

DE LA FERME À LA LAITERIE



Parfois, le lait s'écoule tout seul du pis de la vache, tellement celui-ci est rempli. Le pis ainsi gonflé de lait peut être gênant pour la vache. Elle se laisse donc traire avec plaisir. Elle se dirige elle-même vers la salle de traite.



© Maison du tourisme de Herve

Les préparatifs

Le nettoyage du pis

Une fois que la vache est installée, son pis est bien nettoyé. Les trayons sont baignés dans un liquide **désinfectant**, puis soigneusement essuyés.

Le casse-croute

Pendant qu'on la prépare, la vache mange une bonne portion de céréales ou d'aliments concentrés. Pour elle, c'est un délicieux casse-croute ! La portion est adaptée aux besoins de chaque vache.



© iStock

La traite

Traire à la main

Traire une vache à la main n'est pas très compliqué, mais il faut quand même savoir comment faire. Et il faut avoir de la force dans les poignets !

C'est important de ne pas tirer sur les trayons. La vache pourrait avoir mal et donner un coup de patte !

Voici comment procéder :

- serrer doucement le dessus du trayon pour emprisonner le lait qu'il contient ;
- presser le trayon de haut en bas entre le doigt et la **paume** de la main pour le vider.

La traite aujourd'hui

Autrefois, on trayait toujours les vaches à la main, ce qui demandait des heures de travail. Aujourd'hui, on utilise des machines. C'est beaucoup plus facile !



LA TRAYEUSE IMITE PARFAITEMENT LA TÉTÉE DU VEAU. ELLE ASPIRE DOUCEMENT LE LAIT QUI S'ÉCOULE DU PIS DE LA VACHE.

Les fermiers installent un gobelet spécial sur chaque trayon. Le gobelet colle au pis. Il masse et serre doucement le trayon pour que le lait descende. Quand le lait s'écoule, il est aspiré par des tuyaux.



Le savais-tu ?

La vache porte de plus en plus souvent un collier connecté à l'ordinateur des fermiers. Grâce à ce système, les fermiers peuvent préparer automatiquement le casse-croute à servir à la vache avant la traite.



DE LA FERME À LA LAITERIE



La propreté avant tout !

QUELQUE CHOSE COMPTE BEAUCOUP AU MOMENT DE RÉCOLTER LE LAIT. DEVINES-TU CE QUE C'EST ? LA PROPRETÉ, BIEN SÛR ! IL FAUT ÉVITER QUE DES MICROBES SE RETROUVENT DANS LE LAIT. C'EST POUR ÇA QU'IL FAUT BIEN NETTOYER LE PIS DE LA VACHE AVANT DE LA TRAIRE.

Pendant la traite, le lait ne doit pas entrer en contact avec l'air, qui contient beaucoup de microbes.

Les fermiers sont bien équipés. Ils ont des machines qui aspirent le lait. Plus besoin d'y toucher ! Ils ont aussi des machines qui **analysent** le lait pour s'assurer qu'il ne contient pas de microbes nuisibles.

Il faut tout nettoyer

À la ferme, on nettoie tout : les équipements pour la traite, l'étable, l'endroit où on conserve le lait...

Quand tout est bien propre, on produit un lait délicieux et de grande qualité, excellent pour ta santé.

DE LA FERME À LA LAITERIE, LE LAIT VOYAGE...

La récolte du lait

Après la traite, le lait est conservé au frais dans une cuve réfrigérée, à l'abri de l'air. Mais, malgré cela, il ne reste pas bon très longtemps !

C'est pourquoi, tous les deux à trois jours, un **camion-citerne** se rend à la ferme pour aller le chercher. La citerne du camion est aussi froide qu'un frigo. On conserve ainsi toute la fraîcheur du lait pendant le voyage jusqu'à la laiterie.

Selon toi, qu'est-ce qui arriverait au lait s'il se réchauffait pendant le voyage ?



Le savais-tu ?

