



OH ! LA VACHE !

Muriel Levresse & sa classe de petits & moyens
avec la collaboration de François Moutou
Conception graphique : Jennifer Yerkes

ce livre appartient vachement à



être vache

mort aux vaches



vache à roulettes



vachard

manger de la vache enragée



vaches grasses,
vaches maigres

vachement
← cool!



un coup en vache

BONJOUR !

*Je m'appelle François et
je suis vétérinaire.*

*Je vais vous parler d'un animal
qui me passionne :*

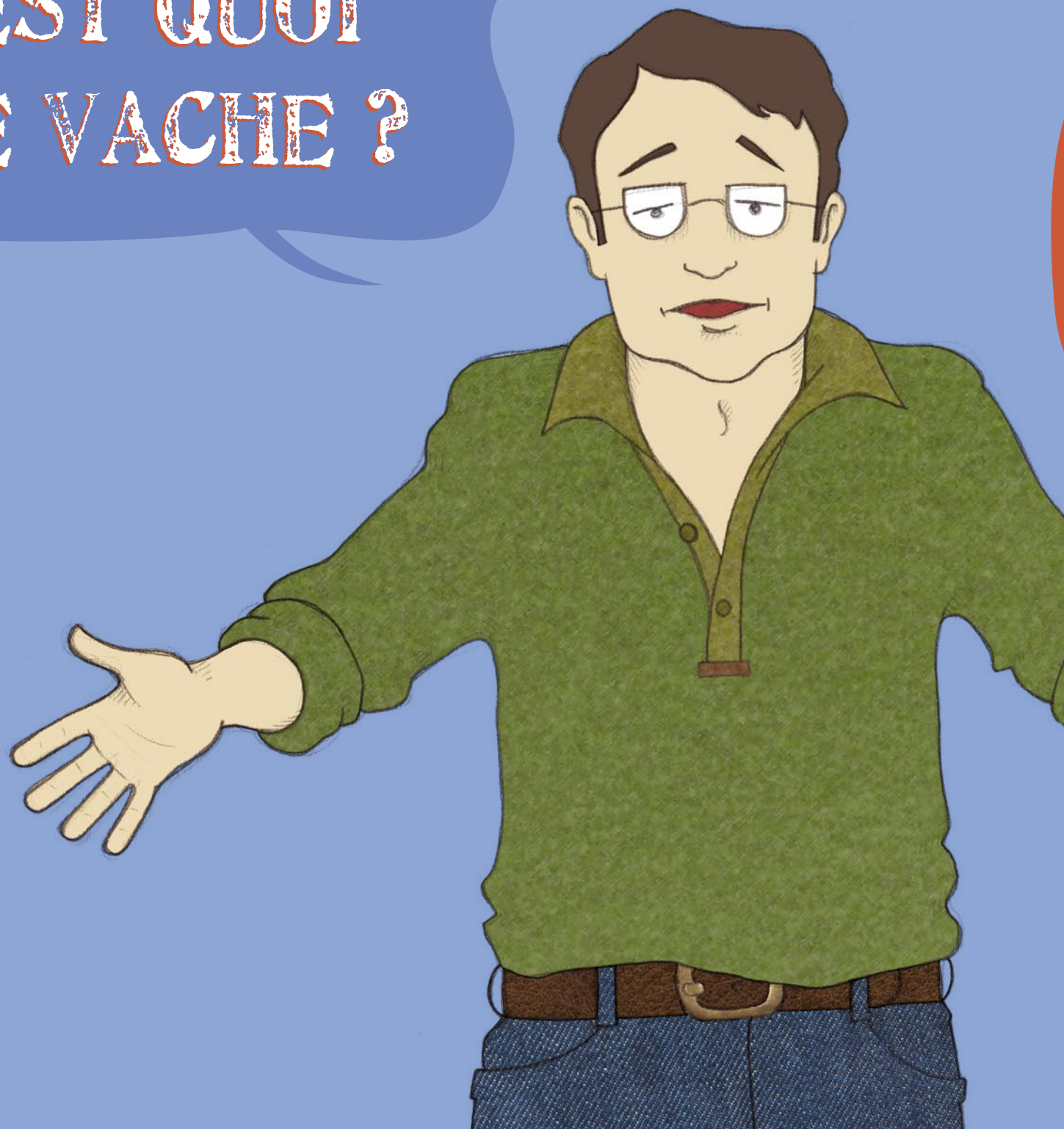
LA VACHE

Tout le monde en a déjà vu ?

Oui, bien sûr...



MAIS EN FAIT...
C'EST QUOI
UNE VACHE ?



C'est pour faire
joli dans les prés !



C'est un animal
qu'on a rempli
de lait et qu'on a



posé sur
la terre !

Ben, une vache,



c'est une **vache** !

Non ?

SI, SI, MAIS C'EST PLUS COMPLIQUÉ QUE ÇA...

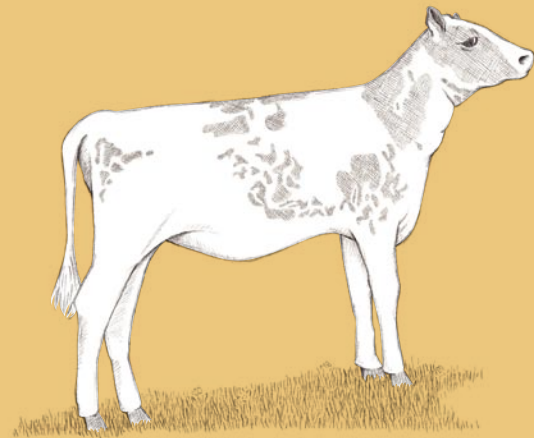
LA FAMILLE DE LA VACHE



Sais-tu que la plupart des bovins ne distinguent pas les couleurs ? Ce n'est donc pas la couleur du drapeau qui rend les taureaux furieux devant le matador, mais le mouvement de l'étoffe !

