



## Secondaire 1/économie familiale

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

### La production laitière suisse préserve les ressources



#### Exercice 1

a) Remets à leur place les cinq extraits qui manquent dans le texte ci-dessous. Inscris la lettre correspondant à chaque extrait (A-E) dans le cercle qui convient.

b) Surligne les mots que tu ne connais pas.

#### Lait et environnement:

#### la production laitière suisse préserve les ressources

De nos jours, on ne choisit plus son mode d'alimentation uniquement en fonction de considérations de santé. Les préoccupations ayant trait à l'écologie jouent aussi un rôle, comme la question: quelle charge les aliments et les boissons que je consomme représente-t-elle pour l'environnement? Au premier abord, les aliments d'origine animale font souvent moins bonne figure que ceux d'origine végétale. L'exemple de la production laitière montre qu'un regard différencié s'impose ici.

#### La durabilité ne se résume pas à réduire les émissions de CO<sub>2</sub>

L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) définit l'alimentation durable comme «des régimes alimentaires ayant de faibles conséquences sur l'environnement, qui contribuent à la sécurité alimentaire et nutritionnelle ainsi qu'à une vie saine pour les générations présentes et futures.»

Cela montre que l'appréciation des aliments du point de vue écologique ne doit pas se faire sur la base de paramètres isolés, par exemple celui de leur contribution potentielle au réchauffement climatique.

Dans le cas du lait, précisément, ce mode d'approche peut fausser l'évaluation. Ainsi, les bilans écologiques habituels révèlent qu'un litre de lait de détention intensive est une moindre charge pour l'environnement que du lait produit de manière extensive au pâturage ou à l'alpage, même si l'on considère l'impact sur les sols, l'air et la consommation de ressources.  , mais elle n'est possible qu'avec des suppléments de fourrages concentrés, qui peuvent affecter la santé des animaux.



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

### La production laitière suisse préserve les ressources

#### Les atouts de la Suisse: fourrages indigènes et détention extensive

Détenir des vaches dans le désert d'Arabie n'est certainement pas écologique. Mais qu'en est-il du lait suisse? La Suisse a au moins deux atouts naturels décisifs à cet égard: ○ Les avantages climatiques permettent une production laitière extensive de qualité avec un bétail en bonne santé. De plus, l'utilisation des concentrés est faible, voire nulle. Les rations des vaches suisses se composent pour l'essentiel de fourrages grossiers, issus de production indigène à près de 90 %.

Inversement, une production adaptée aux conditions locales offre des avantages pour l'environnement, comme le montre une étude de la Station de recherche Agroscope réalisée sur mandat de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG). Si l'on prend en compte toute la filière, de la production à la vente, il s'avère que les impacts environnementaux ont lieu principalement durant la phase de production. L'étude a révélé que le fromage produit dans le pays a de meilleurs résultats que celui qui est importé, ce qui est attribué aux bonnes conditions locales de la production laitière suisse. En plus des avantages climatiques, la production laitière suisse a base d'herbages a l'avantage d'utiliser souvent des races à deux fins. ○ Lorsque la viande et le lait sont inclus dans le bilan climatique, les **racés à deux fins** ne font pas plus mauvaise figure que les animaux à haute production.

#### Ne pas oublier la valeur nutritive!

La recherche de modèles d'alimentation plus durables a fait jusqu'ici négliger, voire carrément oublier la valeur nutritive des aliments. ○ Vu leur haute densité nutritive, le lait et les produits laitiers issus d'une production extensive, à l'exemple de celle pratiquée en Suisse, sont un très bon compromis entre valeur nutritive et durabilité. La position de la FAO mentionnée plus haut, qui prône qu'une alimentation durable devrait tenir compte des usages culturels, plaide également en faveur du lait suisse.



#### Remarque

L'expression «**race à deux fins**» désigne les races d'animaux de rente qui peuvent servir à la fois à la production de lait et de viande. La Simmental est un exemple classique de race utilisée aussi bien pour produire de la viande que du lait.



## Secondaire 1/économie familiale

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

### La production laitière suisse préserve les ressources

- A** beaucoup de précipitations et de surfaces herbagères de qualité. Les pâturages n'ont pas besoin d'être arrosés.
- B** Personne ne peut cependant vivre uniquement de légumes et de fruits, aussi durable la production soit-elle.
- C** Ils «contribuent à protéger et à respecter la biodiversité et les écosystèmes, sont culturellement acceptables, économiquement équitables et accessibles, abordables, nutritionnellement sûrs et sains, et permettent d'optimiser les ressources naturelles et humaines.»
- D** Ces animaux émettent certes plus de méthane par kilo de lait que les vaches à haute production, mais ils vivent souvent nettement plus longtemps et ont une bonne performance bouchère.
- E** La détention intensive «consomme» certes moins de terres et d'eau et la performance laitière des vaches est plus élevée



La vache peut digérer l'herbe grâce à ses quatre estomacs.

#### Exercice 2

Note cinq mots du texte que tu ne comprends pas. Cherche ce qu'ils signifient dans le dictionnaire. Écris leur définition.

#### Exercice 3

Choisis un des mots de l'exercice 2. Explique brièvement à tes camarades ce que ce mot signifie. Compose toi-même une phrase pour donner un exemple d'utilisation du mot.



