

Va-t-on bientôt faire face à une pénurie de beurre ?

La Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française alerte sur une possible pénurie de beurre. Principale raison: la baisse de la production laitière.



Le kilogramme de beurre atteint les 10 euros, un prix qui a pratiquement doublé. /Pixabay

La Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française a alerté hier dans un communiqué sur l'augmentation exponentielle du prix du beurre et des difficultés d'approvisionnement qui en découlent.

« Le kilo de beurre se vend aujourd'hui à pratiquement 10 euros, le prix a pratiquement doublé », nous explique Dominique Anract, président de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française. Mais ce que redoutent surtout les professionnels, c'est une pénurie. « Pour l'instant, aucun boulanger n'a manqué de beurre. Mais pas mal d'annonces de fournisseurs nous disent "attention, c'est très tendu". Certains n'arrivent plus à fournir du beurre de tourage et des boulangers se retrouvent à devoir travailler avec du beurre cube, qui est bon

mais plus difficile à utiliser ».

Une baisse de la production de lait

Mais comment expliquer une telle situation ? « La principale raison, c'est la baisse de la production de lait, explique Ghislain de Viron, vice-président de Fédération nationale des producteurs de lait et éleveur laitier. Il y a de moins en moins d'éleveurs laitiers en France, en raison d'une inadéquation entre la charge de travail et la rémunération ».

« De son côté, la demande en beurre, et en produits laitiers de manière générale, est croissante partout dans le monde, affirme Ghislain de Viron. Il y a une grosse demande de la part de la Chine, ainsi que d'autres pays, qui s'intéressent au beurre français, qui est très bon », surenché-

rit Dominique Anract.

Résultat : la demande est supérieure à l'offre et les prix ont logiquement augmenté ces dernières semaines. Les professionnels de la boulangerie-pâtisserie artisanale sont ainsi directement impactés par cette situation, et notamment en cette période de fêtes.

« Du beurre, on en utilise toute l'année en boulangerie-pâtisserie. Mais particulièrement au moment des galettes des rois, notamment dans le feuilletage et dans la crème d'amande, explique Dominique Anract. C'est une période assez forte pour nous. La tradition est en effet très suivie, même en période de Covid-19. Cela commence dès le 1^{er} janvier. L'Épiphanie a lieu le 6, et cela dure jusqu'à la fin du mois ».

« Nous avons déjà eu des années où le beurre ou la farine avaient doublé, poursuit le professionnel. Le problème cette année, c'est que ce sont tous les postes qui augmentent : l'électricité, les emballages, le sucre, les amandes, les œufs, le lait... »

Par conséquent, certains boulangers augmentent leurs prix. « D'autres pas, ce qui provoque un trou important au niveau des marges ». Cependant, le président de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française a du mal à imaginer les choses en cas de pénurie de beurre de qualité. « Je vois mal les boulangers utiliser de la margarine ou modifier les recettes de galettes ».

Du côté des supermarchés, pas de raison de s'inquiéter pour le moment. « Contrairement à ce qu'il a pu se passer en 2017, une

hausse marquée des prix et des pénuries de beurre ne sont pour l'instant pas perçues en grandes surfaces », constate le Centre national interprofessionnel de l'économie laitière.

« La situation devrait se rétablir dans les semaines à venir, rassure le vice-président de Fédération nationale des producteurs de lait et éleveur laitier. Les boulangers-pâtisseries tirent actuellement la sonnette d'alarme car il y a une forte consommation en cette période de fêtes. Cependant, un déséquilibre s'installe et si l'on ne fait rien, une telle situation pourrait se reproduire de plus en plus souvent ».

Quelles sont alors les solutions ? « Il faut relancer la production laitière, préconise Ghislain de Viron. En rendant le métier plus attractif ».

Elsa Péault