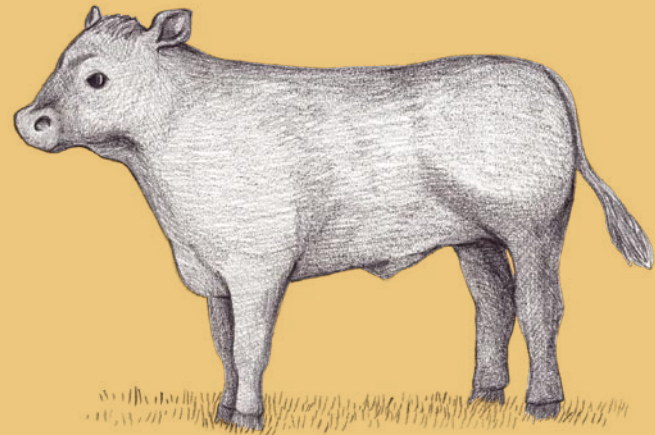
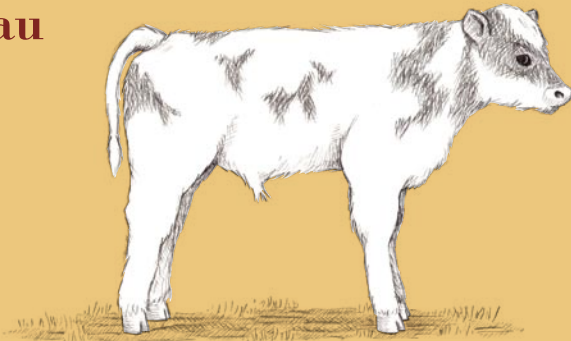
le taureau

la génisse



voir la page suivante pour une image de la vache

le veau



le bœuf

La vache fait partie de l'espèce bovine. On appelle "taureau" le mâle, "bœuf" un mâle castré, "vache" la femelle et "veau" le petit. On dit parfois "velle" pour un petit veau femelle. Une "génisse" est une jeune vache jusqu'à la naissance de son premier veau.

LES PARTIES DE LA VACHE



1

Queue

Fine, mobile, se termine par un toupillon (touffe de poils ébouriffés). La vache s'en sert pour chasser les mouches.



5

Cornes

Creuses et persistantes, plusieurs formes, plusieurs couleurs. Leur longueur détermine l'âge de la vache.



2

Chignon

Au-dessus du front, entre les cornes.



3

Mufle

Bout du nez. Sa lèvre supérieure et ses naseaux sont humides et froids si la vache est en bonne santé. Si elle est enrhumée, son mufle est sec et chaud, mais ses naseaux peuvent couler.



6

Mamelle

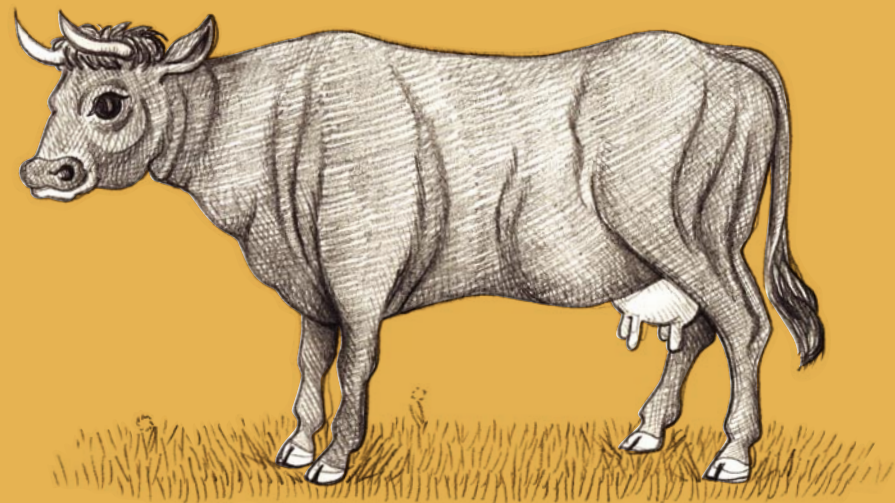
Aussi appelée pis, possède quatre quartiers avec chacun un trayon.



4

Yeux

Tout ronds.



L'AUROCHS...



L'homme préhistorique dessinait de nombreux animaux dans les grottes. Parmi eux, on distingue l'ancêtre des vaches, l'aurochs.

Toutes les vaches domestiques descendent de l'aurochs, espèce sauvage exterminée par l'homme.



Comme nos ancêtres, nous avons laissé une trace de notre passage...

...ANCÊTRE DES VACHES

Il y a quelques milliers d'années, les bovins ont été domestiqués, à la fois en Mésopotamie et dans la vallée de l'Indus. Depuis des millénaires, les hommes ont introduit les vaches en Europe, en Afrique, et seulement depuis quelques centaines d'années en Amérique et en Australie.

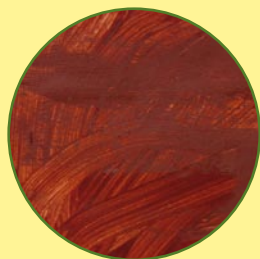


LES VACHES EN FRANCE

Il existe de nombreuses races de vaches. Leur taille, leur couleur, la forme de leurs cornes et la production de lait varient selon la race.

On distingue les “vaches laitières”, traites par l’homme, et les “vaches allaitantes”, têtées par les veaux et destinés à être consommés. Les vaches laitières sont plus dociles car elles sont traites tous les jours pendant la lactation. Les vaches allaitantes sont parfois plus farouches parce qu’elles peuvent rester des mois en pâture et sont donc rarement approchées.





