

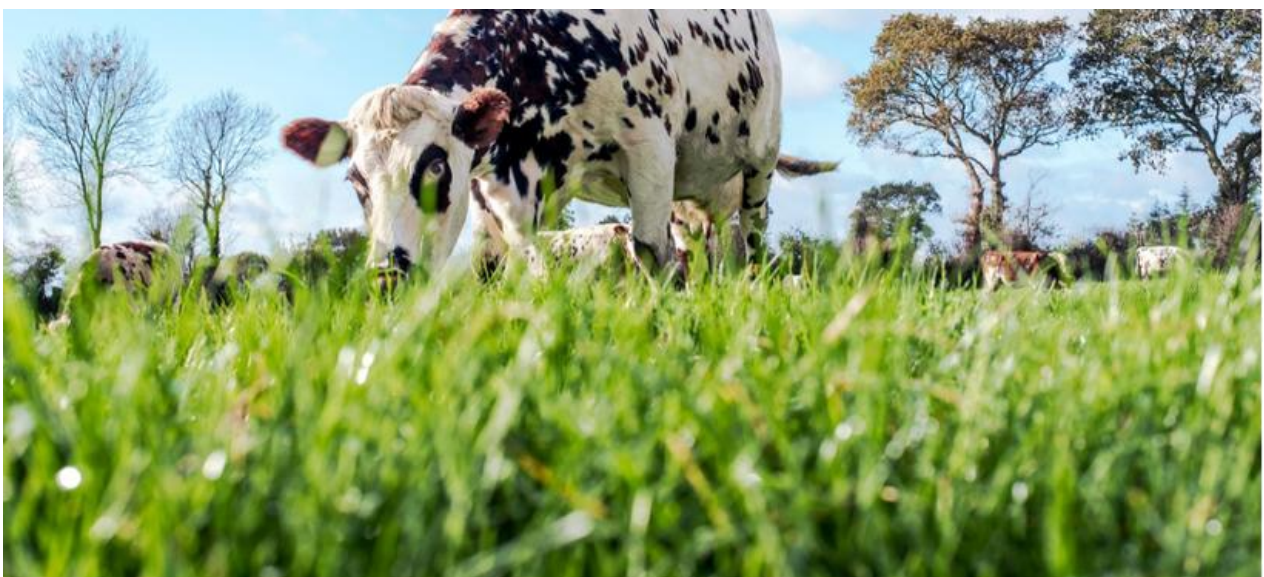


## 40 ANS DE L'A.O.P. BEURRE ET CRÈME D'ISIGNY

### Une appellation qui protège l'origine et le goût

**Le Beurre et la Crème d'Isigny célèbrent cette année les 40 ans de leur reconnaissance officielle. Créée par décret le 30 juin 1986, l'Appellation d'Origine Contrôlée – devenue A.O.P. – a structuré une filière exigeante, fondée sur un terroir normand singulier et un savoir-faire collectif. Quatre décennies plus tard, l'appellation continue de garantir l'authenticité d'un goût reconnu, en France comme à l'international.**

**Elle est aujourd'hui l'une des A.O.P laitières les plus réputées à travers le monde, et une digne représentante de la gastronomie française.**



## AVANT L'A.O.C. : UNE RÉPUTATION CERTAINE MAIS UN NOM GALVAUDÉ

Bien avant la reconnaissance officielle de l'appellation, la région d'Isigny-sur-Mer s'est imposée comme **un territoire de référence pour la production de beurre et de crème**. Dès le XVI<sup>e</sup> siècle, la qualité des herbages normands et du lait produit dans la baie des Veys, au cœur du Cotentin et du Bessin, est particulièrement reconnue. Elle favorise une diffusion large des produits, vers Paris puis à l'international. Le développement des échanges commerciaux, facilité notamment par l'arrivée du train, contribue à installer durablement la notoriété du Beurre d'Isigny, au point qu'il en devienne un produit largement exporté.

Cette réputation, construite sur le temps long, a toutefois entraîné des convoitises. À partir du milieu du XX<sup>e</sup> siècle, le nom « Isigny » est progressivement utilisé en dehors de son territoire d'origine, sans lien avec les pratiques locales ni son terroir si réputé. Dans les années 1980, face à ces usages abusifs, les coopératives et producteurs de lait du territoire engagent alors une démarche collective afin de préserver un nom devenu emblématique. Appuyée par des travaux historiques, agronomiques et climatiques démontrant le caractère singulier du territoire, notamment la nature argileuse des sols et la richesse des herbages, cette mobilisation aboutira à la **reconnaissance officielle de l'Appellation d'Origine Contrôlée « Beurre et Crème d'Isigny » en 1986**.

