



## CRÈME ET BEURRE DE BRESSE AOP

---



DOSSIER DE PRESSE  
AVRIL 2023





## SOMMAIRE

---

<b>HISTOIRE &amp; TERRITOIRE</b>	3
Quelques chiffres La Bresse une histoire riche de sens D'une production fermière ... ... à une production coopérative	
<b>LE TERROIR BRESSANS</b>	5
La Bresse, une terre de caractère Un paysage bocager Les produits phares du pays bressan	
<b>LES AOPs</b>	9
Une filière organisée Ses missions principales L'AOP : un gage de reconnaissance Ses objectifs	
<b>LES ÉTAPES DE FABRICATION</b>	13
La collecte du lait et l'écémage La maturation Le barattage à l'ancienne	
<b>DES PASSIONNÉS AU SERVICE DE LA TRADITION</b>	15
Les acteurs Un engagement fort Une fabrication respectueuse de la tradition	

# HISTOIRE ET TERRITOIRE

## QUELQUES CHIFFRES

Env. **70** EXPLOITATIONS  
LAITIÈRES ENGAGÉES



**41,2**  
MILLIONS  
DE LITRES  
DE LAIT AOP



**2** LAITERIES  
DE COLLECTE

**561**  
TONNES   
de BEURRE de Bresse AOP

**900**  
TONNES   
de Crème de Bresse AOP  
(dont 506 tonnes de Crème SEMI-Epaisse)

## LA BRESSE UNE HISTOIRE RICHE DE SENS :

### D'une production fermière...

La Bresse est une petite région qui se caractérisait au XXème siècle, par l'importance de la polyculture-élevage et de l'autosuffisance alimentaire. Chaque exploitation a au moins deux vaches. Le lait sert à la fois à l'alimentation des volailles et des porcs, mais aussi à l'alimentation humaine et à la vente de produits (le beurre). La fabrication du beurre est le domaine de la femme. C'est elle qui écrème, qui baratte, qui moule le beurre et qui le vend sur les marchés.



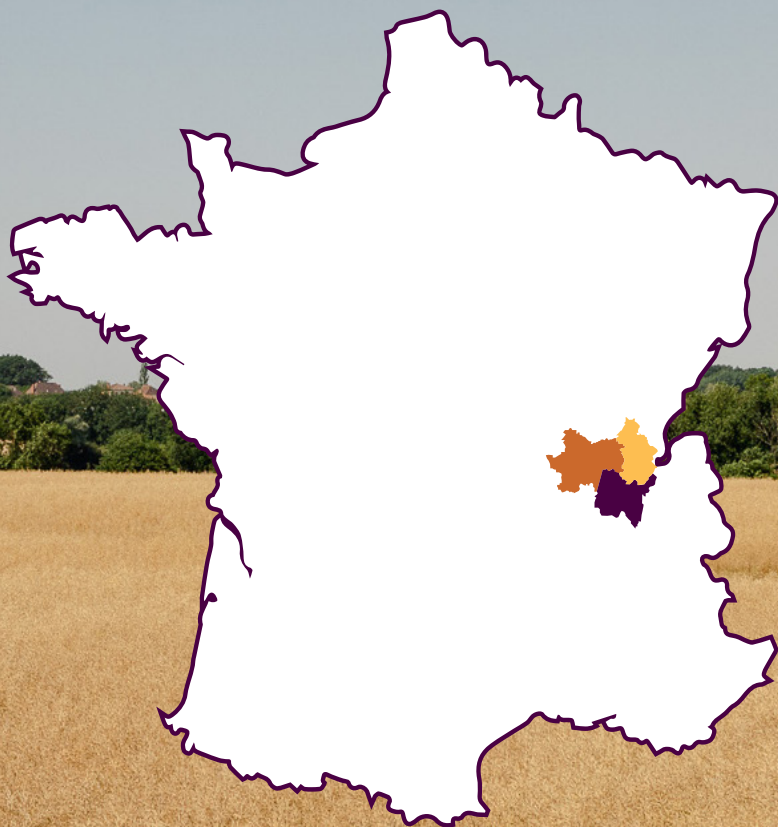
### ... à une production coopérative

Dans la Bresse de l'Ain, dès l'entre-deux-guerres, la production laitière se développe. C'est dans les années trente qu'apparaissent les coopératives beurrières inspirées certes du modèle des fruitières toutes proches, mais aussi des beurreries coopératives charentaises. Aujourd'hui, la laiterie coopérative d'Etrez-Foissiat ainsi que la laiterie de Bresse à Varennes-Saint-Sauveur sont les seules habilitées pour fabriquer le Beurre de Bresse AOP et la Crème de Bresse AOP.





