



RÉDACTION

INBP

150, boulevard de l'Europe

BP 1032

76171 Rouen cedex

Tél : 02 35 58 17 77

Fax : 02 35 58 17 86

Web : www.inbp.com

E-mail : bal@inbp.com

RESPONSABLE DE LA RÉDACTION

Gérard BROCHOIRE

ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO

Gérard BROCHOIRE, Thomas JOSSE, Rose-Marie LEFETÉY,

Catherine STEPHAN

ABONNEMENTS

S.O.T.A.L.

27, avenue d'Eylau

75782 PARIS cedex 16

Tél. 01 53 70 16 25

Éditeur : S.O.T.A.L.

Société d'Édition et de Publication

"Les Talemeliers"

Directeur de la publication : Jean CABUT

N° CPPAP : 57846

Imprimeur :

La Loupe Quebecor SA

28240 La Loupe

sommaire

n° 59

REPORTAGE

■ ÉTRANGER

- La boulangerie au Danemark

3

DÉCORATION DU MAGASIN

■ VITRINES

- Noël cristal

8

- Le jardin des douceurs

10

- Le temps des moissons

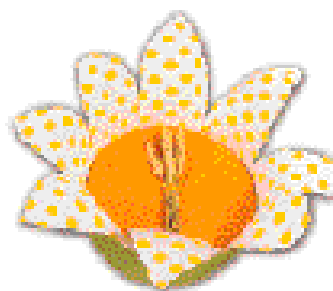
12

RÉGLEMENTATION

■ MATIÈRES PREMIÈRES

- Le "beurre"

14



La boulangerie au Danemark

- **Au Danemark, pays des smørrebrød et des wienerbrød, le pain occupe une place de choix dans l'alimentation.**
- **Sévèrement concurrencés par les industriels, les artisans ont été protégés en 1990 par une loi, les autorisant à ouvrir leurs magasins le samedi après-midi et le dimanche.**

Le marché artisanal

Artisans et industriels se partagent approximativement à parts égales le marché de la boulangerie.

On compte actuellement environ 1400 boulangeries artisanales. Le secteur emploie 7300 personnes dont 1100 maître-boulangers, 4600 boulangers et 1100 apprentis.

Est considéré artisan boulanger-pâtissier, le professionnel qui vend divers pains, viennoiseries et gâteaux, mais aussi des produits crémiers et laitiers.

Même si leur nombre a considérablement diminué en quelques décennies (il y en avait 6000 en 1978), la capacité de production reste pratiquement inchangée. La plupart de ces boulangeries sont des entreprises familiales ayant souvent deux ou trois magasins.

En 1990, une loi importante a permis de protéger les artisans. Ils ont en effet depuis cette date un statut privilégié puisqu'ils sont les seuls à avoir le droit d'ouvrir leurs magasins le samedi après-midi et le dimanche toute la journée. Les supermarchés doivent fermer le samedi à 14 heures.

Les heures d'ouverture sont, en général, de 6 heures du matin à 6 heures du soir en semaine. Le dimanche, les boulangeries ferment à 16 heures.

La boulangerie artisanale affichait en 1993 un chiffre d'affaires hors TVA de 3,8 milliards DKK et les magasins n'ayant qu'un dépôt de pain de 211 millions DKK (1 DKK = 0,88 Fr).

Par ailleurs, quelque 350 grandes surfaces emploient des boulangers qui fabriquent le pain sur place. Offres spéciales et cuissons de pains et de gâteaux très odorants s'inscrivent dans leur stratégie commerciale.

Le Danemark en bref

Le pays est éclaté en une série de petits territoires séparés par les eaux. Cet éclatement géographique est compensé par une solide infrastructure.

Il est doté de 7000 km de côtes et compte plus de 400 îles, dont 100 seulement sont habitées.

Le Danemark compte peu de grandes villes. Copenhague et Frederiksberg (sur l'île de Sjælland) et les départements contigus concentrent un tiers de la population.

Bien que situé aux confins de la Communauté, le Danois bénéficie d'un degré de protection sociale, d'un taux d'activité, d'un niveau de vie et de revenus supérieurs à la moyenne communautaire.

■ Circuits d'approvisionnement des artisans

Les artisans s'approvisionnent en farine directement auprès des moulins danois. Cette farine a pour caractéristique d'être plus riche en enzymes que la farine française.

