

# Le Cabrifou



## La filière en bref

Les Fédérations départementales de la boulangerie, le Syndicat des Laiteries et la Route du Chabichou et des fromages de chèvre se sont rassemblés autour d'un objectif créer une recette régionale mettant à l'honneur des produits typiques du Poitou-Charentes.

Cette démarche initiée en 2007 a vu les premières habilitations réalisées en 2009. Aujourd'hui, **50** Boulangers sont habilités sur la région.

## Comment trouver ce produit ?

Aujourd'hui, 50 Boulangers, répartis sur l'ensemble de la région, sont habilités pour fabriquer du Cabrifou Signé Poitou-Charentes toute l'année.

Retrouvez les adresses des points de vente en suivant ce lien : [http://www.irqua.com/connaître/?section=recherche\\_producteur](http://www.irqua.com/connaître/?section=recherche_producteur)

## Le « plus » de la démarche...

- **origine régionale des matières premières :**
  - \* pain de tradition française issu de blé de la région
  - \* fromage de chèvre frais au lait cru
  - \* Beurre AOP Charentes Poitou
- le caillé ne subit **aucune congélation**
- les acteurs économiques sont **tous** implantés sur le territoire

## Contact

Cécile BRUERE

**La Dynamique Céréalière**

99 avenue de la Libération - 86035 POITIERS cedex

Tél : 05 49 37 88 88 - Fax : 05 49 37 86 61

[lady.namiquecerealiere@frca-pc.fr](mailto:lady.namiquecerealiere@frca-pc.fr)

Président : Michel GRENOT

Institut Régional de la QUALITÉ Agroalimentaire

Téléport 4 - Astérama 1 -1 avenue Thomas Edison

CS 80175 Chasseneuil

86963 FUTUROSCOPE CEDEX

Tél : 05.49.30.33.45 - Fax : 05.49.30.33.54

[irqua-qualite@irqua.com](mailto:irqua-qualite@irqua.com)

## Info technique

Les professionnels ont décidé de mettre en place un cahier des charges "Signé Poitou-Charentes" pour protéger le nom et la recette du Cabrifou et assurer au consommateur qualité et traçabilité.