

Quel avenir pour le beurre de ferme en Wallonie ?

Libramont 27/07/2014

Stéphane Winandy



Diversi**FERM**

Avec
le soutien de la



Wallonie

Le beurre de ferme en Wallonie

- 1. Combien en produit-on ?**
2. Comment le fabrique-t-on ?
3. Qui fabrique ce beurre ?
4. A quel prix ?
5. Perspectives pour la filière

Le secteur laitier belge en 2012

10,2% du chiffre d'affaire de l'industrie alimentaire

Lait	832 816 l
Produits frais	581 633 l
Beurre	79 477 t
Poudre de lait	148 410 t
Fromage	73 892 t
Glace	74 196 t

Le beurre à la ferme en Wallonie

[campagne laitière 2012-2013]

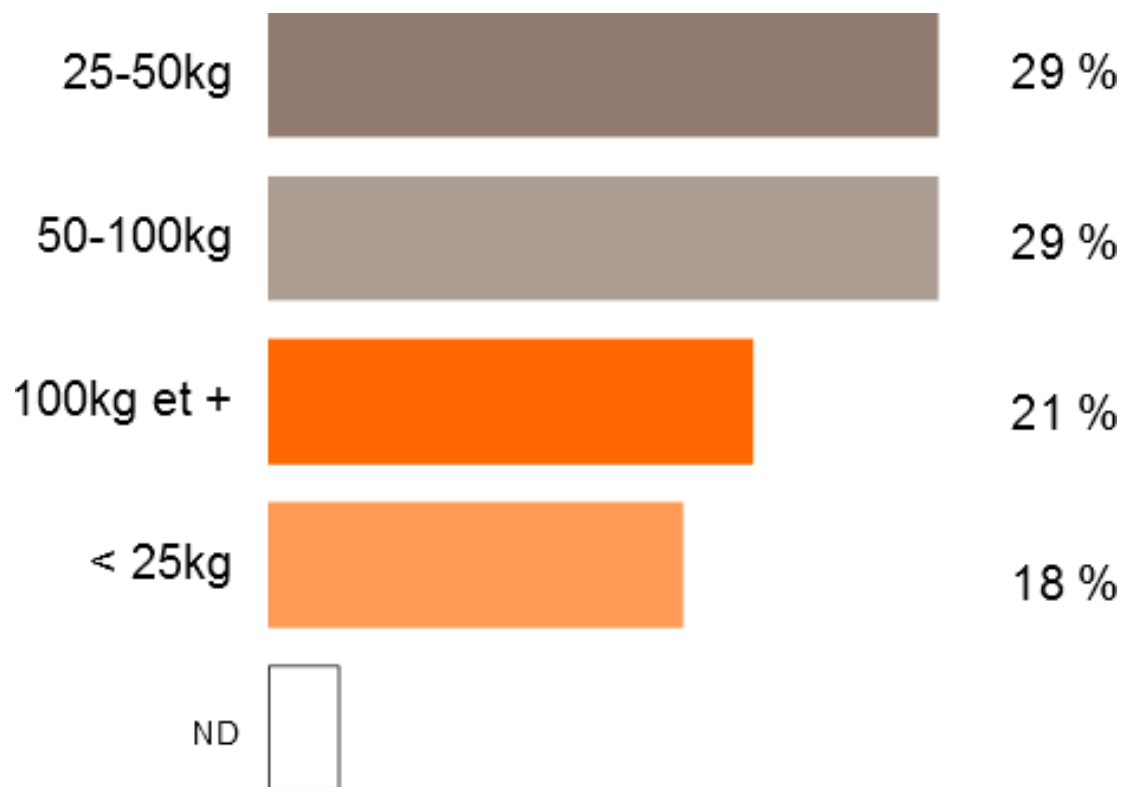
Quantité produite estimée	654 t	= 0,8 % de la production belge
Equivalent en lait	143 mln litres	= 10,4 % des quotas VD de la Belgique

[sources : DGO3 Département des aides ;Milk Market Observatory]

Environ 400 producteurs de beurre à la ferme en Wallonie

Fermes en Wallonie	+/- 14.000
Fermes laitières en Wallonie en 2012	+/- 4.000
BDD DiversiFerme + APAQ-W + site web	+/- 400 → 10 %
Répondants positifs	66 agriculteurs

La quantité moyenne produite par semaine



Le beurre de ferme en Wallonie

1. Combien en produit-on ?
- 2. Comment le fabrique-t-on ?**
 - 1. Le matériel**
 2. Le processus
3. Qui fabrique ce beurre ?
4. A quel prix ?
5. Perspectives pour la filière

Le schéma de production

- Traite
- Ecrémage
- Maturation physique et biologique
- Barattage
- Lavage
- Malaxage
- Conditionnement