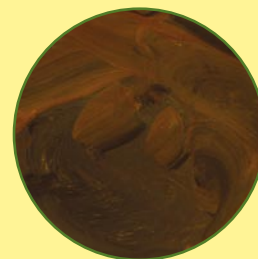
Abondance



Aubrac



Blonde d'Aquitaine



Bazadaise



Charolaise



Froment du Léon



Gasconne



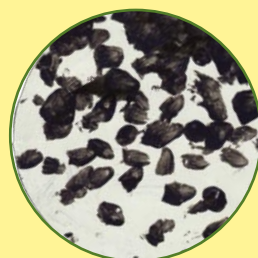
Bretonne Pie Noir



Limousine



Montbéliarde



Normande



Parthenaise



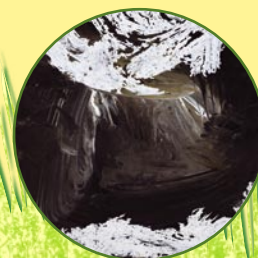
Prim'Holstein



Salers



Tarentaise



Vosgienne



LÉGENDE

orange lait pink fromage magenta allaitante blue viande purple aptitude au vèlage

LE CIRCUIT DE L'HERBE

Les vaches broutent de l'herbe. Pour favoriser leur production de lait et de viande, on leur donne aussi des céréales et des protéagineux.

1

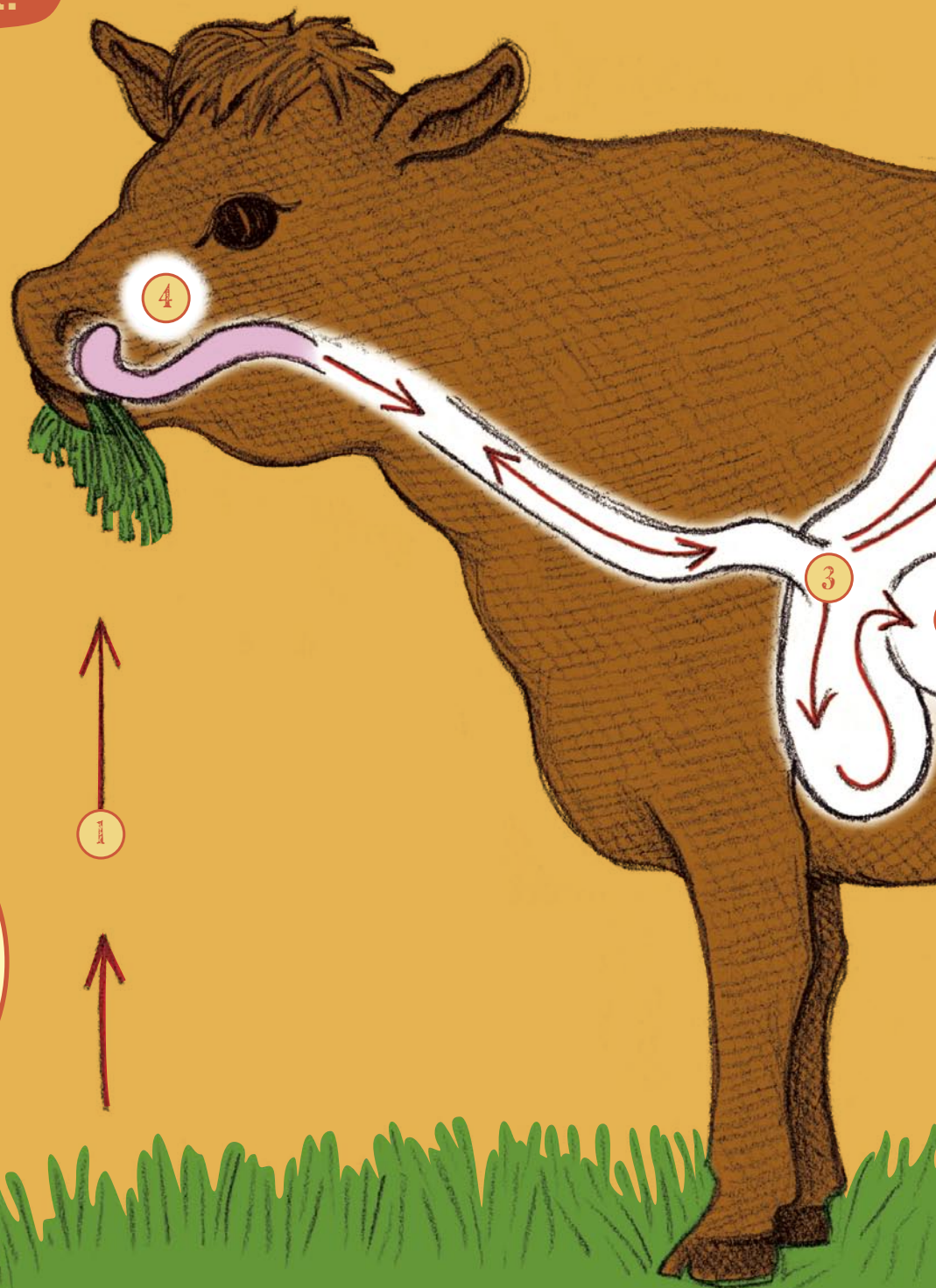
La vache arrache brusquement l'herbe entre ses dents d'en bas et la gencive supérieure. Elle l'avale sans la mâcher.

Elle remplit son énorme panse, un vrai sac à provision, puis elle se couche confortablement à l'ombre.

2

L'herbe passe dans une petite poche, le bonnet, où elle se transforme en boulettes. Celles-ci remontent directement dans sa bouche.

3





La vache commence à ruminer. Quand elle mâche, c'est de droite à gauche et inversement ou alors latéralement.

4

L'herbe se transforme en bouillie, redescend dans la panse et passe par trois autres poches : le bonnet, le feuillet, et la caillette. Puis elle continue son grand voyage dans l'intestin.

5

L'herbe met environ une semaine à traverser le tube digestif de la vache. Ce tube mesure 12 fois la longueur de son corps.

6

Une partie de la bouillie d'herbe va dans le sang, l'autre partie passe par le rectum et ressort sous forme de bouse.

7

COMMENT
FAIT-ELLE
DU LAIT ?



Elle boit du lait
et puis elle fait
PIPI du lait
dans l'herbe ?



Elle met du lait
dans un gobelet ?