## LA RECONNAISSANCE DE L'A.O.C. : UN CADRE STRUCTURANT DEPUIS 1986

Avec la reconnaissance officielle de l'A.O.C. Beurre et Crème d'Isigny par décret le 30 juin 1986, le dispositif ainsi mis en place définit précisément l'aire géographique de production et encadre l'ensemble des étapes, de la production du lait jusqu'à la fabrication, la transformation et le conditionnement des produits.

Quarante ans après sa création, l'A.O.P. Beurre et Crème d'Isigny constitue tout d'abord un **outil de structuration de la filière**. Elle harmonise les pratiques, apporte un cadre partagé aux acteurs du territoire et inscrit la production dans une logique de transmission, en lien étroit avec les caractéristiques naturelles de la baie des Veys et les méthodes de fabrication associées.

Elle garantit notamment la préservation de deux critères majeurs ayant fait la réputation du Beurre et de la Crème d'Isigny : le pâturage des vaches durant au moins 7 mois de l'année et la préservation de la vache normande, race emblématique de la Région.

## XVI siècle

Spécialisation laitière de la région d'Isigny

## XVII siècle

- Isigny, capitale normande des beurres de longue conservation
- Le beurre normand arrive à la cour du Roi Soleil
- Le port d'Isigny développe le commerce du beurre

1883

Le Beurre d'Isigny à bord de l'Orient Express

1889

Le Beurre d'Isigny remporte une médaille à l'Exposition Universelle de Paris



## Fin XIX siècle

Les premières beurreries modernes apparaissent

## Début XX siècle

Le Beurre d'Isigny devient une référence internationale



1986

Obtention de l'A.O.C. Beurre et Crème d'Isigny

1996

Reconnaissance européenne de l'A.O.P.



2000

Le Beurre d'Isigny devient une référence en pâtisserie

2017

Révision du cahier des charges de l'A.O.P. pour mieux valoriser le terroir et le pâturage

2026

40 ans de l'A.O.P. Beurre et Crème d'Isigny



## UN TERROIR ENTRE TERRE ET MER

L'appellation repose sur un territoire bien délimité : la Parc Naturel Régional des Marais du Cotentin et du Bessin, zone de marais normands située à la rencontre du Cotentin dans la Manche et du Bessin dans le Calvados. Ce paysage façonné par cinq rivières, soumis à l'influence des embruns marins, s'étend sur 175 communes autour d'Isigny-sur-Mer.

C'est ce territoire préservé que reconnaît l'appellation d'origine comme un lieu unique pour des produits de grande qualité.

En effet, les sols à forte teneur en limon (fines particules minérales) et en argile favorisent une herbe abondante et qualitative, à l'origine d'un lait naturellement riche. Ce lait est ainsi à l'origine du profil aromatique si particulier des Beurres et Crèmes d'Isigny A.O.P. et reflète le lien étroit entre milieu naturel et production laitière, au cœur de l'identité d'Isigny.

*« L'A.O.P. incarne l'union d'un territoire, d'hommes et de femmes de métier. Elle associe la qualité du lait produit localement à des méthodes de fabrication reconnues, transmises et ancrées dans une région à forte identité. »*, explique Valérie Blandin, Présidente des Maîtres Laitiers du Cotentin.



## UNE A.O.P. EXIGEANTE, DU CHAMP À LA FABRICATION

Loin d'être un simple signe distinctif, l'A.O.P. impose un cahier des charges strict et précis : zone géographique restreinte, production extensive du lait, transformation et conditionnement selon les savoir-faire ancestraux normands. Toutes ces étapes doivent être réalisées au sein de l'aire géographique définie.

Parmi les critères structurants :

- **7 mois minimum de pâturage par an** pour les vaches laitières
- Une collecte locale dans un rayon d'environ **35 km autour d'Isigny-sur-Mer**
- Un cheptel total composé d'au moins **30% de vaches de race normande**
- Une **maturation lente des crèmes**, déterminante pour la texture et les arômes.



**Un cahier des charges**  
qui assure la qualité  
des produits



**Une zone de fabrication**  
précise



Des méthodes de  
fabrication  
**strictement**  
**contrôlées**



**Des critères précis**  
**de conformité**  
vérifiés  
régulièrement

« *Notre métier, c'est de transformer un lait d'exception pour en proposer des produits fidèles à cette qualité : Un Beurre et une Crème que l'on ne retrouve nulle part ailleurs. Pour cela, il faut du temps, de la précision, et une exigence de chaque instant pour offrir à nos consommateurs les meilleurs produits qui soient.* », explique Gérald Andriot, Directeur Général de la Coopérative Isigny Sainte-Mère

## DEUX PRODUITS EMBLÉMATIQUES, UNE MÊME SIGNATURE

La **Crème d'Isigny A.O.P.** est reconnaissable parmi toutes grâce à sa texture ferme et lisse et à son taux de matière grasse de 35 % minimum. Elle se distingue par un goût finement acidulé, apprécié tant en cuisine qu'en pâtisserie.



