



LA VACHE

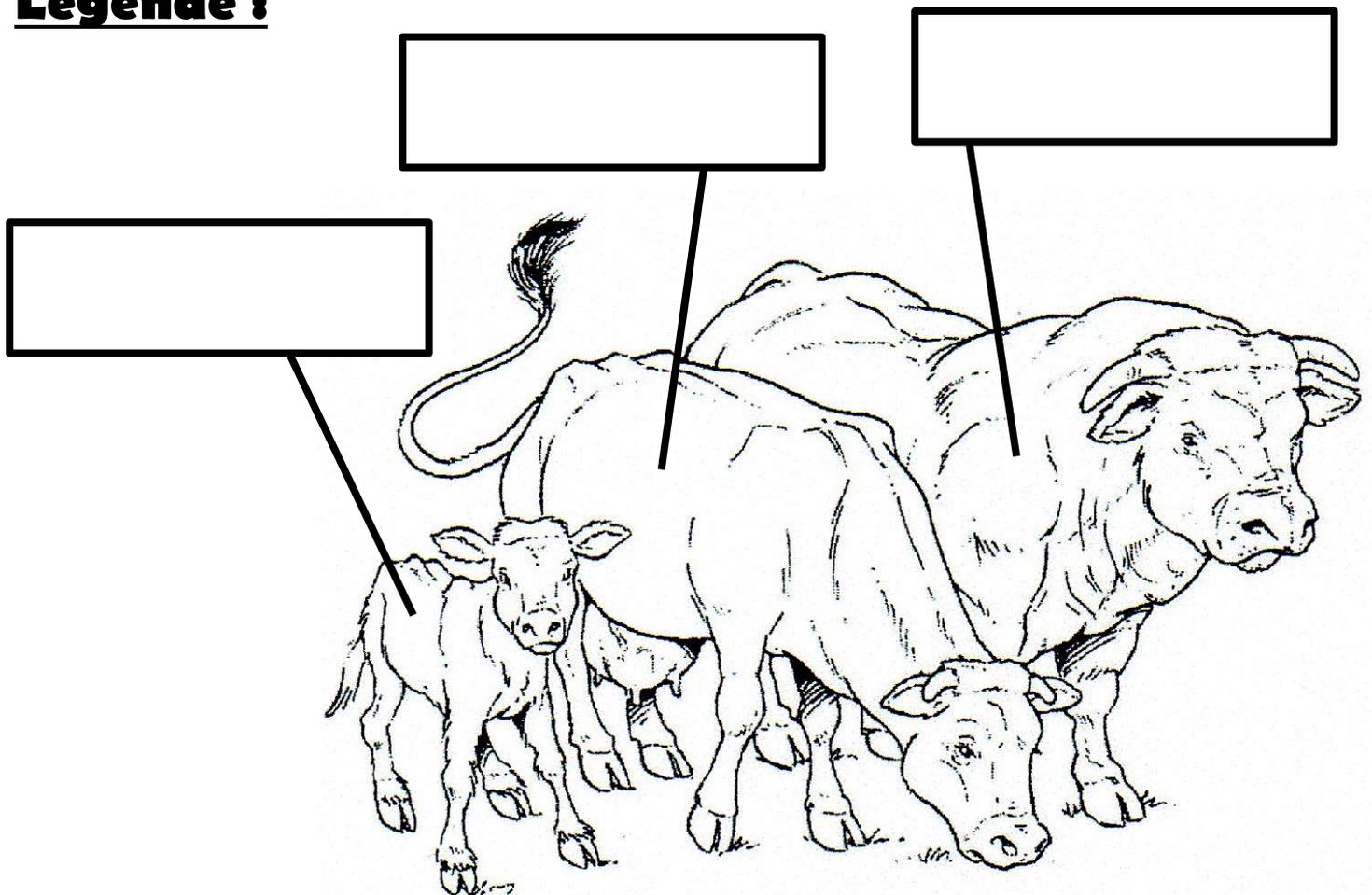
La **vache** est élevée pour son lait et sa viande. Une vache donne environ 10 litres de lait par jour et il faut la traire deux fois par jour. Elle vit de 15 à 20 ans en moyenne. Elle peut brouter jusqu'à 50 kilos d'herbe par jour.