En image : Vidéo Beurre de baratte

Les barattes



Les barattes



Les barattes

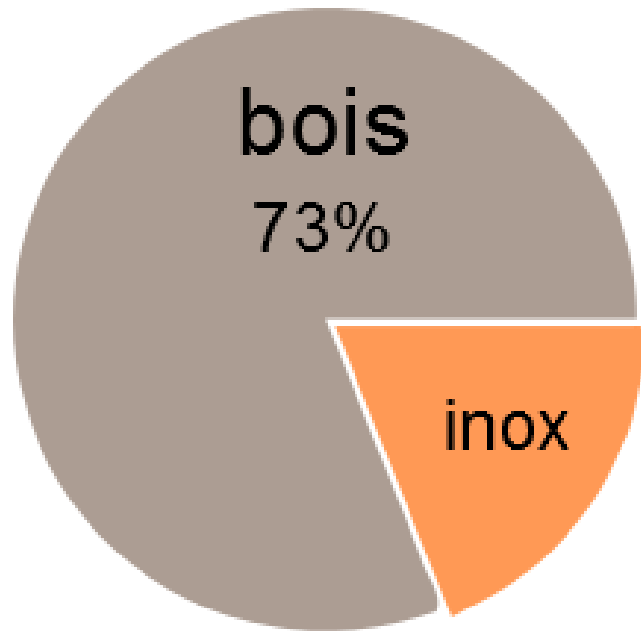


Les barattes

axe de rotation vertical pour
75 % des producteurs interrogés

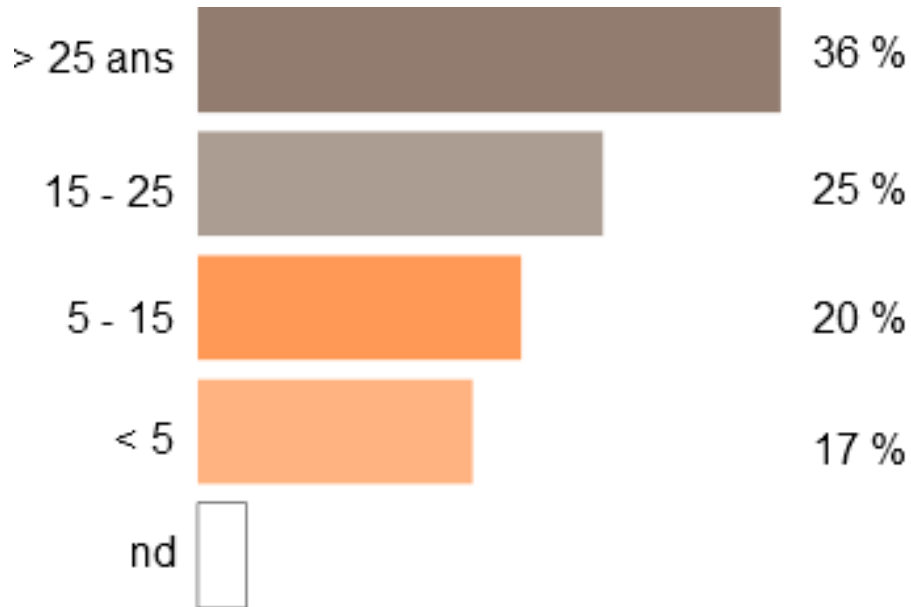


Les barattes en bois sont majoritaires



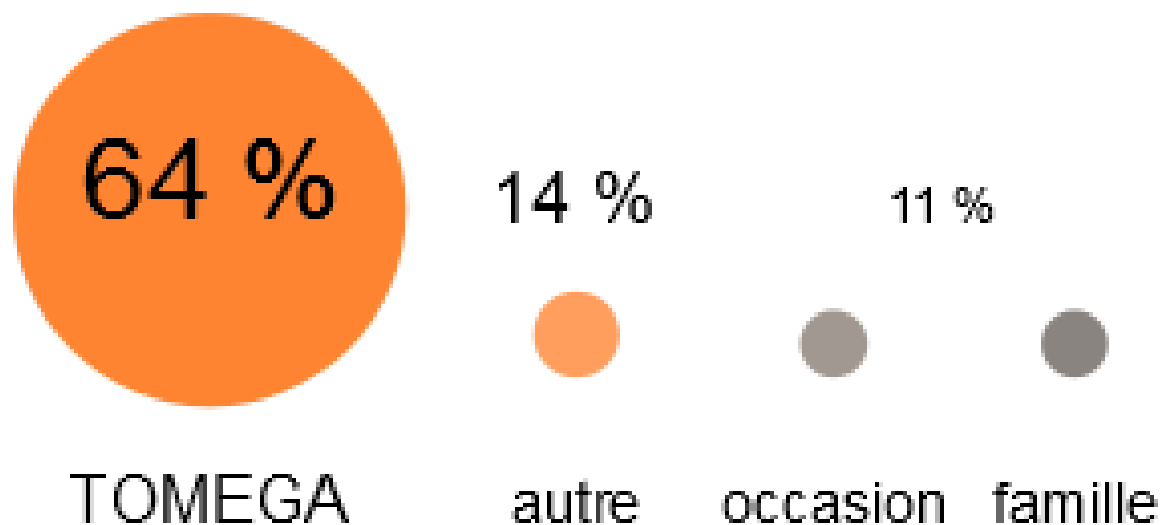
Bois	<ul style="list-style-type: none">• Chêne, hêtre, cerisier, teck• Inconnu
Inox	<ul style="list-style-type: none">• Parois teflonnées• Double parois avec système de refroidissement

