

QUESTIONNAIRE



**VACHE,
PAS VACHE?**



**ACTIVITÉ
2^E ET 3^E CYCLES**



Les
Producteurs
de lait
du Québec



RÉSUMÉ DE L'ACTIVITÉ

À la suite du visionnement de La route du lait, faites participer vos élèves à une activité de type « vrai ou faux ». Vous avez deux possibilités pour cette activité : elle peut se dérouler sur un ordinateur ou une tablette — individuellement ou en équipe de deux sur le site Web au lait.kwizz.app — ou vous pouvez transformer votre classe en immense plateau de jeu où les élèves pourront voter pour la bonne réponse! En tant qu'enseignant-e, vous devenez animateur-trice de jeu. Les questions et réponses pourront mener à des discussions avec vos élèves.

DURÉE

Une période d'environ 50 minutes (incluant le visionnement et le questionnaire).

COMPÉTENCES SPÉCIFIQUES AU CYCLE

1 ^{ER} CYCLE	
DOMAINE	FRANÇAIS, LANGUE D'ENSEIGNEMENT
Compétence disciplinaire	Communiquer à l'oral
Composante de la compétence	- Partager ses propos durant une situation d'interaction. - Explorer divers sujets avec autrui pour construire sa pensée. - Utiliser les connaissances requises par la situation de communication.
Compétence transversale	Exploiter l'information
Composante de la compétence	Tirer profit de l'information

2^E ET 3^E CYCLES

DOMAINE	FRANÇAIS, LANGUE D'ENSEIGNEMENT	
Compétences disciplinaires	Communiquer à l'oral	Lire des textes variés
Composantes de la compétence	- Partager ses propos durant une situation d'interaction. - Explorer divers sujets avec autrui pour construire sa pensée. - Utiliser les connaissances requises par la situation de communication.	- Construire du sens à l'aide de son bagage de connaissances et d'expériences. - Utiliser les stratégies, les connaissances et les techniques requises par la situation de lecture.
Compétence transversale	Exploiter les technologies de l'information et de la communication	Coopérer
Composante de la compétence	Utiliser les technologies de l'information et de la communication pour effectuer une tâche	Contribuer au travail en coopération

LES OBJECTIFS

LES ÉTAPES

- Développer la curiosité d'en apprendre plus sur les produits laitiers.
- Démystifier certaines idées sur les produits laitiers.
- Mettre à profit la mémoire visuelle.



PHASE DE PRÉPARATION

L'ENSEIGNANT-E QUESTIONNE SES ÉLÈVES

Si je vous dis « la route du lait », à quoi cela vous fait-il penser? En gros, ça veut dire d'où vient le lait et comment il se rend jusque dans nos épiceries et dans nos réfrigérateurs. Dites-moi ce que vous connaissez à ce sujet.

Nous allons justement regarder une vidéo qui se nomme La route du lait, où vous allez sûrement apprendre de nouvelles choses, entre autres sur les vaches, les veaux, les fermes, la traite, la collecte, etc. Après, pour montrer que vous étiez bien à l'écoute, nous allons participer à un jeu de type « vrai ou faux ».

- Présenter la vidéo La route du lait.
- Suivant la présentation, jumeler vos élèves par équipes de deux — on peut également jouer au jeu de manière individuelle.
- Faites-leur préparer l'outil de vote VACHE, PAS VACHE? en suivant les instructions pour découper les feuilles, offertes dans le cahier de l'élève.

MATÉRIEL

- Tableau blanc interactif : pour projeter la vidéo, les questions, les réponses et les explications.
- Lien pour la vidéo : lait.org/routedulait.
- Pour l'enseignant-e : le corrigé.

Si l'activité est réalisée en formule « plateau de jeu » :

- Pour les élèves : l'outil de vote VACHE, PAS VACHE?.

Si l'activité est réalisée sur un ordinateur ou une tablette :

- Un poste de travail (ordinateur ou tablette) par élève ou par équipe de deux.

