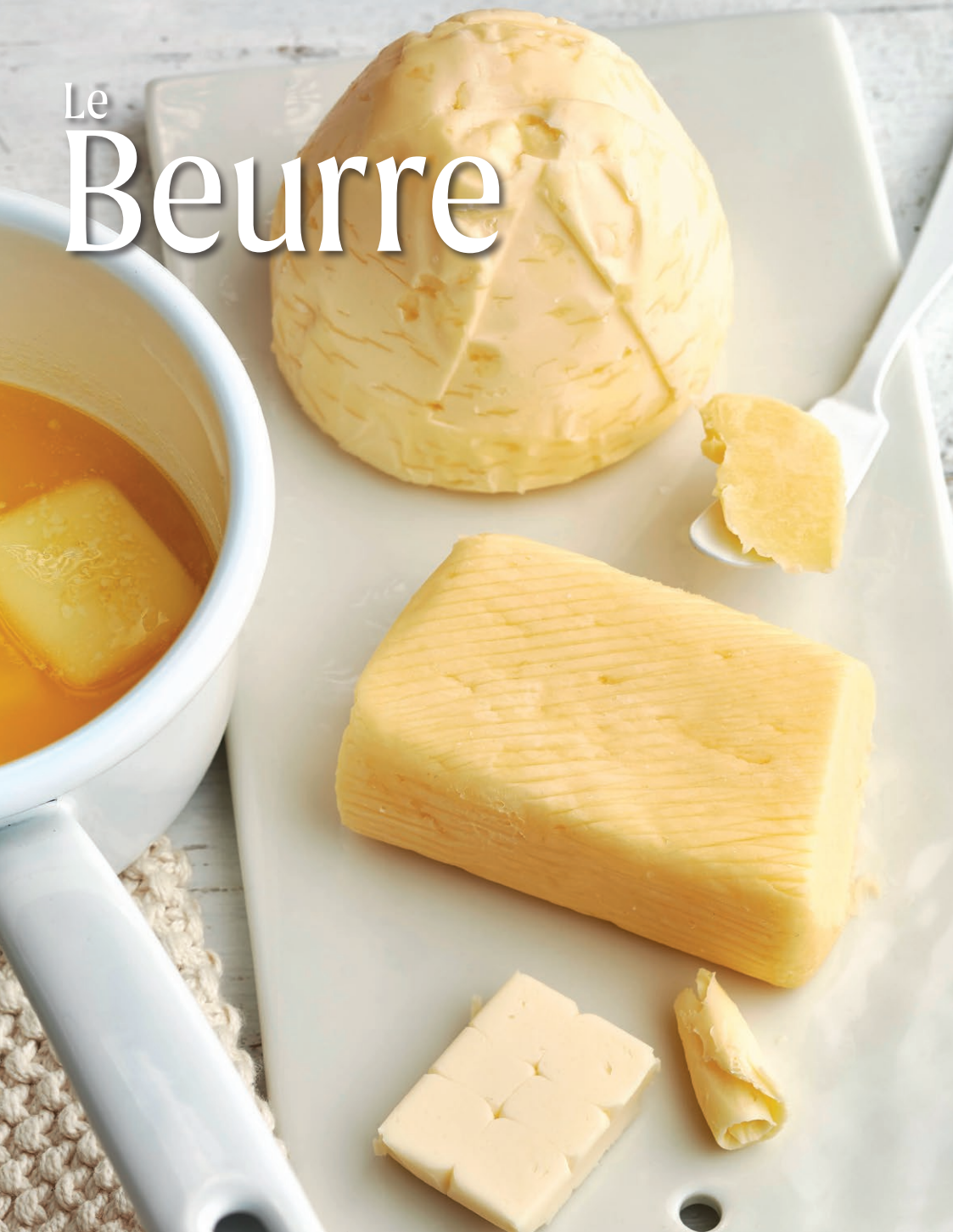


Le Beurre





Sommaire

Les Français et le beurre

🍞 Achats des ménages français	5
🍞 Segmentation du marché	5
🍞 Profil du consommateur	6
🍞 Usages de consommation	6

Les + du beurre

🍞 Exhausteur de goût	11
🍞 Trucs et astuces	15

Tout savoir sur le beurre

🍞 Une dénomination réglementée	17
🍞 Un produit naturel	17
🍞 De la crème naît plusieurs beures	20
🍞 Conservation	27
🍞 Source de vitamines	27
🍞 Petites histoires de la grande Histoire	30