Le matériel est assez âgé



48 % des barattes en bois ont plus de 25 ans
56 % des barattes de moins de 5 ans sont en inox

Un fournisseur principal en Wallonie



Arrêt de la production de barattes au milieu des années 90

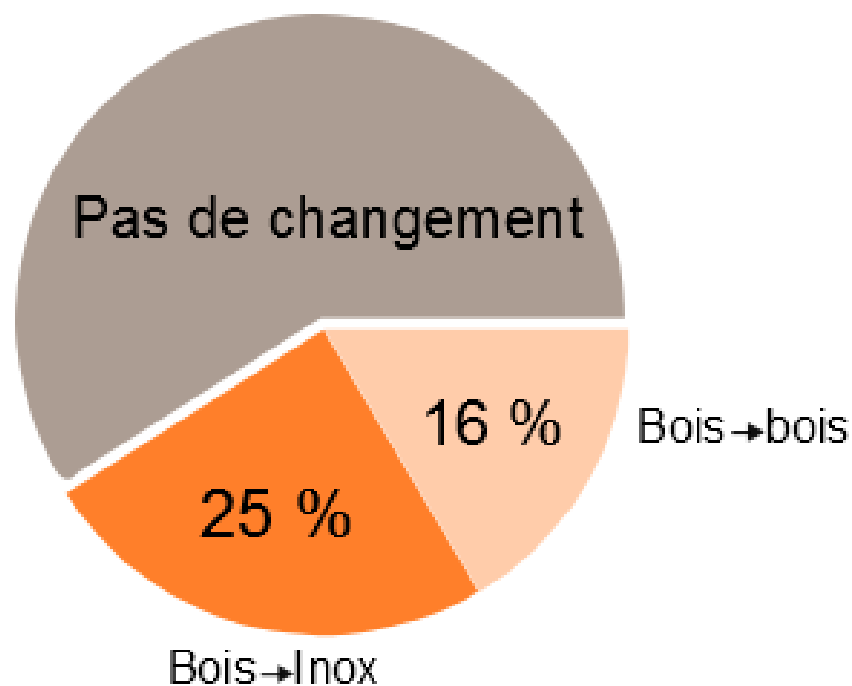
Le bois est encore autorisé par l'Afsca

- Règlement EU n°1935/2004
- Circulaire Afsca du 20/08/2010 :
 1. Facile à entretenir
 2. Lavable
 3. Imperméable
 4. Lisse
 5. Non toxiques

La maintenance du matériel est assez aisée

- 68 % Facile de trouver des pièces
- 82 % Facile de faire la maintenance

Mais les barattes vieillissent, il faut parfois les changer

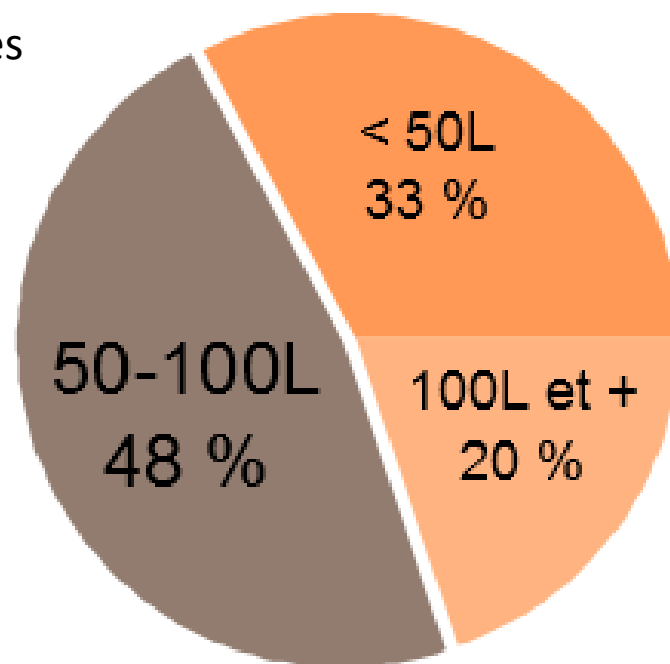


33 % passerait à l'inox
46 % non

Que coûte une nouvelle baratte ?

