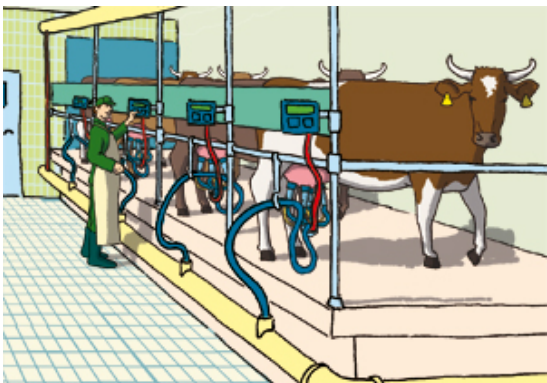


La vache et le lait



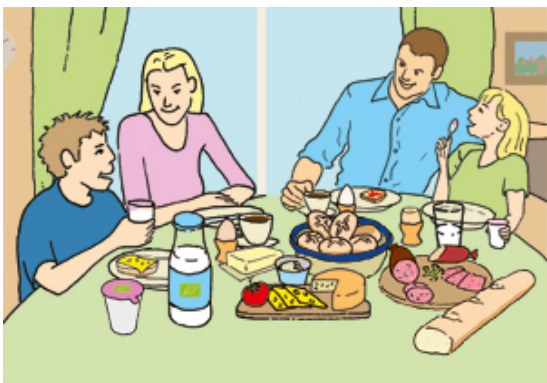
Les vaches des fermes biologiques ne sont pas enfermées, loin des pâturages. Elles sont dehors, à brouter de la bonne herbe. Leurs cornes ne sont pas coupées et leurs veaux naissent de façon naturelle. Les paysans qui gardent ces vaches respectent des règles pour que les vaches se sentent bien et produisent un lait de bonne qualité.



Les paysans et leurs apprentis tirent régulièrement ce lait et l'envoient à des compagnies laitières, qui le mettent en bouteille ou l'utilisent pour créer de délicieux produits laitiers comme les fromages, les yaourts, la crème et les glaces. Si possible, les travailleurs dans ces compagnies n'ajoutent que des ingrédients biologiques pour fabriquer ces produits.



Quand le lait biologique est mis en bouteille ou transformé pour fabriquer ces produits, on y met un symbole spécial ou une petite phrase sur l'emballage. Comme ça, tu peux apprendre où le produit est fabriqué, comment on le fabrique et l'a fait. Ces produits sont ensuite vendus dans des magasins bio spécialisés, des supermarchés ou des restaurants.



Quand les familles comme la tienne achètent du lait et d'autres produits laitiers avec ces symboles ou ces phrases, elles savent que le paysan a suivi ces règles spéciales et que la vache a une vie confortable et saine. On peut penser à la vache qui broute dans son pré, toute contente, quand on mange son bon yaourt ou son bol de céréales.