



Beurre de Bresse

Beurre

LE PRODUIT

Le Beurre de Bresse AOP est un beurre doux, fruit du barattage traditionnel de crème fraîche maturée élaborée à partir de lait de vache issu du terroir bressan. □ Son fondant en bouche et sa tenue exceptionnelle à la cuisson en font un ingrédient de choix dans les plats typiques de la gastronomie locale (en tartine, cuisses de grenouilles, bréchets de volailles, galette et tarte bressanes...)

ARÔMES ET SAVEURS

De couleur jaune "coucou" l'été avec une nuance plus claire l'hiver, le Beurre de Bresse AOP est très souple et aéré, ce qui le rend facile à tartiner. Il offre un fondant en bouche remarquable aux arômes subtils. Ce savant mélange de notes lactées, herbacées, florales et de fruits secs (noisette et noix) ne vous laisseront pas indifférent...

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le Beurre de Bresse est fabriqué dans la plaine bocagère de la "Bresse" connue pour ses sols argileux et sa pluviométrie soutenue et régulière. □ Les vaches, essentiellement de race Montbéliarde, sont ainsi nourries à l'herbe et au maïs, issus de cette zone. □ Le lait de haute qualité obtenu va alors donner une crème chargée d'arômes qui sera ensuite barattée traditionnellement.

UN PRODUIT RECONNU

Les spécificités du Beurre de Bresse AOP résultent de la rencontre millénaire entre un sol, un climat, un animal et des hommes, renforcé par un savoir-faire très localisé autour de petites laiteries bressannes réalisant encore ce type de fabrication traditionnelle.

Le saviez-vous

Le mode de conduite et d'alimentation des vaches confère au lait un pouvoir magique ! Il est composé de globules gras géants capables de fixer de très nombreux arômes qui apporteront au beurre de Bresse cette texture et ce goût si spécifiques. Ces géants ont toutefois le cœur fragile et nécessitent un savoir-faire pour en prendre bien soin durant la fabrication.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire géographique de production du beurre de Bresse appartient au bassin bressan et comprend 191 communes, dont 92 de l'Ain (Rhône-Alpes), 35 du Jura (Franche-Comté), 64 de Saône-et-Loire (Bourgogne).

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat de Promotion de la Crème et du Beurre de Bresse (SPC2B)

45 route des Soudanières

01250 CEYZERIAT

CS10002

N°SIRET : 43192194900019

Président(e) : FAVIER Vincent **Contact :** Céline TESSARO (Animatrice)

Tél. : 06 60 88 95 66

Mél. : aopcbresse@gmail.com

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Mâcon

37 boulevard Henri Dunant

71040 MACON Cédex

CS 80140

N°SIRET : 13000270200350

Tél. : 03 85 2196 50

Fax : 03 85 21 96 51

Mél. : INAO-MACON@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

Siège

1 Place Zaha Hadid

92400 COURBEVOIE

N°SIRET : 39985160900038

Président(e) : DUPRIEU Samuel **Contact :** Isabelle PEUMERY

Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09

Mél. : Isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

Quartier La Bayot

91 chemin Gaston Reynaud

26903 VALENCE CEDEX 9

CS 80087

Président(e) : Contact : Isabelle PEUMERY

Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09

Mél. : Isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

6 rue de la Carrière

35577 CESSON-SEVIGNE CEDEX

CS 27715

Président(e) : Contact : Isabelle PEUMERY

Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09

Mél. : Isabelle.peumery@bureauveritas.com

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/beurre-de-bresse-13174>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_BeurredeBresse_G_201301.pdf
2. <mailto:aopcbresse@gmail.com>
3. <mailto:INAO-MACON@inao.gouv.fr>
4. <mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com>
5. <mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com>
6. <mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com>