Toméga		Van Houte	
100 L	7370 €	50 L	3450 €
200 L	12 980 €	Type 1000Li	4975 €

Capacité des barattes des producteurs enquêtés



1^{er} constat

- Le parc machine vieillit
- Fin des barattes en bois
- Passage à l'inox onéreux
- Résistance au changement

➔ risque de diminution du nombre de producteurs à cause du matériel

Le beurre de ferme en Wallonie

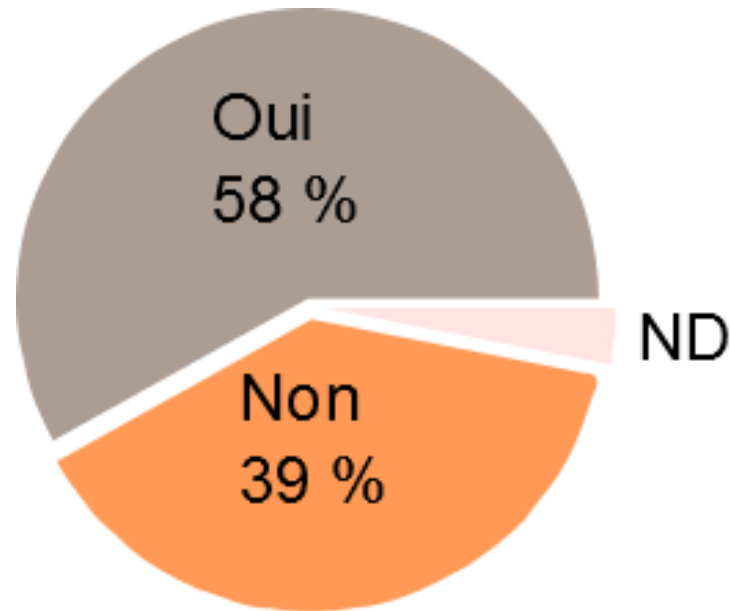
1. Combien en produit-on ?
- 2. Comment le fabrique-t-on ?**
 1. Le matériel
 - 2. Le processus**
3. Qui fabrique ce beurre ?
4. A quel prix ?
5. Perspectives pour la filière

Les producteurs travaillent au lait cru

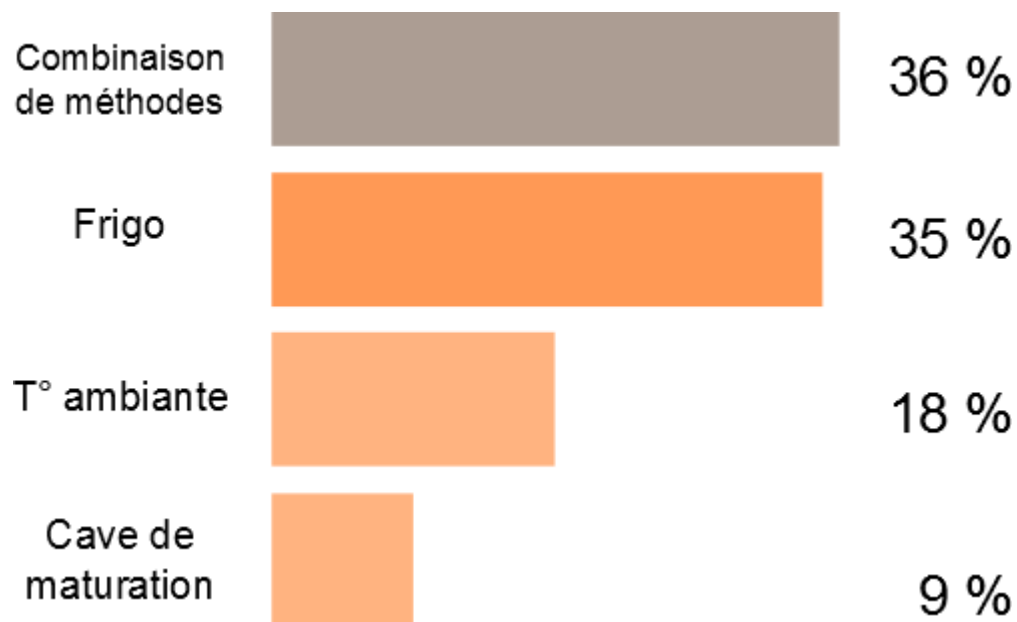


1 seul producteur
interrogé pasteurise la
crème

La fermentation spontanée est encore beaucoup pratiquée



Plusieurs méthodes pour la maturation physique



Or on recommande de passer de ...

