Le Beurre et Crème d’Isigny célèbre ses 40 ans d’AOP

Le 27 juin 2026, les appellations « Beurre d’Isigny » et « Crème d’Isigny » célèbrent 40 ans de reconnaissance en Appellation d’Origine Contrôlée, un anniversaire emblématique pour ces produits laitiers d’exception du terroir normand.

Un produit d'exception, reflet de son terroir

Au cœur du « Col du Cotentin », entre les départements de la Manche et du Calvados, le Beurre et la Crème d’Isigny incarnent depuis plusieurs siècles un savoir-faire laitier reconnu bien au-delà des frontières normandes.

Produits à partir de laits issus d’un territoire bénéficiant d’un climat océanique tempéré et de pâturages particulièrement riches, les AOP « Beurre d’Isigny » et « Crème d’Isigny » tirent leur singularité de la qualité de leur matière première et de méthodes de fabrication exigeantes. Le beurre se distingue par sa texture onctueuse, sa couleur allant de l’ivoire au jaune « bouton d’or » selon les saisons, ainsi que par ses arômes caractéristiques de crème fraîche et de noisette. La crème, douce ou maturée, révèle quant à elle des saveurs lactées délicates et une texture particulièrement généreuse.

Un savoir-faire reconnu et protégé

Au-delà de leurs qualités gustatives, le Beurre et la Crème d’Isigny illustrent pleinement les fondements des Signes officiels d’identification de la qualité et de l’origine (SIQO) : la valorisation d’un lien étroit entre un produit, un territoire et des savoir-faire collectifs transmis de génération en génération.

Reconnu en Appellation d’Origine Protégée (AOP) depuis 1986, le Beurre et la Crème d’Isigny témoignent de l’engagement constant des éleveurs et transformateurs pour préserver l’identité de leur terroir et faire vivre un patrimoine gastronomique d’exception. L’INAO salue ces 40 années de reconnaissance et l’implication de l’ensemble des acteurs de la filière qui contribuent chaque jour à la renommée de ces produits emblématiques.

Consulter le cahier des charges sur la fiche du produit

À propos de l'Appellation d'origine protégée (AOP)

L’AOP désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C’est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l’Union européenne. Les règles d’élaboration d’une AOP sont inscrites dans un cahier des charges et font l’objet de procédures de contrôle, mises en œuvre par un organisme indépendant agréé par l’INAO.
En savoir plus sur l'AOP

Célébrer un anniversaire emblématique

Pour célébrer cet anniversaire, la filière a proposé une journée portes ouvertes le 13 juin 2026, permettant au public de découvrir les exploitations agricoles et les lieux de fabrication qui participent à l’élaboration du Beurre et de la Crème d’Isigny AOP. Les festivités se poursuivent désormais le 26 et 27 juin pour célébrer l’héritage de ces produits normands.

Vendredi 26 juin 2026, de 18h à 20h : Conférence sur l’histoire du Beurre et de la Crème d’Isigny AOP au Théâtre de Carentan-les-Marais

Une conférence exceptionnelle sera organisée pour enrichir ce programme anniversaire, offrant un temps d’échange accompagné par des intervenants et experts qui présenteront :

1. L’histoire du beurre du XVIIe au XIXe siècle avec l’historien Fabrice Poncet
2. L’histoire de l’AOP avec Daniel Delahaye et Pascal Férey
3. Le rayonnement du Beurre et de la Crème d’Isigny auprès des chefs et à l’international avec Romain Le Gal et Stéphane Plessis
4. Une dégustation autour des produits qui clôturera cette soirée

Samedi 27 juin 2026, de 10h à 22h : Grande fête du Beurre et de la Crème d’Isigny AOP au Parc de la Mairie d’Isigny-sur-Mer

Isigny-sur-Mer vous invite à la Grande fête – ouverte à toutes et tous –, unévénement gratuit qui mettra à l’honneur quarante années de savoir-faire à travers une journée conviviale rythmée par des animations, des activités, des démonstrations culinaires par des chefs étoilés, des rencontres avec les professionnels de la filière et des dégustations des produits emblématiques de l’appellation.

Cette journée festive sera également l’occasion de découvrir toute la richesse du patrimoine laitier normand et de célébrer collectivement les femmes et les hommes qui contribuent à faire vivre ces produits d’exception depuis plusieurs générations.

1. Découvrir le site internet de l’AOP Beurre et Crème d’Isigny : **https://isigny-aop.com/**

2. Plus d’information sur l’événement : **https://isigny-aop.com/aop-isigny/**
3. Inscription à la conférence : **https://forms.office.com/pages/responsepage.aspx**

Nos séries « Joyeux Anniver-signes »

Les “Anniver-signe” mettent à l’honneur les anniversaires notables de reconnaissance des appellations et des produits sous SIQO. C’est l’occasion de revenir sur l’histoire des filières, de valoriser les territoires, et de mettre en lumière les femmes et les hommes qui font vivre ces produits au quotidien. À travers ces contenus, l’INAO célèbre la transmission, le patrimoine et la vitalité des Signes officiels d’identification de la qualité et de l’origine.

Voir toutes nos publications Anniver-signe

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/anniver-signe-40ans-aop-beurre-creme-isigny*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/rechercher-un-produit?search_api_fulltext=isigny&f%5B%5D=&f%5B%5D=&field_communes_texte=&f%5B%5D
2. https://www.inao.gouv.fr/aop-appellation-origine-protegee
3. https://isigny-aop.com/
4. https://isigny-aop.com/aop-isigny/
5. https://forms.office.com/pages/responsepage.aspx?id=_1DGb0SONUOkhBZqr0TF_dIvijcro-FOmxnzgx0EvX5URDJTSlY1RjdOTlRMS0pGVFBWWkEyWFJWTi4u&route=shorturl&fbclid=IwY2xjawSnFSpleHRuA2FlbQIxMABzcnRjBmFwcF9pZBAyMjIwMzkxNzg4MjAwODkyAAEev43aFTGIHoQ3zoT6fulLSJevt2H7vBL18l8Wr7eH0tshzCRmJsQt_JRp7QY_aem_uwyps3Le8UWYo6ZcsWP6Cw
6. https://www.inao.gouv.fr/actualites/anniversigne
7. https://www.inao.gouv.fr/actualites