Mémo	34
------	----

Les Français et le beurre



© M. Mazenq / mmig

Achats des ménages français

 **Achats 2025**
180 958
tonnes de beurre
(Worldpanel by Numerator 2025)

 **Budget moyen
annuel et par ménage**
67,62€
(Worldpanel by Numerator 2025)

Tendance marché

Entre 2016 et 2025, le taux de consommation hebdomadaire du beurre a progressé passant de 75% à 77%. Le beurre reste la matière grasse solide la plus consommée.
(Baromètre d'image Cniel - CSA 2024)

 **Niveau d'achat de beurre**
2,62kg
par an et par habitant
(Worldpanel by Numerator 2025)

 **Clientèle**
77%
des Français ont consommé au moins
une fois du beurre tel quel au cours
d'une semaine
(Baromètre d'image Cniel - CSA 2024)

Segmentation du marché

Volumes d'achats de beurre en 2025
(Worldpanel by Numerator)

Beurre doux
60%

Beurre 1/2 sel
33%

Beurre sel de mer
7%

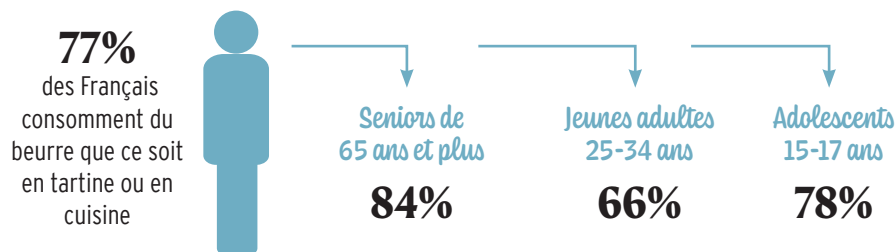
 **28 333 tonnes**
de beurre AOP en 2024

Le beurre AOP
représente
4,6%
des ventes valeur
de beurre en 2024
(Cnao / Inao 2025)

 **CERTIFIÉ** Le beurre issu de l'**Agriculture
biologique** représente
4,5%
des ventes valeur de beurre
en France (Kantar)

Profil du consommateur

(Baromètre d'image Cniel - CSA 2024)



Les 65 ans et plus sont les plus nombreux à consommer du beurre, 84% sur une semaine, les 18-34 ans, les moins nombreux, 64%.

Usages de consommation

(Cniel - Zoom comportements des consommateurs en Septembre 2021)

Plus de deux tiers des quantités de beurre consommées à domicile par les jeunes générations le sont sous forme d'ingrédient.

Le beurre se mange en tartine. Il est aussi et surtout ajouté au moment de servir ou est utilisé pour la cuisson d'un plat poêlé ou sauté. Il est également présent dans les purées et les gratins. Il conserve en outre une place de choix dans la pâtisserie (pâte à tarte, crème au beurre...). Le beurre est un produit plaisir : pour 79% des Français, «il est vraiment bon» et 78% d'entre-eux ont plaisir à en consommer. Il est aussi perçu comme naturel (71%) et mérite d'être redécouvert (72%). C'est également un produit qui permet de faire ressortir le goût des aliments pour 70%.

(Baromètre d'image Cniel - CSA 2022)

Le beurre **voit son image s'améliorer dans le temps** (7,5/10 vs 6,4 en 2016) et ce en tant que **produit essentiel** (6,9/10 en 2023), que «j'ai plaisir à cuisiner (chaud ou froid)» (7,2/10 en 2024). Il est un produit qui s'inscrit dans le **plaisir de consommation** (7,5/10). (Baromètre d'image des produits laitiers auprès du grand public Cniel - CSA 2024)



© iStock / serzhnyy



Une consommation très centrée sur le petit-déjeuner

(Cniel - Zoom comportements des consommateurs - septembre 2021)

Le beurre est très présent dans les foyers français : **66% des Français** ont consommé au moins une fois du beurre tel quel au cours d'une semaine. Il accompagne les 3 repas principaux, avec **une prédominance au petit-déjeuner**.

6 Français sur 10 en consomment au moins une fois par semaine.

La tartine reste le mode de consommation individuelle le plus fréquent. L'utilisation du beurre en cuisine est aussi très importante. Plus de la moitié de la consommation de beurre au foyer se fait en ingrédient dans des préparations faites maison ou achetées. Il entre dans les préparations les plus variées : en ajout sur un plat avant de servir, en plats poêlés, sautés et en gratins où il trouve une forte légitimité en tant qu'**exhausteur de goût**.

