

# Dans une ferme suisse

Des choses passionnantes  
à apprendre



swissmilk



## Primaire 2

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

swissmilk

### Quiz lait-vache



#### Exercice

Que sais-tu sur les vaches et le lait? Teste tes connaissances et trouve pour chaque début de phrase (colonne de gauche) la fin de phrase correspondante (colonne de droite). Inscris la lettre de la première partie de la phrase dans la case de la fin de phrase correcte.

A	Le lait sort du pis	dans le pis.
B	La vache transforme	il n'y a pas de lait parfaitement propre.
C	Avec le lait, on peut fabriquer de nombreux	l'herbe en lait.
D	Le lait commence à se former	le lait se conserve plus longtemps.
E	Si le pis n'est pas propre,	produits laitiers comme le yogourt, le fromage, le séré, la crème, le beurre.
F	Les produits laitiers sont	à la température de 38 degrés.
G	Le lait permet de	devenir grand et fort.
H	Grâce à la pasteurisation,	à une portion de lait.
I	2 dl de lait entier correspondent	une bonne source de calcium.
J	La vache est	entre 50 et 80 litres d'eau.
K	Une vache boit chaque jour	un ruminant.
L	Le pis d'une vache	sont les parties du système digestif de la vache.
M	Le veau qui tête	sont fabriqués dans les laiteries.
N	Les produits laitiers	possède quatre trayons.
O	Le veau, la vache et le taureau font partie	de la famille des bovins.
P	La panse, le réseau (ou bonnet), le feuillet et la caillette	est le modèle de la traite à la machine.

www.swissmilk.ch/ecole

Solution: D, E, B, H, C, G, A, G, L, G, F, J, K, L, M, O, M



## Primaire 2

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

swissmilk

### Visite d'étable

#### Exercice 1

Tu visites une ferme près de chez toi et tu explores l'étable. Réponds aux questions sur l'affouragement ou sur la traite des vaches. Observe attentivement pour pouvoir répondre à toutes les questions. N'hésite pas à demander plus d'informations au paysan ou à la paysanne. As-tu encore d'autres questions qui te viennent à l'esprit? Note-les!



#### Questions sur l'affouragement

Qu'est-ce que la vache mange pendant une journée? Comment les vaches sont-elles nourries? Qui nourrit les vaches? Que boit une vache et en quelle quantité?

#### Questions sur la traite

Combien de fois par jour les vaches de la ferme sont-elles traitées? À quel moment les vaches sont-elles traitées? Combien de litres de lait une vache donne-t-elle en moyenne par jour? Comment les vaches sont-elles traitées? Décris les étapes du travail. Que fait le paysan ou la paysanne et pour quelle raison? Fais un dessin.

#### Exercice 2

Fais un résumé de ta visite de l'étable sur une affiche. Complète tes observations avec des photos et des dessins. Donne un titre à l'affiche.

www.swissmilk.ch/ecole



## Primaire 2

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

swissmilk

### Le vocabulaire de la ferme

#### Exercice 1

Voici une liste de mots. Écris chacun de ces termes sur une petite carte (un mot par carte) et classe-les par catégorie. Donne un titre à chaque catégorie.

Taureau	Éleveur	Agriculteur
Veau	Presse à balles rondes	Râteau
Beurre	Distributeur d'engrais	Vétérinaire
Armailli	Technologue du lait	Gobelet trayeur
Vache	Faucheuse rotative	Fourche à foin
Crème	Moissonneuse-batteuse	Lait
Herse	Récolteuse de pommes de terre	Séré
Faucille	Laitier	Fourche à fumier
Motoculteur	Génisse	Yogourt
Fromage	Charrue	

#### Exercice 2

Divise les mots suivants en syllabes.

Ensilage	_____
Grange	_____
Lisier	_____
Mélangeur	_____
Petit-déjeuner	_____
Ruminant	_____
Stabulation	_____
Trayeuse	_____

#### Exercice 3

Classe les mots dans l'ordre alphabétique.

