RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Beurre Charentes-Poitou

Beurre

LE PRODUIT

Fabriqué exclusivement à base de crème de lait de vache, dont la maturation biologique très lente permet d'enrichir son bouquet aromatique, le beurre Charentes-Poitou est caractérisé par une texture fine et onctueuse et une saveur particulière avec des notes subtiles de crème fraîche et de noisette. De plus, il fond moins vite et il est plus malléable que les autres beurres, ce qui en fait un produit apprécié des boulangers-pâtissiers.

ARÔMES ET SAVEURS

Fabriqué à partir de lait de vache, le beurre AOP Charentes-Poitou se caractérise par un agréable goût de crème fraîche et de noisette. Il est fondant en bouche et montre une texture spécifique, à la fois ferme et malléable, historiquement appréciée et recherchée par les professionnels de la pâtisserie et de la boulangerie. Il peut être doux ou salé.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le territoire de production correspond au bassin Charentes-Poitou et englobe les départements de Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres, Vienne et Vendée. A la fin du 19ème siècle, suite à la crise du phylloxéra qui a décimé la vigne, la nature diversifiée des sols a permis l'essor sur le territoire de la culture de céréales, le développement des troupeaux laitiers et des coopératives laitières.

UN PRODUIT RECONNU

Le développement d'un savoir-faire de production a permis au beurre Charentes-Poitou de bénéficier de l'appellation en 1979. Dans cette région chaude et sèche en été, la production laitière repose surtout sur la culture du maïs, dont les conditions sont favorables à son développement. Ce fourrage permet la production d'un lait riche en matières grasses et apte à la transformation en beurre.

Le saviez-vous

Le produit était uniquement commercialisé sous le nom Beurre Charentes-Poitou. Le

regroupement de coopératives a ensuite permis d'ajouter les dénominations Beurre des Charentes et Beurre des Deux-Sèvres au nom de l'AOP. Connu et reconnu, le beurre Charentes-Poitou est aujourd'hui présent non seulement chez les chefs de la gastronomie mais également sur les plus grandes tables royales et présidentielles.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire géographique s'étend sur 5 départements :
- la Charente,
- la Charente-Maritime,
- la Vendée,
- les Deux-Sèvres,
- la Vienne,

auxquels viennent s'ajouter quelques communes des départements limitrophes.

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat des Laiteries Charentes-Poitou

44, rue Jean-Jaurès
17700 SURGERES
BP 18

N°SIRET : 31968967500027
Contact : Flavie TIRET
Tél. : 05 46 07 58 00
Mél. : **flavie.tiret@alco.info**

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Cognac

3 rue Samuel Champlain
16100 CHÂTEAUBERNARD

N°SIRET : 13000270200111
Tél. : 05 45 35 30 00
Fax : 05 45 35 25 11
Mél. : INAO-COGNAC@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/beurre-charentes-poitou-16075*

List of links present in page

1. mailto:flavie.tiret@alco.info
2. mailto:INAO-COGNAC@inao.gouv.fr
3. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com

4. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com
5. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com