

Economie | Pour faire face à la crise, le beurre Charentes-Poitou renforce ses exigences de qualité



Après une année difficile à tenter de préserver le mieux possible les 1800 élevages laitiers destinés à la fabrication du beurre AOP Charentes-Poitou, le syndicat des Laiteries Charentes-Poitou veut se tourner vers l'avenir. « Les consommateurs sont de plus en plus exigeants sur la qualité des produits, les circuits courts et la diminution des intrants. Nous travaillons en ce sens, mais il faut que le consommateur accepte que cette qualité se paye, et donc que les prix se traduisent à terme par une augmentation », prévient Patrick Roulleau, le président du syndicat.

La filière fait le pari que les consommateurs sauront répondre présents à l'avenir. Ils l'ont d'ailleurs été durant cette crise sanitaire. Alors que les ventes aux métiers de bouche et auprès de l'industrie agroalimentaire se cassaient la figure suite à la mise en place des mesures sanitaires (-4,43% des ventes au total), les grandes et moyennes surfaces augmentaient leur volume. « Avec les restaurants fermés, les consommateurs ont davantage cuisiné et se sont tournés vers des produits locaux. Si on a clairement moins vendu début 2020, on s'est rattrapé au deuxième semestre », analyse Patrick Roulleau. 7879 t de beurre AOP Charentes-Poitou se sont ainsi vendues auprès des particuliers, soit 10% de plus que les années précédentes. A la surprise de la filière, la vente de crème a connu une envolée similaire, malgré une hausse des prix de 11%.

Devant cet engouement, la filière réfléchit à faire labelliser « Appellation Origine Protégée » la crème issue des élevages Charentes-Poitou, pour se distinguer auprès des consommateurs. Elle cherche également à valoriser les co-produits issus du processus d'écémage du lait, comme le petit lait et la caséine.

Un nouveau cahier des charges plus exigeant pour le beurre

Labellisé depuis 1979, le beurre se renouvelle aussi. Son cahier des charges a été revu et corrigé en 2019, et validé par l'INAO. Après un travail d'information auprès des producteurs courant 2020, 2021 est un temps de préparation des entreprises à l'application de cette nouvelle mouture. Elle rentrera en vigueur dès l'obtention de l'agrément de l'Europe – le dossier est en cours. A terme, 30% des exploitations en AOP devraient être contrôlées pour vérifier leur application des nouvelles exigences.

Dans les grandes lignes, rien ne change. Le cahier des charges concerne toujours la même zone géographique –

les départements des Deux-Sèvres, les deux Charentes, la Vienne et la Vendée. « La qualité et la constance du beurre AOP Charentes-Poitou sont toujours garanties par les conditions de fabrication particulières comme le respect d'une maturation lente des crèmes, de seize heures minimum », explique Joseph Giraud, le président de l'association centrale des coopératives des Charentes et du Poitou. Les nouveautés se trouvent du côté de la production de la matière première : le nouveau cahier des charges interdit l'usage des OGM et l'apport en azote dans le fourrage, ainsi que les colorants et les acidifiants dans la composition du beurre.

La filière a profité de ces changements en cours pour refaire le logo AOP qui estampille les 8 beurres de l'appellation (Surgères, Grand Fermage, Montaigu, Montaigu, Pamplie, Echiré, Sèvre et Belle, Lescure, Conviette). La région y est identifiée sur une petite carte de France, avec des vagues, « pour signifier la proximité de l'océan » et « un rouge plus apparent ». Un logo qui se veut « plus visible et plus lisible », alors que « les consommateurs sont nombreux à ne pas connaître la signification AOP ».

Anne-Lise Durif

Crédit Photo : archives ACLCCP

Publié sur aqui.fr le 25/03/2021

[Url de cet article](#)