Le **veau**, c'est le petit de la vache et du taureau.

Le **taureau**, c'est le mâle. C'est avec lui que la vache peut avoir des veaux. C'est un animal puissant, muni de deux cornes assez longues.

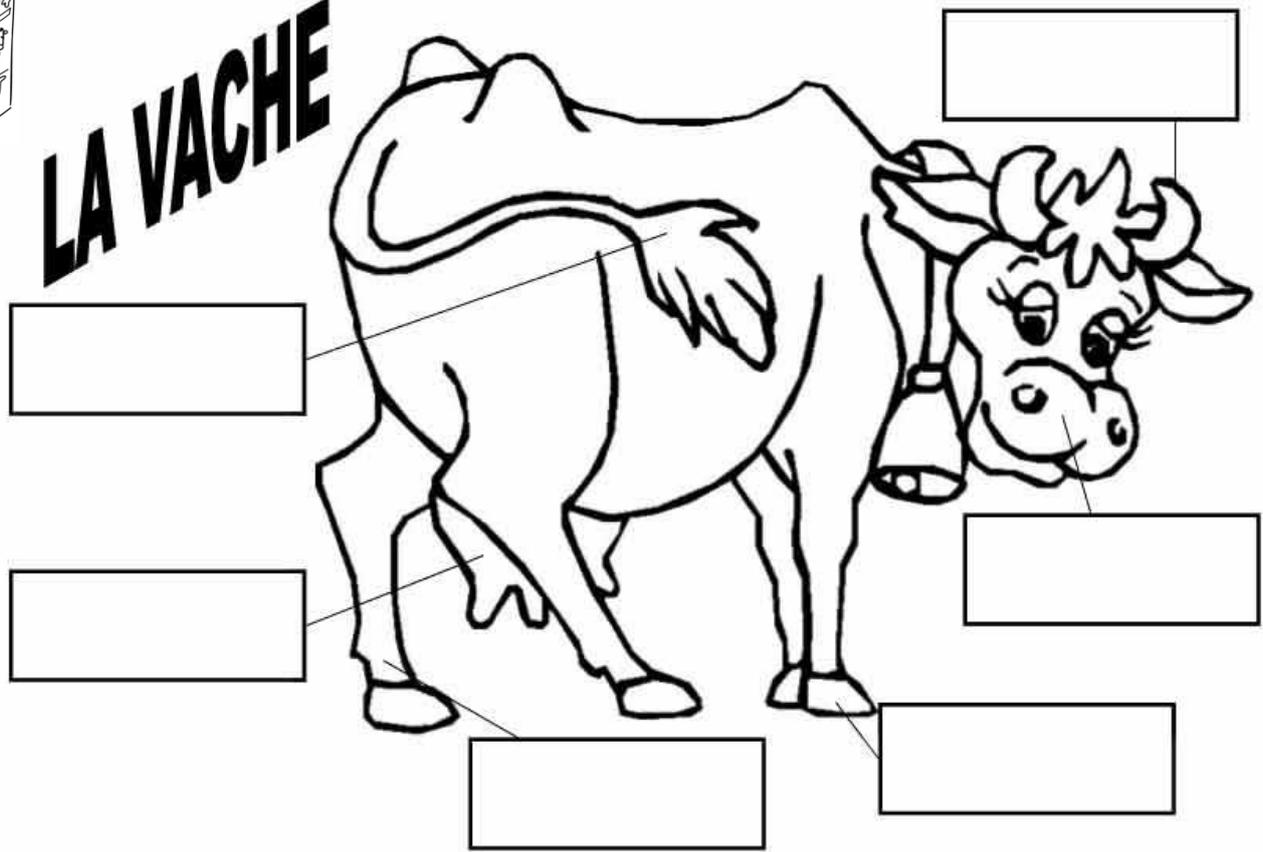
Le **boeuf** est un taureau qui a été opéré pour qu'il ne puisse plus avoir de petits. On l'élève pour sa viande.

