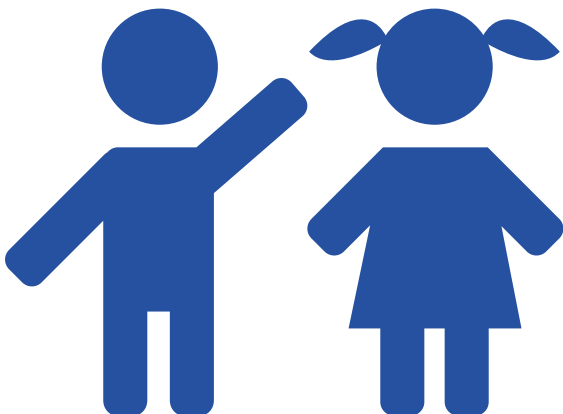


Visite une exploitation laitière



Nom : _____

Prénom : _____

Classe : _____

PANNEAU 1

De l'homme... à la vache

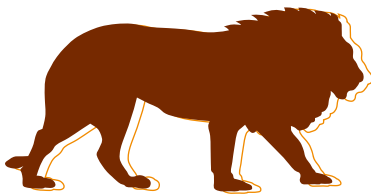
Le sais-tu ?

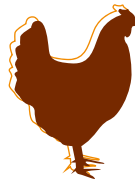
Une exploitation laitière est une ferme où on élève les vaches pour leur lait.

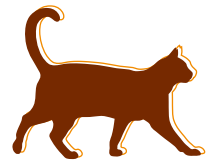
AVANT LA VISITE

Vocab'du lait

Sur ton ardoise, donne la définition d'un animal sauvage, d'un animal domestiqué, d'un animal apprivoisé. Ensuite, écris le nom de deux animaux correspondant à ces définitions sous chaque dessin. Attention, ils doivent être différents de celui qui est dessiné.







Poésie

VACHE

On ne mène pas la vache
À la verdure rase et sèche
À la verdure sans caresses.

L'herbe qui la reçoit
Doit être douce comme un fil de soie
Un fil de soie doux comme un fil de lait.

Mère ignorée,
Pour les enfants, ce n'est pas le déjeuner
Mais le lait sur l'herbe.

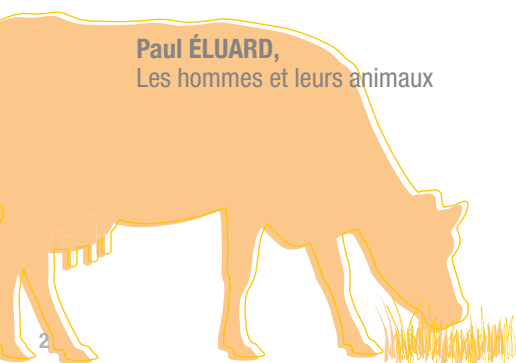
L'herbe devant la vache,
L'enfant devant le lait.

Paul ÉLUARD,
Les hommes et leurs animaux

À la manière
de Paul Éluard,
compose ton
propre poème avec
les mots :

- Bufflonne ou renne
- Pré ou champs
- Doux(ce) et rare ou vert(e) et gras(se)
- Paresse ou allégresse

Attention au
masculin/féminin
et aux accords.



APRÈS LA VISITE

English spoken

VOCABULAIRE



UNE FERME
A FARM



UNE VACHE
A COW



UN FERMIER
A FARMER

Bonjour Monsieur le fermier.

Merci pour la visite.

Recopie la traduction inscrite au tableau.

Les métiers dans une ferme laitière

Dans la colonne de gauche, liste 4 tâches réalisées par l'éleveur et dans la colonne de droite, 4 tâches réalisées par l'agriculteur.

L'ÉLEVEUR	L'AGRICULTEUR

Activités artistiques : l'expo photos

Toute la classe a fait des photos, on en sélectionne une par étape, on les imprime et on retrace la visite en se rappelant les commentaires du fermier, on écrit la légende sous chaque photo. On pourra reprendre les couleurs des panneaux de la ferme pour décorer les photos puis les exposer dans l'école ou bien imaginer une autre décoration.



