



Nom: _____

Pourquoi choisir le lait suisse?

Produire du lait de manière durable est un défi pour les producteurs suisses de lait. La transformation de l'herbe en lait, c'est-à-dire d'un végétal inassimilable par l'être humain en un aliment précieux, est un processus complexe.



Exercice

Trois mots te sont proposés entre parenthèses. Choisis le bon.

Le lait suisse? Un délice!

Les (qualités, faiblesses, priorités) nutritionnelles du lait et des produits laitiers font d'eux des éléments incontournables d'une alimentation (stable, saine, malsaine) et équilibrée. La (légèreté, diversité, livraison) des produits laitiers est unique en son genre et permet de préparer et d'affiner les meilleurs plats.

Une production laitière respectueuse de l'environnement

En Suisse, l'agriculture doit fournir des «prestations écologiques requises» (PER). Celles-ci (pensent, prônent, peuvent) une approche globale des écosystèmes et des exploitations agricoles. L'objectif suprême est la préservation à long terme de (la terre, l'environnement, la zone climatique). Pratiquement toutes les exploitations agricoles (européennes, suisses, allemandes) respectent les PER.

Herbages suisses

En Suisse, la (production de matières premières, production laitière, production fromagère) est particulièrement (étrangère, inadaptée, adaptée) aux conditions locales. Environ deux tiers des terres cultivées sont des prairies. Grâce aux (précipitations abondantes, glissements de terrain, tempêtes), les prairies sont naturellement arrosées. Les vaches laitières contribuent à transformer (les céréales, les graminées, l'herbe) en un produit de valeur, le lait suisse.

Une majorité d'exploitations familiales

La Suisse connaît un élevage traditionnel, adapté aux conditions géographiques et (respectueux, traditionnel, industriel) des animaux. Les exploitations familiales suisses (reçoivent, élèvent, voient) en moyenne 26 vaches. Le paysan donne encore un nom à ses animaux.



Nom: _____

Pourquoi choisir le lait suisse?



Le bien-être animal, une priorité

La loi suisse sur la protection des animaux est parmi l'une des plus (souples, strictes, controversées) au monde. Elle permet la mise en place de systèmes de détention proches de la nature et conformes aux besoins de l'espèce. Les «sorties (permanentes, régulières, journalières) en plein air» (SRPA) et les «systèmes de stabulation particulièrement respectueux des animaux» (SST) sont d'importants éléments de l'élevage (des animaux de rente, des animaux domestiques, canin) en Suisse. Une détention correcte des animaux est décisive pour la santé des vaches et la (qualité, conformité, productivité) du lait.

Beaucoup d'herbe, peu de concentrés

Les vaches suisses mangent principalement du fourrage vert de très haute qualité. Ce fourrage est à la base de la bonne qualité du lait suisse. Comme la Suisse dispose d'excellents (habitants, herbages, hélicoptères), les producteurs de lait suisses utilisent (beaucoup, énormément, très peu) d'aliments concentrés.

Qualité excellente

En Suisse, la production du lait de vache est sévèrement réglementée et soumise à des (autorités, instances politiques, contrôles) stricts. On ne trouve aucun résidu de substance (non naturelle, naturelle, verte) dans le lait suisse. Le lait est sûr et son hygiène, irréprochable.

Proximité

Les denrées alimentaires produites sur le territoire n'ont pas besoin d'être transportées sur de (longues, larges, courtes) distances. Les exploitations agricoles et les vaches font partie du paysage suisse. La proximité entre (le paysan, le consommateur, l'employé) et le producteur favorise la confiance dans l'agriculture et les denrées alimentaires suisses. En achetant du (soja, riz, lait) suisse, le consommateur contribue à la préservation des emplois dans l'agriculture.



Solution

Pourquoi choisir le lait suisse?

Le lait suisse? Un délice!

Les **qualités** nutritionnelles du lait et des produits laitiers font d'eux des éléments incontournables d'une alimentation **saine** et équilibrée. La **diversité** des produits laitiers est unique en son genre et permet de préparer et d'affiner les meilleurs plats.

Une production laitière respectueuse de l'environnement

En Suisse, l'agriculture doit fournir des «prestations écologiques requises» (PER). Celles-ci **prônent** une approche globale des écosystèmes et des exploitations agricoles. L'objectif suprême est la préservation à long terme de **l'environnement**. Pratiquement toutes les exploitations agricoles **suisse**s respectent les PER.

Herbages suisses

En Suisse, la **production laitière** est particulièrement **adaptée** aux conditions locales. Environ deux tiers des terres cultivées sont des prairies. Grâce aux **précipitations abondantes**, les prairies sont naturellement arrosées. Les vaches laitières contribuent à transformer **l'herbe** en un produit de valeur, le lait suisse.

Une majorité d'exploitations familiales

La Suisse connaît un élevage traditionnel, adapté aux conditions géographiques et **respectueux** des animaux. Les exploitations familiales suisses **élèvent** en moyenne 26 vaches. Le paysan donne encore un nom à ses animaux.

Le bien-être animal, une priorité

La loi suisse sur la protection des animaux est parmi l'une des plus **strictes** au monde. Elle permet la mise en place de systèmes de détention proches de la nature et conformes aux besoins de l'espèce. Les «sorties **régulières** en plein air» (SRPA) et les «systèmes de stabulation particulièrement respectueux des animaux» (SST) sont d'importants éléments de l'élevage **des animaux de rente** en Suisse. Une détention correcte des animaux est décisive pour la santé des vaches et la **qualité** du lait.

Beaucoup d'herbe, peu de concentrés

Les vaches suisses mangent principalement du fourrage vert de très haute qualité. Ce fourrage est à la base de la bonne qualité du lait suisse. Comme la Suisse dispose d'excellents **herbages**, les producteurs de lait suisses utilisent **très peu** d'aliments concentrés.



Solution

Pourquoi choisir le lait suisse?

Qualité excellente

En Suisse, la production du lait de vache est sévèrement réglementée et soumise à des **contrôles** stricts. On ne trouve aucun résidu de substance **non naturelle** dans le lait suisse. Le lait est sûr et son hygiène, irréprochable.

Proximité

Les denrées alimentaires produites sur le territoire n'ont pas besoin d'être transportées sur de **longues** distances. Les exploitations agricoles et les vaches font partie du paysage suisse. La proximité entre **le consommateur** et le producteur favorise la confiance dans l'agriculture et les denrées alimentaires suisses. En achetant du **lait** suisse, le consommateur contribue à la préservation des emplois dans l'agriculture.