CAHIER DES CHARGES

RELATIF A

LA PRODUCTION DE

"CIDRE DE NORMANDIE"

CAHIER DES CHARGES RELATIF A

LA PRODUCTION DE "CIDRE DE NORMANDIE"

SOMMAIRE

TITRES	PAGES
GROUPEMENTS DEMANDEURS	01
ARTICLE 1 : NOM DE LA DENREE ALIMENTAIRE	02
ARTICLE 2 : TYPE DE PRODUIT	02
ARTICLE 3 : DESCRIPTION DU PRODUIT 1°) Définition 2°) Présentation 3°) Matières premières 4°) Nature et caractéristiques des ingrédients 5°) Caractéristiques physico-chimiques 6°) Caractéristiques organoleptiques	02
ARTICLE 4 : DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE	05
ARTICLE 5 : ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE 1°) Eléments figurant sur l'emballage 2°) Eléments relatifs au suivi de la fabrication	05
ARTICLE 6 : METHODE D'ELABORATION 1°) Brassage et pressurage des fruits 2°) Clarification préfermentaire 3°) Fermentation 4°) Clarification postfermentaire 5°) Prise de mousse ou carbonatation 6°) Conditionnement 7°) Stockage	07
ARTICLE 7 : ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE 1°) Réputation historique 2°) Réputation actuelle	09
ARTICLE 8 : STRUCTURE DE CONTROLE	17
ARTICLE 9 : ETIQUETAGE	17
ARTICLE 10 : EXIGENCES RELATIVES AU RESPECT DES DISPOSITIONS COMMUNAUTAIRES ET/OU NATIONALES	18
Annexe I - COMMUNES APPARTENANT A L'AIRE GEOGRAPHIQUE CALVADOS EN TOTALITE 1 - DEPARTEMENT DE LA MAYENNE 2 - DEPARTEMENT DE LA SARTHE	19
LISTE DES VARIETES DE FRUITS A CIDRE RECOMMANDEES POUR L'ELABORATION DE CIDRE SOUS I.G.P. NORMANDIE	20
Autres annexes - CARTOGRAPHIE et DOCUMENTS DIVERS	

CAHIER DES CHARGES RELATIF A

LA PRODUCTION DE "CIDRE DE NORMANDIE"

Le présent cahier des charges s'inscrit dans le cadre du règlement C.E.E. n° 2081/92 du 14/07/92 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine contrôlée des produits agricoles et des denrées alimentaires.
Il a pour objet de définir les modalités d'obtention de l'indication "Cidre de Normandie" ou "Cidre Normand".

GROUPEMENTS DEMANDEURS

Noms : - Syndicat des Fabricants et Négociants en cidre de Normandie
- Syndicat National des Industries Cidricoles (SNIC)
- Fédération Nationale des Producteurs de Fruits à cidre (FNPFC)

Représentés par le SNIC



Adresse : **44 Rue d'Alésia - 75014 PARIS**

Tél : **01.53.91.45.33**

Fax : **01.42.79.01.28**

Statut : Syndicat professionnel
régi par le Titre 1er du livre IV du code du Travail

Date de création : 1974

Objet : Réaliser toutes les démarches réglementaires ou administratives et engager toute action afin de défendre, promouvoir et développer l'élaboration de "Cidre de Normandie".

Composition : Producteurs de fruits à cidre de Normandie (récoltants ou fermiers), fabricants artisanaux ou industriels de cidre de Normandie.

ARTICLE 1 : NOM DE LA DENREE ALIMENTAIRE

Selon les dénominations d'usage, il est demandé la protection de la dénomination "Cidre de Normandie" ou "Cidre Normand", les deux dénominations pouvant s'utiliser indifféremment et en application du présent cahier des charges et des dispositions réglementaires en vigueur pour ces boissons.

ARTICLE 2 : TYPE DE PRODUIT

"Vin et Boissons fermentées"

(Chapitre XXII de l'annexe II du Traité de Rome, rubrique 22.06).

ARTICLE 3 : DESCRIPTION DU PRODUIT

1°) Définition :

"Les cidres de Normandie" proviennent de la fermentation de moûts élaborés à partir de "fruits à cidre" frais, produits et mis en oeuvre en Normandie.

Les moûts de "fruits à cidre" peuvent être, pour partie, issus de moûts concentrés dans la mesure où la proportion de ces derniers n'excède pas 40 % du volume total de moûts mis en oeuvre (exprimée en moûts reconstitués).

2°) Présentation :

Le cidre de Normandie est commercialisé suivant différents conditionnements, notamment en bouteille champenoise, en bouteille d'un litre ou d'un litre et demi, en petits conditionnements (0,375 l, 0,33 l, 0,25 l) et en fûts destinés au tirage pression.

Selon le type de conditionnement, les bouteilles seront fermées par un bouchon type champignon, un bouchon à vis ou une capsule.

3°) Matières premières :

Dans le présent cahier des charges, on entend par "fruits à cidre", les "pommes à cidre" et les "poires à poiré" correspondant d'une part aux variétés de pommes et poires dites "recommandées" (cf. arrêtés du 20 avril 1967 et du 30 mai 1980) et, d'autre part, aux variétés locales traditionnelles. Les listes de ces variétés de fruits à cidre figurent en annexe au présent cahier des charges.

Les variétés de fruits à cidre sont classées en 6 catégories dont les principales caractéristiques sont les suivantes :

Variétés	tanins	acidité (exprimée en H_2SO_4)
douces :	< 2 g/l	< 3 g/l
douces-amères :	2 à 3 g/l	< 3 g/l
amères :	> 3 g/l	< 3 g/l
acidulées :	< 2 g/l	3 à 4,5 g/l
aigres :	< 2 g/l	> 4,5 g/l

Le verger haute-tige normand est essentiellement composé de variétés douces (44 %), et douces-amères (37 %). Les nouveaux vergers basse-tige comportent également 60 % de variétés douces et douces-amères, certaines variétés sont plantées essentiellement en Normandie : Bedan, Binet Rouge, Clos Renaux, Bisquet, Antoinette.
Traditionnellement, la poire à poiré était introduite pour acidifier les jus. Le verger n'étant pas renouvelé, ce sont les nouvelles variétés judor, juliana et partiellement judaine, judeline, jurella, qui ont remplacé, dans certaines régions, le poiré.

4°) Nature et caractéristiques des ingrédients :

Les ingrédients utilisés sont :
- l'eau potable conformément à la réglementation en vigueur,
- le sucre dans la préparation des cidres bouchés d'effervescence naturelle, sous réserve que les cidres servant à cette préparation possèdent un titre alcoométrique volumique acquis au moins égal à 5 % avant sucrage,
- les additifs, conservateurs et édulcorants autorisés pour les moûts et/ou pour les cidres, selon la réglementation en vigueur,
- le caramel : c'est le seul colorant autorisé pour les cidres de Normandie,
- le CO_2.

