

# LE BEURRE

## Une dénomination protégée

« Beurre » est une dénomination juridiquement protégée. Non seulement en France, par le décret du 30 décembre 1988, mais également sur le territoire de l'Union européenne grâce au règlement dit « OCM unique » (n°1234/2007).

La dénomination « beurre » est réservée au produit laitier, de type émulsion d'eau dans la matière grasse, obtenu par des procédés physiques, dont les constituants sont d'origine laitière.

Il est fabriqué à partir de crèmes, le cas échéant pasteurisées, congelées ou surgelées. Le décret de 1988 a précisé les dénominations de vente, le traitement des crèmes, et la composition des beurres et de certaines spécialités laitières.



## Les différents types de beurre

- *Le beurre cru ou beurre de crème crue*

Comme son nom l'indique, il est obtenu exclusivement à partir de crème n'ayant pas subi de traitement d'assainissement, mise à part la réfrigération du lait après la traite dans des tanks à lait à 4°C, en vue de sa conservation.

- *Le beurre extra-fin*

Il est fabriqué exclusivement avec une crème pasteurisée, n'ayant jamais été ni congelée, ni surgelée, ni désacidifiée. Ce qui signifie que la fabrication a démarré au plus tard 72 heures après la collecte du lait ou de la crème, et 48 heures après l'écrouissage du lait.

- *Le beurre fin*

C'est un beurre dans lequel la proportion de matière première laitière congelée ou surgelée ne dépasse pas 30%.



- *Le beurre salé*

Sa teneur en sel est généralement supérieure à 3%.

- *Le beurre demi-sel*

Sa teneur en sel est généralement comprise entre 0,8% et 3%.

- *Le beurre aromatisé*

Il a subi l'adjonction, à chaud ou à froid, de divers produits : épices, herbes aromatiques, fromages, ail, miel, fruits, cacao...

- *Le beurre d'appellation d'origine*

Comme toutes les appellations d'origine, il obéit à des critères rigoureux de terroir et de tradition de fabrication.

Par leur lien au terroir, la finesse et la typicité de leur goût, trois beurres ont mérité l'AOP : le beurre Charentes-Poitou, le beurre d'Isigny et le beurre de Bresse.

- *Le beurre concentré (ou beurre pâtissier)*

Dans ce beurre, on a éliminé par fonte douce, décantation, centrifugation pratiquement toute l'eau et la matière sèche non grasse. Il contient au minimum 99,8% de matière grasse laitière anhydre (MGLA).



- *Le beurre allégé*

Sa teneur en matière grasse doit être comprise entre 60 et 62%. La crème est préalablement pasteurisée.

- *Le demi beurre ou beurre léger*

Sa teneur en matière grasse est comprise entre 39 et 41%. La crème est préalablement pasteurisée.

- *Le beurre de cuisine*

Ce beurre déshydraté contient au minimum 96% de matière grasse laitière.