Le **Beurre d'Isigny A.O.P.** est élaboré à partir d'une crème maturée lentement. Le barattage, le lavage et le malaxage permettent d'obtenir une texture lisse et un profil aromatique caractérisé par des notes de crème et de noisette. Il contient 82 % de matière grasse minimum pour le beurre doux (80 % pour le demi-sel), sans colorant, conservateur ni arôme artificiel.

*« Ma cuisine s'inspire de notre territoire normand, riche et diversifié. Le Beurre et la Crème d'Isigny y ont évidemment une place de choix, tant pour leurs qualités gustatives que pour les valeurs qu'ils portent. L'A.O.P. d'Isigny est désormais incontournable dans la gastronomie française et doit être mise à l'honneur sur les plus grandes tables. »* déclare Mickaël Marion, chef 1 étoile Michelin à Saint-Lô (50).

Portés par deux coopératives normandes emblématiques du territoire, Isigny Sainte-Mère et Les Maîtres Laitiers du Cotentin, le Beurre et la Crème d'Isigny A.O.P. illustrent une filière collective, structurée et engagée dans la valorisation du lait de leurs producteurs. Elles s'évertuent, depuis des décennies, à transformer ce lait local en produits d'excellence à la renommée internationale.



### **L'A.O.P. Isigny : un modèle d'avenir**

À l'heure où les consommateurs recherchent davantage de transparence, d'authenticité et de sens dans leur alimentation, l'A.O.P. Beurre et Crème d'Isigny s'impose plus que jamais comme un modèle d'avenir. Fondée sur un lien étroit entre terroir, élevage, savoir-faire et qualité, elle répond pleinement aux grandes attentes sociétales contemporaines : préservation des prairies et des paysages, valorisation des races locales, maintien d'une agriculture à taille humaine, traçabilité, naturalité et excellence gustative.

L'A.O.P. constitue également un formidable outil de préservation du patrimoine naturel, culinaire et agronomique français. En protégeant des pratiques agricoles profondément ancrées dans leur territoire, elle garantit la transmission d'un savoir-faire unique aux générations futures tout en contribuant au dynamisme économique local. Plus qu'un héritage, l'A.O.P. Isigny est aujourd'hui un engagement durable pour une gastronomie responsable, vivante et profondément enracinée dans son terroir.

*« Notre A.O.P. Beurre et Crème d'Isigny est plus que jamais actuelle : elle protège notre origine et révèle ce que notre terroir a de meilleur. Elle est plébiscitée dans le monde entier et reconnue comme un gage de qualité et d'origine. »*, souligne Antoine Lebourgeois, Président de l'ODG (Organisme de Défense et de Gestion) Beurre et Crème d'Isigny.

## EN QUELQUES CHIFFRES...

### L'A.O.P. :

**175**

**COMMUNES**

font partie de la zone de collecte et de production de l'A.O.P. Isigny

**PLUS DE 3000**

**SALARIÉS**

travaillent directement ou indirectement dans la filière.

**2**

**COOPÉRATIVES**

fabriquent le Beurre et la Crème d'Isigny : Isigny Sainte-Mère et les Maîtres Laitiers du Cotentin

**388**

**FERMES**

**577**

**PRODUCTEURS**

**5**

**SIÈCLES**

de notoriété et d'une réputation d'excellence laitière et gastronomique

**252**

**MILLIONS DE LITRES DE LAIT**

sont transformés en Beurre et Crème d'Isigny en 2025

### LE BEURRE D'ISIGNY A.O.P. :

**7 500**

**TONNES**

fabriquées en 2025

**100**

**PAYS**

Le Beurre d'Isigny est présent dans plus de 100 pays sur les cinq continents .

**20**

**LITRES DE LAIT**

pour produire 1 kg de Beurre d'Isigny A.O.P.

### LA CRÈME D'ISIGNY A.O.P. :

**1 ÈRE**

**AOP DE CRÈME**

en France en volumes (2025)

**7 000**

**TONNES**

fabriquées en 2025

**10**

**LITRES DE LAIT**

pour produire 1 litre de Crème d'Isigny A.O.P. à 40%.

