

le Beurre
Charentes-Poitou AOP



le Chabichou
du Poitou AOP



DUO GOURMAND
en Charentes-Poitou



QU'EST CE QUE LE LABEL AOP ?

Le label **Appellation d'Origine Protégée** est reconnaissable à son logo jaune et rouge, c'est **un repère de qualité à la fiabilité incontestable**. Garanti et contrôlé par l'INAO et la Commission Européenne, ce label certifie à la fois **l'origine du produit et le respect des savoir-faire authentiques**, attestés par un **Cahier des Charges précis**.

C'est un **formidable gage de confiance** ! Plus aucun doute sur l'origine du produit, tout est réalisé sur **l'aire géographique de l'AOP, de la production du lait à la fabrication**. Vous n'avez plus qu'à déguster un morceau de caractère, reflet de nos terroirs, **pour un plaisir sans compromis** !

L'ESSENTIEL SUR LE LABEL AOP



300 000
contrôles par an



Une production
100%
locale

Zéro
additif



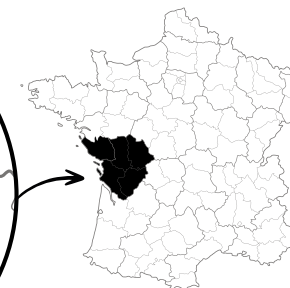
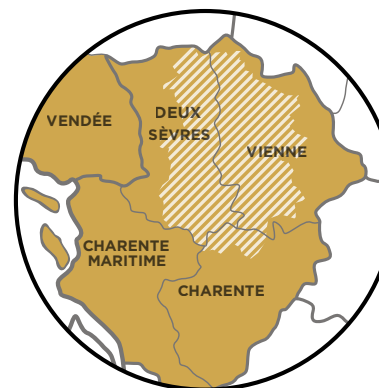
3 500



producteurs laitiers engagés
(Chabichou du Poitou AOP +
Beurre Charentes-Poitou AOP)



UN TERROIR ENTRE TERRE ET MER



● Zone Beurre Charentes-Poitou AOP

▨ Zone Chabichou du Poitou AOP

Chaque terroir possède ses spécificités, ce qui rend chaque produit unique et typique. En Charentes-Poitou, le climat tempéré aux influences océaniques est propice aux prairies comme à la culture céréalière, ce qui permet aux producteurs du Chabichou du Poitou et du Beurre Charentes-Poitou AOP de produire une grande partie de la nourriture de leurs animaux. Les terres fertiles fournissent du fourrage et de bonnes céréales, ce qui donne un lait à la qualité constante au goût remarquable... Comme son terroir !





DEPUIS PLUS DE 40 ANS LE BEURRE CHARENTES-POITOU AOP RÉUNIT LES PASSIONNÉS DU GOÛT !

C'est le premier beurre à bénéficier d'une AOC (1979) puis d'une AOP (1996), il est le fruit du travail **des hommes et des femmes** de la filière qui sont profondément attachés à leur région, **qui s'investissent chaque jour sans relâche pour valoriser un terroir et un savoir-faire authentique.**

Le Beurre Charentes-Poitou AOP, **c'est 3 500 éleveurs laitiers** qui sont regroupés au sein du **Syndicat des Laiteries Charentes-Poitou**. Au global, c'est **30 000 emplois** sur la zone géographique. Nos vaches sont élevées dans **des exploitations à taille humaine** par des **éleveurs passionnés**. Elles sont nourries de fourrage produit localement et de céréales, une alimentation 100 % locale pour obtenir **un produit de grande qualité.**



Nos maîtres-beurriers respectent **un savoir-faire ancestral et régional** pour obtenir **un beurre d'exception au subtil goût de noisette**. C'est la **maturation biologique lente de plus de 16h** qui lui donne ses **caractéristiques uniques** appréciées des restaurateurs, boulangers, pâtisseries et de tous les consommateurs.

En France, **le Beurre Charentes-Poitou AOP** est le seul à offrir une production suffisante pour **un rayonnement national**. Ainsi, **de génération en génération**, nous sommes fiers de produire **le Beurre Charentes-Poitou AOP** pour le plus grand plaisir de tous les gourmands.