Légende :



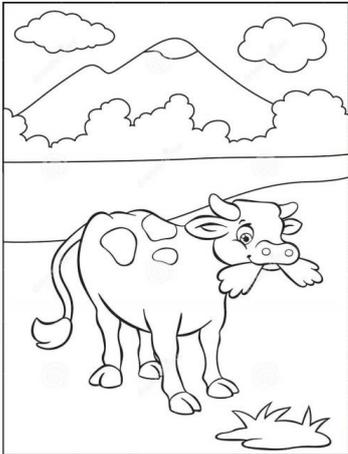


LA VACHE



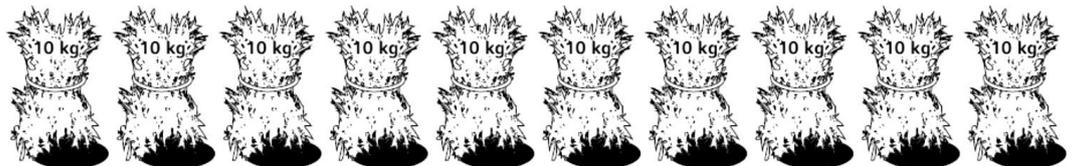
SON ALIMENTATION

Les vaches boivent énormément d'_____.



Au pâturage, la vache broute de l'_____ bien juteuse.

Une vache laitière mange en été environ 70kg d'herbe par jour.



En hiver, la vache est dans l'_____.

Le paysan lui donne du _____.



DE L'HERBE AU LAIT

❶ La vache a du lait dans sa mamelle. Elle est traite dans l'étable.

❷ Un camion-citerne est venu chercher le lait à la ferme.

❸ Le camion-citerne transporte le lait jusqu'à la laiterie. Le lait y sera transformé.

❹ Au magasin, tu peux acheter du lait et des produits laitiers.

❺ Tu peux déguster !

