

Du pré au verre

Le chemin du lait

130654F



Les races laitières les plus communes en Suisse

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



Famille des bovins

Superficie de la Suisse



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



La pyramide alimentaire



Impressum

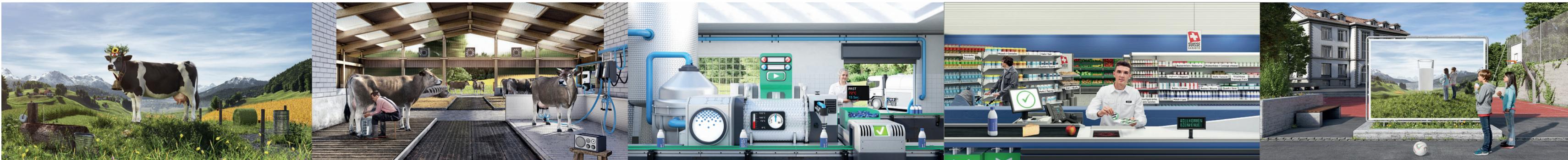
Éditeur : Producteurs Suisses de Lait PSL, swissmilk, Berne
Cheffe de projet : Daniela Carrera, swissmilk, Berne
Concept, conseil pédagogique et composition : LerNetz, Berne
Réalisation graphique : Pixelprinz, Zurich
Traduction : Trait d'Union, Berne
Impression : Merkur Druck AG, Langenthal

Matériel didactique: fiches de travail, films pédagogiques et newsletter pour les enseignants sur www.swissmilk.ch/ecole

Producteurs Suisses de Lait PSL
swissmilk
Santé & saveur
Laubeggstrasse 68
Case postale
3006 Berne

+41 31 359 57 28
ecole@swissmilk.ch
www.swissmilk.ch/ecole

© swissmilk, 2016
2^e édition révisée, 2023

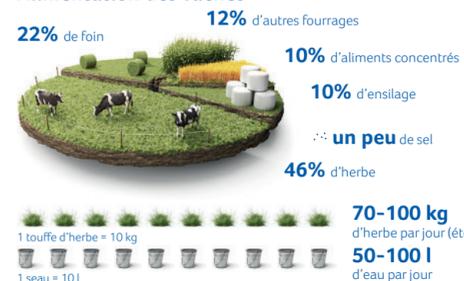


Domestication

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

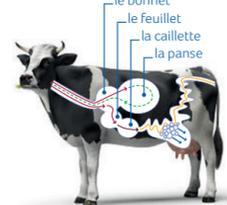


Alimentation des vaches



Rumination par jour

11 heures



L'estomac de la vache a **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 ...



1/3 des aliments terminent à la poubelle

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



Fiche récapitulative pour le cycle 2

Pour les élèves



Sources : Agristat, OFAG, PLS, 09.2023

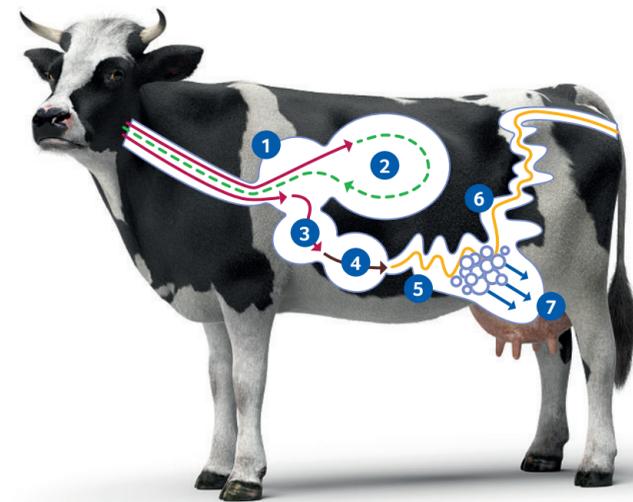


Tout sur la vache

Indique les noms des estomacs de la vache. Dans les différents encadrés, note tout ce que tu as appris sur les vaches jusqu'à présent.

Famille des bovins
vache
veau

Races



- 1
- 2
- 3

- 4
- 5
- 6
- 7

Alimentation et digestion

Pis et production de lait

Animaux de rente



- Qu'est-ce que le fourrage grossier? Et l'ensilage?
- Pourquoi les vaches donnent-elles du lait?
- Pourquoi les vaches mâchent-elles si longtemps?
- Pourquoi les hommes élèvent-ils des animaux?



Du lait aux produits laitiers

Complète les encadrés avec tout ce que tu as appris sur les produits laitiers jusqu'à présent. On peut fabriquer de nombreux produits avec 25 litres de lait: quelle quantité des produits ci-après peut-on fabriquer? Complète l'image.

Fabrication du fromage



OU



Sortes de lait



OU



Composants du lait



OU



OU



OU



OU



- Pourquoi le lait est-il blanc?
- Combien de sortes de fromage trouve-t-on en Suisse?
- Pourquoi le fromage a-t-il des trous?



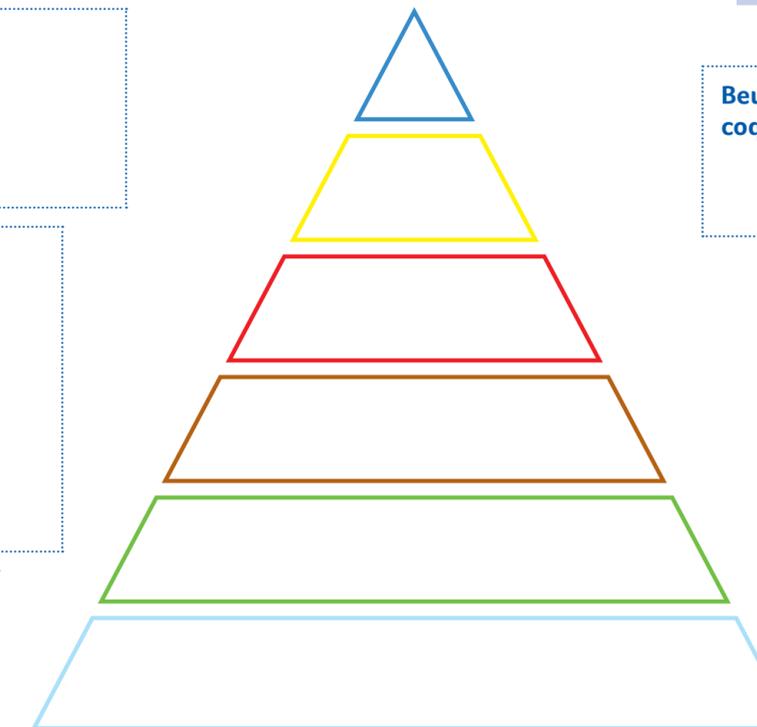
Produits laitiers et alimentation

Note ou dessine des aliments qui appartiennent à chaque catégorie de la pyramide alimentaire au bon étage. À quel étage se trouvent les produits laitiers? Colorie en vert les aliments préférés. Colorie en rouge les aliments dont tu ne manges pas assez. Complète les encadrés avec d'autres aliments.

Sucreries, produits gras salés et boissons sucrées

Lait, produits laitiers, viande, poisson, oeufs
lait
oeufs

Légumes et Fruits



- De combien de portions de produits laitiers as-tu besoin par jour?
- Qu'est-ce qu'une alimentation équilibrée?
- Pourquoi le lait est-il important?

Beurre, beurre à rôtir, huile, Fruits à coque

Produits aux céréales complètes, pommes de terre, légumineuses
pain
pâtes

Boissons