Les + du beurre

Exhausteur de goût

Le beurre a bon caractère : souple et solide, d'une nature ferme et malléable, il se malaxe, se moule et se démoule, fond et épouse toutes les formes. Le beurre est aussi un **extraordinaire révélateur de saveurs**. Une simple noisette de beurre dans un plat et la magie opère. Le beurre exalte les saveurs des autres aliments... il s'en imprègne, les diffuse et les communique. Il apporte aussi du liant à la purée, capte les parfums des aliments et les restitue en douceur.

Beurre et cuisson

Le beurre chauffé n'est pas mauvais pour la santé. Ses acides gras sont très stables à la cuisson. Cependant, au-delà de 120°C, les vitamines du beurre se dégradent. S'il noircit, cela est dû à la caramélisation des traces de lactose et de protéines qu'il contient.

Un **beurre noisette**, c'est-à-dire chauffé à la poêle jusqu'à obtenir une couleur blonde, rehaussera la saveur de certains aliments : les sucres naturels du beurre caramélisent et donnent un léger goût de noisette. Pour éviter que le beurre noisette ne brûle, ajoutez juste avant la cuisson des aliments un peu de beurre frais et une cuillerée d'eau. Pour **saisir des aliments à la poêle**, mélangez en proportions égales huile et beurre afin que ce dernier ne brunisse pas.

En pâtisserie, le beurre ne subit aucune altération à la cuisson car l'amidon de la farine forme une sorte de bouclier qui lui permet de supporter des températures élevées.

Créateur de texture

Fondant et frais sur la tartine beurrée... En cuisine, le beurre permet de réaliser **les sauces les plus recherchées** où la texture joue sa note : l'onctueux de la sauce béarnaise, la texture lisse et fondante du beurre blanc, un jus simplement monté au beurre devient une sauce mousseuse et aérée (une de ses propriétés physiques très utile en cuisine : il se prête facilement aux émulsions...).



Le croquant, le croustillant, le feuilleté ?
C'est le beurre !

Le fondant, l'onctueux,
le moelleux ?
C'est aussi le beurre !



Le caramélisé, le rissolé ?
C'est encore le beurre !



Riche d'arômes

Selon les différents types de beurres, on peut considérer qu'**il existe jusqu'à 216 arômes de beurre**. Toutefois, les meilleurs dégustateurs ne peuvent en distinguer que 4 ou 5. Parmi les odeurs les plus facilement identifiables on distingue les arômes de crème, de lait, d'herbes coupées ou de noisette. Les nez fins identifient aussi des arômes de lait cru, de lait cuit, de pêche, d'iode, de caramel, d'herbe fraîche et de foin. **Le beurre révèle toute sa richesse s'il est servi à bonne température : entre 16 et 18°C.**





Trucs et astuces

Pour la

brillance

En cuisine, le beurre renforce la couleur naturelle et l'aspect de fraîcheur des aliments : il donne de la brillance et un éclat doré aux grillades, aux haricots verts, aux carottes... Il rend les aliments plus appétissants.

Pour le

beurre clarifié

Il est une alternative au mélange beurre-huile et a l'avantage de brûler moins rapidement. Il peut se conserver dix à quinze jours au réfrigérateur. Ses utilisations sont variées : sauces, cuisson des viandes, poissons et légumes.

Pour la

pâte brisée

Il est conseillé de couper le beurre froid en petits morceaux ou avec un épluche-légumes et de laisser la pâte reposer plusieurs heures, sous un torchon, à température ambiante. Ainsi le beurre et la farine se mélangent intimement et la pâte sera très fine.

Pour la

coquille de beurre

Il suffit de racler la tranche de la plaquette - bien froide - avec un moule tartelette dentelé.

