

CATALOGUE PRODUITS
RHD



L'excellence comme tradition depuis 1893



NOTRE HISTOIRE

Animée par un fort esprit coopératif, la Coopérative Laitière de la Sèvre naît en 2004 de la fusion de deux laiteries plus que centenaires.



1893

Fondation de la laiterie Sèvre et Belle

Transformation en coopérative de la laiterie d'Échiré, fondée en 1891, par M. du Dresnay

1894

1997

Les deux laiteries créent la charte qualité des producteurs coopérateurs avec l'introduction du « sans OGM »

Fusion des deux laiteries, création de la Coopérative Laitière de la Sèvre

2004

L'essor de la coopération laitière en Poitou-Charentes résulte de la crise du phylloxéra qui, à partir de 1875, anéantit les vignobles des exploitations des Charentes et du sud des Deux-Sèvres. Les agriculteurs reconvertissement alors leur ferme et développent l'élevage laitier. Un profond esprit d'entraide et de solidarité anime les campagnes, où se créent les premières laiteries coopératives, qui vont devenir une des spécificités des Deux-Sèvres.



UNE PRODUCTION 100% LOCALE

Aujourd'hui, notre Coopérative Laitière de la Sèvre, indépendante depuis plus de 100 ans, appartient toujours à ses adhérents. Nous regroupons 120 fermes productrices de lait de vache et/ou de chèvre, toutes installées dans un rayon de 50 km autour de nos deux laiteries au cœur des Deux-Sèvres et aux portes du Marais Poitevin. Cette proximité nous permet de conserver la fraîcheur de la matière première et aussi d'avoir une traçabilité optimale, gages de qualité de nos produits.

Une situation géographique propice à l'élevage



« Des laits produits sur un terroir d'exception »

SAVOIR-FAIRE

VALORISATION DE L'HUMAIN

PASSION

EXIGENCE

RESPECT

LES VALEURS DE NOTRE COOPÉRATIVE



Une charte qualité témoin de l'engagement des producteurs

LE GOÛT DE L'EXCELLENCE

Notre coopérative fabrique ses produits sur deux sites :

- À Échiré, beurrerie mondialement connue et réputée par la qualité de ses produits et en particulier pour son beurre.
- À Celles-sur-Belle, fromagerie spécialisée dans la fabrication de fromages d'exception de chèvre et vache.

Nos produits sont commercialisés sous les marques « Échiré », « Sèvre & Belle » et « Atelier de la Sèvre ».



NOS BEURRES

Nos beurres sont fabriqués à base de crème de lait provenant exclusivement de nos producteurs. Suivant une recette ancestrale, une maturation lente des crèmes d'un minimum de 18 heures, un barattage traditionnel en baratte bois, le beurre obtient une finesse unique et un goût aux arômes de noisette incomparable.

NOS FROMAGES

Chevrot, Chabichou, Mothais sur Feuille, Pigou ou encore la Vallée du Lambon, nos fromages élaborés à partir du lait provenant de nos fermes locales sont fabriqués comme autrefois. Maturation lente des laits après adjonction du Grand Levain fabriqué à la laiterie, emprésurage des laits en bassine, aucun ajout de conservateur ou additif aux produits, moulage à la louche pour les fromages crus, égouttage lent et soins en haloir réalisés par nos maîtres fromagers. Crus ou pasteurisés, nature ou cendrés, ils relèvent tous les parfums d'un terroir unique en France.



Tous nos producteurs adhèrent à la Charte de Qualité de Production du Lait ainsi qu'aux chartes nationales de bonnes pratiques d'élevage.

Nos laits, collectés toutes les 48 heures et systématiquement tracés et contrôlés, proviennent d'animaux nourris sans OGM.





NOTRE LAIT

Nos laits collectés toutes les 48 heures sont issus d'animaux nourris exclusivement sans OGM. Ils reçoivent une alimentation produite sur la ferme, à base de fourrages verts ou conservés. Tous les laits de notre coopérative proviennent d'exploitations situées à 50 km autour de nos laiteries.



UN SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL



NOS CRÈMES

D'abord pasteurisé, le lait de nos fermes, riche en matières grasses, est ensuite transformé en crème épaisse ou fleurette, selon un procédé très précis. D'une grande qualité gustative, nos crèmes sont très appréciées des grands chefs et des gastronomes.



