

## DOCUMENT UNIQUE

«Crème d'Isigny»/« Crème fraîche d'Isigny »

N° UE:

AOP(X)

IGP ( )

**1. DÉNOMINATION(S) [DE L'AOP OU DE L'IGP]**

«Crème d'Isigny »/« Crème fraîche d'Isigny»

**2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS**

France

**3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE**

**3.1. Type de produit [voir annexe XI]**

Classes 1.4 – Autres produits d'origine animale (œufs, miel, produits laitiers sauf beurre, etc.)

**3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1**

La « Crème d'Isigny »/« Crème fraîche d'Isigny » est une crème pasteurisée douce ou maturée, d'aspect brillant, de couleur ivoire à jaune pâle et dont la teneur minimale en matière grasse est de 35 grammes pour 100 grammes de produit.

La « Crème d'Isigny »/« Crème fraîche d'Isigny » douce est fluide avec des arômes lactés et légèrement sucrés.

La « Crème d'Isigny »/« Crème fraîche d'Isigny » maturée est ferme, elle se distingue par sa saveur fraîche, lactée et douce associée à une légère acidité.

La « Crème fraîche d'Isigny » est une « Crème d'Isigny » n'ayant subi qu'une pasteurisation et conditionnée sur le lieu de production dans un délai de 24 heures après celle-ci.

**3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)**

Pour garantir un lien étroit entre le terroir et le produit par une alimentation herbagère issue de l'aire géographique, les vaches laitières pâturent au moins 7 mois dans l'année, et chaque exploitation comporte au minimum 0,35 ha de surface de prairie par vache laitière traite dont au moins 0,20 ha accessible depuis les locaux de traite ou au moins 0,10 ha accessibles depuis les locaux de traite complété d'un affouragement en herbe. Chaque exploitation doit disposer d'une surface fourragère principale comportant au moins 50 % d'herbe.

L'alimentation des vaches laitières ne peut pas provenir en totalité de l'aire géographique. En effet, les besoins protéiques des vaches laitières ne peuvent pas toujours être couverts par les surfaces cultivées dans cette aire. De plus, la provenance des matières premières composant les aliments complémentaires ne peut être garantie. La ration de base du troupeau constituée de fourrages est produite à hauteur de 80 % dans l'aire géographique (calculée en matière sèche et par an). En

considérant que la ration de base constitue environ 70% de l'alimentation totale des vaches laitières, la proportion de l'alimentation en provenance de l'aire peut être estimée au minimum à environ 56%.

L'herbe sous ses différentes formes constitue au moins 40 % de la ration de base en moyenne lors des sept mois minimum de pâturage et au moins 20 % quotidiennement le reste de l'année. L'apport en aliments complémentaires est limité à 1800 kg par vache du troupeau et par année civile.

Les fourrages autorisés sont : herbe, maïs, céréales ou protéagineux immatures (plante entière), paille, luzerne (le tout sous forme fraîche ou conservée), ainsi que betterave fourragère, légumes racine et pulpe de betterave déshydratée.

Le chou, le navet, la navette et le colza distribué vert, l'urée et ses dérivés sont interdits dans la ration de base ainsi que pour les aliments complémentaires.

Les matières premières suivantes sont interdites dans les aliments complémentaires :

- Huiles en l'état ou leur isomère, de palme, d'arachide, de tournesol et d'olive
- Produits laitiers et produits dérivés
- Produits d'animaux terrestres et produits dérivés
- Poissons, autres animaux aquatiques et produits dérivés à l'exception de l'huile de foie de morue.
- Composants Divers à l'exception des mélasses de glucose.

Chez le fabricant, le lait de chaque collecte servant à fabriquer la « Crème d'Isigny » / « Crème fraîche d'Isigny » provient d'un troupeau global constitué d'au moins 30 % de vaches laitières de race normande, la collecte, étant définie comme l'ensemble du lait collecté et mis en œuvre par un fabricant sur une période de 48h.

La collecte a lieu toutes les 48h maximum après la traite la plus ancienne. Le lait collecté dans les exploitations est déposé directement à l'atelier d'écémage sans transbordement. A réception, l'acidité du lait cru est comprise entre 14 et 16° Dornic, soit entre pH 6,6 et pH 6,85.

### **3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée**

La production du lait, la fabrication de la crème, sont effectués dans l'aire géographique délimitée telle que définie au point 4.