## LE TERROIR BRESSANS



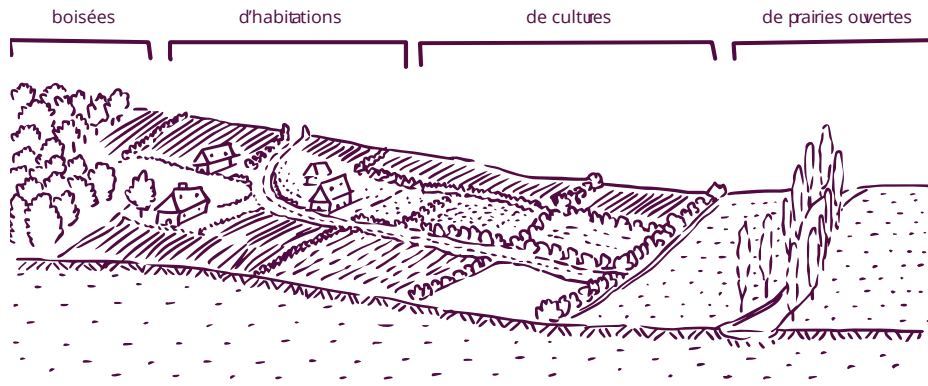
## LA BRESSE, UNE TERRE DE CARACTÈRE

Jalonnée de bocages légèrement vallonnés, de prairies et de rivières, la Bresse se caractérise par une terre riche et des paysages remarquables, que l'homme a patiemment appris à façonner. L'altitude ne dépasse pas 300 mètres. C'est de ce terroir exceptionnel que la Crème de Bresse AOP et le Beurre de Bresse AOP tirent leurs saveurs uniques, récompensées par l'INAO à travers l'Appellation d'Origine Protégée (label AOP). Un sol argileux qui freine l'infiltration de l'eau, de nombreuses rivières, des haies bordant les prés et les champs, des bois de feuillus, voilà le décor typique du terroir bressan. De Louhans au Nord à Bourg-en-Bresse au Sud, ce sont près de 200 communes de l'Ain, de la Saône-et-Loire et en bordure du Jura, qui constituent l'aire d'appellation.





## LE PAYSAGE RURAL BRESSAN ET SES ZONES



## LE PAYSAGE BOCAGER

Le paysage bressan est bocager, héritage séculaire de l'adaptation de l'homme au milieu naturel. Il présente une organisation particulièrement bien structurée : rivière, prairies ouvertes, zone de culture, habitations et zone boisée.

Outre les aspects structurant du paysage, les haies jouent de multiples rôles dans l'agro système bocager, que ce soit au niveau de la stabilisation des terres et de la limitation de l'érosion, de l'effet de brise vent favorable à la productivité des cultures et au bien-être des animaux, de l'ombrage, mais également par la biodiversité végétale et animale qu'elle abrite. Les sols cultivés de Bresse sont des sols argileux, à forte réserve en eau. Ces caractéristiques pédologiques sont très favorables aux cultures herbagères ainsi qu'aux cultures céréalières gourmandes en eau telles que le maïs.

C'est sur ces deux principales cultures que les éleveurs Bressans orientent leurs systèmes de production autour d'élevages complémentaires : avicole et laitier et définissent un schéma d'alimentation des animaux associant herbe et maïs.



## LES PRODUITS PHARES DU PAYS BRESSAN



**La Crème Semi-épaisse de Bresse AOP:**  
Un pouvoir nappant et un velouté unique

Sa lente maturation biologique lui donne une texture semi-épaisse, favorisant le développement d'arômes subtils et révèle les saveurs du terroir bressan. Elle affiche un taux de matière grasse de 36% minimum, ce qui lui confère une incomparable onctuosité ! Elle se caractérise par une expression aromatique intense, au nez comme en bouche, mêlant une légère pointe d'acidité et des notes de lait cuit, de biscuit sucré et de vanillé, à l'origine de sa particularité. Cette crème présente l'intérêt de bien résister à la chaleur (gratins de pommes de terre, poulets à la crème, pâtisseries), elle est donc souvent utilisée en cuisson longue à des températures élevées.

