

expo?quiz

DE L'ÉTABLE À LA TABLE

ENJEUX DE LA FILIÈRE LAIT
POUR UN DÉVELOPPEMENT DURABLE



Dossier



le moutard 











expo?quiz

DE L'ÉTABLE À LA TABLE

ENJEUX DE LA FILIÈRE LAIT
POUR UN DÉVELOPPEMENT DURABLE



PRODUIT DE PURE TRADITION MAIS AUSSI MATIÈRE PREMIÈRE D'UNE INDUSTRIE ULTRA-MODERNE, LE LAIT PARCOURT UN LONG CHEMIN POUR RÉPONDRE AUX EXIGENCES ÉCONOMIQUES, SOCIALES ET ENVIRONNEMENTALES D'AUJOURD'HUI.

Comment le lait et les produits laitiers participent-ils à la santé des hommes, comme au dynamisme des terroirs ?

Comment la filière laitière contribue-t-elle à la préservation de notre environnement ?

Et quels sont les enjeux pour les années à venir ?

Par un jeu de questions-réponses, cette expo-quiz® vous permettra d'enrichir vos connaissances, d'échanger et de débattre avec les autres.

le moutard



Rhône-Alpes





LE LAIT, UN SYMBOLE FORT



En Afrique, les éleveurs peuls situent l'origine de l'univers dans une goutte de lait.

· Une religion considère que le monde serait né d'une mer de lait et donne à la vache un caractère sacré (car elle nourrit les hommes). Laquelle ?

→ L'hindouisme → L'islam → Le judaïsme

SCIENCES ET ALIMENTATION



Les progrès scientifiques (en chimie, biologie etc.) ont permis de mettre au point les techniques de conservation et de conditionnement du lait.

· Deux de ces hommes ont marqué par leurs découvertes l'histoire de l'alimentation. Lesquels ?

→ Nicolas Appert → Charles Darwin → Louis Pasteur

Le fromage, une découverte accidentelle ?



Au Néolithique, les organes d'animaux étaient utilisés pour stocker et transporter des denrées alimentaires. En mettant du lait dans une outre fabriquée à partir d'un estomac d'animal, contenant naturellement de la présure (enzyme qui sert à cailler le lait), le lait se serait transformé en lait caillé et le procédé de fabrication du fromage aurait ainsi été découvert.



Pratice au village (ici de Wiro Pannier) (Mali). Le lait est versé dans une outre de chèvre pour être conservé et consommé.



LE BON RYTHME



Les repas rythment notre journée et donnent à notre organisme des repères qui nous aident à mieux réguler nos prises alimentaires.

· Faire une vraie pause repas est une façon de passer un moment convivial. Le temps minimum adéquat pour le déjeuner* est de :

- 10 min. → 20 min. → 1h

* Source : www.mangerbouger.fr, site de promotion du Plan National Nutrition Santé (PNNS)

3 À 4 REPAS PAR JOUR



En France, les prises alimentaires se concentrent sur 3, voire 4 repas par jour : le petit-déjeuner, le déjeuner, parfois un goûter et le dîner.

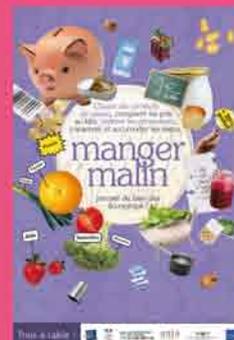
· En Europe, ces temps de repas sont-ils les mêmes dans tous les pays ?

- Oui → Non



Comment fonctionne le goût ?

C'est grâce à la langue (aux papilles gustatives) que l'on perçoit les quatre familles de saveurs (salé, sucré, acide et amer). Lors de l'ingestion d'un aliment, chaque sensation gustative est transmise au cerveau qui la met en mémoire. C'est ainsi que se forme la mémoire du goût. Durant l'enfance, on s'approprie en général le patrimoine gustatif de son entourage, de sa région ou de son pays.