PRÉSENTATION DE L'INTENTION

La route du lait met l'accent sur la réalité des producteurs-trices laitiers du Québec, le monde agricole, la biologie de la vache et les qualités nutritives du lait. Le jeu-questionnaire permet de réviser rapidement les notions expliquées dans la vidéo La route du lait. Le jeu de type « vrai ou faux » permet de dynamiser la présentation de la matière et donne aux élèves une ouverture à participer à d'autres activités du guide pédagogique.

PHASE DE RÉALISATION

L'ACTIVITÉ (SITE WEB)

- Le jeu est accessible au www.lait.kwizz.app.
- Demander aux élèves, seuls ou en équipe de deux, de répondre au jeu-questionnaire interactif.
- À la suite de la lecture de la question, un choix entre VACHE (vrai) et PAS VACHE (faux) est offert. Que l'élève sélectionne une bonne ou une mauvaise réponse, le questionnaire interactif offre une explication aux réponses. L'élève peut alors passer à la question suivante.
- Accorder entre 15 et 20 minutes pour que vos élèves puissent le remplir au complet.
- À la fin, vous pouvez demander à chaque élève (ou groupe) de partager son pointage final avec vous.

L'ACTIVITÉ (PLATEAU DE JEU)

- Présenter la question au tableau blanc interactif.
- Laisser quelques secondes de réflexion à vos élèves.
- Demander aux élèves de voter avec l'outil VACHE, PAS VACHE?.
- Présenter la réponse à la question au tableau blanc interactif et donner l'explication.
- Passer à la question suivante.



PHASE D'INTÉGRATION

À la fin de l'activité, chaque élève est invité à reprendre sa place. Pour favoriser l'intégration de cette activité, voici quelques questions que vous pouvez poser à vos élèves :

- Qu'avez-vous pensé de cette activité? Est-ce que certains d'entre vous veulent partager leurs résultats? Êtes-vous satisfaits, surpris, déçus?
- Est-ce que certaines questions vous ont semblé plus difficiles? Lesquelles?
- Avez-vous été surpris par certaines informations? Lesquelles?

Si vos élèves ont travaillé en équipe :

- Avez-vous eu à débattre de certaines réponses ou étiez-vous toujours en accord? De quelles questions avez-vous le plus débattu?



DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

Suis le pointillé et découpe ton outil de vote VACHE (vrai) ou PAS VACHE (faux).

Tu vas pouvoir les utiliser pour répondre au questionnaire VACHE, PAS VACHE?

Si vous n'avez pas accès à Internet dans votre classe. Vous pouvez utiliser les pages suivantes et les projeter sur votre tableau en classe. Les questions et les réponses s'y trouvent. Vous n'avez qu'à défiler les pages une à la suite de l'autre.

CARTON RÉPONSE À DÉCOUPER ET PLIER



**V
A
C
H
E**



**V
PAS
C
H
E**





QU'EN PENSES-TU?

VACHE ou PAS VACHE?

1. Une vache brune donne du lait au chocolat?



Les
Producteurs
de lait
du Québec



Si vous n'avez pas accès à Internet dans votre classe. Vous pouvez utiliser l'activité en annexe séparée pour la projet sur votre tableau en classe. Les questions et les réponses s'y trouvent. Vous n'avez qu'à défilier les pages une à la suite de l'autre.

1. Une vache brune donne du lait au chocolat?

PAS VACHE

Toutes les vaches, peu importe leur couleur, donnent du lait blanc.



QU'EN PENSES-TU?

VACHE ou PAS VACHE?

2. Les vaches dorment debout?



Les
Producteurs
de lait
du Québec



2. Les vaches dorment debout?

PAS VACHE

Les vaches se couchent pour dormir. Pour un plus grand confort, les vaches ont de la paille ou du sable au sol.



QU'EN PENSES-TU ?

VACHE ou PAS VACHE?

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



Les
Producteurs
de lait
du Québec



Si vous n'avez pas accès à Internet dans votre classe. Vous pouvez utiliser l'activité en annexe séparée pour la projet sur votre tableau en classe. Les questions et les réponses s'y trouvent. Vous n'avez qu'à défilier les pages une à la suite de l'autre.

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

VACHE

C'est comme les mamans qui allaitent : pour produire du lait, la vache doit avoir un bébé.
La lactation dure environ 305 jours.



