



DOSSIER PÉDAGOGIQUE 2026



1

L'espace de visite
et **LE PARCOURS**

Les Caramels d'Isigny
et **LEUR HISTOIRE**

2

3

Des ingrédients
DE QUALITÉ

4

La fabrication
LE SAVOIR-FAIRE

5

Pour aller
PLUS LOIN

6

Idées de quizz
PRÉPAREZ VOTRE VISITE



Infos Pratiques



45 minutes
de visite



WC visiteurs



Parking Bus

1

L'espace de visite
et **LE PARCOURS**

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**.

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



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

⚠ Avant votre visite pensez à nous signaler les éventuelles **allergies alimentaires** de vos élèves : lactose, fruits à coques...

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.



Quelques chiffres

- 350 m² d'exposition
- une scénographie refaite à neuf en 2022
- 45 500 visiteurs par an
- 3 guides professionnelles qui accompagnent les visiteurs

Le parcours

Ouvert toute l'année, nos 45 500 visiteurs par an peuvent profiter d'un **espace dédié** à l'histoire des Caramels d'Isigny et de la Coopérative Isigny Sainte-Mère, qui permet également d'en apprendre davantage sur le **territoire** environnant, et bien sûr de **découvrir nos méthodes de production des caramels**, tout en profitant d'une **vue directe sur l'atelier** accompagnée de vidéos explicatives.

Comme un air de promenade

Découvrez notre espace pas à pas telle une promenade dans un **espace de 350m²**.



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 une **matière première de qualité**, le tout grâce à des vidéos, des photos, ou encore des toiles tendues.

Isigny Sainte-Mère et son histoire

Le visiteur vient ensuite à la rencontre d'une grange reproduite à l'occasion 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.

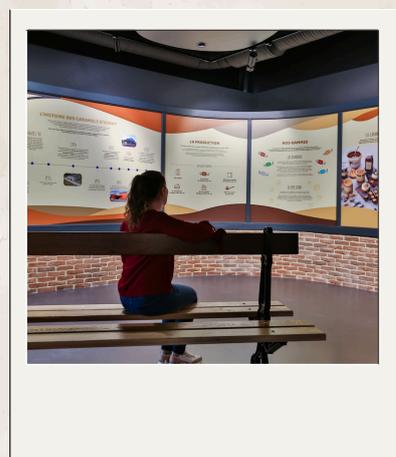


Vues sur les ateliers

La zone suivante permet au visiteur de se plonger dans la fabrication de nos produits 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 une boutique fictive permet de présenter nos gammes de produits.



Souriez, et prenez-vous en photo !

À 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.



Posez vos questions !

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** ».



A close-up photograph of a person's hand holding a small piece of caramel popcorn. The hand is adorned with a gold metal watch and a matching chain bracelet with a circular charm. The person has pink nail polish. Below the hand is a dark bowl filled with a large quantity of caramel popcorn. The background is softly blurred, showing a white surface and a dark patterned object.

2

Les Caramels
et LEUR
HISTOIRE



C'est en **mai 1994** que l'entreprise **Normandie Caramels** voit le jour. À 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**.



Produits du **terroir** par excellence, les **CAMELS 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**.



En 2019, **CAMELS D'ISIGNY** devient filiale de la **Coopérative laitière Isigny Sainte-Mère**

Les caramels fabriqués sont principalement vendus dans le grand quart nord-ouest de la France et 40% 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

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.

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 la marque « **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

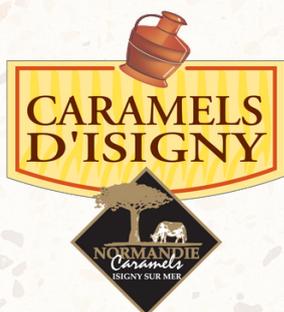
Faillite des établissements « **Galliot d'Isigny** ».

1994

L'engouement pour les caramels est toujours aussi fort. L'année 1994 voit la **création de Normandie Caramels**, qui vend des bonbons sous la marque **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 portant ainsi le
même nom que sa propre marque.



2016

Nous ouvrons notre magasin de vente **Les Halles d'Isigny** pour accueillir nos clients dans de bonnes conditions et leur offrir un **large choix de caramels** de notre production et de produits du **terroir normand**.

2022

Au mois d'avril, après plusieurs mois de travaux, une **nouvelle scénographie** de visite est proposé au public.



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**, partenaire de longue date.



CONFISERIE
CARAMELS
D'ISIGNY
ARTISANALE



2026

Création d'un glacier, **agrandissement** du magasin, **aménagement** paysager et création d'un nouveau parking.



La production



tonnes de
caramel
produites / an



tonnes de de
beurre d'Isigny
A.O.P. / an



tonnes de
crème d'Isigny
A.O.P. / an



tonnes de lait
entier en
poudre / an



tonnes de
sucre de
betterave / an



recettes



m² d'atelier

Le personnel



salariés



à la fabrication

Le magasin : Les Halles d'Isigny



références



passages en
caisse / an



glaces / an



ouverture

L'Espace de Visite



visiteurs / an



groupes / an



scolaires / an

Des ingrédients
DE QUALITÉ

3

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 1^{er} 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** apporte un **goût sucré**, une **texture moelleuse** 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 **sirop de 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.