Cartographie du Programme Alimentation et Nutrition - fruit d'un partenariat entre les pouvoirs publics, le Plan National Nutrition Santé (PNNS), les principales associations d'écologie alimentaire et les instituts de l'alimentation - en faveur d'un meilleur équilibre nutritionnel pour tous.



CROISSANCE ACCÉLÉRÉE À LA PUBERTÉ



Durant cette période, le corps a des besoins spécifiques, notamment en calcium et en fer. Les produits laitiers sont entre autres source de calcium.

• Quelles sont les recommandations du Programme National Nutrition Santé (PNNS) ?

- Boire un grand bol de lait chaque matin
- Consommer 3 produits laitiers par jour
- Ne plus consommer de produits laitiers après 19h

Pourquoi « se bouger » ?



Bouger entretient le corps, aide à rester en forme et préserve la santé. C'est aussi un moyen de garder un poids stable en utilisant l'énergie apportée par les aliments : les apports et les dépenses s'équilibrent. Quand on mange trop, on apporte un excès d'énergie à son corps : il faudra alors beaucoup se dépenser pour utiliser toute cette énergie, sinon elle est stockée par le corps sous forme de graisses.

(Extrait de <http://www.inp.jussieu.fr>, Afsa de nutrition du PNNS)

PRATIQUES ALIMENTAIRES

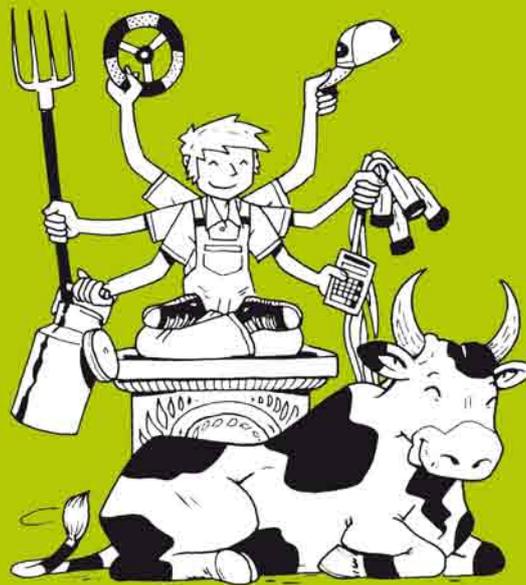


Nous choisissons les aliments que nous consommons en fonction de facteurs sociaux, idéologiques, religieux... Il arrive aussi que notre alimentation soit imposée (pour raisons médicales en cas d'allergies, de maladies etc.)

• Un régime alimentaire permet toujours de perdre du poids, c'est :

- Vrai
- Faux





UN MÉTIER POLYVALENT

QUESTION 7 ?

Un éleveur doit maîtriser dans son exploitation un grand nombre d'éléments : l'hygiène, la santé et le bien-être de ses animaux, la culture de ses terres, la gestion administrative etc.

• Concernant l'alimentation de ses vaches, que leur donne-t-il à manger ?

- De l'herbe fraîche
- Du foin et du maïs ensilé

Paysages préservés



L'élevage joue un rôle important dans la protection de l'environnement comme rempart à la désertification des campagnes et comme régulateur écologique.

Les vaches qui broutent l'herbe entretiennent naturellement la végétation en « tonitruant » les pâturages et en les enrichissant de leurs déjections, contribuant ainsi au maintien de la biodiversité.

LA TRAITE, UN MOMENT PRIVILÉGIÉ

QUESTION 8 ?

