

Le Beurre Charentes-Poitou



La filière en bref

L'Association Centrale des Laiteries Coopératives des Charentes et du Poitou, créée en 1893, regroupe aujourd'hui 7 ateliers de fabrication situés dans le bassin laitier Charentes-Poitou.

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](#)