



## Beurre et Matières Grasses Laitières Américaines

### ☑ Allier tradition et innovation

Les producteurs laitiers américains offrent une variété d'applications de beurre traditionnel et de matières grasses laitières et continuent à innover pour répondre aux besoins des clients mondiaux. Que ce soit pour des applications du service alimentaire ou pour les processus de fabrication et de transformation alimentaires, découvrez ce qui rend les Etats-Unis un choix de qualité attrayant dans la chaîne d'approvisionnement en matières grasses laitières.

### L'industrie américaine du beurre et des matières grasses laitières

Les qualités du beurre ont passé l'épreuve du temps et l'ont rendu un favori pour les amoureux de saveur et de fonctionnalité. Autrefois, le beurre était fait à la main dans de petites barattes. A présent, les laiteries américaines sont très contrôlées et sophistiquées valorisant la qualité et la régularité. De la côte Est à la côte Ouest, les producteurs assurent la recherche et l'innovation pour mettre en œuvre de nouveaux moyens excitants qui élargissent les emplois des matières grasses laitières américaines.

Avec un approvisionnement en lait frais abondant et constant toute l'année, les États-Unis sont bien placés pour augmenter leur production et satisfaire une demande mondiale croissante en matières grasses laitières. Les États-Unis produisent plus de 800.000 tonnes de beurre par an et ont augmenté

leur production de beurre annuelle de 50% durant la dernière décennie.

Cette production supplémentaire est de plus en plus destinée au marché extérieur, avec des exportations d'environ 60.000 tonnes en 2014. Ainsi, l'intérêt des clients mondiaux est en hausse concernant les qualités attrayantes des matières grasses laitières américaines. Les producteurs américains de beurre et de matières grasses laitières s'intéressent aux besoins des clients et sont prêts et désireux de coopérer avec des entreprises autour du monde. Ceci requiert une flexibilité pour s'adapter aux différentes exigences des produits, aux besoins des processus, ainsi qu'une co-création ou adaptation de nouveaux produits.



LE  
SAVIEZ-  
VOUS?

- Les Etats-Unis sont le deuxième plus grand pays producteur de beurre au monde.<sup>1</sup>
- Les Etats-Unis ont augmenté leur production annuelle de beurre de 50% durant la dernière décennie.
- Les exportations de beurre américain ont presque triplé entre 2009 et 2014

<sup>1</sup>Ministère Américain de l'Agriculture

*L'Inde est le plus grand producteur mondial de beurre, principalement le ghee (beurre clarifié)*



## Avantages et Opportunités



### Les types de beurre et de matières grasses laitières américains

Les producteurs américains offrent une variété diverse de produits de beurre et de matières grasses laitières transformés selon des directives strictes pour satisfaire la demande rigoureuse des clients mondiaux. Bien que les produits de beurre forment la majeure part de la production de matières grasses laitières américaines, les États-Unis produisent aussi des matières grasses laitières anhydres (MGLA), du buteroil (huile de beurre) et des mélanges laitiers, avec une capacité d'expansion encore plus grande pour répondre aux besoins de la clientèle globale. Ce qui suit est un bref résumé des différents produits fabriqués aux États-Unis.

#### Le beurre

La forme préférée et polyvalente se présente en plusieurs variétés: salé, non salé, de culture (style européen), fouetté et allégé. Avec un maximum de 40% de matière grasse laitière, le beurre allégé comprend moins de calories par portion que le beurre régulier, et le beurre fouetté environ 45% moins de matières grasses que le beurre régulier. D'autres produits de beurre peuvent avoir 80% à 85% de matière grasse. Les fabricants américains produisent du beurre avec un minimum de 80% de matières grasses selon la loi, alors que les beurres européens ont un teneur de 82-85% de matières grasses. A noter que les fabricants américains peuvent produire des produits avec 80-85% de matières grasses, selon les exigences et besoins individuels des clients.