Pour le

beurre blanc

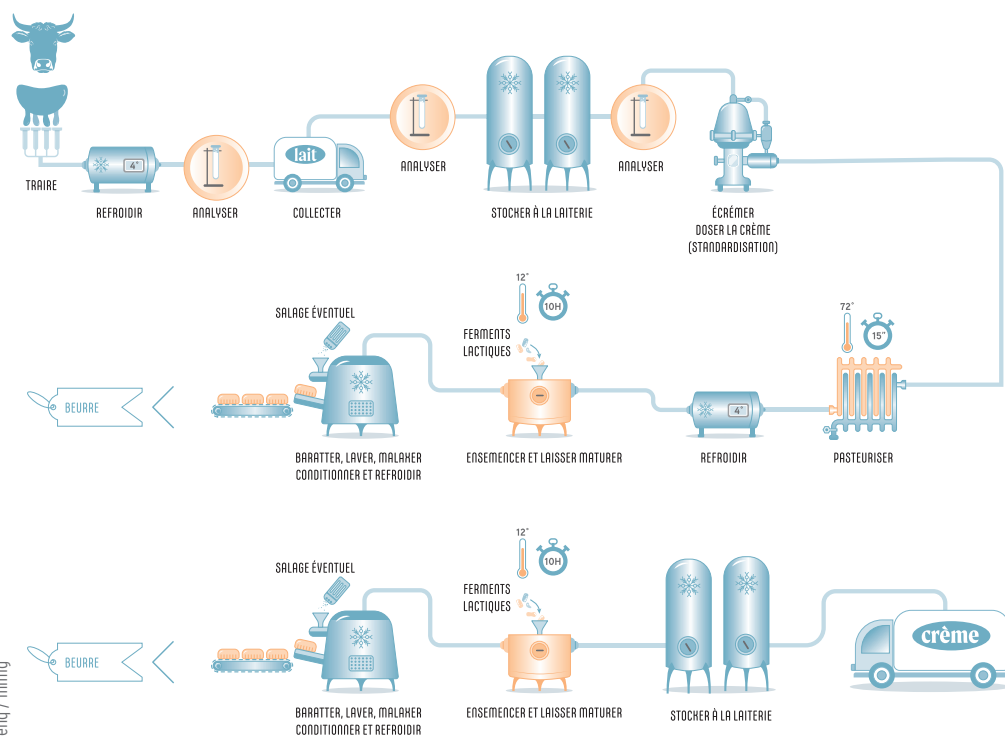
Pour éviter que votre beurre blanc se décompose, ajoutez-y une cuillère à soupe de crème fraîche pour le stabiliser.

Pour la

petite touche

5 mn avant la fin de la cuisson, il est recommandé de badigeonner le rôti au pinceau de beurre demi-sel fondu, puis de le remettre quelques minutes au four en position gril.

Tout savoir sur le beurre



Une dénomination réglementée

Après l'invention de la margarine à la fin du XIX^{ème} siècle, il a fallu définir et réglementer l'usage de la dénomination « beurre ».

Selon la loi française de 1924, le beurre est « un produit laitier, de type émulsion d'eau dans la matière grasse d'origine laitière, obtenue par des procédés physiques, dont les constituants sont d'origine laitière ». En France, l'appellation beurre, sans autre précision, est réservée aux produits qui contiennent **82% de matière grasse**, le reste étant composé d'eau (16%), de caséine et de sels minéraux (2%). Si le taux de matière grasse est inférieur ou supérieur,

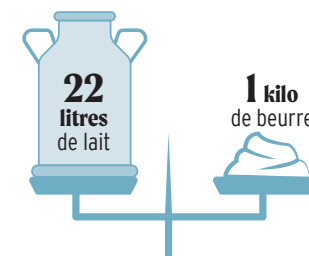
ou si des composants étrangers au lait sont présents, l'appellation doit être complétée : on aura, par exemple, un beurre allégé ou un beurre concentré (avec mention du taux exact de matière grasse).

De plus, un décret de 1988 modifié précise les conditions d'utilisation des mentions particulières concernant les caractéristiques qualitatives de certains produits (cru, fin, salé....).

Au niveau européen, la directive de 1994 autorise des taux compris entre 80 et 90% de matière grasse et se montre moins exigeante en ce qui concerne la précision de l'appellation. Ainsi, en Grande-Bretagne, le beurre salé, majoritairement consommé, s'appelle beurre tout court avec un taux de 80% de matière grasse.

Un produit naturel

Pour fabriquer un seul kilo de beurre, 20 à 22 litres de lait sont nécessaires car un litre de lait ne contient en moyenne que 38g de matière grasse. Le beurre est un produit naturel, sans colorant ni conservateur.



