A close-up photograph of a chef in a white uniform and black gloves pouring a thick, golden-brown caramel liquid from a large metal pot into a tray. The caramel is being poured in a steady stream, creating a thin layer on the tray. The background is a bright, clean kitchen environment.

**CARMELS  
D'ISIGNY**

**DOSSIER  
PÉDAGOGIQUE**

*2022 - 2023*

# CARAMELS D'ISIGNY

- 1** L'espace de visite  
en QUELQUES MOTS
- 2** Les Caramels d'Isigny  
PRÉSENTATION
- 3** Les Ingrédients  
LA QUALITE
- 4** Fabrication du caramel  
LE SAVOIR - FAIRE
- 5** Informations pratiques  
POUR ALLER PLUS LOIN
- 6** Quizz  
PRÉPAREZ VOTRE VISITE

# 1 L'ESPACE DE VISITE



Historiquement, et ce depuis 1994, les visites d'entreprise font partie intégrante des Caramels d'Isigny.

Une visite en entreprise est toujours l'occasion pour les élèves de réaliser une première exploration du monde du travail.

Par une observation attentive, l'élève découvre **toutes les étapes de la fabrication du caramel à travers des vitres surplombant les ateliers.**

Ce point de vue en hauteur permet d'optimiser l'observation de chacun en évitant tout problème de sécurité. Des écrans diffusant des films réalisés à partir des différentes étapes de la fabrication permettent de compléter l'observation.



## Objectifs :

- Comprendre les différentes étapes de la fabrication
- Retenir les ingrédients de la recette
  - Comprendre le rôle de chaque machine
  - Comprendre l'importance de l'intervention de chaque salarié dans le processus de fabrication.

### La visite des Caramels d'Isigny en quelques chiffres

- 350 m2 d'exposition
- une scénographie refaite à neuf en 2022
- 41 000 visiteurs par an
- 3 guides professionnelles qui accompagnent les visiteurs



# Le parcours

CARAMELS  
D'ISIGNY

ESPACE DE VISITE

A l'arrivée, le groupe est accueilli avec une dégustation de caramel !

**La visite sera guidée à travers plusieurs thèmes :**



## Comme un air de promenade

Découvrez notre espace pas à pas telle une promenade à travers 350m<sup>2</sup>. Vivez une toute nouvelle expérience aux Caramels d'Isigny.



## Le territoire normand mis en valeur

Le visiteur est accueilli dans un espace consacré à notre belle région d'Isigny et ses principaux atouts, permettant au visiteur de comprendre l'origine de nos produits, fabriqués avec des matières premières de qualité, le tout dans un décor immersif.

## Isigny Sainte-Mère et son histoire

Le visiteur vient ensuite à la rencontre d'une grange reproduite pour découvrir la Coopérative Isigny Sainte-Mère et son histoire au travers de photos, d'une frise chronologique, ainsi que d'un film d'entreprise.





## Comprendre la fabrication, grâce aux ingrédients

Dans un univers de laboratoire, découvrez ensuite les ingrédients qui composent nos caramels : Le Beurre et la Crème d'Isigny A.O.P., le lait, le sucre et le sirop de glucose.



## Vue sur les ateliers

La zone suivante permet au visiteur de se plonger dans la fabrication de nos caramels grâce à des baies vitrées surplombant l'atelier de production. Des vidéos explicatives permettent de comprendre le processus de la fabrication de notre délicieux caramel.



## L'univers des Caramels d'Isigny

Enfin, une dernière zone permet au visiteur de découvrir l'univers de notre entreprise en découvrant son histoire, ses canaux de distribution ainsi que des données chiffrées, et deux boutiques fictives permettant de présenter nos gammes de produits.



## Souriez, et prenez-vous en photo !

A la fin de la visite, prenez-vous en photo à côté de notre vieille 2CV fourgonnette de livraison, ou encore dans un décor de boîtes et de bonbons géants, et gardez un bon souvenir de votre passage aux Caramels d'Isigny.



## 2

# HISTOIRE DES CARAMELS D'ISIGNY

C'est dans les années 1930 que la fabrication du caramel fait son apparition dans la région d'Isigny. Elle s'est appuyée sur la profusion de matières premières de qualité que sont le beurre, le lait et la crème.



