

# Comment **LE PAIN**? arrive-t-il chez Coop?

Le pain ne pousse pas comme par magie dans les champs. Avant d'arriver en magasin, il passe par plusieurs étapes.



## CÉRÉALES

On appelle «céréales» différentes variétés de grains dont on se sert pour faire du pain par exemple. Notre pain est principalement fabriqué à partir de farines de blé, d'épeautre ou de seigle. Pour connaître les céréales utilisées, il suffit de regarder l'étiquette sur l'emballage du pain.



## CHAMPS

**1** L'agriculteur sème les céréales qu'il récoltera quelques mois plus tard à la moissonneuse-batteuse, lorsqu'elles auront atteint leur pleine maturité.

**2**

## CENTRE COLLECTEUR

Au centre collecteur, les grains de céréales sont chargés sur de grands wagons et transportés pour être transformés.

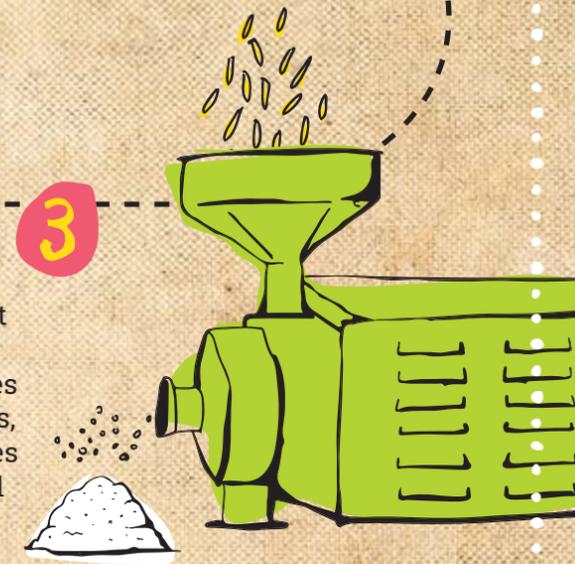


La farine est ensuite transportée par camion jusqu'aux boulangeries Coop.

**3**

## SILLO SWISSMILL

Les wagons acheminent les céréales vers le silo Swissmill à Zurich. Là, les céréales sont déchargées, nettoyées et transformées en farine dans un grand moulin.



**4**



## BOULANGERIE COOP

Avec la farine, les boulangers confectionnent différents types de pains, qui sont ensuite livrés frais chaque jour à tous les magasins Coop en Suisse. Dans certains points de vente, on cuit même le pain sur place.



**5**

## MAGASIN COOP

Toutes sortes de pains sont proposées en magasin: pain paysan, pain complet, tresse au beurre feu de bois, pain de mie, pains au lait, etc., il y en a pour tous les goûts!



Retrouvez encore plus d'infos sur [littlefooby.ch/savoir-faire](http://littlefooby.ch/savoir-faire)