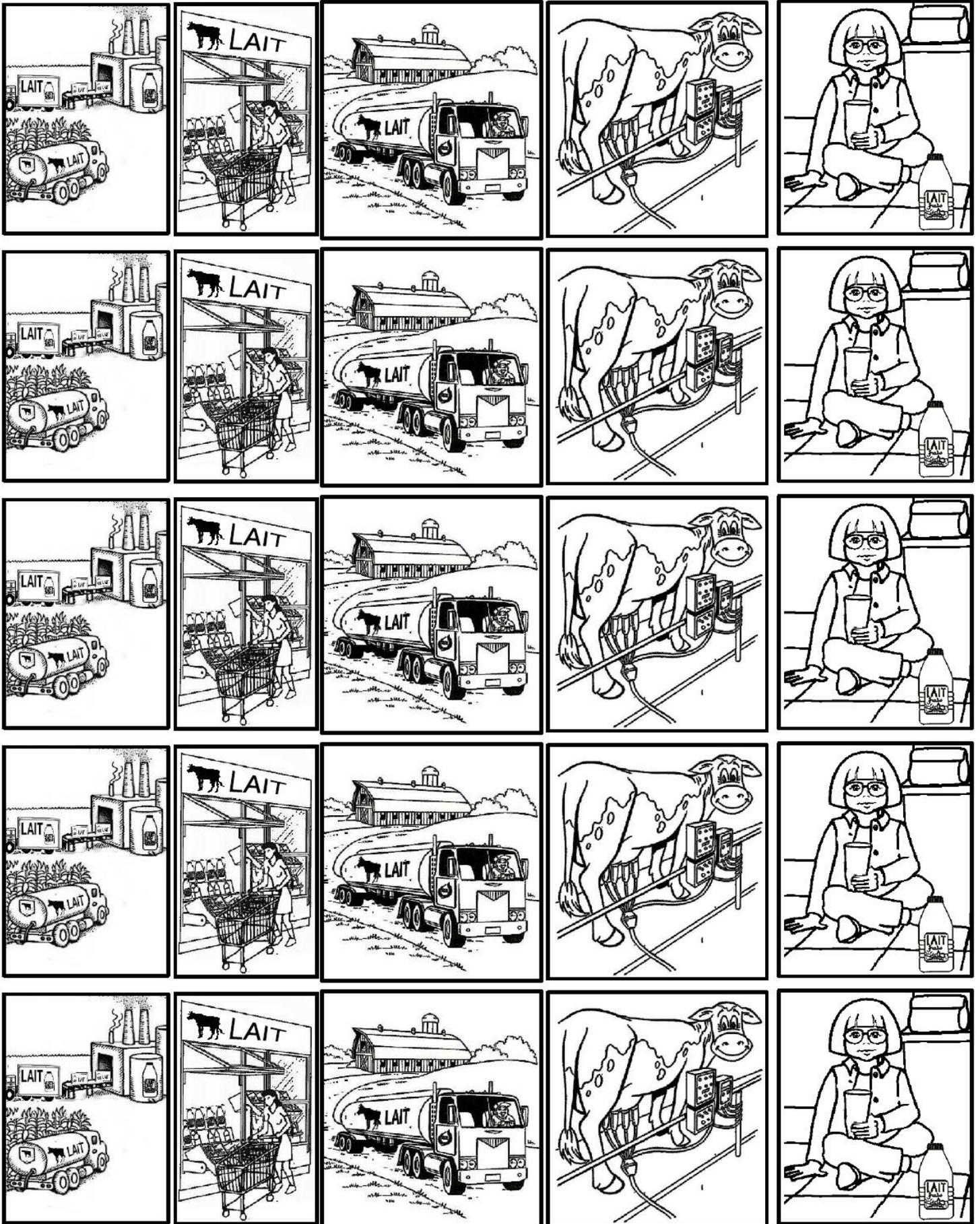
1

2

3

4

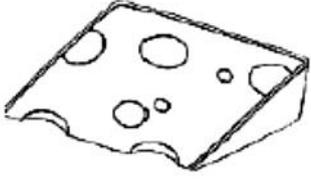
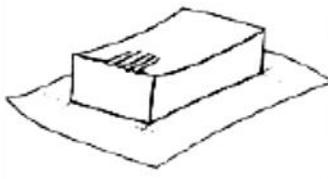
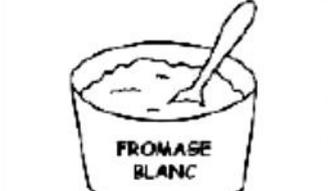
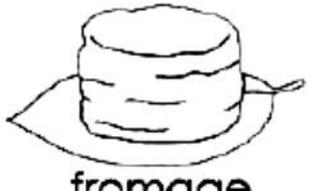
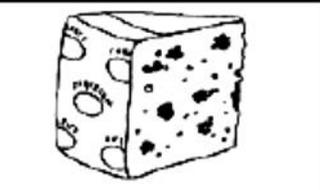
5



