

Quiz



1

Q • Est-ce que les vaches brunes donnent du lait au chocolat?

R • Non. Toutes les vaches, peu importe leurs couleurs, donnent du lait blanc.



2

Q • Combien de pattes ont les vaches?

R • 4! Comme tous les ruminants.

Quiz

3

Q • Est-ce que les vaches font dodo dans les étables ou dans les maisons?

R • Dans des **étables** !



4

Q • Est-ce que les vaches dorment debout?

R • **Non.** Comme les humains, les vaches se couchent pour dormir, sur du sable ou de la paille pour que ce soit plus confortable.



Quiz

5

Q • Est-ce que les vaches portent un manteau de fourrure?

R • **Oui.** C'est pourquoi les vaches recherchent l'ombre pendant l'été.



6

VRAI ou FAUX

La vache, comme le cheval, a des sabots.

R • **Vrai.** Mais contrairement à ceux du cheval, chacun des sabots de la vache comporte deux doigts appelés onglons.

Quiz

7

Q • Nomme un aliment qui te permet de garder tes os et tes dents solides

R • Lait, yogourt, fromage, etc.



8

QUI SUIS-JE?

Je peux être blanc ou brun, parfois même rose.
Je suis une boisson.

R • Le lait nature, au chocolat, à saveur de fraises.

Quiz

1

VRAI ou FAUX

Une vache doit avoir donné naissance à un veau pour pouvoir donner du lait.

R • Vrai. C'est comme les mamans qui allaitent.



2

Q • Combien de veaux une vache peut-elle avoir en une année?

R • Un seul! Parfois deux si elle donne naissance à des jumeaux. Comme chez l'humain, la vache porte son veau pendant 9 mois.



Quiz

3

Q • Combien de litres de lait une vache donne-t-elle en moyenne par jour? 15, 30 ou 60 litres?

R • Une vache donne en moyenne **30 litres de lait** par jour, soit une quinzaine de litres par traite.



4

Q • Combien de litres d'eau une vache boit-elle par jour pour donner ces 30 litres de lait? 25, 50 ou 100 litres d'eau?

R • **Une centaine de litres d'eau!** Soit l'équivalent d'un bain rempli à ras bord!



Quiz

5

Q • Comment s'appelle l'équipement qui sert à extraire le lait du pis de la vache?

R • **Une trayeuse!** La succion arrête automatiquement quand il n'y a plus de lait.



6

VRAI ou FAUX

Traire une seule vache prend au moins 20 minutes.

R • **Faux.** Il ne faut que 5 minutes pour recueillir une quinzaine de litres de lait à l'aide d'une trayeuse ou d'un robot de traite. À cela, il faut ajouter le temps de préparation pour laver le pis et ses quatre trayons.



Quiz

7

VRAI ou FAUX

Consommé à la fin du repas, le fromage peut temporairement remplacer le brossage des dents.

R • Vrai. Le fromage contient des éléments nutritifs (lipides, protéines, phosphore, calcium) qui protègent les dents et nuisent au développement des caries. Le fromage constitue donc un allié de la santé dentaire.



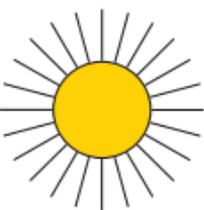
Quiz

8

Q • Lequel des aliments suivants contient de la vitamine D?

- A.** Le fromage ferme
- B.** Le lait
- C.** L'avocat
- D.** Le pain de blé entier

R • **B. Le lait.** Au cours des mois d'avril à octobre, le corps humain peut lui-même fabriquer la vitamine D grâce à l'exposition de la peau aux rayons du soleil. Puisque ce phénomène ne peut se produire durant toute l'année au Canada, le lait est obligatoirement enrichi de vitamine D.



Quiz

1

Q • Combien d'estomacs possède la vache laitière?

R • 4. Grâce à son système digestif à quatre estomacs, la vache peut digérer des végétaux, sans valeur nutritive pour l'humain, pour les transformer en un aliment très nutritif : le lait!



2

Q • Quelle est la température du lait à la sortie du pis de la vache?

A. 10°C B. 38°C C. 60°C

R • B. 38°C, comme la température du corps humain. Après la traite, le lait est refroidi à 4°C en moins d'une heure.

Quiz

3

Q • Combien y a-t-il de fermes laitières au Québec

A. 1 300 ?

B. 2 600 ?

C. 4 700 ?

R • **C. 4 700 fermes**

laitières réparties

dans toutes les régions

du Québec, alors qu'il

y a 95 entreprises de

transformation laitière.

Trois d'entre elles

(Agropur, Parmalat et Saputo)

achètent 80 % de tout le lait.



Quiz

4

Q • À chaque jour, combien de camions-citernes sillonnent les routes du Québec pour recueillir le lait de ces 5 000 fermes?

A. 70 B. 300 C. 570

R • B. 300 camions

qui transportent environ 9,5 millions de litres de lait vers les usines chaque jour. Les routes de transport sont optimisées pour réduire la distance parcourue par chacun des camions.



Quiz

5

Q • Combien de litres de lait produit-on par année au Québec?

- A. 30 millions de litres
- B. 300 millions de litres
- C. 3 milliards de litres

R • **Plus de 3 milliards de litres.** Le Québec est la principale province productrice de lait avec près 40 % de la production canadienne, suivi de l'Ontario.