#### QU'EST-CE QUI INFLUENCE LA COULEUR DU BEURRE?

La couleur du beurre varie d'une région à l'autre, en fonction de l'alimentation des vaches durant le processus de production de lait. Le beurre produit aux États-Unis est de couleur claire, a une saveur douce délicate, une texture onctueuse et un arôme délicat très agréable. Il est fait avec une crème douce, fraîche et de haute qualité. Les niveaux de carotène plus élevés dans le lait et la crème de vaches nourries exclusivement à base d'herbe dans d'autres régions du monde, donnent au beurre une apparence plus jaune.



## FIGURE 1: COMPOSITION DES INGRÉDIENTS DU BEURRE

PRODUIT DE BEURRE	HUMIDITÉ	MATIÈRES GRASSES	PROTÉINES	LACTOSE	CENDRES
Beurre	16,0	>80,0	0,85	0,06	2,11
MGLA	<0,1	>99,8	0,0	0,0	0,0
Butteroil	<0,2	>99,5	0,3	0,0	0,0

### Le beurre composé

Les beurres composés sont en général des créations délicieuses et simples qui combinent beurre traditionnel et aromatisants. L'ail, les herbes et les fruits figurent parmi les ingrédients les plus communs. D'autres beurres composés peuvent contenir des champignons, des fromages de spécialité ou une idée innovante d'un chef. Qu'ils soient utilisés comme pâte à tartiner, garniture, dans une sauce ou avec du riz ou des pâtes, une petite quantité suffit pour une expérience culinaire merveilleuse. Les grands chefs peuvent créer un beurre composé gastronomique qui satisfait les goûts des utilisateurs et inspire maintes créations pour plaire aux palais des consommateurs. Utilisez votre beurre composé américain préféré pour optimiser toute expérience culinaire.

### Les matières grasses laitières anhydres et le butteroil

Les MGLA et le butteroil confèrent aux produits la saveur laitière désirée en évitant les contraintes de durée de conservation, grâce à la stabilité du produit à température ambiante. Tous deux ont une durée de vie minimale d'un an et sont utilisés dans maintes applications, comme les sauces, les fromages fondus, les desserts congelés et les produits de boulangerie.

Les matières grasses laitières anhydres (MGLA) sont obtenues en éliminant presque toute l'humidité et les extraits secs non gras d'une crème pasteurisée de 40% de matières grasses laitières. La crème qui en résulte a 70%-80% de matières grasses laitières est traitée par une unité

d'inversion de phase spécialisée ou un séparateur. Elle est ensuite concentrée davantage et l'humidité résiduelle est éliminée par séchage sous vide. Les MGLA contiennent un minimum de 99,8% de matières grasses laitières et un maximum de 0,1% d'humidité.

Le butteroil est obtenu en éliminant presque toute l'humidité et les extraits secs non gras du beurre. Il est produit en chauffant doucement le beurre, bouleversant l'émulsion de beurre. La matière grasse laitière est ensuite concentrée dans des séparateurs et séchée sous vide pour éliminer l'humidité résiduelle. Parfois on lave le butteroil avec de l'eau avant l'étape de séchage finale, pour éliminer les impuretés. Le butteroil contient environ 99,5% de matières grasses laitières et un maximum de 0,2% d'humidité.

### Les mélanges laitiers

Les mélanges laitiers sont des mélanges de matières grasses laitières et d'ingrédients spécifiques soutenant une application de production désirée. Le sucre, la dextrine et la poudre de cacao sont quelques-uns des ingrédients les plus communs utilisés dans ces mélanges. Le pré-mélange épargne du temps et de l'argent aux clients ne voulant pas acheter plusieurs ingrédients ou inquiets des risques associés au mélange en interne de ces ingrédients. Les producteurs laitiers américains travaillent avec les principaux fabricants d'aliments mondiaux pour créer, développer et fournir des mélanges à base de matières grasses laitières américaines.



