



# Quiz sur le beurre



-  1 - A quelle famille alimentaire appartient le beurre ?
  - a) La famille des fruits et légumes
  - b) La famille des corps gras
  - c) La famille des produits sucrés
  
-  2 - Comment s'appelle l'étape où l'on bat la crème ?
  - a) Le battement
  - b) La bataille
  - c) Le barattage
  
-  3) Quel est l'apport en énergie du beurre aux 100 g ?
  - a) 745 kcal
  - b) 750 kcal
  - c) 790 kcal
  
-  4 ) Quelle quantité de lait entier faut-il pour fabriquer 1 kg de beurre ?
  - a) 5 litres
  - b) 15 litres
  - c) 20 litres
  
-  5) Parmi ces vitamines, laquelle est apportée par le beurre ?
  - a) la vitamine C
  - b) La vitamine B1
  - c) La vitamine A
  
-  6) Parmi ces régions, laquelle produit un beurre avec une Appellation d'Origine Protégée (AOP) ?
  - a) La région Poitou-Charentes
  - b) La région Bourgogne
  - c) La région Aquitaine



# Les bonnes réponses du Quiz sur le beurre

**Question 1** : La bonne réponse est la «B». Le beurre est un corps gras. Il appartient à la famille des corps gras qui regroupe les huiles, le beurre, les margarines, la mayonnaise, les vinaigrettes et la crème fraîche. La bonne habitude est de varier les corps gras sur la journée pour profiter des qualités nutritionnelles de chacun en les consommant avec modération.

**Question 2** : La bonne réponse est la « C ». L'étape où l'on bat la crème pour permettre la formation des petits grains de beurre s'appelle le barattage.

**Question 3** : La bonne réponse est la « A ». Le beurre apporte 745 kcal aux 100 g. C'est un concentré d'énergie. Mais tu ne manges pas 100 g de beurre. La consommation conseillée pour un petit déjeuner est en moyenne de 10 g, soit un apport d'énergie de 75 kcal.

**Question 4** : La bonne réponse est la « C ». Il faut en effet 20 litres de lait entier pour obtenir 1 kg de beurre.

**Question 5** : La bonne réponse est la « C ». La principale vitamine apportée par le beurre est la vitamine A. Elle est essentielle à tous les âges de la vie, notamment en période de croissance. Consommer chaque jour un peu de beurre t'aide à couvrir tes besoins en cette vitamine.

**Question 6** : La bonne réponse est la « A ». La région Poitou-Charentes produit le beurre Charentes-Poitou qui bénéficie d'une appellation d'origine Protégée (AOP), issu d'un terroir unique et d'une recette qui respecte le procédé traditionnel.



Un grand bravo si tu as trouvé  
toutes les bonnes réponses

Bonne dégustation 🐾