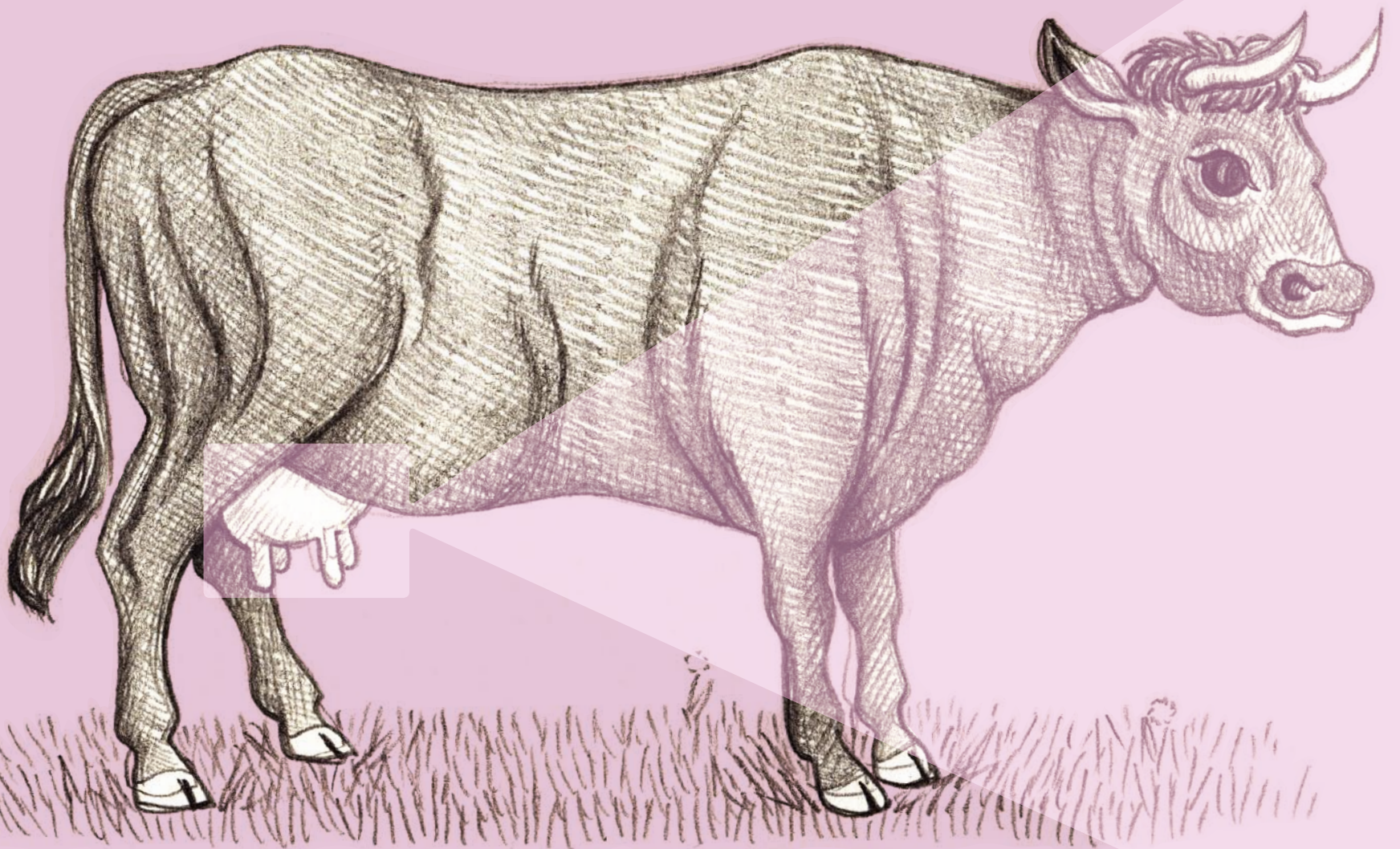


Elle pond
du lait
avec ses
fesses ?