PANNEAU 2

De la vache... aux vaches laitières

Le sais-tu ?

L'ancêtre de la vache est l'aurochs.
Aujourd'hui, en France, on compte jusqu'à
25 races de vaches laitières différentes.
On compte près de 267 millions de vaches
laitières sur notre planète.

AVANT LA VISITE

Vocab'du lait

Donne ta définition des mots ou groupes de mots suivants.



UNE VACHE



UNE VACHE LAITIÈRE



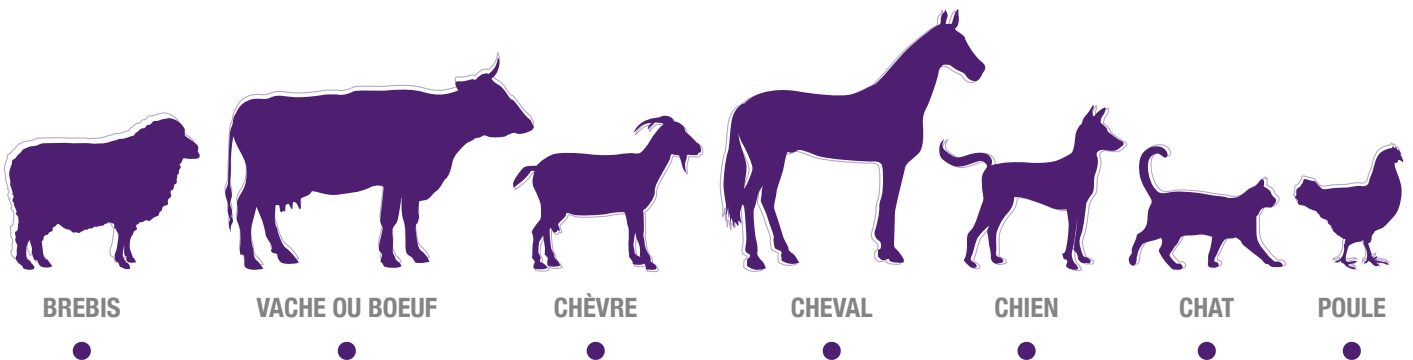
UNE VACHE À VIANDE

Crédit photos : Reportage Brédeville - 2013

Découverte du monde

TU LE SAIS : la vache laitière produit du lait qui sert à réaliser de nombreux produits laitiers comme les yaourts, les fromages, le beurre ou la crème. La vache à viande fournit à l'homme ce que l'on appelle la viande de bœuf.

Relie par une flèche (ou plusieurs) la liste des animaux (apprivoisés et domestiqués) à ce qu'ils apportent/apportaient à l'homme. Souligne les mots qui ne se rapportent pas à l'alimentation.



BREBIS

VACHE OU BOEUF

CHÈVRE

CHEVAL

CHIEN

CHAT

POULE

CHARRUE

CHASSEUR DE
SOURIS

CUIR

CHARRETTE

OEUF

LAINE

LAIT

POUR LES
AVEUGLES OU
LES POLICIERS

ENGRAIS

APRÈS LA VISITE

Sciences de la Vie et de la Terre

Voici 8 vaches. Entoure en bleu les vaches laitières et en rouge les vaches à viande. Attention, il y a quelque chose de commun à 4 d'entre elles qui devrait t'aider à ne pas te tromper.



PRIM'HOLSTEIN



CHAROLAISE



LIMOUSINE



TARENTEISE



BLONDE D'AQUITAINE



NORMANDE



PIE ROUGE



BRETONNE PIE NOIRE

À partir de la photo de la vache que tu vas placer dans la fiche d'identité, retrouve ses principales caractéristiques et complète les lignes.



Nom _____

Taille _____

Robe _____

Particularité _____

Zone géographique _____

Spécialité _____

PANNEAU 3

Du veau... au lait

Le sais-tu ?

La vie ne commence pas à la naissance du petit chez l'animal ou du bébé chez l'homme. Elle commence au moment de la fécondation de la femelle par le mâle ou de la femme par l'homme.