C'est en mai 1994 que notre entreprise voit le jour. A cette période, on ne fabrique plus de caramels dans la région d'Isigny-sur-Mer.

La municipalité ainsi que la Coopérative laitière Isigny Sainte-Mère sollicitent alors un professionnel de la confiserie pour relancer la fabrication artisanale du caramel à Isigny-sur-Mer.



**En 2019, Les CARAMELS D'ISIGNY ont été rachetés par la Coopérative Isigny Sainte-Mère.**

Produits du terroir par excellence, les CARAMELS D'ISIGNY sont fabriqués avec des matières premières locales de qualité : le lait entier, le Beurre d'Isigny A.O.P. et la Crème d'Isigny A.O.P. La saveur unique de nos produits résulte de ces ingrédients de premier choix.

Les caramels fabriqués sont principalement vendus dans le grand quart nord-ouest de la France et 50% de la production sont vendus sur place en vente directe. Les principaux clients de la société sont les détaillants boulangers, pâtisseries, épicerie fines, chocolatiers, biscuitiers, glacières, industriels, grossistes, traiteurs, restaurateurs...



# NOTRE HISTOIRE

1932

L'aventure débute par la création de la première recette des caramels à Lison par les établissements "Galliot d'Isigny". Leurs caramels durs au lait étaient vendus sous le nom "Isicrem" et conditionnés dans des boîtes en fer.

1939

Le bonbon "Isicrem" est concurrencé par le "Dupont Crème" de l'entreprise Dupont d'Isigny installée à La Cambe.

ANNÉES 50'

C'est l'âge d'or des caramels qui se vendent dans tous les cinémas et les boulangeries.

Face à ce succès, des entreprises industrielles se positionnent sur le marché et sonnent petit à petit le glas de la production artisanale.

1975

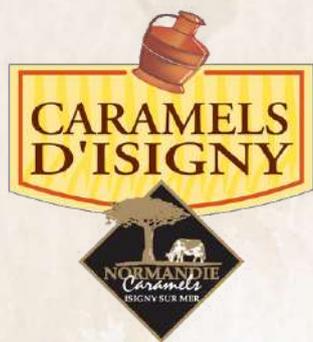
Faillite des établissements "Galliot d'Isigny".

1994

L'engouement pour les caramels artisanaux d'Isigny ne s'essouffle pas. Normandie Caramels est créée et vend ses bonbons sous la marque déposée Caramels d'Isigny.

1995

Dupont d'Isigny s'industrialise pour s'adapter au nouveau marché de masse. La société déménage à Carentan (50).



CARAMELS  
D'ISIGNY

2012

Dans un souci d'homogénéisation, Normandie Caramels devient Caramels d'Isigny, comme la marque sous laquelle sont commercialisés ses produits.



2016

Nous ouvrons notre magasin de vente Les Halles d'Isigny.

2022

De 5 salariés en 1994, l'entreprise Caramels d'Isigny compte aujourd'hui 35 collaborateurs.

Unique productrice de caramels à Isigny, notre entreprise est la seule à détenir la marque du même nom : Caramels d'Isigny.