## ZOOM SUR LE LABEL "APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE" :

L'Appellation d'Origine Protégée (A.O.P.) est le principal label européen qui garantit qu'un produit est entièrement fabriqué dans une zone géographique précise, selon un savoir-faire reconnu et des règles strictes.

Elle protège un patrimoine vivant (paysages, pratiques agricoles, traditions, identité gastronomique) et assure aux consommateurs une origine authentique, une qualité contrôlée et une bonne traçabilité.

Enfin, l'A.O.P. soutient les territoires en valorisant les agriculteurs, en préservant les emplois locaux et en maintenant des productions uniques, liées à leur terroir.

### Un label qui inspire confiance

Un label qui, année après année, confirme sa solidité : avec 80 % de confiance et une perception stable, l'A.O.P. s'impose comme un repère fiable et durable pour les Français.

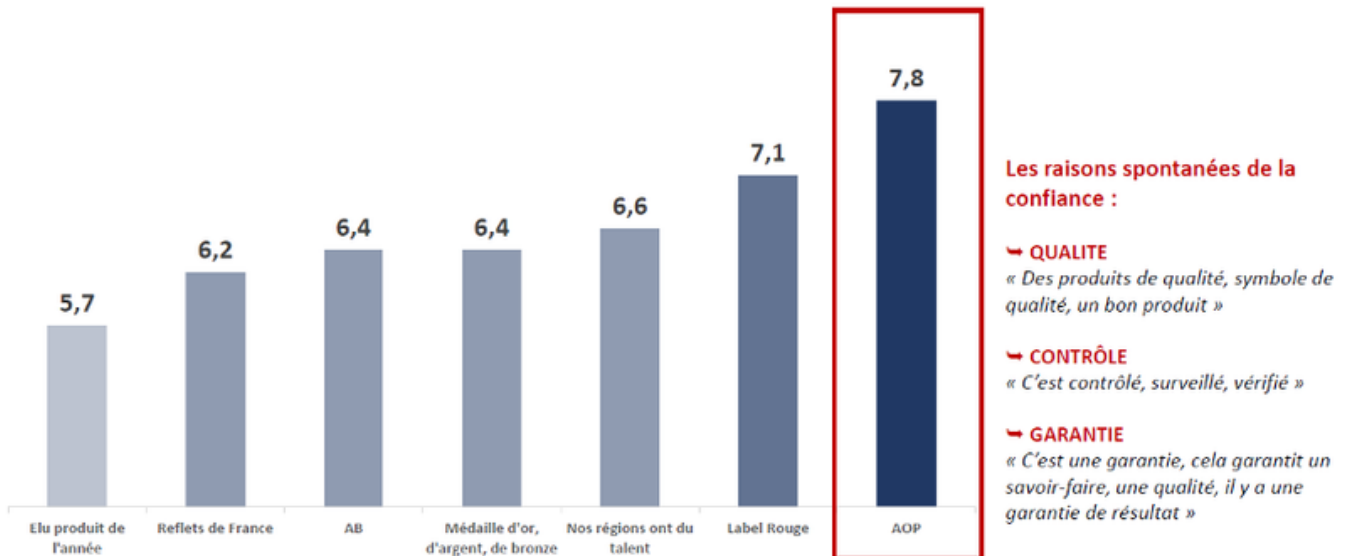
80% des Français ont une bonne confiance dans le label AOP, un score similaire à l'an passé. La cible média historique conserve une confiance plus élevée.

#### Confiance dans le logo AOP

En %



## Le label AOP est celui qui suscite le plus de confiance



**Question :** Sur une échelle de 0 à 10, comment qualifieriez-vous la confiance que vous accordez à chacun des labels ou mentions ci-dessous ?  
0 signifie que vous ne faites pas du tout confiance au label / la mention et 10 que vous lui faites tout à fait confiance.

SOURCE : IFOP PERCEPTIONS DU LABEL AOP PAR LES FRANÇAIS - MAI 2022



### À propos de l'A.O.P. Beurre et de la Crème d'Isigny :

L'Appellation d'Origine Protégée Beurre et Crème d'Isigny reconnaît et protège, depuis 1986, des produits laitiers emblématiques de Normandie. Elle s'appuie sur un terroir singulier, situé au cœur du Cotentin et du Bessin, entre terre et mer, et sur un cahier des charges strict encadrant la production du lait et sa transformation. L'A.O.P. garantit l'origine, les pratiques d'élevage, le temps de pâturage et les méthodes de fabrication. Elle fédère une filière locale engagée dans la préservation du savoir-faire et de l'identité d'Isigny, en France comme à l'international. <https://isigny-aop.com/>