AVANT LA VISITE

Vocab'du lait

Donne ta définition des mots suivants.

UN TAUREAU

UNE GÉNISSE

UN VEAU

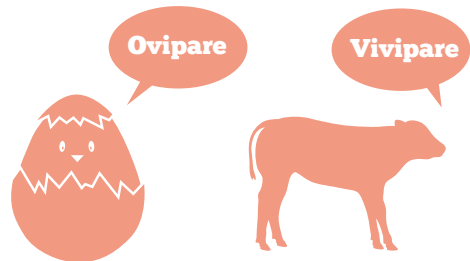
Pour mémoire : Une vache est la femelle du taureau, reproductrice de l'espèce bovine.

Quel lien vois-tu entre le taureau, la vache et le veau ? Essaie de traduire ta pensée par un seul mot : _____

Sciences de la Vie et de la Terre

Dans le monde animal sexué, il est indispensable qu'il y ait un mâle et une femelle qui s'accouplent pour donner la vie. Le petit sort vivant d'un œuf (on dit de ces animaux qu'ils sont ovipares) ou du corps de sa mère (on dit qu'ils sont vivipares).

Dans la 1ère colonne, tu as un couple (les parents), dans la colonne du milieu tu vas indiquer le nom de leur petit, dans la 3e colonne le mode de reproduction (ovipare/vivipare).



Brebis et mouton		
Tortue femelle et tortue mâle		
Lapine et lapin		
Oie et jars		
Hippocampe femelle et hippocampe mâle		
Élan femelle et élan mâle		
Ânesse et âne		

English spoken

BON À SAVOIR



UN TAREAU
A BULL



UN VEAU
A CALF

À partir de ces images, dialogue avec ton voisin en anglais. Pour t'aider, voici la traduction en français.

Toi : Que vois-tu ?

Ton voisin : Je vois un taureau, une vache et un veau.

Toi : Qui est le taureau ?

Ton voisin : C'est le père du veau.

Toi : Qui est la vache ?

Ton voisin : C'est la mère du veau.

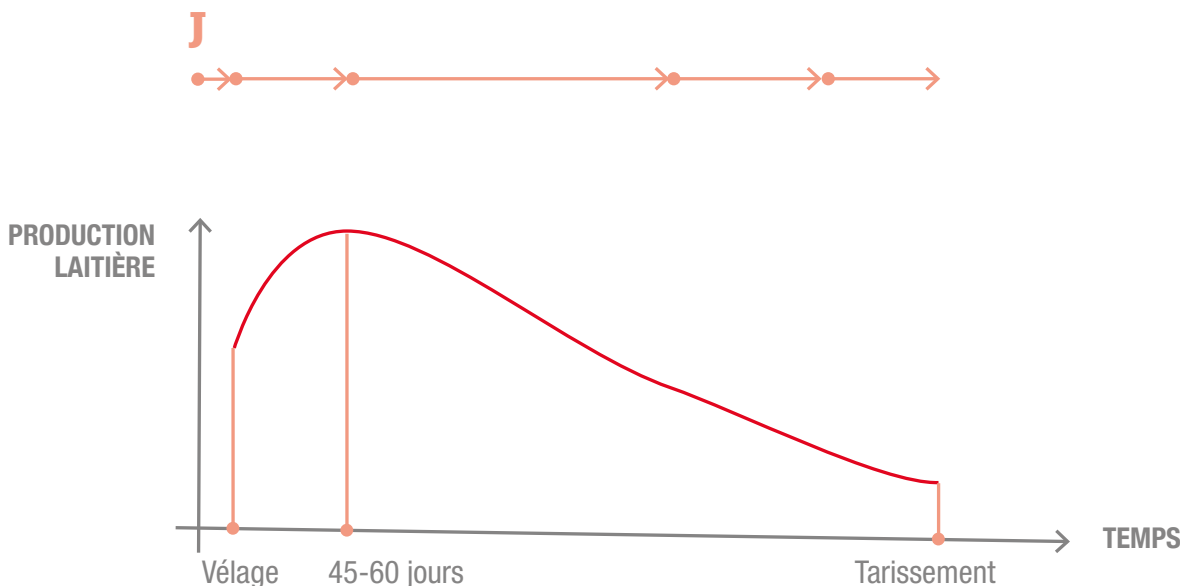
Inverse ensuite les rôles.

