

# Coeur DE Bresse

Juillet/août  
2014 N°1



## ÉDITO

### L'AOP : l'histoire de la Crème & Beurre de Bresse AOC se poursuit !

Alors que la Crème de Bresse AOC et le Beurre de Bresse AOC ont obtenu en avril dernier l'Appellation d'Origine Protégée, nous sommes très heureux de vous présenter notre nouvelle newsletter qui arrive à point nommé pour célébrer la notoriété naissante de nos produits hors de l'hexagone !

Ce label européen vient saluer le travail engagé depuis de nombreuses années pour la qualité de la Crème et du Beurre de Bresse : un travail de longue haleine mené collectivement, que nous tenons à vous retracer dans cette newsletter. Parmi les sujets principaux, vous y trouverez un dossier sur la nécessité pour les producteurs de s'équiper d'un pré-refroidisseur de lait : outre les effets bénéfiques de ce dernier sur la qualité de la matière grasse du lait, vous verrez qu'il présente des avantages indéniables en matière d'économie d'énergie. Par ailleurs, vous y trouverez également un point sur les actions de communication engagées en 2014 pour promouvoir la Crème de Bresse AOC et le Beurre de Bresse AOC. Très bonne lecture à tous !

### Zoom sur la lipolyse

La matière grasse du lait est composée de globules gras – des acides gras entourés d'une membrane. La lipolyse correspond à leur destruction : la membrane se rompt et libère les acides gras qui s'oxydent. Les produits tels que la crème, le beurre ou les fromages dégagent alors un goût rance, de l'amertume, voire un goût de savon. Les principaux paramètres qui provoquent cette lipolyse sont les suivants : la fin de la lactation, la réduction de l'intervalle entre deux traites, un choc mécanique lié au matériel de traite (brassage du lait trop important), un choc thermique (refroidissement du lait trop rapide)... C'est la combinaison de plusieurs de ces facteurs qui augmente le taux de lipolyse.

### S'équiper d'un pré-refroidisseur d'ici fin juin !

L'AOC repose en partie sur la qualité de la matière grasse du lait et le soin apporté à sa préservation. Le cahier des charges concernant la fabrication de la Crème de Bresse AOC et du Beurre de Bresse AOC exige que les adhérents s'équipent d'un pré-refroidisseur de lait tubulaire. Un tel équipement nécessite un investissement financier conséquent, estimé à environ 5 000 €. Toutefois, dans le cadre du Plan de Performance Énergétique, une subvention est possible, à condition qu'un diagnostic énergétique ait été établi. Il faut savoir que les retours sur investissement peuvent être très rapides car le pré-refroidisseur permet de réduire sa consommation électrique de près de 50 %.

Aujourd'hui, seule la moitié des adhérents de la filière Crème et Beurre de Bresse AOC sont équipés. Ils ont jusqu'au mois de juin 2014 pour le faire, sous peine d'exclusion.

### Témoignage de Nathalie et Bruno Cuillerat, à Saint-Julien sur Reyssouze (EARL des 101 TOUPELLONS)

« Nous avons installé notre PRT de marque Charriau en février 2014. Si nous avons été sceptiques au départ, nos doutes se sont envolés quand nous avons constaté que le tank ne refroidissait presque plus. Depuis l'installation, il ne se met en marche qu'à la fin de la traite, ce qui va réduire considérablement notre facture d'électricité. Quant à l'eau utilisée, nous avons réglé le débit afin de stocker la juste quantité dont nous avons besoin pour le prélavage de la machine à traire et le nettoyage de la salle de traite. Ainsi, pas de gaspillage ! »



### Économies d'énergie et autres avantages...

Le pré-refroidisseur de lait est un échangeur thermique placé entre la pompe à lait et le tank dans lequel le lait chaud et l'eau froide circulent à contre-courant dans des circuits adjacents. Ce système permet de transmettre la chaleur du lait à l'eau : le lait est ainsi refroidi aux alentours de 20°C avant son entrée dans le tank ; l'eau tiède, quant à elle, est stockée pour être utilisée pour l'abreuvement des vaches laitières et pour le nettoyage des installations. Non seulement cette installation permet de réduire le temps de fonctionnement du tank - donc de faire des économies d'énergie - mais elle permet aussi de diminuer les chocs thermiques et réduire les risques de lipolyse.