Lorsque le lait repose, ses éléments se séparent en fonction de leur densité. Jusqu'à la fin du XIX^{ème} siècle, la fabrication du beurre à la ferme nécessitait une longue patience : les globules gras du lait mettaient des heures à remonter à la surface pour y former la crème. Pourtant, certains fermiers barattaient le lait sans attendre l'écémage... C'était gagner du temps au prix de beaucoup de peine... C'est l'invention de l'écémuse centrifugeuse en 1878 par le Suédois De Laval et l'Allemand Lefeld qui a supprimé ces laborieux efforts.

Après **pasteurisation**, la crème est séparée du lait à l'aide d'une écémuse : c'est l'**écémage**.

La crème obtenue est mise à **maturation**. Il s'agit d'introduire des ferments lactiques qui vont l'amener à s'épaissir, à s'acidifier et à prendre son goût caractéristique. La crème ainsi maturée est battue fortement.

C'est le **barattage**, une opération mécanique qui conduit à la formation de grains jaunes qui, en s'agglomérant, vont former le beurre.

Le **malaxage** constitue l'étape finale qui va permettre d'obtenir la texture lisse et homogène. La couleur jaune du beurre est due à la présence de carotène que l'on trouve naturellement dans les végétaux que mange la vache et qui passent dans le lait.

Cela fait cinq mille ans que le beurre est fabriqué de cette façon. L'écémage, le barattage et le malaxage étaient simplement réalisés dans des petites barattes en bois actionnées manuellement. Aujourd'hui, les barattes sont plus grandes et automatisées. En grande majorité, ce sont des butyrateurs pour le beurre standard. Ces outils permettent de produire de plus grandes quantités tout en respectant le même procédé, sous l'œil attentif d'un maître beurrier.



© Adobe Stock



© Adobe Stock

De la crème naît plusieurs beurres

Le **beurre cru** est préparé exclusivement à partir de crème crue, n'ayant subi aucun autre traitement que la réfrigération en vue de sa conservation.

Le **beurre doux, demi-sel ou salé**

Après barattage de la crème, le beurre est mélangé à une proportion précise de sel. Traditionnellement, il était salé pour mieux le conserver. Aujourd'hui, le sel est utilisé comme exhausteur de goût. Le beurre salé contient 3% de sel, le beurre demi-sel entre 0,5 et 3% de sel. La mention « beurre doux » permet de distinguer les produits qui n'ont pas fait l'objet d'adjonction de sel.

Le **beurre fin et extra-fin** est fabriqué avec de la crème pasteurisée, issue d'un lait transformé dans les 72 heures maximum après la collecte. Le beurre fin peut contenir jusqu'à 30% de crème congelée.

Le **beurre allégé** est réglementé. La matière grasse provient exclusivement du lait. Il contient entre 41% à 65% de matière grasse. En dessous de 41% de matière grasse, le produit ne peut plus être dénommé beurre.

Le **beurre de baratte** est fabriqué dans une baratte, contrairement au beurre standard fabriqué en continu dans un butyrateur.

Le **beurre clarifié** : le beurre contient 82% de matière grasse mais aussi d'autres composants comme des sels minéraux, un sucre appelé lactose, des protéines, des vitamines, et de l'eau. Pour séparer la matière grasse de ces autres composants, il est chauffé à 30°C pour le liquéfier et pouvoir « écumer » et éliminer ainsi la mousse blanchâtre qui se forme. En clarifiant le beurre, il ne brûle plus à la cuisson. Le beurre clarifié contient 99% de matière grasse.

Le **beurre tartinable** a été mécaniquement traité de façon à ce qu'il demeure facilement tartinable dès sa sortie du frigo. L'obtention de cette texture réside dans l'art des mélanges de différents lipides laitiers qui ont des points de fusion différents. Aucun additif chimique n'est utilisé pour le fabriquer.





© D. Sacieux / Cniel

Couleurs de beurre

Des beurres se déclinent en camaïeu de jaune allant du pâle au foncé. La couleur du beurre dépend, tout comme la texture et le goût, de l'alimentation de la vache qui diffère selon la saison, le climat et le terroir.

En effet, l'intensité de la coloration dépend de la teneur en pigments (carotène et chlorophylle) du fourrage consommé par l'animal. Les beurres d'été sont en général plus foncés que ceux d'hiver car l'herbe à cette époque est riche en pigments. Les beurres de Normandie ont une coloration accentuée et un bouquet « affirmé ». Ils sont très souples, même en hiver. En Charente, les beurres sont assez clairs avec une pâte ferme et un arôme très fin.

