

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

‘Beurre Charentes-Poitou / Beurre des Charentes / Beurre des Deux-Sèvres’

Numéro de référence UE: DRAFT-PDO-FR-0137-AMD-STD_MSD - -

1. Dénomination(s)

‘Beurre Charentes-Poitou / Beurre des Charentes / Beurre des Deux-Sèvres’

2. Type d'indication géographique

☒ AOP

☐ IGP

3. Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée

France

4. Description du produit agricole

4.1. Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143

15 - GRAISSES ET HUILES ANIMALES, VÉGÉTALES OU D'ORIGINE MICROBIENNE ET PRODUITS DE LEUR DISSOCIATION; GRAISSES ALIMENTAIRES ÉLABORÉES; CIRES D'ORIGINE ANIMALE OU VÉGÉTALE

4.2. Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée

Le « Beurre Charentes-Poitou » / « Beurre des Charentes » / « Beurre des Deux-Sèvres », fabriqué à partir de lait de vache, présente une couleur homogène crème à jaune pâle, une odeur fine et lactique ainsi qu'un agréable goût de crème fraîche et de noisette.

Il est fondant en bouche et se caractérise par une texture à la fois ferme et malléable qui lui confère une excellente aptitude au feuilletage.

Le beurre peut être doux ou salé.

Le beurre présente un pH inférieur ou égal à 6.

4.3. Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)

L'alimentation des vaches laitières ne peut pas provenir en totalité de l'aire géographique. En effet, les besoins protéiques des vaches laitières ne peuvent pas toujours être couverts par les surfaces cultivées dans cette aire mais au minimum 80 % de la ration totale annuelle du troupeau, exprimée en matière sèche, sont issus de l'aire de production du lait.

Pour garantir un lien étroit entre le terroir et le produit, les matières premières suivantes sont issues de l'aire de production du lait :

- les fourrages : céréales plantes entières, herbe, plantes herbacées, légumineuses, frais ou conservés sous toutes leurs formes, pailles,
- les crucifères (choux et colza, navets, navettes) distribués en vert,
- les racines et tubercules,
- les graines de céréales dont le maïs et leurs produits dérivés,
- les graines d'oléagineux et de légumineuses.

La part des aliments complémentaires protéiques ayant une teneur en Matières Azotées Totale >20 % /Matière Sèche Totale ne provenant pas de l'aire de production du lait est limitée à 1200 kg de matière sèche par vache laitière et par année civile.

Le lait utilisé pour la production du « Beurre Charentes-Poitou » provient de l'aire géographique définie conformément à l'article 5§3 du règlement (UE) n° 1151/2012.

4.4. Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

La production du lait et la fabrication du beurre sont effectués dans l'aire géographique délimitée telle que définie au point 5.

4.5. Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence

Le conditionnement du beurre est réalisé dans l'aire géographique dans des formats unitaires d'un poids inférieur ou égal à 25 kg.

Le conditionnement permet d'abord de façonner le beurre et de lui donner la forme sous laquelle il sera commercialisé. Il est aussi emballé afin de le protéger à la fois des chocs qui pourraient le déformer et des odeurs qui pourraient le dénaturer.

Le beurre est ensuite refroidi pour cristalliser et permettre le développement de ses arômes et sa texture.

La congélation du beurre cru est interdite.

Seul le beurre déjà conditionné destiné aux applications alimentaires ou à l'exportation peut être congelé dans l'aire géographique.

La congélation est réalisée dans un délai de 30 jours maximum après la fabrication. Le beurre est congelé après cristallisation ce qui permet de garantir les qualités organoleptiques du beurre congelé. Cette étape maîtrisée par les opérateurs de la zone permet de garantir les qualités organoleptiques du beurre congelé et de veiller aux conditions de congélation et à l'absence d'odeurs parasites auquel le beurre est particulièrement sensible.

Le beurre congelé est conservé à une température de - 18 °C minimum pendant 12 mois maximum.