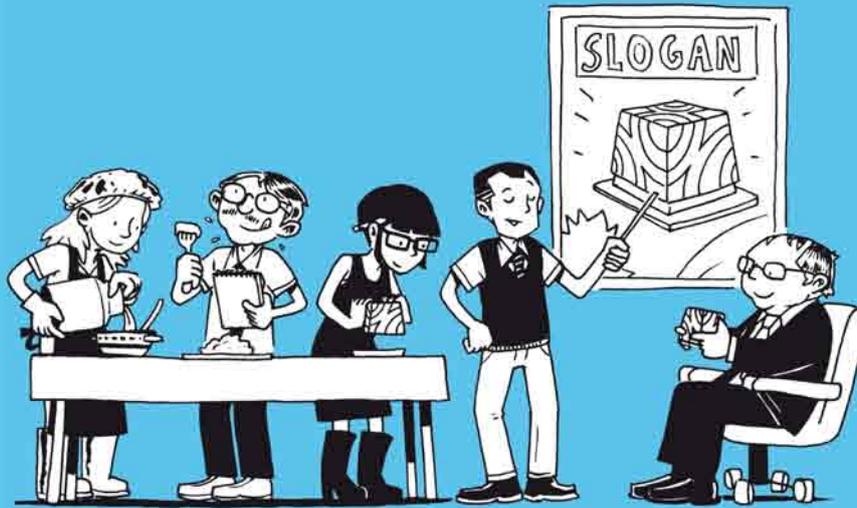
Comme tout mammifère, pour produire du lait, il faut que la vache donne naissance à un veau. En tant que ruminant, elle a la capacité de digérer l'herbe et de la transformer en lait.

• Pour soulager la vache, la traite doit s'effectuer :

- Une fois par semaine
- Une fois par jour sauf le week-end
- Deux fois par jour 365 jours par an



Lorsque les vaches pâturent en alpage, elles aèrent de nombreuses fois sur les mêmes bandes d'herbe, créant ainsi des chemins ou raiures de sentes qui permettent d'éviter les avalanches en hiver.



UNE INNOVATION CONSTANTE



Les industriels du lait proposent régulièrement de nouveaux produits. Les équipes de travail (diététicien pour les recettes, designer pour les emballages etc.) rivalisent d'inventivité et d'innovation.

· La brique de lait « tetra brik » a révolutionné l'emballage du lait. En quelle année a-t-elle été inventée ?

- En 1803 → En 1963 → En 2003

Des codes couleurs



En fonction de la teneur en matière grasse, différents types de lait sont définis : le lait entier, demi-écrémé ou écrémé. Il existe un code couleur pour chaque type. Ainsi, les bouteilles et briques de lait entier sont à dominante rouge ; celles du lait demi-écrémé sont à dominante bleue et celles du lait écrémé sont à dominante verte.

LE FROMAGE, DES FAMILLES NOMBREUSES



Il existe une multitude de fromages, répartis en 8 familles : fromages frais, de chèvre, à pâte persillée, à pâte molle (croûte fleurie ou croûte lavée), à pâte pressée (cuite ou non-cuite) ou fondus. Et les variétés diffèrent aussi en fonction des savoir-faire, de la fermentation, de l'affinage, de la race des animaux etc.

· En France, on produit du fromage majoritairement à partir du lait de trois animaux. Lesquels ?

- La vache → La brebis
→ La chèvre → La bufflonne



L'AOC, l'ADR, l'IGP, le Label Rouge, l'Agriculture biologique et d'autres labels comme la Spécialité traditionnelle garantie, apposés sur des produits alimentaires, sont des signes officiels qui attestent la qualité et l'origine d'un produit.



AVIS DE GRAND FRAIS !



De la ferme aux lieux de vente, le lait et les produits laitiers sont contrôlés, analysés et la chaîne du froid respectée pour garantir qualité et sécurité du consommateur.

• Qu'est-ce que la chaîne du froid ?

- C'est le maintien des produits à basse température tout au long des opérations logistiques (transport, manutention, stockage)
- C'est l'ensemble du matériel (camions réfrigérants, rayons réfrigérés etc.) qui permet de conserver les produits à basse température.



La conservation du lait

La conservation du lait diffère en fonction de sa nature.

Au rayon frais, on trouve le lait cru et le lait frais pasteurisé qui doivent être consommés rapidement (au réfrigérateur).

Le lait cru se conserve 3 jours, le lait frais 7 jours). Quant aux laits dits « de longue conservation », il se conserve à température ambiante. Le lait stérilisé se conserve 150 jours et le lait « UHT », 90 jours.

