RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Crème de Bresse

Crème

LE PRODUIT

La Crème de Bresse AOP, fruit d'une maturation naturelle et traditionnelle sans ajout d'épaississant ou d'arôme, est élaborée à partir de lait de vache issu du terroir bressan. Une AOP Crème de Bresse pour 2 textures exceptionnelles : la "semi-épaisse", onctueuse aux notes caractéristiques de "vanille" et l'"épaisse", moins grasse aux arômes lactés et beurrés.

ARÔMES ET SAVEURS

La Crème de Bresse se distingue par sa couleur ivoire et brillante, et par sa lente maturation biologique favorisant son développement aromatique. La semi-épaisse présente un subtil mélange de notes lactées, légèrement acidulées.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'AOP Crème de Bresse est produite dans la plaine bocagère de la "Bresse". Les sols argileux associés à une pluviométrie soutenue et régulière, favorisent la pousse de l'herbe et la culture du maïs. Le lait provient de vaches laitières, essentiellement de race Montbéliarde, nourries à l'herbe et au maïs de la zone.

UN PRODUIT RECONNU

Les spécificités de la Crème de Bresse AOP sont le résultat de la rencontre millénaire entre un sol et un climat, renforcé par un savoir-faire ancestral. Elle a été reconnue en AOP en 2014.

Le saviez-vous

La maturation biologique utilisée pour fabriquer la Crème de Bresse AOP est un processus naturel obligeant les laiteries à laisser le temps au temps. La crème de Bresse est la seule AOP au monde dans la famille des "semi-épaisses", tant sa fabrication est difficile et nécessite un savoir-faire artisanal. C'est de là que viennent son originalité gustative et ses atouts culinaires...

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire géographique de production de la crème de Bresse appartient au bassin bressan et comprend 191 communes, dont 92 de l'Ain (Rhône-Alpes), 35 du Jura (Franche-Comté), 64 de Saône-et-Loire (Bourgogne).

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher lacarte
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat de Promotion de la Crème et du Beurre de Bresse (SPC2B)

---

45 route des Soudanières
01250 CEYZERIAT
CS10002

N°SIRET : 43192194900019
Contact : Céline TESSARO (Animatrice)
Tél. : 06 60 88 95 66
Mél. : **aopcbbresse@gmail.com**

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Mâcon

---

37 boulevard Henri Dunant
71040 MACON Cédex
CS 80140

N°SIRET : 13000270200350
Tél. : 03 85 2196 50
Fax : 03 85 21 96 51
Mél. : **INAO-MACON@inao.gouv.fr**

Organismes de contrôle (OC)

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

Siège

1 Place Zaha Hadid
92400 COURBEVOIE

N°SIRET : 39985160900038
Contact : Isabelle PEUMERY
Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

ZA de Champgrand
26270 LORIOL-SUR-DROME
BP 68

Contact : Isabelle PEUMERY
Tél. : 04 75 61 13 00
Fax : 04 75 85 62 12
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

ZAC Atalante Champeaux
1-3 rue Maillaird de la Gournerie
35039 RENNES CEDEX
CS 63901

Contact : Isabelle PEUMERY
Tél. : (33) (0)2 99 23 39 39 / 02 99 23 30 38
Fax : (33) (0)2 23 46 73 52
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

Source URL: *https://inao.gouv.fr/produit/creme-de-bresse-13175*

List of links present in page

1. mailto:aopcbbresse@gmail.com
2. mailto:INAO-MACON@inao.gouv.fr
3. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com
4. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com
5. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com