



# LE BEURRE

**B**

ien que son procédé de fabrication soit connu depuis plus de 3.000 ans, le beurre est longtemps resté une denrée rare, locale et artisanale, que seules les familles aisées pouvaient s'offrir quotidiennement. Le reste de la population devait se contenter de saindoux ou d'huile végétale.

L'invention de l'écumeuse en 1879 a fortement contribué à l'essor de la fabrication du beurre, en permettant le développement de l'industrie beurrière et donc de la production à plus grande échelle.

Ces dernières décennies, le beurre a souffert d'une mauvaise réputation. Accusé à tort de tous les maux, il a été supplanté par la margarine.

En ce début de millénaire, le beurre, produit naturel par excellence, retrouve sa place sur nos tables et dans la grande cuisine.

La production et la consommation sont en augmentation notamment pour le beurre de ferme. Sa production annuelle s'élève à 18.000 tonnes (20 % de la production totale) alors que ce chiffre était passé sous la barre des 12.000 tonnes en 1990.

80 % du beurre fermier est fabriqué en Wallonie. Sur 6.500 détenteurs de licence de fabrication, 5.300 sont wallons. Ils résident pour la plupart dans les provinces de Hainaut et de Namur.

*produits laitiers*

# produits laitiers

## Le processus de fabrication

Le beurre est fabriqué au moyen de crème. Celle-ci est obtenue par centrifugation du lait. L'écumeuse sépare le lait en deux parties : la crème d'une part et le lait écrémé d'autre part. Il faut 10 litres de lait pour obtenir 1 litre de crème et 9 litres de lait écrémé et il faut 2 litres de crème pour obtenir 1 kg de beurre.

### A LA FERME

#### La maturation de la crème

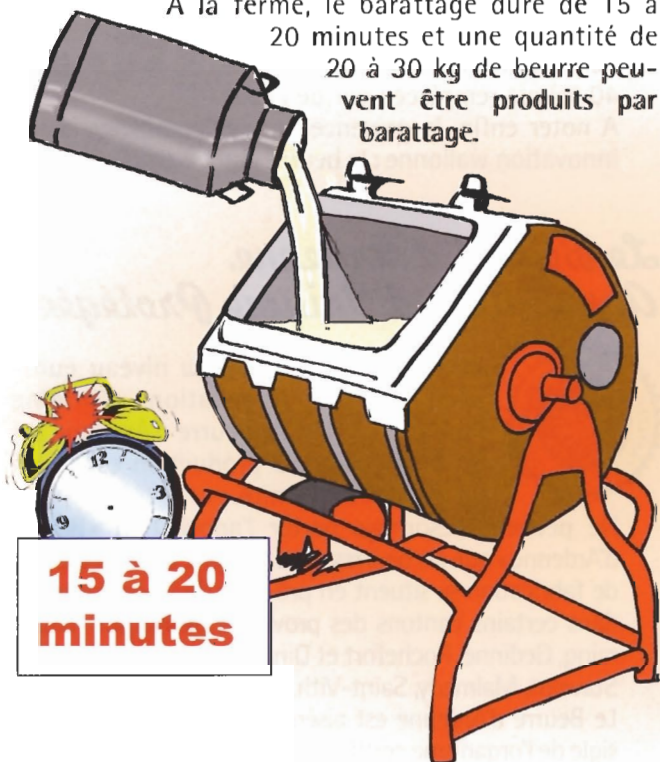
La crème est placée au frais dans des récipients inoxydables pendant 3 à 6 jours, période durant laquelle elle mûrit. Elle s'acidifie naturellement sous l'effet des bactéries lactiques (aussi appelés ferments lactiques). Ce sont ces ferments naturellement présents dans la crème crue qui lui confèrent son goût agréable.

Pendant la maturation, la matière grasse de la crème cristallise aussi partiellement.

#### Le barattage

Procédé purement physique, le barattage consiste à battre vigoureusement la crème du lait pour rassembler et souder entre eux les globules gras. La crème barattée se transforme ainsi en une masse solide composée de grains de beurre qui adhèrent les uns aux autres et qui flottent dans un liquide laitieux. Ce liquide constitué par la partie non grasse de la crème est appelé babeurre ou lait battu.

A la ferme, le barattage dure de 15 à 20 minutes et une quantité de 20 à 30 kg de beurre peuvent être produits par barattage.



#### Le lavage et le malaxage

Le lavage du beurre à l'eau permet d'en extraire au maximum les résidus de babeurre.