UN SAVOIR-FAIRE RÉCOMPENSÉ

Issus d'un terroir unique, certains de nos produits bénéficient de l'AOP Chabichou du Poitou et de l'AOP Beurre Charentes-Poitou.





ÉCHIRÉ



Une des marques les plus prestigieuses de notre coopérative, Échiré est présente sur les meilleures tables du monde, dans les restaurants étoilés et l'hôtellerie de luxe. Depuis son origine, le beurre est toujours fabriqué dans des barattes tonneaux en bois, ce qui assure son goût et sa texture uniques et inchangés depuis plus de 100 ans.

Récompensé à plusieurs reprises, le beurre Échiré a déjà été élu meilleur beurre du monde ! Notre beurre AOP Beurre Charentes-Poitou est présent sur les 5 continents, dans plus de 40 pays, dont quelques magasins concept au Japon.



SÈVRE & BELLE

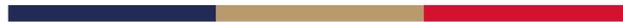
La marque Sèvre & Belle propose une gamme de beurres traditionnels : les beurres d'antan aux délicates notes du cru. Il s'agit d'une nouvelle catégorie tout juste lancée sur le marché par notre coopérative. Un produit élaboré avec un ferment exclusif au monde, développé après 4 ans de R&D, créé à partir du lait de vache d'une de nos fermes. Cet ingrédient incomparable apporte une vraie saveur d'un beurre d'autrefois.



ATELIER DE LA SÈVRE

Atelier de la Sèvre est une marque exclusivement dédiée aux crémeries françaises. Riche d'un savoir-faire centenaire, ses fromages sont traditionnellement élaborés et conditionnés. La marque propose des produits précieux, soigneusement affinés par nos maîtres fromagers.

Des fromages de chèvre et de vache qui sublimeront les plus beaux plateaux tout en apportant une saveur unique du terroir.



Notre Fromagerie



C'est en 1893 que débute l'histoire de notre fromagerie. Née de la passion de femmes et d'hommes pour la tradition fromagère, notre fromagerie est ancrée dans un terroir d'exception. Notre coopérative a vu le jour dans la commune de Celles-sur-Belle aux abords du Marais Poitevin en Poitou-Charentes. Tout au long des générations, nous avons su évoluer pour concevoir avec le même désir de qualité, des produits authentiques avec une grande valeur gustative.

TRADITION ET MODERNITÉ

Héritiers d'un savoir-faire plus que centenaire, nos maîtres fromagers, amoureux de bons produits, maîtrisent et privilégient des méthodes traditionnelles adaptées aux demandes contemporaines.

Emprésurage du lait en bassine, moulage des fromages à la louche ou soins manuels en cave... Nos maîtres fromagers font preuve d'expertise pour faire partager des fromages d'antan avec les consommateurs.



Notre site de production est certifié IFS niveau supérieur depuis Juillet 2015.

RESPECT ET PASSION : L'UNITÉ PAR DES VALEURS FORTES

La fromagerie SEVRE & BELLE fait partie de la Coopérative Laitière de la Sèvre composée par des producteurs passionnés, dont 65 producteurs de lait de vache et 55 producteurs de lait de chèvre, localisés dans un rayon de 50 km autour de la fromagerie. Avec une production et des fermes à taille humaine, nous sommes avant tout une famille unie par des valeurs fortes.

Pour nous, le respect des animaux est essentiel. Ils sont nourris exclusivement sans OGM et reçoivent une alimentation produite sur la ferme par des producteurs qui veillent quotidiennement à leur bien-être.





P A R



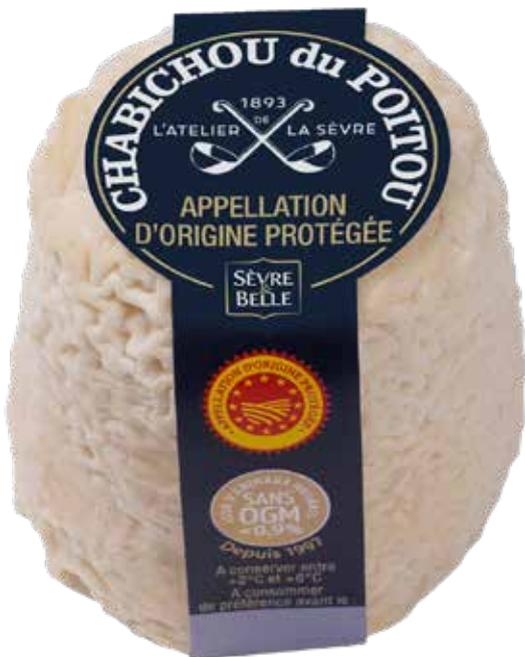
Nos fromages

LE CHABICHOU DU POITOU AOP AU LAIT CRU DE CHÈVRE



Moulé
à la
Louche

*Tout comme les fermiers, nous fabriquons notre Chabichou du Poitou AOP
avec du lait cru de chèvre.*



