

## PANNEAU 6

# De la laiterie... aux produits laitiers



## Le sais-tu ?

Le lait est blanc parce que les graisses et les caséines qu'il contient dévient les rayons lumineux, donc la lumière. La lumière n'est pas absorbée mais diffusée par le liquide. Le blanc est en fait un mélange de toutes les couleurs. Selon qu'il renferme plus ou moins de caséine, le lait n'aura pas le même blanc.

## AVANT LA VISITE

### Vocab'du lait

Inscris le nom de chaque fromage sous sa photo et précise à quelle famille il appartient.



NOM : \_\_\_\_\_

FAMILLE : \_\_\_\_\_



NOM : \_\_\_\_\_

FAMILLE : \_\_\_\_\_



NOM : \_\_\_\_\_

FAMILLE : \_\_\_\_\_



NOM : \_\_\_\_\_

FAMILLE : \_\_\_\_\_



NOM : \_\_\_\_\_

FAMILLE : \_\_\_\_\_



NOM : \_\_\_\_\_

FAMILLE : \_\_\_\_\_



NOM : \_\_\_\_\_

FAMILLE : \_\_\_\_\_



NOM : \_\_\_\_\_

FAMILLE : \_\_\_\_\_

## English spoken

### VOCABULAIRE



LE YAOURT  
THE YOGHURT



LE LAIT  
THE MILK



LES PRODUITS LAITIERS  
DAIRY PRODUCTS



LES FROMAGES  
CHEESES

### A traduire :

Le matin, je bois du lait.

\_\_\_\_\_

À midi, je mange un morceau de fromage.

\_\_\_\_\_

Le soir, je prends un yaourt aux fruits.

\_\_\_\_\_

# APRÈS LA VISITE

## Français

Écoute bien ce qui va être lu à haute voix à 3 reprises puis réponds aux 8 questions posées à l'oral. Entoure la bonne réponse au fur et à mesure.

<b>1a</b>	<b>1b</b>	<b>1c</b>	<b>5a</b>	<b>5b</b>	<b>5c</b>
<b>2a</b>	<b>2b</b>	<b>2c</b>	<b>6a</b>	<b>6b</b>	<b>6c</b>
<b>3a</b>	<b>3b</b>	<b>3c</b>	<b>7a</b>	<b>7b</b>	<b>7c</b>
<b>4a</b>	<b>4b</b>	<b>4c</b>	<b>8a</b>	<b>8b</b>	<b>8c</b>

## 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- Pour fabriquer les produits laitiers, on utilise comme base la crème.  **V**  **F**
  - 2- Le lait UHT est un lait stérilisé à très haute température.  **V**  **F**
  - 3- Le lait dit « entier » a un bouchon rouge.  **V**  **F**
  - 4- Yaourt « aromatisé » et « yaourt aux fruits », c'est la même chose.  **V**  **F**
  - 5- L'appellation AOP garantit l'origine d'un fromage.  **V**  **F**
  - 6- Le calcium du lait est le calcium référent pour notre organisme.  **V**  **F**
  - 7- Il existe à peine 100 variétés de fromages en France.  **V**  **F**
  - 8- Le beurre et la crème sont des produits laitiers.  **V**  **F**
  - 9- Le lait tiré au pis de la vache est déposé dans des seaux et emporté à la laiterie.  **V**  **F**
  - 10- En France, on recense 9 familles de fromages.  **V**  **F**
  - 11- Pour atteindre ton quota de calcium, tu dois consommer 3 produits laitiers par jour.  **V**  **F**
  - 12- Pour le Nouvel An, les Nigériens mangent une tarte sucrée au lait (galopita).  **V**  **F**
  - 13- Les produits laitiers en anglais, se disent : dairy products.  **V**  **F**
  - 14- Le refroidissement fait partie des 12 règles d'or d'une traite de qualité.  **V**  **F**
  - 15- « Avoir de l'estomac » signifie : avoir de l'audace.  **V**  **F**
  - 16- La vache est un animal apprivoisé.  **V**  **F**
  - 17- Le dernier aurochs meurt en 1925.  **V**  **F**
  - 18- La Normande est la 1<sup>ère</sup> race laitière en France et dans le monde.  **V**  **F**
  - 19- Dans les statistiques officielles, le lait s'exprime en litres.  **V**  **F**
  - 20- L'homme n'a qu'un seul estomac, la vache en a quatre.  **V**  **F**

Note ici le nombre de bonnes réponses.

**/20**