



Moi, je suis une vache de race à viande :
la charolaise
Connais-tu d'autres races ?

Nom d'une race à viande :

Maintenant dessine là

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - Blanc Bleu - Laine d'Anjou - Limousine - Salers - Aubrac - Gasconne | <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <ul style="list-style-type: none"> - Blonde d'acquitaine - Parthenaise - Corse - Camarguais - Bazadaise |
|--|--|

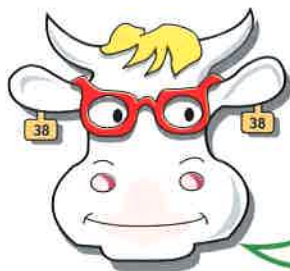
Nom d'une race à lait :

Maintenant dessine là

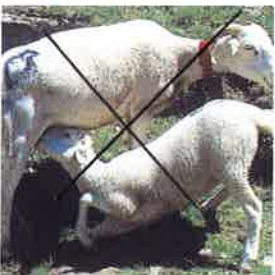
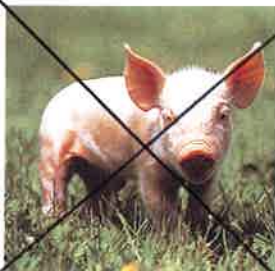
-
- Prim' Holstein
 - Jersiaise
 - Bretonne pie noire



Repère une race à viande et une race à lait,
indique le nom de celle qui te plaît le plus et
dessine là.



Tu sais toi, qui est de la même race que moi ?

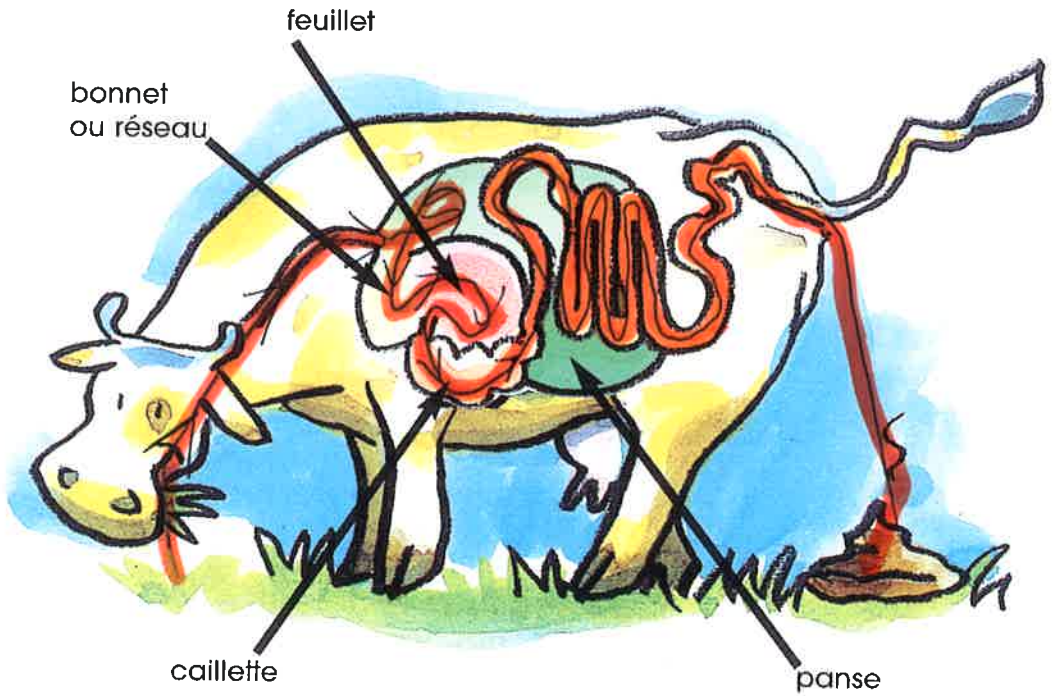


Barre les images ne correspondant pas à la race de Meudia.





Sais-tu comment les aliments circulent dans mon corps ?

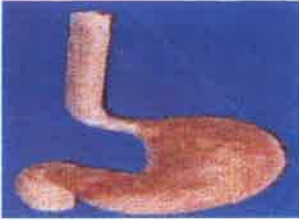


Trace en rouge le parcours des aliments dans le corps d'une vache.