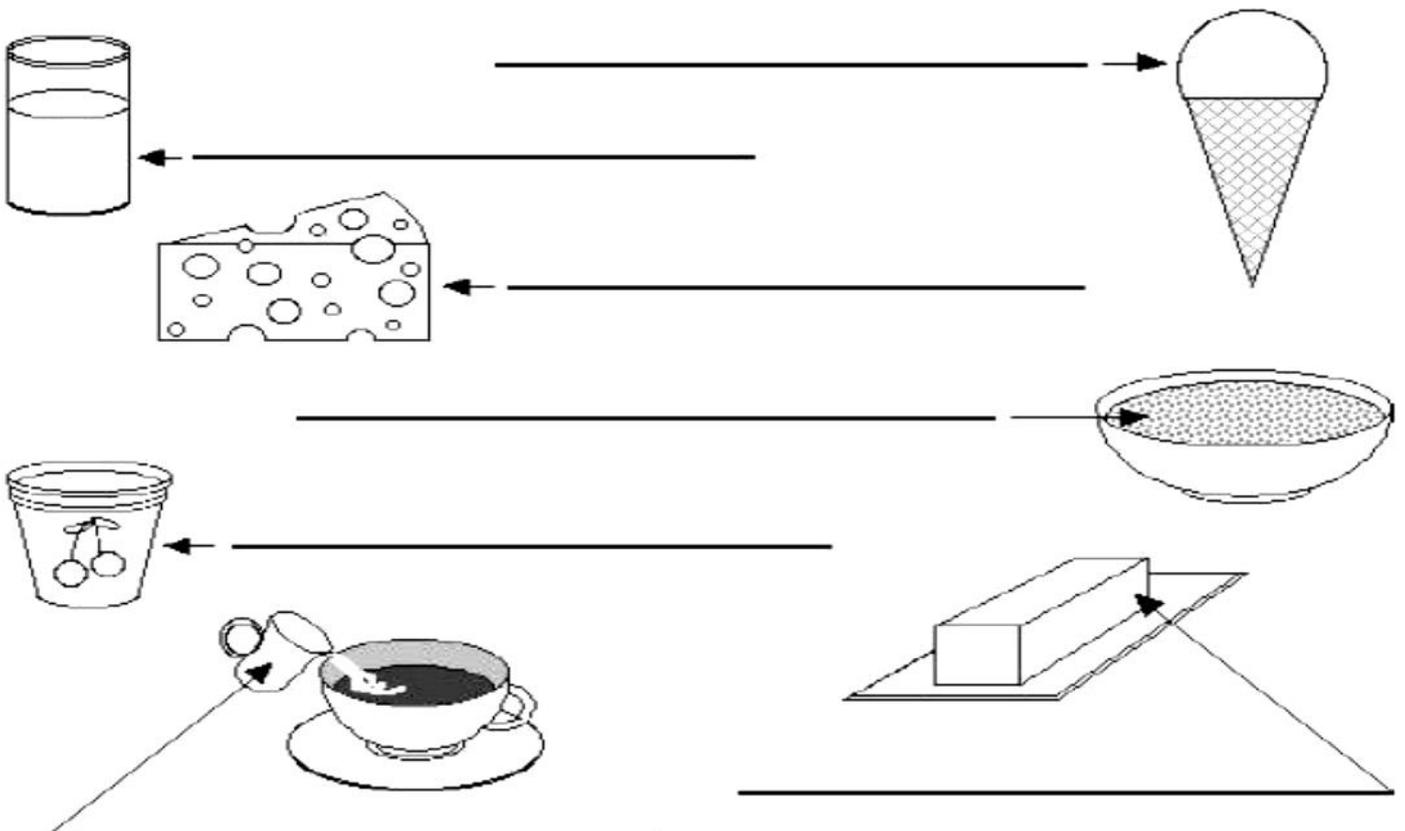
LES PRODUITS LAITIERS



❶ Je colorie les produits laitiers et je barre les intrus.

 gruyère	 beurre	 camembert	 jus d'orange
 lait	 fromage blanc	 fromage de chèvre	 yaourt
 céréales	 vache qui rit	 roquefort	 yaourt à boire

❷ Écris au bon endroit et colorie : le beurre - la crème fraîche - la crème glacée - le lait - le fromage - le fromage blanc - le yaourt.