Différences de travail entre le matériel bois et inox

- Nettoyage
- Axe de rotation
- Capacité de chargement

Rôle la saison et de l'alimentation

- En été, 30 % à l'herbe uniquement
- En hiver, 68 % donnent du maïs comme complément

Autres paramètres qui peuvent influencer...

	Tartinabilité	Couleur	Arôme	Conservation
Race				
Alimentation du bétail				
Traite				
Ecrémage				
Maturation physique de la crème				
Maturation biologique				
Barattage				
Lavage				
Malaxage				
Salage				
Conditionnement				
Emballage				
Stockage				

La race :

37 % pie noire uniquement

28 % pie noire + autres races

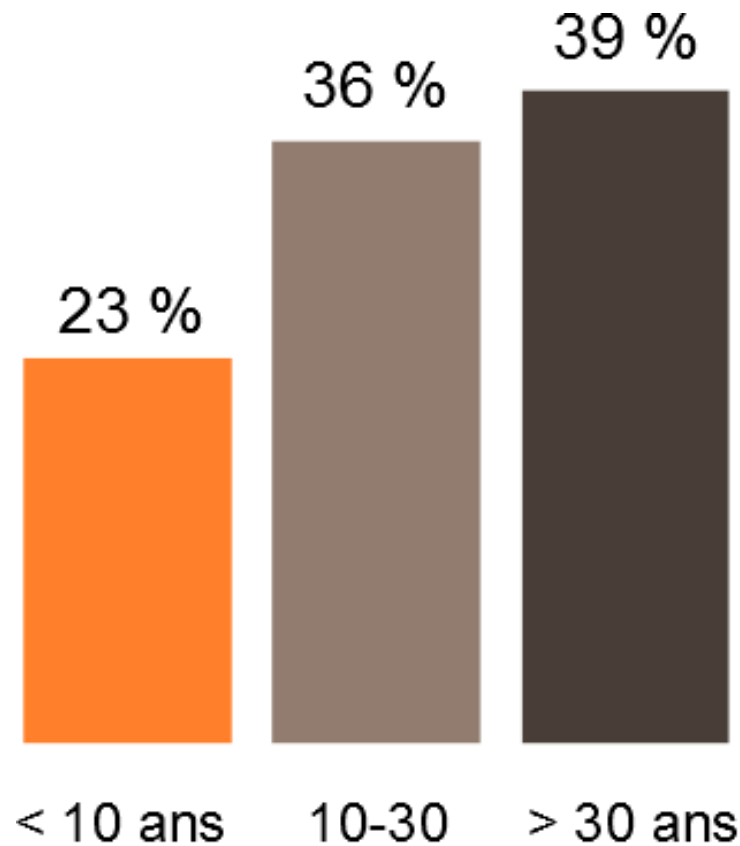
2^{ème} constat

- En apparence, la technique de production est assez simple
 - Savoir faire important
 - Facteurs multiples qui influencent la qualité
- la qualité du beurre ne dépend pas uniquement du matériel

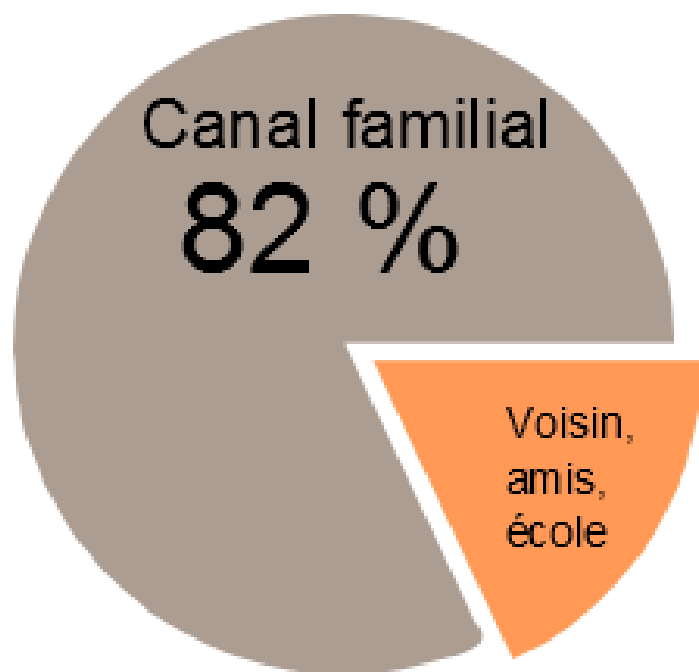
Le beurre de ferme en Wallonie

1. Combien en produit-on ?
2. Comment le fabrique-t-on ?
- 3. Qui fabrique ce beurre ?**
4. A quel prix ?
5. Perspectives pour la filière