Les mentions valorisantes



Appellations d'Origine Protégées

Comme toutes les appellations d'origine, **les trois beurres AOP obéissent à des critères rigoureux** de terroir et de tradition de fabrication. Ils peuvent être doux, demi-sel ou salé.

Le **beurre AOP Charentes-Poitou** est fabriqué exclusivement à base de crème de lait provenant des départements de la Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres, Vienne et Vendée. Grâce à une lente phase de maturation biologique de la crème, propre au beurre Charentes-Poitou, sa personnalité s'affirme.

Ce savoir-faire traditionnel donne à ce beurre une texture fine et onctueuse et une saveur particulière avec une note subtile de noisette. Fondant moins vite qu'un autre beurre, il permet de mieux travailler les pâtes. Ses qualités naturelles en font le roi des pâtes feuilletées, croissants, pâtisseries... Les boulangers pâtisseries ne s'y trompent pas.



La zone d'Appellation du **beurre et de la crème d'Isigny** épouse les pourtours de la baie des Veys. Idéalement située à proximité de la mer, irriguée par cinq rivières, cette région qui offre des herbages très riches permet aux vaches de produire un lait qui donne au **beurre AOP d'Isigny** son onctuosité et son parfum incomparables. Fabriqué à partir de crème et après une maturation d'au moins 12 heures, le beurre d'Isigny est réputé pour sa couleur d'un jaune bouton d'or et son bon goût de noisette.

Elaboré en baratte traditionnelle, le **beurre AOP de Bresse** a une texture souple et aérée qui le rend facile à tartiner. La flore des prairies est à l'origine de sa couleur jaune qui rappelle celle du coucou des prés.

Son fondant en bouche et sa bonne tenue à la cuisson sont très appréciés. Il offre de délicieuses saveurs aux parfums incomparables avec des notes herbacées, florales et de fruits secs, comme la noisette et la noix.



Mention « Agriculture biologique »

La mention « Agriculture biologique », assortie du logo AB certifie au consommateur que le beurre est issu d'un lait et d'un mode de production soumis à des règles spécifiques concernant la nature des matières premières, l'environnement et les animaux, le producteur devant respecter un cahier des charges.

Le producteur de lait fait l'objet de contrôles particuliers pour obtenir cette certification et le lait est collecté et écrémé par l'entreprise laitière dans un circuit réservé au « bio ». Produit dans le respect du cahier des charges de ce mode d'agriculture, **le beurre bio** peut lui aussi être doux, salé ou demi-sel.

Chiffres clés



389 387 tonnes
de beurre fabriquées
(Enquête Mensuelle Laitière 2025)



2ème
producteur européen
en 2024
(World dairy - 2025)





Conservation

En règle générale, le beurre se conserve **trois semaines au réfrigérateur à 3 ou 4°C**. Il est indispensable de bien l'emballer, voire de le ranger dans une boîte hermétique, car il s'imprègne très rapidement des odeurs ambiantes. Il est conseillé de le sortir quelques minutes avant son utilisation pour qu'il ne soit pas trop froid. Il est ensuite préférable de le consommer dans les 3 semaines afin de bénéficier de toutes ses qualités organoleptiques. Le beurre se congèle très bien à -18°C et se conserve ainsi plusieurs semaines. Il ne faut cependant pas l'oublier : après environ deux mois, il a tendance, même congelé, à rancir.

Date Limite de Consommation (DLC)

Dans le cas du **beurre cru**, il s'agit de la **DLC** (date limite de consommation) **au-delà de laquelle le produit ne doit plus être consommé**.

Dans le cas du **beurre pasteurisé**, il s'agit essentiellement de la **DDM** (Date de Durabilité Minimale), exprimée par la mention « à consommer de préférence avec le ». Au-delà de cette date, le beurre **peut encore être consommé quelques jours**, à condition que l'emballage soit intact.

Source de vitamines

Le beurre fait partie de la famille des matières grasses ou lipides, comme les huiles, la margarine, la crème... En revanche, l'huile, qu'elle soit d'olive, de tournesol, de colza ou de toutes autres origines, contient 100% de matière grasse par définition. Les graisses sont essentiellement composées de mélanges d'acides gras (saturés, oméga 3 et 6, mono-insaturés...) et contiennent des vitamines qui diffèrent selon les matières grasses. C'est pourquoi il est conseillé de les varier (beurre sur le pain ou pâtes, huile de colza pour les salades, huile d'arachide pour les cuissons fortes).

