RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Crème d'Isigny

Crème

LE PRODUIT

Isigny rime avec beurre et avec crème. La Crème d'Isigny AOP est une crème pasteurisée de couleur ivoire à jaune pâle, selon la saison à laquelle elle est fabriquée. Elle a une teneur minimale en matière grasse de 35 %. Il en existe deux types : la crème douce, fluide, et la crème maturée, ferme et épaisse. La maturation de la crème se déroule sous l'action de ces fameux micro-organismes : les ferments lactiques.

ARÔMES ET SAVEURS

La Crème d'Isigny AOP douce offre des arômes lactés et légèrement sucrés, tandis que la crème maturée présente une saveur fraîche, lactée et douce avec une pointe d'acidité.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'aire de production de l'AOP Crème d'Isigny correspond à une zone dénommée "Col du Cotentin" et nichée au creux de la presqu'île, côté Normandie. Elle s'étend sur 175 communes des département de la Manche et du Calvados.

UN PRODUIT RECONNU

Grâce à ses sols et son climat océanique tempéré, l'aire de production de l'AOP Crème d'Isigny a acquis une réputation de cru herbager disposant "d'opulentes pâtures, véritables fontaines de crème et de beurre". La qualité de la matière grasse découle de l'alimentation des vaches, dont l'herbe qui apporte goût et onctuosité. La méthode de fabrication de la crème permet d'exprimer cette qualité.

Le saviez-vous

Connaissez-vous la différence entre la crème douce et maturée ?
La crème douce est obtenue par simple écrémage du lait, tandis que la crème épaisse est maturée à l'aide de ferments lactiques, comme pour la fabrication d'un yaourt, qui vont lui donner sa texture ferme. Toutes deux sont pasteurisées pour une meilleure conservation.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

A la charnière du Cotentin et du Bessin, l'aire de l'appellation, définie en 1986, recouvre 109 communes dans la Manche et 83 communes dans le Calvados. Elles sont situées à moins de 30 km d'Isigny-sur-mer sur les bassins versants des 5 rivières qui se jettent dans la Baie des Veys : l'Aure, la Douve, la Vire, le Merderet, la Taute .

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat de défense des producteurs de lait et transformateurs de Beurre et Crème d'Isigny

---

2 rue du Docteur Boutrois
14230 ISIGNY-SUR-MER

N°SIRET : 42783860200014
Contact : Agnès CHARLES
Tél. : 02 31 51 33 00
Fax : 02 31 92 32 66
Mél. : contact@isigny-aop.com

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Caen

---

6 boulevard Général Vanier
14053 CAEN CEDEX 4
CS 65321

N°SIRET : 13000270200095
Tél. : 02 31 95 20 20
Fax : 02 31 43 53 01
Mél. : INAO-CAEN@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

Siège
1 Place Zaha Hadid
92400 COURBEVOIE

N°SIRET : 39985160900038
Contact : Isabelle PEUMERY
Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

ZA de Champgrand
26270 LORIOL-SUR-DROME
BP 68

Contact : Isabelle PEUMERY
Tél. : 04 75 61 13 00
Fax : 04 75 85 62 12
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

ZAC Atalante Champeaux
1-3 rue Maillaird de la Gournerie
35039 RENNES CEDEX
CS 63901

Contact : Isabelle PEUMERY
Tél. : (33) (0)2 99 23 39 39 / 02 99 23 30 38
Fax : (33) (0)2 23 46 73 52
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

Source URL: *https://inao.gouv.fr/produit/creme-disigny-15966*

List of links present in page

1. mailto:contact@isigny-aop.com
2. mailto:INAO-CAEN@inao.gouv.fr
3. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com
4. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com
5. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com