



Nom et prénom :

Date :

La fabrication des yaourts

Le sais-tu ? Les Français consomment quotidiennement du yaourt, 170 pots de yaourts chaque année soit 21 kilogrammes dégustés par an

A- La fabrication du yaourt

Le lait produit dans les fermes laitières est transformé en yaourt dans des usines ou dans des ateliers de fabrication artisanale. On peut acheter ces yaourts dans des supermarchés, dans des commerces de proximité et parfois chez le producteur-lui-même. Les yaourts sont des aliments très consommés qui nécessitent souvent l'intervention de nombreuses personnes avant d'arriver chez le consommateur. Entre chaque étape, un transport en véhicule réfrigéré est nécessaire pour conserver la qualité du produit. Ce sont le transport et la réfrigération qui consomment le plus d'énergie dans la production des yaourts.



1. Où peut-on acheter des yaourts ?

.....
.....

2. Quels sont les étapes de la production qui consomment le plus d'énergie ?



B- Ecoute la vidéo et réponds aux questions.

1. Complète ce tableau

	Vrai	Faux
Les usines de fabrication se trouve proche des fermes où le lait est tiré		
Dès son arrivée, le lait est transformé en yaourt		
Le circuit de transformation comprend 3 grandes étapes		
La pasteurisation sert à éliminer les microbes		
Après l'écémage, il y a l'étape du conditionnement		

2. Remets les étapes de la fabrication du yaourt dans le bon ordre

Pasteurisation - mise en pot - fermentation - écémage - tunnel de refroidissement - 24h de stockage

.....

3. Combien de yaourts est-il recommandé de consommer ?

4. Quels sont les effets bénéfiques de sa consommation ?

.....

5. Pourquoi est-ce que le yaourt est bon pour les personnes âgées ?

.....