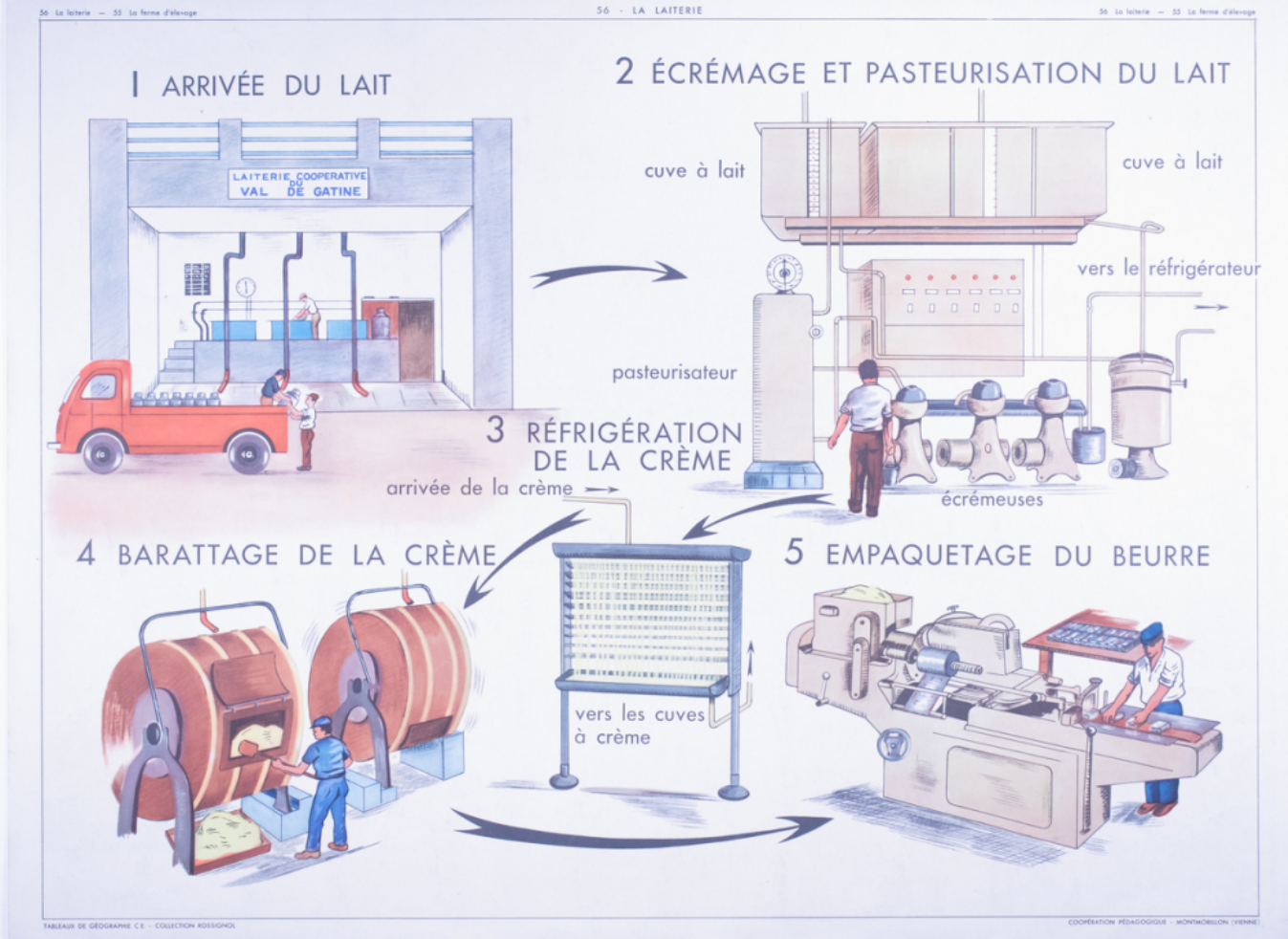
55 : la ferme d'élevage
56 : la laiterie

Numéro d'inventaire : 1978.01812.25
Auteur(s) : Editions Rossignol
Michel Demouy
Type de document : planche didactique
Éditeur : Coopération pédagogique
Période de création : 3e quart 20e siècle
Date de création : 1953
Collection : Tableaux de géographie CE - Collection Rossignol
Inscriptions :
• titre : 55. La ferme d'élevage
• titre : 56. La laiterie
• lieu d'édition inscrit : Montmorillon (Vienne)
Matériau(x) et technique(s) : papier
Description : Papier épais imprimé recto-verso.
Mesures : hauteur : 56 cm ; largeur : 76 cm
Mots-clés : Géographie
Filière : Élémentaire
Niveau : Cours élémentaire
Lieu(x) de création : Montmorillon
Représentations : paysage : élevage, ferme, agriculture / 55. La ferme d'élevage Vue au premier plan d'un ferme constituée de 3 bâtiments. Dans la cour on voit des poules, un cochon et un éleveur qui s'occupe de deux vaches. A gauche, un pré avec quelques vaches, dont une en train d'être traite. A l'arrière plan, paysage de prés entourés de haies (bocage). 56. La laiterie Schéma de type infographie représentant les 5 étapes de la fabrication du beurre dans une laiterie: 1. arrivée du lait, 2. écrémage et pasteurisation du lait, 3. réfrigération de la crème, 4. barattage de la crème, 5. empaquetage du beurre
Autres descriptions : Langue : Français
ill. en coul.

55 La ferme d'élevage — 56 La laiterie
55 - LA FERME D'ÉLEVAGE
55 La ferme d'élevage — 56 La laiterie
M. Demay
TABLEAUX DE GÉOGRAPHIE C.E. - COLLECTION ROSSIGNOL
COOPÉRATION PÉDAGOGIQUE - MONTMORILLON (VIENNE)


56 - LA LAITERIE
1 ARRIVÉE DU LAIT
LAITERIE COOPERATIVE DU VAL DE GATINE
2 ÉCRÉMAGE ET PASTEURISATION DU LAIT
cuve à lait
cuve à lait
vers le réfrigérateur
pasteurisateur
écrémeuses
3 RÉFRIGÉRATION DE LA CRÈME
arrivée de la crème
vers les cuves à crème
4 BARATTAGE DE LA CRÈME
5 EMPAQUETAGE DU BEURRE