

le lait, chez moi et dans ma région *la grille d'enquête*

Isabelle Raboud
Ethnologue

Le lait est présent quotidiennement dans notre alimentation. Il a aussi une importance fondamentale dans l'économie traditionnelle des régions alpines. Dans leur proche environnement, les enfants peuvent suivre toute la filière du lait, de la vache aux nombreux produits lactés qui sont présents sur la table familiale.

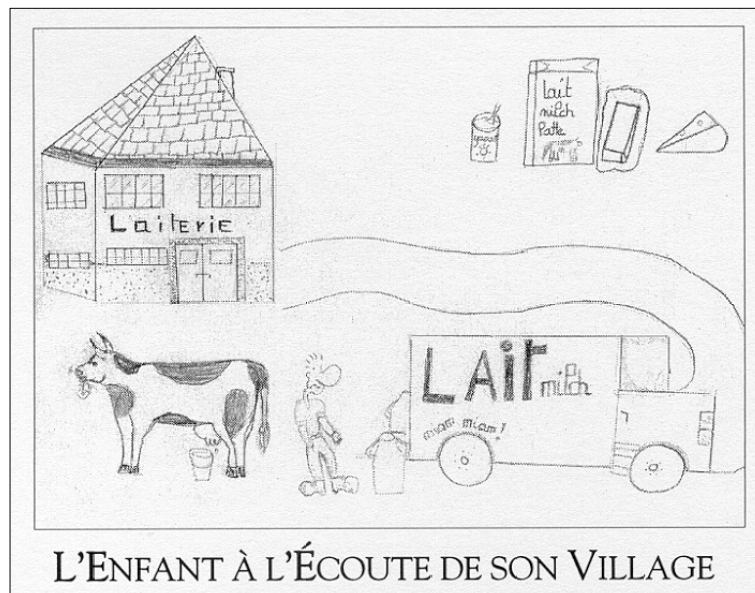
La démarche proposée par le CREPA aux enseignants invite les enfants à observer leur quotidien, à enquêter dans leur village et auprès de leurs parents, de proches et de personnes plus âgées. Ils découvriront la richesse des savoir-faire et des usages à propos d'un aliment de base. Ils remarqueront aussi les changements intervenus sur deux générations dans la production, la commercialisation et la consommation du lait.

La grille propose une multitude de sujets parmi lesquels l'enseignant fera son propre choix en fonction de la classe et de l'âge des enfants.

Des moyens d'investigations variés peuvent être utilisés :

- observation directe, expériences en classe ou en cuisine, dégustations ;
- enquête par les élèves entre eux ;
- questionnement et observation à la maison, avec les parents ou les proches ;
- visites, enquêtes, discussions sur place avec des producteurs et des artisans ;
- récolte et/ou observation des objets : contenants, ustensiles, emballages, actuels et anciens ;
- visite au musée local, enquête à partir d'objets spécifiques au lait qui y sont conservés ;
- prises de vues, enregistrements, relevés ;
- collecte de documents : photographies, écrits, extraits de la presse ;
- travail linguistique avec les mots, les récits, les expressions.

Tous les renseignements et documents recueillis seront dans la mesure du possible situés dans **le temps** (aujourd'hui, génération des parents, des grands-parents, en quelle année, à quelle saison) et dans **les lieux** (localité, région d'origine d'un parent ou témoin, mais aussi maison, ferme, laiterie, usine, alpage, autres.). On prêtera aussi une grande attention au **vocabulaire** car pour certains éléments seuls les mots locaux, en patois ou en français régional, rendent compte exactement de la réalité. Ces indications seront consignées par écrit avec les documents.



*Ci-dessus. Carton d'invitation de l'exposition de Liddes
(dessin par Sandy Lattion, 5P de Liddes)*

*Ci-dessous. Sculpture de vache réalisée avec des emballages contenant des produits
laitiers. Cette réalisation a pris le chemin des Musées Cantonaux à Sion où elle est
présentée aux visiteurs à l'entrée du Musée de Valère
(6P de Salvan)*



1 - LE LAIT AU QUOTIDIEN

CONSOMMATION :

Est-ce que je bois du lait ? Quand ? Combien ?
Pourquoi est-ce que j'aime le lait ? Je n'aime pas ?
Est-ce que tout le monde peut boire du lait ?
Que me dit-on à propos du lait ?

Qui boit du lait dans ma famille ? Qui n'en boit pas ?
A quel repas boit-on du lait ? Quand est-ce qu'on n'en boit pas ?
Est-ce qu'on offre à boire du lait ?
Est-ce qu'on dit "santé" en buvant du lait ?

Observer les objets utilisés pour le lait à table, noter leurs noms.

Le lait froid, le lait chaud, le lait frais de la traite, le lait pasteurisé, leurs goûts, les préférences.

Quels produits sont ajoutés au lait ou mélangés au lait (chocolat, café, miel, sucre, sirop).

Observer les gestes (enlever la peau du lait, comment, pourquoi).

NUANCES DANS LA CONSOMMATION DU LAIT :

Lait de vache, lait de chèvre.

Lait maternel, lait de remplacement.

Pour les bébés, les enfants, les femmes, les hommes, selon l'âge.

Le lait en cas de maladie.

Est-ce qu'on donne du lait aux animaux, auxquels et pourquoi.

RÉCITS À PROPOS DU LAIT :

Dictons et expressions avec le lait.

Recueillir, enregistrer, illustrer les récits à propos du lait (la laitière, le pot au lait, les sorcières, les bêtes qui boivent le lait, le lait renversé...).

APPROVISIONNEMENT :

Où est-ce qu'on achète le lait (laiterie, grande surface, livraison, voisin) ?

Quels produits laitiers sont achetés ou préparés à la maison ?

Noter les changements d'habitudes (les yogourts, la crème à café, le lait UHT par exemple), les expliquer et les dater.

ENTREPOSAGE À LA MAISON :

Contenants réservés pour le lait (pot, brique, bouteille, bidon...).

Où est conservé le lait (cave, frigo, congélateur, place particulière) ?

CONSERVATION :

Comment faire pour bien conserver le lait ?

Soins au lait frais (bouillir, filtrer, couvrir, refroidir) ?

Pourquoi le lait se gâte (lait tourné, aigri, séparé) ?

Que faire avec le lait gâté (est-il transformé, jeté, donné aux animaux) ?

PRÉPARATION :

Pour faire chauffer ou bouillir le lait (ustensile utilisé, comment empêcher qu'il attache, qu'il déborde ?). *Récolter des objets.*

Pourquoi est-ce que lait déborde ou ne déborde pas ? *Faire des expériences.*

RECETTES ET METS AU LAIT :

Noter des recettes avec du lait (également avec petit-lait, crème, yogourt, fromage, caillé).

Dans quels mets est-ce qu'on ajoute du lait (soupe, café...) ?

Mets particuliers tels que riz ou châtaignes au lait.

Le lait comme élément principal du repas (lait caillé).

Les mets oubliés (lait pétillant, calya,).

Les mets nouveaux ou récents (yogourt à boire).

Le lait dans les mets de fête et les mets des jours ordinaires.

Noter les noms de ces plats.

TRANSFORMATIONS DU LAIT À LA MAISON :

Qui fait ces transformations, où, quand (maison, mayen, vacances, périodes particulières) ?

Par exemple : fromage frais, lait caillé, yogourt, kéfir, beurre.

Noter la manière de faire, les ustensiles utilisés, les ingrédients (présure, ferments, plantes). Noter les noms des ustensiles et des produits.

CONSOMMATION DE DIVERS PRODUITS LACTÉS :

Remarquer quels produits lactés sont consommés à la maison.

Par qui ? A quel moment ? Dans quel repas ? Pour les invités ?

Noter les changements intervenus dans les habitudes, les quantités consommées, les préparations.

LE LAIT ET LA SANTÉ :

Le lait est-il bon pour la santé ?

A quoi faut-il faire attention (maladie, digestion, pourquoi) ?

2 - LE LAIT DANS LA VIE

LE LAIT MATERNEL :

Observer le bébé, interroger la maman.

Alimentation de la maman, soins et précautions à prendre pour avoir du lait.

Quand la maman n'a pas de lait ou plus de lait ou trop de lait.

Laits de substitution (d'autres mères, de chèvre, en poudre).

Usages autres du lait maternel (médicinal ?).

LE LAIT CHEZ LES ANIMAUX :

Observer les animaux qui allaitent (chat, chien, lapine...).

Les animaux que l'on traite (vache, chèvre, brebis, ânesse, jument, yak, dromadaire, buffle....) *Récits d'ici et d'ailleurs.*

Les animaux à qui l'on donne du lait, ceux à qui l'on n'en donne pas.

Le lait des animaux sauvages.

L'allaitement entre espèces (la chienne qui allaite les chatons...).

Histoires et récits (ex : Romulus et Rémus allaités par la louve...).

3 - LA FILIÈRE DU LAIT DANS MA RÉGION

LE LAIT, DE LA VACHE À MA TASSE ET HIER DE LA VACHE À LA TABLE DE MES PARENTS

(les mêmes questions peuvent être traitées à propos de la chèvre)

Compléter avec des photos anciennes et actuelles, des témoignages.

Imaginer d'après les observations un rallye du lait.

LA VACHE :

Comment choisit-on les bonnes laitières ? Quelles sont les critères ?

Quelle est la production d'une vache, de différentes vaches.

Particularités des différentes races de vaches, de celle de la région.

Est-ce qu'on élève les vaches seulement pour le lait ?

Quand est-ce que la vache a du lait, soins et alimentation des laitières ?

Quels herbages sont particulièrement bons pour le lait, pour fabriquer le fromage ?

Quelles plantes sont bonnes pour le lait ? Mauvaises pour le lait ? Plantes ou pâturages de pâtures indiqués pour la fabrication du fromage ?

La reine de lait de l'alpage, en est-on fier ? La reine à cornes ?

Les maladies de la vache, (la mammite, la tuberculose), manières de les soigner, mesures à prendre pour le lait.

Le colostrum (usages, recettes).

Tarissement, le vieux lait.

LA TRAITE :

Qui traite, horaires, organisation ? Traite à la main, à la machine.

Préparation de la traite.

Comment bien traire ? *Apprendre à traire chez un éleveur.*

Ustensiles et récipients.

Mesures d'hygiène (filtrer, couvrir, refroidir, nettoyage des ustensiles).

TRANSPORT DU LAIT (systèmes de collecte et transport du lait)

Récipients, moyens de transport, horaires.

Raconter ou illustrer le parcours du lait observé dans ma région.

COULER LE LAIT

Comment se déroule la livraison du lait, qui y va ?

Pesage, contrôles.

Païement du lait.
Le tour du lait, répartition du beurre, du petit-lait.

LA TRANSFORMATION DU LAIT :

Observer la transformation du lait, au mayen, à l'alpage, à la laiterie ou à l'usine.

Pour chaque fabrication observer, noter, expliquer les termes et les gestes :

- Le lait (sa température, son aspect).
- Les ingrédients utilisés (présure, cultures, eau, azi, utilisation de plantes, préparation et utilisation de la caillette de veau).
- Les ustensiles (noter les changements et les dater).
- Les étapes (chauffage, brassage, égouttage...).
- Les sous-produits et leur utilisation (petit-lait, recuite).
- Les soins apportés aux produits (salage, lavage, garde en cave).
- Comment on évite les accidents (fromages qui gonflent, lait qui tourne, beurre qui ne prend pas) ?
- Qui fait quoi, le travail de chaque personne ?

LES OBJETS DU LAIT ET DU FROMAGE :

Collectionner et observer des objets anciens et récents relatifs au lait : contenants, outils, emballages...

En quelle matière sont-ils faits ? Pour quelle raison (à l'usage, pour le nettoyage, en fonction de règlements... bois (quel bois pour quel usage), cuivre, fer-blanc, l'inox ou plastique ?

Qui les fait (boisselier, forgeron...) ?

Comment on les entretient (lavage, désinfection...) et les répare ?

Etudier la fonction précise de certains objets (par exemple pour découper le caillé, les moules).

Remarquer les décorations (tapes à beurre ?), leur signification, leur importance (signes religieux, marques de famille, marque d'origine, aujourd'hui marques imprimées sur les fromages).

Remarquer la seconde utilisation d'objets laitiers hors d'usage dans la maison ou à l'extérieur (chaudron décoration, baratte porte parapluie) et raconter l'histoire complète d'un tel objet en datant les étapes (sa fabrication, usage, fin de l'usage premier, réutilisation à d'autres fins pratiques ou décoratives).

Remarquer l'utilisation d'objets traditionnels dans la publicité, au magasin...

S'intéresser aux emballages, à leurs images, leur présentation.

4 - LA LAITERIE, LA FROMAGERIE

ORGANISATION ET FONCTIONNEMENT DE LA LAITERIE OU DE LA FROMAGERIE :

- Bâtiment, situation, équipement, objets.
- Son histoire, création, changements d'organisation.
- Horaires, saisons, gestion.

LES MÉTIERS DU LAIT :

Observer le travail et le rôle du fromager, de la laitière, du contrôleur laitier, leur formation, leurs responsabilités.

Rechercher des documents, des photos anciennes de la laiterie, des fromageries, des personnages, enregistrer des témoignages.

5 - LES PRODUITS LAITIERS

Dresser une liste des produits en usage aujourd'hui et une liste des produits laitiers en usage du temps des parents ou des grands-parents. Expliquer les différences.

Faire un tableau des opérations transformations du lait aujourd'hui et hier (du lait au beurre, fromage, sérac, petit-lait).

La fabrication, la consommation, la vente et l'utilisation des différents produits, (lesquels), noter aussi leurs noms locaux précis :

Lait frais, lait pasteurisé, écrémé, UHT, lait aromatisés.

Lait condensé, lait en poudre.

Lait fermenté, lait « plat » ou pétillant.

Confiture de lait.

Yogourts, sérés, glaces.

Crème, crème aigrie ou mûrie, crème fouettée.

Beurre, beurre fondu, babeurre, beurre rance.

Fromages (différents fromages d'ici et d'ailleurs).

Le pri ou la pâte de fromage fraîche (on en mange ? comment ?).

Sérac.

Crème de petit-lait.

"Brèches" ou résidus de fromagerie et leur utilisation.

Vinaigre de petit-lait, aizy.

Le petit-lait, son utilisation.

La recuite et le lactosérum (le Rivella....).

Le sucre du lait.

La cire du lait (dans les légendes...).

6 - AUTRES USAGES DU LAIT, DU BEURRE, DU PETIT-LAIT

CONNAÎT-ON D'AUTRES UTILISATIONS DU LAIT ?

Pour soigner ou nettoyer la peau ou des objets délicats ?

Comme médicament (lait au miel...) ?

Pour conserver (conserves dans le beurre, choucroute au petit-lait) ?

Pour écrire (écriture invisible) ?

7 - LES MOTS ET LES IMAGES DU LAIT

Noter en français, en français régional, en patois ou dans la langue d'un élève ou d'un parent, des expressions avec le lait et expliquer leur signification.

Exemples : la soupe au lait - boire du petit-lait - le beurre et l'argent du beurre - ne pas en faire un fromage - comme du beurre - la crème de la crème.

Chercher le sens du mot « lait » dans différentes expressions :

- Lait d'amande.
- Lait de soja.
- Lait de poule.
- Lait de coco.
- Le lait de certaines plantes.
- L'eau laiteuse.
- Le lait de chaux.

LES HISTOIRES DU LAIT : LÉGENDES, RÉCITS, FABLES, POÉSIES, CHANSONS :

Se faire raconter des histoires, enregistrer ou écrire.

Inventer des histoires de lait à partir d'un objet du lait.

Raconter l'histoire d'une goutte de lait à partir des observations sur le terrain.

Comment représenter le lait ?

(la vache, les fleurs, les trous du fromage sur les skieurs, la blancheur, la laitière avec son pot, les enfants...).

Imaginer une publicité (affiche, spot radio ou télé) pour le lait, pour le fromage de la région ou pour un nouveau produit lacté de votre invention, pour un produit aujourd'hui oublié ou méconnu.

8 - EXPÉRIENCES AVEC LE LAIT

Expérimenter les différentes transformations du lait, observer, goûter, comparer. Veiller à travailler avec hygiène stricte.

Faire cailler du lait avec de la présure, du vinaigre, du yogourt, du citron.

Ecrémer le lait.

Secouer la crème pour obtenir du beurre.

Cuire le lait...

Noter les éléments de l'expérience, les goûts, les appréciations de chacun

LES GOÛTS DU LAIT ET DES PRODUITS LAITIERS

Par des dégustations comparer différents laits, différents fromages.

Décrire ces produits, expliquer ses préférences, essayer de comprendre ce qui fait les différents goûts.

Mettre au point un petit jeu de dégustation à réaliser en classe, en famille, en groupe d'enfants. Apprendre à distinguer les goûts et à les décrire et à exprimer son avis.