

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Mai 2026

ET SI LE SECRET DU MEILLEUR CROISSANT DE FRANCE SE JOUAIT AVANT LE TOUR DE MAIN DU BOULANGER ?

REMONTONS LA FILIÈRE DU BEURRE CHARENTES-POITOU AOP
POUR EN COMPRENDRE L'ORIGINE.

Les 2 et 3 juin se déroulera la 7^e édition du Concours national du Meilleur Croissant au Beurre au cœur du bassin du beurre Charentes-Poitou AOP. L'occasion de mettre en lumière l'excellence du geste boulanger et tous ses petits secrets. Parmi eux, le choix d'un ingrédient d'exception : le beurre Charentes-Poitou AOP. Fidèle allié des boulangers-pâtisseries, il est le fruit de l'engagement constant des éleveurs comme des producteurs. Et l'un des symboles d'une agriculture toujours plus durable...



“ *Sous les doigts de l'artisan, il est souple et malléable, deux qualités qui facilitent le travail des artisans pour ainsi garantir un feuilletage impeccable. Stable en cuisson, c'est une fois enfourné qu'il révèle son subtil arôme de noisette.* ”

DOMINIQUE ANRACT
Président de la CNBPF

DE LA PRAIRIE À LA BOULANGERIE

Lancé en 2019 par la Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie Française (CNBPF), le **Concours national du Meilleur Croissant au Beurre** se tiendra les 2 et 3 juin à Saint-Benoît, en périphérie de Poitiers.

Une compétition organisée **en partenariat avec le beurre Charentes-Poitou AOP**, spécifiquement reconnu pour le feuilletage. L'objectif : valoriser un savoir-faire unique autour d'une viennoiserie française emblématique.

Pour espérer l'emporter, les 20 meilleurs candidats, venus de toute la France et des DOM-TOM, devront maîtriser tous les secrets du feuilletage, celui qui donnera le meilleur croissant de France... Et qui ne repose pas uniquement sur le tour de main, mais également sur la **qualité du lait, l'alimentation des vaches, l'élaboration du beurre de tourage** et, plus globalement, les savoir-faire laitiers du bassin de Charentes-Poitou.



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française



Les passionnés du goût.



QUI DIT FEUILLETAGE D'EXCEPTION, DIT BEURRE D'EXCELLENCE

Alors que le croissant parfait s'esquissera près de Poitiers, le beurre Charentes-Poitou AOP offrira une résonance particulière à cet événement. Celle d'un concours national qui, sur son propre territoire, interrogera le lien entre **le geste boulanger, les qualités techniques d'un beurre reconnu et les savoir-faire laitiers.**

Éleveurs, maîtres beurriers, boulangers : chacun travaille cette **matière vivante** à sa manière. Pour produire le **lait** sur les terres de Charentes-Poitou. Pour faire patiemment maturer la **crème**. Pour façonner un **beurre** au subtil goût de noisette et à la texture à la fois ferme et souple, très malléable. Puis, pour permettre aux candidats de confectionner le meilleur **feuilletage**, celui qui signe la différence entre un bon croissant et un croissant d'exception.

S'il est autant apprécié des professionnels, c'est que le beurre Charentes-Poitou AOP réunit des qualités rares : régularité, élasticité et finesse aromatique. Produit à partir d'un lait issu de vaches nourries de façon homogène tout au long de l'année.

CHRISTOPHE LIMOGES

Président du Beurre Charentes-Poitou AOP

Au-delà, le beurre Charentes-Poitou AOP est aussi **le miroir d'un terroir, où des professionnels s'engagent à pérenniser un savoir-faire authentique.** Après avoir obtenu une AOC en 1979, il a été le tout premier beurre à se voir décerner une AOP en 1996. De quoi garantir son aire de production, mais aussi ses méthodes de fabrication et les conditions d'élevage...



LE PLUS GRAND TERRITOIRE AOP DE FRANCE

De l'élevage des vaches à la transformation du lait, le beurre Charentes-Poitou AOP est fabriqué dans 5 départements de l'Ouest : la Charente, la Charente-Maritime, les Deux-Sèvres, la Vienne et la Vendée, ainsi que quelques communes limitrophes. Entre océan Atlantique et campagne poitevine, cette zone offre un climat et des sols idéaux pour la polyculture-élevage.



la Coniétte

LA VIETTE 1896

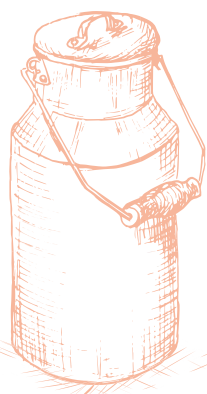
Montaigu



AU CŒUR DES ÉLEVAGES, LÀ OÙ TOUT COMMENCE...

Outre sa recette, ce qui caractérise la filière du beurre Charentes-Poitou AOP, c'est sa résilience. Dans un monde agricole en transition, elle fait de **l'autonomie alimentaire un marqueur fort de son modèle**. Si le lait provient de l'aire d'appellation, la nourriture des troupeaux est, elle aussi, produite localement, si ce n'est au sein même des exploitations.

