

## LE CHEMIN DU LAIT

Il existe 3 races de vaches :

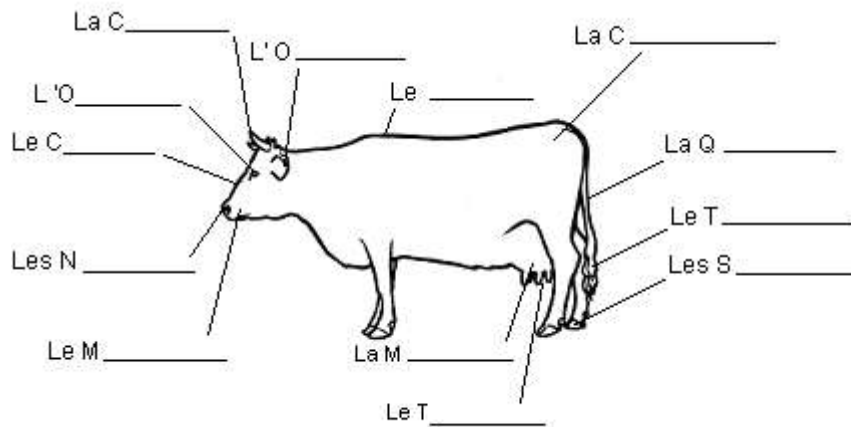
- ..... : elles passent leur courte vie (5ans) à produire du lait et des veaux
- ..... : elles sont destinées à fournir de la viande et des veaux.
- ..... : élevées autant pour leur lait que pour leur viande.

Quelle race retrouve tu sur l'exploitation ?

La vache est un mammifère, c'est également un ..... (C'est-à-dire qu'elle mange de l'herbe). Elle appartient à la famille des bovidés (tout comme les chèvres, moutons, chamois, bouquetin, yack, buffle...) Elle ..... (Cri=meuglement)

Les vaches ..... (=mangent) l'herbe l'été, (50/80kg d'herbe et 50 à 100L d'eau) Elles passent l'hiver à l'intérieur. Elles mangent également du ....., de la ..... et de l'.....

La vache a ..... estomacs (la panse, le feuillet, la caillette et le bonnet) car c'est un ruminant. Les ruminants avalent leur nourriture sans la mâcher, puis la régurgitent et la mâchent pour la renvoyer dans un second estomac. Connais-tu d'autres animaux qui ruminent ?



Une vache pèse environ 700kg, un taureau 1T et un veau à la naissance 40kg (à 9mois il pèsera déjà 300kg)  
Combien y a-t-il de vache sur l'exploitation ?

Pourquoi n'y a-t-il pas de taureau ?

Sais-tu pourquoi les vaches de l'exploitation n'ont pas de corne ?

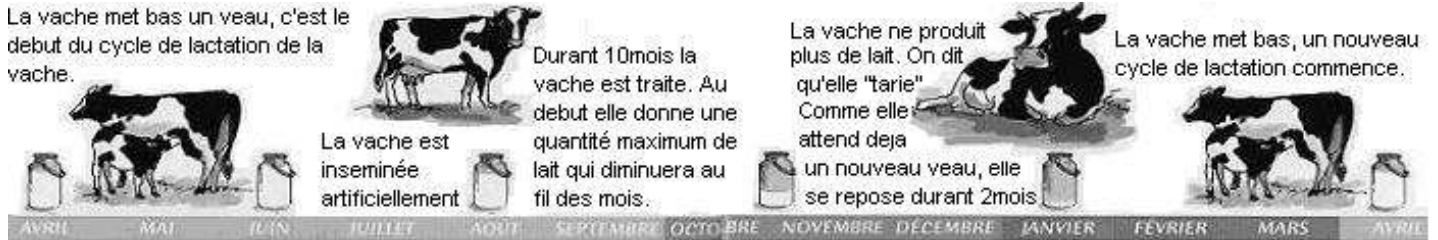
Comme tous les mammifères, pour produire du lait, la vache doit avoir un ..... C'est pour cela qu'elle est constamment en gestation, sans quoi elle finirait par ne plus avoir de lait.

