

PRÉPARATION DES YAOURTS

1 Le mari de Patricia s'occupe de l'élevage laitier.

2 Arrivée du lait directement de la salle de traite.

3 Chauffage du lait à 85° dans un pasteurisateur.

4 Conditionnement en pot.

5 Dépôt des yaourts en étuve.

TESTE TES CONNAISSANCES

VRAI OU FAUX ?

1. Il faut jeter le liquide à la surface de certains yaourts.

FAUX

Aussi appelé petit lait ou lactosérum, ce liquide contient des protéines, des vitamines, des minéraux et des oligo-éléments. Il ne faut pas hésiter à le boire ou à le mélanger au reste du yaourt.

2. Un yaourt entamé doit être jeté.

FAUX

Il peut être conservé jusqu'au prochain repas si le pot a été correctement couvert avec l'opercule d'origine, du papier d'aluminium ou du film extensible.

3. Les yaourts doivent être conservés au réfrigérateur.

VRAI

Il ne faut pas rompre la chaîne du froid et conserver les yaourts entre 0 et 6°C.

LA JOURNÉE D'UNE AGRICULTRICE ET TRANSFORMATRICE À LA FERME



Patricia PAYS,
Agricultrice à Crozon (29)

Conception : NewSens - En partenariat avec l'association Résomances. Crédits Photos : iStock - Sacha Drouart.



www.agribreizhdoc.bzh
www.agriculteurs-de-bretagne.bzh


**Agriculteurs
de BRETAGNE**
BIEN PLUS QUE VOUS NOURRIR

LA JOURNÉE D'UNE AGRICULTRICE ET TRANSFORMATRICE À LA FERME

Je suis agricultrice et je transforme le lait de notre ferme en yaourts, en lait pasteurisé, en fromage blanc et en crème. Vous souhaitez découvrir mon métier et mon quotidien ? Je vous présente ma journée. »

12H à 13H
Repas avec son compagnon.

13H30 - 16H
Suivi des fabrications.
Travail administratif, comptabilité.

21H30
Fin de journée.

20H30
Consultation et réponse aux mails.

19H30
Repas en famille.

16H - 19H

- Vente à la ferme les mercredis et vendredis
- Préparation du laboratoire, des livraisons et du marché suivant l'agenda de la semaine
- En été, vente à la ferme les lundis en plus.

9H30-12H
Réalisation des livraisons.

9H30
Reprise des fabrications.

9H15
Conduite à l'école de son fils.

7H30 - 9H
Préparation des fabrications.

7H-7H30
Arrivée au laboratoire pour la fabrication des produits.

6H30
Lever et petit déjeuner.

