

La Coopérative d'Isigny depuis 15 ans

Le 02 mars 2017, les élèves du BAC professionnel Boulangerie Pâtisserie au Lycée Rabelais de Ifs ont découvert la coopérative laitière d'Isigny Sainte Mère.



Depuis plus de 15 ans, les élèves en formation pâtisserie et boulangerie se rendent à la coopérative d'Isigny pour découvrir les produits laitiers. Fleuron de notre industrie agro alimentaire en Normandie, la Coopérative est garante de la qualité de ses appellations.

Beurre et crème AOP, camembert, mimolette, poudre de lait, Pont l'évêque, ...

Les élèves ont une nouvelle fois été accueillis autour d'un café et d'un jus d'orange qui accompagnaient les croissants au beurre d'Isigny confectionnés par les élèves, bien sur. Après une très belle présentation en salle, réalisée par Noémie et Annie, Responsables marketing et communication, et du concours croissant, les élèves se sont préparés à rentrer dans le vif du sujet.

De la réception du lait, de la pasteurisation à la crème, du fromage au beurre, rien n'a été oublié par les techniciens qui nous ont fait découvrir leur entreprise..

Malgré quelques machines en maintenance, nous avons apprécié découvrir la façon de réaliser le beurre, élément clé de notre profession avec toutes ses qualités techniques, plastiques et gustatives.



De retour au lycée, les élèves ont mis en application leur découverte du matin dans la fabrication de la crème au beurre et de petit nids de Pâques.

Merci encore à la coopérative d'Isigny et à toute son équipe pour leur accueil et pour nous avoir permis de découvrir des produits de renommée internationale. Les élèves ont apprécié découvrir le patrimoine culturel et gastronomique de notre région.

A très bientôt pour le concours croissant au beurre d'Isigny.

<http://www.isigny-ste-mere.com/actualites/>