

OFFICE NATIONAL DU FILM

CINÉ-GUIDE

* * *

Titre: L'INDUSTRIE DU LAIT

Réalisé par l'Office national du film, pour le ministère fédéral de l'Agriculture. - 1951 - 27 minutes - en couleurs.

Résumé

Chaque année, dix-sept milliards de livres de lait, en provenance de 430,000 fermes canadiennes, sont transportées vers les diverses laiteries du pays. La vente des produits laitiers représente annuellement des recettes brutes de plus d'un demi-milliard de dollars. L'industrie laitière, la troisième en importance au pays, fournit tous les ans un revenu appréciable à plus de deux millions de Canadiens. Pour souligner davantage l'envergure de cette industrie, il suffit de rappeler que le Canada produit trois cent millions de livres de beurre par an.

Dans l'industrie moderne, on ne saurait se contenter des procédés d'autrefois; la transformation du lait en beurre, en fromage, en lait écrémé, en lait condensé ou évaporé, en lait en poudre, en crème glacée exige un outillage entièrement mécanisé et d'une haute perfection. Grâce à des recherches scientifiques fructueuses, grâce aussi à tout un ensemble de lois qui régissent la fabrication des produits laitiers, la qualité et la pureté du lait, du fromage et des autres denrées dérivées du lait ne font plus de doute aujourd'hui.

Autrefois, la ménagère devait s'en remettre entièrement au fermier quant à la pureté, à la qualité, à la mesure exacte. De nos jours, le lait est soumis, dès son arrivée à la laiterie, à des analyses qui déterminent sa teneur en gras, sa qualité et sa propreté. Lorsqu'il ne correspond pas aux normes, il est renvoyé au fermier. Toutes les opérations nécessaires à l'analyse, à la pasteurisation, à l'embouteillage sont faites de façon rigoureusement hygiénique; au fait, ce sont les machines qui accomplissent presque tout le travail. Il en va de même

dans la fabrication du beurre, du fromage, du lait condensé et de la crème glacée. L'industrie laitière fournit à tous des aliments économiques et nourrissants. Sans doute, exige-t-elle des fermiers un travail constant, un outillage coûteux, mais par contre elle s'accompagne d'un genre de culture qui n'appauvrit pas beaucoup le sol.

Voici une brève description des six principaux produits laitiers:

- 1 - Le lait: Après avoir été analysé et accepté par la laiterie, il est pasteurisé, refroidi, parfois homogéisé, et enfin versé automatiquement dans des bouteilles stérilisées.
- 2 - Le beurre: Il est fait de crème. On peut en fabriquer mille livres à la fois dans une seule baratte. Lorsqu'il sort de la baratte, on le lave, on le sale, puis on le découpe en blocs d'une livre et on l'enveloppe. Tout se fait à la machine.
- 3 - Le fromage Cheddar: Le lait entier, versé dans des cuves d'acier inoxydable chauffées à la vapeur, se transforme en fromage sous l'action de la présure. Les grumeaux ainsi formés sont découpés, égouttés, salés et enfin pressés dans des moules de forme cylindrique.
- 4 - La crème glacée: On l'obtient en brassant du lait frais ou en poudre, de la crème, du sucre, des jaunes d'œufs et certains autres ingrédients, comme du caramel ou des essences.
- 5 - Le lait évaporé et le lait condensé: On fabrique le lait évaporé en faisant évaporer complètement ou en partie l'eau contenue dans le lait entier ou écrémé. On y ajoute, par irradiation, de la vitamine D. Ce lait a l'avantage de se conserver longtemps dans des récipients métalliques fermés hermétiquement. Le lait condensé se fabrique de la même façon, sauf qu'on y ajoute 45% de sucre.
- 6 - Le lait en poudre: Après avoir soumis le lait entier ou écrémé à de hautes températures dans une chaudière à vaporisation instantanée, on le projette en jets minuscules et sous une pression supérieure à 4,000 livres au

pouce carré, dans un grand récipient de forme conique, qu'on appelle chambre de vaporisation. On peut aussi fabriquer du lait en poudre avec une machine à cylindres. On obtient la poudre en raclant avec une lame très fine le lait qui s'est solidifié sur les cylindres chauffés.

Questions auxquelles on trouvera les réponses dans le film:

1. Décrivez la fabrication du beurre.
2. De quoi est fait le fromage cheddar, de lait entier, de lait écrémé ou de crème?
3. Qu'ajoute-t-on au lait au tout début de la fabrication du fromage?
4. Comment obtient-on le lait condensé?
5. Décrivez deux façons de fabriquer le lait en poudre.
6. Quels sont les aliments qui entrent dans la fabrication de la crème glacée?
7. Sous combien de formes le lait est-il maintenant mis sur le marché? (6)
8. Quel procédé inconnu de nos ancêtres nous assure maintenant un lait sain?
9. En plus de la rapidité, quel avantage comporte la mécanisation de l'industrie du lait?

Travaux d'application:

1. Faites raconter au jeune garçon que l'on voit au début du film sa journée à la campagne: a) comment il aide sa mère à faire le beurre; b) sa tournée au village avec son père.
 2. Informez-vous de la façon dont on peut pasteuriser le lait en petite quantité à la maison; expliquez le procédé par écrit.
 3. Nommez un certain nombre de mets dont le lait est l'un des ingrédients.
 4. Dessinez un tableau comportant au centre, une vache ou une étable autour de laquelle rayonneront les différents produits laitiers que vous représenterez aussi par des dessins: livre de beurre, meule de fromage, pinte de lait etc.
 5. Sur une carte du Canada, indiquez les régions où l'industrie laitière est particulièrement florissante.
-