



# PRÉSENTATION

## SYNDICAT DES LAITERIES

Le beurre charentes-POITOU AOP

### 1. PRÉSENTATION DE L'ODG

**La passion :** plus de 40 ans de fierté à arborer l'AOP !

**Le Beurre Charentes-Poitou AOP a été le premier beurre français à obtenir le label AOC** (appellation d'origine contrôlée), puis le label AOP (appellation d'origine protégée) en 1996. Pour des Français de plus en plus attachés à l'origine locale des produits qu'ils consomment, c'est un formidable gage de confiance.

En France, le beurre Charentes-Poitou AOP est le seul à offrir un rayonnement national.

**Un terroir dynamisé :** unique

Le Beurre Charentes-Poitou AOP est issu d'un terroir unique entre terre et mer, **regroupant 5 départements de l'Ouest** : La Charente, la Charente-Maritime, les Deux-Sèvres, la Vienne et la Vendée.

Le **climat tempéré de la zone géographique est propice à la culture** de nombreuses céréales. Ainsi, les producteurs garantissent une alimentation variée grâce à la **polyculture**.

De l'élevage à la fabrication du Beurre Charentes-Poitou AOP tout est **local**. Au global la filière représente plus de **30 000 emplois directs et indirects sur la zone**.

**Savoir-faire ancestral :** l'alimentation des vaches pour un beurre d'exception

Des vaches élevées dans des **exploitations à taille humaine** par des éleveurs passionnés.

Des vaches laitières nourries **de fourrage produit localement** et de céréales.

Une **alimentation locale et sans OGM** pour le respect du bien-être animal.

Des éleveurs et des maîtres-beurriers unis qui partagent **un savoir-faire ancestral et régional** pour obtenir un beurre d'exception

**Un goût sublimé :** la qualité

La qualité du lait est essentielle pour fabriquer le Beurre Charentes-Poitou AOP :

Une production **100% contrôlée et certifiée** avec plus de **300 000 contrôles** par an.

**Zéro additif**, aucun conservateur ni colorant.

**Plus de 16h de maturité biologique** pour garantir un beurre de qualité.

**Un goût subtil de noisette** validé par des tests organoleptiques.

**Le beurre de référence des professionnels** (restaurateurs, boulangers, pâtisseries...) pour sa technicité et son goût unique.

## 2. PRESENTATION DES DIFFÉRENTS PRODUITS

À ce jour, le label AOP Beurre Charentes-Poitou est représenté à travers **7 marques** :

La Conviette et Grand Fermage (Eurial)

Echiré (Coopérative Laitière de la Sèvre)

Lescure et Maison Lescure (Savencia)

Montaigu (Laiterie de Montaigu)

Pamplie (Laiterie de Pamplie)

Toutes ces marques sont respectueuses du même ancrage et du même cahier des charges.