Sa lente maturation biologique lui donne une texture épaisse, favorisant le développement d'une expression aromatique très développée. Elle affiche un taux de matière grasse de 33% minimum. La Crème de Bresse Épaisse se caractérise par une acidité marquée avec des notes de « fraîcheur en bouche » prononcées et des arômes marqués de lait et de beurre. Cette crème est traditionnellement utilisée sans cuisson, en nappage de fruits ou de fromages blancs, ou bien pour des cuissons courtes à des températures modérées.



**La Crème Épaisse de Bresse AOP :**  
Un goût vif et frais



**Le Beurre de Bresse AOP :**  
Fondant subtil et tenue à la cuisson inégale

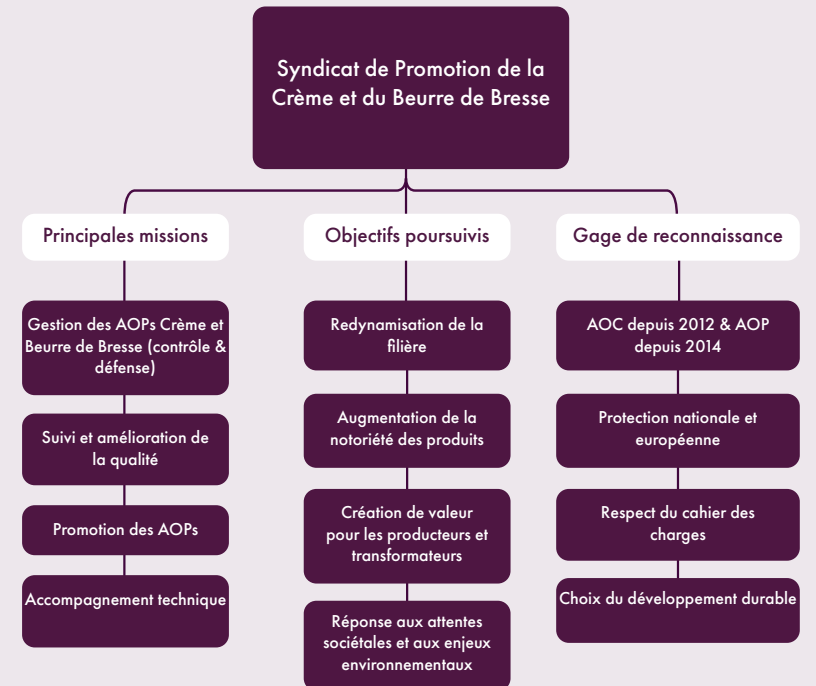
Élaboré en baratte traditionnelle, le Beurre de Bresse AOP se caractérise par une texture souple et aérée qui le rend facile à tartiner. La flore des prairies est à l'origine de sa couleur jaune qui rappelle le coucou des prés de notre enfance ! Sa couleur varie selon les saisons avec des beurres plus clairs l'hiver et plus marqués au printemps et à l'automne. Son fondant en bouche et son inégalable tenue à la cuisson sont appréciés par tous les cuisiniers. Le Beurre de Bresse AOP peut être consommé nature en dégustation. Il offre de délicieuses saveurs aux parfums incomparables avec des notes herbacées, florales et de fruits secs, comme la noisette et la noix.

## LES AOPs



## CRÈME ET BEURRE DE BRESSE, UNE FILIÈRE ORGANISÉE

Comment est protégée la filière de production de la Crème et du Beurre de Bresse ?



La filière de production de la Crème et du Beurre de Bresse s'est organisée pour protéger ses produits. Aussi appelé SPC2B, le Syndicat de Promotion de la Crème et du Beurre de Bresse est une association loi 1901 qui regroupe tous les acteurs de la filière. Les producteurs de lait et les transformateurs sont fédérés pour ainsi mener à bien les missions du SPC2B. Défini comme Organisme de

défense et de gestion (ODG) par l'INAO, le Syndicat de Promotion de la Crème et du Beurre de Bresse assure au quotidien le suivi des AOPs Crème et Beurre de Bresse. A ce titre, il contribue à la mission d'intérêt général de préservation et de mise en valeur des terroirs, des traditions locales et des savoir-faire des AOP ainsi que des produits qui en bénéficient.



