BEURRE CHARENTES-POITOU

BEURRE DES CHARENTES

BEURRE DES DEUX-SEVRES

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut National des Appellations d'Origine
138, avenue des champs-Elysées
75008 PARIS
TEL : 45.62.54.75
FAX : 42.25.57.97

GROUPEMENT DEMANDEUR

Nom : Association des Laiteries Charentes-Poitou

Adresse : 44 rue Jean Jaurès
17700 SURGERES

Composition : Producteurs et Transformateurs

NOM DU PRODUIT : Beurre Charentes-Poitou, Beurre des Charentes et Beurre des Deux-Sèvres

TYPE DE PRODUIT : Classe 1.5 - Matières grasses - Beurre

DESCRIPTION DU CAHIER DES CHARGES

Description :

Les beurres bénéficiant des Appellations doit avoir un goût franc, une saveur agréable. Son odeur doit être fine et fraîche. Il doit être de couleur homogène et facile à tartiner.

Sa composition pour 100 grammes de produit fini est la suivante : au minimum 82 pour cent de matière grasse, 2 grammes au maximum de matière sèche non grasse et 16 grammes au maximum d'eau dans la limite de 2 grammes pour 100 grammes.

L'addition de matières colorantes, d'antioxygènes ou de substances désacidifiantes est interdite.

Le lait et la crème utilisés pour la fabrication du beurre sous Appellation d'Origine doivent être obligatoirement pasteurisés.

Aire géographique :

L'Appellation d'Origine "Beurre Charentes-Poitou" est réservée aux beurres élaborés dans les ateliers situés dans les départements de la Charente, de la Charente-Maritime, des Deux-Sèvres, de la Vendée et de la Vienne.

A cette Appellation d'Origine peut être substituée celle de "Beurre des Charentes", pour les beurres élaborés dans les départements de la Charente ou de la Charente-Maritime, ou celle de "Beurre des Deux-Sèvres", pour les beurres fabriqués dans le département des Deux-Sèvres.

Le lait et la crème utilisés pour l'élaboration du beurre bénéficiant d'une des Appellations d'Origine mentionnées ci-dessus doivent être produits dans ces départements ainsi que dans quelques communes limitrophes (cf. liste des communes article 2 du décret du 29 août 1979).

Historique :

Jusqu'en 1880, la zone des Charentes était essentiellement viticole, l'élevage bovin était réduit et essentiellement orienté vers l'engraissement.

L'apparition du phylloxera a modifié complètement la physionomie agricole. En 1885, le vignoble avait disparu et pendant de nombreuses années la teneur en calcaire du sol allait s'opposer à la reconstitution du vignoble. Cette situation a conduit à l'exode des viticulteurs et à l'immigration des éleveurs de Vendée et des Deux-Sèvres, attirés par le prix de vente peu élevé des propriétés agricoles. Ils introduisent des cultures nouvelles, notamment sur les terrains jurassiques appelés "groie" où les cultures les plus variées, notamment les céréales et les cultures fourragères, réussissaient parfaitement. Ils apportent également avec eux leurs habitudes alimentaires et gros consommateurs de beurre développent cette production.

Quand la vigne put réapparaître grâce aux plants venus d'Amérique, l'élevage avait remplacé la vigne comme activité principale.

La création, en 1888, de la première laiterie coopérative près de Surgères par un agriculteur de la région, Eugène BIRAUD, marque le point de départ du développement de la production beurrière. En 1900, 95 coopératives fonctionnent dans la région et sont regroupées dans l'Association Centrale des laiteries coopératives des Charente et du Poitou, constituée dès 1893.

Cette organisation professionnelle génère très vite une série d'initiatives permettant au Beurre de Charentes-Poitou de bénéficier d'une solide réputation de qualité justifiée par ses terroirs et ses méthodes traditionnelles d'élaboration.

Ainsi, l'Association dès 1899, organise pour transporter les beurres jusqu'à Paris, un service de wagons réfrigérés, loués à la Compagnie des Chemins de Fer de l'Etat, puis aménagés par l'Association. Cette initiative contribua grandement à la renommée des Beurres Charentes-Poitou dont les qualités originelles étaient ainsi préservées.

En 1939 la création d'entrepôts frigorifiques à Surgères améliore la conservation des beurres jusqu'à leur expédition.

Afin de protéger efficacement l'origine et la qualité des Beurres Charentes-Poitou, l'Association Centrale demande en juin 1977 l'Appellation d'Origine qui lui est accordée en août 1979.

Méthode d'obtention :

Après réception dans les laiteries, le lait collecté dans la zone fixée par la réglementation est stocké à température de ramassage, soit entre 4 et 6° Celsius.

Avant mis en fabrication, le lait est porté à une température de 40° Celsius en vue de l'écrémage. La crème obtenue est pasteurisée puis refroidie à une température de l'ordre de 12° Celsius et enfin ensemencée de ferments spécifiques. L'utilisation de crème de lactosérum est proscrite ainsi que l'emploi de substances désacidifiantes, colorantes ou antioxygènes.