Le beurre destiné à l'export s'il est congelé pour le transport est commercialisé décongelé aux consommateurs.

4.6. Règles spécifiques concernant l'étiquetage du produit agricole auquel se réfère le nom enregistré

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte la dénomination enregistrée du produit et le symbole AOP de l'Union européenne dans le même champ visuel.

Lorsqu'ils sont commercialisés sous marque de distributeur, le code ou le nom de l'atelier de fabrication est porté sur les emballages de façon visible et lisible.

5. Description succincte de l'aire géographique

L'aire géographique de l'AOP « Beurre Charentes-Poitou » est composée des départements, des cantons et communes suivants :

- Département de la Charente inclus en totalité ;
- Département de la Charente-Maritime inclus en totalité ;
- Département de la Dordogne : les communes des cantons de Périgord Vert Nontronnais (sauf les communes de Champs-Romain, Milhac-de-Nontron, Saint-Front-la-Rivière, Saint-Pardoux-la-Rivière et Saint-Saud-Lacoussière) et Ribérac (sauf les communes de Celles, Saint-André-de-Double et Saint-Vincent-de-Connezac) et les communes de Brantôme en Périgord pour le seul territoire de la commune déléguée de Saint-Crépin-de-Richemont, Rudeau-Ladosse, Mareuil en Périgord, Parcoult-Chenaud, La Rochebeaucourt-et-Argentine, La Roche-Chalais, Saint Aulaye-Puymangou, Sainte-Croix-de-Mareuil, Saint-Félix-de-Bourdeilles, Saint Privat en Périgord, Saint-Vincent-Jalmoutiers et Servanches ;
- Département de la Gironde : les communes du canton de Nord-Gironde (sauf les communes de Cubzac-les-Ponts, Gauriaguet, Périssac, Peujard, Saint-André-de-Cubzac, Saint-Genès-de-Fronsac, Saint-Gervais, Saint-Laurent-d'Arce, Val de Virvée et Virsac), et les communes d'Anglade, Braud-et-Saint-Louis, Les Eglisottes-et-Chalaures, Etauliers, Eyrans, Lapouyade, Pleine-Selve, Reignac, Saint-Antoine-sur-l'Isle, Saint-Aubin-de-Blaye, Val-de-Livenne, Saint-Christophe-de-Double, Saint-Ciers-d'Abzac, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Palais et Tizac-de-Lapouyade ;
- Département de l'Indre : les communes de Bélâbre, Chalais, Ciron, Concremiers, Ingrandes, Lignac, Lureuil, Mauvières, Pouligny-Saint-Pierre, Prissac, Saint-Hilaire-sur-Benaize, Tilly et Tournon-Saint-Martin ;
- Département de l'Indre-et-Loire : les communes des cantons de Descartes (sauf les communes de Betz-le-Château, Bossée, Bournan, La Chapelle-Blanche-Saint-Martin, Charnizay, Ciran, Cussay, Esves-le-Moutier, Ferrière-Larçon, Ligueil, Louans, Le Louroux, Manthelan, Mouzay, Saint-Flovier, Varennes et Vou) et de Sainte-Maure-de-Touraine (sauf les communes de Anché, Assay, Avon-les-Roches, Brizay, Champigny-sur-Veude, Chaveignes, Chezelles, Cravant-les-Côteaux, Crissay-sur-Manse, Crouzilles, L'Île-Bouchard, Lémeré, Ligré, Panzoult, Parçay-sur-Vienne, Richelieu, Rilly-sur-Vienne, Sazilly, Tavant, Theneuil et Trogues) ;