*Ce fromage doit sa forme à la pièce de
bois qui fermait autrefois les barriques
de vin.*

LA LÉGENDE

Selon la légende, son nom remonte au 8ème siècle lors de la défaite des Sarrasins après la Bataille de Poitiers. Certains d'entre-eux s'étant installés dans la région avec leur troupeau de chèvres, ils firent un fromage nommé Cheblis (chèvre en arabe) qui deviendra par la suite Chabichou.

L'APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE UN SAVOIR-FAIRE DE NOTRE TERROIR



Coupe

CODE : **102373**

GENCODE : **3 199 241 023 736**

POIDS : **150 g**

CONDITIONNEMENT : **150 g x 6**



LE MOTHAIS SUR FEUILLE AU LAIT CRU DE CHÈVRE

à la Fleur de
Sel de l'Île
de Ré

*Le Mothais sur Feuille est une spécialité du Poitou-Charentes
que nous fabriquons selon des traditions ancestrales.*

HISTOIRE

L'histoire du Mothais sur Feuille remonte dans les années 1960 où il était alors un fromage artisanal fabriqué par les provinciaux pour leur famille. Le fromage était déjà présenté sur une feuille de châtaignier car cela lui offre un affinage unique.

NOTRE MOTHAIS SUR FEUILLE CARACTÉRISTIQUES ET SPÉCIFICITÉS

Comme le veut la tradition, nous continuons à fabriquer notre Mothais avec des feuilles de châtaignier. Celles-ci sont collectées localement par les élèves du lycée agricole de Melle afin de financer leur voyage d'études. L'affinage sur feuille sert à développer les arômes du fromage et à réguler l'humidité pour lui donner une pâte plus souple, crémeuse et une croûte plus fine.



*Notre Mothais sur Feuille tient son nom
de la commune de Nouvelle-Aquitaine
« La Mothe-Saint-Héray », située à 15
Km de notre fromagerie.*

Coupe

CODE : **102380**

GENCODE : **3 199 241 023 804**

POIDS : **150 g**

CONDITIONNEMENT : **150 g x 6**



SPECIALITÉ : LE CHEVROT AU LAIT CRU DE CHÈVRE



Moulé
à la
Louche

Le Chevrot est un fromage à croûte fleurie au lait cru de chèvre. Franc de goût avec une saveur équilibrée, nous avons fait de ce fromage notre spécialité.

PRÉSENTATION CARACTÉRISTIQUES ET SPÉCIFICITÉS

Ce fromage de chèvre au lait cru présente une saveur authentique et une pâte ferme.

Avec sa croûte beige, ondulée et levurée, il ajoutera une touche d'authenticité à vos plateaux de fromages et émerveillera vos convives autant que vos papilles !

LE CHEVROT UNE SPECIALITÉ SEVRE & BELLE

Fabriqué avec passion, ce produit est élaboré à partir d'un savoir-faire unique maîtrisé par nos maîtres fromagers depuis plus de 100 ans. Jusqu'à son affinage en cave, l'ensemble de la recette est réalisé manuellement par leurs soins.

Existe aussi :



Le Chevrot cendré



Le Mini Chevrot Cendré



Le Chevrot sans sel



LE CHEVROT NATURE

Coupe

CODE : **102375**

GENCODE : **3 199 241 023 750**

POIDS : **200 g**

CONDITIONNEMENT : **200 g x 6**



LE CHEVROT CENDRÉ

Coupe

CODE : **102376**

GENCODE : **3 199 241 023 767**

POIDS : **200 g**

CONDITIONNEMENT : **200 g x 6**



LE MINI CHEVROT CENDRÉ

Coupe

CODE : **102379**

GENCODE : **3 199 241 023 798**

POIDS : **80 g**

CONDITIONNEMENT : **80 g x 12**



LE CHEVROT SANS SEL

Coupe

CODE :

GENCODE : **3 199 241 023 934**

POIDS : **60 g**

CONDITIONNEMENT : **80 g x 12**



LA BÛCHE CAPRIFEUILLE AU LAIT CRU DE CHÈVRE



Moulé
à la
Louche

Créée par notre fromagerie, la Bûche Caprifeuille est fabriquée artisanalement par nos maîtres fromagers à partir du savoir-faire du Poitou-Charentes.