QU'EN PENSES-TU?

VACHE ou PAS VACHE?

4. L'équipement qui sert à extraire le lait du pis de la vache s'appelle *laiteuse*?



Si vous n'avez pas accès à Internet dans votre classe. Vous pouvez utiliser l'activité en annexe séparée pour la projet sur votre tableau en classe. Les questions et les réponses s'y trouvent. Vous n'avez qu'à défilier les pages une à la suite de l'autre.

4. L'équipement qui sert à extraire le lait du pis de la vache s'appelle *laiteuse*?

PAS VACHE

Le nom de l'équipement est *trayeuse*.



QU'EN PENSES-TU?

VACHE ou PAS VACHE?

5. Traire une vache prend au moins 20 minutes?



Si vous n'avez pas accès à Internet dans votre classe. Vous pouvez utiliser l'activité en annexe séparée pour la projet sur votre tableau en classe. Les questions et les réponses s'y trouvent. Vous n'avez qu'à défilier les pages une à la suite de l'autre.

5. Traire une vache prend au moins 20 minutes?

PAS VACHE

Le temps requis pour traire une vache est de 5 minutes, en plus du temps pour nettoyer le pis.



QU'EN PENSES-TU?

VACHE ou PAS VACHE?

6. Le fromage peut être un allié des dents?



Si vous n'avez pas accès à Internet dans votre classe. Vous pouvez utiliser l'activité en annexe séparée pour la projet sur votre tableau en classe. Les questions et les réponses s'y trouvent. Vous n'avez qu'à défilier les pages une à la suite de l'autre.

6. Le fromage peut être un allié des dents?

VACHE

Le fromage contient des éléments nutritifs (lipides, protéines, phosphore, calcium) qui protègent les dents et nuisent à l'action des bactéries pouvant causer la carie dentaire. Il constitue donc un allié de la santé dentaire, mais il ne remplacera jamais un bon brossage de dents!



QU'EN PENSES-TU?

VACHE ou PAS VACHE?

7. Le Québec est la plus grande province productrice de lait biologique au Canada?



Les
Producteurs
de lait
du Québec



Si vous n'avez pas accès à Internet dans votre classe. Vous pouvez utiliser l'activité en annexe séparée pour la projet sur votre tableau en classe. Les questions et les réponses s'y trouvent. Vous n'avez qu'à défiler les pages une à la suite de l'autre.

7. Le Québec est la plus grande province productrice de lait biologique au Canada?

VACHE

Le Québec produit 50 millions de litres de lait biologique grâce à une centaine de producteurs. C'est 40 % du lait biologique produit au Canada.



QU'EN PENSES-TU?

VACHE ou PAS VACHE?

8. Le lait produit au Québec sert principalement à la production de fromage?



Si vous n'avez pas accès à Internet dans votre classe. Vous pouvez utiliser l'activité en annexe séparée pour la projet sur votre tableau en classe. Les questions et les réponses s'y trouvent. Vous n'avez qu'à défilier les pages une à la suite de l'autre.

8. Le lait produit au Québec sert principalement à la production de fromage?

VACHE

Près de la moitié du lait produit au Québec sert à la production de fromage.



QU'EN PENSES-TU?

VACHE ou PAS VACHE?

9. Le lait UHT (pasteurisé à ultrahaute température) peut être conservé à la température de la pièce?



Les
Producteurs
de lait
du Québec



Si vous n'avez pas accès à Internet dans votre classe. Vous pouvez utiliser l'activité en annexe séparée pour la projet sur votre tableau en classe. Les questions et les réponses s'y trouvent. Vous n'avez qu'à défilier les pages une à la suite de l'autre.

9. Le lait UHT (pasteurisé à ultrahaute température) peut être conservé à la température de la pièce?

VACHE

C'est possible tant que le contenant n'est pas ouvert.



QU'EN PENSES-TU?

VACHE ou PAS VACHE?

10. Le lait est toujours de couleur blanche?



Les
Producteurs
de lait
du Québec



Si vous n'avez pas accès à Internet dans votre classe. Vous pouvez utiliser l'activité en annexe séparée pour la projet sur votre tableau en classe. Les questions et les réponses s'y trouvent. Vous n'avez qu'à défilier les pages une à la suite de l'autre.