5°) Caractéristiques physico-chimiques :

5.1 - Principales caractéristiques physiques des cidres de Normandie :

Le cidre est un liquide non visqueux, effervescent, obtenu par la fermentation de moûts issus du pressurage de pulpe de fruits à cidre avec ou sans addition d'eau.

L'effervescence provient de la présence de CO_2, produit par la fermentation et/ou additionné.

5.2 - Principales caractéristiques chimiques des cidres de Normandie :

- Titre alcoométrique volumique total minimum : 5,5 % pour le "cidre bouché" et 5,0 % pour les autres cidres.
- Titre alcoométrique volumique acquis minimum : 1,5 %.
- Acidité volatile maximale : 1 g/l (acide sulfurique).
- Teneur maximale en fer : 10 mg/l.
- Teneur maximale en éthanal : 100 mg/l pour le "cidre bouché" et 120 mg/l pour les autres cidres.
- Teneur maximale en anhydride sulfureux total : 150 mg/l pour le "cidre bouché" et 175 mg/l pour les autres cidres.

5.3 - Caractéristiques particulières selon le type de cidre considéré :

Les dénominations "Cidre doux" et "Cidre bouché doux" peuvent être appliquées aux cidres de Normandie présentant un titre alcoométrique volumique acquis au plus égal à 3 %.

En outre, la dénomination "Cidre bouché" est réservée aux cidres de Normandie présentant une teneur en anhydride carbonique minimum de 3 g/l pour les cidres obtenus par fermentation naturelle en bouteille et à 4 g/l pour les autres cidres.

De plus, les bouteilles utilisées pour le conditionnement du "cidre bouché", sous les volumes nominaux égaux ou supérieurs à 37,5 cl, doivent être de type champenoise et fermées au moyen de bouchon type champignon.

D'autres dénominations facultatives ("brut" et "demi-sec" en particulier) peuvent être utilisées dans les conditions prévues par la réglementation en vigueur.

6°) Caractéristiques organoleptiques :

6.1 - Aspect :

Les cidres de Normandie se présentent sous la forme d'une boisson limpide ou trouble avec la présence d'une mousse fine et de bulles au sein du liquide.

6.2 - Couleur :

La couleur des cidres de Normandie varie du "jaune clair" à la teinte "orangée foncée". Les cidres de Normandie sont généralement de couleur assez soutenue du fait de la prédominance de variétés de fruits riches en polyphénols qui s'oxydent fortement au moment du cuvage de la pulpe.



6.3 - Arômes et saveur :

Les cidres de Normandie se caractérisent par des arômes puissants, variés, avec une dominante fruitée (pomme, agrume, pêche, abricot) et fleurie (anis, tilleul, rose) accompagnée d'une pointe sucrée (cacao, caramel, miel).

La composition variétale des vergers normands conduit à des cidres à dominante de saveur douce et douce-amère.

ARTICLE 4 : DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Les "Cidres de Normandie" (cidres et moûts concentrés) sont élaborés exclusivement en Normandie.

On entend par Normandie la région constituée des départements suivants :

- Seine Maritime, - Eure,
- Oise (cantons de Coudray St Germer, de Songeons, de Grandvilliers, de Formerie et de Marseille en Beauvaisie),

- Calvados, - Manche, - Orne,
- Eure et Loir (cantons d'Authon du Perche et de Nogent Le Rotrou),

ainsi que les communes rattachées en totalité à l'aire géographique révisée pour l'A.O.C. calvados, des départements de Mayenne et de Sarthe (liste complète des communes en annexe I).

L'extension de la zone I.G.P. au-delà des stricts contours des régions administratives de Basse et Haute Normandie tient au fait de la délimitation de l'aire d'appellation d'origine Calvados dans sa forme actuelle et à l'existence de "petites régions agricoles" (P.R.A.) dont les contours correspondent à des bassins homogènes en matière géologique, climatique et économique. C'est pourquoi, les choix culturaux et variétaux, en matière de production cidricole, procèdent d'une même tradition locale.

Ainsi, le pays de Bray s'étend en Seine Maritime et dans l'Oise, le Nord du département de la Sarthe correspond au prolongement de la plaine d'Alençon et le Nord du département de la Mayenne à la région du Domfrontais.

ARTICLE 5 : ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Les Cidres de Normandie ne pourront être élaborés, à l'exception du conditionnement, que dans des unités de production situées dans l'aire géographique.

1°) Eléments figurant sur l'emballage :

La provenance des cidres de Normandie est contrôlable grâce à l'indication obligatoire, sur l'emballage, du nom de l'entreprise et de l'adresse du lieu où ils ont été fabriqués, et à la présence du logo caractérisant l'I.G.P.

2°) Eléments relatifs au suivi de la fabrication :

Chaque lot de cidre de Normandie doit être clairement identifié par une fiche de fabrication et par la tenue d'une comptabilité matière. Devront figurer les éléments ci-dessous :

2.1 - Matières premières :

Les "fruits à cidre" pour l'élaboration des "cidres de Normandie" doivent être récoltés et stockés séparément des fruits de table ou des fruits à cidre qui pourraient provenir d'une autre région que la Normandie.

Les "fruits à cidre de Normandie" livrés par le producteur ou le négociant à un fabricant doivent comporter, sur le titre de mouvement, pour chacun des lots livrés :

- la nature des fruits,
- le poids du lot,
- l'origine géographique (commune).

2.2 - Fabrication :

Les moûts ou moûts concentrés élaborés ou mis en oeuvre par le fabricant de cidre doivent être suivis par l'entreprise pour chaque lot avec les précisions suivantes :

- les documents définis ci-dessus afférent à chacun des lots de fruits à cidre entrant dans la composition du lot de moût ou de moût concentré,

- la nature et la date de mise en oeuvre des procédés technologiques appliqués au cours de l'élaboration du lot de cidre,

- le volume du lot à l'entrée de la cuverie et l'identification de la cuve correspondante,

- le titre de mouvement pour les lots livrés au fabricant par un sous-traitant.

2.3 - Conditionnement et distribution :

Pour les cidres de Normandie conditionnés et livrés à la commercialisation, le fabricant doit détenir :

- l'identification et le poids de chacun des lots de moûts et de moûts concentrés mis en oeuvre,

- la nature et la date de mise en oeuvre des procédés technologiques appliqués au cours de l'élaboration du lot de cidre,

Le type de conditionnement doit être clairement identifié et permettre de retrouver a posteriori les éléments ci-dessus pour toute bouteille, à partir d'une codification des lots apposée sur le conditionnement.

ARTICLE 6 : METHODE D'ELABORATION

Les principales étapes de l'élaboration du cidre de Normandie sont les suivantes :

1°) Brassage et pressurage des fruits :

Les fruits à cidre originaires de la zone I.G.P. sont lavés, puis broyés ou râpés. La pulpe ainsi obtenue est ensuite pressurée à l'aide de presses mécaniques après, le cas échéant, un temps de cuvage.

