroidir. Qu'est-ce que tu observes une fois que le lait est refroidi?

Mon hypothèse: \_\_\_\_\_

Mon observation: \_\_\_\_\_



École enfantine/primaire 1

# Solution

## Tester les différentes sortes de lait

---

### Exercice 1

Les différents laits n'ont pas le même aspect et ne sont pas toujours du même blanc. Le lait est blanc à cause de la matière grasse qu'il contient. Plus le lait est gras, plus il est blanc et opaque.

### Exercice 2

Une peau se forme à la surface. Si on chauffe du lait à plus de 80° C, les graisses et les protéines «collent» ensemble. La peau diffère en fonction du type de lait: un lait «cru» très gras non homogénéisé forme par exemple à la cuisson une peau plus épaisse qu'un lait drink homogénéisé.

Cette peau dégoûte beaucoup de gens, et en particulier les enfants. On peut éviter sa formation en faisant chauffer le lait lentement et pas trop fort tout en le fouettant.



## École enfantine/primaire 1

Nom: \_\_\_\_\_

### Le chemin du lait jusqu'au magasin

#### Exercice

Comment le lait arrive-t-il jusqu'au magasin?  
Découpe les cartes du domino. Place-les dans le bon ordre. Colle-les sur une feuille de papier.



La vache est traite à l'étable.



À la fromagerie, le lait est transformé en fromage.



À la laiterie, le lait est chauffé pour qu'il se conserve et transformé en produits laitiers (yogourt, beurre et fromage).



Au magasin, tu peux acheter du lait et des produits laitiers.

**FIN**

La vache mange de l'herbe fraîche, qui va donner du bon lait.



Le camion-citerne vient chercher le lait à la ferme pour l'apporter à la laiterie.



**DÉBUT**



Le lait frais s'écoule jusqu'au tank à lait par une conduite.





# Solution

## Le chemin du lait jusqu'au magasin

1

DÉBUT



2

La vache mange de l'herbe fraîche, qui va donner du bon lait.



3

La vache est traitée à l'étable.



4

Le lait frais s'écoule jusqu'au tank à lait par une conduite.



5

Le camion-citerne vient chercher le lait à la ferme pour l'apporter à la laiterie.



6

À la laiterie, le lait est chauffé pour qu'il se conserve et transformé en produits laitiers (yogourt, beurre et fromage).



7

À la fromagerie, le lait est transformé en fromage.



8

Au magasin, tu peux acheter du lait et des produits laitiers.

FIN





## École enfantine/primaire 1

### Autres supports d'enseignement sur le thème «la vache et le lait»

---

#### Fiches de travail

Les autres fiches de travail sur ce thème peuvent être téléchargées sur:

[www.swissmilk.ch/ecole](http://www.swissmilk.ch/ecole) > Enfantine & primaire 1 > Fiches de travail

#### Didacticiel et films didactiques

Grâce au didacticiel gratuit «Du pré au verre», les élèves du primaire 1 et 2 suivent le chemin du lait dans ses diverses étapes de production. Ce didacticiel se compose de fiches récapitulatives, d'une série de fiches de travail (y c. solutions), d'une affiche, d'un commentaire pour l'enseignant contenant des informations complémentaires, d'un programme en ligne et de films didactiques.

[www.swissmilk.ch/dupreauverre](http://www.swissmilk.ch/dupreauverre)

#### Brochures et affiches

D'autres supports sur ce thème peuvent être commandés gratuitement [www.swissmilk.ch/shop](http://www.swissmilk.ch/shop) ou téléchargés au format PDF.

– Affiche «Prairies et pâturages»

N° d'article 130647

– Affiche «Pyramide alimentaire»

N° d'article 146242

– P'tits déj et récréés

La brochure propose 10 recettes pour varier les petits-déjeuners et les dix-heures à la récré; simples, vite préparées et pourtant saines.

N° d'article 131250

– Affiche «Dix-heures pour enfantine et primaire 1»

Cette affiche sur les dix-heures est un support idéal pour aborder le thème des collations saines. Le recto présente plusieurs variantes de dix-heures. Sur le verso figurent des fiches de travail et des idées pour approfondir la thématique du lait en classe.

N° d'article 130443

– Affiche «Le petit-déj des enfants»

Les enfants sont plus concentrés et réceptifs s'ils prennent un petit-déjeuner et emportent des dix-heures pour la récréation. Cette affiche propose cinq idées de petits-déjeuners sains et de dix-heures appropriés.

N° d'article 130446



## École enfantine/primaire 1

### Autres supports d'enseignement sur le thème «la vache et le lait»

---

– **Affiche «Des dix-heures sains du lundi au vendredi»**

À la récréation du matin, les enfants ont besoin d'une collation saine pour faire le plein d'énergie et rester attentifs. Cette affiche propose dix idées de dix-heures sains.

N° d'article 130445

#### Liens complémentaires

Informations utiles sur le lait dans l'alimentation:

[www.swissmilk.ch](http://www.swissmilk.ch) > Nutrition

Savoir d'où vient chaque produit. Vous l'apprendrez sur le blog

La clé des champs:

[clesdeschamps.swissmilk.ch](http://clesdeschamps.swissmilk.ch)

Les paysannes et les paysans de Suisse se présentent:

[delaferme.swissmilk.ch](http://delaferme.swissmilk.ch)