Pendant sa tournée, le camion-citerne de la laiterie récolte le lait de plusieurs fermes.

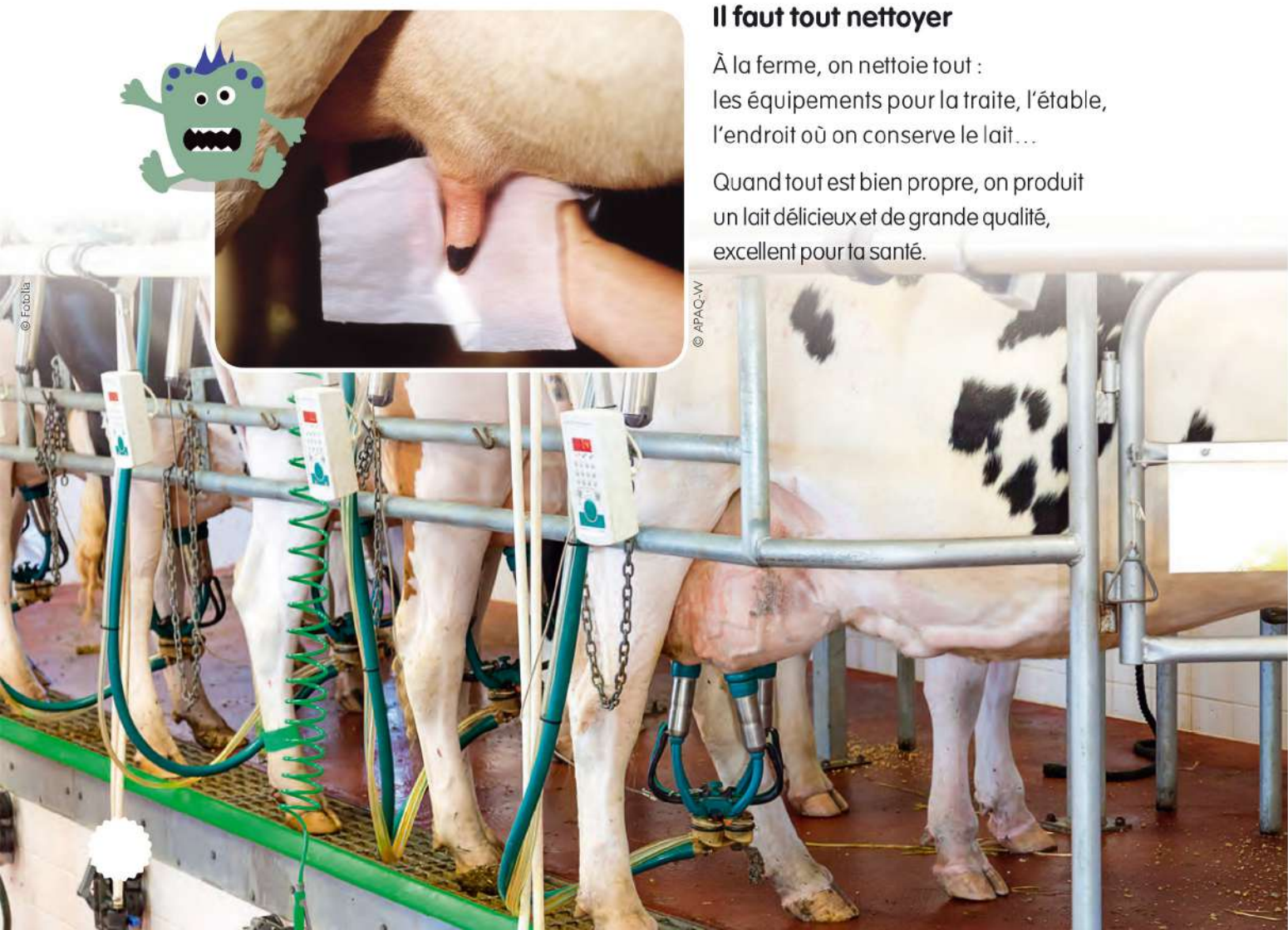
Dès son arrivée à la laiterie, le lait est versé dans d'immenses **cuves**. Ces cuves aussi gardent le lait au frais. Il sera ensuite emballé ou transformé en beurre, en fromage ou en yaourt.