Les produits laitiers

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**.

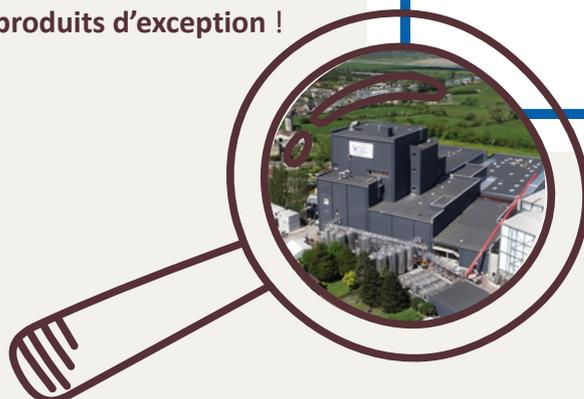
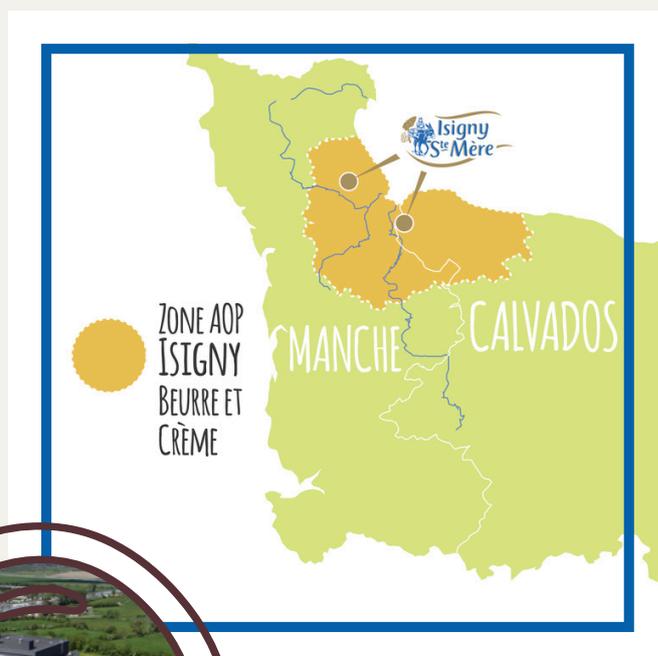


Isigny Sainte-Mère ce sont des **produits de haute qualité**, une grande marque, synonyme d'**excellence** et d'**exigence** partout dans le monde.

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 et fromages A.O.P., et 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 Sainte-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).

L'avantage d'utiliser du **lait en poudre** est de pouvoir **mesurer la quantité d'eau à ajouter** lors de la cuisson. Nos recettes sont alors **plus précises** pour obtenir de **délicieux caramels** !



Le Beurre et la Crème d'Isigny A.O.P.

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**.



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

Le **Beurre d'Isigny A.O.P.** 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 XVI^{ème} siècle et résulte d'un **savoir-faire traditionnel** maintenu jusqu'à nos jours par la **Coopérative Isigny Sainte-Mère**.

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

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 fabrication
SAVOIR-FAIRE

4

Fabrication artisanale

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



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.



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, coulis, éclats et poudre, caramel à tartiner, pop corn.

Consultez le planning de fabrication :



La fabrication des bonbons

1



Le mélange

Les ingrédients sont introduits dans le **cuisseur en cuivre** et brassés grâce à l'**agitateur**. La cuisson dure **30 minutes**. Le cuiseur monte en température **jusqu'à 125°C**. On peut cuire **jusqu'à 80 kg** de caramel à la fois.

Recette détaillée lors de la visite guidée.



Le refroidissement

Le caramel chaud est déversé sur une **table froide**.

2



3



Le façonnage

Après **15 minutes de refroidissement**, le caramel est **découpé en plusieurs portions**, et est encore refroidi **jusqu'à atteindre 37°C**.

4



La 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.

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 décanation 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

Idées 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 - Niveau primaire

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



faire un veau



manger de l'herbe



se concentrer

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



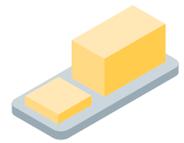
champignon



fromage



sirop de glucose



Beurre d'Isigny A.O.P.

4. À quelles étapes de fabrication correspondent les images ?

Relie les bonnes réponses.



refroidissement du caramel



machine à bonbons



façonnage



mélange

5. Rébus

Indice : nous en produisons 1 500 kg par jour.



.....



Questionnaire - Niveau 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. À 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 « traditionnels » et « fondants » ?

.....



Questionnaire – Niveau découverte pro.

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-ils vendus ?

.....

.....



Questionnaire – Niveau 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 « traditionnels » 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

02 31 51 39 89

www.caramels-isigny.com

CARAMELS D'ISIGNY

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