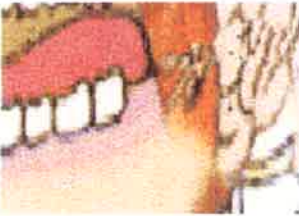


Est ce que tu sais comment l'herbe peut se transformer en viande ?

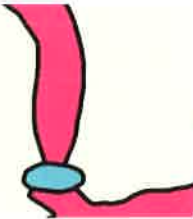
L'estomac



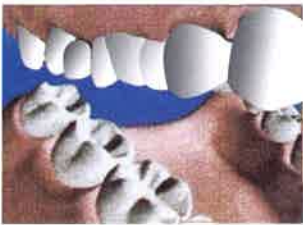
La gueule



L'œsophage



Les dents



1^{ère} étape

la mastication

2^{ème} étape

le ramollissement
des aliments

3^{ème} étape

le stockage dans le rumen

4^{ème} étape

la remontée des aliments

5^{ème} étape

la rumination

6^{ème} étape

la digestion



Relie le nom des étapes de transformation des aliments au bon organe de l'animal.





Ce matin , j'ai mangé pendant 2 heures.
Pourtant j'ai encore faim. Sais-tu pourquoi ?

1° Une vache passe combien de temps par jour à manger, à dormir et à ruminer ?

8 minutes

8 heures

2° Quelle quantité d'herbe avale-t-elle par jour ?

70 g

70 000 g

70 kg

70 000 mg

3° Combien de millilitres d'urine rejette-t-elle ?

1600

16 000

16

160

4° Combien de grammes de bouse rejette-t-elle ?

34

340

34 000

3 400



Observe bien le rouage et tu trouveras la bonne réponse.



Sais tu, ce que l'on trouve dans un morceau de viande ?

Eau

Fer

Protéines

Sels Minéraux

~~Glucides (sucres)~~

Lipides (gras)

Vitamines

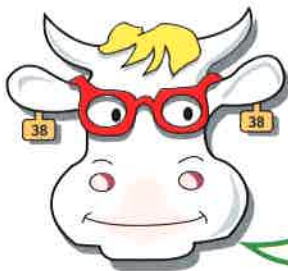
~~Calcium~~

~~Maïs~~

~~Herbe~~

Barre les éléments que l'on ne trouve pas dans un morceau de viande.





Et pourquoi laisse-t-on les carcasses entreposées dans les chambres froides ?

1° Pendant combien de jours fait-on reposer la viande en chambre froide ?

1 à 2 j

3 à 5 j

6 à 10 j

11 à 20 j

2° A quelle température repose la viande ?

4° C

0° C

- 4° C

8° C

3° Pourquoi fait-on reposer la viande ?

pour l'attendrir

car elle est fatiguée

pour lui donner du goût

pour qu'elle change de couleur

4° Comment s'appelle ce phénomène ?

