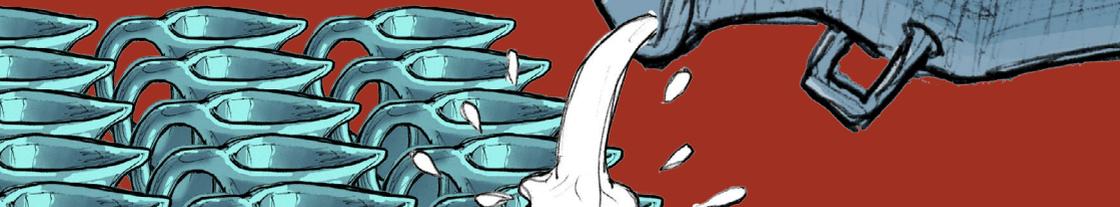


# LAIT CRU

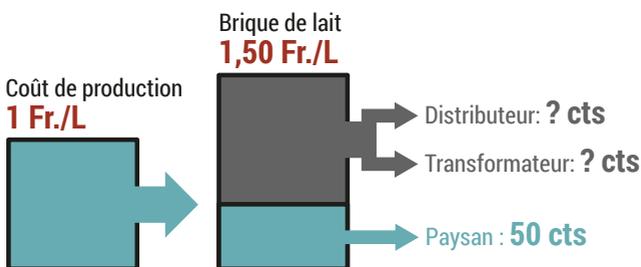


## Pourquoi vous vendre notre lait cru directement ?

**POUR** vous proposer le lait que buvaient vos parents, vos grands-parents, un lait **naturel** qui a du **goût**, un lait de **qualité**. Depuis des milliers d'années, les êtres humains ont l'habitude de consommer du lait. Or nous constatons que de plus en plus de gens ont de la peine à digérer le lait. Rien d'étonnant puisque le lait "en brique" a subi de 20 à 30 transformations (chauffé, refroidi, crème enlevée, vitamines rajoutées, etc...). Les éléments essentiels du lait cru : enzymes, bactéries, calcium, vitamine A, B, C, D, etc - dont nous avons besoin - sont perturbés / détruits par la transformation industrielle.

**POUR** pouvoir **vivre de notre métier**. Depuis des années, la filière du lait est en crise, les paysans stoppent la production les uns après les autres parce qu'ils ne couvrent même plus les frais de production.

### La situation actuelle :



## Cherchez l'erreur !

**Vendre notre lait en direct nous permettrait de gagner décemment notre vie !**

La loi nous oblige à indiquer l'information suivante : *ce produit doit être traité thermiquement avant d'être consommé et porté à une température supérieure ou égale à 70°C. Conservé au max à 4° et à l'abri de la lumière.*