### **3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence**

Le conditionnement de la crème a lieu dans l'aire géographique. Le conditionnement des crèmes est en effet très important dans la maîtrise de la qualité des produits car la matière grasse est sensible à l'oxydation. L'opération de conditionnement doit donc avoir lieu rapidement après la fin de la fabrication. Par conséquent l'opération est effectuée dans l'aire géographique délimitée figurant au point 4 dans des récipients d'une capacité maximale de 1000 litres.

### **3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence**

Chaque emballage de « Crème d'Isigny »/« Crème Fraîche d'Isigny » commercialisé est muni d'un étiquetage individuel comportant le nom de l'appellation d'origine inscrit en caractères de dimension au moins égale au deux tiers de celle des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

Une vignette portant les mots « Crème d'Isigny »/« Crème fraîche d'Isigny » – « Appellation d'Origine Protégée » doit être collée ou reproduite sur les emballages ou les récipients sous la responsabilité de l'opérateur.

Le symbole « AOP » de l'Union européenne et la vignette figurent l'un à côté de l'autre ou l'un au-dessus de l'autre, non séparés par d'autre mention. La dimension minimale de l'appellation d'origine ne s'applique pas à la vignette dès lors que cette appellation est déjà présente par ailleurs sur l'étiquetage.

L'étiquetage comporte notamment l'indication de la teneur en matière grasse pour 100 grammes de produit.

## **4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE L'AIRES GÉOGRAPHIQUE**

L'aire géographique délimitée s'étend au territoire des communes des départements suivants :

Département du Calvados (82 communes) :

Canton de Bayeux, toutes les communes à l'exception de Chouain, Condé-sur-Seulles, Ellon, Esquay-sur-Seulles, Juaye-Mondaye, Le manoir, Manvieux, Ryes, Tracy-sur-Mer, Vaux-sur-Seulles, Vienne-en-Bessin.

Canton de Trévières, toutes les communes à l'exception de La Bazoque, Cahagnolles, Cormolain, Foulognes, Litteau, Planquery, Sainte-Honorine-de-Drucy, Sallen.

Département de la Manche (93 communes) :

Canton d'Agon-Coutainville, les communes de Auxais, Feugères, Gonfreville, Gorges, Marchésieux, Nay, Périers, Raids, Saint-Germain-sur-Sèves, Saint-Martin-d'Aubigny, Saint-Sébastien-de-Raids.

Canton de Bricquebec, les communes de Etienville, Les Moitiers-en-Bauptois, orglandes.

Canton de Carentan-les-Marais, toutes les communes.

Canton de Créances, les communes de Montsenelle (uniquement pour les territoires des anciennes communes de Coigny, Prétot-Sainte-Suzanne, Saint-Jores), Le Plessis-Lastelle.

Canton de Pont-Hébert, toutes les communes à l'exception de Bérigny, Saint-André-de-l'Épine, Saint-Georges-d'Elle, Saint-Germain-d'Elle, Saint-Pierre-de-Semilly.

Canton de Saint-Lô-1, toutes les communes à l'exception de Agneaux, Le Lorey, Marigny-Le-Lozon (uniquement pour le territoire de l'ancienne commune de Lozon), Le Mesnil-Amey, Saint-Gilles, Saint-Lô.

Canton de Valognes, toutes les communes à l'exception de Brix, Huberville, Lestre, Lieusaint, Montaigu-la-Brisette, Saint-Germain-de-Tournebut, Saint-Joseph, Saint-Martin-d'Audouville, Saussemesnil, Tamerville, Valognes, Vaudreville, Yvetot-Bocage.

## **5. LIEN AVEC L'AIRES GÉOGRAPHIQUE**

L'aire géographique de production de la « Crème d'Isigny »/« Crème fraîche d'Isigny » forme un croissant constitué de terrain sédimentaire, d'altitude basse (<50m). Cet espace, appelé Col du Cotentin, forme une unité géologique remarquable façonnée par de multiples transgressions et régressions marines. On y distingue le « Bas Pays » formé par les grands marais littoraux et alluviaux asséchés mais inondables, du « Haut Pays » bocager formé de plateau et d'îlots calcaires et de basses collines argileuses et caillouteuses à l'est. Une des caractéristiques principales du sol vient de l'importance des alluvions marines (tangues) et fluviales principalement localisées dans la Baie des Veys et dans les vallées des rivières qui s'y jettent.

