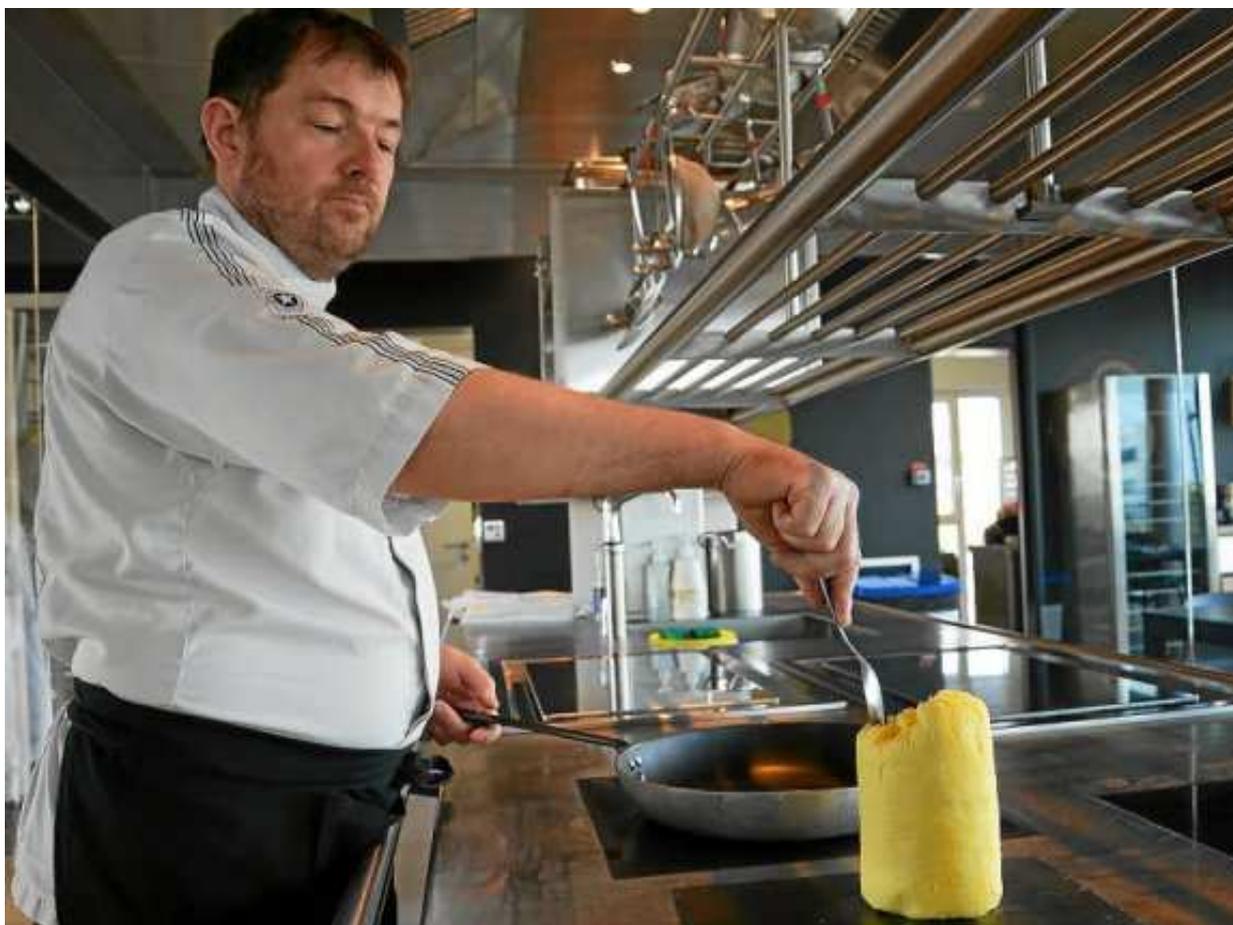


# Beurre breton. Est-il en péril ?

Publié le 05 mai 2017 à 09h44

- 



Les Français peuvent se targuer d'être les champions du monde de la consommation avec environ 8 kg de beurre par an et par habitant.

-



(Photo Claude Prigent)

•



Les Français peuvent se targuer d'être les champions du monde de la consommation avec environ 8 kg de beurre par an et par habitant.



(Photo Claude Prigent)

## **Face à une production en baisse régulière depuis 30 ans et une pénurie qui s'installe, les professionnels de l'agroalimentaire se penchent sur l'avenir du beurre breton.**

Élément majeur du patrimoine gastronomique régional, le beurre breton est-il en péril ? À y regarder de près, on peut se poser la question. **En trente ans, la production de beurre en Bretagne, Pays-de-la-Loire, Normandie et Poitou-Charentes - régions concentrant 80 % des tonnages - est passée de 485.000 tonnes à 275.000. Soit une baisse de 40 %, alors que la France a dû en importer 209.000 tonnes en 2014... « Et depuis un certain nombre de mois, on entend parler de pénurie de beurre. Pendant des années, la tendance était pourtant au stockage », fait remarquer Freddy Thiburce.**

Face à ce constat, le directeur général du Centre culinaire contemporain, à Rennes, a réuni une cinquantaine de participants et d'experts. Elevage, technologie, nutrition, distribution... Autant de spécialistes qui ont planché toute une journée pour établir un diagnostic le plus précis possible de la situation. Il fallait au moins cela pour un produit qui évoque bien des émotions chez les Bretons. Kouign Amann, noisette fondant dans la galette de blé noir sur la billig, gâteaux moelleux ou simple tranche de pain en début de repas. « En Bretagne, on a une affection particulière pour le beurre », souligne Freddy Thiburce. Même si cela doit vous faire regretter le geste, une fois perché sur le pèse-personne...

## Champions du monde !

Les Français peuvent se targuer d'être les champions du monde de la consommation avec environ 8 kilos de beurre par an et par habitant. Et on imagine que les Bretons y contribuent largement. Reste que la consommation de « plaquettes » chez les ménages à baissé de 2 % l'an passé. « Diabolisation » oblige. « Il a été accusé à tort pendant des années de contribuer à augmenter le cholestérol », s'agace Freddy Thiburce. On peut alors se demander pourquoi il y a aujourd'hui pénurie. « C'est parce qu'il y a un besoin en matière grasse des industriels », répond Guillaume Bourge, délégué général du Comité interprofessionnel du lait dans l'Ouest (Cilouest). Le Duff, Ker Cadelac, Vandemoortele, les glaciers, les biscuiteries... Autant d'entreprises qui ont besoin de matière première pour répondre à une demande en hausse.

## Fragilité du prix du lait

La solution serait d'augmenter la production de lait. Pas aussi simple, souligne Frédéric David, éleveur à Domagné (35). « Cela engendrerait trop de déséquilibre sur le prix du lait. » Un produit rendu déjà fragile par le marché de la poudre. Autre solution : améliorer la teneur en matières grasses du lait. « Cela veut dire modifier les élevages, les qualités de fourrage. C'est long et c'est de l'investissement », fait remarquer l'agriculteur. Les éleveurs seraient sans doute prêts à y aller si l'interprofession le décidait. Mais cela nécessitera forcément des compensations. Car le beurre, c'est aussi l'argent du beurre.

Retrouvez **plus d'articles**