Ils achètent également des mélanges de farine danoise et de farine française, utilisés principalement pour les pains de type "baguette".

Pour les autres produits, ils s'adressent aux grossistes spécialisés présents dans toutes les grandes villes, au cash & carry INCO ou encore à l'Association Danoise des Boulangers Beger & Konditormestre i Danmark.

C'est la société Danisco qui a le monopole de la fabrication de la levure au Danemark.



Le Danemark en chiffres

Superficie : 43 095 km²

Population totale : 5,2 millions d'habitants

Densité de la population : 120 habitants/km²

Monnaie : couronne danoise (1 DKK = 0,880 FFR)

Taux de chômage : 5,8%

■ Un syndicat unique pour les artisans

Les artisans boulangers-pâtisseries sont représentés par le syndicat de la boulangerie "Den Danske Bagerstands Faelleorganisation", implanté à Copenhague.

Cette organisation intervient pour fixer les salaires, défendre les intérêts des artisans auprès des ministères, renseigner les professionnels, négocier avec les entreprises productrices de farine danoise pour développer la formation professionnelle.

Elle participe aussi à la promotion et à la création de produits. Ainsi dans le cadre d'un concours auquel participaient la Suède, la Finlande, la Norvège, a-t-elle créé récemment un nouveau pain : le valhalla brød, à base de farine de blé et de graham, d'un mélange de quatre céréales et de miel.

Le syndicat édite par ailleurs un magazine professionnel mensuel "Bager & Konditor".



Le marché industriel

De nombreuses fusions de sociétés industrielles ont été réalisées au cours des dernières années.

On dénombre actuellement une vingtaine de boulangeries industrielles au Danemark. Cinq d'entre elles dominent largement le secteur.

Le groupe Schulstad fabrique et du pain frais et du pain surgelé. Il réalise 50% de la production industrielle de pain de seigle et 30% de pain blanc. C'est le premier à avoir fabriqué, il y a une quinzaine d'années, des baguettes "à la française". (*Chiffre d'affaires 1993 : 725 millions DKK*).

Le groupe Hatting Bageri et Dana Foods est le fruit d'une récente fusion. Hatting s'est spécialisé depuis dans le pain surgelé (*chiffre d'affaires 1994 : 470 millions DKK*) et Dana foods dans le pain frais, entre autres le pain longue conservation pour fast food (*chiffre d'affaires 1994 : 480 millions DKK*).

Exportations : les principaux clients des Danois

Les produits de panification danois sont surtout exportés en Allemagne et dans les pays scandinaves, et un peu en Pologne.

La France, quant à elle, n'est pas cliente. L'offre danoise ne correspond pas à nos habitudes de consommation.

C'est avant tout le pain de seigle qui traverse les frontières, mais aussi les pré-cuits et mixés qui prennent surtout la direction de la Grande-Bretagne.

Kohberg Rugbrød, spécialisé dans la production de pain de seigle, tend à se diversifier en se lançant dans les pains à base de farine de blé. (*Chiffre d'affaires 1994 : 104 millions DKK*).

La firme De Danske Brødfabrikker, spécialisée dans la production de pain de seigle, est également propriétaire d'un moulin. (*Chiffre d'affaires 1994 : 135 millions DKK*).

Les autres industriels se partagent la production de pains plus exotiques : pains pitas, pains italiens...

Les principaux fournisseurs de produits de panification

L'Allemagne	(30%)
Les Pays-Bas	(19%)
La Grande-Bretagne	(19%)
La Suède	(12%)
La France	(6,6%)

Un Français installé à Copenhague témoigne ...

Installé à Copenhague depuis 20 ans, Gilbert L'Hommelais possède aujourd'hui deux boulangeries ("Blé d'or" et "Marie France") et une usine de fabrication.

Quelles spécialités proposez-vous à vos clients ?

Nous leur proposons environ une centaine de variétés de pains et de viennoiseries et plus particulièrement des pains français à l'ancienne sur levain et des pains biologiques, plusieurs sortes de pains danois, dont le Gilbert Brød (pain au levain sans levure), le Rugbrød, le Franksbrød, des viennoiseries françaises et danoises, des tartes aux fruits, des quiches et des tartes aux légumes.

Quels sont les pains et viennoiseries les plus vendus ?

