

Le Beurre Charentes-Poitou



La filière en bref

Le Syndicat des laiteries Charentes-Poitou 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 est la 1^{ère} AOC beurre de France et la 2^{ème} AOC laitière sur le plan national avec 23000 tonnes. Elle bénéficie de l'AOC depuis 1979.

Le Bassin laitier « Charentes-Poitou », support de l'AOC, rassemble les 4 départements Vienne, Deux-Sèvres, Charente et Charente-Maritime auxquels se rajoute la Vendée.

Comment trouver ce produit ?

Le Beurre Charentes-Poitou est vendu dans les rayons frais des grandes surfaces en plaquette de 250 g ou en bourriches.

Ce produit est disponible toute l'année.

Seules les marques « Terroir de France », Celles sur Belle, ECHIRE, Grand Fermage, La Viette, LESCURE, 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

44 rue Jean Jaurès - BP 18

17700 SURGERES

Tél 05.46.07.58.00 - Fax 05.46.07.60.55



Le plus du produit

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

[Retrouvez des recettes en suivant ce lien](#)