## Série de fiches de travail sur le thème «la provenance suisse»

**– Quiz sur la provenance suisse**

**– Pourquoi choisir le lait suisse?**

**– Bonhomme en pâte au beurre suisse**

**– Autres supports d'enseignement sur le thème «la provenance suisse»**

Références au Plan d'étude romand (PER):

FG 36 – Prendre une part active à la préservation d'un environnement viable ...
1. ... en mettant en évidence quelques relations entre l'humain et les caractéristiques de certains milieux.

L1 31 – Lire et analyser des textes de genres différents et en dégager les multiples sens ...
4. ... en mobilisant et en développant ses connaissances langagières (lexicales, grammaticales, phonologiques, prosodiques, ...) et extralangagières (connaissance du monde, références culturelles, ...).

CM 36 – Exercer des savoir-faire culinaires et équilibrer son alimentation ...
1. ... en acquérant des techniques culinaires et en développant son habileté manuelle.

**Nom:** _____

# Quiz sur la provenance suisse

En Suisse, l'économie laitière a une tradition séculaire. L'excellente qualité de notre lait et de nos produits laitiers s'explique par nos connaissances en matière de soin et d'entretien des pâturages, notre législation stricte en matière d'élevage et le niveau élevé de notre transformation laitière.

## Exercice

Réponds aux questions sur le thème du lait et de la provenance suisse. Entoure la bonne réponse.

**1.** L'alimentation des vaches suisses est très différente de celle des humains. Que mange la vache chaque jour?

**A** Environ 25 kg d'herbages suisses
**B** Environ 50 kg d'herbages suisses
**C** Environ 80 kg d'herbages suisses

**2.** Quel pourcentage du fourrage donné aux vaches laitières suisses est produit dans le pays?

**A** Environ 75 %
**B** Environ 15 %
**C** Environ 90 %

**3.** En Suisse, quel est le pourcentage de fourrages grossiers et d'aliments concentrés sans organismes génétiquement modifiés (OGM)?

**A** Environ 100 %
**B** Environ 15 %
**C** Environ 65 %

**4.** Combien de lait une vache laitière suisse donne-t-elle en moyenne par jour?

**A** Environ 17 litres
**B** Environ 25 litres
**C** Environ 33 litres



Référence au Plan d'étude romand (PER): FG 36.1. – Prendre une part active à la préservation d'un environnement viable en mettant en évidence quelques relations entre l'humain et les caractéristiques de certains milieux.

**Nom:** _____

# Quiz sur la provenance suisse

**5.** SRPA signifie «**S**orties **r**égulières en **p**lein **a**ir». Quel est le pourcentage de vaches laitières en Suisse qui bénéficient des avantages de ce programme?

**A** Environ 52 %
**B** Environ 68 %
**C** Environ 86 %

**6.** Les vaches suisses bénéficient de sorties régulières, même en hiver. Comment est-ce possible?

**A** Grâce à des systèmes de stabulation libre modernes.
**B** Les éleveurs achètent des tapis roulants spéciaux pour vaches.
**C** Les vaches changent régulièrement de poste d'affouragement.

**7.** Notre pays a l'une des lois sur la protection des animaux les plus strictes au monde. La durée de transport des animaux ne peut excéder six heures par exemple. Quoi d'autre?

**A** Seuls les détenteurs d'animaux ou les professionnels spécialement formés à cet effet peuvent transporter les animaux.
**B** Les vaches ne peuvent voyager que si l'éleveur en qui elles ont confiance est présent.
**C** Les vaches ne peuvent voyager qu'en présence d'un vétérinaire.

**8.** Quel type de détention animale est interdit en Suisse, mais toléré dans les pays de l'Union européenne?

**A** La détention à l'attache en continu
**B** La séparation d'après le dessin du pelage
**C** La séparation par race

**Nom:**

## Quiz sur la provenance suisse

**9.** Comment les paysans arrivent-ils à entretenir une relation étroite avec leurs animaux?

**A** Ils sont tout simplement sympas avec leurs vaches.

**B** Ils nourrissent leurs vaches tous les jours aux Leckerli.

**C** Ils possèdent un troupeau de taille raisonnable et donnent un nom à chacune de leurs vaches.

**10.** PER désigne les «**p**restations **é**cologiques **r**equises», la norme suisse pour une agriculture respectueuse de l'environnement. Combien d'exploitations agricoles suisses respectent les PER?