APRÈS LA VISITE

Mathématiques

LE CYCLE DE LACTATION D'UNE VACHE LAITIÈRE.

Une vache, que nous appellerons Baia, vient de donner naissance à son premier veau le 1er avril (J). Pendant 7 jours, Baia fournit du colostrum ; ce n'est pas du lait. Puis, entre le 8 avril et le 31 mai, période où la montée du lait est la plus forte, Baia va en produire 25 litres par jour. Du 1er juin au 30 novembre, 18 litres par jour. Du 1er décembre au 31 janvier, 13 litres par jour. Du 1er février au 31 mars, c'est la période de repos entre deux vêlages, Baia ne donne alors plus de lait.



1- Au dessus des points, place les dates, J étant le jour de la naissance. En dessous et entre les flèches, indique les productions moyennes quotidiennes de Baia (en litres).

2- Combien Baia a-t-elle produit de lait cette année ? Fais figurer les calculs.

PANNEAU 4

De l'herbe... aux bénéfiques du lait

Le sais-tu ?

Il n'y a pas de mauvais aliments, il y a juste des aliments à consommer en plus ou moins grande quantité et de façon plus ou moins fréquente, mais tous participent au bon équilibre de l'organisme.

AVANT LA VISITE

Vocab'du lait

MAIS ... QUE MANGE LA VACHE ?

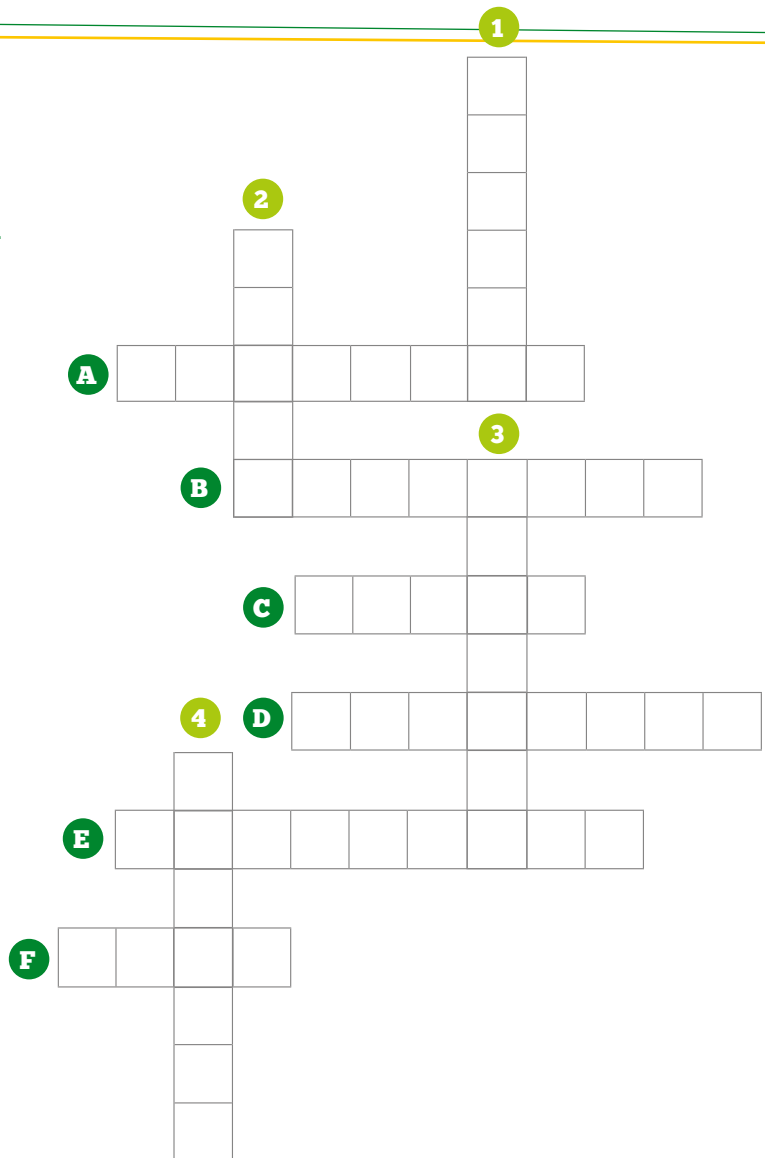
1- Complète les cases grâce aux définitions ci-dessous.