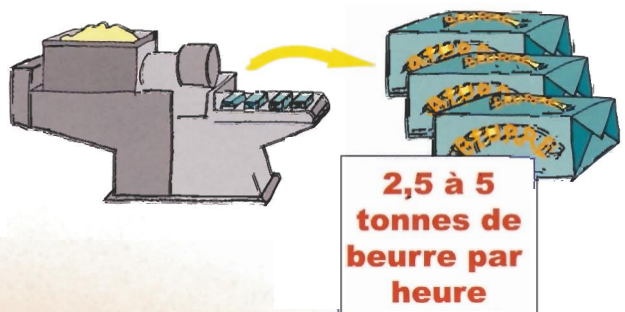
Quant au malaxage, il assure une répartition homogène et optimale de l'eau dans le beurre. Celui-ci devient alors onctueux et lisse. Le beurre est ensuite pesé, façonné en motte et emballé.

### A LA LAITERIE

Le lait est écrémé dans de grosses écumeuses capables de traiter plus de 25.000 litres à l'heure. Le lait écrémé est pasteurisé et sert surtout à la production de lait en poudre.

La crème est elle aussi pasteurisée, traitement au terme duquel elle est pratiquement débarrassée de toute flore vivante. Refroidie et réensemencée avec des ferments lactiques sélectionnés, elle est ensuite stockée dans d'énormes réservoirs de maturation.

Le lendemain, la crème mûrie subit le barattage, le plus souvent dans un agitateur continu : la crème est introduite d'un côté à l'état liquide et ressort de l'autre côté à l'état de beurre. Les grains de beurre sont lavés et malaxés et le ruban de beurre continu est immédiatement découpé et mis sous emballage. Quant au babeurre, il est vidangé continuellement.



#### Qu'est-ce que le babeurre ?

A l'origine, le babeurre ou lait battu est le liquide résiduel obtenu au cours de la fabrication du beurre, après le barattage de la crème.

Afin de pouvoir satisfaire à la demande, indépendamment de la production de beurre, on fabrique actuellement de plus en plus de lait battu au départ de lait écrémé acidifié.

Après pasteurisation, le lait écrémé est ensemencé de levain de beurrerie. Parvenu au degré d'acidité voulu, il est refroidi et mélangé avec du babeurre provenant de la fabrication du beurre. Le babeurre est commercialisé comme produit pasteurisé ou produit UHT. C'est un produit intéressant sur le plan diététique.



## *Beurre de ferme ou beurre de laiterie : que choisir ?*

La pasteurisation de la crème ainsi que le nettoyage constant des installations permettent au beurre de laiterie de se conserver longtemps (2 mois au réfrigérateur et 6 mois au congélateur).

Cette pasteurisation, le réensemencement avec des ferments purs et le mélange de lait provenant de nombreuses fermes procurent au beurre de laiterie une saveur constante.

A l'inverse, pour le plus grand plaisir des amateurs de variétés de goûts, la saveur du beurre de ferme dépend beaucoup du type de nourriture donnée au bétail. Cette nourriture varie d'une ferme à l'autre, en fonction des saisons et en fonction des terroirs. Il en est de même de la saveur du beurre de ferme.

Comme celui-ci est presque toujours fabriqué à partir de crème crue, il se conserve beaucoup moins longtemps. Du sel y est souvent ajouté pour le goût mais aussi pour la conservation.



Baratte de ferme.

## *Les différents beurres de laiterie*

La législation belge spécifie que le beurre est le produit du seul barattage du lait, de la crème ou d'un mélange des deux. La règle absolue est que le beurre doit contenir au moins 82 % de butyrique (matière grasse du beurre). Les autres composants, au maximum 18 % sont des éléments non gras provenant de la crème, tels que protéines, lactose, acide lactique, sels minéraux et bien sûr de l'eau.

### **LE BEURRE SALÉ**

Le beurre est salé au moment du malaxage. Le salage des beurres de laiterie a pour but de leur conférer une saveur particulière et non de les conserver (la conservation étant assurée par la pasteurisation de la crème). La teneur en sel du beurre salé est comprise entre 0,5 % et 2 %.

### **LE BEURRE CONCENTRÉ POUR LA CUISINE OU LA PÂTISSERIE**

Le beurre concentré est du véritable beurre duquel une grande partie de l'eau a été extraite. Par conséquent, sa teneur en matière grasse est plus élevée (au moins 96 %). Il est réservé pour la cuisine et la pâtisserie.

