BEURRE D'ISIGNY
CREME D'ISIGNY

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut National des Appellations d'Origine
138, avenue des Champs-Elysées
75008 PARIS
TEL : 45.62.54.75
FAX : 42.25.57.97

GROUPEMENT DEMANDEUR

Nom : Syndicat professionnel de défense des producteurs de lait et transformateurs de beurre et crème d'Isigny

Adresse : 21 rue du Docteur Boutrois
14230 ISIGNY SUR MER

Composition : Producteurs et Transformateurs

NOM DU PRODUIT : Beurre d'Isigny, Crème d'Isigny

TYPE DE PRODUIT : Classe 1.5 - Matières grasses - Beurre
Classe 1.4 - Autres produits d'origine animale - Crème

DESCRIPTION DU CAHIER DES CHARGES

Description :

Ces deux produits laitiers présentent des caractéristiques originales. Ils offrent une couleur jaune "bouton d'or" naturelle. Ils sont parfumés et leur texture est onctueuse.

Aire géographique :

L'aire des Appellations d'Origine Contrôlée Beurre d'Isigny et Crème d'Isigny s'étend sur les bassins laitiers de la Baie des Veys, et les vallées des rivières de

la Douve, de la Taute, de la Vire, de l'Aure et du Merderet, constituant un ensemble de plaines basses, en partie marécageuse et drainée par ce réseau de cinq rivières recouvrant cent quatre-vingt treize communes, cent dix en Cotentin (département de la Manche), et quatre-vingt trois en Bessin (département du Calvados). (Cf. liste des communes à l'article 3 du décret du 30 juin 1986).

Historique :

Cette région a été au cours des siècles l'objet de plusieurs transgressions (entrée de la mer) et régressions (retrait de la mer) marines.

Au XVIIIè siècle, d'importants travaux d'assainissement des marais des zones basses (construction de portes de flot, canaux d'assèchement, drainage, ...) ont rendu ceux-ci utilisables d'avril à novembre.

Le Syndicat de la Vallée de l'Aure, fondé en 1842, est parvenu à transformer la moitié des marais en très bons pâturages au moyen d'un drainage efficace.

Entre 1800 et 1880, plus de 3.000 hectares ont été transformés en polders, d'abord cultivés de céréales, puis convertis en d'excellentes prairies : les agriculteurs sont devenus éleveurs.

Mais la commune d'Isigny s'est constituée, depuis le XVIIIè siècle et tout au long du XIXè siècle, une notoriété autour d'un produit essentiel, le beurre, de par sa spécificité d'origine localisée dans la Baie des Veys.

En effet, Isigny a bénéficié des salins de la Vire, donc le sel blanc assure une finesse incontestable.

En 1782, le beurre fabriqué à Isigny était exporté depuis le Havre vers l'Amérique, Londres, Anvers et les colonies.

En 1827, Mr Ducheval a rédigé pour la Société Royale d'Agriculture une étude intitulée "Les règlements de la Police de Paris pour la vente du Beurre d'Isigny". Ce texte soulignait la différence entre la renommée du Beurre d'Isigny par rapport à celui de Gournay, et la taxation de celui-ci, phénomène qui créa de fortes contestations.

Le compte rendu du Congrès de l'Assemblée Normande du 23 juin 1869 rédigé par Mr de Caumont fait état du Beurre d'Isigny à Monaco, de la qualité de celui-ci, de sa renommée et de sa vente.

La crème servant à la fabrication du beurre, on peut considérer que sa production est toute aussi ancienne, quoique peut-être moins exportée pour des raisons évidentes de conservation.

Dès avant 1930 des questions avaient été posées à l'Administration au sujet d'une protection des produits laitiers de la région d'Isigny et d'une délimitation de la zone protégée. Mais avant la guerre de 1939-1945 aucune procédure n'avait été engagée à cet effet.

Le "Syndicat Professionnel de Défense des Producteurs de Lait et Transformateurs de Beurre et de Crème d'Isigny-sur-Mer-Baie des Veys" a sollicité le 18 juin 1984 une reconnaissance en Appellations d'Origine , cette demande a abouti au décret du 30 juin 1986 relatif aux Appellations d'Origine Contrôlées "Beurre d'Isigny-sur-Mer" et "Crème d'Isigny-sur-mer".