Ce sont les pains de blé dur, les pains à pâte fermentée, le Franksbrød (pain national danois), sans oublier les viennoiseries françaises : croissants, pains au chocolat et pains aux raisins.

Les produits typiquement français sont-ils appréciés des consommateurs danois ?

Les Danois sont friands de produits spéciaux et sont gastronomiquement très ouverts. La France a longtemps joui d'une grande réputation, mais les Italiens sont maintenant à la mode et leur pains sont malheureusement d'actualité.

D'où proviennent vos matières premières ?

Du Danemark pour la farine et la levure, de France pour la farine bio à la meule et les matières premières de pâtisserie, de Belgique pour le beurre de tourage et d'Italie pour la farine au blé dur. Nous importons directement.

Quelles sont les meilleures écoles pour la formation des boulangers ?

Deux des meilleures écoles sont Ringsted tekniskskole et Olhsterbro tekniskskole. La formation ici est excellente : elle dure trois ans et sept mois.

Existe-t-il des codes alimentaires à respecter pour un boulanger danois ?

Les contrôles d'hygiène et de sécurité du travail sont très stricts ici. La réglementation est sensiblement la même qu'en France, mais ici, elle est appliquée !

Quel conseil donneriez-vous à un boulanger voulant s'implanter au Danemark ?

Pour s'implanter ici, il faut faire preuve d'initiatives et de créativité !

La production danoise de pain de seigle enregistrée par l'organisme officiel "Danmarks Statistik" s'est élevée en 1994 à 128 627 tonnes, marquant une augmentation en volume de 4,5% en deux ans. Celle de pain à base de farine de blé se développe rapidement : elle a atteint en 1994, 89 279 tonnes, marquant une progression de 23% en deux ans.

Ces données officielles ne prennent en compte que la production des entreprises employant 10 personnes et plus, excluant donc pour l'essentiel, les chiffres de la boulangerie artisanale. Aux dires des professionnels, production artisanale de pain de blé et production industrielle seraient de même ordre de grandeur. Pour les pains de seigle, la production artisanale serait bien inférieure.

Une production très variée

■ Pain de seigle et smørrebrød

C'est le pain de seigle qui est roi au Danemark. Pas un déjeuner n'est pris sans lui, puisqu'il en constitue la base. Chaque midi, sont consommés pendant une courte pause - les Danois font la journée continue - les fameux smørrebrød.

Les smørrebrød (littéralement : pain beurré) sont des tranches de pain de seigle coupés en deux de façon à obtenir des rectangles de 12 cm sur 6.

Ils sont ensuite recouverts de matières grasses et de garnitures plus ou moins élaborées (tranche de rôti de porc, pâté de foie, salami, saucisse, saumon mariné, œufs brouillés, mais aussi fruits et chocolat).

Ces smørrebrød sont une telle institution que la plupart des produits sont prédécoupés à leur dimension pour s'y adapter parfaitement.

Depuis l'enfance, le Danois est habitué à ce genre de repas. Bien souvent, les crèches et écoles n'offrent pas de cantine, et les enfants mangent sur place les smørrebrød préparés à la maison. Le madpakke (sorte de gamelle) se compose alors le plus souvent de deux ou trois tartines de seigle, d'une tartine de pain blanc, et d'un fruit.

83% des ménages déclarent consommer du pain de seigle tous les jours ou presque, et 97 % en consomment régulièrement.

■ Pain à base de farine de blé et baguette

Les pains à base de farine de blé sont aussi largement consommés. Les Danois les garnissent de fromage, de confiture et de miel au petit déjeuner et à tout moment de la journée : le grignotage est fréquent en raison du repas frugal du midi. Parmi la grande variété de pains blancs et de pains de mie, citons le franskbrød, pain national danois. Son nom aurait été introduit il y a environ deux cents ans par des soldats de l'armée française. 52% des ménages danois déclarent consommer du pain complet ou du pain blanc tous les jours.

Quant à la baguette française (appelée "flûte"), les Danois l'ont découverte dans les années 60, mais ne la consommaient alors que dans des occasions particulières. Aujourd'hui, 22% des Danois en mangent une fois par semaine. Plusieurs types de baguette sont en vente dans de nombreux magasins ou sont servis dans les restaurants : baguette classique, à la farine complète, baguette bio. Leurs tailles sont variées : à la française, demi-baguette ou mini-baguette.