## SES MISSIONS PRINCIPALES SONT LES SUIVANTES :

- La gestion des AOPs Crème et Beurre de Bresse (Suivi des plans de contrôle, des cahiers des charges, participation aux actions de défense et de protection du nom, du produit et du terroir...)
- Le suivi et l'amélioration de la qualité
- La promotion des AOPs Crème et Beurre de Bresse
- L'accompagnement technique contribuant à garantir la qualité et la typicité des AOPs Crème et Beurre de Bresse



## SES OBJECTIFS

Redynamiser la filière Crème et Beurre de Bresse en recrutant de nouveaux opérateurs et en entretenant les relations entre les acteurs de la filière et du territoire. Augmenter la notoriété des produits en communiquant sur ses valeurs. Créer de la valeur pour les opérateurs de la filière (producteurs et transformateurs) en augmentant la renommée de nos produits. Répondre aux attentes sociétales et aux enjeux environnementaux.



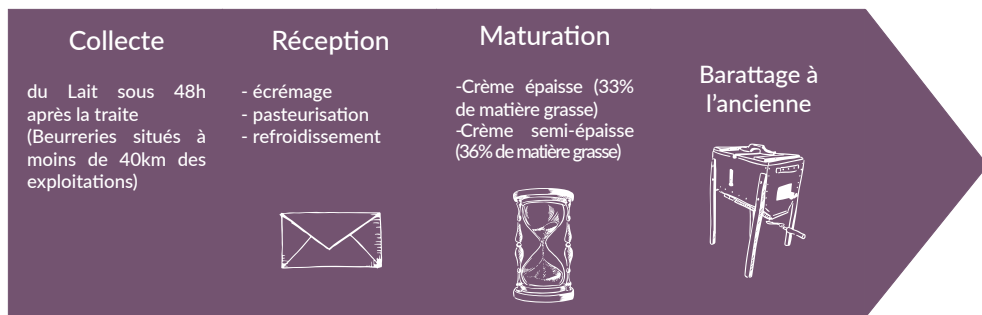
## L 'AOP : UN GAGE DE RECONNAISSANCE

La Crème et le Beurre de Bresse bénéficient de l'Appellation d'Origine Contrôlée depuis 2012 et, depuis 2014, de l'Appellation d'Origine Protégée. Ces labels viennent protéger, au niveau national et européen, leurs noms et leur qualité, tout en officialisant leur appartenance au terroir bressan. Un lien indéfectible que vient également renforcer le choix d'un développement durable ! C'est la notion de terroir qui fonde le concept des Appellations d'origine. Un terroir est une zone géographique particulière où une production tire son originalité directement des spécificités de son aire de production. Espace délimité dans lequel une communauté humaine construit au cours de son histoire un savoir-faire collectif de production, le terroir est fondé sur un système d'interactions entre un milieu physique et biologique, et un ensemble de facteurs humains. Là se trouvent l'originalité et la typicité du produit. Les règles d'élaboration d'une AOP sont inscrites dans un cahier des charges et font l'objet de procédures de contrôle, mises en oeuvre par un organisme indépendant agréé par l'INAO.



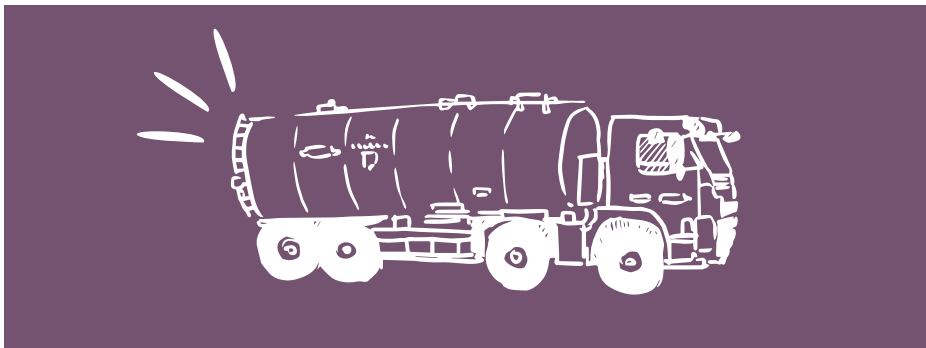
# LES ÉTAPES DE LA FABRICATION

## Processus de Fabrication



## 1 LA COLLECTE DU LAIT ET L'ÉCRÉMAGE

Dans les 48 heures qui suivent la traite des vaches, le lait est collecté et l'écémage a lieu dès sa réception. La crème est ensuite pasteurisée, refroidie, maturée et conditionnée.