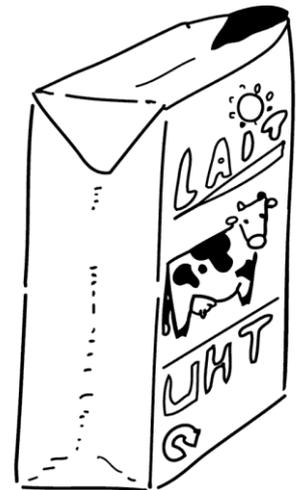
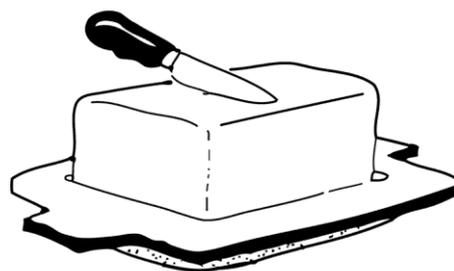
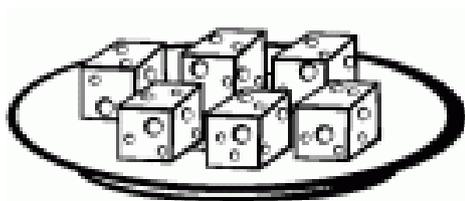
LES PRODUITS LAITIERS

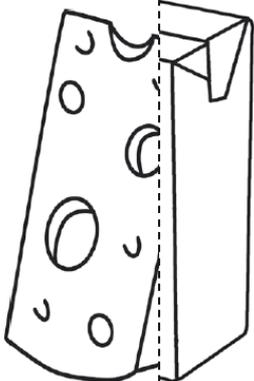
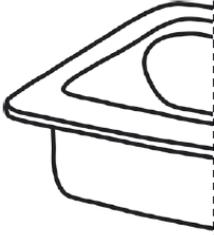
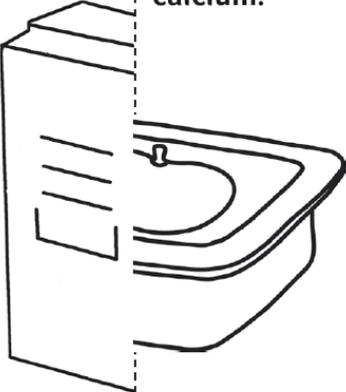
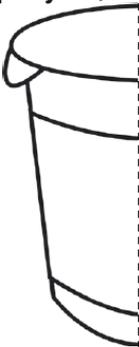
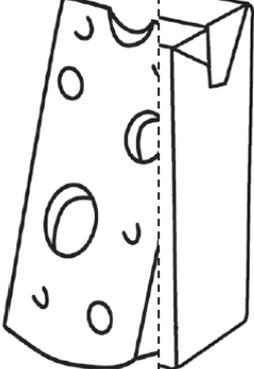
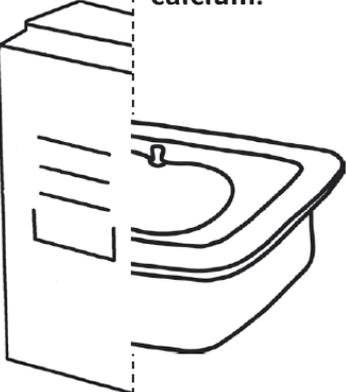


❶ Je retrouve les mots cachés dans la grille.

