







Une vache élevée pour sa viande (vache allaitante) produit en moyenne 4 litres de lait par jour. Quelle est la production moyenne d'une vache de race laitière, telle que la Prim'Holstein ?

- A. 5 litres de lait par jour
- B. 10 litres de lait par jour
- C. 25 litres de lait par jour
- D. 50 litres de lait par jour









Une vache élevée pour sa viande (vache allaitante) produit en moyenne 4 litres de lait par jour. Quelle est la production moyenne d'une vache de race laitière, telle que la Prim'Holstein ?

A. 5 litres de lait par jour

B. 10 litres de lait par jour

C. 25 litres de lait par jour

D. 50 litres de lait par jour



Réponse C: Une vache laitière produit en moyenne 25 litres de lait par jour de lait pendant 10 mois de l'année. Cependant, certaines vaches sélectionnées pour leur forte production laitière peuvent produire jusqu'à 60 litres de lait par jour.







Les vaches laitières sont traites 2 fois/jour dans les élevages, le matin et le soir. Le lait de la traite du soir...

- A. Contient des molécules qui favorisent le sommeil
- B. Est plus riche que celui de la traite du matin
- C. Est moins riche que celui de la traite du matin
- D. Est plus sucré que celui de la traite du matin







Les vaches laitières sont traites 2 fois/jour dans les élevages, le matin et le soir. Le lait de la traite du soir...

- A. Contient des molécules qui favorisent le sommeil
- B. Est plus riche que celui de la traite du matin
- C. Est moins riche que celui de la traite du matin
- D. Est plus sucré que celui de la traite du matin

Réponse B : Lors de la traite du soir, la quantité de lait est généralement moindre de 20 à 30%. La composition du lait de la traite du soir est plus riche, surtout en matière grasse.







Des observations ont pu être faites chez des femmes lors d'une même tétée, le lait peut changer...

- A. de couleur
- B. de consistance
- C. de composition
- D. de goût







Des observations ont pu être faites chez des femmes lors d'une même tétée, le lait peut changer...

- A. de couleur
- B. de consistance
- C. de composition
- D. de goût

Réponse A, B, C et D: Il a été montré que le lait peut changer de couleur, de texture et de goût au cours d'une même tétée en fonction de sa composition en protéines et en matière grasse! En général, il est très dilué en début de tétée, donc presque transparent, puis change au fur et à mesure qu'il s'épaissit, jusqu'à devenir blanc, voire jaune. Dans le même temps, la teneur en lipides augmente progressivement : du simple au quadruple entre le début et la fin de la tétée.







Les caséines sont les principales protéines du lait. La quantité de caséines dans le lait varie en fonction du moment de la lactation. Chez la vache au premier jour de lactation, elles représentent 34% des protéines totales. Au 7^e jour de lactation, leur proportion...

- A. aura plus que doublé
- B. sera la même
- C. aura diminué de moitié
- D. sera inférieure à 1%







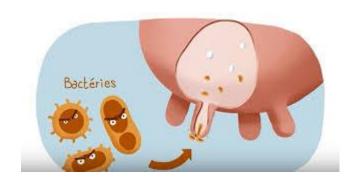
Les caséines sont les principales protéines du lait. La quantité de caséines dans le lait varie en fonction du moment de la lactation. Chez la vache au premier jour de lactation, elles représentent 34% des protéines totales. Au 7^e jour de lactation, leur proportion...

- A. aura plus que doublé
- B. sera la même
- C. aura diminué de moitié
- D. sera inférieure à 1%

Réponse A: Le taux de caséines dans le lait passe de 34% à 80% des protéines totales, entre le 1er et le 7e jour de lactation.







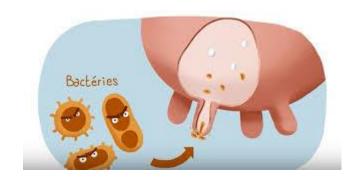
La mammite est une inflammation de la glande mammaire causée par des bactéries qui pénètrent dans la mamelle et provoquent une infection. En cas de mammite, la composition du lait change. Le lait peut être consommé par le petit :

A. vrai

B. faux







La mammite est une inflammation de la glande mammaire causée par des bactéries qui pénètrent dans la mamelle et provoquent une infection. En cas de mammite, la composition du lait change. Le lait peut être consommé par le petit :

A. vrai

B. faux

Réponse A : Le lait a une composition modifiée en raison de la présence de cellules maternelles et de molécules produites en réponse à l'inflammation. Cependant il peut être consommé par le petit sans danger pour la santé de ce dernier.







Des études prouvent la contamination du lait maternel dans différents cas de pollution. Les molécules découvertes dans le lait peuvent avoir des effets négatifs sur la santé de la descendance. Dans le lait, on peut trouver...

