

Le Beurre Charentes-Poitou



La filière en bref

Le Syndicat des laiteries Charentes-Poitou, reconnu comme Organisme de Défense et de Gestion par l'INAO, regroupe l'ensemble des interlocuteurs concernés par le cahier des charges de l'Appellation, à savoir les producteurs, les coopératives laitières, les entreprises privées de collecte et/ou de transformation.

Le Beurre Charentes-Poitou bénéficie de l'AOC depuis 1979.

23 000 tonnes de beurre sont commercialisées par an, mobilisant ainsi **3 500 producteurs de lait** et 7 sites de collecte du lait et/ou de fabrication du beurre.

Comment trouver ce produit ?

Le Beurre Charentes-Poitou est vendu :

- en plaquette de 250 g,
- en plaque d'1 kg, pour les pâtisseries,
- en conditionnement de 10 à 25 kg, pour les industriels de l'agroalimentaire.

Ce produit est disponible toute l'année dans les rayons frais des grandes surfaces.

Seules les marques « Terroir de France », Celles sur Belle, ECHIRE, Grand Fermage, La Viette, LES-CURE, Montaigu, PAMPLIE, SURGERES peuvent prétendre à l'appellation.

Cette démarche garantit...

- des **laits collectés uniquement** en Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres, Vienne, Vendée et certaines communes des départements limitrophes

- une **fabrication exclusivement à base de crème pasteurisée**

- une **maturation biologique de la crème pendant 12 heures minimum**

- l'interdiction de matières colorantes, conservateurs et substances désacidifiantes

- un conditionnement dans ce même bassin laitier

Contact

Syndicat des Laiteries Charentes-Poitou

Président : Claude GUITTON
Directeur : Jean-Pierre SECO
Directrice adjointe : Marie-Claire CHEVALIER

44 rue Jean Jaurès - BP 18
17700 SURGERES
Tél 05.46.07.58.00 - Fax 05.46.07.60.55
mc-chevalier@aclccp.com



Le plus du produit

Le Beurre Charentes-Poitou présente une texture fine, onctueuse et un goût particulier de noisette...

[Retrouvez plus d'informations sur le site du Beurre AOC Charentes Poitou en suivant ce lien](#)