### **LE BEURRE DEMI-ÉCRÉMÉ OU ALLÉGÉ**

Depuis une quinzaine d'années, on trouve dans le commerce des beurres allégés dont la teneur en matière grasse varie de 41 à 65 %. Ils sont destinés avant tout à être tartinés. Le beurre allégé à 60 % supporte la cuisson mais pas celui à 41 %.

Citons également les « spécialités laitières à tartiner » (à différencier des minarines) où la M.G. (20 à 40 %) est remplacée par de l'eau.

A noter enfin, la présence dans le commerce d'une innovation wallonne : le beurre pauvre en cholestérol.

## *Le Beurre d'Ardenne, Appellation d'Origine Protégée*



Reconnu depuis 1996 au niveau européen comme Appellation d'Origine Protégée (A.O.P.), le beurre d'Ardenne est un beurre dont la production est liée à un territoire délimité.

Ne peuvent désormais porter l'appellation « Beurre d'Ardenne » que les beurres dont l'origine du lait et le lieu de fabrication se situent en province de Luxembourg et dans certains cantons des provinces de Namur (Beaurain, Gedinne, Rochefort et Dinant) et de Liège (Hamoir, Stavelot, Malmedy, Saint-Vith, Louveigné et Spa).

Le Beurre d'Ardenne est aisément identifiable grâce au sigle de l'organisme certificateur figurant sur l'emballage.

# produits laitiers

## *Au fil des saisons*

En fonction des saisons, la couleur du beurre de ferme varie du blanc ivoire au jaune très prononcé. L'herbe fraîche que broutent les vaches contient plus de pigments (carotène) que la nourriture qu'elles mangent en hiver à l'étable (fourrages ensilés). L'amateur ne s'y trompe pas : sa préférence se porte sur le beurre de printemps plus aromatique et plus crémeux car obtenu à partir de lait de vaches ayant brouté de l'herbe grasse.

## *Hygiène et contrôle*

La législation belge stipule que le beurre ne peut contenir aucun autre élément que ceux contenus dans le lait. En aucun cas, d'autres graisses ne peuvent intervenir dans sa composition. Quelques exceptions s'appliquent toutefois à cette règle importante notamment le sel et les ferments lactiques ajoutés à la crème pasteurisée afin de la réensemencer.

Il va de soi que l'autorité publique veille au respect rigoureux de toutes les prescriptions d'hygiène ayant trait à la fabrication du beurre. Les contrôles se font tant dans les laiteries qu'auprès des grossistes et que dans les fermes détentrices d'une licence de producteur de beurre de ferme ou de producteur-revendeur.

Quant aux qualités organoleptiques du beurre, elles font elles aussi l'objet d'un contrôle, du moins pour les beurres de laiterie. Ainsi, une équipe d'experts officiels procèdent régulièrement au contrôle de l'odeur et du goût des beurres produits en laiterie.

## *Emballage*

L'emballage doit porter l'appellation de vente : beurre de ferme ou beurre de laiterie qualité extra, beurre de laiterie ou beurre. La catégorie « beurre » renvoie au beurre classé dans la catégorie inférieure ou encore au beurre qui, après contrôle, a été reconditionné, emballé ou mélangé sans avoir été soumis à un nouveau contrôle officiel.

Lorsque le beurre est salé ou qu'un colorant ou une levure organique ont été employés, la liste des ingrédients doit obligatoirement figurer sur l'emballage. Les autres mentions obligatoires sont les suivantes : poids net, date extrême de conservation, nom du fabricant ou du préparateur en Belgique ou du revendeur.

## *La conservation du beurre*

Quel que soit le type de beurre, celui-ci doit toujours être conservé au réfrigérateur.

Le beurre de laiterie de qualité extra peut être conservé au réfrigérateur pendant 2 mois. Au congélateur, une conservation de 6 mois est parfaitement possible.

Le beurre de ferme étant préparé à base de crème crue, il est impératif de le consommer dans les 10 jours. Au congélateur, sa conservation n'excède pas 3 à 4 mois.

En outre, comme toute matière grasse, le beurre est sensible aux odeurs qu'il « capte ». Il importe donc de le conserver dans un emballage fermé ou filmé loin des produits odorants et d'utiliser des couteaux propres.

## *Les valeurs nutritionnelles du beurre*

Le beurre est un produit entièrement naturel. Il provient de la crème du lait de la manière la plus simple.

Contrairement aux graisses alimentaires concurrentes, il ne subit aucun traitement industriel sophistiqué et ne contient aucun produit chimique de conservation.

