

# QUEL AVENIR POUR LE BEURRE DE FERME ?

En 2013, DiversiFerm a réalisé une enquête auprès de 66 producteurs de beurre de ferme en Wallonie, dans l'optique de dresser un état des lieux de la filière.

Avec  
le soutien de la



Wallonie

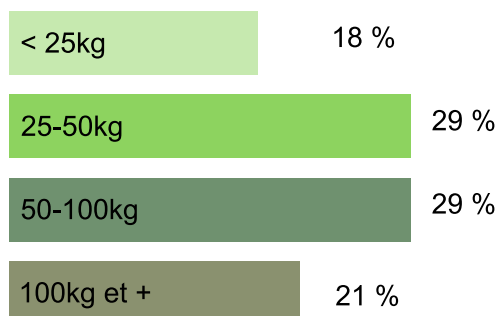


DiversiFERM

## CONSTATS Le beurre, un classique toujours présents parmi les produits fermiers

Lors de la campagne laitière 2011-2012, la production de beurre de ferme wallon s'est élevée à 654 tonnes, soit 0,8 % de la production nationale de beurre. Environ 10 % des fermes laitières wallonnes se répartissent ce volume de production. Parmi les producteurs interrogés, on constate que la majorité d'entre eux a une production moyenne hebdomadaire située entre 25 et 100 kg. Toutefois, il existe des fluctuations en fonction de la saison.

### Répartition des producteurs par production hebdomadaire



## Un produit trop bon marché

Le prix de vente moyen à la ferme est de 7,7 €/kg. Par rapport aux prix pratiqués en grandes surfaces, le beurre industriel est globalement moins cher ; par contre, le beurre de laiterie est vendu plus cher.

### Prix de vente du beurre en €/kg

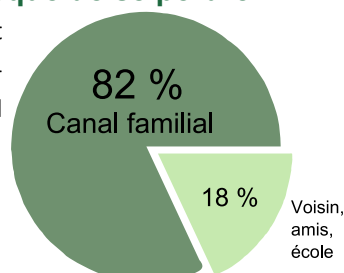
	Minimum	Moyenne	Maximum
<b>A la ferme</b>	6,0	7,7	10,0
<b>En grande surface</b>			
Beurre de laiterie	8,8	9,1	9,9
Beurre industriel	4,8	6,8	8,4

A titre d'information, le beurre de ferme vendu via internet se situe autour des 10€/kg et peut monter jusqu'à 19€/kg.

## Un savoir familial qui risque de se perdre

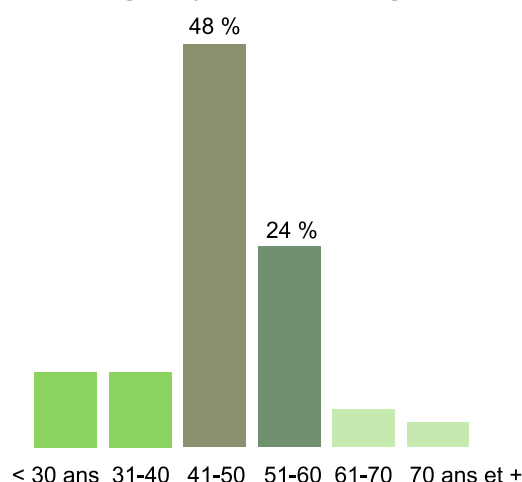
Les producteurs interrogés ont majoritairement appris la technique de fabrication via le canal familial.

Transmission  
du savoir faire



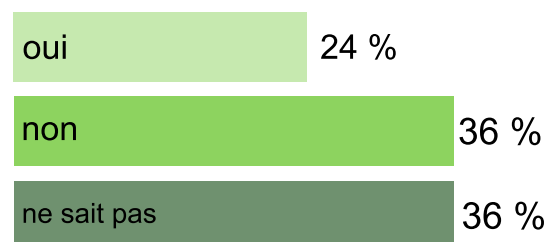
Ce savoir se transmet de génération en génération. Dans 67 % des cas, il s'agit au moins de la 3<sup>ème</sup> génération à fabriquer du beurre au sein de la famille. On constate aussi qu'il y a peu de producteurs de moins de 40 ans.

### Age des producteurs interrogés



Cependant, la transmission du savoir risque de se perdre puisque la reprise de la ferme n'est assurée que pour un quart des répondants, sans pour autant qu'il y ait une certitude du maintien de la production de beurre à la ferme. La cause principale avancée est qu'il s'agit d'une activité peu rentable. Dans 36 % des cas la ferme ne sera pas reprise, on aura donc une perte de transmission directe de ce savoir.