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

## Recette pour la fiche de travail



### Pain surprise au fromage

pour 8-12 personnes

Préparation: env. 20 minutes

Cuisson: env. 30 minutes

papier d'aluminium

### Ingrédients

250 g de fromage, p. ex. Gruyère AOP ou Emmentaler AOP  
2-3 gousses d'ail finement hachées  
100 g de beurre ramolli  
poivre  
1 cc de sel

1 pain de 500 g

### Préparation



**1** Préparer tous les ingrédients. Découper le fromage en tranches d'env. 4 mm d'épaisseur. Mélanger l'ail, le beurre, le sel et le poivre à la fourchette. Préchauffer le four à 200° C (air chaud/chaleur tournante: 180° C).



**2** Inciser le pain en tranches d'env. 2 cm dans le sens de la longueur, puis de la largeur, de sorte à obtenir un damier. Les incisions doivent être le plus profond possible sans que le pain se défasse.



**3** Insérer les tranches de fromage bien au fond de toutes les incisions.



**4** Placer le pain sur un papier d'aluminium. Tartiner uniformément le mélange au beurre dans les incisions à l'aide d'un couteau.



**5** Rassembler le papier d'aluminium autour du fond du pain de sorte que l'aluminium recueille le beurre fondu pendant la cuisson. Cuire le pain 25-30 min au niveau de la deuxième rainure depuis le bas. Servir dans le papier d'aluminium. Détacher les dés de pain au fromage avec les doigts. Découper ou rompre le fond du pain.



### Astuces

Il est plus facile de découper un vieux pain, plus sec et donc plus ferme. Accompagne idéalement un potage ou un apéritif.



# Solution

## La production laitière suisse préserve les ressources

---

### Lait et environnement:

#### la production laitière suisse préserve les ressources

De nos jours, on ne choisit plus son mode d'alimentation uniquement en fonction de considérations de santé. Les préoccupations ayant trait à l'écologie jouent aussi un rôle, comme la question: quelle charge les aliments et les boissons que je consomme représente-t-elle pour l'environnement? Au premier abord, les aliments d'origine animale font souvent moins bonne figure que ceux d'origine végétale. L'exemple de la production laitière montre qu'un regard différencié s'impose ici.

#### La durabilité ne se résume pas à réduire les émissions de CO<sub>2</sub>

L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) définit l'alimentation durable comme «des régimes alimentaires ayant de faibles conséquences sur l'environnement, qui contribuent à la sécurité alimentaire et nutritionnelle ainsi qu'à une vie saine pour les générations présentes et futures.»

Ⓒ Ils «contribuent à protéger et à respecter la biodiversité et les écosystèmes, sont culturellement acceptables, économiquement équitables et accessibles, abordables, nutritionnellement sûrs et sains, et permettent d'optimiser les ressources naturelles et humaines.» Cela montre que l'appréciation des aliments du point de vue écologique ne doit pas se faire sur la base de paramètres isolés, par exemple celui de leur contribution potentielle au réchauffement climatique.

Dans le cas du lait, précisément, ce mode d'approche peut fausser l'évaluation. Ainsi, les bilans écologiques habituels révèlent qu'un litre de lait de détention intensive est une moindre charge pour l'environnement que du lait produit de manière extensive au pâturage ou à l'alpage, même si l'on considère l'impact sur les sols, l'air et la consommation de ressources. Ⓔ La détention intensive «consomme» certes moins de terres et d'eau et la performance laitière des vaches est plus élevée, mais elle n'est possible qu'avec des suppléments de fourrages concentrés, qui peuvent affecter la santé des animaux.



# Solution

## La production laitière suisse préserve les ressources

---

### Les atouts de la Suisse: fourrages indigènes et détention extensive

Détenir des vaches dans le désert d'Arabie n'est certainement pas écologique. Mais qu'en est-il du lait suisse? La Suisse a au moins deux atouts naturels décisifs à cet égard: **A** beaucoup de précipitations et de surfaces herbagères de qualité. Les pâturages n'ont pas besoin d'être arrosés. Les avantages climatiques permettent une production laitière extensive de qualité avec un bétail en bonne santé. De plus, l'utilisation des concentrés est faible, voire nulle. Les rations des vaches suisses se composent pour l'essentiel de fourrages grossiers, issus de production indigène à près de 90 %.

Inversement, une production adaptée aux conditions locales offre des avantages pour l'environnement, comme le montre une étude de la Station de recherche Agroscope réalisée sur mandat de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG). Si l'on prend en compte toute la filière, de la production à la vente, il s'avère que les impacts environnementaux ont lieu principalement durant la phase de production. L'étude a révélé que le fromage produit dans le pays a de meilleurs résultats que celui qui est importé, ce qui est attribué aux bonnes conditions locales de la production laitière suisse. En plus des avantages climatiques, la production laitière suisse à base d'herbages a l'avantage d'utiliser souvent des races à deux fins. **D** Ces animaux émettent certes plus de méthane par kilo de lait que les vaches à haute production, mais ils vivent souvent nettement plus longtemps et ont une bonne performance bouchère. Lorsque la viande et le lait sont inclus dans le bilan climatique, les races à deux fins ne font pas plus mauvaise figure que les animaux à haute production.

### Ne pas oublier la valeur nutritive!

La recherche de modèles d'alimentation plus durables a fait jusqu'ici négliger, voire carrément oublier la valeur nutritive des aliments. **B** Personne ne peut cependant vivre uniquement de légumes et de fruits, aussi durable la production soit-elle. Vu leur haute densité nutritive, le lait et les produits laitiers issus d'une production extensive, à l'exemple de celle pratiquée en Suisse, sont un très bon compromis entre valeur nutritive et durabilité. La position de la FAO mentionnée plus haut, qui prône qu'une alimentation durable devrait tenir compte des usages culturels, plaide également en faveur du lait suisse.