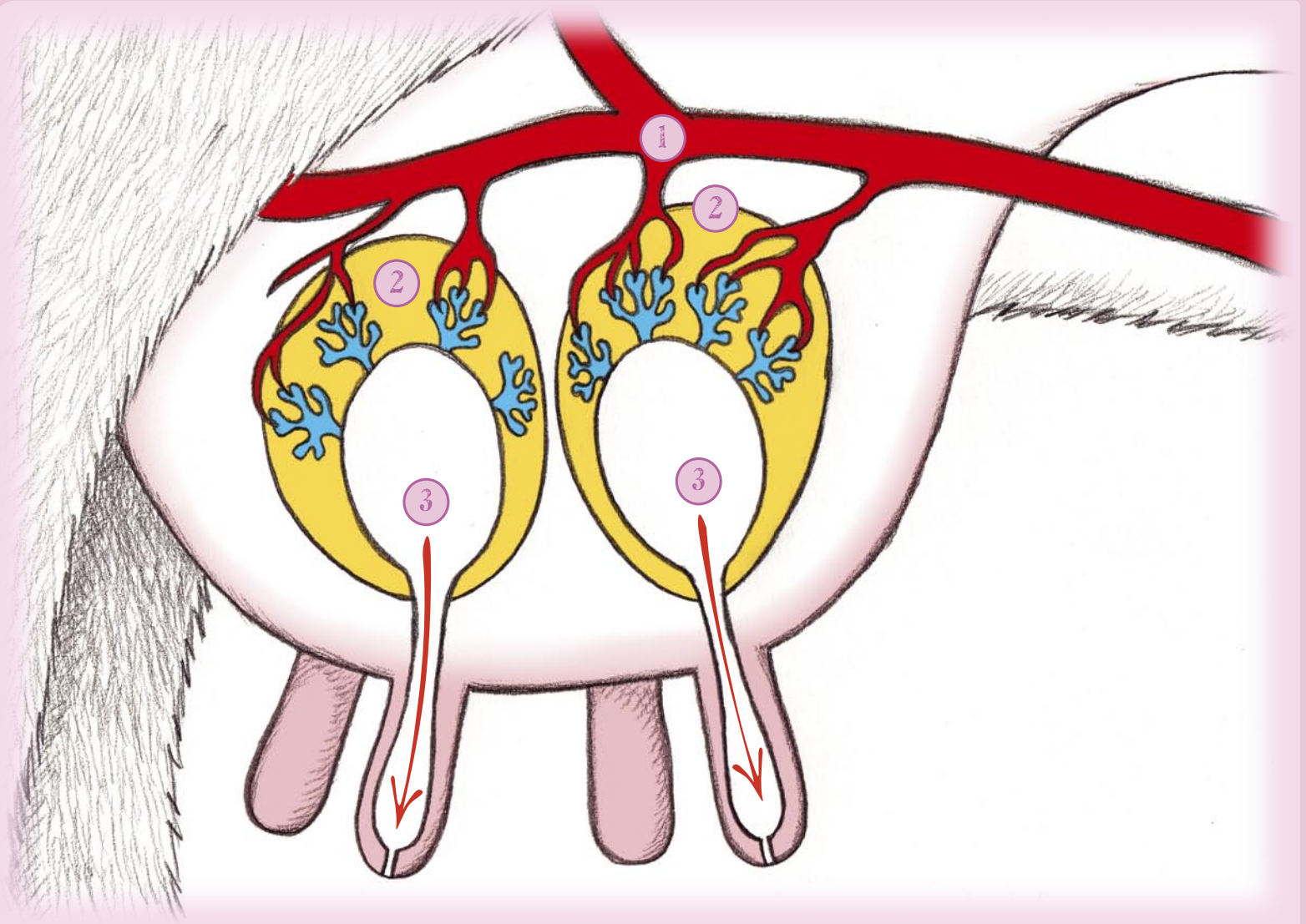


ET TOI, QU'EN PENSES-TU ?

LA MAMELLE



Sais-tu qu'une vache ne peut pas produire de lait avant qu'elle n'ait donné naissance à son premier veau ?



La vache fait du lait comme tous les mammifères femelles, à partir de la glande mammaire située à l'intérieur de la mamelle.

Lors de la digestion, les éléments nutritifs provenant des aliments absorbés passent dans le sang (1). En période de lactation, les cellules des glandes mammaires de la vache y prélèvent les éléments nécessaires à la sécrétion du lait (2). Puis le lait sort par les trayons (3).

Le lait est surtout composé d'eau, mais il y a aussi des matières grasses, des protéines et un peu de sucre.

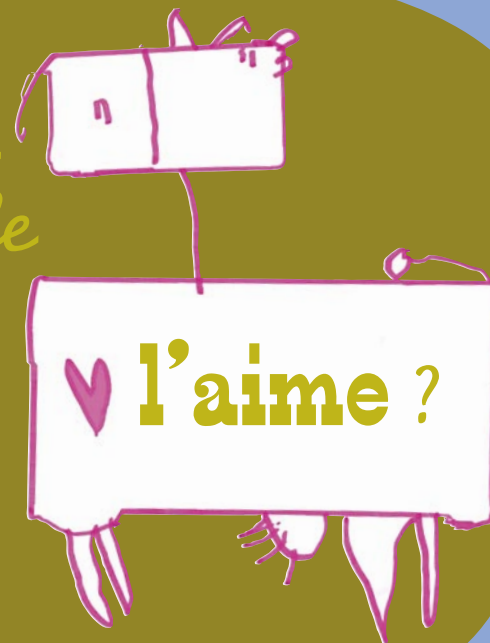


POURQUOI
FAIT-ELLE
DU LAIT ?