- A. Des pesticides
- B. Des composés chimiques industriels
- C. Des métaux lourds
- **D.** Des dioxines







Des études prouvent la contamination du lait maternel dans différents cas de pollution. Les molécules découvertes dans le lait peuvent avoir des effets négatifs sur la santé de la descendance. Dans le lait, on peut trouver...

- A. Des pesticides
- B. Des composés chimiques industriels
- C. Des métaux lourds
- **D.** Des dioxines

Réponse A, B, C & D: Les produits toxiques utilisés par les agriculteurs pour protéger les cultures passent dans le lait maternel. Des études ont également retrouvé des Phtalates, molécules plastifiantes utilisées dans la fabrication des matières plastiques, des composés perfluorés...

Il est donc important de restreindre le contact avec les polluants présents dans l'alimentation et l'environnement.







L'alimentation influence directement la composition du lait. Sous l'influence de certains aliments, le lait...

- A. Peut changer de couleur
- B. Peut changer de goût et/ou d'odeur
- **C.** Reste le même pour ne pas perturber le petit
- D. Peut se transformer en crème







L'alimentation influence directement la composition du lait. Sous l'influence de certains aliments, le lait...

- A. Peut changer de couleur
- **B.** Peut changer de goût et ou d'odeur
- C. Reste le même pour ne pas perturber le petit
- **D.** Peut se transformer en crème

Réponse A & B: Des changements de couleur sont majoritairement dus à la présence de certains pigments présents dans les aliments ou de certains médicaments dans le régime de la mère. De même que certains aliments (piment, choux...) vont fortement modifier le goût et l'odeur du lait. Les aliments peuvent donner un goût, plus ou moins prononcé, au lait maternel et cela n'empêche pas les petits de l'apprécier.







Parmi ces aliments le ou lesquels peuvent fortement modifier le goût du lait maternel ?

- A. L'ail
- B. Les chewing-gums à la menthe
- C. Le chocolat
- D. Le citron







Parmi ces aliments le ou lesquels peuvent fortement modifier le goût du lait maternel ?

- A. L'ail
- B. Les chewing-gums à la menthe
- C. Le chocolat
- D. Le citron

Réponse A : Les principaux aliments modifiants le goût du lait maternel sont les suivants :

L'ail, l'oignon et le poireau, par la présence de sulfure d'allyle.
Le chou, pour les isothiocyanates, de la famille du soufre.
Les artichauts, pour l'huile essentielle de cynara.
Le poivron, à cause de l'action de l'huile de capsaïcine.
Les asperges, par la présence de l'huile essentielle de limonène.
Les épices piquantes et les condiments forts.
Cependant, si la maman avait l'habitude de consommer ces produits pendant la grossesse, l'enfant a été habitué à leur parfum à travers le liquide amniotique et a également développé les capacités nécessaires pour les digérer.







La composition du lait peut également varier en fonction de l'état psychologique de la mère. Cette composition peut varier si...

- A. La mère est contente
- B. La mère est stressée
- C. La mer est basse
- D. La mère écoute un style de musique particulier







La composition du lait peut également varier en fonction de l'état psychologique de la mère. Cette composition peut varier si...

- A. La mère est contente
- B. La mère est stressée
- C. La mer est basse
- D. La mère écoute un style de musique particulier

Réponse B : Lorsqu'une mère vit un stress, elle produit une hormone (le cortisol) qui se retrouve dans son lait. Cette hormone est absorbée par le petit et le perturbe.





Lors des périodes de fortes chaleurs, les animaux producteurs de lait subissent un stress thermique, qui peut avoir un impact significatif sur le bien-être des troupeaux et la production.



En situation de stress thermique, le lait...

- A. Possède un taux de matière grasse plus faible
- B. Contient une quantité d'eau plus importante
- C. N'est plus produit par la femelle
- D. Ne sert qu'à produire de la crème car il est trop concentré
- E. Se transforme en lait lyophilisé





Lors des périodes de fortes chaleurs, les animaux producteurs de lait subissent un stress thermique, qui peut avoir un impact significatif sur le bien-être des troupeaux et la production.



En situation de stress thermique, le lait...

- A. Possède un taux de matière grasse plus faible
- B. Contient une quantité d'eau plus importante
- C. N'est plus produit par la femelle
- D. Ne sert qu'à produire de la crème car il est trop concentré
- E. Se transforme en lait lyophilisé

Réponse A : Durant les périodes chaudes de l'été, la matière grasse du lait et le ratio matière grasse/protéines sont plus bas par rapport aux autres saisons. Ce qui peut avoir des conséquences sur les qualités organoleptiques (goût, odeur, saveur...) du lait et de ses produits dérivés.