RETROUVEZ LES 8 MARQUES DU BEURRE CHARENTES-POITOU AOP

Le label AOP Charentes-Poitou est représenté à travers **8 marques** :

La Conviette, Echiré, Grand Fermage, Lescure, Maison Lescure, Montaigu, Pamplie, Surgères. Toutes ces marques sont respectueuses du même ancrage et du même cahier des charges.





IL N'EST DE CHABICHOU QUE DU POITOU !

En 1990, le **Chabichou du Poitou** devient **AOC** puis **AOP** en 1996. C'est une filière de **producteurs passionnés** qui s'organise autour d'un **produit de qualité**. Aujourd'hui, ce sont **300 emplois** sur l'aire géographique répartis en **63 entreprises**, **8 exploitations fermières**, **50 élevages caprins**, **5 laiteries- fromageries** qui font vivre un **savoir-faire traditionnel** pour tous les amateurs de fromage du terroir.

Les chèvres, malicieuses et curieuses, sont la pièce maîtresse du **Chabichou du Poitou**. De race **Alpine**, **Saanen** ou **Poitevine** elles produisent le lait essentiel au fromage.

Depuis 2021, **nos éleveurs renforcent leurs engagements** pour produire au sein de l'aire géographique **le maximum de l'alimentation nécessaire aux chèvres** : herbes, luzerne, trèfle violet et autres légumineuses, céréales.



La fabrication du **Chabichou du Poitou AOP** est encadrée par un **cahier des charges strict** qui permet de **perpétuer des gestes artisanaux** où **l'homme est au cœur du processus**.

Il faut environ **1,3 litre de lait cru** pour fabriquer un **Chabichou du Poitou**. Le **caillé** est moulé à la main d'un geste assuré, déposé dans un moule estampillé CdP (Chabichou du Poitou). Puis, le fromage est **dorloté** : **retourné** plusieurs fois pour obtenir sa forme **tronconique** si caractéristique, **salé et attentivement surveillé pendant l'affinage** (10 jours minimum).

Selon vos envies, selon vos recettes, il existe **plusieurs saveurs du Chabichou du Poitou AOP**. Du **plus doux et crémeux** au **plus affirmé et sec**, vous n'avez plus qu'à vous laisser guider par vos papilles !



LES DIFFÉRENTS AFFINAGES



BABKA AU PESTO

au Chabichou du Poitou AOP et au Beurre Charentes-Poitou AOP

Par Dorian Cuisine



Pour 6 à 8 personnes



Préparation : 30 min



Cuisson : 40 min



Repos : au moins 4 h

INGRÉDIENTS

- 1 Chabichou du Poitou AOP
- 600 g de farine
- 90 g de pesto au basilic
- 12 g de levure déshydratée de boulanger
- 1 cuil. à café de sel

- 120 g de Beurre Charentes-Poitou AOP
- 24 cl de lait tiède
- 2 cuil. à café de miel d'acacia
- 2 œufs + 1 jaune d'œuf

RECETTE

Mélangez dans un bol le lait tiède, la levure et le miel. Laissez reposer 10 minutes à température ambiante.

Versez dans le bol d'un robot équipé d'un crochet le sel, la farine, les œufs rapidement battus et le contenu du bol. Pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ajoutez le beurre et pétrissez de nouveau une dizaine de minutes jusqu'à ce que le beurre soit bien incorporé.

Roulez la pâte en boule, filmez le bol du robot et laissez reposer 2 heures à température ambiante.

Faites tomber la pâte sur un plan de travail et redonnez-lui une forme de boule. Mettez dans un saladier, filmez puis laissez reposer de nouveau 2 heures ou mettez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Préchauffez votre four à 160°. Étalez la pâte au rouleau de manière à obtenir un rectangle d'environ 50 cm sur 30 cm. Râpez le Chabichou avec une râpe à gros trous. Mélangez avec le pesto. Étalez ce mélange sur la pâte en laissant environ 2 cm libres sur chaque longueur.

Roulez la pâte de manière à obtenir un rouleau d'environ 50 cm de long. Coupez le rouleau en deux dans la longueur. Mettez côte à côte les deux demi-rouleaux, côté coupé vers le haut, et torsadez-les.

Placez dans un moule à cake couvert de papier de cuisson. Badigeonnez-la au pinceau avec le jaune d'œuf mélangé à 1 cuil. à soupe d'eau.

Enfournez 35 à 40 minutes en surveillant la cuisson.



CARROT CAKE

au Beurre Charentes-Poitou AOP, jambon, noisettes et au Chabichou du Poitou AOP

Par Nadia Paprikas



Pour 4 personnes



Préparation : 20 min



Cuisson : 40 min

INGRÉDIENTS

- 200 g de carottes
- 1 Chabichou du Poitou AOP
- 120 g de jambon en dés
- 100 g de noisettes grillées
- 3 œufs
- 100 g de Beurre Charentes-Poitou AOP
- 12 cl de lait

- 200 g de farine
- 2 cuil. à café de levure chimique
- 1 gousse d'ail râpée
- 1/2 botte de ciboulette ciselée
- 1 cuil. à café de sel
- 2 à 3 tours de poivre

RECETTE

Épluchez et râpez finement les carottes. Faites fondre le beurre. Coupez le Chabichou en morceaux.

Dans un saladier, mélangez au fouet les œufs, l'ail, le sel, le poivre et le beurre fondu jusqu'à ce que vous obteniez un mélange crémeux. Ajoutez le lait et mélangez. Incorporez petit à petit les ingrédients secs (farine et levure). Ajoutez les carottes râpées, les noisettes et les dés de jambon. Mélangez soigneusement.

Ajoutez les morceaux de Chabichou et la ciboulette ciselée. Mélangez.

Beurrez et farinez un moule à cake et versez la préparation dedans. Mettez à cuire pendant 40 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

Laissez tiédir avant de démouler le cake. Servez pour l'apéritif ou en entrée avec une salade verte.



TARTE D'ÉTÉ

au Beurre Charentes-Poitou AOP, Chabichou du Poitou AOP
et aux légumes colorés

Par Dorian Cuisine



Pour 6
personnes



Préparation :
30 min



Cuisson :
40 min



Repos :
au moins 1 h

INGRÉDIENTS

Pour la pâte :

- 250 g de farine
- 120 g de Beurre Charentes-Poitou AOP
- 1 œuf
- 5 cl d'eau
- 1/2 cuil. à café de sel

Pour la garniture :

- 1 Chabichou du Poitou AOP
- 10 cl de crème liquide entière
- 2 œufs
- 2 petites courgettes
- 1 poivron 1/2 (si possible de couleurs différentes)
- 1/2 aubergine
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 cuil. à café d'origan séché
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 2 tiges de basilic effeuillé
- Sel et poivre

RECETTE

Coupez le beurre en dés. Mettez la farine, le sel et le beurre dans la cuve d'un robot équipé d'un crochet (vous pouvez aussi réaliser cette pâte à la main).

Mélangez jusqu'à obtenir un mélange sablé. Ajoutez l'œuf et l'eau, puis mélangez à nouveau jusqu'à obtenir une pâte homogène. Roulez la pâte en boule et mettez-la dans du film alimentaire. Placez-la au réfrigérateur une heure.

Pelez et émincez les gousses d'ail. Pelez l'oignon. Coupez les extrémités de l'aubergine et de la courgette. Équeutez et épépinez les poivrons. Coupez les légumes en dés. Faites

cuire l'ail, les légumes et l'origan dans une casserole avec l'huile, une dizaine de minutes à feu moyen en remuant de temps en temps.

Préchauffez votre four à 180°. Étalez la pâte dans un moule à tarte beurré et fariné.

Écrasez un 1/2 Chabichou à la fourchette. Mélangez-le avec la crème liquide et les œufs. Versez dans le moule. Ajoutez les légumes. Coupez le reste du Chabichou et répartissez-le au milieu des légumes.

Enfournez la tarte une trentaine de minutes. Parsemez les feuilles de basilic sur la tarte au moment de servir.

SALADE DE CÉRÉALES

au Chabichou du Poitou AOP et aux asperges rôties
au Beurre Charentes-Poitou AOP

Par Nadia Paprikas



Pour 4
personnes



Préparation :
20 min



Cuisson :
20 min

INGRÉDIENTS

- 250 g de mélange de céréales (blé, orge et quinoa)
- 2 pommes
- 80 g de cranberries séchées
- 2 Chabichou du Poitou AOP
- 1 botte d'asperges vertes
- 50 g de Beurre Charentes-Poitou AOP
- 1/2 botte de ciboulette
- Sel

Vinaigrette :

- 4 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 2 cuil. à soupe de vinaigre de cidre
- 1 gousse d'ail hachée
- Sel et poivre
- 1/2 botte de ciboulette ciselée
- 1 cuil. à café de sel
- 2 à 3 tours de poivre

RECETTE

Faites cuire le mélange céréales dans un grand volume d'eau salée pendant 20 minutes. Egouttez le mélange.

Coupez les pommes en petits dés. Coupez les Chabichou en tranches. Nettoyez les asperges en éliminant une partie du talon.

Faites fondre le beurre dans une poêle puis ajoutez les asperges et faites-les revenir pendant 10 à 12 minutes jusqu'à ce qu'elles soient rôties et tendres.

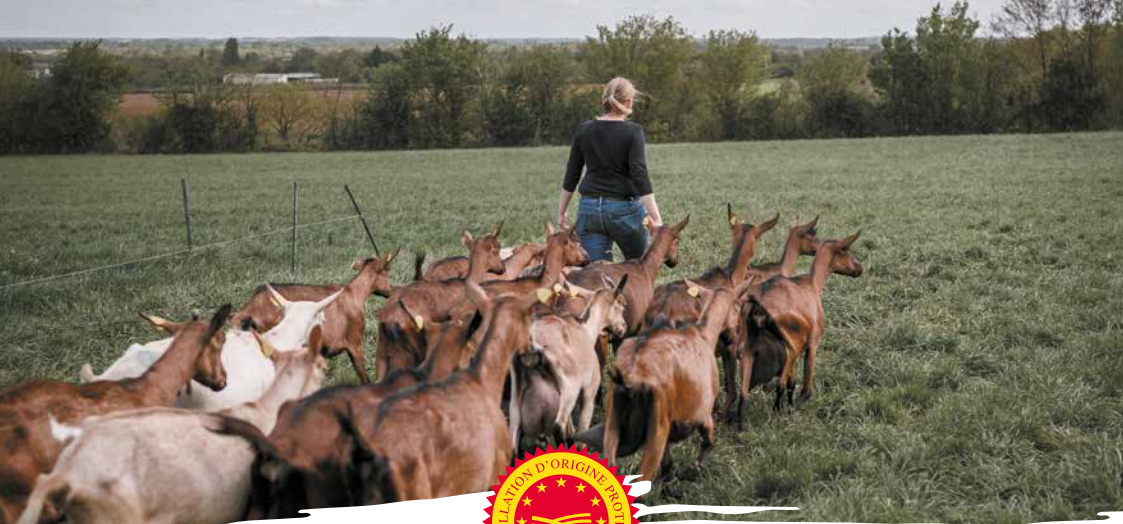
La vinaigrette : Dans un bol, mélangez l'huile

d'olive, le vinaigre de cidre, la gousse d'ail hachée, le sel et le poivre.

Dans un saladier, mettez le mélange de céréales, les dés de pommes, les cranberries séchées, la ciboulette ciselée, les tranches de Chabichou et la vinaigrette. Mélangez soigneusement.

Servez la salade de céréales au Chabichou dans des assiettes avec les asperges rôties. Dégustez.





“ Je suis fier(e) de participer à l'économie locale, de soutenir une filière de qualité, de choisir le goût affirmé d'un terroir, de consommer des produits labellisés comme le Beurre Charentes-Poitou AOP et le Chabichou du Poitou AOP. ”



ES&CO - RC Nantes B 814 612 750 - © Paul Stefanaggi, Tara Devaud



aop-beurre-charentes-poitou.fr
 f Beurre Charentes-Poitou AOP
 @ @beurre_charentes_poitou_aop



chabichou-du-poitou.eu
 f Route des fromages de chèvre de Nouvelle-Aquitaine
 @ @routedesfromagesdechèvre