Les récoltes d'autrefois

Autrefois, la laiterie récoltait le lait dans des cruches. Mais, souvent, il était écrémé directement à la ferme.

Le lait **écrémé** était utilisé pour nourrir les veaux, les cochons et d'autres animaux de la ferme.

La crème, elle, était transformée en beurre, à la ferme ou à la laiterie.



DE LA FERME À LA LAITERIE



Le lait est un milieu vivant.
Qu'est-ce que ça veut dire exactement ?
Eh bien, il contient de très petits êtres vivants,
des bactéries qui peuvent être très utiles.

As-tu déjà
entendu parler
des « bonnes
bactéries » ?

Grâce à la propreté de la
ferme et aux soins apportés à
la vache, son lait ne contient
que de bonnes bactéries.



Mais après la traite, d'autres microbes peuvent
s'y développer. C'est pourquoi il faut le traiter
pour le conserver.



À LA LAITERIE, LE LAIT QUI ARRIVE DE LA FERME EST
CONSERVÉ AU FRAIS EN ATTENDANT D'ÊTRE TRAITÉ.

Les procédés de conservation

La réfrigération

La fraîcheur ne tue pas les microbes,
mais elle les empêche de se
multiplier.

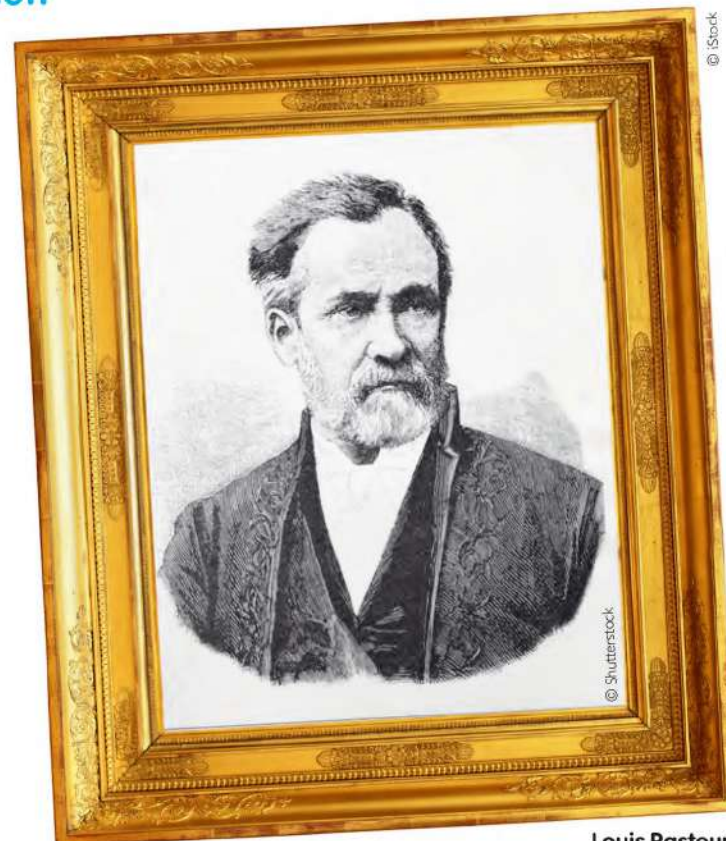
Pour se débarrasser des microbes,
il faut faire chauffer le lait.

Le lait pasteurisé

La pasteurisation est une invention de
Louis Pasteur, un grand scientifique.

Elle permet de détruire les microbes
dans le lait. On chauffe le lait à 75 °C
quelques secondes seulement.

Le lait se conserve ensuite
pendant sept jours au frigo.