Le beurre comme tous les autres corps gras (huiles, margarines...) est à consommer avec modération. La quantité quotidienne à consommer conseillée est de 20g pour un adulte qui a une activité moyenne.

Beurre et margarine apportent la même quantité de matière grasse : 82%.

Beurre et cholestérol

Pour les personnes en bonne santé, une consommation normale de beurre dans le cadre d'une alimentation équilibrée ne pose pas de problème. **C'est l'excès qui est préjudiciable.** Il faut savoir que l'augmentation du taux de cholestérol dans le sang est liée à de nombreux facteurs : hérédité, sexe, âge, manque d'activité physique, obésité... Les personnes prédisposées ou surveillant leur taux de cholestérol prendront conseil auprès de leur médecin ou diététicien.

Le beurre est une source naturelle et essentielle de vitamine A. Naturelle en référence au processus de fabrication du beurre, essentielle parce que **20g de beurre couvrent 20% des besoins en vitamine A.** Or la vitamine est nécessaire à la croissance, elle joue un rôle protecteur contre les infections, elle contribue au maintien de l'intégrité de la peau, mais son rôle le plus connu est celui sur la vision. Une carence peut entraîner une sécheresse de la peau, une diminution de la vision nocturne et une moins bonne résistance aux infections. Le beurre contient aussi de la **vitamine D**, indispensable à l'assimilation du calcium : elle favorise en effet son absorption par l'intestin et sa fixation au niveau des os et des dents. Elle joue ainsi un rôle essentiel dans la croissance et dans la lutte contre l'ostéoporose.

C'est l'heure du goûter : pâte à tartiner, beurre ou confiture ?

Comparons les apports caloriques. Deux tranches de pain beurrées avec une noix de beurre (10g) c'est 75kcal, tartinées avec 2 cuillères à café de confiture (30g) c'est 78kcal, alors qu'avec 2 cuillères à café de pâte au chocolat-noisettes (40g) c'est 213kcal. **La pâte chocolatée apporte donc 3 fois plus de calories** que le beurre ou la confiture, d'une part parce qu'elle pèse plus lourd (on en met plus sur les tartines) et d'autre part, comme le mentionne l'étiquette, parce qu'elle est essentiellement composée d'un mélange de sucre et d'huile, un peu comme si on tartinait le pain de beurre et de confiture.



Petites histoires de la grande Histoire



Du plus lointain que l'on sache, le beurre a accompagné tous les peuples éleveurs du Monde. **Sa plus ancienne trace « écrite » date de 4 500 ans** : sa fabrication est figurée sur une plaque de calcaire gravée à l'époque sumérienne. Au musée de Bagdad, la scène décrit la traite des vaches par les employés d'un grand domaine, puis la fabrication du

beurre dans une « baratte » primitive qui n'est autre qu'une grande jarre contenant le lait et qu'on fait rouler de droite à gauche.

Les Aryens qui se sédentarisent **en Inde il y a 3 300 ans** développaient, outre l'écriture sanskrite, la technique de **clarification du beurre pour le conserver**, pratique toujours employée de nos jours par les nomades du Sahara.

Seules deux civilisations font exception, la Grèce antique puis Rome ne goûtent pas le beurre, l'attribuant aux « Barbares », aux peuples « non-civilisés » qui les entourent. L'influence de la culture romaine n'est peut-être pas étrangère au fait que, chez nous, le beurre demeure « la graisse du pauvre » jusqu'à la fin du Moyen-Âge, époque à laquelle il commence à être recherché pour la table des élites.

Dès la Renaissance, le beurre est hautement apprécié par les « bons becs » et, en **1590**, on paie la livre de beurre salé breton un écu... Le morceau de beurre est alors enveloppé de feuilles fraîches. Il est recouvert d'eau salée et conservé dans des pots de grès. Outre la Normandie et la Bretagne, d'autres terroirs se font peu à peu connaître comme bons producteurs : l'Est et les zones de montagne.

En 1880, à la suite des ravages dans les vignes par le phylloxéra, de nombreux herbages prennent le relais de terres viticoles en Poitou-Charentes. Il en sort de grands crus : l'Echiré, le Surgères, le Saint-Varent... De plus, grâce à une « révolution technologique », l'invention de l'écumeuse centrifugeuse en 1879, on peut produire de la crème en grandes quantités et donc du beurre.