2015

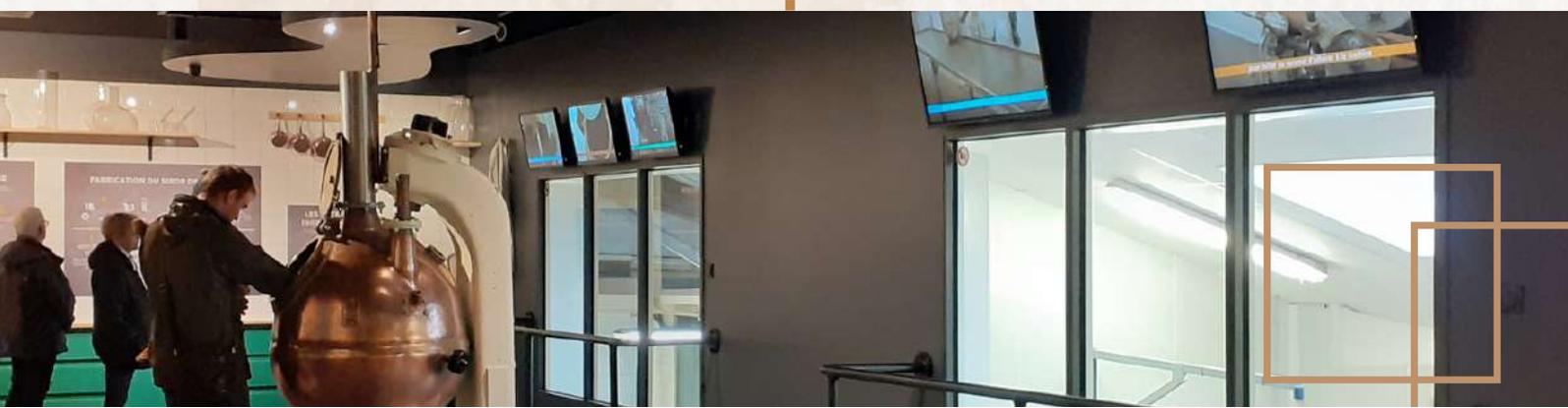
Si des visites de l'usine sont organisées dans l'atelier depuis 1994, c'est en avril 2015 que nous ouvrons la première version de notre espace de visite "La Galerie du Caramel". Le bâtiment spécialement dédié aux visites permet de poursuivre l'accueil du grand public en toute sécurité et sur une amplitude horaire plus importante.

2019

Rachat des Caramels d'Isigny par la Coopérative Isigny Sainte-Mère



Au mois d'avril, après plusieurs mois de travaux, un nouveau parcours de visite est proposé au public.



# CARAMELS D'ISIGNY

## La production :

300T DE  
CAMEL  
PRODUITES/AN



21T DE  
BEURRE  
D'ISIGNY/AN



20T DE CREME  
D'ISIGNY/AN



200 000L  
DE LAIT ENTIER  
EN POUDRE



145T  
DE SUCRE



25 RECETTES



1 600 M2  
D'ATELIER



## L'Espace de Visite:

40 000  
VISITEURS/AN



150  
BUS/AN



7000  
SCOLAIRES



## Le personnel :



35 salariés

3 GUIDES, 9 VENDEUSES + 5 SAISONNIERS,  
5 PERSONNES A L'ADMINISTRATIF,  
12 PERSONNES EN PRODUCTION

## Le magasin Les Halles d'Isigny :

2000  
REFERENCES



80 000  
PASSAGES EN  
CAISSES/AN



100 000  
GLACES/AN



7J/7

(SAUF LES DIMANCHES  
DE JANVIER A MARS)

## 3 LES INGRÉDIENTS

### Le sucre de betterave

Pas de caramel sans sucre ! Les Caramels d'Isigny sont produits avec du sucre de betterave français, dont la quantité utilisée représente au minimum un tiers de la recette.

La betterave sucrière se caractérise par sa racine conique et charnue ainsi que par sa chair blanche. Contrairement à la canne à sucre, elle n'a aucune attirance pour les tropiques ! Elle préfère les climats tempérés, assez humides.



90% des terres plantées en betterave sont au nord de la France. La France est d'ailleurs le premier producteur mondial de sucre de betterave.

En 1747, un Allemand, Andreas Sigismund Marggraf avait réussi à extraire le sucre de la betterave. Toutefois la première extraction industrielle de sucre fut l'œuvre, fin 1811, d'un Français, Benjamin Delessert, secondé par son chef de fabrication le chimiste Jean-Baptiste Quéruel.

C'est Napoléon 1er qui avait encouragé les recherches en ce domaine, le blocus de l'Empire Français exercé par la marine britannique ayant coupé l'Europe des ressources en sucre de canne des Antilles.

# Le sirop de glucose

Le sirop de glucose est un ingrédient très utilisé par l'industrie agroalimentaire. Le sirop de glucose est également utilisé en cuisine notamment pour la confection des glaces, des bonbons et des gâteaux. On le trouve sous la forme d'une pâte collante et translucide.



Le sirop de glucose est l'ingrédient qui lie les ingrédients du caramel entre eux et qui lui donne ce côté collant et filant. Il apporte un goût sucré mais aussi une texture moelleuse, un aspect brillant et de la stabilité.

