



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ



Crème de Bresse

Crème

LE PRODUIT

La Crème de Bresse AOP, fruit d'une maturation naturelle et traditionnelle sans ajout d'épaississant ou d'arôme, est élaborée à partir de lait de vache issu du terroir bressan. Une AOP Crème de Bresse pour 2 textures exceptionnelles : la "semi-épaisse", onctueuse aux notes caractéristiques de "vanille" et l'"épaisse", moins grasse aux arômes lactés et beurrés.

ARÔMES ET SAVEURS

La Crème de Bresse se distingue par sa couleur ivoire et brillante, et par sa lente maturation biologique favorisant son développement aromatique. La semi-épaisse présente un subtil mélange de notes lactées, légèrement acidulées.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'AOP Crème de Bresse est produite dans la plaine bocagère de la "Bresse". Les sols argileux associés à une pluviométrie soutenue et régulière, favorisent la pousse de l'herbe et la culture du maïs. Le lait provient de vaches laitières, essentiellement de race Montbéliarde, nourries à l'herbe et au maïs de la zone.

UN PRODUIT RECONNU

Les spécificités de la Crème de Bresse AOP sont le résultat de la rencontre millénaire entre un sol et un climat, renforcé par un savoir-faire ancestral. Elle a été reconnue en AOP en 2014.

Le saviez-vous

La maturation biologique utilisée pour fabriquer la Crème de Bresse AOP est un processus naturel obligeant les laiteries à laisser le temps au temps. La crème de Bresse est la seule AOP au monde dans la famille des "semi-épaisses", tant sa fabrication est difficile et nécessite un savoir-faire artisanal. C'est de là que viennent son originalité gustative et ses atouts culinaires...

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire géographique de production de la crème 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

Contact : Céline TESSARO (Animatrice)

Tél. : 06 60 88 95 66

Mél. : spc2bbresse@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

Contact : Isabelle PEUMERY

Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09

Mél. : Isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

ZA de Champgrand
26270 LORIOL-SUR-DROME
BP 68

Contact : Isabelle PEUMERY

Tél. : 04 75 61 13 00

Fax : 04 75 85 62 12

Mél. : Isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

ZAC Atalante Champeaux
1-3 rue Maillaird de la Gournerie
35039 RENNES CEDEX
CS 63901

Contact : Isabelle PEUMERY

Tél. : (33) (0)2 99 23 39 39 / 02 99 23 30 38

Fax : (33) (0)2 23 46 73 52

Mél. : Isabelle.peumery@bureauveritas.com

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/creme-de-bresse-13175>

List of links present in page

1. <mailto:aopcbresse@gmail.com>
2. <mailto:INAO-MACON@inao.gouv.fr>
3. <mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com>
4. <mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com>
5. <mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com>