

Dans ce numéro >>>

Découverte du GAEC Chamonix
la Cooperative Fruitiere en Val d'Arly
Savoie Mont-Blanc Fromagerie



Un aperçu de la production laitière

le Commerce de proximité

Présentation du GAEC Chamonix :

GAEC* CHAMONIX,
groupement agricole d'exploitation
en commun est active depuis 29
ans.

Domiciliée à MAGLAND
(74300), elle est spécialisée dans
le secteur d'activité de l'élevage de
vaches laitières.

Christophe DELACQUIS, est
gérant de la société GAEC
CHAMONIX.

*GAEC signifie Groupement Agricole
d'Exploitation en Commun.

Les secrets de la laiterie !

Nous vous ouvrons nos collisse :

Les élèves de terminales commerce ont participé à une sortie à la ferme et dans une fromagerie, le 14 octobre 2019. Accompagnés par leurs professeurs de commerce Mme Rubin, Mme Girard et Mme Nouveau.

Avant d'arriver dans nos supermarchés, puis dans nos réfrigérateurs, le lait suit un parcours précis recensé dans un cahier des charges, afin qu'il soit de la meilleure qualité possible. Élément fragile, afin d'éviter qu'il caille, on le pasteurise ou on le stérilise. Nous avons tout d'abord découvert la ferme située à Magland et pu découvrir le procédé de fabrication du fromage (Tomme, Reblochon ...)

Nous avons découvert les plaisirs agricoles : les vaches laitières ainsi que les animaux de la ferme.



Ce sont aujourd'hui les coopératives qui centralisent la production du lait. Elles prennent en charge les différentes étapes qui précèdent la commercialisation et la mise en étale dans les supermarchés et autres surfaces de vente. Véritables usines, les laiteries répondent aujourd'hui à des règles strictes, notamment en terme d'hygiène et sécurité, ce qui permet de proposer un lait de qualité..

La pasteurisation :

Conservé dans d'énormes tanks de stockage pouvant contenir 100 000 litres de lait cru, le lait doit passer par une première étape importante, la pasteurisation. Cette pasteurisation permet d'éliminer les micro-organismes indésirables pour l'homme. Elle s'effectue grâce au contact de plaques chaudes. Le lait est ainsi chauffé à 72°C pendant 15 secondes.