**A** Environ 90 %

**B** Environ 48 %

**C** Environ 65 %

**11.** En Suisse, environ deux tiers du lait est transformé en produits laitiers indigènes. Combien la Suisse compte-t-elle de centrales laitières?

**A** Environ 70 centrales laitières

**B** Environ 90 centrales laitières

**C** Environ 105 centrales laitières

**12.** Pourquoi le transport du lait et des produits laitiers suisses est-il plus écologique en Suisse qu'à l'étranger?

**A** Parce qu'il n'y a qu'une collecte hebdomadaire.

**B** Parce qu'il n'y a pas de refroidissement pendant le transport.

**C** Parce que les distances de transport sont courtes.

**Nom:** _____

# Quiz sur la provenance suisse

**13.** À quelle fréquence le lait suisse est-il officiellement contrôlé?

**A** 4 fois par année
**B** 1 fois par année
**C** 2 fois par mois

**14.** Qu'est-ce qui est absolument prioritaire en Suisse dans la production et la transformation du lait?

**A** Un bel emballage
**B** La qualité et l'hygiène
**C** Un coût minimal

**15.** Mise à part la matière première (le lait), qu'est-ce que le fromage, le beurre, la crème et le yogourt ont en commun?

**A** La vache figure sur tous les emballages.
**B** Ce sont des euphorisants naturels.
**C** La qualité, priorité absolue des fabricants.

**16.** La production laitière est soumise à des contrôles stricts de qualité, garantissant que le lait suisse ne contient aucun des éléments ci-dessous:

**A** Substances inhibitrices (antibiotiques, p. ex.)
**B** Protéines
**C** Minéraux

# Solution

## Quiz sur la provenance suisse

1. (C) Environ 80 kg d'herbages suisses
2. (C) Environ 90 %
3. (A) Environ 100 %
4. (B) Environ 25 litres
5. (C) Environ 86 %
6. (A) Grâce à des systèmes de stabulation libre modernes.
7. (A) Seuls les détenteurs d'animaux ou les professionnels spécialement formés à cet effet peuvent transporter les animaux.
8. (A) La détention à l'attache en continu
9. (C) Ils possèdent un troupeau de taille raisonnable et donnent un nom à chacune de leurs vaches.
10. (A) Environ 90 %
11. (B) Environ 90 centrales laitières
12. (C) Parce que les distances de transport sont courtes.
13. (C) 2 fois par mois
14. (B) La qualité et l'hygiène
15. (C) La qualité, priorité absolue des fabricants.
16. (A) Substances inhibitrices (antibiotiques, p. ex.)

**Secondaire 1/économie familiale**

**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.



Référence au Plan d'étude romand (PER): L1 31.4. – Lire et analyser des textes de genres différents et en dégager les multiples sens en mobilisant et en développant ses connaissances langagières (lexicales, grammaticales, phonologiques, prosodiques, ...) et extralangagières (connaissance du monde, références culturelles, ...).

**Secondaire 1/économie familiale**

**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 **suisses** 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.

**Secondaire 1/économie familiale**

**Nom:**

## Bonhomme en pâte au beurre suisse

Le bonhomme en pâte est l'une des pâtisseries les plus populaires de l'avent. Il est fabriqué à partir de lait, de levure, de sucre, de sel et de beurre suisse savoureux.

Une certaine habileté est nécessaire à la fabrication du bonhomme en pâte. À l'aide de la recette et d'une vidéo explicative, tu pourras créer un magnifique bonhomme en pâte.

**Astuce**
Regarde comment fabriquer ton bonhomme dans la vidéo explicative.
www.swissmilk.ch/recettes > Recherche > Bonhomme en pâte



Référence au Plan d'étude romand (PER): CM 36.1. – Exercer des savoir-faire culinaires et équilibrer son alimentation en acquérant des techniques culinaires et en développant son habileté manuelle.