La maturation

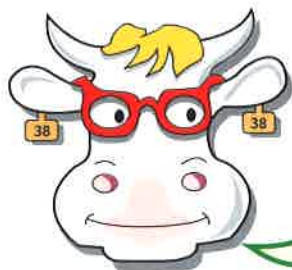
La parution

La méditation

La mastication

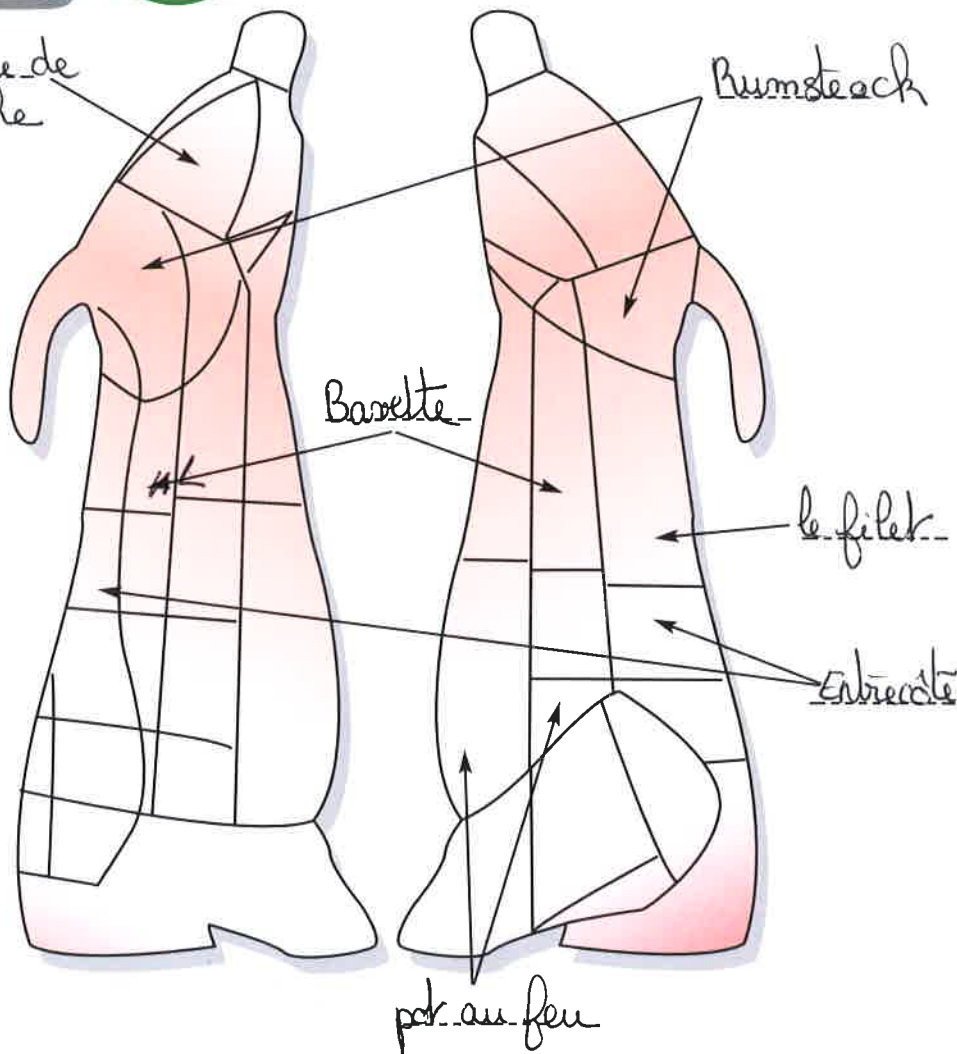
Entoure la bonne réponse.





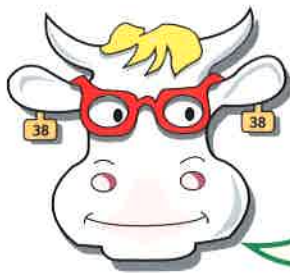
Où se trouve le tende de tranche que tu vas déguster en fin de visite ?
Si tu appuies sur les boutons, des lumières s'allument.

le tende de
branche



A toi de retrouver les noms des morceaux.



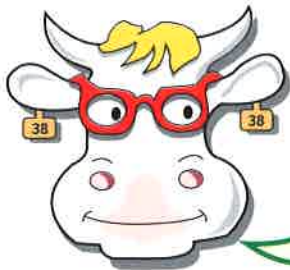


C'est bientôt l'anniversaire de ta maman et tu veux lui cuisiner un petit plat, mais comment faire cuire les différents morceaux de viande ?

Modes de cuisson Morceaux	à griller	à rotir	à braiser	à bouillir
Pot au feu				X
Rumsteack	X	X		
Entrecôte	X	X		
Bavette	X		X	
Flanchet de poitrine				X
Tende de tranche	X	X		



Tourne les boutons, tu auras la réponse et coche le(s) mode(s) de cuisson.



**Nous ne mangeons pas la viande crue
Sais-tu pourquoi ?
Tourne les panneaux ronds et tu trouveras les
bonnes réponses**

1° Pourquoi fait-on cuire la viande avant de la manger ?

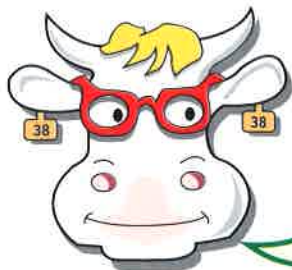
- Pour l'attendrir**
- Pour la durcir**
- Pour lui donner une couleur**
- Pour la faire maturer**

2° Pourquoi la cuisson révèle la saveur de la viande ?

- Libération d'arômes**
- Libération d'oxygène**
- Libération de gaz carbonique**
- Suppression des graisses**

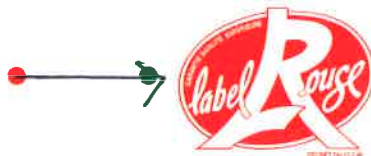
Coche les cases qui te paraissent correctes.