- Département de la Loire-Atlantique : les communes de Boussay, Gétigné, Legé, La Planche, Remouillé, Corcoué-sur-Logne, Saint-Hilaire-de-Clisson et Vieillevigne ;
- Département du Maine-et-Loire : les communes des cantons de Cholet, Cholet-2 (sauf les communes de Cernusson, Montilliers et Lys-Haut-Layon pour le seul territoire des communes déléguées de La Fosse-de-Tigné, Tancoigné, Tigné et Trémont) et Saint-Macaire-en-Mauges (sauf les communes de May-sur-Evre et Sèvremoine pour le seul territoire des communes déléguées de La Renaudière, Saint-Crespin-dur-Moine, Saint-Germain-sur-Moine, Saint-Macaire-en-Mauges et Tillières) et les communes d'Antoigné, (Le) Puy-Notre-Dame et Saint-Macaire-du-Bois ;
- Département des Deux-Sèvres inclus en totalité ;
- Département de la Vendée inclus en totalité ;
- Département de la Vienne inclus en totalité ;
- Département de la Haute-Vienne : les communes des cantons de Châteauponsac (sauf les communes de Balledent, Châteauponsac, Dompierre-les-Eglises, Droux, Magnac-Laval, Rancon, Saint-Amand-Magnazeix, Saint-Hilaire-la-Treille, Saint-Léger-Magnazeix, Saint-Sornin-Leulac et Villefavard), Saint-Junien et Val-d'Oire-et-Gartempe et les communes de La Chapelle-Montbrandeix, Chéronnac, Dournazac, Gajoubert, Maisonnais-sur-Tardoire, Marval, Val d'Issoire, Montrol-Sénard, Mortemart, Nouic, Pensol, Rochechouart, Saint-Martial-sur-Isop, Saint-Mathieu, Les Salles-Lavauguyon, Vayres et Videix.

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

À cette Appellation d'Origine peut être substituée celle de « Beurre des Charentes », pour les beurres élaborés conditionnés et éventuellement congelés dans les départements de la Charente ou de la Charente-Maritime, ou celle de « Beurre des Deux-Sèvres » pour les beurres fabriqués élaborés conditionnés et éventuellement congelés dans le département des Deux-Sèvres.

6. Lien avec l'aire géographique

Résumé du lien

Le « Beurre Charentes-Poitou » / « Beurre des Charentes » / « Beurre des Deux-Sèvres » se caractérise par sa texture à la fois ferme et malléable spécifique par rapport aux autres beurres du marché et historiquement appréciée et recherchée par les professionnels de la boulangerie-pâtisserie pour le feuilletage.

La texture du beurre à la fois ferme et malléable et plus précisément sa teneur en matière grasse, est directement liée au régime alimentaire des vaches laitières fortement marqué par le maïs. Dans cette région chaude et sèche en été, la production laitière repose essentiellement sur la culture des terres en céréales et plantes fourragères pour l'alimentation du troupeau. L'aire géographique correspond à une région historique de passage et de transition entre le Bassin Parisien et le Bassin Aquitain d'une part, entre le Massif Central et le Massif Armoricaïn, d'autre part. Les géographes la qualifient souvent de seuil topographique, géologique et climatique. Le relief est peu marqué. Le paysage prédominant est constitué de vastes plaines et de bas plateaux aux surfaces ondulées, de dépressions et de vallées généralement larges présentant des fonds remblayés d'alluvions et des versants adoucis.

Si le climat est océanique franc sur le littoral, il se dégrade rapidement en climat océanique altéré à l'intérieur des terres avec des risques de sécheresse persistante pendant les mois d'été.

Dans cette région devenue de polyculture associée à l'élevage après la crise phylloxérique qui a décimé le vignoble à la fin du XIX^{ème} siècle, le maïs a trouvé des conditions climatiques favorables à son développement et sa culture y est parmi les plus anciennes en France. Il est cultivé en tant que fourrage et devient rapidement un des piliers des rations destinées aux vaches laitières. Aujourd'hui comme hier les animaux sont rassemblés très près « sous la main de l'homme » ; ils passent à l'étable la majeure partie de leur temps, y reçoivent leur nourriture.

