



La traçabilité,
la qualité sans aucun doute !

Loire
LE DÉPARTEMENT


**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
LOIRE

QUELQUES CHIFFRES PHARES :

- La Loire, c'est presque la moitié du troupeau allaitant de la région Rhône-Alpes.
- La Loire, c'est 4000 éleveurs, avec en moyenne 40 vaches sur une surface de 50 hectares (1 hectare = 10 000 m²)
- L'argent gagné par la filière bovine (lait + viande) dans la Loire en 1999 était de 245 138 000 euros.
- L'industrie de la viande dans la Loire, c'est 41 entreprises et plus de 2800 emplois.



L'ÉLEVAGE DANS LA LOIRE : 296 000 bovins !

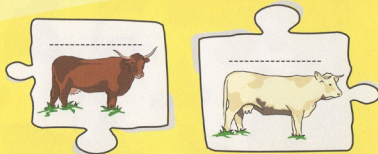
JEU n°1

À chaque race sa robe : tu sais qu'il existe deux types de vaches selon qu'elle produit du lait ou de la viande.
MAIS ES-TU CAPABLE DE RECONNAÎTRE LES RACES DE VACHES QUE L'ON TROUVE DANS LA LOIRE ?

LE TROUPEAU ALLAITANT

Ce sont des animaux élevés spécialement pour leur viande.

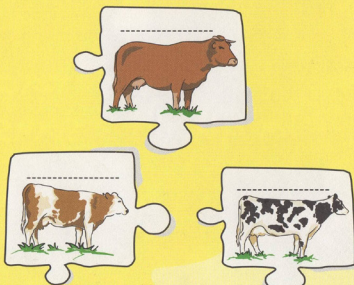
- Race CHAROLAISE : 156 500 animaux
- Race LIMOUSINE : 9 300 animaux
- Race SALERS : 4 800 animaux



LE TROUPEAU LAITIER

Ce sont des animaux élevés pour leur lait. Après avoir produit du lait pendant plusieurs années, les vaches de ce troupeau sont aussi utilisées pour leur viande.

- Race PRIM'HOLSTEIN : 62 000 animaux
- Race MONTELIARDE : 69 000 animaux.



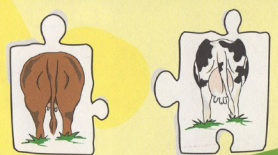
JEU n°2

Une bonne vache à lait comme la PRIM'HOLSTEIN donne jusqu'à 40 litres de lait par jour...
À TON AVIS, ÇA FAIT COMBIEN DE LITRES DANS L'ANNÉE ?



JEU n°3

Lait ou viande ?
SAURAIS-TU DISTINGUER UNE VACHE À LAIT D'UNE VACHE À VIANDE ?
REGARDE LES DEUX DESSINS ET RÉFLÉCHIS BIEN...



JEU n°4

LES MOTS FLÉCHÉS VACHES !



Remets le nom
des 5 plantes :
TOURNESOL,
MAÏS, SOJA,
COLZA, LUZERNE.



NOS VACHES SONT TRÈS BIEN ÉLEVÉES !

LE CALENDRIER DE LA FERME



PRINTEMPS ET ÉTÉ : Le troupeau est au pré. Les animaux broutent l'herbe fraîche. Pendant ce temps l'éleveur prépare la nourriture pour l'hiver quand les animaux seront à l'étable : il sème le maïs et récolte l'herbe haute. Il met cette herbe coupée à sécher ; c'est le foin que l'éleveur stocke en grosses bottes dans la grange.



AUTOMNE ET HIVER : L'hiver approche, l'éleveur récolte le maïs avec une ensilieuse ; c'est une machine qui broie en tous petits morceaux la tige, les feuilles et les épis. On met ce maïs broyé dans un silo à l'abri de l'air pour le conserver. On dit que c'est du maïs ensilé. L'éleveur donnera cette nourriture aux animaux ainsi que le foin qu'il a récolté pendant l'été. Il donne aussi des compléments riches en protéines pour équilibrer leur alimentation : vitamines et tourteaux (céréales, graines de soja et de tournesol, dont on a extrait l'huile).

