

L'heure de la traite

Parfois, le lait s'écoule tout seul du pis de la vache, tellement celui-ci est rempli. Le pis ainsi gonflé de lait peut être gênant pour la vache. Elle se laisse donc traire avec plaisir. Elle se dirige elle-même vers la salle de traite.



© Maison du tourisme de Herve

Les préparatifs

Le nettoyage du pis

Une fois que la vache est installée, son pis est bien nettoyé. Les trayons sont baignés dans un liquide **désinfectant**, puis soigneusement essuyés.

Le casse-croute

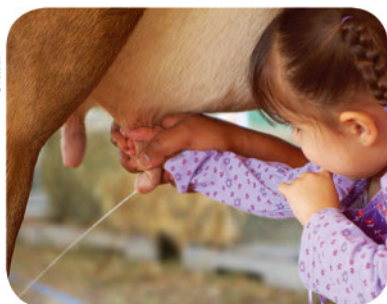
Pendant qu'on la prépare, la vache mange une bonne portion de céréales ou d'aliments concentrés. Pour elle, c'est un délicieux casse-croute ! La portion est adaptée aux besoins de chaque vache.

La traite

Traire à la main

Traire une vache à la main n'est pas très compliqué, mais il faut quand même savoir comment faire. Et il faut avoir de la force dans les poignets !

C'est important de ne pas tirer sur les trayons. La vache pourrait avoir mal et donner un coup de patte !



© Bstock

Voici comment procéder :

- serrer doucement le dessus du trayon pour emprisonner le lait qu'il contient ;
- presser le trayon de haut en bas entre le doigt et la paume de la main pour le vider.

La traite aujourd'hui

Autrefois, on traissait toujours les vaches à la main, ce qui demandait des heures de travail. Aujourd'hui, on utilise des machines. C'est beaucoup plus facile !



LA TRAYEUSE IMITE PARFAITEMENT LA TÉTÉE DU VEAU. ELLE ASPIRE DOUCEMENT LE LAIT QUI S'ÉCOULE DU PIS DE LA VACHE.

Les fermiers installent un gobelet spécial sur chaque trayon. Le gobelet colle au pis. Il masse et serre doucement le trayon pour que le lait descende. Quand le lait s'écoule, il est aspiré par des tuyaux.



Le savais-tu ?

La vache porte de plus en plus souvent un collier connecté à l'ordinateur des fermiers. Grâce à ce système, les fermiers peuvent préparer automatiquement le casse-croute à servir à la vache avant la traite.



La conservation du lait

Le lait est un milieu vivant.
Qu'est-ce que ça veut dire exactement ?
Eh bien, il contient de très petits êtres vivants,
des bactéries qui peuvent être très utiles.

As-tu déjà
entendu parler
des « bonnes
bactéries » ?

Grâce à la propreté de la
ferme et aux soins apportés à
la vache, son lait ne contient
que de bonnes bactéries.

Mais après la traite, d'autres microbes peuvent
s'y développer. C'est pourquoi il faut le traiter
pour le conserver.



À LA LAITERIE, LE LAIT QUI ARRIVE DE LA FERME EST
CONSERVÉ AU FRAIS EN ATTENDANT D'ÊTRE TRAITÉ.

Les procédés de conservation

La réfrigération

La fraîcheur ne tue pas les microbes,
mais elle les empêche de se
multiplier.
Pour se débarrasser des microbes,
il faut faire chauffer le lait.

Le lait pasteurisé

La pasteurisation est une invention de
Louis Pasteur, un grand scientifique.

Elle permet de détruire les microbes
dans le lait. On chauffe le lait à 75 °C
quelques secondes seulement.

Le lait se conserve ensuite
pendant sept jours au frigo.



Le lait stérilisé

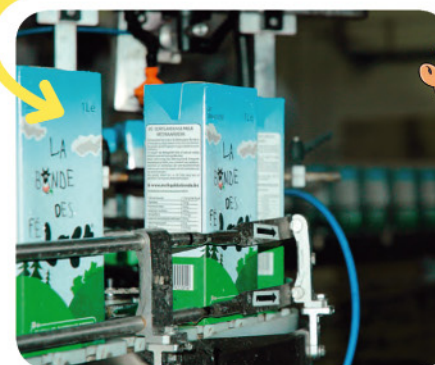
Pour stériliser le lait, on doit suivre deux étapes :

- 1 on chauffe le lait durant quelques secondes à 130 ° ou 140 °C (c'est très chaud !),
puis on le refroidit ;
- 2 on verse le lait dans des bouteilles en verre ou en plastique. Ensuite, on le chauffe
encore à 100 °C pendant environ 15 minutes.

Cette méthode tue tous
les microbes. Le lait est chauffé
longtemps et très fort, ce qui fait
que son goût n'est plus tout à fait
le même. Mais on peut le conserver
plusieurs mois dans l'armoire.

Le traitement UHT

Le traitement UHT est une autre
méthode qui sert à détruire
les microbes dans le lait. On chauffe
le lait très rapidement, à très haute
température (140 °C), puis on le
refroidit très vite. Comme ce traitement
ne dure que quelques secondes,
le goût du lait ne change presque pas.



Le savais-tu ?

À 0 °C, les microbes sont endormis
et ne se **reproduisent** pas. À partir
de 20 °C, ils s'activent beaucoup.
Tu comprends pourquoi il faut
conserver le lait au frais ?