CIRCUITS DE DISTRIBUTION



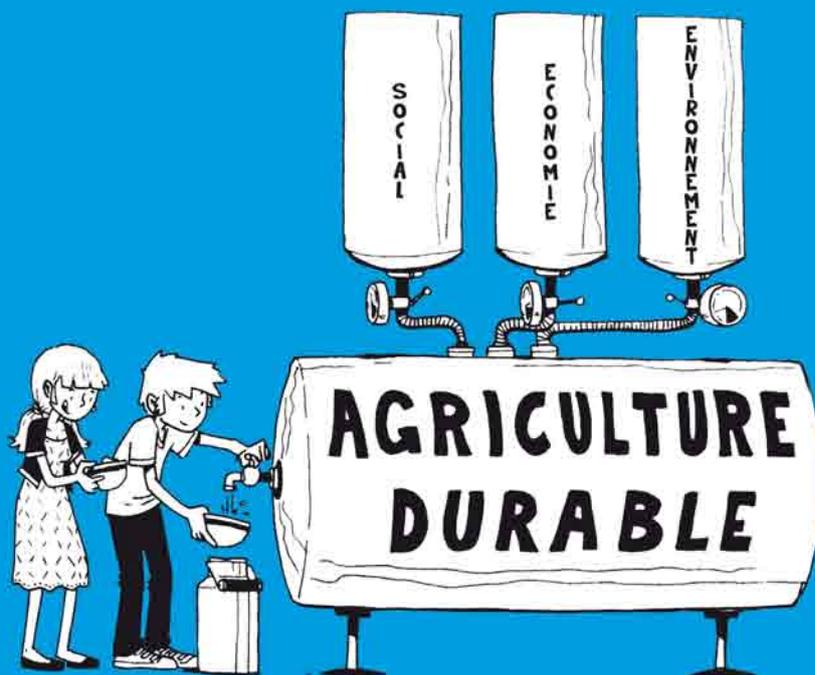
Un certain nombre d'acteurs, des producteurs jusqu'aux consommateurs (coopératives, laboratoires, grossistes...), veillent à la qualité sanitaire et gustative du lait et des produits laitiers.

• Pour arriver à notre table, le lait et les produits laitiers suivent toujours le même circuit de distribution :

- Vrai
- Faux



Campagne de l'ADAMI : « Résistons aux déchets »



L'AGRICULTURE DURABLE



L'agriculture durable répond aux besoins d'aujourd'hui (aliments sains, emploi, qualité de vie...) sans mettre en cause les ressources naturelles pour les générations futures (préservation de la biodiversité, des ressources en eau etc.) ?

→ Vrai → Faux

Le lait dans le monde



Le lait de vache domine la production mondiale (83% du lait produit en 2009). Derrière, on retrouve le lait de bufflonne (12% des quantités mondiales produites), prisé dans les pays d'Asie comme l'Inde, le Pakistan et la Chine. Il existe d'autres laits, comme le lait de chamelle. Les chameaux sont bien adaptés aux conditions de sécheresse des régions désertiques et depuis des milliers d'années, leur lait constitue la base de l'alimentation des peuples nomades.

Les différences de productivité sont considérables entre pays du Nord et du Sud. La vache indienne ou sud-américaine produit 1 000 litres de lait par an alors qu'une vache africaine n'atteint pas les 500 litres (ce qui représente 16 fois moins qu'une vache américaine !)

(source : IAO)

En savoir plus avec la publication:



AGRICULTURE PRODUCTION CONSOMMATION ALIMENTATION TRADITION DISTRIBUTION DÉVELOPPEMENT DURABLE SANTÉ CONSUMATION ALIMENTATION SAVOIR-FAIRE GOÛT DISTRIBUTION DÉVELOPPEMENT DURABLE SANTÉ CONSUMATION ALIMENTATION

Le Moutard et l'Étable à la Table ont été conçus et réalisés par Le Moutard et l'Étable à la Table en partenariat avec le CRIF, le Rhône-Alpes et le Ministère de la Région Rhône-Alpes.

le moutard



Rhône-Alpes

