

# 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.

## Le Signé Poitou-Charentes garantit

- l'*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

- la *fabrication uniquement réalisée par des Boulangers installés sur la région*

- des *contrôles réguliers* assurés par l'IRQUA et la Dynamique Céréalière

## Comment trouver ce produit ?

Le Cabrifou est fabriqué tout au long de l'année chez des artisans boulangers habilités.

Il est principalement fabriqué le week-end, mais il est toujours possible d'en commander en toute saison et pour toutes occasions.

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)

## Contact

**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)

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)

## La recette

Le Cabrifou peut se consommer de plusieurs manières : à l'apéritif (coupé en petites tranches), en sandwich a midi, ou accompagné d'une salade verte...