



Les agriculteurs élèvent les jeunes vaches,  
les génisses, qui produiront le lait.  
L'agriculteur doit donc s'occuper de faire  
reproduire ses vaches  
et des naissances des veaux.

Les agriculteurs traient leurs vaches matin et  
soir. Seules les vaches qui ont donné naissance  
à un veau pourront donner du lait.

Les vaches sont élevées en prairie l'été.  
Elles sont élevées dans une stabulation ou une  
étable à la mauvaise saison. Elles sont alors  
nourries de foin et de céréales.

Le lait de plusieurs fermes est récupéré  
par un camion.  
Le lait est acheminé jusqu'à la fromagerie  
où il sera transformé en fromage.





Au bout de quelques mois, ces meules auront  
pris toutes leurs saveurs  
et seront prêtes à être vendues.

Selon les points de vente, les meules seront  
découpées en parts emballées  
individuellement.

Les fromages sont vendus sur étales des  
fromageries où sont rassemblés les fromages  
qui proviennent des quatre coins de la France.

1- Le fromager chauffe le lait et rajoute de la présure pour  
cailler le lait : le lait se transforme en pâte qui est ensuite  
tranchée  
en petits grains.

2- Les grains de caillé sont séparés du liquide dans lequel ils  
baignent (petit lait). Les grains sont pressés dans des moules  
pour qu'ils se collent les uns aux autres pour former une  
grosse meule de fromage.

3- Les meules sont installées en cave pour être affinées  
(frottées, salées, retournées).

Les fromages sont envoyés par camions  
frigorifiques vers les points de vente.

