

LE LAIT, LA VIE



Il ne se fait plus bouillir. Il se stocke des semaines hors du froid. C'est un aliment presque complet qui se conjugue au pluriel. Il est issu de la vie. Qu'est-ce ?

C'est le lait. Un aliment qui associe tradition et modernité pour le plus grand plaisir de notre palais.

Parler de vie à propos du lait tombe sous le sens : de l'herbe au lait, du lait aux crèmes, beurres et fromages, toutes ces transformations ont pour origine des micro-organismes vivants. Complexes, fragiles, précieux, les produits laitiers sont fiers de leurs origines et vous le montrent.

► PUBLIC

Tout public à partir du CM.

► CONCEPTION

L'Espace des sciences.
Centre interprofessionnel
de documentation et
d'information laitières (Cidil)
Cité des sciences et
de l'industrie (CSI).

► CRÉATION 1995

DESCRIPTIF

- **17 panneaux** couleur, sur PVC plastifié, 0,80 x 1,20 m, percés de 2 trous, à accrocher.
- **1 maquette** “Le lait de vache” à poser sur table (diam. 0,42 m, haut. 0,70 m).
La composition du lait de vache présentée dans un bidon de lait.
- **1 maquette** “Composition de différents laits” à poser sur table (1,39 x 0,73 m, haut. 0,71 m).
La comparaison du lait chez différents mammifères : vache, chèvre, brebis, jument, ânesse, dromadaire, femme.
- **1 vidéo** VHS de 52’
“Le vêlage” (2’) - Le vêlage d’une vache laitière.
“Le rumen : l’herbe digérée” (2’) - La dégradation de la cellulose par les micro-organismes dans le rumen (la panse) de la vache laitière.
“Du lait aux fromages” (21’) - La fabrication des huit familles de fromages, autrefois et aujourd’hui.
“Le lait et ses bienfaits” (6’) - Le lait, si blanc, si simple en apparence et pourtant d’une richesse nutritionnelle incomparable. En images de synthèse, ce film raconte les principaux nutriments du lait et leurs apports pour l’organisme.
“Protéines du lait, protéines d’avenir” (9’) - Incroyable, tout ce que l’on peut faire avec les protéines du lait, depuis qu’une technologie de pointe permet de toutes les extraire.
“Produits laitiers. La longue chaîne de qualité” (12’) - Un reportage sur les faits et gestes de la qualité, de la ferme au consommateur.

MISE EN PLACE

Au minimum 21 m linéaires + 20 m².

ACCOMPAGNEMENT

Document d’accompagnement :
Expodoc (dans la limite du stock disponible).

TITRE DES PANNEAUX

- 1 • Le lait, la vie (panneau titre).
- ### DE L’HERBE AU LAIT
- 2 • Le lait, produit de la vie.
 - 3 • Le monde du vivant microscopique.
 - 4 • La gestion du troupeau.
 - 5 • La traite et la lactation.
 - 6 • Qualité : tout commence à la ferme.
- ### LA MAÎTRISE DU VIVANT
- 7 • La conservation du lait.
 - 8 • La transformation du lait, procédés physiques.
 - 9 • La transformation du lait, procédés biologiques.
- ### PRODUITS LAITIERS, LES VIES DU LAIT
- 10 • Du lait à la crème.
 - 11 • De la crème au beurre.
 - 12 • Du lait aux laits fermentés.
 - 13 • Du lait aux fromages.
 - 14 • Zoom sur le vivant.
- ### LA VIE LACTÉE
- 15 • Bons sous tous apports.
 - 16 • En route vers la table.
 - 17 • Protéines du lait : protéines d’avenir.

SUGGESTIONS

La présentation de cette exposition peut être complétée par des visites d’élevages, de crémeries et des dégustations de produits laitiers.

MISE À DISPOSITION

- **Tarif de mise à disposition et valeur d’assurance** : voir fiche tarifaire.
- **Transport et assurance** : à la charge de l’emprunteur.
- **Renseignements et réservations** : Service diffusion.