## ANALYSES DE LA LIPOLYSE : " de bien meilleurs résultats que la moyenne nationale ! "

Depuis juin 2013, les 70 adhérents du Syndicat de la Promotion de la Crème et du Beurre de Bresse collaborent une fois par mois à une étude menée pour analyser l'indice de lipolyse dans le lait. Responsable du Pôle Production Laitière et Fromagère au sein de la Chambre d'Agriculture de la Saône et Loire, Laurent Courtot dresse un bilan plutôt positif de cette étude : « D'ores-et-déjà, nous pouvons constater que les adhérents du syndicat obtiennent de meilleurs résultats que la moyenne nationale, qu'ils soient ou non équipés de pré-refroidisseur. Il est normal que le taux de lipolyse augmente en été car cela correspond à la fin de la lactation combinée à une température extérieure plus élevée. Chez nos adhérents, il y a un écart de 0,20 meq/100g MG entre le taux de lipolyse obtenu en octobre et celui de juin. Ces résultats sont globalement très corrects. » Menée jusqu'en mai 2014, cette étude devrait permettre de mesurer l'impact du pré-refroidissement sur la qualité de la matière grasse du lait. « Nous observons une très nette différence entre les adhérents qui sont équipés d'un pré-refroidisseur et ceux qui ne le sont pas, ajoute Laurent Courtot. Non seulement les taux de lipolyse chez les premiers sont plus bas mais il y a également peu d'écart entre l'été et l'hiver. Cela démontre bien que le pré-refroidissement permet d'obtenir un produit de qualité de façon régulière ! »



# Cœur DE Bresse

## Promotion collective : la crème de la crème depuis fin 2013 !

Produits simples et savoureux, la Crème de Bresse AOC et le Beurre de Bresse AOC sont le fruit d'un savoir-faire ancestral et d'un lien spécifique au terroir. Depuis avril, ils ont accédé au rang de l'AOP (appellation d'origine protégée), label qui vient confirmer et reconnaître leur qualité au niveau européen. C'est dans ce contexte que le Syndicat de Promotion de la Crème et du Beurre de Bresse poursuit ses actions de communication.



### Un chef étoilé pour ambassadeur !

Les « Crèmes de Bresse AOC » et « Beurre de Bresse AOC » ont signé un partenariat avec le chef étoilé Davy Tissot. Elu Meilleur Ouvrier de France en 2004, il est le chef du restaurant gastronomique « Les Terrasses de Lyon » et il est devenu en 2010 Grand Chef Relais & Châteaux. Sa cuisine fait la part belle aux rencontres, sublimant les saisons et mêlant les saveurs avec raffinement. Privilégiant la simplicité et l'authenticité, Davy Tissot apprécie les qualités gustatives et culinaires de la Crème de Bresse AOC et du Beurre de Bresse AOC. Sa collaboration est un gage supplémentaire de qualité et d'excellence.

### Un livret de recettes édité en Juin 2014

Le chef Davy Tissot a déployé toute sa créativité et son inventivité pour concocter 6 recettes qui figureront dans un nouveau livret qui sera édité en juin 2014. Des recettes audacieuses et savoureuses qui viennent magnifier la Crème de Bresse AOC et le Beurre de Bresse AOC !

### UN BILLBOARD, À SAVOURER LORS DE LA MÉTÉO

Un habillage TV sera conçu et réalisé pour l'introduction et la conclusion de la météo sur FRANCE 3 Rhône-Alpes ainsi que sur France 3 Bourgogne. Ce billboard météo d'une durée de 8 secondes présentera les deux AOC. Il sera diffusé pendant un mois en novembre, ce qui représentera au total 44 diffusions.



### OBTENTION DE L'AOP !

C'est fait ! Après avoir obtenu l'AOC en 2012, la Crème de Bresse et le Beurre de Bresse viennent d'obtenir l'Appellation d'Origine Protégée. Décernée par l'Union Européenne, cette appellation est l'équivalent européen de l'AOC : elle vient protéger le nom du produit dans tous les pays de l'Union Européenne. C'est un gage supplémentaire de la qualité de la Crème de Bresse et du Beurre de Bresse.

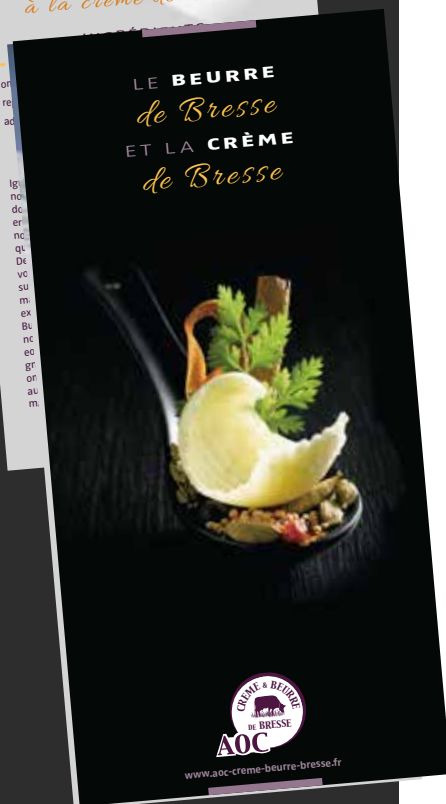


SYNDICAT DE PROMOTION DE LA CRÈME ET DU BEURRE DE BRESSE

Maison de l'agriculture • 4, av. du champ de Foire • BP84 • Bourg en Bresse • Tél. 04 74 45 67 21



NOM DE LA RECETTE  
NOM DE LA RECETTE À VENIR  
à la crème de Bresse



LE BEURRE  
de Bresse  
ET LA CRÈME  
de Bresse



www.aoc-creme-beurre-bresse.fr



www.aoc-creme-beurre-bresse.fr