En France, le sirop de glucose est issu du blé et du maïs mais il peut aussi être obtenu à partir de la pomme de terre, de la patate douce, du manioc, du riz... c'est à-dire de végétaux riches en amidon.

Le glucose que nous utilisons chez Caramels d'Isigny est un glucose de blé qui ne contient pas de gluten afin d'éviter tout risque pour les personnes intolérantes à cette substance.



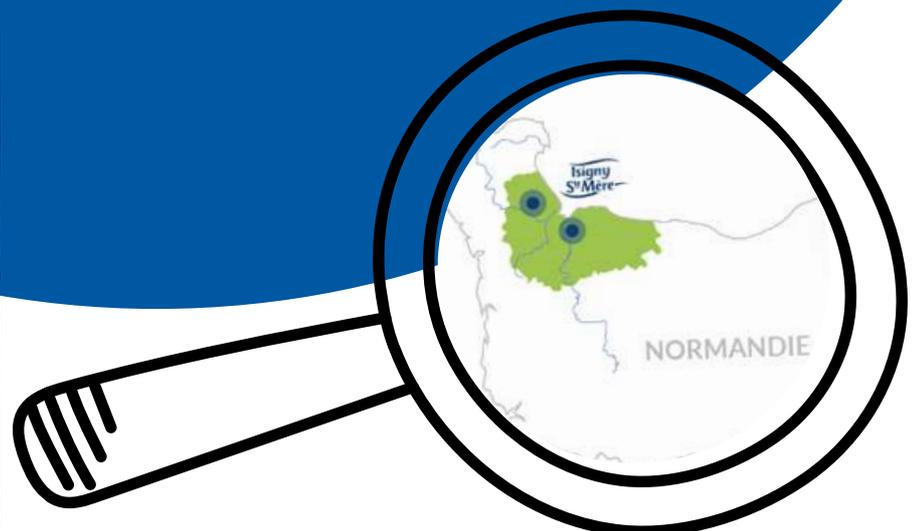
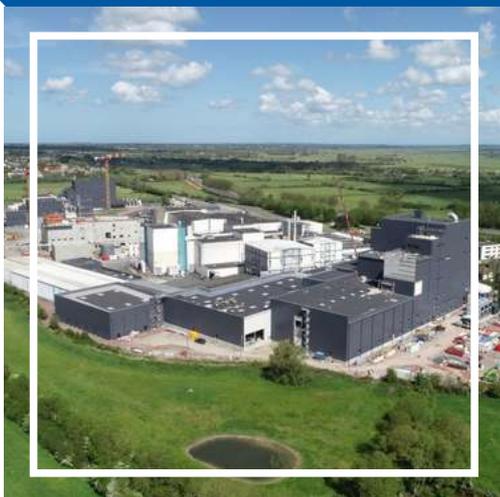
En avril 2019, Caramels d'Isigny jusqu'à lors entreprise indépendante, est rachetée par la coopérative Isigny Sainte-Mère. Le rapprochement entre les deux usines est naturel car elles travaillaient déjà main dans la main. La totalité des matières lactières qui entrent dans la composition des caramels provient de la coopérative Isigny Sainte-Mère.

Isigny Sainte-Mère ce sont des produits de haute qualité, une grande marque, synonyme d'excellence et d'exigence partout dans le monde. Les producteurs des meilleurs laits de la région et les salariés d'Isigny Sainte-Mère travaillent chaque jour en étroite collaboration.

Ensemble, ils mettent en place des méthodes de culture et d'élevage respectueuses, font progresser les techniques de production et de transformation dans le respect du produit. Leur exigence de qualité s'exprime tout au long de la production.

Beurre, crème, fromages, poudres de lait infantiles ...

Une gamme complète de produits d'exception!





## Le Lait en poudre

C'est en 1947 que la Coopérative d'Isigny mit en service la première tour de séchage du lait par atomisation installée en France.

En 1982, la technologie MSD (MultiStage Drier) fut implantée à Isigny Ste-Mère.

Comme gage de qualité et d'hygiène, la poudre de lait infantile de la Coopérative fut la première à être commercialisée en pharmacie.

La coopérative fabrique également de la poudre de lait à usage professionnel pour l'industrie agroalimentaire comme celui que nous utilisons (lait entier en poudre - 26% MG).