**Nom:**

# Bonhomme en pâte au beurre suisse

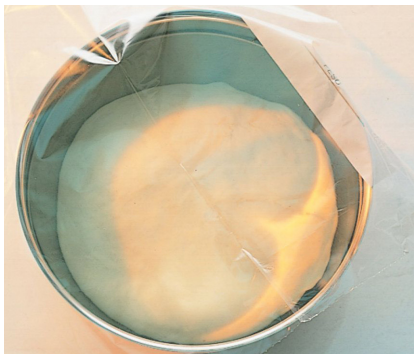
**Bonhomme en pâte (grittibenz)**
*Préparation: 40 minutes*
*Cuisson: 30 minutes*
*Levage: 1 heure*
*papier sulfurisé pour la plaque à pâtisserie*

*Pour 4 pièces*

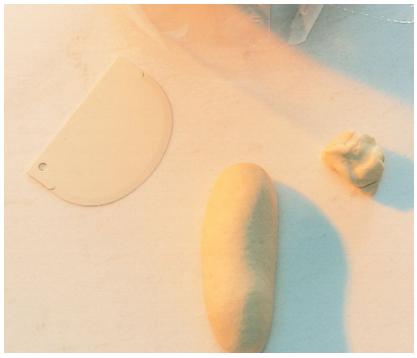
**Pâte levée**
500 g de farine, p. ex. à tresse
½ cs de sel
2 cc de sucre
75 g de beurre ramolli
½ cube de levure émietté
2,75 dl de lait tiède

**Garniture**
noisettes, noix, raisins secs, sucre en grains (sucre grêle)
1œuf battu pour dorer

**Préparation**



**1** Préparer tous les ingrédients. Mélanger la farine, le sel et le sucre, former une fontaine. Couper le beurre en petits morceaux et mettre dans la fontaine. Diluer la levure dans 0,5 dl de lait, verser dans la fontaine avec le reste du lait. Former une boule de pâte. Pétrir la pâte au moins 10 min, jusqu'à ce qu'elle soit souple et élastique. (Lorsque l'on tranche la pâte avec un couteau, on ne doit plus voir de bulles d'air.) Ne plus pétrir la pâte une fois levée.



**2** Couper la pâte en 4 morceaux égaux. Réserver quelques chutes pour la décoration. Rouler les morceaux de pâte en forme d'ovale, lisser.

**Nom:**

# Bonhomme en pâte au beurre suisse

**3** Pour la tête, découper un triangle de chaque côté des ovales avec une corne à pâte. Pour les bras et les jambes, entailler la pâte.

**4** Garniture: utiliser les raisins secs, les noisettes et les noix pour les yeux et la bouche. Décorer (bonnet, ceinture, etc.) avec les chutes de pâte, coller avec un peu d'eau. Entailler la tête avec des ciseaux pour les cheveux.

**5** Déposer les bonshommes sur le dos d'une plaque chemisée de papier sulfurisé. Badigeonner d'œuf et glisser dans la moitié inférieure du four froid. Régler le four sur 200 °C et cuire 30-40 min.

**6** Vérifier le degré de cuisson en frappant du doigt sur le dos des bonshommes en pâte. S'ils sont cuits, le bruit est sourd.

## Autres supports d'enseignement sur le thème «la provenance suisse»

**Fiches de travail**
Les autres fiches de travail sur ce thème peuvent être téléchargées sur:
www.swissmilk.ch/ecole > Secondaire 1 & EF > Fiches de travail

**Affiches et brochures**
D'autres supports sur ce thème peuvent être commandés gratuitement sur www.swissmilk.ch/shop ou téléchargés au format PDF:

– **Tout savoir sur le lait**
L'agriculture façonne l'image de la Suisse. L'économie laitière y participe largement, car une grande partie des terres agricoles ne donnent que de l'herbe. Les vaches transforment cette herbe en lait.
Cette brochure d'information donne un bon aperçu de la production laitière suisse.
N° d'article 130648

– **Affiche «Prairies et pâturages»**
N° d'article 103647

– **Affiche «En visite chez les producteurs de lait»**
N° d'article 130642

– **Affiche «Les vaches en Suisse»**
N° d'article 130646

– **Brochure «Vaches et veaux»**
N° d'article 130649

**Liens complémentaires**
www.delaferme.swissmilk.ch

www.environnement.swissmilk.ch

www.cledeschamps.swissmilk.ch

www.agriculture.ch

www.visitesdetables.ch

www.legume.ch