Maïs, mécanique, moissonneuse-batteuse, meugler, mouton, maturation, minet, mulot, machine, musaraigne

_____
_____
_____
_____
_____
_____

www.swissmilk.ch/ecole



## Primaire 2

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

swissmilk

### Domino de la ferme

#### Exercice

Découpe les cartes. Quel mot allemand correspond à quel mot français? Commence par la carte «Start».



Start	le tracteur	der Milchtankwagen	le pâturage	die Milch	la ferme
der Käse	la vache	das Jogurt	le chien	der Bauer	le cochon
der Stall	le fromage	die Kuh	le chat	der Hund	le paysan
die Katze	le camion-citerne	das Gras	le lait	das Wasser	le yogourt
der Bauernhof	l'étable (f.)	die Weide	l'eau (f.)	der Traktor	l'herbe (f.)
das Schwein	Ziel				

www.swissmilk.ch/ecole

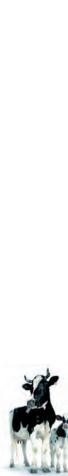


swissmilk

#### Exercice

Résous tous les calculs et inscris leur résultat sur la même ligne.

Puis, recherche le premier résultat dans le nuage de numéros et relie ce point avec le deuxième résultat, et ainsi de suite. Relie le dernier résultat au premier résultat. Que vois-tu?



Producteurs Suisses de Lait PSL  
Swissmilk  
Relations publiques  
Weststrasse 10  
Case postale  
3000 Berne 6

Téléphone 031 359 57 28  
Fax 031 359 58 55  
pr@swissmilk.ch  
www.swissmilk.ch

www.swissmilk.ch/ecole



swissmilk

## Primaire 2

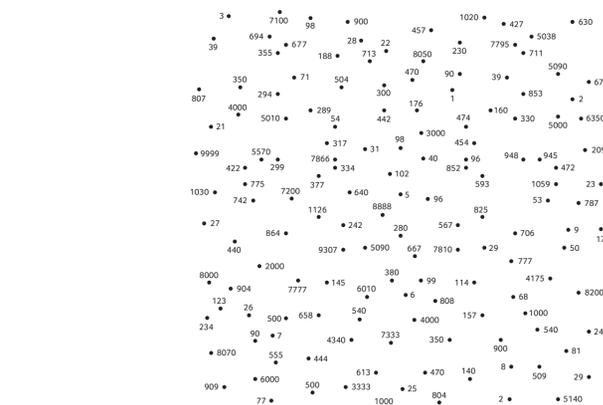
Nom: \_\_\_\_\_

### Additions et soustractions

#### Exercice

Résous tous les calculs et inscris leur résultat sur la même ligne. Puis, recherche le premier résultat dans le nuage de numéros et relie ce point avec le deuxième résultat, et ainsi de suite. Relie le dernier résultat au premier résultat. Que vois-tu?

630 + 28 =	67 + 405 =	440 - 280 =	8070 - 204 =
5090 - 750 =	787 + 158 =	904 - 430 =	234 + 100 =
427 + 186 =	440 + 508 =	500 - 324 =	500 - 123 =
1020 - 550 =	98 + 495 =	540 - 98 =	96 + 203 =
230 + 120 =	102 + 750 =	81 - 27 =	6010 - 440 =
457 - 300 =	39 + 57 =	509 - 220 =	380 + 42 =
90 + 24 =	350 + 104 =	140 - 69 =	808 - 33 =
8050 - 240 =	21 + 309 =	900 - 223 =	540 + 202 =
470 + 97 =	807 + 46 =	804 - 110 =	909 - 45 =
900 - 75 =	640 + 71 =	555 - 200 =	123 + 1003 =
504 + 202 =	1030 + 4008 =	280 + 14 =	670 - 428 =
98 - 45 =	8200 - 405 =	5090 - 80 =	7300 + 2007 =
209 + 850 =	68 - 29 =	188 + 129 =	705 - 560 =



www.swissmilk.ch/ecole

## Affiche «la ferme»

### Support didactique pour le primaire 2



Composé d'une affiche, de cinq fiches de travail et d'un commentaire pour l'enseignant.