Parce
qu'elle
est



Parce
qu'elle
sait
qu'on

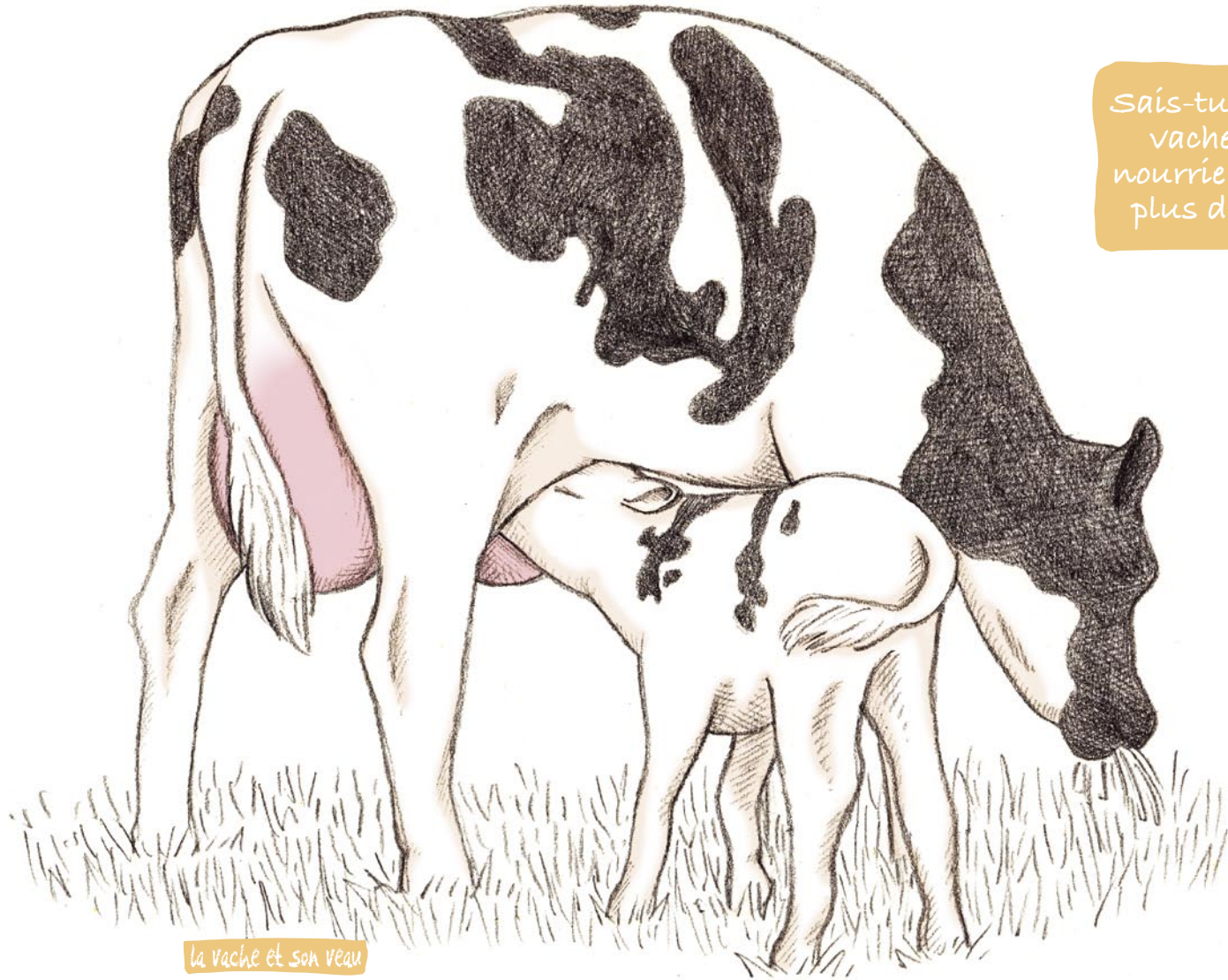


Parce que
c'est une



C'EST POSSIBLE, MAIS C'EST PLUTÔT...

POUR NOURRIR LE VEAU



Sais-tu qu'une
vache bien
nourrie produit
plus de lait ?

la vache et son veau

Le lait est l'aliment des bébés mammifères, du kangourou au ouistiti. Mammifère signifie d'ailleurs « qui porte des mamelles ». Le veau, lui, va têter sa mère pendant cinq à sept mois.

C'est à partir de ce phénomène naturel que l'homme va parvenir à faire produire des dizaines de litres de lait par jour à certaines vaches, et ceci pendant des mois, pour la consommation humaine.

ET ENCORE !



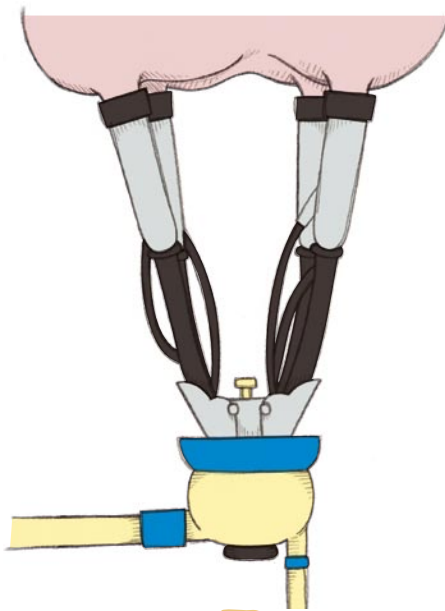
La mamelle de la vache se remplit en continu pendant toute la période de lactation. Pour soulager la vache et pour stimuler sa production de lait, la traite est nécessaire deux fois par jour.

la traite manuelle

La première machine à traire a été inventée par l'Américain L.O. Colvin en 1862. Depuis cette date, les machines se sont perfectionnées et sont de plus en plus performantes. Aujourd'hui, la traite manuelle se fait rare.



une machine à traire fin XIX^e siècle



machine à traire moderne

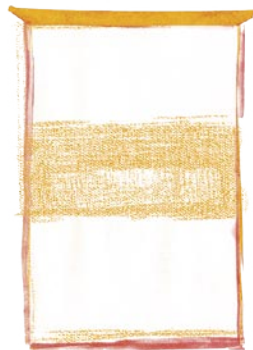
Les machines récentes reproduisent le rythme de la tétée du veau : une succion toutes les deux secondes. En 3 à 5 minutes, la mamelle est vide et le lait peut être envoyé à la laiterie où il sera préparé pour la consommation. Avec la traite manuelle, il fallait compter de 10 à 15 minutes par vache !

Les vaches laitières produisent 90% du lait consommé par les êtres humains. Les meilleures d'entre elles peuvent faire jusqu'à 95 litres de lait par jour.
En terme de verres, ça en fait à peu près 400 !

ET QUE FAIT-ON AVEC SON LAIT ?



Yaourt



Nous le buvons, bien sûr. Mais il entre également dans la fabrication d'autres aliments comme la crème, la crème glacée, le beurre, le yaourt, le kefir, l'ayran, et toutes sortes de fromages.

Les nombreux fromages fabriqués en France combinent les qualités propres des laits des différentes races de vaches, leurs alimentations respectives et les micro-organismes associés. Le fromage est aussi une façon de conserver le lait plus longtemps, sous une forme parfois assez sèche et compacte, mais en gardant les protéines et les matières grasses, bien nourrissantes.

