

LES PRODUITS LAITIERS

Le Beurre D'Isigny

Présentation du produit

Grâce à un lait de très bonne qualité, qui donne une crème fraîche savoureuse, le Beurre d'Isigny est très réputé. En effet, c'est la crème fraîche qui permet de fabriquer le beurre. C'est son mode de fabrication spécial (voir ci-dessous) qui permet au Beurre d'Isigny d'être aussi aromatique et fondant en bouche. On le reconnaît aussi à sa couleur « bouton d'or » qui provient de la qualité de l'herbe dont les vaches se nourrissent. Autrefois, on mettait du sel dans le beurre pour le conserver.

Nutrition

Le Beurre d'Isigny est une matière grasse ajoutée. 100 % naturel, il est composé de 82 % de matières grasses, d'eau, mais également de protéines et de sels minéraux. C'est une très bonne source d'énergie, il apporte des calories, mais également de la vitamine A essentielle au développement de la vue ainsi que de la vitamine D. Son goût de noisette est facilement reconnaissable. Il ne contient aucun arôme artificiel, le logo AOP en est la meilleure garantie. Il se conserve 60 jours au réfrigérateur. Les Français consomment 8 kilos de beurre par an et par habitant (source CNIEL).

Métier : Maître Beurrier

Pour fabriquer le beurre, le maître beurrier s'assure tout d'abord de la qualité de sa matière première : le lait. Vient ensuite l'étape de l'écémage qui consiste à obtenir une crème riche en matières grasses. Lors de l'étape suivante, le maître beurrier ajoute à la crème



des ferments lactiques, on parle alors d'« ensemencement ». La composition de ces ferments est un secret jalousement gardé par le maître beurrier, car il permet au Beurre d'Isigny d'exprimer ses arômes uniques. Le maître beurrier conduit ensuite la maturation. Il doit contrôler le temps de maturation ainsi que la température. Puis il baratte la crème, cela signifie qu'on l'agite très fortement et très rapidement, et cela permet l'apparition de petits grains de beurre. Une fois baratté, on lave le beurre à l'eau pure pour enlever la partie non grasse du lait qui reste, qu'on connaît aussi sous le nom de « babeurre » ou « petit-lait ». Enfin, le beurre est malaxé afin de lui donner sa texture lisse et délicieuse. La méthode est stricte, afin d'obtenir les qualités qui font la réputation du Beurre d'Isigny.

Qualité

Le Beurre d'Isigny bénéficie d'une AOP (Appellation d'Origine Protégée) qui certifie que ce produit est fabriqué dans la région d'Isigny en Normandie, par des hommes dont le savoir-faire est reconnu et transmis

depuis des générations. Le lait qui sert à la fabrication du Beurre d'Isigny AOP est collecté uniquement dans le Bessin et le Cotentin, les deux régions qui entourent la ville d'Isigny-sur-Mer, 48 heures au plus tard après la traite. Cette zone de collecte s'étend environ à 30 kilomètres autour d'Isigny. Les producteurs de Beurre d'Isigny préfèrent créer un beurre de qualité plutôt que beaucoup de beurre. Ainsi, seulement 5 000 tonnes de beurre d'Isigny sont produites chaque année.