PRÉSENTATION

CARACTÉRISTIQUES ET SPÉCIFICITÉS

Ce fromage de chèvre au lait cru présente une fine croûte beige vermiculée et une pâte ferme.

Son goût est plutôt doux et devient de plus en plus typé lorsque le fromage s'affine.



Coupe

CODE : **102374**

GENCODE : **3 199 241 023 743**

POIDS : **280 g**

CONDITIONNEMENT : **280 g x 6 ou 280 g x 3**



Coupe

CODE :

GENCODE : **3 199 241 023 941**

POIDS : **280 g**

CONDITIONNEMENT : **280 g x 6 ou 280 g x 3**



LE CROTTIN

AU LAIT CRU DE CHÈVRE

Notre Crottin est un fromage du terroir caractérisé par sa fine croûte beige, ondulée et levurée.

PRÉSENTATION

HISTOIRE

Le Crottin tient son nom du terme berrichon « crot » qui signifie « trou ». Autrefois les crots désignaient les lieux situés au bord des rivières où le linge était lavé. La terre argileuse qui constituait ces rives était utilisée pour confectionner des moules à fromages afin d'égoutter le caillé.



Coupe

CODE : **102377**

GENCODE : **3 199 241 023 774**

POIDS : **60 g**

CONDITIONNEMENT : **60 g x 12**



Notre Beurrerie



Notre beurrerie, fondée par un groupe de producteurs, a vu le jour en 1894 dans le village d'Echiré en Deux-Sèvres. Depuis sa création nous avons su conserver un savoir-faire traditionnel. Nous réalisons notre beurre à l'aide d'une baratte en bois, une fabrication ancestrale que notre coopérative perpétue depuis son origine.

EF
Excellence Française

Le beurre Echiré fait partie de l'AOP Beurre Charentes-Poitou et a reçu le prix de l'Excellence Française en novembre 2015. Ce label créé en 2009, distingue chaque année des organisations qui par leur savoir-faire, leur créativité et leur capacité d'innovation, participent au rayonnement de la France à travers le monde.



UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE

Notre beurrerie c'est avant tout la volonté de produire des produits de qualité. Le lait de nos producteurs, issu d'animaux nourris SANS OGM, est collecté localement toutes les 48 heures, puis analysé systématiquement une fois arrivé à l'usine. Il est transformé en crème avant de rentrer dans une phase de maturation lente et biologique pendant 18 heures au minimum, ceci pour laisser le temps aux arômes de se développer.



Notre site de
production est
certifié IFS niveau
supérieur





Nos
beurres



LE BEURRE ÉCHIRÉ PLAQUETTES

*Notre Beurre Charentes-Poitou AOP est élaboré en baratte bois.
Un savoir-faire authentique lui confère son goût spécifique
ainsi qu'une texture fine et malléable qui fond en bouche.*



Le beurre Echiré possède un goût franc de crème fraîche aux arômes de noisette qui fait son succès à travers le monde entier. Les plus grands chefs travaillent avec notre beurre pour sa malléabilité qui permet de réaliser des pâtisseries de qualité.



