

Le maître-beurrier, le détenteur des savoir-faire des beurres d'appellation

En France, 51 produits laitiers bénéficient du label de qualité européen d'Appellation d'Origine Protégée (AOP) au célèbre logo rouge et jaune. L'AOP garantit que toutes les étapes de production ont lieu dans une aire géographique délimitée. Les produits qui bénéficient de l'appellation tirent leur authenticité et leur typicité de cette origine géographique, composée de facteurs naturels et des facteurs humains.

Seulement 3 beurres en France bénéficient de l'AOP : beurre Charentes-Poitou, beurre d'Isigny et beurre de Bresse.

Les beurres d'appellation

La tradition du beurre est tellement importante dans notre histoire que certains sont inscrits dans notre patrimoine. Pour pouvoir revendiquer ce signe, les beurres Charentes-Poitou, d'Isigny et de Bresse doivent être produits sur un terroir donné, à partir du lait de vaches élevées sur cette aire géographique et selon des règles de production correspondant à un savoir-faire reconnu. Les beurres d'appellation proposent une grande diversité de texture, de couleur et de goût qui est notamment liée à leur terroir d'origine.

En 2022, les 3 appellations ont commercialisé 38 836 tonnes, soit 11% de la production nationale de beurre. L'AOP beurre Charentes-Poitou représente 80% des volumes. En 10 ans, les beurres AOP ont enregistré une hausse des ventes de 19%.

Un savoir-faire transmis par les maîtres-beurriers

Cela fait près de 5000 ans que le beurre est apparu. Aujourd'hui, ce sont les maîtres-beurriers qui sont dépositaires de ce savoir-faire... et davantage en AOP où ils doivent obéir à des critères rigoureux consignés dans le cahier des charges de chacune d'elles. Les beurres AOP sont principalement des beurres doux : 70% des ventes contre 60% hors appellation.

Dans son atelier, le maître beurrier est le chef d'orchestre de l'écémage et du barattage. Son savoir-faire lui permet de connaître, sentir, goûter, anticiper et apprécier la phase ultime où le beurre atteint son optimum pour délivrer tous ses arômes.

La première étape de la fabrication consiste à séparer la crème du lait : on parle d'écémage. La crème est ensuite laissée quelques heures dans une cuve, où elle mûrit, pour s'acidifier, s'épaissir et prendre son goût. Pour obtenir le beurre à partir de cette crème, cette dernière est battue et petit à petit se forment des petits grains jaunes baignant dans le petit lait, appelé babeurre. On parle de barattage. Puis le beurre est malaxé, jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène. Les différents beurres se distinguent notamment pour leurs couleurs et leurs arômes qui varient selon la saison, le territoire d'origine du lait et l'alimentation des vaches.

Ces gestes précis et traditionnels sont le plus souvent transmis de manière orale et pratique, préservant ainsi la tradition et la continuité des méthodes. En effet, les fabrications beurrières font appel aux sens du maître beurrier, et plus particulièrement à la vue et l'ouïe. Un nouvel apprenti mettra près d'un an avant de connaître tous les secrets de la fabrication. La transmission des savoir-faire de génération en génération est essentielle dans les AOP laitières. C'est grâce à elle que les compétences perdurent et que les produits AOP sont des produits d'exception.



► Découverte du métier de maître-beurrier en AOP
Beurre Charentes-Poitou
<https://youtu.be/yFdlgMfRIys>

Contact presse Marylène Bezamat – 06.03.99.62.07 – mbezamat@cnaol.fr

Pour en savoir plus produits-laitiers-aop.fr/

Twitter et LinkedIn @AOPlaitieres

A propos du Cnaol



Créé en 2002, le Cnaol, Conseil National des Appellations d'Origine Laitières, a pour rôle de défendre et de promouvoir les Appellations d'Origine protégées, au niveau national, européen et international. Il regroupe l'ensemble des Organismes de Défense et de Gestion (ODG) des 51 AOP laitières françaises : 46 fromages, 3 beurres et 2 crèmes.

Il apporte également conseil et accompagnement aux ODG dans l'accomplissement de leurs missions : programmes de recherche et développement, outils collectifs, veille réglementaire... Le Cnaol mène de nombreuses actions pour lutter contre la distorsion, le parasitisme ou la contrefaçon qui portent préjudice aux AOP Laitières et d'informer sur les AOP Laitières.