

**Fermentation
à 20°C**

**Fermentation
à 40°C**

**Lait entier
cru**

autres produits
laitiers

Lait écrémé

**Fromage
Blanc gras**

**Fermentation
à 45°C**

Les produits laitiers

Crème

**Yoghourt
entier**

Fermentation

Ecrémage

Fouettage

**Fermentation
à 20°C**

**Fromage
à pâte pressée**

Barrattage

**Crème
fouettée**

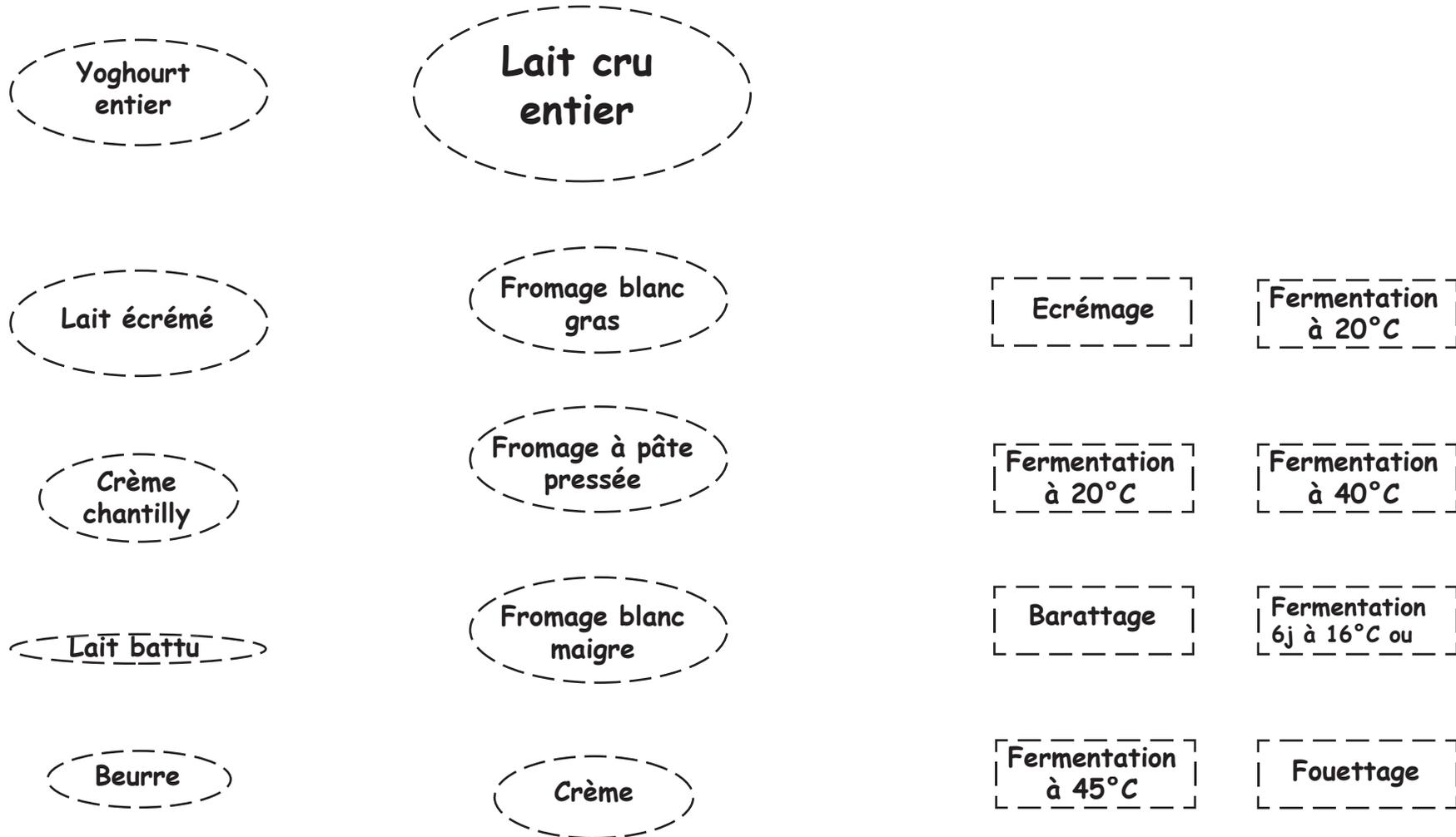
**Fromage
blanc maigre**

Beurre

Lait battu

Les produits laitiers

- 1°) Découpe les différents produits et étapes de fabrication.
- 2°) Retrouve la place qu'ils occupent dans le schéma ci-joint.
- 3°) Lorsque tu as tout disposé vérifie chaque chemin en commençant par le début. Puis colle les étiquettes.



Correctif + Suggestions

1) Les enfants détaillent les processus de fabrication qu'ils ont vécu (textes, illustrations), mettent en commun;

2) Refont le même schéma avec des photos publicitaires

LES PRODUITS LAITIERS

