

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.

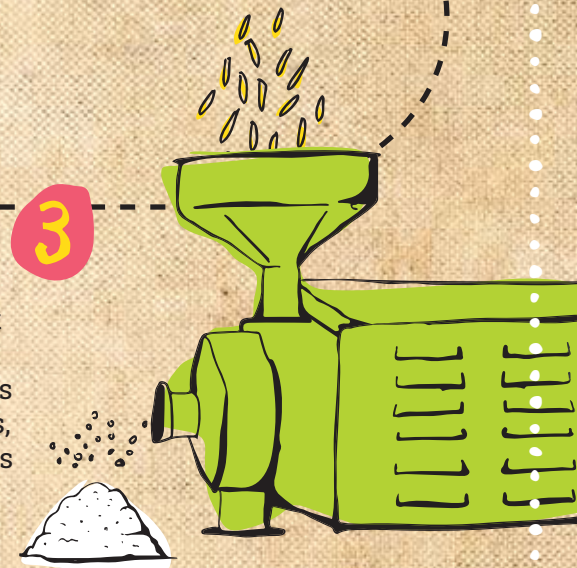


La farine est ensuite transportée par camion jusqu'aux boulangeries Coop.

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