Verticalement

1. Il porte bonheur lorsqu'il est à quatre feuilles
2. Verdure d'un pâturage (ou d'un terrain de football)
3. Grande cousine du trèfle, très présente dans le fourrage
4. Synonyme de pré ou de pâturage

Horizontalement

- A. Plantes dont les graines sont récupérées et servant de base pour l'alimentation des animaux et des hommes
- B. Technique de stockage par fermentation pour les céréales destinées au bétail (souvent du maïs)
- C. Plante oléagineuse jaune dont les graines fournissent de l'huile
- D. Mélange de plantes qui servent à nourrir le bétail
- E. Synonyme de céréales ou plantes dont la tige, creuse, est souvent en épi
- F. Nom du fourrage séché destiné à l'alimentation des herbivores



2- Puis, mets une légende sous les photos



APRÈS LA VISITE

Sciences de la Vie et de la Terre

Nous vivons grâce à ce que nous mangeons. La première chose à faire est de boire suffisamment. Ensuite, le meilleur conseil pour une alimentation saine est de manger de tout, de façon variée et bien répartie dans la journée (petit déjeuner, déjeuner, goûter, dîner). L'équilibre alimentaire se fait sur une semaine et non sur une journée.

1- Classe les aliments suivants dans la colonne qui convient.

Eau - fromages - huile - pommes de terre - poulet - cabillaud - pois chiches - bonbons - sucre en poudre - boeuf - soda - beurre - lait - jambon - riz - pâtes - yaourts - oeufs - crevettes - crème

2- Souligne ensuite en bleu ceux qui appartiennent à la famille des produits laitiers.



Les aliments énergétiques

Ils servent de combustible à notre corps, lui permettant de vivre, de bouger et se déplacer



Les aliments bâtisseurs

Ils nous permettent de grandir, de nous développer ou encore de nous « réparer » (ressouder une fracture par exemple)

Les aliments énergétiques	Les aliments bâtisseurs

3- Enfin, peux-tu dire à quelle famille nutritionnelle appartiennent le beurre et la crème (Attention, même s'ils sont fabriqués à partir du lait, ils ne font pas partie de la famille des produits laitiers).



PANNEAU 5

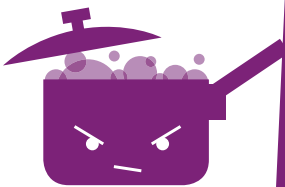
De l'étable... au tank à lait

Le sais-tu ?

Lorsque le lait est mis dans le tank à lait, il doit descendre de +38°C, température du corps de la vache (supérieure à la tienne), à une température de +4°C très rapidement.

AVANT LA VISITE

Vocab'du lait

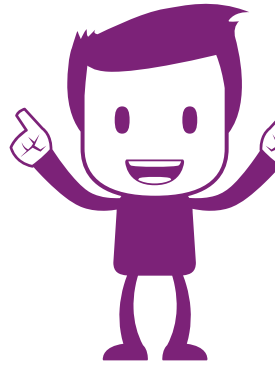


« Être soupe au lait »

DÉFINITION : être d'humeur changeante, s'emporter brutalement et se calmer tout aussi vite.

ORIGINE : lorsque le lait se met à bouillir dans la casserole, il déborde très rapidement. Lorsqu'on le retire du feu, il redescend tout aussi rapidement.

CITATION D'ALPHONSE ALLAIS :
« À vendre, casseroles carrées pour empêcher le lait de tourner. »



« Boire du petit lait »

DÉFINITION : être particulièrement satisfait de soi.