# Le Beurre et la Crème d'Isigny A.O.P.

Pour un kilo de beurre, il faut environ 20 litres de lait.

Le Beurre d'Isigny A puise toute sa saveur dans le lait de la région d'Isigny, « grand cru laitier » naturellement riche en nutriments. Sa réputation d'excellence remonte à la fin du XVIème siècle et résulte d'un savoir-faire traditionnel maintenu jusqu'à nos jours par la coopérative Isigny Sainte-Mère.

Le Beurre d'Isigny A.O.P. est fait exclusivement à partir de la crème du lait et de ferments lactiques : son goût, sa texture et sa couleur sont totalement naturels, sa fabrication est traditionnelle. Le Beurre d'Isigny a été reconnu par une A.O.P. dès 1986.



Onctueuse, savoureuse, ronde en bouche et généreuse...  
C'est la première crème reconnue par une Appellation d'Origine Protégée en 1986, elle est fabriquée à partir des meilleurs laits de la région d'Isigny récoltés dans un périmètre de 35 km autour d'Isigny-sur-Mer.

La Crème d'Isigny A.O.P. que nous utilisons chez Caramels d'Isigny permet de garantir un bonbon onctueux en bouche !



## 4 NOTRE SAVOIR-FAIRE

*Nos caramels sont fabriqués de manière artisanale.*

Notre équipe de production est composée de 12 collaborateurs qui mettent en œuvre tout leur savoir-faire d'exception dans l'élaboration de nos produits.

Mélange, cuisson, refroidissement, façonnage, conditionnement... toutes ces opérations, réalisées essentiellement à la main, ancrent nos produits dans un esprit de tradition revendiqué.

Observez le déroulement complet de la production du caramel à travers des vitres surplombant les ateliers !



*Gamme de produits*

Nos plannings de fabrication sont organisés en fonction de la demande de nos clients. C'est pourquoi, selon les jours, vous pouvez observer différentes fabrications :

Bonbons

Crème

Coulis

éclats et poudre

Pop corn



# LA FABRICATION DES BONBONS



1



## 1 LE MÉLANGE :

(recette détaillée lors de la visite guidée)  
les ingrédients sont introduits dans le cuiseur en cuivre et brassés grâce à l'agitateur. La cuisson dure 30 minutes. Le cuiseur monte en température jusqu'à 125°. On peut cuire jusqu'à 80 kg de caramel à la fois.

2

2 LE REFROIDISSEMENT :  
le caramel chaud est déversé sur une table froide.



3



## 3 LE FAÇONNAGE :

après 15 minutes de refroidissement,  
le caramel est découpé en plusieurs portions.  
Et est refroidi à 37°.

4

## 4 MACHINE À BONBONS :

les portions de caramel sont introduites dans la machine qui va les transformer en bonbons emballés. Le caramel est d'abord travaillé pour être réduit petit à petit en un boudin de caramel de 3cm de diamètre. Coupé en petits morceaux et emballé, on obtient des papillotes ou des caramels pâtisseries (carrés) suivant la machine utilisée.





Après la visite, un temps d'échange pour répondre aux questions est animé par le guide qui se fera le plaisir de vous offrir une dernière dégustation avant de terminer ! 😊

Pour les groupes qui souhaitent découvrir d'autres gourmandises, votre guide peut vous accompagner jusqu'à notre magasin "les Halles d'Isigny".



5

## POUR ALLER PLUS LOIN...

### Qu'est-ce que le caramel ?

*Définition donnée par le dictionnaire du Larousse Gastronomique :*

« C'est un bonbon souvent carré, fait d'un mélange de sucre, de sirop de glucose, auquel on incorpore des produits laitiers (lait frais en poudre ou concentré, beurre, crème), des matières grasses végétales et des parfums.

La variété des dénominations (caramel dur ou mou, fudge, hopge, toffee) dépend de la composition, du degré de cuisson, de la forme du produit fini et de son parfum.

En France, la ville d'Isigny, célèbre pour son lait, fabrique des caramels réputés. »

### Les origines du caramel



Le caramel est un classique de la confiserie. Il compte parmi les premières friandises à base de sucre et est mondialement connu.