Après avoir mise bas, une vache produira du lait pendant ..... mois. Les semaines qui précèdent la mise bas les vaches ne sont pas traites, on dit qu'elles sont ..... Les vaches sont ré inséminées 3mois après leur vêlage.

Les veaux sont immédiatement séparés de leur mère. Les veaux mâles sont vendus alors que les veaux femelles sont gardées pour renouveler le troupeau. La première semaine les veaux boivent le colostrum de leur mère. C'est un lait hyper protéiné qui les immunise contre de nombreuses maladies. Ensuite ils sont progressivement sevrés (ils sont définitivement sevré à la 10eme semaine) et nourrit avec du foin et de la farine.

Les veaux males deviennent des ..... puis des ..... , mais s'ils sont castrés on les appellera ..... Les veaux femelles deviennent des ..... C'est après leur première mise bas (au bout de 2ans) qu'on les appelle vaches et qu'on commence à les traire.

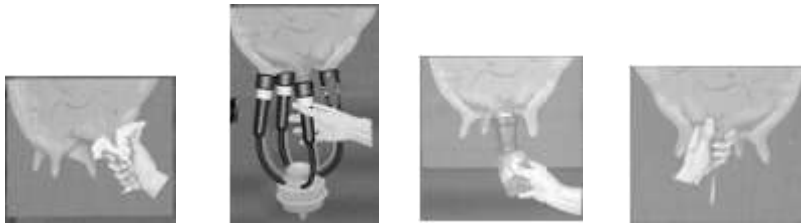
Une vache produit, suivant la période du cycle de lactation, en moyenne 25L de lait par jour.



La mamelle des vaches se remplit de lait en 12 à 16 heures mais seulement 30% du lait est stocké dans la mamelle. Les 70% restant seront synthétisés au cours de la traite qui doit avoir lieu à heures régulières. Les vaches sont traitées ..... fois par jour (le matin et le soir) en salle de traite. Aujourd'hui sur l'exploitation, on ne traite plus les vaches à la main mais avec une machine.

Combien de vaches peuvent être traitées en même temps ?

.....



(Remettez les images dans le bon ordre en les numérotant de 1 à 4)

Lors de la traite on commence par nettoyer les ..... puis on accroche les ..... Les griffes aspirent le lait comme si le veau tétait. Le lait est ensuite envoyé et stocké dans une cuve réfrigérée appelée ....., via un système de tuyaux. Le tank conserve et maintient le lait à une température de ..... °C

Combien de litre peut stocker le tank de la laiterie ?

.....

Tout les 3j un camion citerne vient vider le tank afin de récupérer le lait pour l'envoyer dans une usine où il sera soit mis en bouteille soit transformé.

Sais-tu qu'il existe différentes sortes de lait. Les connais-tu ?

.....

Les différents laits :

- Le lait cru :
- Le lait écrémé :
- Le lait demi écrémé :
- Le lait pasteurisé : Dans le pasteurisateur l'eau chaude et le lait circulent séparément entre les plaques pendant 15 s à 72°C afin de détruire par la chaleur une partie des micro-organismes indésirables pour l'homme.
- Le lait UHT : La stérilisation UHT, à Ultra Haute Température, permet d'obtenir des laits qui se conservent 90 jours. Le lait est chauffé à une température de 140°C à 150°C pendant 2 à 3 secondes, tous les micro-organismes éventuellement présents sont détruits.

Connais-tu quelque transformation du lait ?

.....

On transforme le lait à l'aide de ..... et de ..... Les ferments permettent de stopper le développement des mauvaises bactéries pendant que la présure caille le lait. On obtient ainsi des seaux de lait caillé. Il faut ensuite séparer le petit lait du caillé pour avoir du fromage blanc sous forme de faisselle.