Après maturation pendant un délai minimum obligatoire de douze heures, elle est refroidie, barattée puis conditionnée en emballages individuels prêts à la vente.

L'incorporation de ferments lactiques pendant le malaxage est interdite.

Le beurre peut être additionné de sel dans la limite de 2 pour cent.

Le pH des beurres bénéficiant de l'Appellation d'Origine ne doit pas être supérieur à 6 au moment du conditionnement. Il doit en outre présenter une réaction négative à l'épreuve de la phosphatase.

Lien avec le milieu géographique :

La région de production Charentes-Poitou, le Centre-Ouest de la France, est une région de passage et de transition entre le Bassin Parisien et le Bassin Aquitain d'une part, entre le Massif Central et l'Océan Atlantique d'autre part.

Au nord-ouest les terrains primaires du Massif Armoricain forment le Bocage vendéen et la Gâtine. A l'est se trouvent les terrains anciens du Confolentain. Au sud les sols forment la plaine charentaise. Le seuil du Poitou est formé de terrains tertiaires. Enfin les marais qui s'étendent le long de l'Océan sont des alluvions quaternaires.

C'est le pays de la douceur, du calme et de la luminosité dont l'unité repose en grande partie sur son climat, en harmonie avec le paysage, exceptionnel sur les côtes, jamais rigoureux à l'intérieur.

L'unité de la région Charentes-Poitou, c'est aussi une histoire commune, histoire d'une reconstruction après la crise du phylloxera, histoire d'une réussite fondée sur l'esprit coopératif qui va révolutionner l'économie de la région et faire de la région Charentes-Poitou une région de production laitière aux crus de Beurre particulièrement réputés.

Structure de contrôle :

Le Beurre Charentes-Poitou subit un triple contrôle :

- par l'usine qui doit effectuer des examens réguliers de sa production

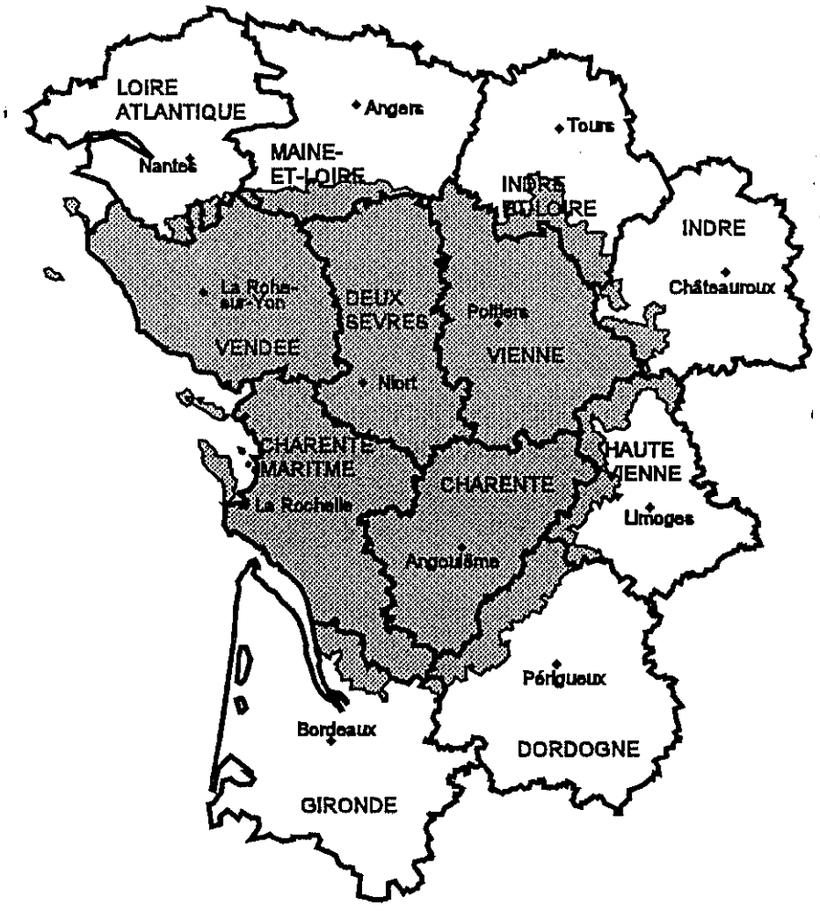
- par l'Administration : la Direction des Services Vétérinaires procède en effet à des contrôles inopinés en prélevant, plusieurs fois par an, des échantillons de beurre dans chaque usine qui permettent d'effectuer des analyses physico-chimiques et des dégustations.

- par l'INAO (cf. note sur les procédures d'agrément pour les produits laitiers dans la présentation générale).

Etiquetage :

Les emballages doivent porter la mention "Appellation d'Origine Contrôlée" sur une vignette qui doit être collée ou reproduite, conformément à l'article 5 du Décret.

Aire géographique de l'AOC Beurre Charente-Poitou



0 100 200 300 Kilometers