



# Du pré au verre

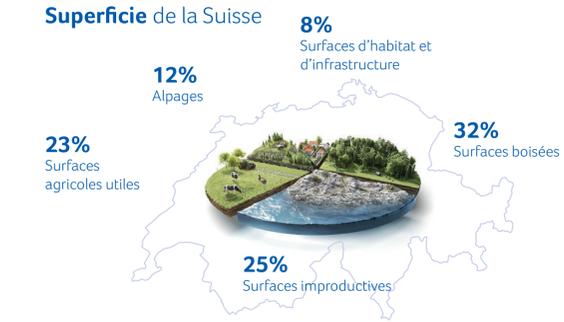
## Le chemin du lait



Par année, la vache laitière donne naissance à **1 veau**  
 Durée de gestation **9 mois**

veau génisse vache taureau

**Famille des bovins**



**Contrôle** de chaque livraison :  
**Poids et qualité**

**Litres de lait** par camion en moyenne  
**16 000**

**Conservation**

72° C/15 sec. PAST  
 105° C/4 sec. HAUTE PAST  
 155° C/1 sec. UHT

**Pourcentage de matière grasse**

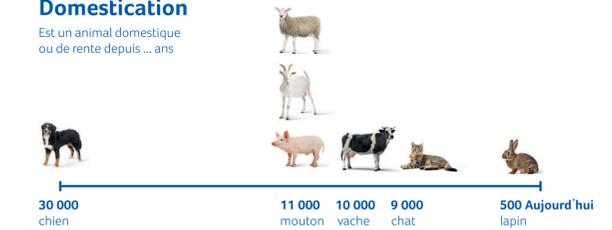
3,5% Lait entier  
 2,7% Lait drink  
 0,5% Lait écrémé

**Consommation de lait** par habitant  
 et par année en Suisse **358 litres**

**Produits** contenant (souvent) du lait



**Domestication**  
 Est un animal domestique ou de rente depuis... ans



**Alimentation des vaches**

22% de foin

12% d'autres fourrages

10% d'aliments concentrés

10% d'ensilage

un peu de sel

46% d'herbe

1 touffe d'herbe = 10 kg  
 1 seau = 10 l

70-100 kg d'herbe par jour (été)  
 50-100 l d'eau par jour

**Rumination** par jour  
**11 heures**

le bonnet  
 le feuillet  
 la caillotte  
 la panse

L'estomac de la vache à **4 poches**

**Les déchets** jetés dans les pâturages peuvent se retrouver dans le fourrage des vaches.

C'est pourquoi :

**Bouse de vache**  
 30 cm / 2 kg

**Exploitations laitières** en Suisse **17 531**  
**Vaches laitières** en Suisse **542 927**

Nombre moyen de **29 vaches laitières** par exploitation suisse

**87%** bénéficiant de sorties régulières

**Composants du lait**  
 Un litre de lait entier standardisé

- 876 g d'eau
- 49 g de lactose
- 35 g de matière grasse lactique
- 32 g de protéines lactiques
- 8 g de vitamines et de minéraux

**Variétés de fromage** en Suisse plus de **600**

Une vache laitière donne environ **25 litres de lait** par jour  
 Avec 25 litres de lait, on obtient ...

- ou 25 l de lait de consommation
- ou 2 l de crème
- ou 2,1 kg de fromage à pâte dure
- ou 5,5 kg de séré
- ou 3,3 kg de fromage à pâte molle
- ou 25 kg de yogourt
- ou 1,4 kg de beurre

**1/3** des aliments terminent à la **poubelle**

C'est pourquoi : **examiner, sentir, puis goûter avec précaution**