

LE SYNDICAT DES LAITERIES CHARENTES-POITOU

PRÉSENTE LE CAHIER DES CHARGES ENRICHI DU BEURRE CHARENTES-POITOU AOP

Engagé dans une démarche de progrès continu, le Syndicat des Laiteries Charentes-Poitou fait évoluer le cahier des charges du Beurre Charentes-Poitou AOP.

Le dossier de demande de modification du cahier des charges de l'AOP Beurre Charentes-Poitou déposé fin 2019 à la suite de sa validation par l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité) a reçu un avis positif de la Commission Européenne et est en application depuis le 21 août 2022.

Cette évolution majeure est le fruit du travail du Conseil d'Administration du Syndicat des Laiteries Charentes-Poitou depuis 2008. Les nouvelles exigences sont entre autres en faveur d'une autonomie alimentaire à l'échelle de l'aire de production : tous les fourrages doivent désormais provenir de la zone géographique de l'AOP (La Charente, la Charente Maritime, les Deux Sèvres, la Vendée et la Vienne) et être sans OGM. Cette évolution renforce l'engagement des éleveurs laitiers à répondre aux attentes sociétales pour une alimentation durable et responsable.

Notre ambition collective, éleveurs laitiers, collecteurs, fabricants, est de préserver notre savoir-faire ancestral, d'assurer une qualité constante de notre beurre, donc de notre lait, et cela dans le respect de chaque partie prenante comme de chaque consommateur, et en accord avec les enjeux sociétaux.

Conscients de nos devoirs envers l'ensemble de nos partenaires pour la valorisation et la promotion de notre beurre à la notoriété incontestée, nous avons collégialement souhaité l'enrichissement de notre cahier des charges pour renforcer nos valeurs territoriales et les marqueurs singuliers de notre beurre Charentes-Poitou AOP.

Avoir une autonomie fourragère sans OGM pour nos troupeaux est une décision qui va de soi d'autant plus que les systèmes de polyculture-élevage font historiquement partie intégrante de notre paysage agricole grâce à notre climat océanique propice. Cercle vertueux, ce système conduit à une valorisation de toutes les cultures, notamment avec l'introduction de luzerne ou prairies multi-

espèces pâturées dans la rotation. Au-delà d'une sécurisation financière, cela contribue à la vie du sol par l'apport de matières organiques et d'intercultures. Nous participons avec nos élevages à taille humaine à maintenir et à développer la biodiversité remarquable de la région.



UNE PRODUCTION D'EXCEPTION ENCADRÉE PAR UN CAHIER DES CHARGES DÉFINI COLLECTIVEMENT



La qualité et l'origine, représentent les piliers du cahier des charges de l'AOP Beurre Charentes-Poitou, constitué de règles décidées collectivement avec le Conseil d'Administration et rigoureusement encadré par des contrôles réguliers, de la production du lait à la fabrication du beurre. Ce cahier des charges est une démarche positive à laquelle chaque maillon, adhère volontairement. C'est aussi une valeur ajoutée, partagée équitablement entre tous les acteurs pour mieux vivre de leur travail dont ils tirent fierté et reconnaissance

Selon ce dernier cahier des charges:

LES ÉLEVEURS LAITIERS s'engagent à donner à leurs animaux des **aliments sans OGM provenant des 5 départements de l'AOP Beurre Charentes-Poitou.** Cette démarche durable valorise le potentiel des sols régionaux tout en limitant tant les coûts à la production que l'impact carbone. L'intérêt de la filière aujourd'hui ainsi organisée est de produire sur le territoire, localement, durablement, un lait à l'origine tracée.

La spécificité de l'alimentation des animaux sur le bassin Charentes-Poitou, est d'avoir une alimentation la plus constante possible, et ce tout au long de l'année, afin d'obtenir un beurre aux qualités organoleptiques constantes.

Et toujours:

LES COLLECTEURS LAITIERS, maillon entre la production du lait et la fabrication du beurre jouent le rôle essentiel dans la continuité d'approvisionnement, le respect de la chaîne du froid avec une parfaite maîtrise de la gestion du temps. Dans un délai de 72h maximum, le lait est collecté chez les adhérents à l'AOP Beurre Charentes-Poitou et transformé dans les laiteries.

LES MAÎTRES BEURRIERS protègent LA recette du Beurre Charentes-Poitou AOP. Elle repose sur un savoir-faire ancestral dans la production beurrière de la zone Charentes-Poitou. C'est ce savoir-faire qui a donné naissance au cahier des charges originel de l'AOP afin de protéger son mode de fabrication traditionnel et son origine. La qualité et la constance recherchées du Beurre Charentes-Poitou AOP sont garanties par des conditions de fabrication particulières, comme le respect d'une maturation lente des crèmes, de 16h minimum pour permettre le développement de ses arômes caractéristiques de noisette torréfiée, sa malléabilité et son fondant.









LE LABEL AOP, L'IDENTITÉ DU BEURRE CHARENTES-POITOU



Le label AOP Beurre Charentes-Poitou est réglementé et seules **7 marques** ont le droit de l'apposer sur leurs emballages : Echiré, Grand Fermage, La Conviette, Montaigu, Pamplie, Lescure et Maison Lescure. Ce signe distinctif symbolise les exigences du cahier des charges et l'engagement passionné de tous les acteurs de cette filière.

DE NOTORIÉTÉ INTERNATIONALE, UNE RÉALITÉ RÉGIONALE

Ce beurre d'exception, qui fait des émules parmi les professionnels, grands chefs et pâtissiers du monde entier, constitue une valeur économique de poids dans la région.

Le Beurre Charentes-Poitou AOP est le premier beurre AOP en France avec 30 000 tonnes produites par an. Sa production est issue à ce jour de 750 exploitations laitières, 5 laiteries et 30 000 emplois directs et indirects.

S'engager dans l'AOP Beurre Charentes-Poitou représente **une meilleure rémunération pour l'éleveur**. Le producteur de lait bénéficie d'une prime permettant de reconnaitre l'engagement des éleveurs dans une production durable.

LE TERROIR : 4 CHIFFRES







750 galactions



1800 producteurs de lait engagés





