

**QUESTIONNAIRE**



**EN  
CLASSE**

# **QUESTIONS VACHES**

**QUESTIONNAIRE INTERACTIF SUR NOTRE SITE WEB**

**ACTIVITÉ  
1<sup>ER</sup>, 2<sup>E</sup> ET 3<sup>E</sup> CYCLES**



Les  
Producteurs  
de lait  
du Québec



## RÉSUMÉ DE L'ACTIVITÉ

Cette activité demande aux élèves de réviser leurs connaissances ou d'acquérir de nouveaux savoirs sur la route du lait, sur le lait et sur les produits laitiers. Cette activité présentera une série de questions à choix de réponses et les élèves devront trouver la bonne réponse. L'activité se déroule en ligne sur le site [www.lait.kwizz.app](http://www.lait.kwizz.app).

Vous pouvez réaliser cette activité en équipes de deux ou individuellement.

### DURÉE

Une période de 25 minutes.

### COMPÉTENCES SPÉCIFIQUES AU CYCLE

1 <sup>ER</sup> CYCLE	
DOMAINE	FRANÇAIS, LANGUE D'ENSEIGNEMENT
Compétence disciplinaire	Communiquer à l'oral
Composantes de la compétence	<ul style="list-style-type: none"> <li>Partager ses propos durant une situation d'interaction.</li> <li>Explorer divers sujets avec autrui pour construire sa pensée.</li> <li>Utiliser les connaissances requises par la situation de communication.</li> </ul>
Compétence transversale	Exploiter l'information
Composantes de la compétence	Tirer profit de l'information

## 2<sup>E</sup> ET 3<sup>E</sup> CYCLES

DOMAINE	FRANÇAIS, LANGUE D'ENSEIGNEMENT	
Compétences disciplinaires	Lire des textes variés	
Composantes de la compétence	<ul style="list-style-type: none"> <li>Construire du sens à l'aide de son bagage de connaissances et d'expériences.</li> <li>Utiliser les stratégies, les connaissances et les techniques requises par la situation de lecture.</li> </ul>	
Compétence transversale	Exploiter les technologies de l'information et de la communication	Coopérer
Composantes 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

- Acquérir des connaissances sur la route du lait, sur le lait et sur les produits laitiers.
- Développer l'esprit participatif.
- Développer la curiosité envers la route du lait, sur le lait et sur les produits laitiers.



## PHASE DE PRÉPARATION

Avant de faire cette activité, il peut être pertinent d'avoir déjà visionné avec vos élèves la vidéo La route du lait, ou d'avoir abordé le sujet de la route du lait en utilisant le guide pédagogique en classe, ou d'avoir participé à d'autres activités de ce guide pédagogique.

### L'ENSEIGNANT-E QUESTIONNE LES ÉLÈVES

En participant aux activités de la route du lait, nous avons appris de nouvelles choses. Nous allons faire le tour de tout ça à l'aide d'un jeu-questionnaire en ligne.

### MATÉRIEL

- Un tableau interactif blanc pour diffuser la vidéo La route du lait.
- Lien de la vidéo : [lait.org/routedulait](http://lait.org/routedulait).
- Un poste de travail (ordinateur ou tablette) par élève ou par équipe de deux.
- Pour l'enseignant-e : le corrigé.

## PRÉSENTATION DE L'INTENTION

Le questionnaire permet de réviser les notions vues précédemment sur la route du lait, sur le lait et sur les produits laitiers, mais aussi de mettre en évidence les réalités des producteurs·trices laitiers du Québec, le monde agricole, la biologie de la vache et les qualités nutritives du lait.

### INDIVIDUELLEMENT OU EN ÉQUIPES DE DEUX

Rendez-vous sur le site du jeu-questionnaire QUESTIONS VACHES et répondez aux questions sur la route du lait. Pour chaque question, il y aura quatre choix et vous devrez répondre correctement.

## PHASE DE RÉALISATION

### L'ACTIVITÉ

- Le jeu est accessible au [www.lait.kwizz.app](http://www.lait.kwizz.app).
- Demander aux élèves, seuls ou en équipes de deux, de répondre au jeu-questionnaire interactif.
- À la suite de la lecture de la question, un choix de réponses est offert. Que l'élève sélectionne une bonne ou une mauvaise réponse, le questionnaire interactif offre une explication aux réponses et l'élève peut passer à la question suivante.
- Accorder entre 15 et 20 minutes pour que vos élèves puissent répondre au jeu-questionnaire dans son ensemble.
- À la fin, vous pouvez demander à chaque élève ou groupe de partager son pointage définitif avec vous.

## 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? Certains d'entre vous veulent-ils partager leurs résultats? Êtes-vous satisfaits, surpris, déçus?
- Certaines questions vous ont-elles semblé plus difficiles? Lesquelles?
- Avez-vous été surpris par certaines informations? Lesquelles?
- Si vos élèves ont travaillé en équipes, avez-vous eu à débattre certaines réponses ou étiez-vous toujours en accord? Sur quelles questions avez-vous le plus débattu?
- Avez-vous envie d'en apprendre plus sur le lait et sur les produits laitiers?



### DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

Réponds à la question en sélectionnant une des quatre réponses suivantes.

1. Combien de veaux une vache peut-elle avoir en une année?

**1**

**2**

**3**

**4**



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

**1**

**2**

**3**

**4**

Réponse

Un seul. Par contre, il peut arriver qu'une vache donne naissance à des jumeaux. La vache porte son veau pendant neuf mois.



2. Combien de litres de lait une vache donne-t-elle en moyenne par jour?

**15**

**30**

**60**

**90**

**DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ**

Réponds à la question en sélectionnant une des quatre réponses suivantes.



Les  
Producteurs  
de lait  
du Québec



2. Combien de litres de lait une vache donne-t-elle en moyenne par jour?

**15**

**30**

**60**

**90**

Réponse

Une vache donne en moyenne 30 litres de lait par jour. Au quotidien, il y a deux traites et chacune donne 15 litres.



#### DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

Réponds à la question en sélectionnant une des quatre réponses suivantes.

3. Combien de litres d'eau une vache boit-elle par jour pour donner ces 30 litres de lait?

**25**

**50**

**75**

**100**



Les  
Producteurs  
de lait  
du Québec





3. Combien de litres d'eau une vache boit-elle par jour pour donner ces 30 litres de lait?

**25**

**50**

**75**

**100**

Réponse

La vache boit environ 100 litres par jour, soit l'équivalent d'un bain rempli à ras bord. Et encore plus lorsqu'il fait chaud ou si sa production de lait est élevée.



#### **DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ**

Réponds à la question en sélectionnant une des quatre réponses suivantes.

4. Lequel des aliments suivants contient de la vitamine D?

**LES CROUSTILLES  
SEL ET VINAIGRE**

**LE LAIT**

**L'AVOCAT**

**LE PAIN DE  
BLÉ ENTIER**



Les  
Producteurs  
de lait  
du Québec



4. Lequel des aliments suivants contient de la vitamine D?

**LES CROUSTILLES  
SEL ET VINAIGRE**

**LE LAIT**

**L'AVOCAT**

**LE PAIN DE  
BLÉ ENTIER**

Réponse

Le lait. 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 pas se produire durant toute l'année au Québec, le lait est obligatoirement enrichi de vitamine D. La vitamine D est également essentielle à l'absorption du calcium par le corps humain.



5. Combien de sections d'estomac la vache laitière possède-t-elle?

**1**

**2**

**3**

**4**



Les  
Producteurs  
de lait  
du Québec



5. Combien de sections d'estomac la vache laitière possède-t-elle?

**1**

**2**

**3**

**4**

Réponse

La vache possède quatre sections d'estomac. Grâce à son système digestif, elle peut digérer des végétaux sans valeur nutritive pour l'humain et produire un aliment très nutritif : le lait!



#### **DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ**

Réponds à la question en sélectionnant une des quatre réponses suivantes.

6. Quelle est la température du lait à la sortie du pis de la vache?

**18 DEGRÉS  
CELSIUS**

**28 DEGRÉS  
CELSIUS**

**38 DEGRÉS  
CELSIUS**

**48 DEGRÉS  
CELSIUS**



Les  
Producteurs  
de lait  
du Québec



6. Quelle est la température du lait à la sortie du pis de la vache?

**18 DEGRÉS  
CELSIUS**

**28 DEGRÉS  
CELSIUS**

**38 DEGRÉS  
CELSIUS**

**48 DEGRÉS  
CELSIUS**

Réponse

Le lait est à 38 degrés Celsius, comme la température du corps humain. Après la traite, le lait est refroidi à 4 degrés Celsius en moins d'une heure.



#### DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

Réponds à la question en sélectionnant une des quatre réponses suivantes.

7. Chaque jour, combien de camions-citernes sillonnent les routes du Québec pour recueillir le lait de toutes les fermes du Québec?

**70**

**140**

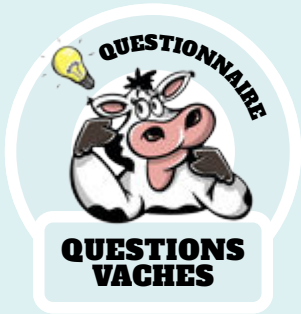
**270**

**570**



Les  
Producteurs  
de lait  
du Québec





7. Chaque jour, combien de camions-citernes sillonnent les routes du Québec pour recueillir le lait de toutes les fermes du Québec?

**70**

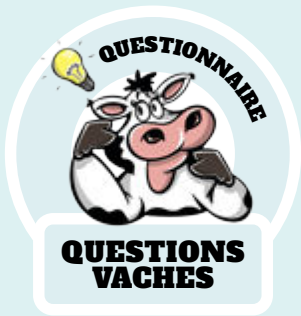
**140**

**270**

**570**

Réponse

Chaque jour, 270 camions transportent 9,5 millions de litres de lait vers les usines.



#### DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

Réponds à la question en sélectionnant une des quatre réponses suivantes.

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

**80**

**150**

**300**

**1 000**



Les  
Producteurs  
de lait  
du Québec



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

**80**

**150**

**300**

**1 000**

Réponse

Il y a en moyenne 80 vaches par troupeau. Au Québec, on parle de fermes familiales à taille humaine.



#### DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

Réponds à la question en sélectionnant une des quatre réponses suivantes.

9. De quel type est le fromage mozzarella que l'on retrouve souvent sur les pizzas?

**PÂTE FERME**

**PÂTE  
SEMI-FERME**

**PÂTE MOLLE À  
CROÛTE FLEURIE**

**PÂTE  
PERSILLÉE**



Les  
Producteurs  
de lait  
du Québec



9. De quel type est le fromage mozzarella que l'on retrouve souvent sur les pizzas?

**PÂTE FERME**

**PÂTE  
SEMI-FERME**

**PÂTE MOLLE À  
CROÛTE FLEURIE**

**PÂTE  
PERSILLÉE**

Réponse

Le fromage mozzarella est une pâte semi-ferme. C'est le choix idéal pour faire une pizza. Cette pâte contient peu de graisse et d'humidité et ne mouille donc pas la pizza pendant la cuisson.



#### DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

Réponds à la question en sélectionnant une des quatre réponses suivantes.

10. Quelle méthode n'est pas utilisée pour éliminer les microorganismes pathogènes dans le lait?

**LA  
MICROFILTRATION**

**LA  
PASTEURISATION**

**LA LUMIÈRE UV**

**LA STÉRILISATION**



10. Quelle méthode n'est pas utilisée pour éliminer les microorganismes pathogènes dans le lait?

**LA  
MICROFILTRATION**

**LA  
PASTEURISATION**

**LA LUMIÈRE UV**

**LA STÉRILISATION**

Réponse

La lumière UV n'est pas utilisée dans le processus du traitement du lait. Le chauffage du lait (pasteurisation et stérilisation) est une méthode très souvent utilisée. La filtration aussi aide grandement à l'élimination des microorganismes pathogènes.



#### **DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ**

Réponds à la question en sélectionnant une des quatre réponses suivantes.

11. Que ne retrouve-t-on pas dans le lait?

**VITAMINES A ET  
D AJOUTÉES**

**MATIÈRES  
GRASSES**

**PROTÉINES**

**HORMONES ET  
ANTIBIOTIQUES**



Les  
Producteurs  
de lait  
du Québec





11. Que ne retrouve-t-on pas dans le lait?

**VITAMINES A ET  
D AJOUTÉES**

**MATIÈRES  
GRASSES**

**PROTÉINES**

**HORMONES ET  
ANTIBIOTIQUES**

Réponse

La bonne réponse est : hormones et antibiotiques. Au Canada, il est interdit d'ajouter des hormones dans le lait. Si une vache est malade, il est possible qu'un vétérinaire lui prescrive des antibiotiques.

Dans ce cas-ci, le lait sera jeté. Le lait est écrémé et on y ajoute des matières grasses pour obtenir le lait que nous connaissons, soit 1 %, 2 % et 3,25 %. Lors de sa transformation, on enrichit le lait avec les vitamines A et D.



#### **DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ**

Réponds à la question en sélectionnant une des quatre réponses suivantes.

12. Quelles tâches le producteur laitier exécute-t-il?

**NETTOYER LES  
BÂTIMENTS DE LA  
FERME**

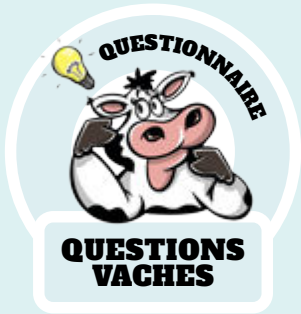
**PRÉPARER LES  
CHAMPS ET FAIRE  
LES SEMENCES**

**TRAIRE ET NOURRIR  
LES ANIMAUX**

**TOUTES CES  
RÉPONSES**



Les  
Producteurs  
de lait  
du Québec



12. Quelles tâches le producteur laitier exécute-t-il?

**NETTOYER LES  
BÂTIMENTS DE LA  
FERME**

**PRÉPARER LES  
CHAMPS ET FAIRE  
LES SEMENCES**

**TRAIRE ET NOURRIR  
LES ANIMAUX**

**TOUTES CES  
RÉPONSES**

Réponse

Toutes ces réponses! Le producteur laitier doit être travaillant, débrouillard et faire preuve d'autonomie. Dans son quotidien, il exécute un nombre très varié de tâches. Les journées commencent très tôt et peuvent se terminer très tard. C'est une noble profession que des femmes et des hommes pratiquent avec fierté.