

Du lait au beurre

Le beurre est produit en barattant le lait, la crème ou les deux.

La fabrication du beurre à la ferme

Le beurre est d'origine entièrement naturelle.

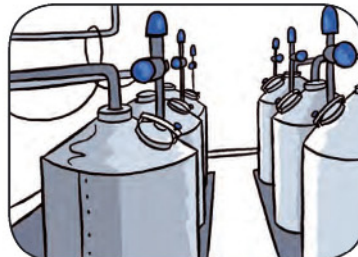
L'écémage

Le lait est écémé tout de suite après la traite. On l'écème à l'aide d'une écèmeuse, un autre outil indispensable pour les producteurs de lait. Cet appareil est formé d'un bol en forme de cône qui tourne très vite : environ 15 000 tours par minute ! La crème et le lait se séparent : le lait se dirige vers l'extérieur du bol, tandis que la crème reste au centre. Il faut 10 litres de lait pour faire un seul litre de crème. Celle-ci est composée de 40 % de matières grasses.



La maturation de la crème

Dès qu'on récolte la crème, il faut la placer au frais, dans un frigo ou une chambre froide, et la laisser murir. Il n'y a pas que les fruits et les légumes qui mûrissent ! Dans le cas de la crème, ça veut dire que tous les ferments vont tranquillement l'acidifier et l'épaissir. Après deux ou trois jours, elle est prête pour le barattage.



Le barattage

À cette étape, la crème est versée dans une baratte, qui est une sorte de cuve. Elle est alors battue très vigoureusement. Pour que l'opération réussisse, la crème doit être bien froide. Les petits globules de matières grasses collent ensemble et donnent du beurre !



Le beurre est ensuite rincé plusieurs fois à l'eau claire, puis malaxé. Il devient onctueux et appétissant. Il peut alors être salé avant d'être pesé et emballé.

La fabrication du beurre à la laiterie

À la laiterie, on utilise la même méthode pour fabriquer le beurre. Mais pour prolonger sa conservation, on utilise du lait ou de la crème pasteurisés dans lesquels on ajoute des ferments naturels.

On se sert souvent d'une machine qui s'appelle « butyrateur » (une baratte qui fonctionne en continu) pour baratter le lait ou la crème.

Le beurre, c'est aussi...

Composition

Le beurre contient un minimum de 82 % de matières grasses et un maximum de 16 % d'eau. Il contient aussi des résidus de protéines, du lactose, de l'acide lactique, des sels minéraux... Le beurre est une excellente source de vitamines A, B, D, E et K. Le beurre salé ne peut pas contenir plus de 3 % de sel.



© APAQ-W

En plus du beurre traditionnel, la laiterie produit du beurre concentré, qui contient au moins 96 % de matières grasses. Ce beurre sert à cuisiner de bons plats ou à faire de délicieuses pâtisseries. Il existe aussi du beurre pauvre en cholestérol, du beurre riche en oméga 3, du beurre facile à tartiner, du beurre allégé en gras... Bref, il y en a pour tous les goûts !

Beurre de laiterie et beurre de ferme

Le beurre de laiterie est fabriqué à partir d'un mélange de laits qui proviennent de différentes fermes. Pour cette raison, il a toujours le même goût et la même texture.

Le beurre de ferme est produit avec le lait d'une seule ferme. Son goût peut varier en fonction des régions, des saisons et de l'alimentation des vaches, par exemple.



Le savais-tu ?

Le carotène est un colorant orange naturel qui est bien visible dans la carotte. Il est également présent dans l'herbe que broute la vache. C'est pour cette raison que le beurre a une belle couleur jaune.



© Shutterstock

