

## LES PRODUITS LAITIERS

# La Crème D'Isigny

### Présentation du produit

La Crème d'Isigny provient du lait des vaches de la région d'Isigny en Normandie, qui, grâce à la très bonne herbe dont elles se nourrissent, fournissent un lait de très bonne qualité. Chaque année on produit 4 000 tonnes de Crème fraîche d'Isigny.

### Nutrition

La Crème d'Isigny (une ville située dans le département du Calvados) contient au minimum 35 % de matières grasses contre 30 % pour les crèmes standard. La crème fraîche est par ailleurs la plus légère des matières grasses ajoutées. C'est une très bonne source d'énergie, elle apporte des calories, mais également de la vitamine A, essentielle au développement de la vue ainsi que de la vitamine D. La Crème d'Isigny provient uniquement du lait, la loi interdit d'y ajouter d'autres matières grasses. Elle ne contient aucun arôme artificiel, le logo AOP en est la meilleure garantie. Sa couleur ivoire provient de la qualité de l'herbe dont les vaches se nourrissent. On peut conserver la Crème fraîche d'Isigny au réfrigérateur pendant 30 jours. Les Français consomment 4,3 kilos de crème par an et par habitant (source CNIEL) !

### Métier : maître crémier

Pour fabriquer la crème, le maître crémier s'assure tout d'abord de la qualité de sa matière première : le lait. Vient ensuite l'étape de l'écémage : on met le lait dans une machine qu'on appelle une centrifugeuse. Grâce à cette machine, le lait tourne très vite, et la crème qui est



contenue à l'intérieur reste au centre de la machine, tandis que le lait « écrémé » s'échappe par les côtés. L'objectif de l'écémage est d'obtenir un taux de 35 % minimum de matières grasses. Lors de l'étape suivante, on 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 crémier, car il permet à la Crème d'Isigny d'exprimer pleinement ses arômes uniques. Enfin, le maître crémier conduit la maturation. Il doit contrôler le temps de maturation ainsi que la température : elle repose de 16 à 18 heures à une température de 18 à 22 °C afin d'obtenir sa teinte ivoire, son goût finement acidulé et sa rondeur en bouche, caractéristiques de la Crème d'Isigny.

### Qualité

La Crème d'Isigny est la seule crème fraîche en France qui bénéficie de l'AOP (Appellation d'Origine Protégée). Ce label certifie que le 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 de la Crème 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.

Lorsqu'un éleveur vend son lait, il n'est pas seulement payé en fonction du nombre de litres. Il est aussi payé en fonction de la qualité de son lait.

