Primaire 2

Nom:

swissmilk

Du lait au beurre

Exercice

Les images décrivent le chemin du lait, en partant de la vache au pâturage jusqu'au beurre sur ton pain.
Décris ce que tu vois sur les images.

1

2

3 Le lait tout chaud s'écoule par un tuyau jusqu'à la citerne à lait. Là, il est conservé au frais.

Primaire 2

Nom:

swissmilk

Du lait au beurre

4

5 Il faut 21 litres de lait pour fabriquer 1 kilo de beurre. Rien de plus. Le beurre est un produit naturel, qui ne contient aucun additif.

6 Pour fabriquer du beurre, il faut commencer par écrémer le lait pour obtenir la crème.
La crème est battue dans une machine.
Le babeurre se sépare alors de la matière grasse lactique, qui est ensuite formée en une masse compacte.

7

Primaire 2

Nom:

swissmilk

Du lait au beurre

8

9

10

Primaire 2

Solution

swissmilk

Du lait au beurre

Exercice
Exemple de solution

1 Au pâturage, la vache mange de l'herbe et boit de l'eau.

2 Le paysan trait la vache deux fois par jour.

3 Le lait tout chaud s'écoule par un tuyau jusqu'à la citerne à lait. Là, il est conservé au frais.

Primaire 2

Solution

swissmilk

Du lait au beurre

4 Le camion-citerne vient chercher le lait frais à la ferme et le transporte jusqu'à la laiterie.

5 Il faut 21 litres de lait pour fabriquer 1 kilo de beurre. Rien de plus. Le beurre est un produit naturel, qui ne contient aucun additif.

6 Pour fabriquer du beurre, il faut commencer par écrémer le lait pour obtenir la crème.
La crème est battue dans une machine.
Le babeurre se sépare alors de la matière grasse lactique, qui est ensuite formée en une masse compacte.

7 Le beurre fait l'objet d'un contrôle de qualité.

Primaire 2

Solution

swissmilk

Du lait au beurre

8 Finalement, le beurre est moulé et emballé.

9 Au magasin, le beurre est conservé et vendu au rayon frais.

10 Le beurre peut maintenant être tartiné sur du pain et savouré à souhait.