La majorité des producteurs fait du beurre depuis 30 ans

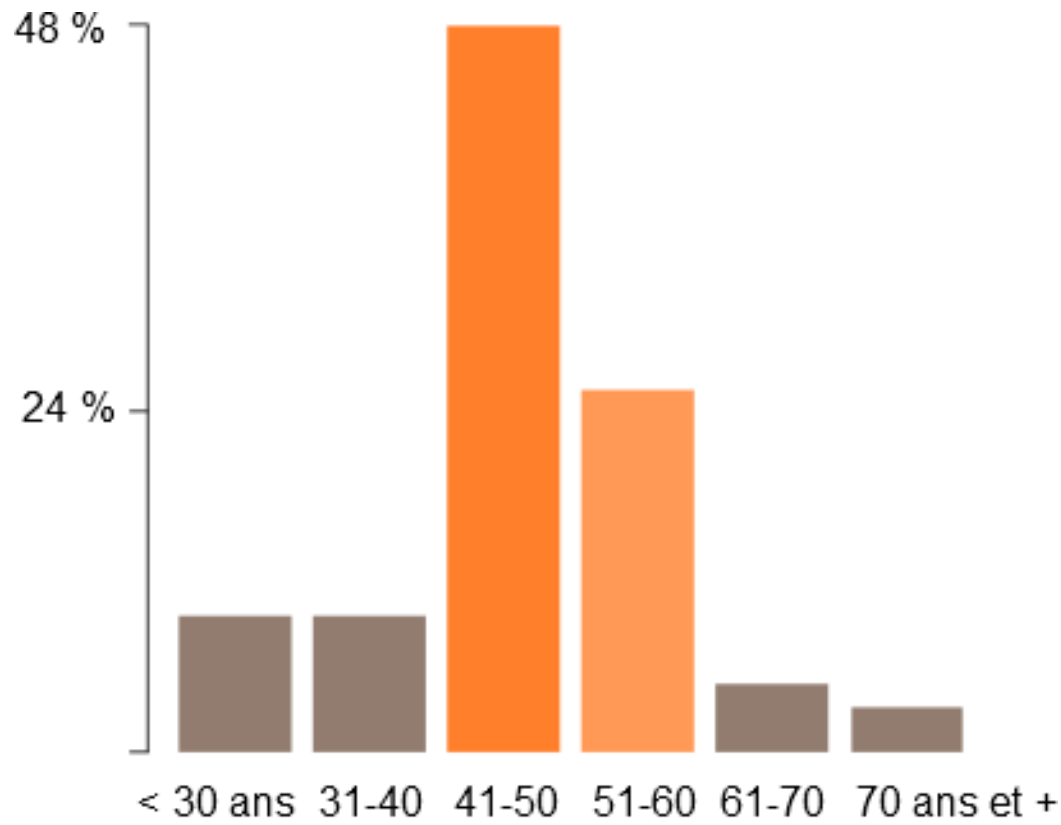


Le savoir est transmis par le canal familial



3^{ème} génération de producteur
dans **67 %** des cas

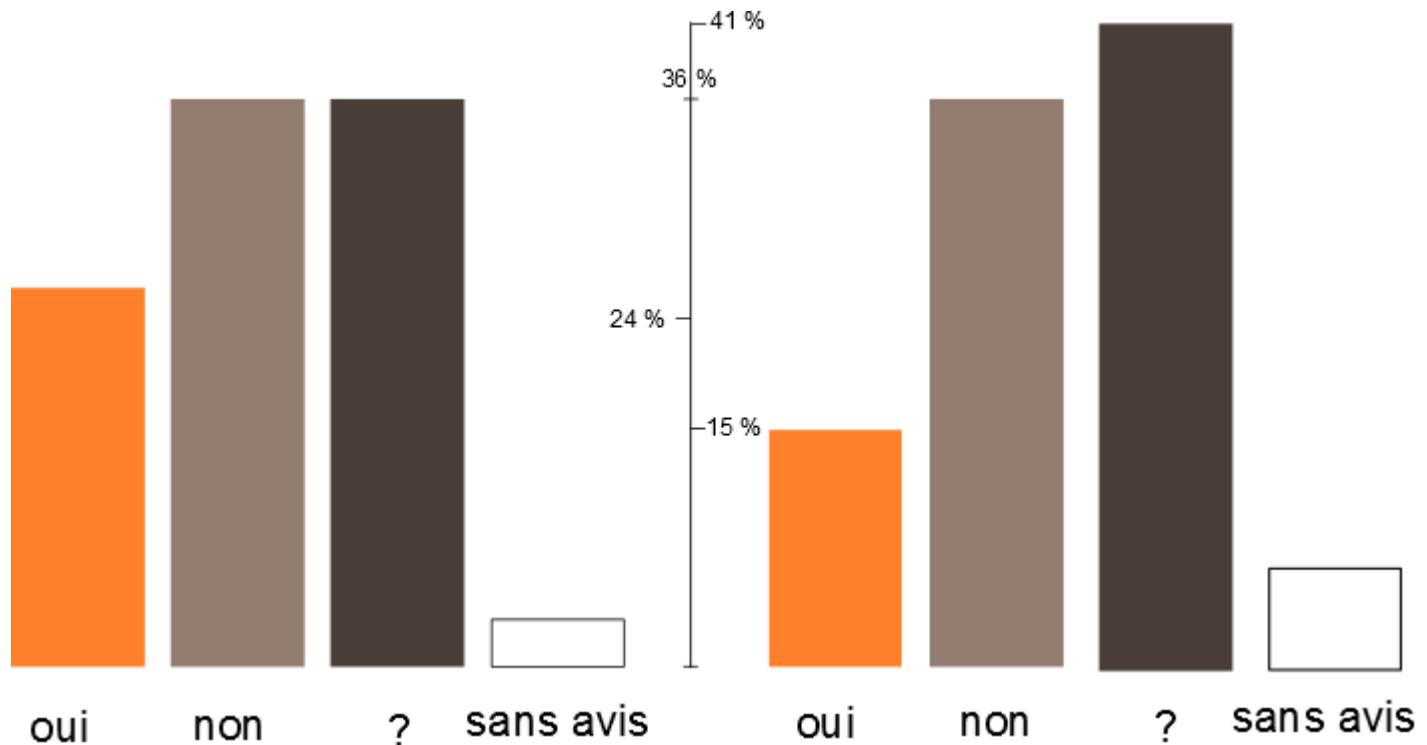
72 % des producteurs a plus de 40 ans



... et le taux de reprise n'est pas élevé

[Enquête DiversiFerm, 2013]

[recensement agricole 2010, DGSIE]



3^{ème} constat

- Transmission familiale du savoir
- Taux de reprise peu élevé
- Pas nécessairement de reprise de l'activité
beurre

**➔ risque de perte de savoir faire et peut-être
une concentration de la production de beurre