Connais-tu ces symboles ?

Ce logo garantit la qualité supérieure d'un produit. Cette qualité gustative est le résultat d'exigences sévères et contrôlées à tous les stades de la production.



Ce logo certifie que l'animal est bien né en France, a été élevé en France et abattu en France.



Ce logo garantit une viande issue d'animaux de race à viande élevés traditionnellement.



Ce logo signifie que le produit a été fabriqué de façon biologique.



Relie le bon LOGO avec la bonne définition.

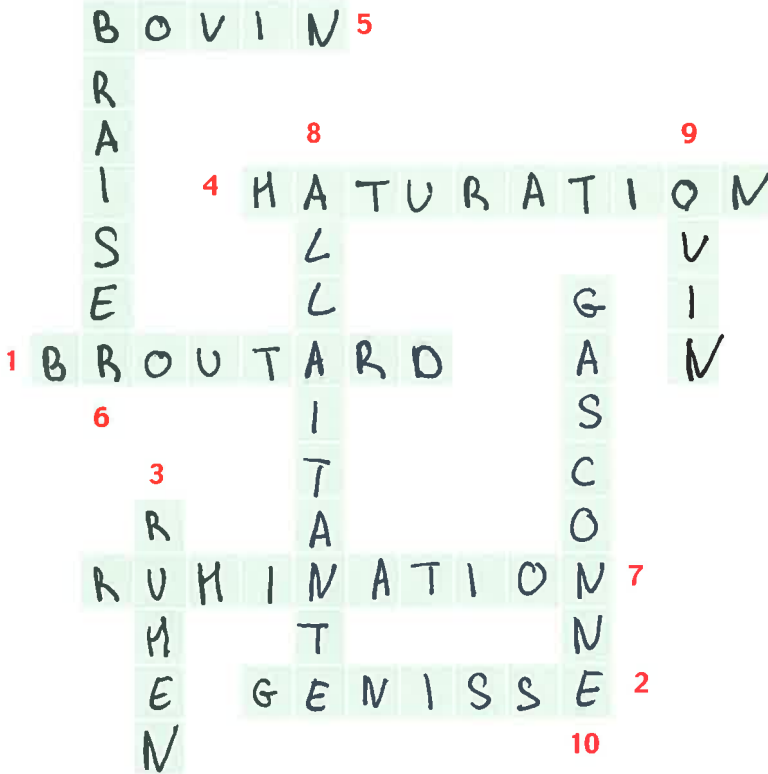




Le premier niveau est terminé, je te propose un petit jeu !

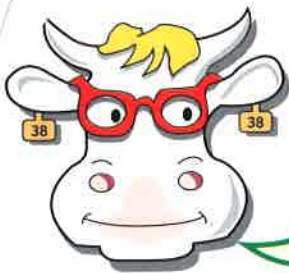
DEFINITIONS :

1° jeune mâle - 2° femelle qui n'a pas eu de veau - 3° le plus volumineux des estomacs - 4° procédé consistant à laisser reposer la viande en chambre froide - 5° autre nom des bœufs - 6° façon de cuire les aliments - 7° procédé qui consiste à détériorer les aliments - 8° autre nom de la race à viande - 9° autre nom d'un mouton - 10° race à viande ressemblant à la Charolaise