A	I	L	Z	G	R	U	Y	È	R	E	Z	S	N	M
B	R	C	U	T	Z	Y	A	O	U	R	T	F	T	G
C	O	A	D	D	T	I	B	Y	D	F	I	B	Q	W
D	Q	M	R	G	Z	A	L	A	T	Q	N	E	H	H
E	U	E	G	K	Y	T	A	W	K	W	V	U	H	C
F	E	M	H	F	N	L	N	G	R	P	G	R	X	R
G	F	B	É	A	R	L	C	N	X	V	E	R	A	È
H	O	E	K	C	A	O	G	T	E	A	E	E	I	M
I	R	R	M	W	R	Z	M	Y	N	Z	O	N	L	E
J	T	T	K	L	F	É	U	A	B	G	I	J	C	X
K	L	A	I	T	G	E	M	Z	G	D	D	L	N	I
L	L	I	W	T	A	G	J	É	O	E	T	G	O	V
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

Lait	Fromage	Beurre	Roquefort
Écrémé	Blanc	Camembert	
Yaourt	Crème	Gruyère	

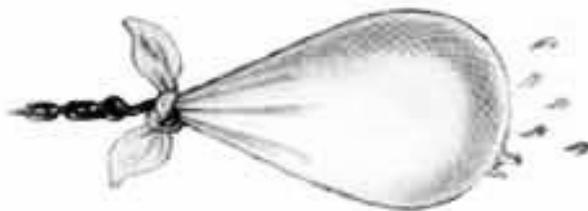


<p>c'est bon pour la santé.</p> 	<p>Le lait et les produits laitiers</p> 	<p>fort et intelligent!</p>	<p>Le lait contient</p> 
<p>Le lait rend grand,</p> 	<p>du précieux calcium.</p> 	<p>sont bons pour tes os et tes dents.</p>	<p>3 portions de lait ou de produits laitiers par jour,</p> 
<p>c'est bon pour la santé.</p> 	<p>Le lait et les produits laitiers</p> 	<p>fort et intelligent!</p>	<p>Le lait contient</p> 
<p>Le lait rend grand,</p> 	<p>du précieux calcium.</p> 	<p>sont bons pour tes os et tes dents.</p>	<p>3 portions de lait ou de produits laitiers par jour,</p> 

LE GRUYÈRE



1 Pour faire du gruyère on chauffe du lait et on le transforme en une sorte de yaourt: le lait caillé.



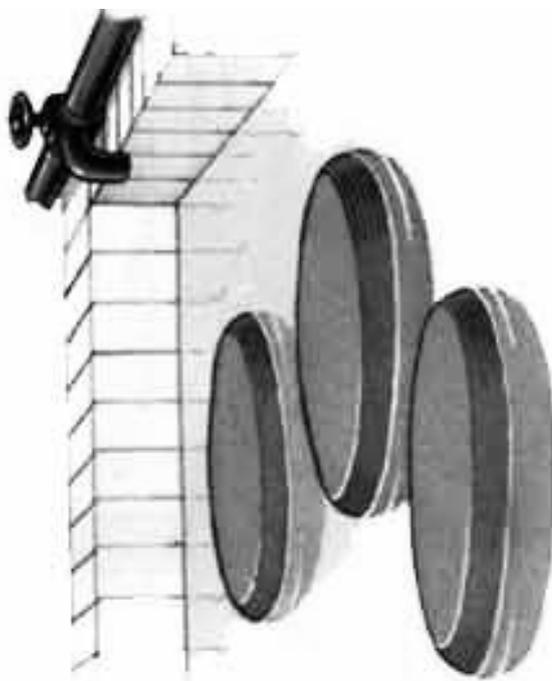
2 On met le lait caillé dans un grand drap pour l'égoutter.