LA PLAQUETTE 100 G - DOUX

CODE : 200004

GENCODE : 3 199 241 000 041

POIDS : 100 g

CONDITIONNEMENT : 100 g x 20



LA PLAQUETTE 100 G - DEMI-SEL

CODE : 200031

GENCODE : 3 199 241 000 317

POIDS : 100 g

CONDITIONNEMENT : 100 g x 20



LA PLAQUETTE 250 G - DOUX

CODE : 200001

GENCODE : 3 199 241 000 010

POIDS : 250 g

CONDITIONNEMENT : 250 g x 20



LA PLAQUETTE 250 G - DEMI-SEL

CODE : 200030

GENCODE : 3 199 241 000 300

POIDS : 250 g

CONDITIONNEMENT : 250 g x 20



LE ROULEAU 250 G - DOUX

CODE : 201901

GENCODE : 3 199 242 019 011

POIDS : 250 g

CONDITIONNEMENT : 250 g x 20



LE ROULEAU 250 G - DEMI-SEL

CODE : 201901

GENCODE : 3 199 242 019 028

POIDS : 250 g

CONDITIONNEMENT : 250 g x 20



LE BEURRE ÉCHIRÉ

RECHARGES



LES ATOUTS D'ÉCHIRÉ

- Beurre élaboré à partir du lait issu d'animaux nourris sans OGM, collecté toutes les 48 heures dans 65 fermes localisées dans un rayon de 50 Km autour de nos laiteries.
- Maturation lente des crèmes pendant minimum 18 heures pour un développement idéal de tous les arômes.
- Production du beurre en baratte tonneau en bois : une pratique ancestrale et traditionnelle.
- Un goût franc de crème aux arômes de noisette.

La recharge Echiré est l'un des formats les plus célèbres de la marque. Elles sont proposées sur les tables de quelques-uns des plus célèbres palaces et chefs étoilés autour du monde.

RECHARGE 20 G - DOUX

CODE : 201600

GENCODE : 3 199 242 016 003

POIDS : 20 g

CONDITIONNEMENT : 20 g x 20 ou 20 g x 100



RECHARGE 20 G - DEMI-SEL

CODE : 201601

GENCODE : 3 199 242 016 010

POIDS : 20 g

CONDITIONNEMENT : 20 g x 20 ou 20 g x 100



RECHARGE 30 G - DOUX

CODE : 200039

GENCODE : 3 199 241 000 393

POIDS : 30 g

CONDITIONNEMENT : 30 g x 20 ou 30 g x 100



RECHARGE 30 G - DEMI-SEL

CODE : 200037

GENCODE : 3 199 241 000 379

POIDS : 30 g

CONDITIONNEMENT : 30 g x 20 ou 30 g x 100



RECHARGE 50 G - DOUX

CODE : 200040

GENCODE : 3 199 241 000 409

POIDS : 50 g

CONDITIONNEMENT : 50 g x 100



RECHARGE 50 G - DEMI-SEL

CODE : 200045

GENCODE : 3 199 241 000 454

POIDS : 50 g

CONDITIONNEMENT : 50 g x 100



LE BEURRE ÉCHIRÉ

MOTTES ET CUBES



LES ATOUTS D'ÉCHIRÉ

- Beurre élaboré à partir du lait issu d'animaux nourris sans OGM, collecté toutes les 48 heures dans 65 fermes localisées dans un rayon de 50 Km autour de nos laiteries.
- Maturation lente des crèmes pendant minimum 18 heures pour un développement idéal de tous les arômes.
- Production du beurre en baratte tonneau en bois : une pratique ancestrale et traditionnelle.
- Un goût franc de crème aux arômes de noisette et une malléabilité idéale pour la pâtisserie et pour la boulangerie.

L'une de nos emballages les plus iconiques, la motte apporte une touche de tradition à la vitrine d'une crèmerie (version 5 Kg) ainsi que sur la table d'un repas (version 250 g). Le cube est le format incontournable pour les utilisations professionnelles.

CUBE 10 KG - DOUX

CODE : 200026

GENCODE : 3 199 241 000 263

POIDS : 10 Kg

CONDITIONNEMENT : 10 Kg x 1



MOTTE 250 G - DOUX

CODE : **200017**

GENCODE : **3 199 241 000 171**

POIDS : **250 g**

CONDITIONNEMENT : **250 g x 8**



MOTTE 250 G - DEMI-SEL

CODE : **200035**

GENCODE : **3 199 241 000 355**

POIDS : **250 g**

CONDITIONNEMENT : **250 g x 8**



MOTTE 5 KG - DOUX

CODE : **200011**

GENCODE : **3 199 241 000 119**

POIDS : **5 Kg**

CONDITIONNEMENT : **5 Kg x 1**



MOTTE 5 KG - DEMI-SEL

CODE : **200032**

GENCODE : **3 199 241 000 324**

POIDS : **5 Kg**

CONDITIONNEMENT : **5 Kg x 1**



LE BEURRE D'ANTAN SÈVRE & BELLE AUX DÉLICATES NOTES DU CRU



Un beurre élaboré avec un ferment du terroir Charentes-Poitou exclusif au monde. Développé après 4 ans de R&D et créé à partir du lait d'une des meilleures fermes de la coopérative, ce ferment originel apporte la traditionnelle saveur du beurre d'autrefois au produit. Une saveur traditionnelle, comme à l'époque de nos grands-mères.



