

# Le P'tit Agri

Le journal pédagogique des kids 7-11 ans

Trimestriel  
Mars 2022

## Le Yaourt, histoire d'un super dessert !



Page 2

**Le lait,  
d'où vient-il ?**

Page 3

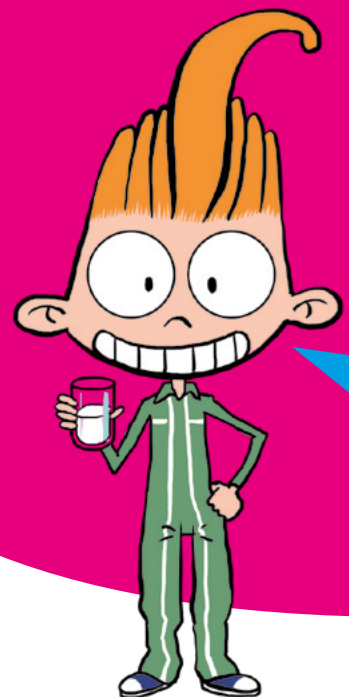
**Le yaourt,  
comment  
c'est fait ?**

*Vous avez en main le numéro 0  
du P'tit Agri. Dès **septembre 2022**,  
retrouvez le **numéro 1** avec 8 pages  
d'explications, de jeux, d'exercices et  
d'infos sur l'agriculture française !*

# Le lait, d'où vient-il ?

Le lait est fabriqué par les mammifères. Nous consommons différents types de lait, celui des vaches en majorité mais aussi le lait de chèvre, de brebis et même d'ânesse.

En France il est produit dans 51600 élevages laitiers. Avec une moyenne de 60 vaches c'est 24 milliards de litres de lait qui sont collectés en France par an.



## Le savais-tu ?

Un français boit 50 litres de lait par an en moyenne !

Il existe près de 1500 références de produits laitiers.

La majeure partie du lait en France est transformé dans l'une des 720 usines.



## Bonjour les P'tits Agris, moi c'est Albane !

J'ai 25 ans et depuis un an je suis agricultrice.

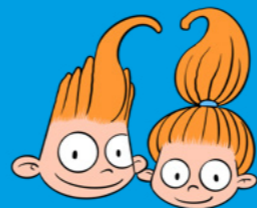
Dans ma ferme il y a des vaches, 110 précisément. Elles ont toutes un petit nom, il y a **FLEUR, ROULETTE, DIVOINE, RIHANNA** ... et oui, l'élevage ça peut être rock'n roll !

Je fais la traite de mes vaches tous les matins et tous les soirs, c'est mon moment préféré, je peux ainsi vérifier qu'elles vont bien, leur parler, leur faire des chatouilles, leur chanter des chansons...

Je m'occupe également des **petits veaux**, en ce moment j'en ai 20, 20 à faire boire matin et soir, certains y arrivent tout seul, d'autres ont encore un peu besoin de mon aide.

D'ailleurs **savais-tu que c'est grâce à leur veau que les vaches font du lait ?** La vache fait du lait à la naissance de son veau, on appelle ça la montée en lactation !

Chez moi, nous produisons **2900 LITRES DE LAIT PAR JOUR**, avec ça on peut en faire des yaourts !



# TOUT SAVOIR AVEC JULES ET LÉNA Le yaourt, comment c'est fait ?

Mnnh, tu me plais, t'es vraiment trop bon !  
Tu parles à ton yaourt ?  
Pas au yaourt. À tous ceux qui l'ont fabriqué !  
Merci les vaches et les agriculteurs pour le bon lait  
Les vaches sont traitées 2 fois par jour et donnent environ 30 litres de lait

Le laitier collecte le lait un jour sur deux et le transporte à l'usine à 4°C  
Merci les laitiers pour le stockage et le contrôle du lait

Cool, la pasteurisation, pour détruire les microbes  
La pasteurisation est un procédé de conservation des aliments en chauffant de 85°C à 100°C  
95°C  
Houla, c'est chaud !

Avec les ferments lactiques, le yaourt est plus ferme...  
42°C  
... et c'est meilleur pour la digestion !  
Les ferments sont des bactéries vivantes qui se nourrissent du sucre du lait (le lactose) et le transforment en acide lactique

Merci les laborantins pour le contrôle de la fermentation

Et un hop, p'tit passage au tunnel de refroidissement  
6°C  
Brrr, c'est froid !

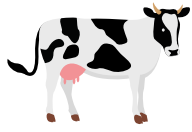
Miam, le yaourt bien frais !

Et merci beaucoup à ceux qui mettent des fruits ou du chocolat !

Tu parles à ton yaourt ?

Mmmmm !

# Quiz



Quel est en moyenne le nombre de vaches dans un troupeau laitier en France ?

- 60  500  1000

Coche la bonne case



Que peut-on faire avec du lait ?

- Yaourt  
 Fromage  
 Soupe  
 Beurre

Coche les bonnes cases



Pour détruire les éventuels microbes, le lait est chauffé à 95°C, on appelle cela ?

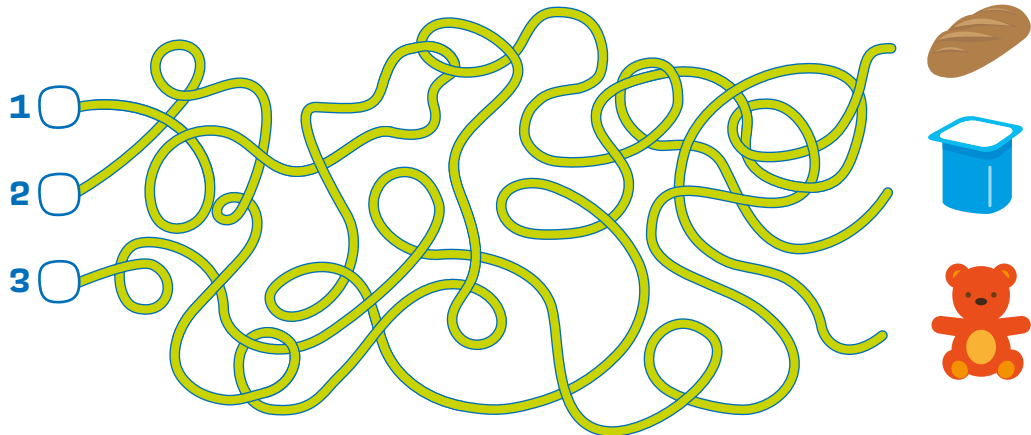
- La pasteurisation  
 L'einsteinisation  
 La newtonisation

Coche la bonne case

# Labyrinthe



Aide Jules à retrouver le bon produit fabriqué avec du lait !



# English exercise

Relie les mots français à leurs traductions anglaises.



Lait

Cow



Crème

Milk



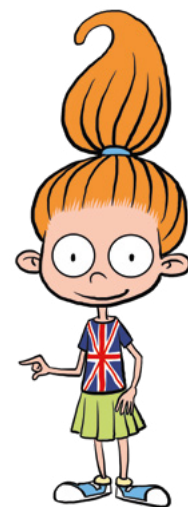
Laiterie

Cream



Vache

Milk factory



Rédaction : Jeunes Agriculteurs du Morbihan  
 Conception : Agriculteurs de Bretagne, Newsens

Crédits illustrations : Newsens, Istock / Crédit photos : Jeunes Agriculteurs du Morbihan  
 Tous droits réservés. Reproduction et utilisation interdite sans accord.

Pour toute diffusion ou utilisation contactez [jeunesagriculteursmorbihan@gmail.com](mailto:jeunesagriculteursmorbihan@gmail.com)

