

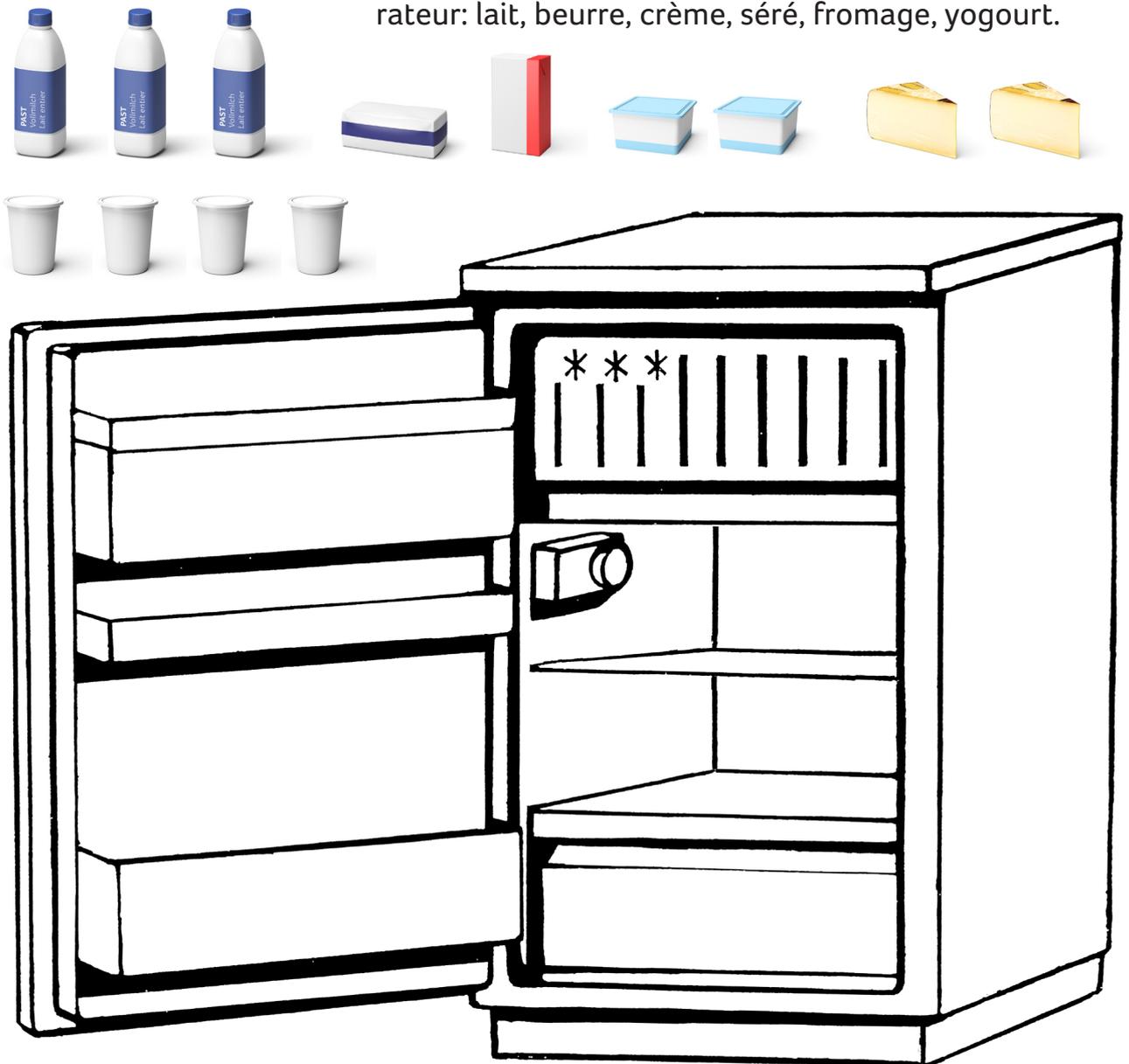


Nom: \_\_\_\_\_

## Conservation du lait et des produits laitiers

### Exercice 1

Il faut conserver le lait et les produits laitiers au réfrigérateur pour qu'ils restent frais plus longtemps. Dessine les produits laitiers suivants dans le réfrigérateur: lait, beurre, crème, séré, fromage, yogourt.



### Exercice 2

Combien y a-t-il de produits laitiers dans le réfrigérateur?

Réponse: \_\_\_\_\_





École enfantine/primaire 1

# Solution

## Conservation du lait et des produits laitiers

---

### Exercice 2

Réponse: 13

### Exercice 3

Le lait devient aigre.

Explication: Le lait contient des germes naturels. Plus le lait est chaud, plus ces germes se multiplient et se développent rapidement. Par conséquent, les composants du lait se détériorent et le lait devient imbuvable. Afin de garantir la qualité irréprochable du lait qui parvient au consommateur, on le conserve au frais et on lui fait subir un traitement pour qu'il se conserve plus longtemps.