Ce sont les Arabes qui auraient inventé le caramel aux environs de l'an 1000 en perfectionnant les procédés de décantation du sirop de canne à sucre. Le mot viendrait de l'espagnol, lui-même provenant du latin médiéval « cannamela » signifiant « canne à sucre ». D'autres sources présentent le caramel comme venant du portugais « caramelo ».

Personne ne peut vraiment s'accorder sur une origine précise comme dans certaines recettes clairement identifiées.

La fabrication du caramel s'est considérablement développée mais elle évoque toujours une tradition, une saveur authentique des produits régionaux ainsi que le goût du terroir.

## ⑥ IDÉE DE QUIZZ

Faites participer vos élèves pendant la visite!

Questionnaire n°1 : niveau primaire

Questionnaire n°2 : niveau collège

Questionnaire n°3 : niveau découverte professionnelle  
- prépa-métiers

Questionnaire n°4 : niveau lycée



## Questionnaire élèves de Primaire

1- Que doit faire une vache pour produire du lait ?

- faire un veau       manger de l'herbe       regarder la télé

2- De quelle plante provient le sucre que nous utilisons dans nos recettes ?

.....

3- Quels sont les ingrédients utilisés dans la recette du caramel ?  
Entoure les bonnes réponses :



Sucre de Betterave



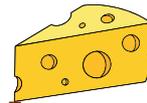
Farine



Lait en poudre



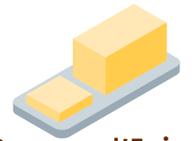
Champignon



Fromage



Sirop de Glucose



Beurre d'Isigny AOP

4- A quelles étapes de fabrication correspondent les images ?  
Relie les bonnes réponses :



Refroidissement du Caramel



Machine à bonbons



Façonnage



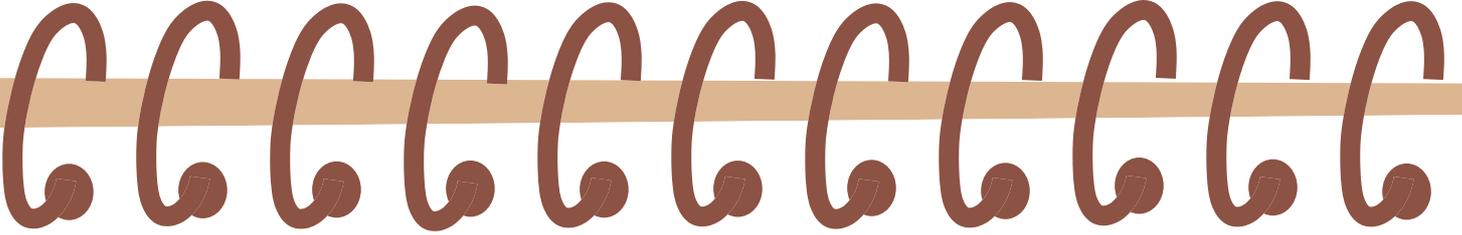
Mélange

5- Rebus



Indice : Nous en produisons 1 500 kg par jour.

.....



## Questionnaire élèves de Collège

1- Quels sont les ingrédients utilisés dans la recette du caramel ?

.....  
.....  
.....

2- De quelle plante provient le sucre que nous utilisons dans nos recettes ?

.....

3- A qui l'entreprise Caramels d'Isigny achète t'elle les produits laitiers pour fabriquer ses caramels ?

.....

4- En combien d'étapes sont fabriqués nos caramels ?

Comment s'appellent ces étapes ?

.....  
.....

5- Combien de temps dure la fabrication d'un caramel ?

.....

6- Combien de kilos de caramel représente une cuisson ?

.....

7- Combien de machines transforment le caramel en petits bonbons ?

