

Concours Général Agricole 2023

La Coopérative laitière Isigny Sainte-Mère récompensée par 8 médailles

Hier se réunissait à Paris, dans le cadre du Salon International de l'Agriculture, le jury « Produits Laitiers » du Concours Général Agricole. Cette année encore, la Coopérative laitière normande repart avec de belles médailles, saluant l'excellence des produits Isigny Sainte-Mère et les savoir-faire de ses hommes et de ses femmes. Ces 8 nouvelles récompenses viendront rejoindre les plus de 400 médailles qui ornent déjà les murs de la Coopérative.

« Depuis très longtemps, les médailles que nous obtenons au prestigieux Concours Général Agricole de Paris sont affichées à l'entrée de nos deux sites de fabrication d'Isigny-sur-Mer et de Chef-du-Pont. Elles rappellent quotidiennement à nos salariés le niveau d'exigence requis pour la fabrication de nos produits, les enjeux que cela représente pour nous tous et la fierté associée à ces récompenses. Elles viennent confirmer auprès de nos consommateurs la qualité organoleptique des produits authentiques que nous fabriquons avec le lait de nos producteurs Normands » a déclaré, à l'annonce de ces résultats, **Gérald ANDRIOT, co-Directeur Général de la Coopérative Isigny Sainte-Mère.**

8 médailles au Concours Général Agricole 2023



3 médailles d'Or



Beurre d'Isigny A.O.P.
demi-sel



Fromage Frais Lissé
40% MG



Fromage Frais Vanille
de Madagascar

3 médailles d'Argent



Beurre d'Isigny A.O.P.
doux



Beurre d'Isigny A.O.P.
baratte doux



Beurre de baratte
cristaux de sel de
Guérande

2 médailles de Bronze



Trésor d'Isigny



Mimolette Demi-vieille
6 mois d'affinage

Le Concours Général Agricole, une aventure commune qui concentre toutes les attentions chez Isigny Sainte-Mère

De l'éleveur qui met tout son savoir-faire pour obtenir le meilleur lait au maître crémier, beurrier ou fromager qui veille avec le plus grand soin sur ses produits durant des semaines, chacun a son rôle à jouer !

Une rigueur qui s'applique à tous les produits de la Coopérative. En effet, il n'y a pas de production spécifique pour le Concours Général Agricole. Les échantillons sont choisis parmi la production destinée à la commercialisation. Les maîtres crémiers, beurriers et fromagers sélectionnent, bien évidemment, les produits au meilleur stade de vie, avec l'affinage adéquat, afin de proposer au jury des produits à leur apogée d'un point de vue organoleptique.

Les produits Isigny Sainte-Mère présentés sont des produits laitiers traditionnels, fabriqués grâce à un savoir-faire ancestral, transmis de génération en génération. Uniques, chacun d'entre eux a sa propre expression gustative.

De nombreux paramètres entrent en compte pour obtenir le meilleur produit dans sa catégorie, tels que :

- **Le type de lait collecté.** Selon les produits, les laits sont sélectionnés dès leur collecte dans les fermes de la Coopérative, afin qu'ils répondent aux critères stricts liés à la fabrication du produit fini auquel ils sont destinés (Camembert au lait cru, Mimolette bio, Beurre d'Isigny A.O.P....)
- **La durée d'affinage.** Chaque produit évolue au fil du temps et sera différent de jour en jour. Les équipes de production veillent quotidiennement à l'évolution des différentes fabrications, en optimisant les paramètres de vieillissement et d'affinage (température, hygrométrie...).
- **Les facteurs externes.** Les conditions extérieures peuvent avoir un réel impact sur l'évolution des produits au début de leur cycle de vie. Il est donc indispensable d'ajuster en permanence les critères de fabrications selon les laits collectés ou encore les conditions météorologiques. Le pâturage des vaches et la saison de collecte du lait auront un réel impact sur le produit fini, aussi au niveau de l'aspect que pour la texture et le goût.

Ajuster les paramètres de production, les techniques de fabrication pour s'adapter au « vivant » et au contexte de fabrication, c'est au quotidien tout l'art des maîtres crémiers, fromagers et beurriers d'Isigny Sainte-Mère !

« Nos savoir-faire sont précieux, et nous sommes très vigilants à leur préservation et à leur transmission aux nouvelles générations. Nous utilisons également depuis des décennies, nos propres ferments lactiques, qui apportent toute la singularité organoleptique de nos produits. Ils ont été prélevés dans le lieu des savoir-faire d'antan : les fermes d'Isigny. Nous les cultivons avec précaution et les conservons en sécurité, car c'est la signature de notre terroir, ce qui rend nos produits uniques ! » Daniel DELAHAYE, co-Directeur Général de la Coopérative Isigny Sainte-Mère.

A propos d'Isigny Sainte-Mère

Fondée en 1909 en Normandie et ancrée dans un terroir d'exception, la Coopérative Isigny Sainte-Mère est réputée mondialement pour ses produits laitiers élaborés dans le respect de la tradition et avec la plus grande exigence. C'est grâce à la richesse du lait de ses producteurs, reconnu comme une matière première d'exception, qu'Isigny Sainte-Mère élabore des Beurres, Crèmes et Fromages dont les saveurs uniques lui valent une renommée internationale.

Les femmes et les hommes de la Coopérative, producteurs de lait et salariés, œuvrent chaque jour à produire et valoriser le lait de leur terroir pour en faire des produits d'excellence.

En janvier 2023, la Coopérative a été récompensée, pour la 2^{ème} fois, par le Prix d'Excellence. La Coopérative détient également le label Entreprise du Patrimoine Vivant.



Service de presse : VFC Relations Publics
Julia Delesque - jdelesque@vfcrp.fr – 06 50 73 68 75