

A photograph of a cow with white and brown patches lying in a green field. The cow is the central focus, looking towards the camera. In the background, there are rolling hills, a small town with a church spire, and a clear sky. The text 'LE P'TIT BIO' is overlaid in a white, serif font, underlined with a white line.

# LE P'TIT BIO

Présenté par BROCHIER Axel, TANUCCI Maxence, ATTAK-IKRAMOV Ilyes et COVELLO Johanna.



# QUI SOMMES- NOUS ?

- Notre société " Le P'tit Bio " s'engage à fournir de qualité, Bio, tout en respectant l'environnement. Notre société se situe sur un verdoyant plateau vert en Auvergne, là où nos vaches, nos chèvres ainsi qu'autres animaux produisant du lait, sont élevés en plein air.
- Nous élevons nos animaux dans le respect et la propreté. Ils sont élevés en plein air, dans de bonnes conditions et ils ne reçoivent aucun antibiotique, nous favorisons les produits naturels à base d'extraits de plantes développées dans des laboratoires.

# LA QUALITÉ DE NOS PRODUITS

---

- Notre lait est pasteurisé pour un produit plus sain qui permet alors une meilleure conservation. Nous proposons aussi un large choix au niveau de notre lait Bio :
- Lait écrémé bio
- Lait demi-écrémé bio
- Lait entier bio etc...
- Nous nettoyons nos salles de traite et les pis des vaches et chèvres pour permettre d'éviter les contaminations.
- Nous gardons les bactéries et champignons qui n'impactent pas la santé de nos consommateurs pour les mettre sur du fromage pour donner un goût nouveau et une texture nouvelle au fromage.

# LA RÉCOLTE DU LAIT

---

- Nous récoltons le lait dans des salles de traite, que l'on nettoie entre chaque traite. Nous respectons les vaches et nous nettoyons les mamelles et les pis avant chaque traite. Cette action permet de récolter plusieurs litres de lait que l'on réfrigère et que nous analysons soigneusement pour éliminer les risques de maladies et de contaminations.
- Les différentes étapes de la traite et collecte du lait:
- Nettoyer les vaches et la salle de traite;
- Collecter le lait et le réfrigérer puis l'analyser
- Le lait arrive chez le laitier où il pasteurise le lait, l'écume, le stérilise et l'emballe.
- Ensuite vous retrouverez plus tard notre lait dans vos magasins " Le P'tit Bio" ou nous le transformerons en fromage.



# LA CONSERVATION DU LAIT

---

- Nous conservons le lait en les enfermant dans des bouteilles en verre ou dans des cives. Ensuite nous chauffons le lait à haute température pour permettre une meilleure conservation, pour garder le goût du lait et pour éviter que des micro-organismes pathogènes s'y développent au fur et à mesure du temps de conservation.

# NOS DIFFÉRENTS PRODUITS BIO

---

- Nos yaourts bio:
- Nous vous présentons nos yaourts 100% bio dont le lait provient de nos vaches, auquel on a enlevé les pathogènes pour assurer la bonne santé de nos acheteurs. Une fois la préparation de nos yaourts terminée, nous chauffons les yaourts à entre 40°C et 50°C avant d'être placés dans un réfrigérateur.
- Notre crème bio :

Voici notre recette pour fabriquer une crème bio, pour cela vous devez:

- Faire chauffer du lait à 115°C pendant 15-20 minutes.
- Faire chauffer la crème à 150°C pendant 2-3 secondes ( ce qui permet à la crème de garder son goût après la réfrigération)
- \_ Mettre au frais la crème



# NOTRE FROMAGE

---

- On commence par le remplissage de deux cives d'une capacité de 6000 litres chacune. Le lait est réchauffé à 31°C. Tout d'abord le décaillage, moment où le fromage va être découpé, décailler le coagulum à l'aide de tranche-caillés. Cette étape conditionnera en partie la texture de la pâte du produit fini.
- Un premier salage sera effectué sur chaque face du fromage. Il nous aura fallu 420 litres de lait pour fabriquer une meule de fromage d'un poids moyen de 41 kg.
- Les meules seront, le lendemain, mises en rayon dans des cages de pré-affinage où elles resteront entre 15 et 20 jours.

MERCI DE VOTRE  
ATTENTION :)

Fin