Louis Pasteur

Le lait stérilisé

Pour stériliser le lait, on doit suivre deux étapes :

- 1 on chauffe le lait durant quelques secondes à 130 ° ou 140 °C (c'est très chaud !), puis on le refroidit ;
- 2 on verse le lait dans des bouteilles en verre ou en plastique. Ensuite, on le chauffe encore à 100 °C pendant environ 15 minutes.

Cette méthode tue tous
les microbes. Le lait est chauffé
longtemps et très fort, ce qui fait
que son goût n'est plus tout à fait
le même. Mais on peut le conserver
plusieurs mois dans l'armoire.

Le traitement UHT

Le traitement UHT est une autre
méthode qui sert à détruire
les microbes dans le lait. On chauffe
le lait très rapidement, à très haute
température (140 °C), puis on le
refroidit très vite. Comme ce traitement
ne dure que quelques secondes,
le goût du lait ne change presque pas.



Le savais-tu ?

À 0 °C, les microbes sont endormis
et ne se **reproduisent** pas. À partir
de 20 °C, ils s'activent beaucoup.
Tu comprends pourquoi il faut
conserver le lait au frais ?

DE LA FERME À LA LAITERIE



Pour classer le lait, on se pose trois questions :

- 1 D'où vient-il ?
- 2 Quelle quantité de matières grasses contient-il ?
- 3 Comment a-t-il été traité ?



Le lait de ferme

Certaines fermes sont équipées pour pasteuriser le lait. Mais, la plupart du temps, le lait qu'on achète à la ferme est cru. Ce lait est particulièrement riche en vitamines, en protéines et en matières grasses, ce qui le rend **onctueux** et lui donne un goût vraiment délicieux. Toutefois, on ne peut le conserver que deux ou trois jours, et toujours au frigo.

Cru ou pas cru ?

Le lait cru n'a pas été traité. Il contient des bactéries qui sont bonnes pour ta santé. Ces bactéries peuvent, par exemple, renforcer ton **système immunitaire**.

Le lait cru contient aussi certains microbes qui l'empêchent de se conserver et d'autres qui peuvent être mauvais pour la santé. Autrefois, les vaches n'étaient pas aussi bien soignées qu'aujourd'hui et le lait provenait parfois d'animaux malades. Il pouvait transmettre la tuberculose, une grave maladie. Il fallait alors absolument le faire bouillir pour pouvoir le consommer.

De nos jours, le lait est surveillé de très près à la ferme. Tout est contrôlé dans les moindres détails : l'herbe que mangent les vaches, la propreté des équipements... Si tu achètes ton lait dans une ferme contrôlée par les services de santé, il n'y a vraiment pas de raison de t'inquiéter !



ET TOI, AS-TU DÉJÀ GOUTÉ AU LAIT DE FERME CRU ?

Le lait de laiterie

Le lait qui arrive de la ferme contient des matières grasses, c'est la crème. À la laiterie, on écrème le lait. En fait, on sépare la crème et le lait. Ensuite, on mélange de nouveau le lait écrémé avec un peu de crème pour obtenir du lait avec le pourcentage de matières grasses souhaité.

On produit ainsi trois sortes de lait :

- 1 le lait entier (le plus gras) ;
- 2 le lait demi-écrémé (le plus populaire) ;
- 3 le lait écrémé (le moins gras).



Le savais-tu ?

Les parents donnent souvent du lait entier à leurs enfants. C'est le lait le plus nourrissant. Contrairement à ce que l'on pourrait penser, le lait entier n'est pas un aliment gras (un verre de lait contient seulement 7 g de matières grasses).

Les traitements de conservation

Comme tu l'as vu, le lait peut se conserver plus longtemps quand il est traité.

- Le lait pasteurisé se conserve sept jours au frigo.
- Le lait UHT se conserve six mois dans l'armoire.
- Le lait stérilisé se conserve plus d'un an dans l'armoire.