L'adjonction d'eau potable et froide sur le marc issu du pressurage est autorisée pour extraire le sucre résiduel, cette étape est appelée rémiage. Le jus ainsi obtenu peut être utilisé pour préparer les moûts concentrés, ou être associé avec le moût pur jus, ou être traité séparément.

2°) Clarification préfermentaire :

Le moût issu du pressurage est mis en cuve, dans celle-ci s'opère en premier lieu la clarification. Cette clarification se fait spontanément ou par les méthodes suivantes :

- la défécation (gélification de la pectine au moyen de pectine méthylestérase et de calcium, suivie d'une flottation spontanée ou provoquée),

- la dépectinisation simple par hydrolyse de la pectine au moyen de pectinases,

- des opérations de séparation seules (débourbage, décantation, centrifugation, filtration),

- la dépectinisation suivi d'un collage et d'opérations de séparation (décantation, centrifugation, filtration).

3°) Fermentation :

Les moûts purs jus, les jus de rémiage, les moûts reconstitués à base de concentré fermentent séparément ou en assemblage.

La fermentation principale qui génère l'essentiel de la production d'alcool a lieu à température ambiante ou au froid.

Une deuxième fermentation, dite secondaire ou appelée maturation, complétera, le cas échéant, l'évolution organoleptique du cidre.

Au cours de la fermentation, les procédés de décantation, de centrifugation et de filtration peuvent être appliqués sur les cidres.

Des assemblages de moûts ou de cidres sont possibles afin de régulariser la qualité finale du produit.

Sont également autorisées les pratiques suivantes :
- le coupage des cidres entre eux,
- l'édulcoration des cidres avec des moûts ou des moûts concentrés de pommes ou de poires fraîches,
- l'emploi de sucre en vue de la préparation de cidre bouché d'effervescence naturelle, sous réserve que les cidres servant à cette préparation possèdent un titre alcoométrique volumique acquis au moins égal à 5 % avant sucrage.

Le volume des moûts concentrés employés pour l'élaboration, y compris l'édulcoration, des cidres, exprimé en moûts reconstitués, ne doit pas excéder 40 % du volume total des moûts mis en oeuvre.

4°) Clarification postfermentaire :

Elle s'opère par :
- simple décantation,
- centrifugation,
- filtration,
- collage suivi d'une centrifugation et/ou d'une filtration.

5°) Prise de mousse ou carbonatation :

La prise de mousse pourra avoir lieu, le cas échéant, avant conditionnement en cuve close, ou en bouteille. Celle-ci s'opérera au moyen de la flore naturelle ou de levures sélectionnées. La gazéification est également autorisée.

6°) Conditionnement :

Le cidre pourra être pasteurisé en vue d'assurer sa stabilisation microbiologique.

7°) Stockage :

Les cidres de Normandie, après conditionnement, doivent être entreposés dans un bâtiment sec, aéré et à l'abri du soleil et des intempéries. Le stockage peut avoir lieu à température ambiante.



ARTICLE 7 : ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

La Normandie est la principale région de culture du pommier à cidre depuis des siècles. Le verger cidricole traditionnel normand se caractérisait par un verger de pommiers à cidre haute-tige, comportant une forte proportion de variétés classées dans les catégories douces (44 %) et douces-amères (37 %), complété par un verger de poiriers à poiré qui apportait la pointe d'acidité nécessaire.

L'association judicieuse de ces variétés de pommes à cidre avec les poires à poiré contribue à la typicité du cidre normand qui se caractérise encore aujourd'hui par sa couleur jaune orangée soutenue, une dominante de saveurs douces légèrement amertumées et des arômes puissants et variés.

La mise en place de nouveaux vergers basse-tige, depuis vingt ans, a maintenu la tradition puisque les variétés douces et douces amères représentent 60 % des nouvelles plantations. Par contre, pour compenser la diminution de la ressource en poires à poiré dans certains endroits, de nouvelles variétés de pommes à cidre présentant une forte acidité, comme judor et juliana et partiellement judaine, judeline et jurella, ont été développées.

La nature de cette matière première, associée à l'expérience acquise et transmise jalousement de génération en génération par les cidriers normands, a permis de développer, grâce à la maîtrise des assemblages, toute une gamme de produits typés normands dont la notoriété est ancienne et reste toujours d'actualité même en dehors de la région.

1°) Réputation historique :

1.1 - Origine du mot cidre :

L'origine du mot "cidre" est très ancienne et remonte à l'Antiquité.

Déjà en hébreu, le terme "Shêkâr" désignait tout breuvage alcoolisé (autre que le vin) et provenant de la fermentation de n'importe quel jus de fruit.

Les romains faisaient du "sicera", de "l'hydromelum", mais préféraient le vin de poires.

En Grèce, le "sikera" était fortement prisé par les amateurs.

1.2 - Histoire du cidre de Normandie :

En Normandie, la tradition veut que le secret de la fabrication du cidre ait été apporté par les marins de Biscaye au VIème siècle après Jésus Christ.

En fait ce n'est qu'au XIIème siècle que se répandit l'usage du cidre d'abord dans les vallées de la Touques et de la Rille, puis dans le Cotentin et enfin dans le pays de Caux.

A la fin du XIIIème siècle, des courtiers en vin et en cidre avaient été établis dans la ville de Caen.

Les maisons religieuses de Haute Normandie sont abondamment pourvues en cidre au XIVème siècle. C'est à cette époque que le cidre commençait à supplanter la cervoise et qu'il se vendait en Normandie à peu près autant de cidre que de vin.

Au XVème siècle, après la guerre de 100 ans, le cidre était devenu la boisson commune de la basse et moyenne Normandie.

1.3 - Développement de la culture du pommier à cidre et évolution de la commercialisation du cidre.

A partir du XVIème siècle, on fit de réels progrès dans la fabrication du cidre grâce à l'arrivée dans le Cotentin, de Guillaume de Dursus, en provenance de Biscaye. Celui-ci améliora les espèces de pommes cultivées en Normandie par des greffes de variétés cultivées dans son pays. Son exemple fut suivi par d'autres seigneurs locaux, comme le sire de Gouberville, qui commença à sélectionner et à entretenir les variétés.

En 1588, Julien le Paulmier, originaire de Normandie et médecin de Charles IX, fit paraître son traité "De Vino et Pomaceo", dont Jacques de Cahaignes, médecin et recteur de l'Université de Caen, donna une édition française l'année suivante.

Sous Louis XIII, à cause des impôts sur les vins, les vignobles de Normandie furent arrachés presque en totalité ; la culture du pommier continue alors à se développer. La consommation du cidre s'accroît encore. Mais par la suite, en raison des guerres, des taxes et de la misère générale, l'intérêt pour les pommiers et le cidre connaît divers aléas.

A partir du XVIIIème siècle, les intendants, les sociétés d'agriculture, le conseil d'Etat conjuguent leurs efforts pour améliorer et encourager la culture du pommier.