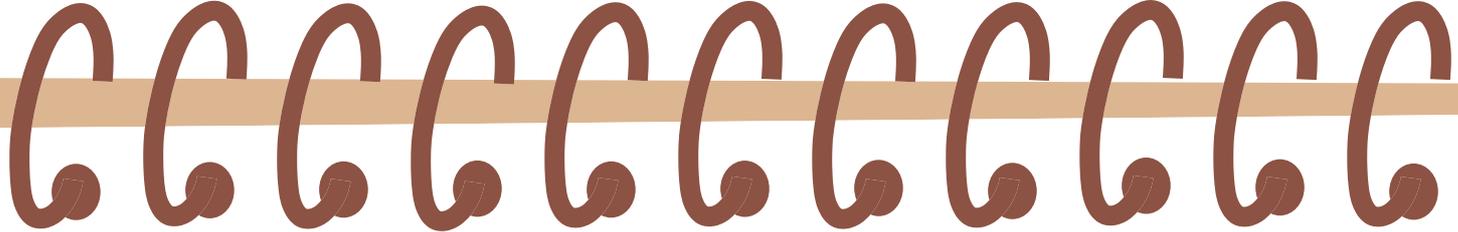
.....

8- Combien pèse un caramel papillote ?

.....

9- Quelle est la différence entre les caramels "tendres" et "fondants" ?

.....



## Questionnaire élèves de découverte professionnelle

1- Quand l'entreprise Caramels d'Isigny a-t-elle été créée ?

.....

2- L'entreprise fait-elle partie d'un groupe ? si oui lequel ?

.....

3 - Combien de salariés compte l'entreprise au global? Et en production ?

.....

4- Cite des métiers présentés lors de la visite :

.....

.....

5- Quelles formations ont suivi les salariés qui travaillent à la production ?

.....

.....

6- Combien de tonnes de caramels sont produites en moyenne par jour?

.....

7- Quels sont les différentes familles de caramel que nous fabriquons ? Cites-en 4.

.....

.....

8- Qui sont les clients des Caramels d'Isigny ?

.....

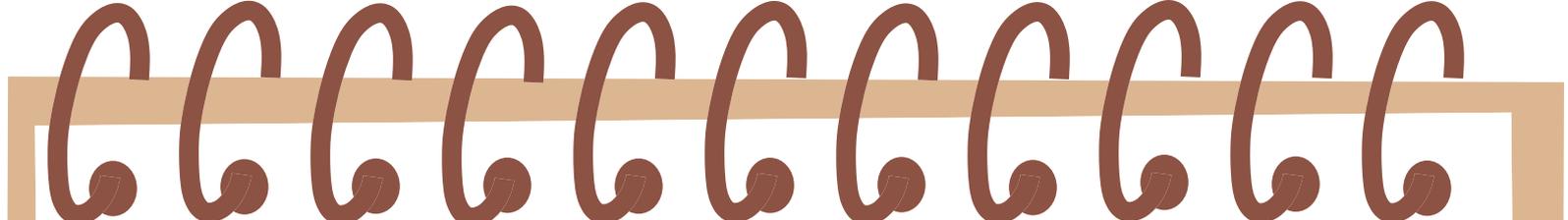
.....

9 - Par quels canaux de distribution les caramels sont t'ils vendus?

.....

.....

.....



## Questionnaire élèves de Lycée

1- Quand l'entreprise Caramels d'Isigny a-t-elle été créée ?

2 - Combien de salariés compte l'entreprise au global? Et en production ?

3- Combien de tonnes de caramels sont produites en moyenne par jour?

4- Que produit la Coopérative Isigny Sainte-Mère ?

5- Pourquoi utilise t'on du sirop de glucose dans la recette des caramels ?

6- Quels sont les différents produits que l'usine Caramels d'Isigny fabrique ?

7- Quelle est la différence entre les caramels "tendres" et "fondants" ?

8- À quelle température doit-être le caramel pour passer en machine ?

9- Complète ces phrases sur les machines à bonbons :

Dans la première partie les portions de \_\_\_\_\_ vont être réunies, pour se coller et la « \_\_\_\_\_ » va lui donner la forme d'un grand cône. Ce cône est entraîné vers la « \_\_\_\_\_ », pour prendre la forme d'un \_\_\_\_\_ de caramel.

10- Qui sont les clients des Caramels d'Isigny ?



Espace de visite  
[visite@caramels-isigny.com](mailto:visite@caramels-isigny.com)  
02.31.51.39.89

[www.caramels-isigny.com](http://www.caramels-isigny.com)

CARMELS D'ISIGNY  
Z.A. ISYPOLE  
Rue du 19 mars 1962  
14230 ISIGNY-SUR-MER