■ Petits pains

Par ailleurs, les Danois achètent beaucoup de petits pains qui ressemblent aux Brotchen allemands. Ils les consomment au petit déjeuner ou accompagnent le café qu'ils boivent en quantité à tout moment de la journée. Parmi les plus connus, figurent :

- **le Gulerods Boller** : à base de carottes rapées, de flocons d'avoine, de sucre, de farine de blé, de graisses ou margarine,
- le **Grovgifler** : à base de farine de seigle, de sucre ou de malt et d'une sorte de lait caillé,
- le **Weekendboller** : petit pain de week-end à base de farine de blé, de blé concassé, de lait sec, de sucre et de yaourt naturel,
- le **Boghveboller** : à base de blé noir, de lait caillé, de sucre, de farine de blé et de margarine,
- le **Havreboller** : à base d'une sorte de lait caillé, de dialose, de miel, de gruau d'avoine, de farine de blé et d'huile de soja.

De forme ronde, ces petits pains portent la terminaison "boller". S'ils ont la forme d'un croissant, leurs noms se terminent par "horn".

■ Pains spéciaux

Les pains spéciaux sont aussi largement représentés au Danemark. Le terme générique est "Specialbrød". Parmi eux, le :

- **Grovfrans** : pain à base de farine complète de blé, de sirop, de deux sortes de lait caillé et de margarine,
- **Grovbrød med kvark** : à base de lait caillé, de dialose, de sucre, de farine de seigle, de graham (*farine complète issue d'une mouture grossière*) et de graisses,
- **Hvidtolsbrød smolfebrød** : à base de lait caillé, de grains d'orge, de sucre, de miel, de graisses et de farine de blé,

Quelques prix

Petit pain (kuvertflûte)	1,22 DKK
Demi baguette (sandwichflûte)	1,88 DKK
Pain campagnard (pascobrød)	8,77 DKK
Baguette	4,99 DKK
Croissant	2,59 DKK
Pain au chocolat	3,29 DKK
Pain aux raisins	2,92 DKK
Chausson aux pommes	4,47 DKK
Brioche	3,16 DKK
(1 DKK= 0,88 Ffr)	(Prix relevés en 1996)

- **Kefirbrød** : pain au levain à base de farine tamisée de seigle, de lait caillé, d'eau et d'œufs, et pour le reste de farine de blé, de graisses, d'œufs, de sucre et d'une autre sorte de lait caillé (appelé Kefirmaelk),
- **Havregrynsbrød** : pain composé de lait caillé, de miel, de gruau d'avoine, de farine de seigle, de graham et de blé, et de graisses,
- **Horfrobbrød** : pain composé de sirop, de margarine, de farine de seigle, de graham, de lin et de blé,
- **Guldgraverbrød** : pain composé de blé, de farine de blé et de graham, de margarine et de gingembre,
- **Bondebrød** : pain composé de lait caillé, de sirop, de farine de blé et de seigle.

■ Pain craquant

Le pain craquant correspond à nos biscottes, mais le choix est plus important qu'en France, tant au niveau des formes que des ingrédients qu'ils renferment (farine de blé, mélange de seigle et blé...). Lorsqu'il est de fabrication industrielle, il provient de Suède et d'Allemagne.



Les Wienerbrød

On dit que les Danois auraient connu les wienerbrød au siècle dernier au cours d'une grève des boulangers danois, alors relayés par des boulangers autrichiens. Aujourd'hui, ils sont devenus une spécialité nationale.

Légères et croustillantes, ces viennoiseries sont fabriquées à base de pâte feuilletée, garnie de crème, de pâte d'amandes, de pommes, de chocolat. Les plus courantes font 50 grammes ou 250 grammes. Déclinées en de nombreuses formes, elles répondent à une technique de fabrication propre aux Danois. La Finlande aurait tenté de les fabriquer et de les commercialiser... sans grand succès. Les Danois les consomment fraîchement cuites, à tout moment de la journée chez eux, dans les salons de thé ou les cafés.

Le croissant a été découvert au Danemark à la fin des années 70, avec l'implantation d'une boulangerie française à Copenhague. Puis les boulangers danois se sont lancés dans sa fabrication. On le trouve maintenant dans toutes les boutiques de quartier. Bien que fabriqué avec les mêmes ingrédients, le résultat obtenu est différent car les proportions changent ainsi que les températures de pâte.



