

KAKÉMONO 7



QUESTION 11

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.

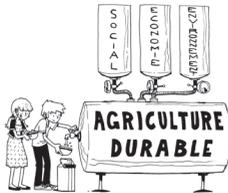
QUESTION 12

UN CERTAIN NOMBRE D'ACTEURS, DES PRODUCTEURS JUSQU'AUX CONSOMMATEURS (COOPÉRATIVES, LABORATOIRES, GROSSISTES...), VEULENT 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

KAKÉMONO 8



QUESTION 13

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.). EST-CE :

- Vrai
- Faux

KIT LUDO-ÉDUCATIF

DE L'ÉTABLE À LA TABLE

« VOS RÉPONSES ! »



le moutard



Rhône-Alpes



le moutard



Rhône-Alpes



Création et conception :

le moutard



www.lemoutard.fr

KAKÉMONO 2



QUESTION 1

EN AFRIQUE, LES ÉLEVEURS PEUVENT SITUER 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'hindouïsme L'islam Le judaïsme

QUESTION 2

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

KAKÉMONO 3



QUESTION 3

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

QUESTION 4

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

KAKÉMONO 4



QUESTION 5

DURANT LA PÉRIODE DE L'ADOLESCENCE, 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

QUESTION 6

NOUS CHOISISONS LES ALIMENTS QUE NOUS CONSUMONS 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

KAKÉMONO 5



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 de la prairie
 Du foin et du maïs ensilé

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

KAKÉMONO 6



QUESTION 9

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

QUESTION 10

IL EXISTE UNE MULTITUDE DE FROMAGES, RÉPARTIS EN 8 FAMILLES : FROMAGE 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