

## LES PRODUITS LAITIERS : LE BEURRE

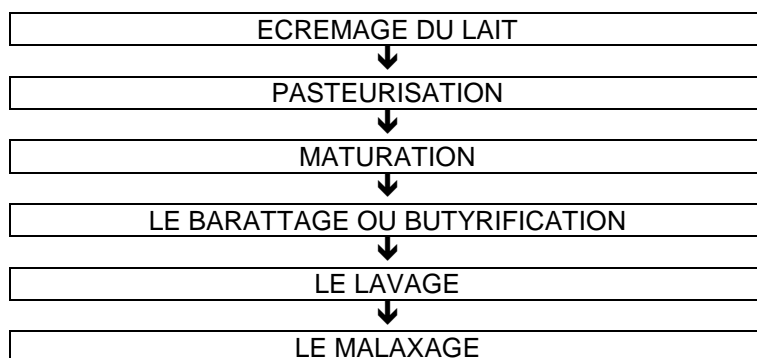
### 1. DEFINITION ET COMPOSITION

La dénomination beurre est réservée au produit obtenu après barattage de la crème de lait pasteurisée et maturée. Le beurre obtenu doit être suffisamment débarrassé d'eau par malaxage et lavage pour ne renfermer que 18 grammes de matière non grasse, 16 grammes d'eau, 2 grammes de matière sèche dégraissée pour 100 grammes de beurre. Le beurre est donc composé de 82% de lipides minimum provenant du lait. Il faut environ 22 litres de lait pour fabriquer 1 kilo de beurre. De nouvelles spécialités laitières à tartiner sont apparues sur le marché. Classées comme aliments diététiques ces produits renferment 41% de MG soit environ deux fois moins que le beurre.

### 2. FABRICATION DU BEURRE

Jusqu'à la fin du 19ème siècle, tous les beurres étaient fabriqués à la ferme. L'invention de l'écumeuse centrifuge accélérant le processus naturel de séparation de la crème a pratiquement mis fin à cet usage.

Schématiquement, le processus d'élaboration du beurre suit les 6 étapes essentielles suivantes.



### 3. CLASSIFICATION DES BEURRES

APPELLATION	PARTICULARITES
BEURRE CRU	Beurre n'ayant subi aucun traitement thermique.
BEURRE EXTRA FIN	Fabriqué 72 h au plus tard après la collecte du lait, et baratté 48 h au plus tard après l'écumage.
BEURRE FIN	Possibilité d'utiliser au maximum 30% de crème conservée par congélation ou surgélation.
BEURRE CUISINIER	Beurre déshydraté contenant au moins 96 % de matière grasse laitière.
BEURRE CONCENTRE	Beurre déshydraté contenant au moins 99,8 % de matière grasse laitière.
BEURRE ALLEGE	Teneur en matière grasse comprise entre 41 et 65% et doit être indiqué sur l'emballage.
DEMI BEURRE	terme utilisé lorsque la teneur en MG est de 41%, doit être clairement indiqué sur l'emballage.
SPECIALITE A TARTINER	Teneur en MG comprise entre 20 et 40% et doit être clairement indiqué sur l'emballage
BEURRE A.O.C.	Uniquement "beurre Charentes-Poitou" et "beurre d'Isigny"

#### REMARQUE :

Le beurre d'intervention est constitué par les excédents de beurre de la CEE. Il est congelé puis décongelé et conditionné selon les besoins. Ce beurre est vendu à des institutions ou à des collectivités à prix réduit par des fournisseurs agréés.

Ce beurre doit être livré dans des emballages portant la mention suivante : " beurre à prix réduit vendu au titre du règlement CEE N°2191/81"

#### **4. EMBALLAGE ET CONDITIONNEMENT**

Les beurres sont emballés dans du papier sulfurisé, du papier d'aluminium, du carton paraffiné ou des barquettes de plastiques.

Les conditionnements de beurre sont très variés, du micropain de 8 g à la motte de 25 Kg.

On dénombre ainsi :

- ⇒ Les micropains de 8 à 20 g
- ⇒ Les plaquettes et rouleaux de 0,125Kg / 0,250 Kg / 0,500 Kg / et 1 Kg
- ⇒ Les mottes de 2 Kg / 5 Kg / 10 Kg / 20 Kg

L'étiquetage doit obligatoirement comporter les mentions suivantes :

- ⇒ Nom et adresse du fabricant ou du vendeur
- ⇒ Poids net du beurre
- ⇒ Pays d'origine s'il est importé
- ⇒ Agrément des services vétérinaires s'il s'agit d'un beurre pasteurisé agréé
- ⇒ L'indication de la date de conditionnement traduite en quantième des jours de l'année est obligatoire.

#### **5. CONSERVATION DU BEURRE**

La température maximale de conservation du beurre est de 6°C. A défaut de DLUO, il faut tenir compte de la date de conditionnement inscrite sur l'emballage pour établir le délai de consommation.

Selon les types de beurres, la durée de conservation est variable :

- 10 jours environ pour le beurre de crème crue
- 6 semaines pour le beurre extra fin et fin.

Le beurre s'imprégnant facilement des odeurs, il ne faut pas l'entreposer avec des aliments ayant une forte odeur. L'altération du beurre se remarque par une couleur prononcée, de légères marbrures superficielles ou intérieures, une odeur de rance et une saveur légèrement piquante.