### *Une grande digestibilité*

Par sa structure particulière, le beurre s'émulsionne rapidement pendant les différents stades de la digestion. Séjournant peu de temps dans l'estomac, il constitue une matière grasse particulièrement digestible.

### *Une source importante de vitamines A*

La matière grasse du beurre est une des plus riches sources naturelles de vitamines D, K, E et surtout A. Cette dernière est la « vitamine-beauté » qui renforce l'éclat de la peau et des cheveux. Elle joue aussi un rôle déterminant dans le mécanisme de la vision.

### *Moins calorique que l'huile*

La valeur calorique du beurre est identique à celle des margarines (750 Kcal/100 g) mais, ce que la plupart ignore, elle est inférieure à la valeur calorique de l'huile (900 Kcal/100 g).

# LE BEURRE



## Le beurre en cuisine

Bien qu'il ait cédé du terrain ces dernières années à d'autres corps gras, le beurre demeure encore et toujours un ingrédient de base en cuisine. Il répond parfaitement aux attentes actuelles des consommateurs à la recherche d'une alimentation de qualité, saine et sûre. 100 % naturel, le beurre compte parmi les aliments les plus contrôlés et offre en prime une saveur irremplaçable.

### Noix ou noisette?

1 noisette de beurre équivaut à 5 g.  
1 noix de beurre équivaut à 10 g.



Qu'est-ce qu'un coquilleur à beurre?

C'est l'ustensile permettant de racler le beurre pour former des coquilles.

### POUR LA CUISSON

L'utilisation du beurre pour poêler, sauter des pièces de viande, des légumes, etc. nécessite quelques précautions. Le beurre brûle en effet à une température plus basse que la margarine ou l'huile. Il se décompose à 120°C et dégage alors de l'acréoline, substance nocive et difficile à digérer.

Pour augmenter la température de cuisson, la solution est de recourir à du beurre clarifié ou à du beurre concentré. Débarrassés des constituants qui brûlent plus facilement, ces deux beurres permettent de saisir les aliments à feu vif sans éclaboussures et de les rôtir sans les brûler.

### Comment clarifier le beurre?

Dans une casserole à fond épais, faire fondre du beurre non salé à feu doux.

Laisser reposer 2 à 3 minutes jusqu'à ce que d'une part, un dépôt blanchâtre tombe au fond et que, d'autre part, l'écume remonte à la surface.

Retirer l'écume et verser le beurre fondu dans un récipient en veillant à laisser le dépôt blanchâtre au fond de la casserole.

# produits laitiers

## POUR LA RÉALISATION DE SAUCES ÉMULSIONNÉES ET DE LIAISONS

Pas de béchamel, de béarnaise ni de sauce hollandaise sans beurre ! Il est aussi largement utilisé pour lier les sauces chaudes.

Voici quelques définitions relatives à l'intervention du beurre dans les liaisons :

- ▲ **Roux blanc** : mélange à parts égales de beurre et de farine chauffés en remuant constamment durant 3 à 5 min.
- ▲ **Roux brun** : même principe que pour le roux blanc mais la cuisson est de 15 min.  
Les roux doivent être refroidis avant leur utilisation pour éviter la formation de grumeaux dans les préparations auxquelles ils sont ajoutés.
- ▲ **Monter au beurre** : incorporer du beurre dans une sauce à l'aide d'un fouet
- ▲ **Beurre manié** : mélange à parts égales et à cru de beurre en pommade et de farine. Le beurre manié est incorporé par petites noisettes dans le liquide bouillant que l'on fouette durant 2 à 3 minutes.

## LE BEURRE ET SES DÉCLINAISONS

- ▲ **Le beurre blanc** relève la saveur des poissons à la chair un peu neutre tels le brochet, le saumon, le turbot... Il s'agit d'une réduction de vinaigre et d'échalotes finement émincées à laquelle est incorporé du beurre très froid coupé en petits dés. Attention : le beurre ne doit pas bouillir ; il doit être intégré hors du feu, la casserole au bain-marie.
- ▲ **Le beurre noisette** dégage, après son ébullition et juste avant sa coloration un délicieux parfum de noisette.

## EN PÂTISSERIE

Avec la farine et les œufs, le beurre est à la base des pâtisseries et des viennoiseries auxquelles il apporte onctuosité, finesse et légèreté.

Le beurre concentré est particulièrement indiqué pour la réalisation de pâtes feuilletées et pâtes à brioche qu'il rend souples et très malléables.

Pour la pâtisserie, sortir le beurre de la chambre froide au moins 30 min. pour le ramollir et faciliter le pétrissage.