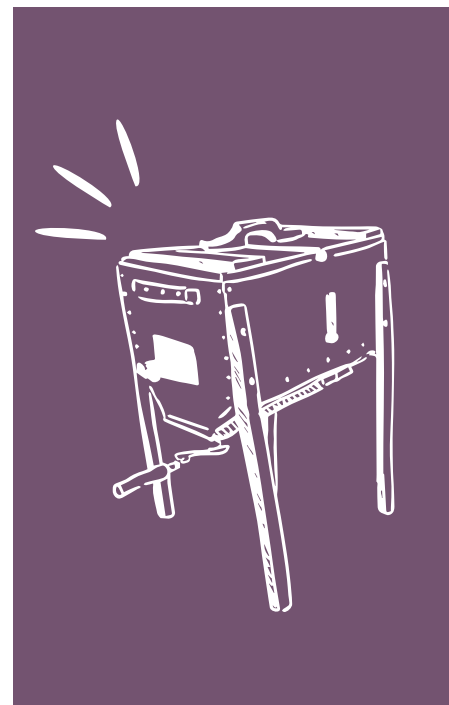
## 2 LA MATURATION

La crème subit une lente maturation naturelle, à la fois physique et biologique : étape importante qui permet de développer sa palette aromatique si particulière. Elle contient au minimum 33 % de matière grasse pour la crème épaisse et 36% pour la semi-épaisse provenant uniquement du lait sans autre ajout, et ne contient aucun colorant, conservateur ni arôme artificiel. La maturation va permettre à la Crème d'obtenir sa texture onctueuse et de faire ressortir sa rondeur en bouche et son goût finement acidulé.



## 3 LE BARATTAGE À L'ANCIENNE

Après la maturation de la crème intervient la fabrication du beurre à l'ancienne, en baratte traditionnelle. La technique employée pour fabriquer le Beurre de Bresse AOC est particulièrement douce et joue un rôle prépondérant dans l'expression des caractéristiques propres à ce produit d'exception. Pour finir, le beurre est moulé et conditionné.







## DES PASSIONNÉS DU SERVICE ET DE LA TRADITION



## LES ACTEURS

### 1 - Les éleveurs

Environ 70 exploitation agricoles perpétuent la tradition et maintiennent leur troupeaux

Les éleveurs bressans ont su s'adapter à la physionomie des lieux et aux capacités du milieu naturel et ont su composer avec lui en développant un système agricole spécifique. Ainsi, la polyculture bressane se distingue par :

1

**Le maintien d'un système herbager** qui occupe la moitié des surfaces agricoles de la zone. L'herbe en Bresse est apparentée à une véritable culture. En effet, la qualité de l'herbe récoltée (diversité floristique et composition botanique) tient autant à l'entretien des prairies permanentes à tendance hygrophile qu'à la conduite des prairies temporaires. Ces pratiques font appel à un véritable savoir-faire des producteurs de lait bressans privilégiant le pâturage et la production de fourrages locaux.

2

**La culture du maïs** qui occupe une place d'honneur au sein des cultures céréalières bressanes. Depuis plus de 400 ans, les éleveurs le cultivent sans irrigation et lui consacrent une part très importante dans l'alimentation des animaux. En effet, le maïs est mentionné dès 1612 dans un inventaire de biens après un décès à Montpont-en-Bresse puis en 1625 dans les mercuriales de Louhans. Signe d'abondance et de prospérité, il est d'ailleurs à l'origine du nom « ventres jaunes » donné jadis aux bressans. La technique de conservation sous forme d'ensilage est développée par les éleveurs bressans dès le XIX<sup>ème</sup> siècle afin de surmonter les difficultés liées à la récolte des foin dans un contexte de climat humide. C'est sur la base de ces deux principales cultures que les éleveurs Bressans orientent leur système de production autour d'élevages complémentaires, avicole et laitier, et définissent naturellement pour la production du lait un schéma d'alimentation des animaux associant herbe et maïs.





## 2 - Les laiteries

Découvrez les deux dernières laiteries habilitées à fabriquer la Crème de Bresse AOP et le Beurre de Bresse AOP.

Ces ateliers à taille humaine perpétuent les gestes d'antan, ainsi que l'excellence et la qualité des produits de tradition. C'est ici, entre la Saône, le Jura et le Doubs, où les vallons résonnent aux étangs et aux grandes plaines verdoyantes que ces laiteries travaillent avec passion, pour mettre le nom de leur belle région à l'honneur. Ces laiteries ont une culture commune de fabrication de ces spécialités bressanes.