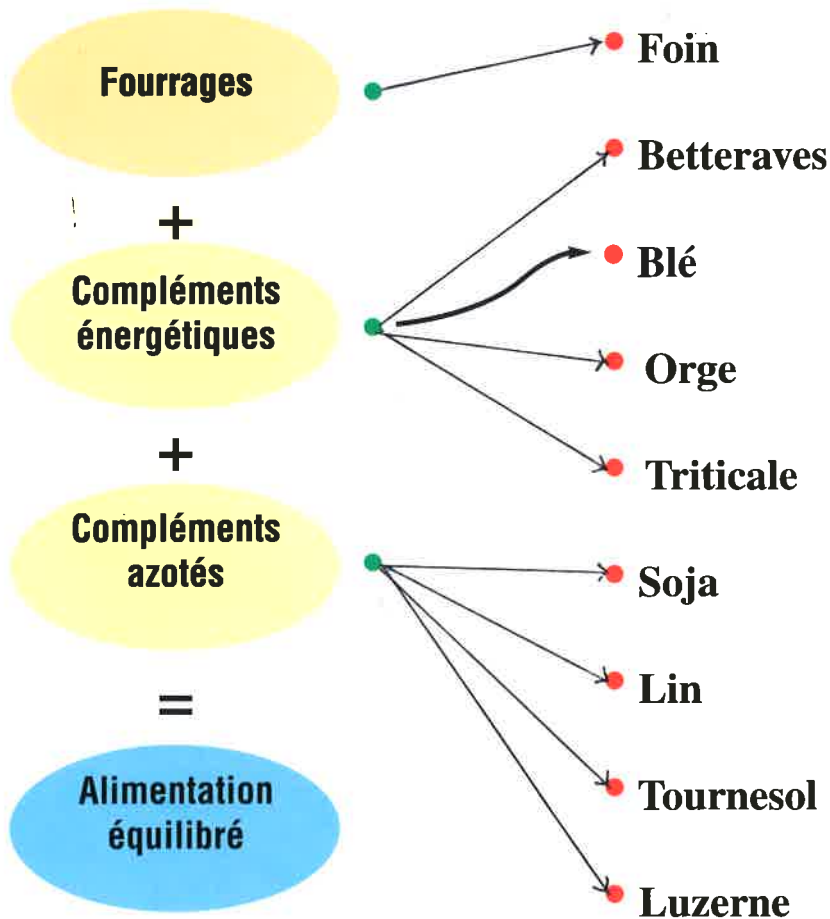


Chaque définition correspond à un terme précis. Si tu as été attentif tout au long de la visite, tu pourras remplir les mots manquants.





Tout le monde dit qu'il faut manger équilibré, mais pour une vache ça veut dire quoi ?



Classe ces aliments par catégorie.





Tous ces aliments ! orge, soja ... Sais-tu les reconnaître ?



BLÉ



SOJA



BETTRAVES



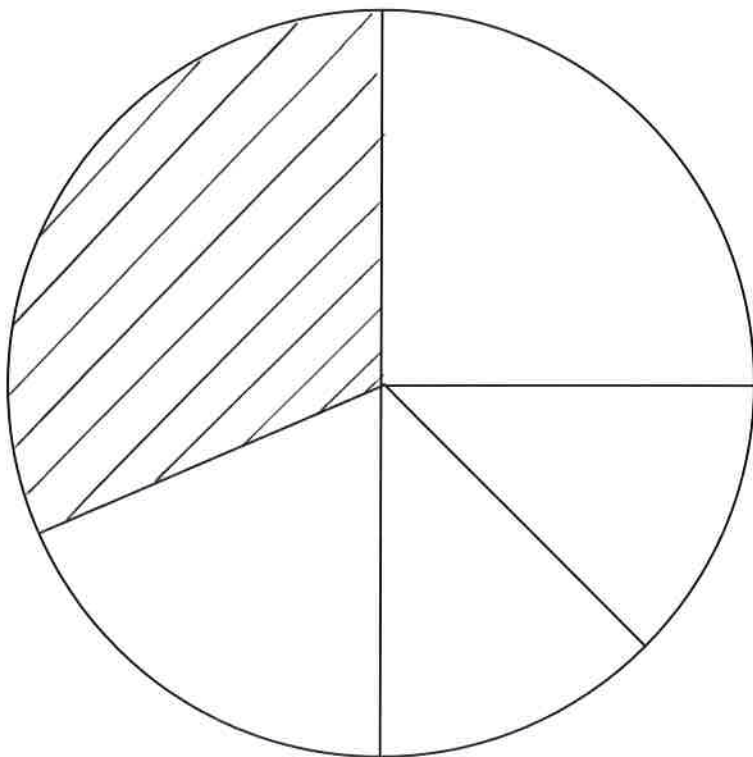
LIN

Remet les lettres dans l'ordre, et trouve le nom de chaque céréale.