LACTATION DE LA VACHE

période de lactation
(mi-avril jusqu'à début février)

LE CYCLE DE LA VACHE

Pour faire du lait il faut... un veau ! Car c'est pour nourrir son petit veau que la vache a du lait dans son pis. La durée de la gestation de la vache est de 9 mois. Tiens, ça vous rappelle pas quelque chose ? Dans les premiers jours après sa naissance, le veau doit bien téter sa maman : le premier lait, que l'on appelle le colostrum lui apporte des vitamines et le protège des infections.



LA VACHE : UN ATOUT POUR L'ENVIRONNEMENT

Pourquoi la vache contribue-t-elle à l'aménagement du territoire ? Elle constitue la principale source de mise en valeur des prés non labourables soit près de 37% de la surface agricole.

Elle permet aussi de préserver des activités économiques et de lutter contre la désertification rurale. Dans les régions sèches en mangeant l'herbe elle contribue à prévenir les incendies. Enfin dans les régions de montagne elle permet à la neige de mieux s'accrocher au sol (lorsque l'herbe est haute elle se couche et forme un véritable tapis glissant), les risques d'avalanches diminuent.



Les étapes du cycle :

- 1- La vache met bas un veau : c'est le début du cycle de la lactation ; la vache se met à produire du lait.
- 2- on traite la vache pendant 10 mois ; elle donne beaucoup de lait au début et moins à la fin. 5000 litres au total environ.
- 3- La vache est «tarie». Elle ne donne plus de lait ; elle se repose.
- 4- Il s'est passé 11 mois, et la vache va avoir un nouveau petit veau.

LA TRACABILITÉ ... OUI, MAIS QU'EST CE QUE C'EST ?



LA TRACABILITÉ : LE CONTRÔLE PERMANENT

JEU n°6
DU PRÉ À TON ASSIETTE.
Numérote les textes de 1 à 9 pour leur donner un ordre chronologique.

A

Un petit veau vient de naître... c'est le tout début de l'histoire : on lui donne un nom, et un numéro d'identité unique en Europe.

B

On attribue un passeport au nouveau né ; il est à la fois sa carte d'identité et son carnet de santé. L'éleveur lui pose des boucles d'oreilles, avec son numéro d'identité.

C

Tout au long de la vie du bovin, l'éleveur va noter dans le passeport les événements importants : les maladies et les médicaments donnés par le vétérinaire.

D

Bien nourri, bien soigné, le bovin a atteint son poids idéal : il est prêt à être vendu. L'éleveur l'emmène au marché à bestiaux. Il est vendu et conduit à l'abattoir.

E

Chaque animal qui arrive est contrôlé : il doit obligatoirement avoir son passeport, ses boucles, et être en bonne santé.

F

Après l'abattage, le laboratoire teste la viande : s'il y a le moindre doute, la carcasse est détruite. Mais si tout est en ordre, la bonne viande entre dans la chaîne alimentaire.

G

Les carcasses sont mises dans un réfrigérateur pendant 10 à 20 jours : c'est la maturation qui donne à la viande toute sa saveur et sa tendreté...

