

29.06.2017

## Le beurre et l'argent du beurre

Le marché du lait est actuellement le théâtre d'une évolution étonnante : depuis le début de l'année, les prix payés aux éleveurs laitiers stagnent ou connaissent seulement une hausse très modérée et il est très difficile d'écouler les protéines lactiques, ce qui est certainement lié aux 350 000 tonnes de lait en poudre que l'UE a accumulées à la suite de la crise laitière et qui sont actuellement pratiquement invendables. À l'opposé, la matière grasse du lait, qui est généralement retraitée pour faire du beurre ou de la crème, est plus chère que jamais !

Le prix du beurre en vrac vient ainsi de passer la barre des 6 euros. Dans le commerce de détail, le prix d'une plaquette de beurre a presque doublé depuis l'été dernier et les transformateurs et les médias agitent déjà le spectre d'une pénurie de beurre. Cela est sûrement partiellement dû à une baisse des livraisons de lait à la suite des fermetures d'exploitations et des programmes de réduction, ainsi qu'à la faible teneur en lipides du lait depuis l'année dernière. Par ailleurs, on observe également une croissance de la demande en matière grasse lactique des consommateurs et de l'industrie alimentaire. La mauvaise image des graisses, censées faire grossir et provoquer des maladies cardio-vasculaires (il suffit de prononcer le mot « cholestérol »), s'est transformée. Ce sont désormais les graisses végétales, comme l'huile de palme, qui se retrouvent en butte à la critique d'un point de vue sanitaire, mais aussi environnemental.

Cette réhabilitation des lipides est une très bonne nouvelle pour les éleveurs laitiers. En effet, les laiteries ont prêché pendant des décennies que les matières grasses du lait « mauvaises pour la santé » étaient difficiles à écouler et la rémunération de la teneur en lipides du lait a continuellement baissé, de 10 *pfennig* par pourcentage de matière grasse à seulement 2,2 centimes actuellement. Ceci était particulièrement fatal au temps des quotas laitiers car une exploitation dont le lait avait une teneur en matière grasse trop élevée voyait son quota réduit, alors que la matière grasse n'était plus rémunérée en conséquence. Les producteurs de lait ont donc naturellement essayé de réduire la teneur en matière grasse, d'une part par l'alimentation, mais aussi en élevant des vaches donnant des teneurs en matière grasse plus faibles. Cela a contribué au « déferlement » des races très laitières et des lignées à fort rendement laitier pour moins de constituants, surtout les Holstein-frisonnes Pie noires et Pie rouges. Cette évolution s'est faite au détriment d'autres races, comme les Rotvieh ou les jersiaises, qui ont été élevées pendant des siècles pour obtenir de bons constituants du lait. De nos jours, on redécouvre leurs qualités. L'entreprise néerlandaise « Holland Jersey » commercialise ainsi des produits laitiers exclusivement à base de lait de vaches jersiaises et met en avant leur bon goût. De plus en plus d'acheteurs directs apprécient également le lait non traité, dont la teneur en matière grasse est naturelle et généralement plus élevée, qu'ils achètent par exemple à des distributeurs automatiques de lait. Les consommateurs accordent de l'importance aux différences de qualité et de goût et sont prêts à mettre la main au portefeuille.

Si les clients sont disposés à payer plus, il reste maintenant aux laiteries à répercuter cette tendance rapidement aux éleveurs laitiers. D'une part, le contexte de prix record du beurre pourrait certainement faire augmenter plus rapidement le prix du lait au producteur. D'autre part, les laiteries pourraient relever la rémunération des lipides du lait, comme ils l'ont réduite à l'époque où la matière grasse était peu valorisée. Cela favoriserait de manière ciblée la livraison de lait à forte



European Milk Board asbl  
Rue de la Loi 155  
B-1040 Brussels/ Belgium  
  
Tel.: +32 (0)2 808 1935  
Fax: +32 (0)2 808 8265  
office@europeanmilkboard.org  
www.europeanmilkboard.org



teneur en matière grasse. Il y aurait ainsi une incitation à augmenter de nouveau la teneur en matière grasse, par l'alimentation dans le court terme et, dans le long terme, par de nouvelles orientations d'élevage et même par le choix d'autres races. En conclusion, Messieurs les dirigeants de laiteries : n'hésitez surtout pas à répercuter les effets de prix positifs aux producteurs !

*Ottmar Ilchmann, AbL Allemagne*



European Milk Board asbl  
Rue de la Loi 155  
B-1040 Brussels/ Belgium  
  
Tel.: +32 (0)2 808 1935  
Fax: +32 (0)2 808 8265  
office@europeanmilkboard.org  
www.europeanmilkboard.org