3 Puis on le verse dans un moule.



4 On appuie très fort avec une presse.

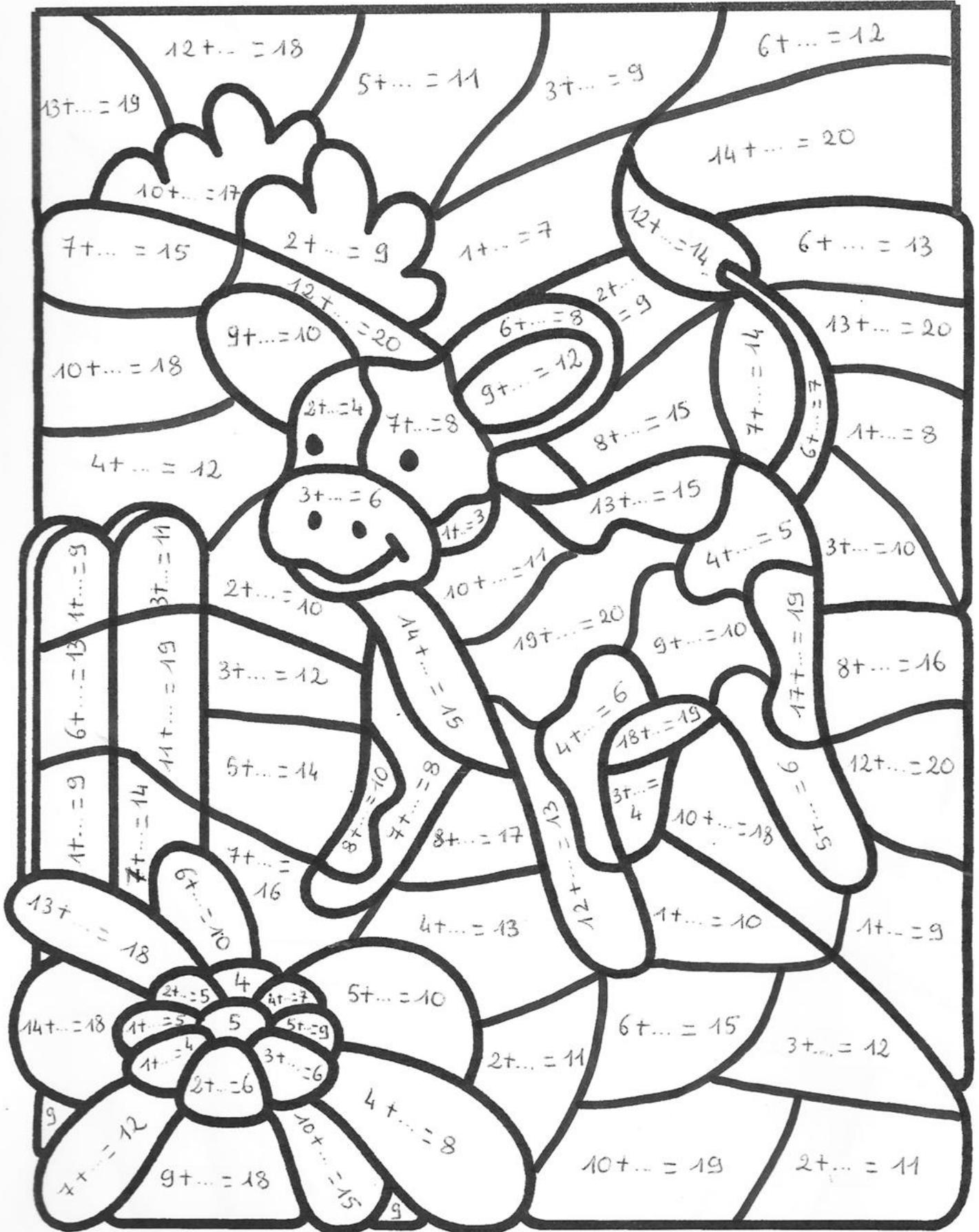


5 On plonge le fromage dans une piscine d'eau salée. Grâce au sel, il pourra se garder longtemps.



6 Ensuite on met le gruyère dans une cave. En séchant, la pâte fait des bulles qui laissent des trous dans le fromage. On appelle souvent ce fromage, le gruyère mais son vrai nom est l'emmenthal.

Coloriage magique



1 : blanc
2 : noir
3 : rose

4 : rouge
5 : jaune
6 : bleu

7 : vert
8 : marron
9 : orange



Il y a sept différences entre ces deux dessins. Peux-tu les retrouver?

