

Du lait au yaourt

Les étapes de la fabrication et de la distribution



Étape	Ce qui se passe
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.

Du producteur au consommateur : un long parcours pour un yaourt dans ton assiette !