Quelques pâtisseries typiques

S'il n'est pas rare que les ménagères fassent elles-mêmes leur pain le samedi, elles préparent aussi des gâteaux et des biscuits "brune kager", petits gâteaux secs aux épices, aux amandes et à la cassonade, pour le week-end. La gastronomie danoise triomphe en effet avec les desserts et les pâtisseries.

Certains sont très populaires, tels les gros chaussons feuilletés et moelleux, façonnés en pochettes, en éventails ou en colimaçons, fourrés de crèmes, de confiture ou de fruits secs.

Les plus impressionnants sont les gâteaux à étages réalisés à l'occasion des anniversaires ou des

S'installer au Danemark : quelques adresses utiles

Chambre de commerce franco-danoise

C/O advokat P.R. Meurs-Gerken
Amaliegade 42
DK - 1256 Copenhague K
Tél : 00 45 33 11 33 99

Ambassade de France au Danemark

Service économique et commercial
Hammerensgade 6
DK - 1267 Copenhague K
Tél : 00 45 33 93 27 66

Nordbag

Salon professionnel pour les artisans boulangers-pâtisseries
Exhibition Centre Herning (Jutland)
Vardevej 1
DK - 7400 Herning
Tél : 00 45 97 12 60 00

Ce salon est triennal. La dernière édition a eu lieu en avril 97.

mariages : ils peuvent atteindre 80 cm !

Mais n'oublions pas une spécialité fort répandue dans les boutiques : la corne d'abondance. Elle se présente comme le nom français l'indique sous forme de corne ou peut figurer un panier, une horloge, une tour, un chapeau, une tasse... Ces éléments de base sont remplis de petits biscuits sablés ou de divers petits gâteaux.

La formation

Les Danois peuvent se former aux métiers de la boulangerie pâtisserie dans les dix-huit écoles existantes. Il semblerait que seules huit d'entre elles assurent l'ensemble de la formation.

La formation dure trois ans et sept mois. Elle se compose de trente-cinq semaines de théorie. Les vingt premières semaines sont qualifiées de tronc commun technique. Puis l'étudiant se spécialise pendant quinze semaines en boulangerie, en pâtisserie ou en chocolaterie. Cet enseignement théorique est complété par des mois d'apprentissage.

Selon Gilbert L'hommelais (cf témoignage), deux écoles sont très réputées : Ringsted tekniskskole et Olhsterbro tekniskskole.

Sources : Les dernières données chiffrées disponibles citées dans cet article proviennent du Danmarks Statistik et du Service économique et commercial de l'Ambassade de France au Danemark

Noël cristal

- Noël évoque la fête et surtout la tradition. Ce n'est pas pour autant qu'il faut boudier les matériaux modernes, tels que le rhodoïd.
- La dentelle n'est pas par habitude le ruban de Noël, mais elle apporte ici luxe et raffinement, associés à la noblesse du chocolat.

Matériaux

- Satin rouge
- Satin noir
- Dentelle écrue en rouleau, ou au mètre à recouper en 8 cm de large.
- Senteurs "pots-pourris" vendues en sachets
- Rhodoïd au mètre ou en rouleau (marque "océ", se trouve en papeterie et fournitures de bureau)
- Cadre (voir magasin de bricolage)
- Pistolet à colle
- Double face
- Fil or
- Cadapack blanc brillant
- Feutre rouge
- Feutre noir
- Ballotins dorés

Réalisation des décors

❖ Le sapin

- Couper une grande bande de rhodoïd.
- Former un cône.
- Le fermer avec du double face.
- Coller avec du double face les ballotins en quinconce.

❖ Le cadre

- Former 5 cônes fins avec des bandes de rhodoïd.
- Les fermer avec du double face.
- Couper les extrémités en pointe.
- Les coller sur le cadre à l'aide du pistolet à colle.
- Finir de décorer avec des ballotins.

❖ Les supports

- Réaliser 3 mandrins de différentes hauteurs avec des rectangles de rhodoïd.
- Disposer dessus des ballotins posés en biais.

❖ Le titre

- Découper un rectangle de cadapack blanc.
- Ecrire le titre en rouge et noir.

❖ Les ballotins

- Enrubanner les ballotins avec les bandes de dentelle.
- Former une coque et deux pans.
- Disposer des senteurs rouges.



Gainage de la vitrine

- Gainer votre vitrine de satin rouge et noir. Il est recommandé de bien tendre le tissu.