Le climat du Col du Cotentin, avec des précipitations d'environ 800 mm et plus de 170 jours de pluie bien répartis sur l'année, des températures estivales fraîches et des hivers peu rigoureux, des amplitudes thermiques faibles qu'à Saint-Lô ou à Caen, est qualifié de climat océanique tempéré. Ce climat humide, brumeux et doux est homogène du fait de l'absence de relief. L'influence océanique se traduit aussi par l'importance des vapeurs salines de la mer qui baignent les herbages.

Le Col du Cotentin est l'un des pôles herbagers normands qui préexistait à la vague de conversion des labours en prairies de la Normandie commencée en 1800. Les éleveurs ont fait de la région d'Isigny un cru herbager prestigieux qualifié « d'opulentes pâtures, véritables fontaines de crème et de beurre » en 1874 par l'Association Normande.

Dès le milieu du XIX<sup>ème</sup>, les éleveurs du Cotentin défendent la pureté de la race Cotentine qui deviendra la principale souche de la race Normande, principalement en raison des aptitudes laitières de cette race locale. Mais ce statut de « berceau de la race » pénalise les éleveurs locaux qui tardent à bénéficier des progrès de l'insémination artificielle et se retournent vers la productive et homogène Prim'Holstein.

A la valorisation de l'herbe par le troupeau laitier, la population du Col du Cotentin a très vite associé la valorisation du lait par l'élaboration et la commercialisation de la crème.

Aujourd'hui, les prairies sont encore à la base de l'alimentation des vaches laitières qui en pâturent l'herbe pendant au moins sept mois, et peuvent en consommer sous une forme apportée le reste de l'année. L'attachement des producteurs à la race normande, excellente beurrière, grâce à un lait riche en matières grasses aussi bien

qu'en protéines, permet son maintien dans l'aire géographique dans une proportion significative. Les fabricants mettent en œuvre des savoir-faire relatifs notamment à la maturation biologique de la crème.

La « Crème d'Isigny » »/« Crème fraîche d'Isigny » est onctueuse et sans grumeaux, fluide pour la crème douce, ferme pour la crème maturée. Elle présente une teneur minimale en matière grasse d'au moins 35 grammes pour 100 grammes de produit et une teneur importante en iode et en oligo-éléments. De couleur ivoire à jaune pâle et d'aspect brillant elle développe une odeur fine, parfaitement perceptible, dominée par le lait. Elle est fluide en bouche, de saveur fraîche, agréable et douce avec une perception acide pour la crème maturée.

La situation géographique (proximité de la mer) et morphologique (absence de relief) de l'aire géographique explique la répartition régulière des pluies dans l'année et une clémence des températures, même en hiver. Ces éléments sont favorables à la pousse de l'herbe tout au long de l'année ainsi qu'à la longue période de pâturage des animaux. Les sols de nature argilo-calcaire, sédimentaire marine récente, dotés d'une bonne richesse minérale, engendrent une grande richesse de ces herbages tandis que les limons qui coiffent le « Haut-Pays » constituent un remarquable régulateur hydrique favorable à une pousse régulière de l'herbe.

La qualité de la matière grasse du lait de l'aire géographique est obtenue par la combinaison d'apport d'herbe, qui procure les qualités organoleptiques propres à l'appellation et l'onctuosité attendue, avec l'apport d'autres types de fourrages plus énergétiques, qui favorisent la production de globules gras de grande taille permettant de fixer les composés aromatiques du lait apportés par l'herbe.

La « Crème d'Isigny » »/« Crème fraîche d'Isigny » est donc caractérisée par l'utilisation optimale de l'herbe de l'aire avec une période longue de pâturage pour le troupeau laitier et avec une distribution de fourrage conservé en période hivernale associée à l'apport d'autres types de fourrages. En effet le transport de fourrages du Bas-Pays vers le Haut-Pays et leur conservation est une pratique traditionnelle en raison de la géographie des fermes généralement situées sur le Haut-Pays, mais disposant également de pâturages dans le Bas-Pays.

Cette alimentation du cheptel, partiellement de race Normande, est à l'origine d'un lait de qualité dont la matière grasse confère au produit son excellente texture onctueuse.

Le maintien d'usages crémiers traditionnels qui imposent l'ensemencement et la seule maturation biologique mais excluent par exemple l'utilisation de crème reconstituée, de substances désacidifiantes ou tout autre ingrédient ou additif participe fortement à maintenir et exprimer les caractères spécifiques de la matière première issue des troupeaux laitiers.

### **Référence à la publication du cahier des charges**

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)