Définie par un cahier des charges révisé en 2022, la ration des vaches est donc d'origine locale et variée : **fourrages, crucifères, oléagineux et céréales**, dont 50% minimum de maïs, qui confère au beurre son goût et sa texture si particuliers.



“
Tous les jours, nous nous occupons de nos vaches, ainsi que de la production de leur alimentation. Grâce à la polyculture, nous leur apportons tout ce dont elles ont besoin pour avoir un lait de qualité constante toute l'année.
”

AMÉLIE,
productrice à Saint-Pardoult
en Charente-Maritime

Une **filière de tourteaux de colza** se structure également avec la coopérative Centre Ouest Céréales. Tout ceci sans OGM, ni additifs ou conservateurs et avec des contrôles aussi rigoureux que réguliers.

Ces cultures locales garantissent une **alimentation homogène toute l'année** et la production d'un lait riche, adapté à la transformation beurrière. Pour aller encore plus loin, elles contribuent aussi à renforcer **l'indépendance de l'éleveur** et à sécuriser ses ressources, en offrant un puissant **levier de résilience, de qualité et de durabilité**.

UNE FILIÈRE RÉSILIENTE, QUI REFLÈTE LES DÉFIS D'AUJOURD'HUI ET DE DEMAIN

Cette exigence, celle d'une alimentation tracée, encadrée et ancrée dans le territoire, fait écho au mouvement des AOP laitières durables, qui s'inscrit dans une démarche d'amélioration continue. L'ambition : aller au-delà de la seule promesse d'origine pour intégrer les enjeux environnementaux, économiques et sociaux de la filière laitière.

Les producteurs comme les consommateurs de beurre Charentes-Poitou AOP nourrissent cette **démarche vertueuse**. Une démarche qui valorise un produit, un savoir-faire, un terroir, tout en préservant les campagnes, en limitant l'impact carbone lié au transport, en faisant évoluer toute une filière... De quoi accompagner la transformation du métier d'agriculteur pour en assurer la pérennité.

Face aux mutations du marché et aux pressions climatiques, le beurre Charentes-Poitou AOP a su rester une référence, synonyme confiance. Le Concours national du Meilleur Croissant au Beurre mettra donc en lumière l'excellence du feuilletage et du geste boulanger, mais aussi tout ce qui les précède : l'élevage, le lait, le beurre, un territoire et son identité.

“
À la base, j'étais boulanger. J'ai intégré la laiterie en 2007 en tant qu'opérateur de conditionnement, et c'est le maître beurrier de l'époque qui m'a formé. Je suis fier, à mon tour, de pouvoir transmettre ce savoir-faire à des jeunes.
”

DAVID,
maître beurrier en laiterie à Pamplie
dans les Deux-Sèvres

UN BEURRE DE RÉFÉRENCE... TRÈS BIEN RÉFÉRENCÉ

Particulièrement soucieuse de son impact environnemental, la filière du beurre Charentes-Poitou AOP s'inscrit dans la démarche collective ÉCOQUALINA. Celle-ci implique notamment d'identifier les atouts environnementaux du produit, d'envisager des pistes d'optimisation et d'anticiper les exigences réglementaires en termes d'affichage.



L'objectif: aboutir à un référencement par Agribalyse, la base de données de l'ADEME, qui étudie l'impact environnemental des produits agricoles, en s'appuyant sur l'analyse de leur cycle de vie.

QUELQUES CHIFFRES SUR LA FILIÈRE BEURRE CHARENTES-POITOU AOP

5 départements
de production

1 800
producteurs laitiers
et 800
exploitations
agricoles engagées
dans le cahier
des charges

600
millions de litres
de lait collectés
par an

5 laiteries qui
fabriquent
un beurre
d'excellence

21 000
tonnes de beurre
Charentes-Poitou AOP
produites par an

77% de la production
de beurre
Charentes-Poitou AOP
destinés au marché français

30 000 emplois locaux, directs ou
indirects, non délocalisables

À propos du beurre Charentes-Poitou AOP

En 2024, le beurre Charentes-Poitou AOP représentait 73% de la production nationale de beurres sous AOP. Générant 30 000 emplois, la filière participe ainsi au rayonnement de la région sur la scène gastronomique française et internationale. Le beurre Charentes-Poitou AOP se distingue par son excellente malléabilité, sa régularité constante tout au long de l'année et son goût de noisette. Ces qualités sont le fruit d'un cahier des charges strict et exigeant : une alimentation des vaches produite sur le territoire et reposant sur une ration stable toute l'année, le savoir-faire du maître beurrier qui veille à une maturation lente de la crème durant plus de 16 heures et un contrôle rigoureux de chaque étape de fabrication. Ces piliers confèrent au beurre Charentes-Poitou AOP des caractéristiques uniques, faisant de lui un ingrédient technique et identitaire, légitime pour accompagner et inspirer les artisans de demain.

Pour plus d'informations :
aop-beurre-charentes-poitou.fr



@beurre_charentes_poitou_aop



@Beurre Charentes-Poitou AOP



@aop beurre charentes-poitou