



Le beurre (Fabrication à la baratte)

L'origine du beurre remonte à il y a environ 10.000 ans, dès lors que nos ancêtres commencèrent à domestiquer les animaux.

Toutefois la première référence au beurre et sa plus ancienne trace écrite date de 4.500 ans environ. La matière première utilisée pour faire du beurre est le lait, essentiellement en provenance de la vache.



Les étapes de la fabrication du beurre

22 litres de lait, c'est la quantité nécessaire à la préparation d'1 kg de beurre ! Autant dire qu'il vous sera difficile de le fabriquer vous-même...

La traite des vaches : La première étape est bien entendu la traite des vaches, sans cette opération pas de lait et sans lait pas de beurre !

L'écémage du lait : La première étape est l'écémage du lait. C'est une opération qui consiste à recueillir la crème qui se forme sur la surface de lait. Autrefois, les paysans laisser reposer le lait toute la nuit avant de recueillir la crème formée en surface.

Plus tard l'écémage s'est fait à l'aide d'une écémuse qui sépare la crème en faisant tourner très rapidement le lait.



L'écémuse était toujours placée dans une petite pièce fraîche appelée laiterie et comme il fallait tourner la manivelle pendant un long moment, il n'y avait pas beaucoup d'amateurs. Le pied de l'écémuse était fixé sur un banc de bois épais (madrier) de manière à empêcher l'appareil de bouger pendant le travail.

On versait le lait dans le bassin et tandis qu'on faisait tourner l'écémuse à la manivelle, la crème s'écoulait d'un côté dans une jatte en grès et le lait écémé de l'autre côté.

Selon la richesse du lait en matière grasse, il fallait environ dix litres de lait pour faire une livre de beurre;

Ce travail d'écémage se faisait de préférence lorsque le lait était frais, tout juste sorti du pis de la vache (environ à 37°) sinon il était nécessaire de le réchauffer un peu.

Après l'écémage, les différentes pièces de l'écémuse étaient ensuite soigneusement lavées et séchées avant de servir à nouveau.



La **maturation** du beurre : Ensuite, les paysans laissaient reposer la crème 2 à 4 jours avant de la baratter.

Le **barattage** du beurre : La crème est fortement agitée dans la baratte pour isoler les molécules grasses de la partie liquide (babeurre). C'est le barattage qui permet au molécules d'eau et de graisse de se mélanger pour former une nouvelle matière : le beurre.

Lavage : Le lavage du beurre permet de retirer tous les résidus de babeurre ainsi que le petit goût acide de la crème tournée. De plus, un bon le lavage favorise une meilleure conservation du beurre.

Le malaxage : Cette opération consiste à travailler le beurre pour en faire une pâte homogène qui pourra ensuite être pressée et moulé.

Dans nos villages, ceux qui n'avaient pas de vaches, avaient l'habitude de s'approvisionner en beurre chez des voisins fermiers.



Ce beurre, en vente au détail, était enveloppé dans une belle feuille de chou, préalablement lavée, faute de papier sulfurisé. Il arrivait aussi que l'on payait les femmes qui allaient biner dans les champs en livres de beurre.