chez certains gros transformateur**

Les risques pour la filière

- Matériels
 - Fin de la production en baratte en bois
 - Investissement couteux
- Savoirs
 - Perte d'un savoir faire

Comment dynamiser la filière ?

- Rentabilité économique
- Valorisation des coproduits
- Promotion du beurre
- Protection par une appellation

Le beurre de ferme est bon marché

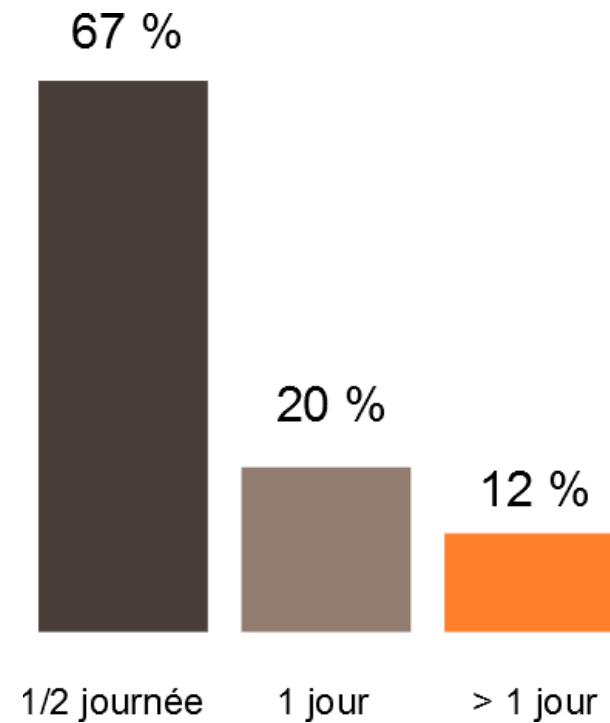
	Minimum	Prix moyen	Maximum
À la ferme	6	7,7	10
GMS Laiterie	8,8	9,1	9,9
GMS Industriel	4,8	6,8	8,4

Internet	9,4	-	18
-----------------	------------	---	-----------

[€/kg]