VITRINE



Le jardin des douceurs

- Cette vitrine comblera le vide qui
- peut s'installer entre Noël et
- Pâques. Mars est propice au jardi-
- nage. Associons-lui des bonbons
- aux fruits pour une présentation
- haute en couleurs.

Réalisation des décors

❖ Le jardinier

- Découper avec des ciseaux les feuilles de créa mousse, en vous inspirant de la photo ci-dessous. Coller tous les morceaux avec du double face et des attaches parisiennes.

❖ Les fruits

- Découper le carton studio rouge, en forme de cerise, de pomme et de fraise.

❖ Les étiquettes

- Casser un pot en terre et se servir des morceaux comme étiquettes.



Matériaux

- Satin bleu turquoise
- Satin bleu roi
- Tapis façon pelouse verte
- Treillage blanc
- Créa mousse 21/29,7 (cf couleurs du jardinier)
- Pots de fleurs en terre
- Panier en bois
- Attaches parisiennes
- Piquets de fruits
- Piquets de légumes
- Crépon fin jaune et vert vif
- Chenille verte
- Carton studio rouge
- Canson vert
- Cadapack
- Branchage marron
- Double face

❖ Les pochons

- Découper 2 carrés de crépon fin vert et jaune.
- Les disposer en quinconce.
- Garnir l'intérieur de bonbons.
- Fermer les pochons avec de la chenille verte.
- Placer au centre un piquet de fruits et de légumes.



❖ Le titre

- Couper un rectangle de cadapack blanc.
- Ecrire le titre avec 2 feutres.

Gainage de la vitrine

- Tendre au fond de la vitrine le satin bleu turquoise.
- Installer la treille.
- Recouvrir les côtés de satin bleu roi.
- Poser sur le sol le tapis façon pelouse verte.

VITRINE



Le temps des moissons

- **L'été évoque la chaleur, la nature,**
- **la légèreté. Voilà pourquoi cet éta -**
- **lage devrait attirer le regard des**
- **consommateurs puisque, au**
- **moindre courant d'air, les boîtes**
- **de bonbons vont bouger : elles**
- **sont posées sur des ressorts de**
- **matelas.**

Réalisation des décors

❖ Les supports

- Couper des rectangles de différentes tailles dans le cadapack jaune.
- Les border avec les cordes plates de couleur à l'aide du pistolet à colle.
- Placer vos ressorts.
- Déposer les supports en cadapack.
- Disposer les boîtes en les calant à l'arrière avec des ressorts couchés.

❖ La balancelle

- Faire 4 trous dans un rectangle en cadapack.
- Attacher avec du raphia les anneaux verts en rotin.

❖ Le titre

- Découper un rectangle de cadapack jaune.
- Ecrire le titre avec des épis de blé.
- Terminer le pourtour avec de la corde plate.

❖ Les étiquettes

- Découper un petit carré de cadapack jaune.
- Fendre en deux un anneau vert et le bloquer sur les côtés.
- Enfoncer sur le dessus de l'anneau une étiquette triangulaire en carton rigide marron.
- La décorer avec un épis de blé.

Matériaux

- Tissu orange
- Carton ondulé fin jaune vif
- Carton rigide marron
- Crépon épais orange
- Crépon épais blanc à pois orange
- Ficelle de papier verte
- Anneaux verts en rotin
- Ressorts de matelas
- Epis de blé
- Corde plate orange
- Corde plate verte
- Corde plate blanche
- Boîtes de bonbons aux fruits
- Cadapack jaune
- Raphia
- Pistolet à colle
- Transfert

❖ Les boîtes

- Recouvrir de crépon orange le dessus de la boîte avec du transfert.
- Découper une bande de crépon blanc de même dimension que le pourtour de la boîte.
- Arrondir les pétales ou les ép pointer, selon inspiration.
- Coller la bande au transfert sur le bord du couvercle de la boîte.
- Cacher le travail en appliquant une bande de 2 cm de large de ficelle de papier verte.
- Attacher 3 épis de blé avec du raphia.
- Coller les épis au pistolet à colle.



Gainage de la vitrine

- Tendre au fond et sur les côtés du tissu orange.
- Poser sur le sol du carton ondulé jaune.

