

Le lait constitue un élément de base dans notre alimentation. Le lait cru issu de la traite sera transformé en yaourt, crème, beurre, fromage, crème glacée ou entrera dans la composition de nombreux aliments. Chacun d'entre nous consomme environ 120 kg de produits laitiers par an.

des hanches saillantes caractéristiques et une grande taille

du lait pour tous

Vache de race
Pie Noire Holstein

une tête fine, mais un large museau

un pis bien développé



le saviez-vous?

Tous les 14 mois environ un vêlage a lieu et une nouvelle lactation démarre pour une durée généralement de 11 à 12 mois. La traite a lieu deux fois par jour, matin et soir, en salle de traite installée à proximité de l'étable. Une fois nettoyé par l'agriculteur, le pis est équipé d'une trayeuse qui enverra le lait récolté directement dans un refroidisseur à 4°C. Une bonne vache donne en moyenne 25 litres de lait par jour soit plus de 9000 litres par an. La qualité du lait est évaluée par son taux en germes. Le prix du lait est déterminé sur base des taux en protéines et en matière grasse. Il faut en moyenne 20 litres de lait pour produire un 1 kg de beurre. Une vache laitière consomme environ 100 litres d'eau par jour.

les reconnaître



la campagne pour tous

On veillera à ne pas jeter nos déchets dans les prairies et dans les champs, nous n'aimerions pas les retrouver dans notre assiette plus tard.

Attention, lors de nos promenades les chiens peuvent effrayer le bétail et provoquer des avortements chez les vaches en gestation.

Avec la collaboration de la Filière Wallonne Lait et Produits Laitiers, et l'APAQ-W



Pour un espace rural vivant

> www.entre-sambre-et-meuse.be



Fonds européen agricole pour le développement rural : l'Europe investit dans les zones rurales

Editeur responsable : Fernande MATAGNE, rue de la Montagne 3, 5650 Walcourt
Graphisme : TRACEdeMAIN.be