### Taux de reprise de la ferme parmi les producteurs interrogés

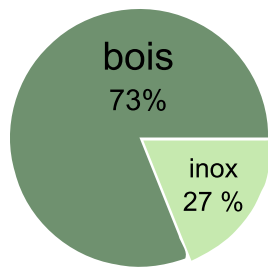


## Un matériel de production qui vieillit

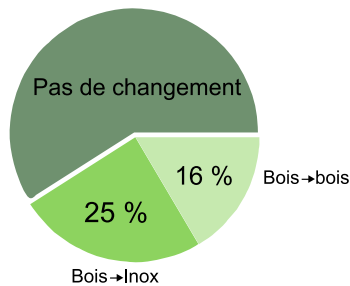
Les barattes en bois sont encore bien présentes parmi les producteurs interrogés (73 % des cas). Par contre le matériel de production est assez âgé et plus aucune entreprise belge ne produit de barattes en bois alors que ce matériau est toujours autorisé par l'Afscs.

Changer de matériel est assez coûteux (entre 2.500 et 13.000 €) et tous ne veulent pas s'équiper d'inox. Certains producteurs sont convaincus que le revêtement en bois joue un rôle important dans le goût final du beurre. La moitié des propriétaires de barattes en bois ne voudrait pas passer à l'inox s'ils devaient changer de matériel. Un changement récent a quand même été opéré pour 41 % des producteurs. Principalement pour des raisons de vieillissement du matériel ou pour adapter leur capacité de production. On constate que l'inox représente la majeure partie de ce changement. A noter que le marché de l'occasion et la transmission au sein de la famille sont des pistes à ne pas négliger ; on peut trouver des barattes en bois pour 250 €, ce qui est aussi intéressant pour avoir des pièces de rechange.

#### Revêtement des barattes



#### Changement récent de baratte



#### Comparaison Bois / Inox

En termes de technique de production les avis divergent : les producteurs qui ont testé les deux modèles de revêtement ne tranchent pas pour l'un ou l'autre. Selon ces derniers, le facteur qui influence le plus la pratique reste le fonctionnement de la baratte (horizontale ou verticale), sans parler de tous les paramètres qui agissent sur la qualité du beurre (voir tableau).

Par contre, certains producteurs pensent que le revêtement en bois a une influence sur le goût du beurre. A ce jour, aucune certitude scientifique ne peut étayer ce propos.

#### PERSPECTIVES Quel avenir pour la filière ?

La fabrication du beurre à la ferme est toujours bien répandue, notamment au moyen de barattes en bois. Cependant, le parc matériel est vieux et risque de ne pas être remplacé à cause du coût d'investissement que représente l'inox ou par conviction, le bois étant mieux considéré que l'inox par certains. Cet aspect lié au matériel est donc un premier frein au maintien de l'activité.

La production de beurre à la ferme est une activité qui se transmet principalement par le canal familial, bien souvent depuis plusieurs générations. Ce mode de transmission et le

#### Paramètres qui peuvent influencer la qualité du beurre

	Tartinabilité	Couleur	Arôme	Conservation
Race				
Alimentation bétail				
Traite				
Ecrémage				
Crème : maturation physique				
Crème : Maturation biologique				
Barattage				
Lavage				
Malaxage				
Salage				
Conditionnement				
Emballage				
Stockage				

savoir-faire qui y est associé risque aussi de disparaître à cause du taux de reprise des fermes assez faible et de l'âge moyen élevé des producteurs.

Dans le cas où il y a reprise, l'activité de production de beurre n'est pas nécessairement une priorité pour le repreneur car elle n'est pas considérée comme rentable.

#### Redorer l'image du beurre

L'enquête a mis en avant le souhait du secteur de promouvoir la production du beurre à la ferme, notamment dans le contexte actuel de développement des circuits courts et des produits de terroir. Un travail de sensibilisation auprès du grand public semble également utile pour mettre en avant la méthode de fabrication artisanale (par opposition au butyrateur industriel). Il ressort aussi que la promotion du beurre doit aider à lutter contre l'image négative qui lui a été attribuée au niveau de ses effets sur la santé, alors que de récentes publications scientifiques tendent à affirmer le contraire.

La valorisation économique du beurre de ferme doit être revue. Le souci de la rentabilité du beurre a été évoqué plusieurs fois par les producteurs, mais certains craignent de perdre des clients s'ils venaient à augmenter le prix de vente, bien qu'en moyenne leur beurre n'est pas plus cher qu'en grande surface.

Enfin, un travail sur la qualité différenciée de cette production est nécessaire. A ce jour, l'influence éventuelle du bois n'est pas mentionnée dans la littérature scientifique, par contre d'autres paramètres ont une influence déterminante sur la qualité du beurre (alimentation du bétail, maturation des crèmes, temps de barattage). Autant de facteurs que l'agriculteur-transformateur peut maîtriser s'il gère toute la chaîne de production de son produit. Cette maîtrise de la chaîne de production lui permet d'avoir une qualité différenciée par rapport au beurre de laiterie ou industriel. Cela confère à son produit fini un goût unique et singulier.