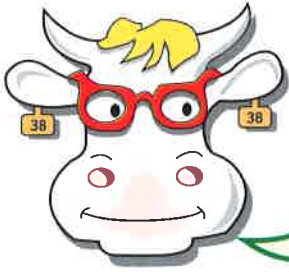




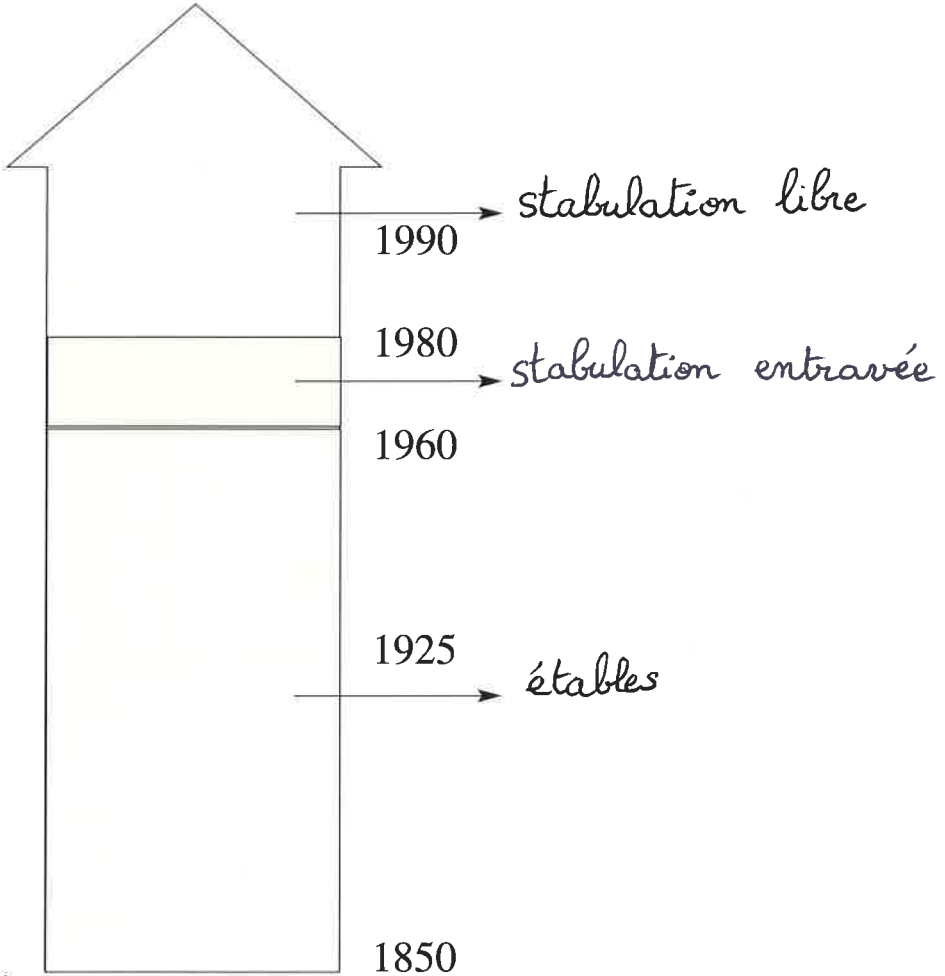
L'hiver je mange du foin. Quelle quantité d'herbe doit-on faucher pour me nourrir ?



Ce rond représente la superficie de terrain de l'agriculteur. Colorie la partie qu'il doit faucher pour l'hiver

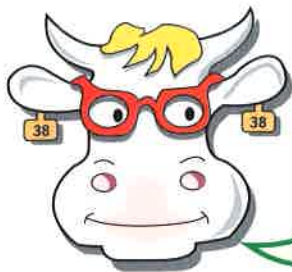


Connais-tu l'histoire de ma maison ?



Ouvre les volets et tu découvriras 3 fermes différentes. A toi de replacer les noms de ces fermes sur l'échelle du temps

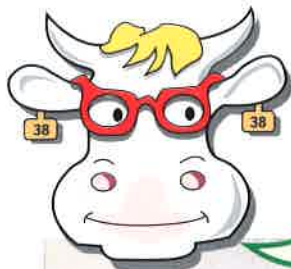




Sais-tu dessiner ?



Dessine moi une ferme.



Mon arrière grand mère m'a dit qu'il y a bien longtemps les foins ce n'était pas comme ça ! pourquoi ?