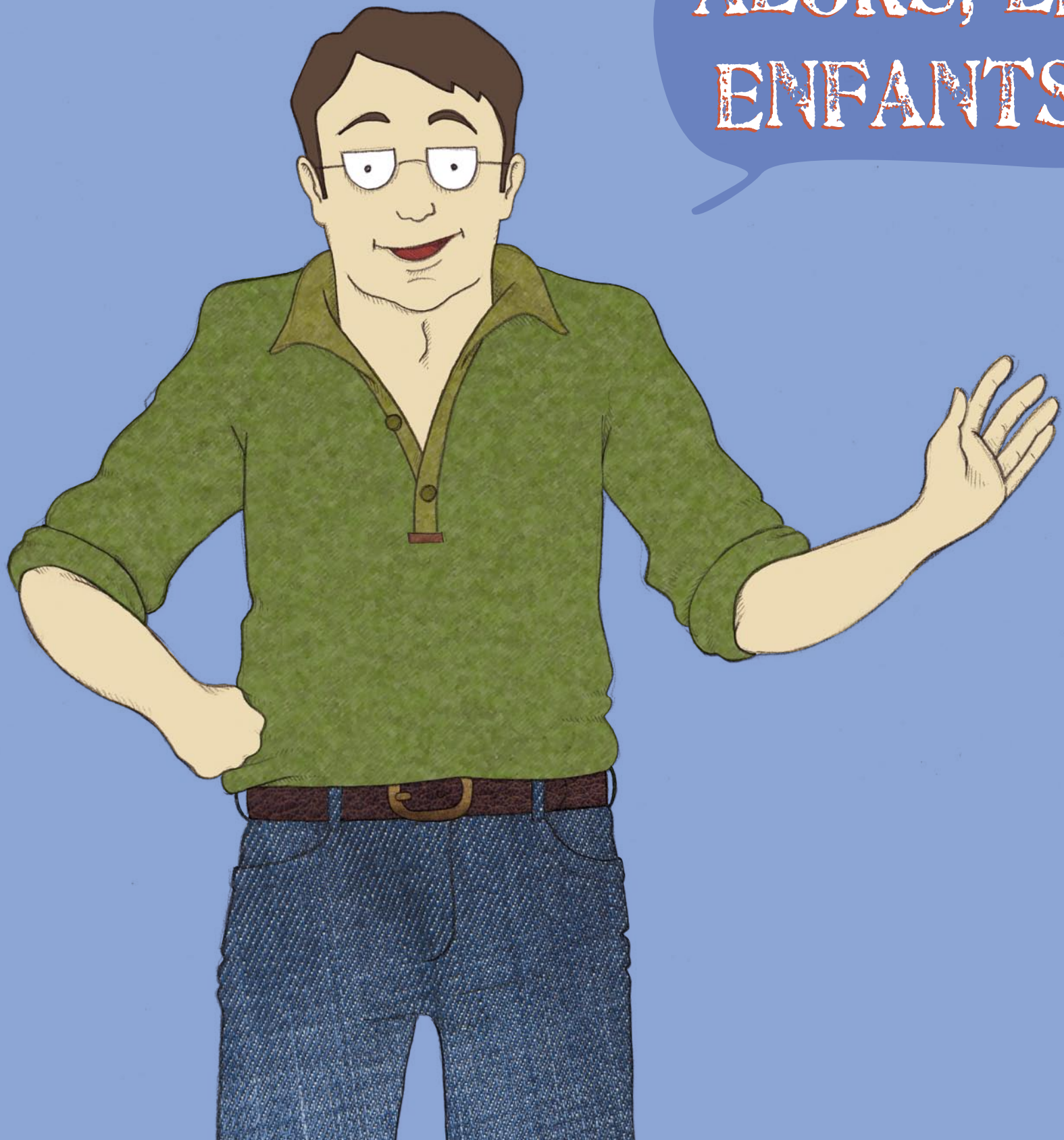
MAIS ATTENTION !

Il n'y a pas que le lait ! Les vaches sont également élevées pour nourrir et vêtir les hommes. Elles servent encore dans certains pays à tirer des charges et aux travaux de labour. Leurs bouses sont utilisées comme engrais naturel pour les cultures. Dans les pays sans arbre (et donc sans bois), les bouses sont précieusement récoltées et mises à sécher pour devenir du combustible.



crème
glacée

ALORS, LES
ENFANTS !



QU'EST-CE
QU'ON DIT ?

Merci
la vache !



*Meuh...
de rien !*

LE SAIS-TU ?

QUESTIONS

1. **Quel autre nom donne-t-on à la mamelle d'une vache ?**

- A) **un épi**
- B) **un pissenlit**
- C) **un pis**

2. **Un taureau ne voit que la couleur rouge.**

- A) **vrai**
- B) **faux**

3. **L'ancêtre des vaches s'appelait...**

- A) **l'aurochs**
- B) **le rocher**
- C) **l'orchestre**

4. **Laquelle n'est pas une vache ?**

- A) **la Pie Noir**
- B) **l'Alsacienne**
- C) **la Limousine**

5. **Parmi les produits faits à partir du lait on trouve...**

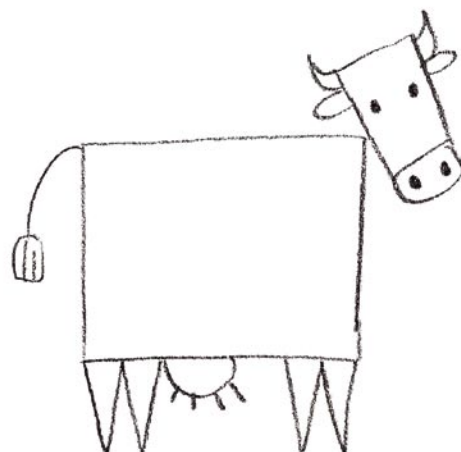
- A) **le beurre**
- B) **la crème glacée**
- C) **tous les deux**





6. **L'herbe met une semaine à traverser le tube digestif de la vache.**
A) **vrai**
B) **faux**
7. **Si une vache est en bonne santé, son mufle est...**
A) **sec et chaud**
B) **enrhumé**
C) **humide et froid**
8. **Comment appelle-t-on la vache avant la naissance de son premier veau ?**
A) **la génisse**
B) **le génie**
C) **la générale**
9. **La vache peut produire du lait dès sa naissance.**
A) **vrai**
B) **faux**
10. **Une vache se sert de sa queue pour...**
A) **balayer le sol**
B) **se moucher le nez**
C) **chasser les mouches**

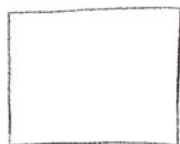
Mais comment *dessiner* une vache ?