Il est notamment reconnu dans le soin apporté à la matière grasse du lait de la traite jusqu'au conditionnement des produits, dans la maîtrise de la maturation biologique de la crème et le barattage traditionnel du beurre. Les laiteries de Bresse ont conservé une taille humaine, où le savoir-faire repose sur des pratiques artisanales peaufinées au fil des ans, qui garantissent une constance dans la qualité de fabrication du Beurre AOP de Bresse et de la Crème AOP de Bresse.

Le plus grand soin est apporté à la matière première et à la rapidité avec laquelle il faut la travailler : le lait a moins de 48h, l'écémage a lieu dès la réception des laits. Après thermisation, la crème est ensuite pasteurisée, refroidie, maturée et conditionnée.





## UN ENGAGEMENT FORT



La Bresse est une terre qui a longtemps vécu dans une certaine autarcie alimentaire, rendue nécessaire par la configuration qu'elle présente. De cette terre travaillée au fil des siècles, il a fallu prendre soin pour qu'elle nourrisse les êtres humains. Et si le Beurre de Bresse AOP et la Crème de Bresse AOP sont aujourd'hui reconnus en AOP, cela tient à des atouts concrets et importants de la région, tous liés à une préservation de ce terroir : L'aire d'appellation comporte 60% de sa superficie en terre agricole. Ici les vaches ont un grand espace pour se déplacer et se nourrir : il y a au maximum 10 vaches par hectare. Le troupeau pâture au moins 150 jours dans l'année. L'humidité des sols permet de répondre naturellement aux besoins du maïs, l'irrigation est donc interdite.

Le bocage bressan préserve la biodiversité, il est entretenu et maintenu par les exploitants pour une bonne qualité de vie des animaux avec un minimum imposé de 40m linéaire de haie par hectare de SAU. Plus de 80% de l'alimentation des vaches viennent des exploitations de Bresse. La complémentarité maïs/herbe est respectée tout au long de l'année. L'utilisation de compléments alimentaires

est contrôlée et limitée, les concentrés à base d'huile de palme sont interdits. Dans une exigence de biodiversité, cette herbe est composée de plusieurs variétés : graminées, légumineuses et cohabite avec l'aubépine, le coucou des prés, la marguerite, la mûre... Le bien-être animal étant une préoccupation majeure, les génisses doivent avoir accès au pâturage dans l'année qui suit leur naissance et au moins 20% des vaches laitières qui composent le troupeau doit être en 4ème lactation et plus.

Les beurreries sont situées à moins de 40 kilomètres des fermes : la collecte a lieu tous les 2 jours, le lait est pré-refroidi et garde ainsi toutes ses valeurs nutritives et sa saveur. Le lait est le seul constituant du Beurre de Bresse AOP et de la Crème de Bresse AOP (il n'y a aucun épaississant, colorant ou conservateur). Des laiteries à taille humaine où la fabrication respecte la matière première.

Ici, le développement durable est affaire de bon sens, de qualité et d'amour de la terre et des gens !

## UNE FABRICATION RESPECTUEUSE DE LA TRADITION

Derrière leur apparente simplicité se cache un raffinement à même d'émerveiller les papilles les plus exigeantes. Ces deux produits d'exception sont fabriqués à partir d'un lait qui puise sa saveur dans la générosité de son terroir : particulièrement riche en matière grasse et en arômes, qui confère à la Crème et au Beurre de Bresse AOP toute leur singularité. Le savoir-faire est basé sur la pratique, sur l'observation et l'écoute du produit dans le processus de fabrication. Ici rien d'industriel, il faut véritablement connaître le produit, son évolution en cours de fabrication. Ainsi les opérations n'auront pas exactement la même durée selon la température, la saison : la Crème de Bresse et le Beurre

de Bresse sont des produits naturels. Le lait à l'origine de leur fabrication varie dans ses caractéristiques (composition, couleur...) en fonction de l'alimentation des vaches. L'art de la fabrication de ces produits sélectifs et disons-le haut de gamme se transmet avec amour et précision de génération en génération. Il y a ici un véritable bassin de compétences dédié au Beurre de Bresse AOP et à la Crème de Bresse AOP ! Pour respecter la qualité de cette crème gastronomique d'exception, les ateliers de transformation apportent le plus grand soin à chaque étape de fabrication.





**La Région**  
Auvergne-Rhône-Alpes



**L'EUROPE S'ENGAGE  
en région**  
Auvergne-Rhône-Alpes  
avec le FEADER



FONDS EUROPÉEN AGRICOLE  
POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL  
L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES