

Annexe 15

Céréales, IMAGES POUR RETROUVER PRODUITS TRANSFORMÉS



Galettes bretonnes



Popcorn

Annexe 15bis

Céréales, **IMAGES POUR RETROUVER
PRODUITS TRANSFORMÉS**



Pain



Paëlla

Annexe 16

Du grain au pain, IMAGES ÉTAPE



source : Passin Céréales

Annexe 16

Du grain au pain, IMAGES ÉTAPE



source : Passin Céréales

Annexe 16

Du grain au pain, **IMAGES ÉTAPE**



**RECOLTE DES GRAINS
PENDANT LES MOISSONS**

**STOCKAGE
DANS DES SILOS**

**BROYAGE DES GRAINS
DANS DES MOULINS**

**TRANSFORMATION
EN FARINE**

**PETRISSAGE
DE LA FARINE**

**LEVEE
DU PAIN**

FAÇONNAGE

**CUISSON
DU PAIN**

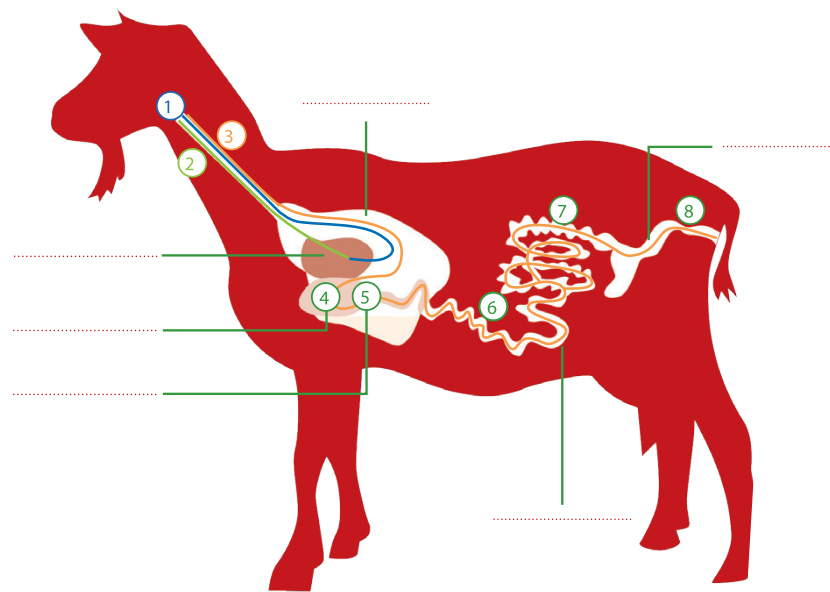
Annexe 17

L'élevage, la chèvre, ses estomacs

► B - Les 4 estomacs de la chèvre

Une fois que la chèvre a mis bas son petit, elle va pouvoir transformer son alimentation en lait. Les aliments avalés arrivent dans la panse où la cellulose est prédigérée par une importante population microbienne puis passe dans le bonnet (la seconde poche de l'estomac) où elle est divisée en petits bols alimentaires qui vont être régurgités

l'un après l'autre. Dans la bouche, ils sont longuement mastiqués et imprégnés de salive. C'est l'acte de rumination. Ce qui reste des aliments est de nouveau avalé et passe directement dans la troisième poche, le feuillet, pour terminer dans la quatrième poche, la caillette, qui sécrète la présure. Ils gagnent enfin les intestins (d'abord l'intestin grêle puis le gros intestin) pour y subir l'action des sucs gastriques.



Consignes

L'homme a un estomac, la chèvre en a quatre. Parce qu'elle est un ruminant, elle doit pouvoir assimiler tous les végétaux constitués de cellulose et de fibres très solides qu'elle broute. Les trois premiers estomacs vont l'aider à dégrader les matières végétales (c'est la fermentation) et le dernier estomac (ou poche) jouera le même rôle que l'estomac humain.

① Lis attentivement le texte et place les noms des organes au bon endroit

② Tu as des lignes de couleur qui relient les numéros entre eux. Indique le sens des flèches (> <) pour suivre l'ordre des étapes de la digestion.

Annexe 16

Du lait au fromage,

IMAGES À DÉCOUPER

DES ÉTAPES DE FABRICATION



Début de l'acidification du lait
(18-19°C)



Emprésurage : début de la transfor-
mation en caillé



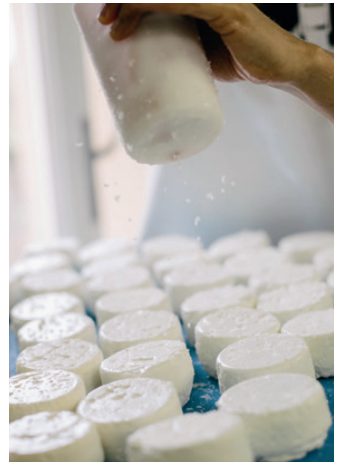
Moulage du caillé



Égouttage



Démoulage



Salage



Affinage dans le hâloir



Pose des étiquettes

source : ANICAP