Méthode d'obtention :

- Beurre d'Isigny :

Le lait et la crème utilisés pour la fabrication du Beurre d'Isigny doivent satisfaire aux exigences légales et réglementaires relatives tant au cheptel, qu'au lait et au beurre.

Le lait et la crème doivent être pasteurisés.

La maturation biologique des crèmes destinées à la fabrication du Beurre d'Isigny est obligatoire. Elle doit être commencée au plus tard quarante-huit heures après l'écrémage du lait et être effectuée pendant un délai de douze heures au minimum, à une température comprise entre 9° Celsius et 15° Celsius.

L'emploi, en vue de la fabrication et la commercialisation du Beurre d'Isigny, des substances suivantes est interdit :

- crèmes de lactosérum, de crèmes reconstituées, congelées ou surgelées,

- matières colorantes ou antioxygènes,

- substances désacidifiantes destinées à abaisser l'acidité du lait ou de la crème,

- tous procédés destinés à augmenter la teneur en matière sèche non grasse, notamment par incorporation de cultures et ferments lactiques pendant le malaxage,

Le beurre peut être additionné de sel dans la limite de 2 grammes pour 100 grammes.

- Crème d'Isigny :

Les crèmes doivent être conformes aux dispositions légales et réglementaires relatives tant au cheptel, qu'à la crème de lait.

La crème légère, la crème crue, la crème stérilisée et la crème stérilisée à ultra haute température (UHT) ne peuvent pas bénéficier de l'Appellation.

Les crèmes utilisées doivent avoir subi un traitement thermique d'assainissement limité à la pasteurisation. Ce traitement doit être effectué dans un délai de trente six heures au maximum après l'écrémage du lait.

L'utilisation, en vue de la préparation et de la commercialisation de la Crème d'Isigny, des substances suivantes est interdite :

- crèmes de lactosérum ou de saumure, de crèmes reconstituées, congelées ou surgelées,

- matières colorantes ou antioxygènes,

- substances désacidifiantes destinées à abaisser l'acidité du lait ou de la crème,

- tout autre ingrédient à l'exception des ferments lactiques spécifiques,

La teneur minimale en matière grasse doit être d'au moins 35 grammes pour 100 grammes de produit.

Lien avec le milieu géographique :

Entre les reliefs vallonnés du bocage normand et les crêtes paléozoïques du nord Cotentin s'étalent de vastes surfaces basses, subhorizontales constituant le Col du Cotentin. Il se prolonge au nord-est par la Baie des Veys et s'ouvre à l'ouest sur le Golf normand-breton. A l'est, s'étend le Bessin, pays des environs de Bayeux.

La zone de production délimite les parties de marécage asséché et les plaines basses sur substrat sédimentaire calcaire de l'ère secondaire, et exclut les parties sur substrat de l'ère primaire et paléozoïques.

Ces régions ont un trait commun : leur nature argileuse et argilo-calcaire, sédiments marins récents, engendrant une grande richesse des herbages.

Une des caractéristiques principales du sol est l'importance des alluvions fluviatiles principalement localisés dans la Baie des Veys et dans les vallées de rivière qui s'y jettent : Aure, Vire, Taute, Douve et Merderet.

Des pluies bien réparties dans l'année et une clémence des températures, même en hiver due à l'influence marine favorisent la croissance d'herbages de qualité tout au long de l'année.

Cette alimentation du cheptel est à l'origine d'un lait de qualité, d'une grande stabilité au cours de l'année.

La matière grasse de ce beurre et de cette crème particulièrement riches en acide oléique confère à ces produits une texture particulière.

Structure de contrôle :

Une note de présentation des procédures d'agrément pour les produits laitiers figure dans la présentation générale.

Etiquetage :

Une vignette portant les mots "Beurre d'Isigny - Appellation d'Origine Contrôlée" ou "Crème d'Isigny - Appellation d'Origine Contrôlée", doit être collée ou reproduite sur les emballages ou les récipients, sous la responsabilité du professionnel intéressé.

L'emploi des mots géographiques "Isigny" ou "Isigny-sur-Mer" ou tout autre vocable, graphisme ou illustration évoquant cette aire est interdit pour la commercialisation de beurre n'ayant pas été produit, conditionné et commercialisé conformément au décret de l'Appellation.

Aire géographique de L'AOC Beurre d'Isigny