ORIGINE : cela fait référence à la satisfaction qu'éprouve le bébé lorsqu'il a fini de téter sa mère. « Petit » a été ajouté plus tard. Le petit lait qui reste après la fabrication du beurre ou du fromage procure une agréable sensation de fraîcheur et de douceur.

CITATION DE PIERRE DAC

« Si l'on donnait du café aux vaches, on traitait du café au lait. »

Cherche et trouve une autre expression avec le mot lait ou le mot vache

« Il pleut comme vache qui pisse ! » expression transformée par les Canadiens en : « Il pleut à boire debout »

1- Donne une définition de cette expression.

2- Quelle est l'origine de cette expression ? _____

Comme pour les deux expressions précédentes, représente la réponse par un dessin.



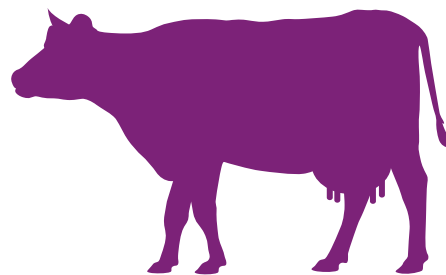
APRÈS LA VISITE

Mathématiques

Problème : une vache est traite deux fois par jour, 365 jours par an et produit en moyenne 10 litres par traite.

1- Calcule la quantité de lait qu'elle produit chaque jour, puis par an.

2- Si le troupeau est composé de 55 vaches, suffiront-elles à remplir un tank à lait de 2 200 litres ? Et s'il est composé de 110 vaches ? Pose ton opération et explique ce que tu constates.



Histoire et Culture humaniste

Certains métiers ont disparu comme le rémouleur. D'autres existent encore mais ont évolué comme le berger. D'autres encore ont été conservés pour certaines occasions comme la modiste lorsqu'elle intervient dans un film d'époque.



1. **LE RÉMOULEUR OU REPASSEUR** faisait partie des marchands ambulants, devenus presque introuvables aujourd'hui. Il installait son établi et sa meule dans la rue et agitait une clochette pour attirer ses clients.

Mais que faisait-il exactement ?



2. **LE BERGER (OU BERGÈRE)** exerçait l'un des plus vieux métiers de la planète. Il emmenait les animaux dans les alpages et y restait toute la belle saison. Il pouvait même fabriquer des produits sur place avec le lait. Ce métier existe encore et le travail n'a pas changé, seuls les troupeaux sont plus importants.

Mais pourquoi faisait-il cela ?



3. **LE (LA) MODISTE** travaillait dans un atelier de confection artisanal, très propre pour ne pas tâcher les rubans, les tissus, les plumes, les perles... qui servaient à ses créations. Il était très apprécié des dames. Il utilisait des « formes » propres à chaque client.

Mais que faisait-il exactement ?



4. **LE TAILLEUR DE PIERRES**, à partir des blocs extraits des carrières de pierre, taillait en fonction des commandes.

Mais à quoi cela servait-il ?



5. **LE BOURRELIER OU HARNACHEUR** travaillait la bourre (laine) et le cuir à partir de mouton, veau, chèvre, âne ou bœuf.

Cite quelques produits réalisés par cet artisan.

Si tu as visité des écomusées ou eu l'occasion de rencontrer ces vieux métiers, tu peux l'écrire ci-dessous.

PANNEAU 6

De la laiterie... aux produits laitiers



Le sais-tu ?

3 PRODUITS LAITIERS PAR JOUR

Les produits laitiers se boivent et se mangent à tous les moments de la journée : un bol de lait le matin, un morceau de fromage le midi et un yaourt le soir. Mais ils peuvent aussi se cuisiner. Le nombre de recettes où figurent les produits laitiers est considérable et celui avec la crème et le beurre tout aussi important.

AVANT LA VISITE

Vocab'du lait

La pasteurisation



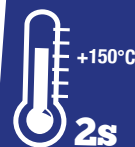
DÉFINITION : procédé qui consiste à chauffer pendant quelques minutes le lait à des températures inférieures à 100°C (autour de 70°C le plus souvent) et à le refroidir ensuite très rapidement.