VITRINE



Le “beurre”

- **La parution récente d'un règlement européen et d'un avis de l'administration nous rappellent les bonnes pratiques d'utilisation du mot “beurre”.**

Ce que dit la réglementation

Le beurre est l'un des ingrédients nobles de la cuisine française. Son utilisation est un plus pour la qualité gastronomique d'un produit alimentaire mais aussi pour sa commercialisation.

En France et pour toute la communauté européenne, le mot “beurre” fait obligatoirement référence à la matière grasse obtenue à partir de lait de vache (1) (2). Mais traditionnellement, ce mot concerne aussi d'autres produits alimentaires qui n'ont rien à voir avec le lait, comme le beurre de cacao par exemple.

C'est pourquoi dès 1988 pour officialiser ces appellations et pour éviter toute appellation trompeuse la communauté européenne a établi une liste autorisant l'emploi du mot “beurre” pour des produits autres (3). Ainsi, sont autorisées les appellations beurre de cacahuète, beurre de cacao, beurré Hardy (poire) et haricot beurre.

Désormais le règlement CE 577/97 (4), paru récemment, étend pour la langue française l'autorisation d'emploi du mot “beurre” aux produits de la mer suivants contenant un minimum de 10 % de matières grasses laitières : beurre d'anchois, de crevettes, de langouste, de homard, de crabe, de langoustine, de saumon, de saumon fumé, de coquille Saint-Jacques, de sardine.

Concernant les autres beurres, ceux contenant des aromates notamment, le règlement précise qu'ils doivent être réalisés uniquement à partir de beurre et des ingrédients mentionnés dans la dénomination (beurre ail et fines herbes par exemple) et qu'ils doivent renfermer au moins 75 % de matières grasses laitières (beurre). Si l'une des deux conditions n'était pas remplie, ils ne pourraient pas prétendre à la dénomination “beurre”.

Et pour les produits comportant traditionnellement le mot “beurre” mais qui n'en contiennent pas 75 % (beurre blanc par exemple) un système de dérogation fondée sur l'ancienneté du produit et reposant sur une démarche volontaire du producteur a été prévu.

Règles d'étiquetage

Concernant l'incorporation de beurre dans les produits alimentaires et son étiquetage, l'Administration vient de prendre position. Dans les cas où du beurre concentré ou du beurre en poudre sont utilisés dans une recette, le pourcentage de beurre reconstitué peut être indiqué sous réserve d'utiliser une des formules suivantes :

- “beurre concentré (soit x % en beurre reconstitué)” ou
 - “beurre reconstitué à partir de beurre concentré : x %”
- Dans le cas du beurre en poudre, les indications sont identiques.

Concernant l'utilisation du mot “beurre” dans l'étiquetage d'un produit alimentaire, la dénomination est fonction de la catégorie de beurre mis en œuvre (frais, tracé, concentré...).

Rappelons enfin que toute denrée alimentaire réalisée à partir d'une recette comportant à la fois du beurre et des matières grasses autres (margarine par exemple) ne peut prétendre à la dénomination “au beurre” ou “pur beurre” ou toute autre dénomination comportant le mot “beurre”.

Références au mot “beurre” sur les denrées alimentaires

Catégories de beurre mis en œuvre	Référence dans la dénomination de vente	Désignation du produit dans la liste des ingrédients
Beurre frais	“au beurre” “au beurre pur” “tout beurre” “pur beurre” (1)	Beurre
Beurre frais tracé Beurre concentré	“au beurre” “au beurre” “pur beurre” (2)	Beurre Beurre concentré
Beurre concentré fractionné, tracé ou non	“au beurre” si la composition en acides gras du beurre entre dans la fourchette des variations saisonnières	Beurre concentré
Beurre en poudre ou poudre de beurre	“au beurre”	Beurre en poudre

(1) Dans le cas d'utilisation de beurre AOC, les mentions peuvent être complétées par une référence à cette AOC
 (2) La mention “au beurre pur” est à exclure dès lors que le beurre a été additionné de traceur

(1) et (2) : Règlement CE n° 2991 / 94 du 5 décembre 1994 paru au JOCE du 9 décembre 1994, n°L316 et règlement CEE n° 1898 / 87 du 2 juillet 1987 paru au JOCE du 3 juillet 1987, n° L182

(3) : Décision CEE n° 88 / 566 du 28 octobre 1988

(4) : Règlement CE 577 / 97 du 1er avril 1997 paru au JOCE du 02/04/97, n° L87