Au XIXème siècle, la fabrication de cidre repart et la consommation se développe fortement après 1870. D'une production nationale moyenne de 9 M hl (millions d'hectolitres), on passe a une moyenne de 14 M hl en 1900, qui culminera à 18 M hl dans les années 1920.

La Normandie produit alors en moyenne plus de 7 M hl. Les années de forte production, les départements de la Manche, du Calvados, de la Seine inférieure et de l'Orne dépassent largement le million d'hectolitres. La Normandie est alors la première région productrice de pommes à cidre et le restera.

La consommation par habitant tend à s'accroître jusqu'au milieu du XXème siècle.

Villes	Consommation moyenne/hab. (en litres) en 1890	Consommation moyenne/hab. (en litres) en 1892	Cons. moyenne par an - par hab. (en litres) de 1920 à 1947
Rouen	110 Litres	143 Litres	150 Litres
Caen	193 Litres	216 Litres	250 Litres

Sources : "L'art de faire du cidre" P. HUBERT 1895 et "Le pommier à cidre et le cidre" P. LABOUNOUX

1.4 - Evolution des techniques d'élaboration :

Elle se situe à trois niveaux :

a) Le brassage des fruits :

Traditionnellement, les fruits récoltés manuellement au sol ou après gaulage, étaient brassés selon leur maturité après, le cas échéant, un temps de stockage en grenier. On distinguait ainsi 3 types de pommes à cidre :
- les pommes de première saison, mûrissant du 1er septembre au 15 octobre, et qui devaient être brassées aussitôt leur cueillette, car d'une conservation difficile,
- les pommes de deuxième saison, mûrissant du 15 octobre au 15 novembre, et qui achevaient de mûrir au grenier,
- les pommes de troisième saison, récoltées après le 15 novembre et qui devaient être gardées un temps assez long en grenier avant d'être brassées.

Triés au moment de la récolte et du stockage, les fruits n'étaient pas systématiquement lavés, la pratique du lavage des pommes n'a, en effet, commencé à être recommandée qu'à la fin du XIXème siècle avec l'intensification de la production. De plus, on considérait que, pour faire du bon cidre, il convenait de piler ou broyer les fruits en mélange.

Différents appareils ont été utilisés :
Le premier fut "l'auge à pilons", remplacée assez rapidement par "le tour à piler" qui a longtemps été le seul instrument de broyage utilisé. Le tour était le plus souvent en granit sinon en bois ; actionné par un cheval. La meule de granit avait pour effet d'écraser les pépins, libérant ainsi des substances amères. Les "tours à piler", toujours fixes par leur destination même, étaient installés dans le village ou dans les fermes.

Compte tenu des contraintes économiques qu'ils représentaient et des risques sanitaires inhérents à ce procédé, les tours à piler ont commencé à être remplacés, à partir de la fin du XIXème siècle, par des broyeurs, souvent appelés "moulins à pomme". Ceux-ci avaient l'avantage de donner une pulpe plus homogène et plus fine. Trois types de broyeurs se sont ainsi répandus : les broyeurs à noix, les broyeurs à pierres roulantes, les broyeurs à cylindres munis de palettes.

Traditionnellement, on procédait ensuite au cuvage de la pulpe fraîche en la laissant séjourner au contact de l'air pendant un certain temps (12 à 24 heures) avant pressurage. Cette technique, encore utilisée par certains, devait permettre d'obtenir plus de couleur, de rendement en jus et de parfum.

La pulpe obtenue, avec ou sans cuvage, était ensuite envoyée au pressoir. Le pressurage mécanique des fruits conditionnant le rendement en jus, l'amélioration des techniques d'extraction des jus a toujours eu pour principal objectif d'améliorer celui-ci. Au Moyen Age, le rendement en jus ne dépassait guère 25 à 40 % dans le meilleur des cas. Au XVIIIème et XIXème siècle, il se situait entre 40 et 55 %. Aujourd'hui, il varie, selon la technologie utilisée, entre 65 et 80 %.

Les pressoirs traditionnels, qui restent encore utilisés dans les cidreries artisanales et fermières, étaient discontinus. A partir des années 1950, avec l'industrialisation, la presse continue a fait son apparition dans un certain nombre de cidreries.

Les premiers pressoirs dits "à arbres" étaient en bois, le jus était drainé avec de la paille et des roseaux qu'on alternait avec des couches de pulpe. Par la suite, la paille et les roseaux (fin du siècle dernier) ont été remplacés par des toiles, dont le remplissage s'effectuait à l'aide d'un cadre sur lequel on plaçait une claie de drainage.

Au début du siècle, on recensait 3 types de pressoirs discontinus : - les pressoirs à vis fixe et à écrou mobile, - les pressoirs à écrou fixe et à vis mobile, - les pressoirs hydrauliques. Ces derniers étaient surtout employés dans les cidreries industrielles.

Comme la pomme renferme 95 % de jus et que le pressoir ne permet d'en retirer qu'une partie, les techniques de rémiage ou de diffusion se sont développées afin d'extraire du marc un jus supplémentaire : le marc additionné d'eau est à nouveau pressé après un temps de trempage en cuve (rémiage) ou diffusé pour épuiser le sucre de la pulpe.

A ces procédés, correspondaient différentes catégories de cidre :
- le cidre pur jus, "gros cidre", plus alcoolisé, constituait de ce fait le cidre "de garde",
- le cidre de 2ème pression, issu du rémiage, "cidre mitoyen" était un cidre léger, agréable, fort apprécié pour la consommation courante,
- le cidre de 3ème pression, "petit cidre" était souvent mélangé au second et devait se consommer rapidement et sur place.

b) La fermentation :

Traditionnellement, le moût sorti du pressoir était mis en tonneaux de bois où s'opérait une première fermentation (fermentation tumultueuse), qui permettait par un collage naturel une clarification du moût, appelée défécation.

La défécation, étape primordiale dans le procédé traditionnel de fabrication du cidre, est définie comme "l'ensemble des phénomènes qui ont pour résultat la coagulation des matières pectiques du moût et leur ascension dans le liquide. Ces matières coagulées, en remontant à la surface du liquide, entraînent la plus grande partie des impuretés du moût, en formant au-dessus de lui un amas mousseux de couleur brune appelé chapeau les matières solides, plus denses, tombent au fond et forment les lies" (Le Cidre par P. LABOUNOUX et P. TOUCHARD, encyclopédie des connaissances agricoles, Hachette 1902).

Lorsque les lies sont déposées au fond de la cuve et que le cidre est "limpide entre 2 lies", il faut alors procéder au soutirage.

Le cidre soutiré était mis à fermenter en cuves dans les cidreries importantes et le plus souvent en fûts et en foudres, notamment dans les cidreries fermières ou artisanales. C'est la phase de fermentation "complémentaire ou secondaire", mais en réalité "principale" (G. WARCOLLIER) qui va permettre, sous l'action des levures, de transformer le sucre contenu dans le moût en alcool.

