

**Question scientifique : comment les aliments répondent-ils à nos besoins?**

**A LA MAISON 19 : VISIONNER la capsule et COPIER le bilan**

**BILAN 19**

**La matière organique produite par les végétaux et les animaux est une source de nourriture pour les humains.**

**Les aliments d'origine végétale proviennent des cultures (exemple le blé) ou ceux d'origine animale des élevages (exemple le lait)**

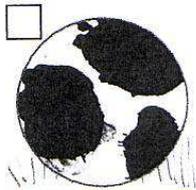
**L'ensemble des élevages et des cultures constitue l'agriculture.**

**Activité 19 : DECOUVERTE D'UN ELEVAGE : LES VACHES LAITIERES**

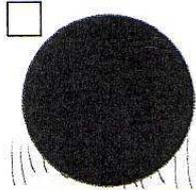
**ENDROIT N°1: L' étable**

1. Combien de vaches compte cet élevage : .....

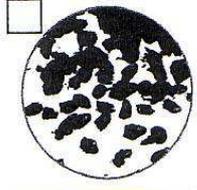
2. De quelle race s'agit-il? Coche la bonne réponse.



Prim' Holstein



Salers



Normande

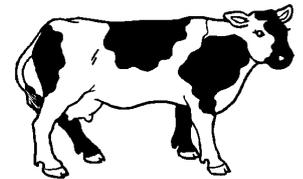


Vosgienne

3. Je possède des poils et des mamelles, je suis un .....

4. Ces vaches ont-elles des cornes? .....

5. Pourquoi?



.....

6. Les vaches se ressemblent toutes. Comment fait l'éleveur pour les reconnaître?

.....  
.....  
.....

7. Par quelle lettre commence le nom des vaches qui sont nées cette année ? .....

8. Cite deux noms de vaches commençant par cette lettre :.....

9. Quels sont les différents aliments consommés par les vaches?

.....  
.....  
.....  
.....

10. Comment contrôle-t-on la quantité d'aliments consommés par les vaches?

.....  
.....  
.....

11. La quantité de nourriture à la disposition des vaches varie selon les vaches. Pourquoi ?

.....  
.....

**ENDROIT N°2 et 3 : La nurserie et la maternité**



12. A partir de quel âge une vache peut-elle avoir des petits? .....

13. Comment se nomment les petits? .....

14. Combien de petits naissent à chaque mise bas? .....

15. A quelle condition une vache produit-elle du lait? .....

16. Pendant combien de temps peut-elle en produire ? .....
17. Quel organe de la vache produit le lait? .....
18. As-tu vu des mâles dans cet élevage? ..... Comment les vaches peuvent-elles alors se reproduire? Explique cette pratique :

**ENDROIT N°4: La salle de traite**



19. Combien de vaches entrent dans la salle de traite? .....
20. Combien de fois par jour sont-elles traites? .....
21. Combien de litres de lait par jour donne chaque vache? .....
22. Comment se nomme la machine qui permet la traite? .....
23. Où est ensuite stocké le lait? .....
24. A quelle température? .....
25. Pourquoi à cette température?.....
26. Que devient le lait stocké dans cette cuve? .....
- 27. Quelles règles d'hygiène sont nécessaires dans la salle de traite ?**

**ENDROIT N°5: La laiterie**



28. A partir de quel ingrédient vas-tu fabriquer le beurre? .....
29. Que dois-tu faire pour le fabriquer? Pourquoi?.....
30. Cite d'autres aliments fabriqués avec le lait :