1950

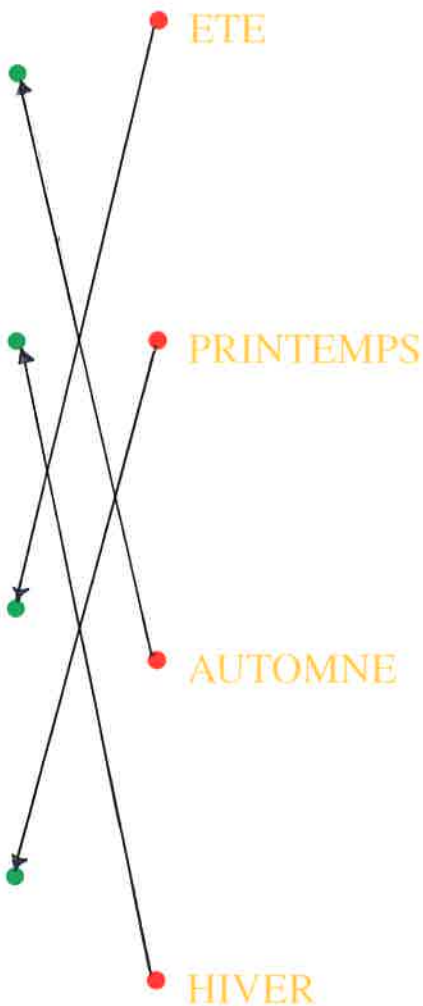
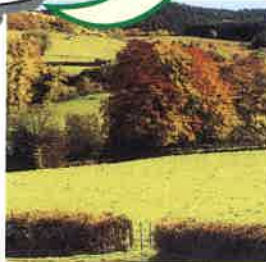
- tracteur , chevaux
- bottes carrées
- le nombre de personnes



Retrouve ce qui a changé

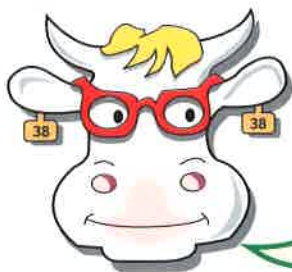


Ma région est magnifique !
Comment s'appelle ce paysage ?



Pour chaque saison relie la photo et le mot.





S'occuper de moi, ce n'est pas facile tous les jours! L'agriculteur doit s'organiser, Sais-tu ce qu'il fait et quand ?

Les FOINS

Le SEVRAGE

Le RETOUR à l'ÉTABLE

Les SOINS VÉTÉRINAIRES

Le CHOIX DES TAUREAUX

Les VELAGES

La participation aux FOIRES , CONCOURS

Le PENSAGE

La SURVEILLANCE de l'ALLAITEMENT

L'EPANDAGE du FUMIER

L'ENTRETIEN des PRAIRIES

Les MOISSONS



Les dessins représentent les 4 saisons. A toi de relier les tâches correspondantes.





Et oui, c'est l'époque de la modernisation !
Sais-tu reconnaître ces machines ?



NIFO

FOIN



GISALENE

ENSILAGE



RALOUB

LABOUR



SOISMON

MOISSON



Remet les lettres dans l'ordre, et tu trouveras
le nom de la tâche correspondant à la photo.



Ferais-tu un bon vendeur ?

1° La vente à la pièce signifie que l'acheteur doit payer avec des pièces de monnaie.

Vrai

Faux

2° La vente à bloc est la même chose que la vente au poids.

Vrai

Faux

3° Sur un marché, les bêtes sont classées selon leur catégorie.

Vrai

Faux

4° Lors d'une vente un certificat de passeport est obligatoire.

Vrai

Faux

5° La vente sur un marché est une vente qui se déroule grâce à Internet

Vrai

Faux

6° La vente à la ferme est une négociation entre éleveur et acheteur qui se déroule sur l'exploitation.

Vrai

Faux

7° La vente coopérative est une vente qui se déroule dans un magasin.

Vrai

Faux

8° Lorsque l'agriculteur vend ses bêtes à l'étranger, il doit faire réaliser un contrôle vétérinaire

Vrai

Faux

Coche la bonne case.





Es-tu fort en calcul ?

1° Combien de mois passe une vache dans les prairies ?

4 7 9 12

2° Connais-tu le nombre d'éleveurs de Charolais en Bourgogne ?

4000 8000 10000 20000

en Saône et Loire ?

400 1000 4000 8000

La surface moyenne d'une exploitation ?

8 ha 18 ha 80 ha 70 ha

3° Une vache consomme beaucoup de foin l'hiver, mais quelle quantité ?

1,5 t 1500 kg 1,5 kg 1500 g

4° Pour 25 vaches, l'agriculteur met combien de taureau(x) ?

1 2 3 4

Entoure la bonne réponse.