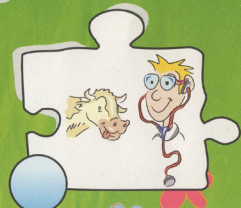
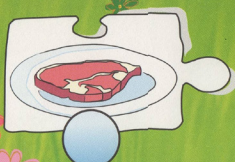
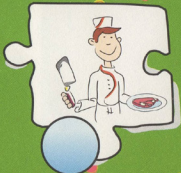
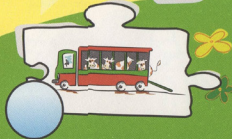
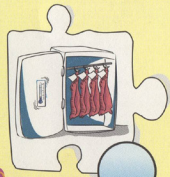
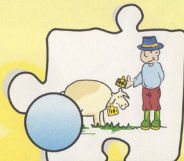
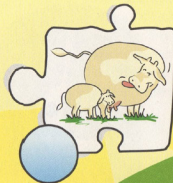
H

Puis les carcasses sont découpées et chaque morceau reçoit une étiquette avec le numéro de traçabilité. On les envoie chez le boucher ou dans les grandes surfaces pour les vendre. Là encore des contrôles sont réalisés pour s'assurer de l'hygiène du magasin.

I

Le steak qui arrive dans ton assiette a donc suivi un long parcours... Mais tu peux remonter la longue chaîne et suivre à la trace l'animal depuis le pré jusqu'à ton assiette.

DES CONNAISSANCES



CARNIVORE OU HERBIVORE ?

L'homme est omnivore :
il se nourrit aussi bien de viande, de poisson, que de fruits et de légumes.
La vache est un herbivore : elle ne mange que des végétaux.
Tout notre corps, que l'on soit vache ou être humain est adapté à notre nourriture.



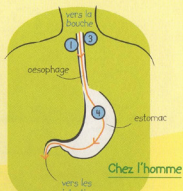
LA DIGESTION : COMMENT CA MÂCHE ?

L'APPAREIL DIGESTIF

Il est composé d'organes qui se suivent dans un ordre bien précis avec chacun un rôle dans la digestion des aliments.

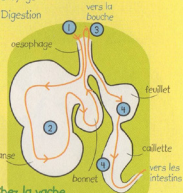
Chez l'homme, le trajet de la digestion est effectué en une seule fois.

Les aliments sont broyés dans la bouche, ils sont digérés dans l'estomac par les sucs gastriques. Ensuite les aliments sont absorbés dans le sang : cette opération se fait au niveau des intestins.



Chez l'homme

- 1 Ingestion
- 2 Stockage
- 3 Broyage
- 4 Digestion



Chez la vache

La vache avale rapidement les touffes d'herbe sans les mâcher. Elles vont dans la panse. Quand elle a assez mangé, la vache se met au calme. L'herbe remonte dans le bonnet puis dans la bouche.

Elle mâche lentement avec ses nombreuses molaires jusqu'à obtenir de la bouillie. Enfin la nourriture redescend dans le feuillet et la caillette, où elle est digérée.

LA DENTITION



LES DENTS :

elles servent à mâcher les aliments, qui sont digérés plus facilement.
L'homme a 8 incisives, tranchantes pour découper ; 4 canines, pointues, pour déchiqueter ; 4 pré-molaires et 16 molaires pour broyer.
La vache n'a pas de canines, elle entoure une touffe d'herbe avec sa langue, et la coupe entre ses incisives et le bourrelet.
Et elle a 24 molaires pour bien mâcher.



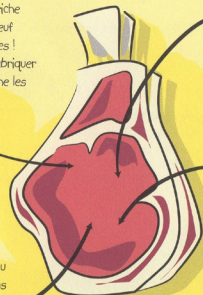
DES RICHESSES INSOUÇONNÉES !

La viande est un élément riche en protéines : 100 g de boeuf apportent 25 g de protéines ! Ces protéines servent à fabriquer nos cellules : ce sont comme les briques de notre corps.

La viande de boeuf contient peu de lipides (ou graisses) :

Elle ne fait donc pas grossir.

LA VACHE NOUS DONNE CE QU'ELLE A DE MEILLEUR ...



La viande apporte aussi du fer. Il sert à fabriquer l'hémoglobine. L'hémoglobine participe au transfert de l'oxygène dans notre corps.

En plus la viande de boeuf apporte des vitamines (B12, B6, C) et des minéraux : sélénium et zinc.