Le cidre devant être préservé contre le contact de l'air et sachant qu'il est nécessaire que le CO_2 produit par la fermentation puisse se dégager, on avait coutume de fermer la bonde des fûts avec un linge fin, propre, sur lequel on plaçait de la cendre ou du sable fin tassé pour former un filtre. Par la suite, on recommanda, lorsque toute fermentation avait cessé et pour éviter le contact avec l'air, l'utilisation de bondes carboniques ou la pratique du "ouillage" (remplissage du liquide perdu par évaporation par du cidre sain identique à celui qui est dans le tonneau).

Pour clarifier le cidre pendant cette phase de fermentation, il était procédé à des soutirages ou des collages. A partir du début du XXème siècle, s'est développée progressivement la filtration pour obtenir une meilleure limpidité "des cidres destinés à la bouteille" et ceux, en fûts, destinés à être livrés rapidement à la consommation.

Les cidreries industrielles ont commencé à pasteuriser les cidres doux vers les années 1950. L'objectif était de leur donner une durée de conservation plus longue, de les mettre à l'abri du développement de micro-organismes et de pouvoir les expédier à moindre risque vers des destinations plus lointaines.

c) Le conditionnement :

Jusqu'au XXème siècle, le cidre était essentiellement commercialisé en tonneaux. Ensuite la mise en bouteille a été encouragée dans la mesure où elle apparaissait comme un excellent moyen de conserver le cidre. G. WARCOLLIER, dans ses ouvrages, cite "les qualités que doit présenter un cidre en bouteilles : être limpide, bouqueté, doux ou sec selon le goût de l'acheteur, pas trop alcoolique, pétillant (d :1008) ou mousseux (d :1015-1020)".

Pour obtenir l'effervescence du cidre présenté en bouteille, 3 techniques se sont développées :

- la prise de mousse en bouteille, la plus couramment utilisée par les producteurs artisanaux ou fermiers,
- la prise de mousse en cuve close,
- la gazéification avant soutirage.

Dans le premier cas, lors du remplissage, on emplit (sauf si le cidre doit voyager ou être exposé à de fortes variations de température) la bouteille de telle sorte que le liquide touche le bouchon sans laisser aucune bulle d'air. Les bouteilles sont immédiatement couchées. En opérant ainsi, il se produit, grâce au petit nombre de

levures présentes, une fermentation sans air et lente qui donnera au cidre son effervescence par le CO_2 ainsi dégagé. Selon la qualité de cidre que l'on souhaite obtenir la mise en bouteille se faisait à une densité maximale de 1023 et minimale de 1005.

Les cidres gazéifiés sont des cidres dont l'effervescence est produite, même partiellement, par addition de gaz carbonique. "Les cidres bien limpides, privés de levure, de densité variable suivant la douceur recherchée (1035-1010)" sont gazéifiés à l'aide de matériel spécifique.

1.5- De la cidrerie fermière à la cidrerie industrielle :

Jusqu'à la fin de la deuxième guerre mondiale, la production de cidre a toujours été le fait de cidreries fermières qui, très nombreuses, écoulaient localement leur production. Elles se situaient un peu partout en Normandie et à proximité des agglomérations. Elles vendaient le cidre en tonneaux aux marchands de vins. Par ailleurs, des entreprises industrielles de distillation s'étaient développées, principalement à partir des années 1920, en vue de la production d'alcool de pomme; certaines pouvaient avoir en plus une production de cidre de consommation.

Avec la suppression du monopole d'alcool d'état, en 1953, certaines distilleries se sont reconverties vers la production de cidre de consommation à l'échelle industrielle, notamment grâce au développement de la pasteurisation qui, en permettant de stabiliser le cidre, améliorait ses possibilités de diffusion à l'échelle nationale. Ainsi, c'est grâce à la maîtrise des procédés de transformation (techniques de clarification, stockage au froid, pasteurisation, gazéification, ...) que se sont développées les entreprises industrielles, alors que la disparition du verger traditionnel, l'exode rural ou le manque de moyens technologiques entraînaient une diminution importante de la transformation fermière.

Les différentes réformes de la P.A.C. mises en oeuvre en agriculture depuis 1985 et le souci de diversification et de valorisation des productions agricoles, ont permis, grâce à l'aide des organismes régionaux et des Pouvoirs Publics, de relancer la transformation fermière ces dernières années, après la mise en place de plantations de vergers basse-tige. De plus, les progrès de la technologie permettent une meilleure maîtrise de la qualité de ce produit.

Les régions normandes représentent actuellement plus de 50 % de la production totale de cidre (source : D.G.D.D.I.).

2°) Réputation actuelle

2.1 - Références économiques :

Dans la zone I.G.P. Normandie, se trouve la majorité des entreprises cidricoles, sachant que celles-ci fabriquent souvent également du calvados. Cette activité de distillation fut à la base du développement des entreprises industrielles à la fin du

XIXème siècle, dans la mesure où, à la production de calvados, s'ajoutait celle de l'alcool d'état. Celle-ci était particulièrement développée dans le département de la Manche.

En ce qui concerne le cidre, la plupart des entreprises industrielles sont, à l'origine, des entreprises familiales (producteurs fermiers, marchands en gros) dont la spécialisation s'est opérée soit dans les années 1920, soit après la suppression du monopole d'alcool d'état en 1953, pour les cidreries distilleries. Dans ce dernier cas, compte tenu des capacités de transformation et de stockage qui existaient, les entreprises procédaient à des achats de tonneaux de cidre aux producteurs fermiers, en prenant le statut de marchands en gros.

Il en a été de même pour les producteurs fermiers qui décidaient de se spécialiser dans la vente de cidre, outre leur production, ceux-ci se sont mis à acheter du cidre aux fermiers des environs. Le cidre était alors vendu en tonneaux et en vrac. Avec l'introduction des méthodes de stabilisation à grande échelle, dont la pasteurisation, le cidre a pu être embouteillé et diffusé sur tout le territoire national.

L'expansion du marché au delà de la région normande, l'apparition de nouveaux conditionnement dans les années 1960 et l'évolution de la distribution ont amené un accroissement de la taille des entreprises, devenues industrielles soit par croissance interne, soit par rachats successifs.

Actuellement on recense en Normandie environ 800 producteurs de cidre fermier, 70 artisans et 6 entreprises industrielles qui produisent la moitié de la production nationale. L'importance de la transformation fermière tient au fait que la tradition d'autoconsommation de cidre est restée très vivace et qu'il y a eu en quelque sorte une "redécouverte" du cidre, comme activité économique de diversification agricole dans les exploitations d'élevage, après l'instauration en 1985 des quotas laitiers.

Ce renouveau du cidre s'est accompagné ces dernières années d'initiatives visant à mettre en valeur l'origine du produit et à valoriser la Normandie comme première région cidricole française (label régional, mise en valeur de la provenance "normande" au travers des marques commerciales, création d'associations de producteurs fermiers pour la promotion du cidre normand, routes du cidre en Pays d'Auge, dans le Bocage, fêtes sur le thème de la Pomme et du cidre).