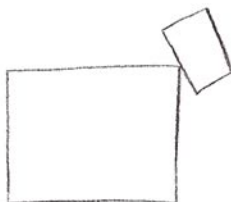
Ce n'est pas difficile ! Il faut juste pouvoir tracer ces traits-là :



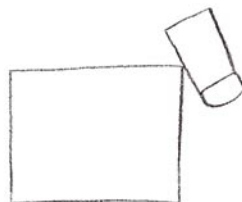
① D'abord
le corps



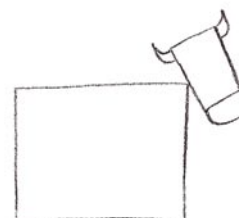
② Puis
la tête



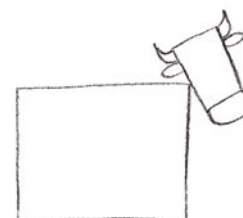
③ Le mufle



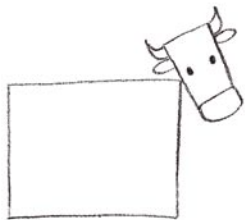
④ Deux cornes



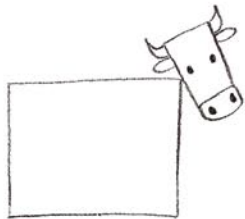
⑤ Deux oreilles



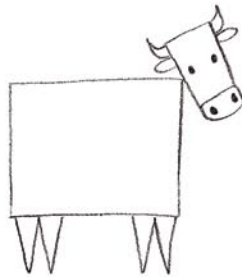
6 Les yeux



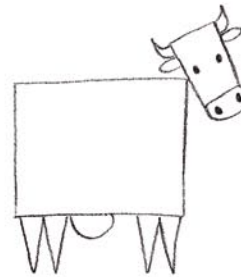
7 Les narines



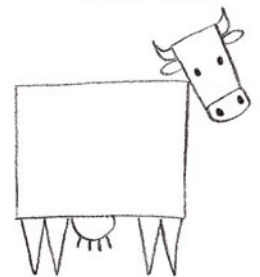
8 quatre pattes



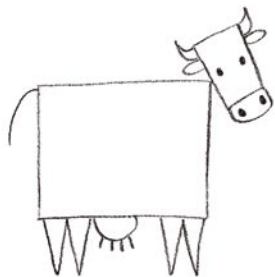
9 La mamelle



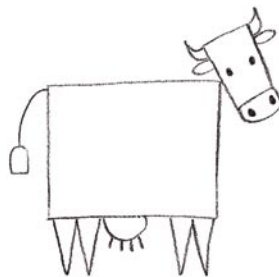
10 quatre trayons



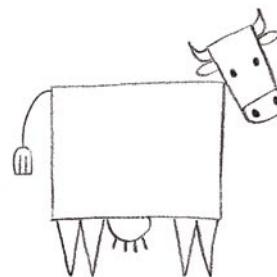
11 La queue



12 Le toupillon

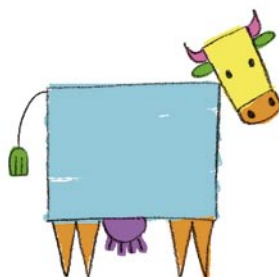
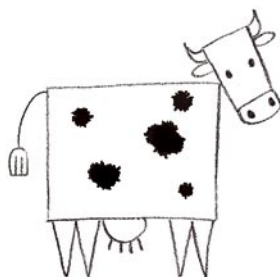


13 Deux petits traits...



et la voilà !

Et pourquoi ne pas laisser libre cours à son imagination ?



QUI SOMMES-NOUS ?





Redouane

krowa



Raphaël



Priscilla



Otea

vache



Ninon

vaca



Jonathan



Eva

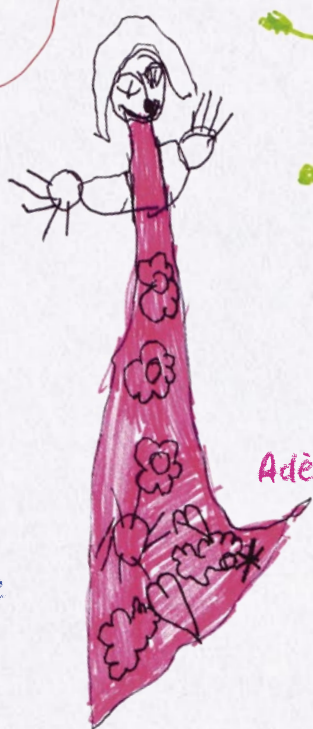


Leo

cow



Jules



Adèle



Augustin



Chiara

vaca



Batiste



adieu veau, vache,

il pleut comme
vache

la vache!

vache à eau

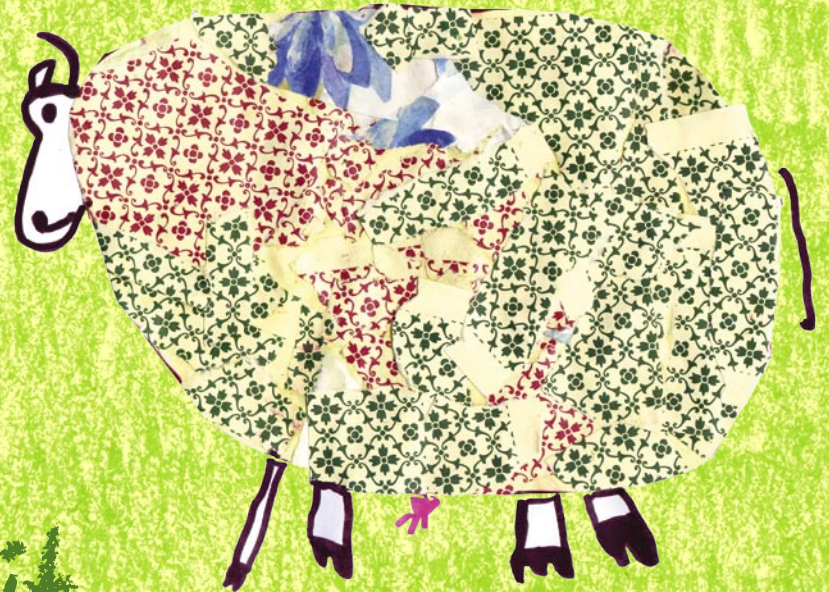


parler français

cochon, couvée

le plancher des vaches

le qui pisse



vache à lait

s comme une vache espagnole



Nous remercions la mairie de Strasbourg pour son soutien,
Pierre et ses parents pour leur accueil à la ferme de Truttenhausen,
Slow Food Alsace (schnaeckele.com) et Bibouille (bibouille.net),
et tous ceux , de près ou de loin, qui ont permis la réalisation de ce livre.