10. Le lait est toujours de couleur blanche?

PAS VACHE

En fonction du type de lait, qui peut être écrémé, demi-écrémé ou entier, la couleur blanche du lait peut avoir des nuances : plus ou moins blanche, un peu grise, jaune pâle...



QU'EN PENSES-TU?

VACHE ou PAS VACHE?

11. La pasteurisation du lait détruit des nutriments importants?



Les
Producteurs
de lait
du Québec



Si vous n'avez pas accès à Internet dans votre classe. Vous pouvez utiliser l'activité en annexe séparée pour la projet sur votre tableau en classe. Les questions et les réponses s'y trouvent. Vous n'avez qu'à défilier les pages une à la suite de l'autre.

11. La pasteurisation du lait détruit des nutriments importants?

PAS VACHE

La pasteurisation consiste à chauffer à 72 degrés Celsius un liquide et à le refroidir brusquement. Elle n'a pas d'effet sur la valeur nutritive du lait. La pasteurisation joue un rôle primordial en détruisant des bactéries potentiellement nocives.



QU'EN PENSES-TU?

VACHE ou PAS VACHE?

12. Le yogourt de type balkan possède une texture ferme qui le caractérise?



Les
Producteurs
de lait
du Québec



Si vous n'avez pas accès à Internet dans votre classe. Vous pouvez utiliser l'activité en annexe séparée pour la projet sur votre tableau en classe. Les questions et les réponses s'y trouvent. Vous n'avez qu'à défilier les pages une à la suite de l'autre.

12. Le yogourt de type balkan possède une texture ferme qui le caractérise?

VACHE

Le yogourt de type balkan est une préparation de lait de culture chauffée qui est versée dans des contenants. Les contenants sont incubés sans que la préparation soit brassée.



QU'EN PENSES-TU?

VACHE ou PAS VACHE?

13. Les agriculteurs peuvent épandre le fumier de leurs vaches comme bon leur semble sur leur terre?



Si vous n'avez pas accès à Internet dans votre classe. Vous pouvez utiliser l'activité en annexe séparée pour la projet sur votre tableau en classe. Les questions et les réponses s'y trouvent. Vous n'avez qu'à défilier les pages une à la suite de l'autre.

13. Les agriculteurs peuvent épandre le fumier de leurs vaches comme bon leur semble sur leur terre?

PAS VACHE

Le fumier est un très bon engrais, mais il faut bien le gérer, car il peut être polluant s'il est mal utilisé. Les agriculteurs doivent suivre un plan très précis quand vient l'heure de l'épandage. Les heures, les doses et les fréquences sont réglementées.



QU'EN PENSES-TU?

VACHE ou PAS VACHE?

14. Le lait peut favoriser des os forts,
des dents solides et la croissance?



Les
Producteurs
de lait
du Québec



Si vous n'avez pas accès à Internet dans votre classe. Vous pouvez utiliser l'activité en annexe séparée pour la projet sur votre tableau en classe. Les questions et les réponses s'y trouvent. Vous n'avez qu'à défilier les pages une à la suite de l'autre.

14. Le lait peut favoriser des os forts, des dents solides et la croissance?

VACHE

Effectivement, que le lait soit entier, partiellement écrémé, écrémé, aromatisé, à valeur ajoutée ou encore sans lactose, le lait est composé des mêmes éléments nutritifs bons pour votre santé.



QU'EN PENSES-TU?

VACHE ou PAS VACHE?

15. Plus une vache dort, plus une vache peut produire de lait?



Les
Producteurs
de lait
du Québec



Si vous n'avez pas accès à Internet dans votre classe. Vous pouvez utiliser l'activité en annexe séparée pour la projet sur votre tableau en classe. Les questions et les réponses s'y trouvent. Vous n'avez qu'à défilier les pages une à la suite de l'autre.

15. Plus une vache dort, plus une vache peut produire de lait?

VACHE

Une vache doit se reposer 12 heures par jour.
Pour chaque heure de repos dépassant 10 heures
par jour, une vache peut produire environ
1,7 litre de lait.