Source: Midwest Dairy



Source: American Butter Institute





### Le beurre et la santé cardiovasculaire

Le goût très doux et la texture onctueuse du beurre "produit aux États-Unis" offrent à la clientèle mondiale un produit de qualité qui rehausse la saveur dans maintes applications, qu'elles soient pour les chaînes de restauration, utilisations industrielles ou cuisine domestique. Bien plus encore que ce goût gourmand connu, des chercheurs ont récemment étudié de plus près les matières grasses saturées des produits laitiers tel le beurre, et ont constaté que les acides gras saturés ne sont pas tous nocifs pour la santé cardiovasculaire.<sup>2</sup>

En fait, de nouvelles recherches montrent que certains acides gras contenus dans les produits laitiers réduisent les risques de maladies cardiovasculaires.<sup>3</sup> Le beurre ne contient pas les types de matières grasses trans retrouvées dans les margarines et autres produits gras hydrogénés et qui baissent les niveaux du bon cholestérol (HDL) et élèvent ceux du mauvais cholestérol (LDL).<sup>4</sup> Les recherches étudiant l'impact physiologique de certains acides gras se poursuivent et l'on pourrait dire que la matière grasse laitière peut être incluse dans une alimentation saine.

### La qualité en premier

L'industrie américaine du beurre a élaboré des normes strictes en matière de qualité et de sécurité alimentaires. Au-delà des initiatives volontaires de qualité, le ministère américain de l'agriculture (USDA) et la Food and Drug Administration américaine (FDA) travaillent étroitement avec l'industrie américaine du beurre, pour garantir le respect des directives sûres et appropriées tout au long de la chaîne, de la ferme jusqu'au consommateur. D'où l'expression «la qualité en premier» qui décrit les produits de beurre américains mis sur le marché mondial.



### L'innovation industrielle

Les États-Unis reconnaissent que le marché mondial est en évolution et saisissent le besoin de fournir une large gamme de produits de beurre économiques et nutritifs répondant aux normes élevées désirées par les clients autour du monde. Partout aux États-Unis, de nouvelles installations de R&D en expansion désirent fournir aux clients mondiaux un partenaire dans l'innovation. Soyez à la pointe en fractionnant les matières grasses pour usage industriel, en formulant des mélanges laitiers uniques destinés à être utilisés comme ingrédients, ou en élaborant un beurre composé spécial pour la restauration. Colaborez avec un producteur américain et réalisez une nouvelle idée. ■

<sup>2</sup> de Oliveira Otto MC, Mozaffarian D, Kromhout D, Bertoni AG, Sibley CT, Jacobs DR Jr, Nettleton JA. Dietary intake of saturated fat by food source and incident cardiovascular disease: the Multi-Ethnic Study of Atherosclerosis (Consommation alimentaire de graisses saturées selon la source alimentaire et la maladie cardiovasculaire incidente : L'étude multi ethnique de l'athérosclérose). *Am J Clin Nutr*. août 2012, 95(2) :3997-404. doi : 10.3945/jcn.112.037770. epub 3 juillet 2012.

<sup>3</sup> de Oliveira Otto MC, Nettleton JA, Lemaitre RN, Steffen LM, Kromhout D, Rich SS, Tsai MY, Jacobs DR, Mozaffarian D. Biomarkers of dairy fatty acids and risk of cardiovascular disease in the Multi-ethnic Study of Atherosclerosis (Les biomarqueurs des acides gras laitiers et les risques de maladies cardiovasculaires dans l'étude multi ethnique de l'athérosclérose). *J Am Heart Assoc* 18 juillet 2013;2(4):e000092. doi: 10.1161/JAHA.113.000092.

<sup>4</sup> Jakobsen MU, Overvad K, Dyerberg J, Heitmann BL. Intake of ruminant trans fatty acids and risk of coronary heart disease (Consommation alimentaire d'acides gras trans de ruminants et le risque de maladies coronariennes). *Int J Epidemiol*. Février 2008;37(1):173-82. epub 12 décembre 2007.



CONTACTEZ-  
NOUS

### Voulez-vous acheter du beurre?

Bien que USDEC ne produit ni ne vend des produits laitiers, il soutient les producteurs ou vendeurs de produits laitiers.

Consultez le répertoire des fournisseurs de produits laitiers américains sur : [ThinkUSAdairy.org](http://ThinkUSAdairy.org).

Pour plus d'infos et pour trouver un représentant de USDEC, suivez le lien: [ThinkUSAdairy.org/global-presence](http://ThinkUSAdairy.org/global-presence).