PRÉSENTATION

UNE PROXIMITÉ PRIVILÉGIÉE

Un beurre élaboré à partir du lait des vaches d'une soixantaine de producteurs situés dans un rayon de 50 km autour de la laiterie. Aucun ajout d'additif ou de conservateur ce qui est primordial dans l'obtention d'un vrai beurre d'antan.



LA BARATTE DU CRÉMIER 250 G - DOUX

CODE : **101189**

GENCODE : **3 199 241 011 894**

POIDS : **250 g**

CONDITIONNEMENT : **250 g x 12**



LA BARATTE DU CRÉMIER 250 G - CRISTAUX DE SEL DE L'ÎLE DE RÉ

CODE : **101192**

GENCODE : **3 199 241 011 924**

POIDS : **250 g**

CONDITIONNEMENT : **250 g x 12**



LA BARATTE DU CRÉMIER MOTTE 5 KG - DOUX

CODE : **101196**

GENCODE : **3 199 241 011 962**

POIDS : **5 Kg**

CONDITIONNEMENT : **5 Kg x 1**



LA BARATTE DU CRÉMIER MOTTE 5 KG - CRISTAUX DE SEL DE L'ÎLE DE RÉ

CODE : **101197**

GENCODE : **3 199 241 011 979**

POIDS : **5 Kg**

CONDITIONNEMENT : **5 Kg x 1**



ACCESSOIRES PRESTIGIEUX

BEURRIER EN PORCELAINE DE LIMOGES 30G

CODE : **200075**

GENCODE : **3 199 241 000 751**

POIDS : **60 g**

CONDITIONNEMENT : **60 g x 12**



BEURRIER EN PORCELAINE DE LIMOGES 50G

CODE : **200070**

GENCODE : **3 199 241 000 706**

POIDS : **90 g**

CONDITIONNEMENT : **90 g x 12**



BEURRIER 20G OU 30G

CODE : **200080**

GENCODE : **3 199 242 000 804**

POIDS : **60 g**

CONDITIONNEMENT : **60 g x 12**



PLATEAU EN PORCELAINE DE LIMOGES

CODE : **200071**

GENCODE : **3 199 241 000 713**

POIDS : **185 g**

CONDITIONNEMENT : **185 g x 12**



TARTINEUR EN ACIER INOXYDABLE

CODE : **200072**

GENCODE : **3 199 241 000 720**

POIDS : **190 g**

CONDITIONNEMENT : **190 g x 6**





Nos crèmes



LES CRÈMES ÉCHIRÉ FLEURETTE (33%) et ÉPAISSE (38%)

*Les crèmes Échiré, très appréciées de grands chefs étoilés,
poposent une saveur unique de lait frais !*

Leur finesse permet une utilisation optimale dans les plus diverses recettes.



CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE (38%) - 20 CL

CODE : **200087**

GENCODE : **3 199 241 000 874**

POIDS : **200 g**

CONDITIONNEMENT : **200 g x 12**



CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE (38%) - SEAU 5 L

CODE : **200051**

GENCODE : **3 199 241 000 515**

POIDS : **5 Kg**

CONDITIONNEMENT : **5 Kg x 2**



CRÈME FRAÎCHE FLEURETTE (33%) - SEAU 2 L

CODE : **200190**

GENCODE : **3 199 242 001 900**

POIDS : **2 Kg**

CONDITIONNEMENT : **2 Kg x 1**



CRÈME FRAÎCHE FLEURETTE (33%) - SEAU 5 L

CODE : **200061**

GENCODE : **3 199 241 000 614**

POIDS : **5 Kg**

CONDITIONNEMENT : **5 Kg x 2**





Téléphone : +33 (0)5 49 32 89 09 - Fax : +33 (0)5 49 32 89 00 - contact@clsevre.fr

www.cooperative-laitiere-sevre.fr

www.echirelebeurredefrance.fr • www.sevre-belle.fr • www.atelierdelasevre.fr



La Nouvelle-Aquitaine et L'Europe
agissent ensemble pour votre Territoire