



Office du Tourisme
de la Ville de Chièvres
Grand Place, 30 à 7950 Chièvres
068/64.59.61
www.otchievres.be



Musée de la Vie Rurale
28, rue Augustin Melsens
7950 Huissignies – Chièvres
musee.vierurale@skynet.be
www.musee-huissignies.com

La baratte

La fabrication de beurre au départ de lait est une technique connue dans toutes les sociétés paysannes du monde. C'est une des méthodes de conservation de produits laitiers et les usages culinaires sont très étendus. La crème extraite du lait est mise à fermenter dans un local frais. Le lactose est transformé en acide lactique par les ferments naturellement présents dans le lait. La maturation durait une ou deux journées (actuellement, il faut une maturation plus longue, la quantité de germes présents étant nettement plus faible).

Des chocs répétés sur la crème maturée permet de déstabiliser l'émulsion de matières grasses. Les globules butyreux s'agglomèrent. L'opération se fait dans une baratte.

Le lait contient 3,5 à 4,5% de matière grasse.
La crème contient 30 à 35 % de matière grasse.
Le beurre contient 85% (min.82%) de matière grasse, 1% de non-beurre (max. 2% : caséine, lactose, matières minérales) et 14% d'eau (Max 16%).



Nous disposons de plusieurs modèles de barattes au Musée de la vie rurale de Huissignies. Les plus simples sont des pots en grès dans lesquels l'opérateur agite un plateau en bois fixé à un manche. Le mouvement de va-et-vient est engendré par le bras de l'opérateur ou par un système d'embellage relié à une roue à chien.

D'autres modèles de barattes sont des cuves cylindriques en bois montées sur un axe. La rotation de la cuve provoque des chocs dans

la masse. Des barattes plus complexes sont constituées d'un cuvier et son couvercle hermétique dans lequel un axe garni de pales agite le mélange. Un hublot de verre permet d'observer le processus.

Le beurre commence à se former quand l'émulsion change de phase : l'émulsion de graisses dans l'eau devient une émulsion d'eau dans de la graisse. L'opérateur va alors arrêter l'agitation et vidanger le liquide qui est le babeurre ou lait battu. Celui-ci servira en cuisine ou pour nourrir les cochons. Plusieurs rinçages du beurre avec de l'eau fraîche permet de remplacer l'eau résiduaire acide par de l'eau claire.



La transmission du savoir de la fabrication du beurre se faisait par la pratique en accompagnant une personne expérimentée dans les conditions propres à la ferme.

Le barattage se fait idéalement à 14°C et dure un peu plus d'une demi-heure. En été, la crème était parfois trop chaude et il fallait s'adapter en diminuant la vitesse de barattage ou en essayant de diminuer la température de la crème en laissant tremper les jarres de crème dans l'eau courante d'un ruisseau ou en ajoutant de la glace qu'on allait chercher dans une fabrique proche comme dans une brasserie par exemple.



La crème trop acide se baratte avec un temps plus long et le beurre reste plus mou. Si en laiteries industrielles ou visait une acidité mesurée en degrés Dornic (l'idéal étant une crème à 55 à 60 °Dornic), dans les petites fermes, l'appréciation de l'acidité se faisait avec les sens de l'opérateur (l'odorat, le goût, la vue, le

toucher).

L'alimentation de la vache influence la couleur du beurre. Des aliments riches en carotène (provitamine A) permettront l'obtention finale de beurre plus jaune. C'est le cas avec l'herbe des prairies, le foin et la luzerne, par exemples.

Un peu de calcul :

100 kg de lait à 3,7% de matières grasses sont écrémés.

Nous obtenons 90 kg de lait écrémé qui contiennent 63 g de matières grasses et 10 kg de crème qui contiennent 3 637 g de matières grasses.

Après barattage de la crème, nous obtenons 4 107 g de beurre contenant 3 491 g de matières grasses. Le reste des matières grasses se retrouve dans le babeurre et l'eau de rinçage.

Le lait a une densité de 1,032. Pour fabriquer 1 kg de beurre, il faut 24,35 kg de lait, soit 23,6 litres.

Le beurre était ensuite malaxé sur une table pour laisser s'échapper encore quelques gouttes d'eau emprisonnées dans la masse. Il était ensuite pesé et façonné pour la vente. Au musée, de jolies formes en bois nous présentent des exemples de façonnage décoratifs du beurre tel qu'il pouvait se faire en ferme.

La conservation du beurre n'est pas très longue en absence de frigidaire ou de congélateur. Son goût évolue et peut se dégrader en rancissement et en

oxydation. Des pots en grès pour conserver le beurre un peu plus longtemps sont exposés au musée, ils sont joliment décorés. Le sel augmente la durée de conservation du beurre.

L'alimentation des vaches, la qualité de l'eau utilisée et l'hygiène des opérations font la qualité du beurre.

P
o
u
r

l
e

M
u
s
é
e
,

C
h
r
i