© Adobe Stock



© A. Roche / Cniel

Aujourd'hui, le beurre est gastronome.

Avec le développement du chemin de fer et l'invention des premiers wagons réfrigérants, le beurre pénètre toutes les régions de France. En cuisine, il détrône le lard, le saindoux et l'huile.

Dès la fin du XIX^{ème} siècle, le beurre intéresse les fraudeurs. Profitant de l'invention de la margarine, certains négociants procèdent à des mélanges. En 1924, une loi française réglemente enfin la dénomination

et la composition du beurre. Dans l'histoire du droit, il s'agit du deuxième produit alimentaire - après le lait - à avoir bénéficié d'une protection juridique.

En France, ce n'est que dans les **années 60** que la production industrielle se généralise totalement, marginalisant la production fermière. Barattes en bois et marques à beurre sont reléguées dans les musées avec l'apparition des barattes industrielles (ou butyrateur) qui permettent la fabrication du beurre en continu.

Aujourd'hui, le beurre est gastronome. Tous les grands chefs l'attestent, en pâtisserie **la qualité « pur beurre »** est recherchée.

Les coutumes de beurre

En Inde, le beurre est un produit sacré de la vache sacrée : clarifié, il porte alors le nom de « *ghee* » et est très utilisé comme excipient en médecine. On s'en sert aussi pour masser la tête des enfants qui font pipi au lit.

Au Tibet, le beurre de yak est toujours un cadeau et un symbole de bon augure : la maîtresse de maison en dépose une lichette sur la tête de ses invités et en enduit les parties importantes de sa maison (pilier central, foyer principal, drapeaux de prière).

Les Touaregs le font bouillir avec des plantes, le versent tiède sur les blessures pour hâter la guérison, luttent contre les parasites en fabriquant un onguent à base de beurre et de tabac.

Quand le beurre se faisait cosmétique

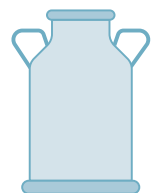
Dès le début de notre ère, sa faculté à **nourrir la peau a été mise en évidence**. Onguent contre l'érythème fessier des nourrissons ou contre les boutons, le beurre a aussi soulagé les coups de soleil ou les darts.

De la Renaissance au XVIII^{ème} siècle, il fut aussi préconisé dans bien des compositions : un jour comme démaquillant, le lendemain pour effacer les taches de rousseur, blondir les cheveux ou donner au visage lustré et teint de porcelaine avant que la mode n'en vienne aux peaux mates.

Ces recettes fantaisistes illustrent le sens de l'observation de nos aïeux : les lipides du beurre aident indéniablement à maintenir la **peau hydratée**, tandis que sa vitamine A favorise le **renouvellement des cellules**. Et voilà comment nos arrières grands-pères faisaient de la cosmétique sans le savoir.



Mémo



100%
issu
du lait

Le beurre
contient **82 % de matière**
grasse et des **ferments**
lactiques



2,62kg
par an et par habitant
(Kantar Worldpanel 2023)



77% des
Français

ont consommé du beurre
tel quel au cours d'une
semaine.
(Baromètre d'image Cniel - CSA 2024)



389 387 tonnes
de beurre fabriquées
en 2024
(Enquête Mensuelle Laitière 2025)



1 kilo
de beurre



Ses points
forts

Exhausteur de goût
20g de beurre
couvrent **20% des**
besoins en **vitamine A**



Conservation
au frigo



Congélation
possible



3 beurres
AOP

4,8%
des ventes
en valeur de
beurre en
France
(Cnaol / Inao 2025)

28 333 tonnes
de beurre **AOP**
commercialisées en 2024
(Cnaol / Inao 2025)

-15% en 10 ans
(Cnaol / Inao 2025)



2ème
producteur européen
de beurre en 2024
(World dairy 2025)



3,3%
des fabrications en 2024
(Enquête Mensuelle Laitière 2025)



En tartine

En cuisine



En pâtisserie





Service de presse Cniel

Delphine Sacleux

06 71 10 80 03 - dsacleux@cniel.com

Béatrice Gros

07 88 50 56 75 - bgros@cniel.com

Marylène Bezamat

06 03 99 62 07 - mbezamat@cniel.com

Salle de presse en ligne

presse.filiere-laitiere.fr

