

Du lait au yaourt

Les étapes de fabrication

1

La traite



L'éleveur récupère le lait produit par les vaches.

2

Le lait est conservé au frais



Le lait est stocké dans un réservoir réfrigéré, à la ferme.

3

Transport à la laiterie



Un camion-citerne réfrigéré vient chercher le lait et l'emmène à la laiterie.

4

Le lait est chauffé



À la laiterie, le lait est chauffé dans une grande cuve.

5

On ajoute des ferments



Des ferments (de bonnes bactéries) sont ajoutés pour transformer le lait en yaourt.

6

Mise en pots



Le yaourt est réparti dans des pots, qui sont fermés et étiquetés.

7

Stockage au frais



Les pots de yaourt sont conservés au frais avant leur départ.

8

Envoi au magasin



Les yaourts sont livrés au supermarché, où ils sont mis en rayon réfrigéré.

Un yaourt, c'est le résultat d'un long parcours, de la ferme jusqu'à notre assiette !