Quiz

6

Q • Quelle est la principale race de vaches laitières au Québec?

R • La race Holstein qui constitue 90 % du cheptel parce que c'est une vache très productive.



7

Q • Quelle province canadienne est la plus grande productrice de lait biologique?

A. Le Manitoba **B.** Le Québec
C. L'Ontario

R • B. Le Québec.

140 producteurs produisent 63 millions de litres de lait biologique par an, soit 40 % du lait biologique produit au Canada.

Quiz

8

VRAI ou FAUX

Le lait produit au Québec sert principalement à la production de fromages.

R • Vrai! Près de la moitié du lait produit au Québec sert à la production de fromage. On compte maintenant plus de 800 variétés de fromage au Québec.



Quiz

9

VRAI ou FAUX

Le lait UHT (pasteurisé à ultra haute température) peut être conservé à la température de la pièce.

R • Vrai, tant qu'il n'est pas ouvert. Il a été pasteurisé à de très hautes températures. Tant que le contenant n'a pas été ouvert, il peut être conservé à la température de la pièce sans risque pour la santé.



Quiz

10

Q • Est-ce vrai que la consommation de lait entraîne la production de mucus lorsqu'on a un rhume?

R • Non!

La vérité est qu'il n'existe aucune donnée scientifique démontrant que les produits laitiers aggravent un quelconque symptôme du rhume.



Quiz

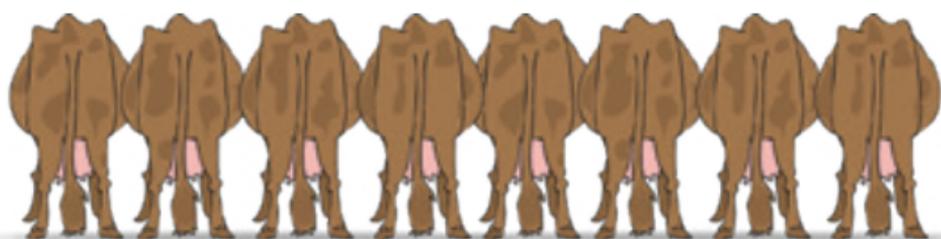
1

Q • En moyenne, combien y a-t-il de vaches sur une ferme laitière québécoise?

75, 150, 300 ou 1 000?

R • **75 vaches par troupeau**

Au Québec, ce sont des fermes familiales de taille humaine. On compte 290 vaches en Australie et 1 400 en Idaho aux États-Unis.



2

Q • Quelle province produit le plus de lait?

A. Le Québec **B.** L'Ontario
C. La Colombie-Britannique

R • **A. Le Québec** avec près de 40 % de la production canadienne. L'Ontario est 2^e avec plus de 30 %.

Quiz



3

Q • Quelle est la différence entre du lait pasteurisé et du lait homogénéisé?

R • Pasteurisé : On chauffe le lait à 72°C pendant 16 secondes pour détruire les bactéries qui pourraient s’y trouver et pour allonger sa durée de conservation.

Homogénéisé : On fait éclater les globules de matière grasse pour éviter que la crème remonte à la surface.



4

Q • Trois grosses entreprises laitières se partagent 80 % du lait produit au Québec. Combien d’entreprises se partagent les 20 % qui restent?

R • 90 petites et moyennes entreprises, dont une vingtaine de producteurs-transformateurs.

Quiz

5

Q • Comment fonctionne la mise en marché du lait au Québec?

A. Chaque producteur vend son lait directement aux usines laitières.

B. Les producteurs sont regroupés et mettent leur lait en marché collectivement.

C. Les producteurs vendent le lait cru aux consommateurs directement à la ferme.

R • **B.** C'est l'organisation Les Producteurs de lait du Québec qui représente tous les producteurs et négocie l'ensemble des conditions de vente avec les transformateurs laitiers.



Quiz

6

VRAI ou FAUX?

La gestion de l'offre consiste à ajuster la production de lait aux besoins des consommateurs canadiens.

R • Vrai. Les producteurs maîtrisent leur niveau de production pour combler tous les besoins des consommateurs, sans produire de surplus. Chaque producteur dispose d'une part de marché qu'il s'engage à produire et le gouvernement, de son côté, s'engage à limiter l'entrée de produits importés au pays.



Quiz

7

Q • Est-ce vrai que la pasteurisation du lait détruit des nutriments importants?

R • **Non!** La pasteurisation n'a pas d'effet significatif sur la valeur nutritive du lait. Au contraire, elle joue un rôle primordial en détruisant des bactéries potentiellement nocives. La consommation de lait cru présente un risque pour la santé. Il est d'ailleurs illégal d'en vendre au Canada.



Quiz

8

VRAI ou FAUX?

Le caillage représente l'une des principales étapes de la fabrication du fromage.

R • Vrai. Le fromage, c'est du lait fermenté dont on a retiré une partie de l'eau et du lactose. Le caillage, l'égouttage, le pressage et l'affinage sont les principales étapes de la fabrication du fromage. La saveur unique de chaque type de fromage est le résultat, par exemple, du lait utilisé, de la méthode de caillage, du type de bactéries employées, de la quantité de sel, etc.