La stérilisation



DÉFINITION : procédé qui consiste à chauffer pendant quelques minutes le lait à des températures supérieures à 100°C (120°C environ) et à le refroidir ensuite.

L'UHT



DÉFINITION : procédé qui consiste à chauffer pendant 2 secondes environ le lait à Ultra Haute Température (140 à 150°C) par injection de vapeur, à le refroidir aussitôt puis à le mettre sous vide.

Sciences

Une expérience est faite dans la classe. Indique d'abord le jour où elle commence puis note tes observations au fil des jours suivants.

Début de l'expérience : _____



**TEMPÉRATURE
AMBIANTE**



**DANS LE
RÉFRIGÉRATEUR**

LAIT CRU	JOUR	Odeur	Texture	Couleur	TEMPÉRATURE AMBIANTE	DANS LE RÉFRIGÉRATEUR	
LAIT PASTEURISÉ	JOUR 1	Odeur					
		Texture					
		Couleur					
	JOUR 2	Odeur					
		Texture					
		Couleur					
	JOUR 3	Odeur					
		Texture					
		Couleur					
	JOUR 4	Odeur					
		Texture					
		Couleur					
JOUR 1	Odeur						
	Texture						
	Couleur						
JOUR 2	Odeur						
	Texture						
	Couleur						





**TEMPÉRATURE
AMBIANTE**



**DANS LE
RÉFRIGÉRATEUR**

LAIT PASTEURISÉ	JOUR 3	Odeur		
		Texture		
		Couleur		
JOUR 4	Odeur			
	Texture			
	Couleur			
LAIT UHT	JOUR 1	Odeur		
		Texture		
		Couleur		
	JOUR 2	Odeur		
		Texture		
		Couleur		
	JOUR 3	Odeur		
		Texture		
		Couleur		
	JOUR 4	Odeur		
		Texture		
		Couleur		

APRÈS LA VISITE

Découverte du monde

Ce cahier se termine et la visite de la ferme a eu lieu. As-tu tout compris ? Voici un test pour le savoir : entoure la bonne réponse.

- 1- Le lait est la base de tous les produits laitiers et des matières grasses que sont le beurre et la crème. _____ **V F**
- 2- Le lait peut être conservé à température ambiante sans problème. _____ **V F**
- 3- Pour la bonne santé de tes os et de ton squelette, tu dois consommer 3 produits laitiers par jour. _____ **V F**
- 4- Une vache sans veau peut avoir du lait. _____ **V F**
- 5- La vache est autonome, elle se traite toute seule une fois par semaine. _____ **V F**
- 6- Il y a 7 familles de fromages. _____ **V F**
- 7- « Boire du petit lait » signifie ne pas être fier de soi. _____ **V F**
- 8- La vache a 3 estomacs. _____ **V F**
- 9- Le lait 1/2 écrémé a un bouchon vert. _____ **V F**
- 10- Le berger garde les vaches dans les alpages. _____ **V F**
- 11- La race de vache Normande a des tâches marron et blanc. _____ **V F**
- 12- On doit chauffer le lait puis le refroidir très vite pour mieux le conserver. _____ **V F**
- 13- Je dois manger varié et équilibré sur les 4 repas de la journée. _____ **V F**
- 14- Un veau, en anglais, se dit : a cow. _____ **V F**
- 15- Le nom de l'endroit où on stocke le lait à la ferme s'appelle : la citerne. _____ **V F**
- 16- On peut faire de la cuisine avec les produits laitiers. _____ **V F**
- 17- Une génisse est une vache malade. _____ **V F**
- 18- Le calcium est un aliment bâtisseur. _____ **V F**
- 19- Les vaches mangent du fourrage, c'est un mélange de plantes. _____ **V F**
- 20- Le fromage blanc n'est pas un produit laitier. _____ **V F**

Note ici le nombre de bonnes réponses.

/20









42 rue Châteaudun 75314 PARIS Cedex 09

www.produits-laitiers.com