Or l'activité prend du temps

- Entre 16 et 32 h/1000l



Exemple de calcul de prix de revient

- Valorisation du beurre
 - 0,86 € / éq. Litre en dominant
 - 0,60 en spécialisé
- Yaourt
 - 1,88 € / éq. litre

21,8 litres de lait pour faire 1 kg de beurre
21,8 l à 0,35 € / l en laiterie
Soit 7,63 € de matière première

Importance de valoriser les coproduits

[LAIT ECEME]

Fromage, boulette, maquée, yaourt



< 10 %

Laiterie, fromage



Animaux



10 à 20 %

Laiterie



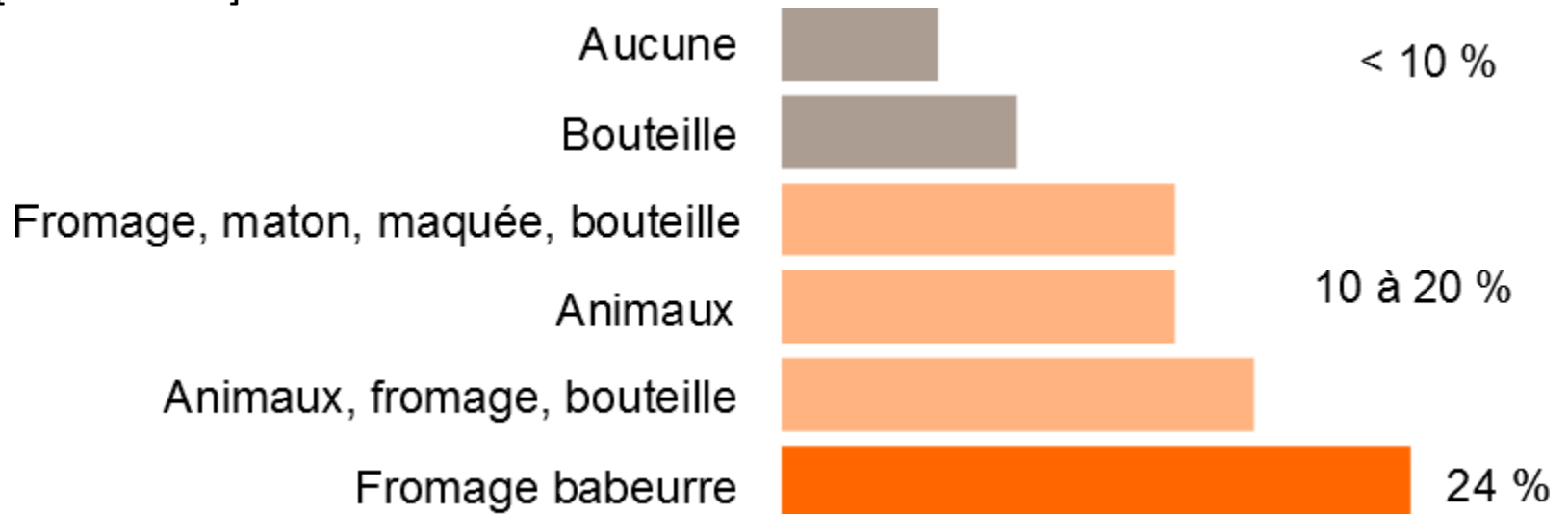
Animaux, laiterie, fromage



37 %

Importance de valoriser les coproduits

[BABEURRE]



Il faut promouvoir le beurre

- Histoire de cet aliment :
 - Diabolisé par le passé
 - Retour du beurre !
- Intérêt des agriculteurs : **90 %** sont demandeurs de promotion pour ce produit



[23 juin 2014]

Faut-il protéger le beurre de baratte en bois par une appellation ?

- Il existe déjà des appellations :
 - Beurre
 - « de ferme »
 - Des AOP (Ardenne, Isigny, ...)
- 90 % des producteurs qui ont une baratte en bois défendent l'idée de protection du beurre de baratte en bois
- 88 % des producteurs qui ont une baratte en inox ne sont pas intéressés

Le consommateur est en demande

- Engouement général pour les circuits courts
- Résultats de l'enquête consommateurs
 - 88 % en consomment régulièrement
 - 50 % ont acheté au moins une fois du beurre à la ferme

Quel avenir pour le beurre de ferme ?

- Travail scientifique sur l'influence du bois
- Fabrication de barattes en bois ?
- Promotion du beurre
- Vente à un prix juste
- La demande existe !
- Retour à la terre

Avec le beurre, tout est meilleur

La maîtrise de la chaîne de production permet d'avoir une qualité différenciée par rapport au beurre de laiterie ou industriel.

Cela confère à ce produit un goût unique et singulier.