swissmilk

### Commentaire pour l'enseignant

Idées pour approfondir le sujet

Cinq fiches de travail sur le thème de la ferme accompagnent cette affiche. Voici une liste d'autres thèmes pouvant être traités en classe:

#### Exemples concrets pour un cours

- Compte-rendu: les élèves observent le paysan exécuter son travail, par exemple durant la traite, et rédigent ensuite un compte-rendu.
- Histoire: les élèves écrivent une histoire illustrée sur la vie à la ferme et la lisent devant la classe.
- Le parcours du lait: les élèves décrivent comment le lait va «de la vache au magasin», en indiquant toutes les étapes intermédiaires. Le travail peut se faire en petits groupes. Chaque groupe se charge d'une étape du parcours du lait, se renseigne à son propos et crée une affiche.
- Expérience vécue: as-tu déjà passé une nuit à la ferme? Raconte ton expérience à l'un ou l'une de tes camarades.
- Achats à la ferme: la classe note quels produits sont vendus dans le magasin de la ferme et fait un dessin de la disposition des produits dans le local.
- Traditions: aujourd'hui encore, les traditions rythment souvent le quotidien de la ferme: montée à l'alpage, désalpe, partage des fromages, kermesses, marchés aux bestiaux... Les élèves choisissent une tradition et réalisent un dessin ou écrivent une histoire illustrée sur le sujet.

#### Questions et activités pour toute la classe

- Saisons: les activités et les produits d'une ferme sont fonction des saisons. Menez une discussion avec la classe afin de déterminer à quelle saison poussent les produits suisses (voir les tableaux des saisons sur [www.swissmilk.ch/saison](http://www.swissmilk.ch/saison)). En groupes, les élèves rassemblent des images de fruits et de légumes et les associent à une saison ou à un mois sur une grande affiche.
- Les repas à la loupe: que contiennent les aliments transformés? Examinez avec toute la classe l'étiquette d'un produit très transformé, p. ex. une pizza toute prête, et discutez avec les élèves des ingrédients d'une pizza faite maison. La façon la plus saine de manger, c'est de cuisiner des aliments peu ou pas transformés et de manger des produits de saison, si possible directement achetés à la ferme.
- Repas suisses: les produits laitiers suisses sont disponibles toute l'année. Ils sont très présents dans la cuisine suisse, et de nombreux plats traditionnels, comme les macaronis du chalet ou la raclette, tirent leur origine de l'agriculture. Quels plats typiques de leur canton d'origine les élèves peuvent-ils citer? Et au niveau de la Suisse?
- Agriculture de plaine et de montagne: quelle différence?
- Conserves: en hiver, il y a moins d'aliments agricoles disponibles. Pour continuer à manger varié en hiver, les paysans, durant les mois chauds, fabriquent des confitures, séchent des fruits ou font macérer du chou, etc. Est-ce qu'à la maison aussi, les élèves ont déjà vu faire ces préparations? Si oui, lesquelles? Discutez-en en classe.
- À faire soi-même: le beurre est une matière grasse naturelle et locale, rapidement réalisée et délicieuse. Avec vos élèves, fabriquez du beurre, du yogourt ou du fromage frais. Vous trouverez toutes les indications nécessaires sur [www.swissmilk.ch](http://www.swissmilk.ch).

#### Plus de renseignements

- Sous-site spécial sur le lait et l'environnement: sur [www.swissmilk.ch/environnement](http://www.swissmilk.ch/environnement), retrouvez des informations sur les herbages suisses, le cycle des nutriments et d'autres thèmes liés à la durabilité.
- Agence d'information agricole romande: [www.agirinfo.com](http://www.agirinfo.com)
- Projet «L'école à la ferme»: [www.ecolealaferme.ch](http://www.ecolealaferme.ch)
- Vacances ou nuitées à la ferme: [www.agritourisme.ch](http://www.agritourisme.ch)

www.swissmilk.ch/ecole

Solution: une tête de vache (Lovely)