La création, en 1888, de la première laiterie coopérative près de Surgères (Charente-Maritime) marque le point de départ du développement de la spécialisation beurrière qui vient valoriser la production laitière de la région. Le beurre cru est alors la production exclusive. Pour des questions d'hygiène, la pasteurisation s'est très vite imposée au début du XX^{ème} siècle en industrie laitière pour la fabrication de tous les produits et plus particulièrement du beurre. Elle a permis en améliorant les conditions de conservation de celui-ci, une large diffusion et sa reconnaissance en dehors de son berceau d'origine. Une production de beurre cru s'est toutefois maintenue jusqu'à nos jours.

Les savoir-faire beurriers sont encore de nos jours basés sur la maturation biologique de la crème. Cette étape permet de se différencier des fabrications industrielles et est déterminante dans l'obtention de la qualité aromatique du beurre. Ces savoir-faire reposent notamment sur le choix de ferments particulièrement bien adaptés à la composition de la matière grasse du lait provenant de l'aire géographique. Enfin, plus récemment, le développement de la cristallisation dirigée

du beurre destiné notamment à la viennoiserie permet de renforcer les propriétés plastiques inhérentes du beurre.

D'un point de vue commercial, le beurre a d'abord été commercialisé sous le nom « Beurre Charentes-Poitou » puis avec la structuration de la filière et le regroupement des coopératives également sous les dénominations « Beurre des Charentes » et « Beurre des Deux-Sèvres ».

Le « Beurre Charentes-Poitou » / « Beurre des Charentes » / « Beurre des Deux-Sèvres » se caractérise par sa constance en termes de couleur, de texture et d'arômes.

Il est d'une couleur homogène crème à jaune pâle et fondant en bouche.

Il se caractérise par une texture à la fois ferme et malléable, spécifique par rapport aux autres beurres du marché.

Le « Beurre Charentes-Poitou » / « Beurre des Charentes » / « Beurre des Deux-Sèvres » se distingue également par ses caractéristiques aromatiques, en particulier un goût de noisette et de crème fraîche.

La ration alimentaire distribuée aux vaches laitières favorise la production d'un lait riche en matières grasses et donc particulièrement apte à la transformation beurrière. Le maïs incorporé dans la ration des vaches laitières, toute l'année et de façon significative, est un des éléments déterminants des caractéristiques du lait. La texture du beurre à la fois ferme et malléable est directement liée à ce régime alimentaire. On observe, grâce à la présence du maïs dans l'alimentation des vaches laitières, des teneurs en matière grasse du lait constantes et une accentuation naturelle des acides gras saturés favorables à la malléabilité.

De plus, ce système alimentaire régulé permet une stabilité de l'alimentation sur toute l'année, quel que soit le lieu d'exploitation au sein de l'aire géographique. Cette stabilité de l'alimentation se retrouve dans la régularité des caractéristiques du « Beurre Charentes-Poitou » / « Beurre des Charentes » / « Beurre des Deux-Sèvres », appréciée et recherchée par les utilisateurs du produit, notamment en boulangerie-pâtisserie. La possibilité de cristallisation dirigée vient renforcer le confort d'utilisation du « Beurre Charentes-Poitou » / « Beurre des Charentes » / « Beurre des Deux-Sèvres » pour un usage dédié au feuilletage et à la viennoiserie.

La composition du beurre révèle aussi une grande richesse en lactones, molécules aromatiques associées à des notes fruitées. Cette richesse aromatique est acquise grâce à la maturation biologique de la crème d'une durée particulièrement longue, étape déterminante dans l'obtention de la qualité aromatique du beurre, qui permet de différencier le « Beurre Charentes-Poitou » / « Beurre des Charentes » / « Beurre des Deux-Sèvres » des fabrications industrielles. Le spectre, très large, de composés induits par la maturation confère au « Beurre Charentes-Poitou » / «

Beurre des Charentes » / « Beurre des Deux-Sèvres » un bouquet aromatique caractéristique, et un goût de noisette et de crème fraîche.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges