

11 mai 2012

## Le Beurre de Bresse obtient l'appellation d'origine contrôlée (AOC)



Crédits photos : SPC2B

Le décret homologuant le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « beurre de Bresse » a été publié au Journal officiel de la République française du 10 mai 2012. C'est le troisième beurre à obtenir une AOC.

Cela fait suite à l'avis favorable rendu par le Comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières de l'INAO lors de sa séance du 26 janvier 2012.

Le beurre de Bresse est issu de crème de Bresse et fabriqué en baratte.

Il se caractérise par une couleur légèrement jaune qui peut évoluer dans la saison avec notamment des beurres plus jaunes au printemps et à l'automne, ainsi que par une odeur marquée de notes florales ou légèrement sucrées. Le beurre de Bresse est fondant en bouche et son goût est notamment dominé par des notes de fruits secs (noisettes et noix).

La production est répartie sur les départements de l'Ain, du Jura et de la Saône-et-Loire. Cette zone traditionnelle de fabrication de beurre se caractérise notamment par une diversité de sa flore et une culture du maïs, deux éléments concourant à l'alimentation des vaches laitières et caractérisant le beurre de Bresse. Ce système d'alimentation mixte assure en effet, de par la présence du maïs un lait riche en matière grasse et du fait de l'apport d'herbe dans la ration alimentaire un lait d'une coloration soutenue.

Le beurre de Bresse est un produit très prisé des cuisiniers et pâtisseries. Depuis le 19ème siècle, il est un ingrédient de choix qui est utilisé ou qui accompagne notamment des plats de la gastronomie bressane et lyonnaise.

L'appellation d'origine contrôlée est un signe français qui désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (la production, la transformation et l'élaboration) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.

Une fois le cahier des charges homologué, le dossier est transmis à la Commission européenne pour son enregistrement en AOP.

Comme pour tout produit sous signe d'identification d'origine et de qualité, des contrôles réalisés par des organismes indépendants permettent de s'assurer du respect des conditions et de la zone de production au travers d'un plan de contrôle validé par l'INAO.

### Données chiffrées 2010 :

- 434 tonnes de beurre de Bresse

### Contacts presse :

Hélène Brial 01 73 30 38 77

Marlène Gloaguen 01 73 30 38 78

### Annexe : Aire géographique de l'AOC beurre de Bresse