2.2 - Le verger :

La Normandie a toujours disposé d'un verger cidricole important, soit 19 millions d'arbres en 1929. Ce verger était traditionnellement associé à l'élevage. Contrairement à ce qui a pu être observé dans les autres régions cidricoles, le verger cidricole normand s'est maintenu jusque dans les années 1960. En 1965, la Normandie comprenait encore 18 millions d'arbres.

Néanmoins, à partir de cette date, le verger cidricole normand a lui aussi connu une régression importante liée : - à l'intensification de l'élevage, - au développement des

parcelles labourées, - aux primes d'arrachage pour la reconversion du verger cidricole (arrêt de la production d'alcool d'Etat à base de fruits à cidre).

Ainsi, en 1980, le verger normand ne comptait plus que 12 millions d'arbres soit une perte du tiers des effectifs.

Depuis cette date, le rythme de régression s'est accéléré et en 10 ans le verger normand a perdu 45 % de son potentiel pour s'établir à 6,6 millions d'arbres en 1990. Il faut noter cependant que, si la disparition du nombre d'arbres adultes a été très importante dans certains secteurs, il y a eu, notamment en basse Normandie, un certain renouvellement du verger haute-tige. Ces arbres jeunes ont été pour la plupart plantés à partir de 1980. Ces plantations traduisent la volonté de la région de conserver une activité cidricole traditionnelle, orientée vers des produits cidricoles typés. Celles-ci ont été accompagnées d'un regain de la transformation fermière.

Devant la diminution importante du potentiel du verger traditionnel et sous l'impulsion des entreprises industrielles, une politique de rénovation du verger a été engagée dans un cadre contractuel, à partir de 1980, et sous la forme intensive (verger basse-tige). A cet égard, la haute Normandie a joué un rôle de précurseur : en 1980, 346 hectares avaient déjà été implantés, soit 80 % du total des plantations normandes (468 ha).

Le verger basse-tige a continué à se développer à partir de 1980, à un rythme plus important, pour atteindre 2766 hectares en 1991, puis 4675 hectares en 1995, soit 57 % du verger total. Le verger basse-tige représente donc au total les 2/3 du potentiel et constituera la principale source d'approvisionnement des entreprises fabricant du cidre à l'avenir.

2.3 - Références gastronomiques :

Boisson de référence, ingrédient de base pour toute recette, le cidre apparaît en Normandie comme un véritable repère culinaire et historique. Omniprésent dans la gastronomie : "On mange les crevettes avec du cidre, on cuit la matelote avec du cidre. Comme vous l'aurez compris, nous sommes bien en Normandie" (Colette Monsat - Saveurs - mai 1995).

Dans Cuisine du Terroir - juin 1995, la Normandie est qualifiée, par Patrick Fiori, du "pays des trois C : Camembert, Cidre et Calvados". En effet, l'association camembert / cidre devient systématique dans cette région et le cidre un produit phare sur le plan gastronomique.

De même, le cidre, en tant qu'ingrédient culinaire, entre tout naturellement dans les préparations, en chassant la classique utilisation du vin blanc : "la matelote au cidre est, avec la Teurgoule, l'une des plus vieilles recettes locales" (Saveurs - mai 1995). De nombreux plats, tant poissons que viandes et volailles ou desserts, sont élaborés à base de cidre, typant ainsi les recettes et justifiant d'autant plus la consommation de cidre à table.

En Normandie, le cidre est la boisson par excellence : "Pour rester fidèle au terroir normand, tout au long de ce repas, accompagnez-le d'un cidre..." suggère le Pèlerin Magazine (janvier 1995) ou Cuisine et Vins de France (juin 1995) : "Quel vin de choix pour ce menu , faites preuve d'originalité, proposez du cidre !"

L'ancrage des cidres en Normandie est tel que le cidre voit sa consommation se dé-régionnaliser, tout en gardant sa particularité traditionnelle car les cidres issus de ces régions sont jugés significativement de meilleure qualité : le cidre de Normandie obtient une note de 7,2/10 dans un sondage réalisé auprès des consommateurs par IFOP en mai 1995. Cette notion de qualité est apparentée à la matière première même : les pommes à cidre "qui sont sans conteste, les reines du paysage rural" et "de la pomme au cidre, il n'y a qu'un pas de géant" pour Cuisine Gourmande (avril 1995).

ARTICLE 8 : STRUCTURE DE CONTROLE

La conformité des produits bénéficiant de l'I.G.P. est attestée et contrôlée par les organismes suivants :

QUALITE FRANCE
Association Nationale pour le Contrôle de la Qualité, sa gestion et sa promotion.
18, rue VOLNEY
75002 PARIS.

QUALINORM
10 Rue Alfred Kastler
14000 CAEN



ARTICLE 9 : ETIQUETAGE

Les mentions suivantes devront figurer sur l'étiquetage :

- la dénomination de la boisson : **- cidre de Normandie**
  - cidre normand ...
  - cidre bouché de Normandie
  - cidre bouché normand

- la mention "'I.G.P." et/ou Indication Géographique Protégée et éventuellement, un texte explicatif de cette mention,

- les références de l'organisme certificateur agréé,

- les caractéristiques certifiées dans le cadre de la certification de conformité :
  - l'origine "fruits à cidre" : **fabriqué avec des fruits à cidre de Normandie.**
  - la fabrication en Normandie : **élaboré en Normandie.**

Les mentions "pur jus", "effervescence naturelle" ou "prise de mousse naturelle", "primeur", "nouveau", peuvent également figurer sur l'étiquette selon la réglementation et les usages en vigueur.

De plus, les cidres bénéficiant de l'I.G.P. peuvent être accompagnés de textes destinés à informer les consommateurs sur la nature, l'origine, l'élaboration, les spécificités et les caractéristiques organoleptiques du produit.

ARTICLE 10 : EXIGENCES RELATIVES AU RESPECT DES DISPOSITIONS COMMUNAUTAIRES ET/OU NATIONALES

- Réglementation française en vigueur.

- Règlements et directives communautaires relatifs à l'utilisation des colorants, des additifs, des conservateurs et ingrédients autorisés.

- Règlements relatifs à l'étiquetage des denrées alimentaires.



Annexe I

COMMUNES APPARTENANT A L'AIRE GEOGRAPHIQUE CALVADOS EN TOTALITE

1 - DEPARTEMENT DE LA **MAYENNE**

CANTONS	COMMUNES
AMBRIERES LES VALLEES	Toutes les communes
LASSAY LES CHATEAUX	Toutes les communes
GORRON	GORRON, HERCE, LESBOIS, ST AUBIN FOSSE LOUVAIN, VIEUVY
LE HORPS	CHAMPEON, CHARCHIGNE, LE HORPS, LE RIBAY, MONTREUIL POULAY
LANDIVY	DESERTINES
PRE EN PAIL	BOULAY LES IFS, CHAMPFREMONT, RAVIGNY, ST PIERRE DES NIDS

2 - DEPARTEMENT DE LA **SARTHE**

CANTONS	COMMUNES
BONNETABLE	NOGENT LE BERNARD
LA FERTE BERNARD	AVEZE, DEHAULT, LA CHAPELLE DU BOIS, LA FERTE BERNARD, PREVAL, ST AUBIN DES COUDRAIS
LA FRESNAYE SUR CHEDOUET	LOUZES, NEUFCHATEL EN SAOSNOIS
FRESNAY SUR SARTHE	ASSE LE BOISNE, DOUILLET LE JOLY, MONTREUIL LE CHETIF, ST AUBIN DE LOCQUENAY, ST GEORGES LE GAULTIER, ST LEONARD DES BOIS, ST PAUL LE GAULTIER, SOUGE LE GANELON
ST PATERNE	ANCINNES, GESNES LE GANDELIN, MOULINS LE CARBONNEL

LISTE DES VARIETES DE FRUITS A CIDRE RECOMMANDEES POUR L'ELABORATION DE CIDRE SOUS I.G.P. NORMANDIE

POMMES

Variétés locales traditionnelles

Amaret	Doux Normandie	Médaille d'Or
Amère de Berthecourt	Egyptienne/tia	Monier Dur
Amère Petite de Bray	Fagottier	Or Polin
Argile Barbaire	Fertile de Falaise	Peau de Cheval
Argile Grise	Frequin Strie	Peau de Chien
Argile Nouvelle	Gagnevin	Peau de Vache
Argile Rouge	Germaine	Pépin Doré
Aufriche	Grise Dieppois	Perdrix
Belle Fille Normande	Groin d'âne	Petite Sorte
Bérat Blanc	Gros Doux	Pomme de Rouen
Bérat Rouge	Grosse Sorte	Pot de Vin
Bergère de Villerville	Gros Yeux	Raillé Précoce
Blanc Carré	Guyot Roger	Reine des Hatives
Blanc Mollet	Herbage Sec	Rouge Folie
Calard	Jaunet Pointu	Rouge Mulot
Charge Souvent	Jeannetonne	Rousse de l'Orne
Cimetière de Blangy	La Pilée	Saint Aubin
Coeur Dur	Long Bois	Saint Philbert
Coing	Maltot	Saint Laurent
Coquerelle	Manchée Blanc	Solage à Gouet
Crollon	Marabot	Suie
Doux à l'Agnel	Martin Fessard	Tête de Brebis

Variétés recommandées (arrêtés du 20/04/1967 et du 30/05/1980)

Avrolles	Douce Coet Ligné	Juliana
Bedan	Douce Moën	Jurella (1)
Binet rouge	Judaine (1)	Kermerrien
Cidor	Judeline (1)	Locard Vert
Clos Renaux	Judor	Petit Jaune

(1) Dans la limite de 10 % des fruits mis en oeuvre.

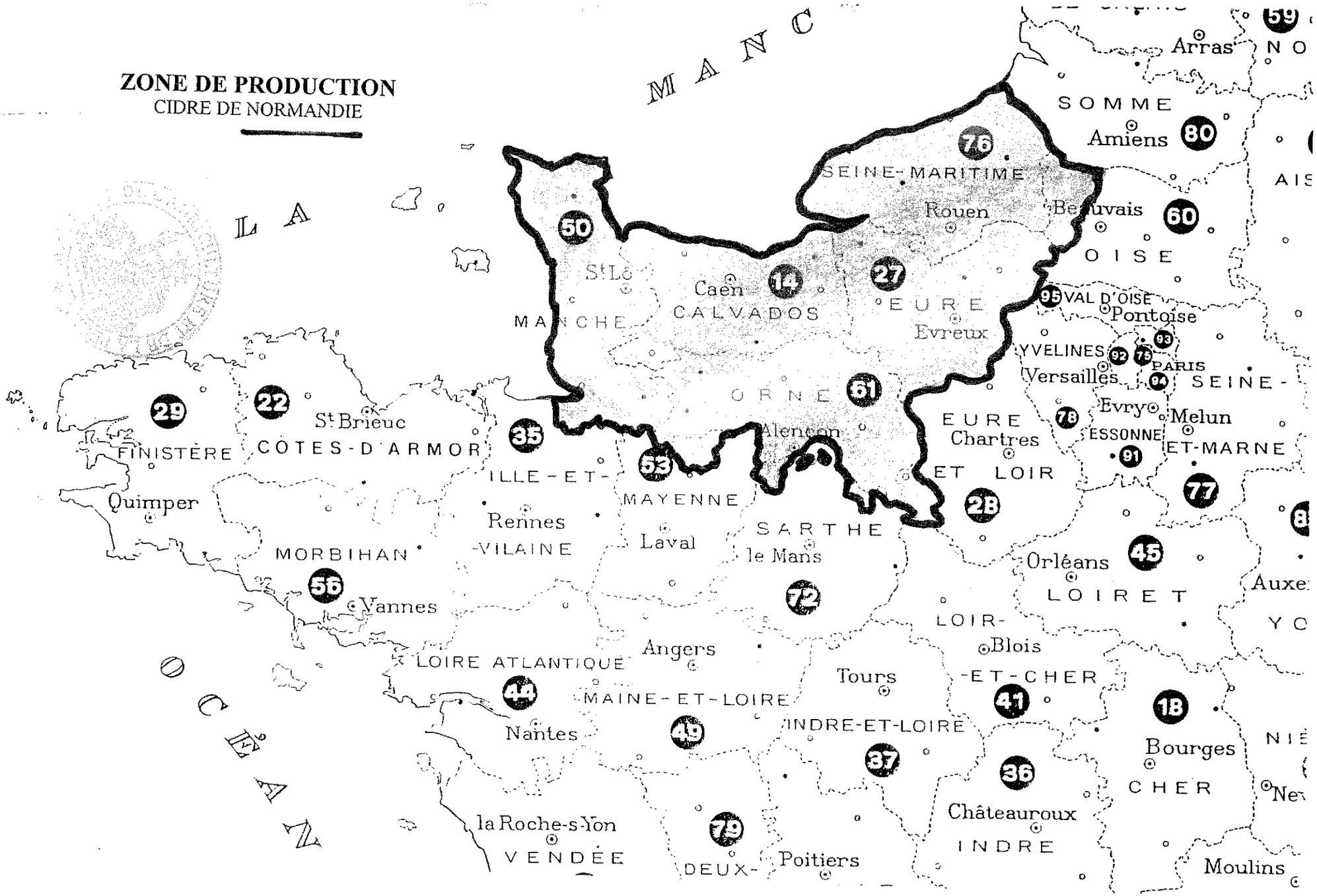
Autres variétés recommandées

Antoinette	Doux Veret de Carrouges	Muscadet Petit de l'Orne
Armagnac	Frequin Rouge	Noel des Champs
Belle Fille de la Manche	Gros Bois	Petit Amer
Binet Blanc	Gros Oeillet	Pomme de Bouet
Binet Violet	Marie Ménard	Rambault
Bisquet	Marin Onfroy	René Martin
Cartigny	Mériennet	Rouge Duret
Clozette Douce	Mettais	Rouget de Dol
Domaines	Moulin à Vent	Rousse de la Sarthe
Doux au Gober	Muscadet de Dieppe	Saint Martin
Doux Lozon		

Les variétés soulignées correspondent aux variétés dominantes dans les nouvelles plantations.

POIRES

Antricotin	Laurier	Plant de Blanc
Coignet	Longbois	Poire de Grise
De Clolche	Muscadet	Raulin
Fausset	Navet	Rouge de Vigny
Graneville	Petit Roux	Verdot


ZONE DE PRODUCTION
CIDRE DE NORMANDIE
LA MANCHE
OCEAN
50
St Lô
MANCHE
14
Caen
CALVADOS
27
EURE
Evreux
76
SEINE-MARITIME
Rouen
Beauvais
60
OISE
SOMME
Amiens
80
59
Arras
95
VAL D'OISE
Pontoise
YVELINES
92
75
PARIS
Versailles
94
SEINE-
61
ORNE
Alençon
78
Evry
Melun
ESSONNE
91
ET-MARNE
77
EURE
Chartres
ET LOIR
28
29
FINISTÈRE
Quimper
22
St Brieuc
COTES-D'ARMOR
35
ILLE-ET-
VILAINE
Rennes
53
MAYENNE
Laval
SARTHE
le Mans
72
MORBIHAN
56
Vannes
45
Orléans
LOIRET
Auxe
LOIR-
ET-CHER
Blois
41
Tours
INDRE-ET-LOIRE
37
LOIRE ATLANTIQUE
44
Nantes
Angers
MAINE-ET-LOIRE
49
18
Bourges
CHER
36
Châteauroux
INDRE
79
DEUX-
Poitiers
la Roche-s-Yon
VENDÉE
Moulins

L'IMPARTIAL
3/5 RUE SAINTE CLOTILDE
B.P.507
27705 LES ANDELYS CEDEX
Tel: 16 32 54 00 84
(Hebdomadaire)
27 AVRIL 95
- 256244 -
l'Argus de la presse PARIS
MAI

Aux vergers d'Orgeville, le cidre normand retrouve ses racines

Entre tradition et modernité, le cidre normand retrouve ses racines. Dimanche 7 mai, Aline et Hubert Beguin vous invitent à visiter cave et vergers en fleurs, à déguster la boisson normande par excellence. Les "Vergers d'Orgeville" à Flipou, c'est l'histoire d'une diversification agricole réussie...



Une diversification réussie pour Aline et Hubert Beguin

Agriculteurs depuis... toujours, Aline et Hubert Beguin auront attendu la cinquantaine pour se lancer dans l'aventure. Ils le regrettent d'autant moins aujourd'hui que leur exploitation a retrouvé ses véritables racines et aussi une activité qui va bien au-delà du seul aspect financier.

Si la diversification est aujourd'hui un passage quasi-obligé pour nombre d'agriculteurs, M. et Mme Beguin ont, en effet, choisi de renouer avec la tradition ancestrale de leur exploitation. Située au hameau d'Orgeville, sur la petite localité de Flipou, la ferme familiale comptera jusque dans les années 1960-70, quelque 800 pommiers hautes tiges plantés en 1945 puis tous arrachés dans la mouvance générale de l'époque.

RETOUR AUX SOURCES

Bon gré, mal gré, la tradition du bon cidre normand ne s'est jamais totalement éteinte, au point même de connaître, ces dernières années, un incontestable regain d'intérêt auprès du grand public qui aime à retrouver sur la table, le doux breuvage normand...

Du passé au présent, il n'y a qu'un pas que Aline et Hubert ont franchi avec courage et appréhension d'abord, avec enthousiasme ensuite. Si la création des vergers riches de quelque 3.000 pommiers, la transformation d'une étable en cave ou encore l'acquisition des équipements indispensables à la fermentation, à l'embouteillage... ont effectivement réclamé de gros efforts, tant physiques que financiers, les perspectives sont, elles, tout à fait encourageantes.

"Nous avons planté les premiers pommiers il y a un peu plus de cinq ans et les premières récoltes interviennent depuis deux ans environ. Celle de 1994 est assez significative avec environ 40 tonnes de pommes, un chiffre que l'on espère multiplier au moins par trois dans les années à venir" confient M. et Mme Beguin. Il n'en faudra pas moins pour que leur exploitation soit véritablement rentable à la mesure du travail quasi-permanent que nécessitent la culture de la pomme et la cidriculture dans son ensemble, puisque telle est la finalité.

LA FERME REPREND VIE

Mais au-delà des seuls aspects financiers et rentabilité, le couple a aussi trouvé dans cette initiative le moyen de redonner vie à la ferme. *"L'exploitation a retrouvé une véritable activité, il y a du monde, la clientèle est agréable et s'intéresse à ce que l'on fait. C'est encore les techniciens de la chambre d'agriculture qui viennent nous conseiller, faire des essais aussi... il y a une véritable vie autour du verger et de la cave et c'est quelque chose de positif, on retrouve une certaine richesse régionale..."* reconnaît Mme Beguin avec une légitime satisfaction dans la voix.

Et ce côté populaire se trouve renforcé par les différentes formules de vente proposées aux "Vergers d'Orgeville" :

- le cidre vrac (appelé moût) pour le client qui connaît des difficultés d'approvisionnement en pommes mais qui met un point d'honneur à faire lui-même son cidre.



Les écoles sont les bienvenues



Le 7 mai, venez découvrir les vergers en fleurs

- le cidre vendu prêt à mettre en bouteilles (sur réservation) qui permet au client de participer, à la ferme, à la dernière étape du processus et d'embouteiller personnellement le moût fermenté, soutiré et élaboré sur place ; l'occasion aussi de voir le verger, de sentir et goûter le cidre, bref de reprendre contact avec la nature et les traditions.

- Enfin le cidre en bouteilles (toutes quantités) qui offre également l'occasion d'une journée découverte à la ferme cidricole.

VISITE ET MARCHÉ FERMIER

Aline et Hubert Beguin vous en ouvrent les portes le dimanche 7 mai de 10 h. à 18 h. avec visites des vergers en fleurs, de la cave, dégustation et vente de cidre, le tout agrémenté d'un marché fermier avec vente de fromage de chèvre, de pommes, de jus de pommes, de foie gras, de magrets de canards, etc... Entrée libre.

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE L'EURE

TERROIR NORMAND
Cuvée Prestige

DOUX
Produce of France

CIDRE BOUCHÉ

DE NORMANDIE

Cuvée Prestige



75 cl Alc. 2,5% vol.

MIS EN BOUTEILLE A BAYEUX

CIDRERIE VIARD GUERON - 14400 BAYEUX

CIDRE BOUCHÉ

DE NORMANDIE

Le DOUX "Cuvée Prestige",
est un véritable Cidre Bouché de Normandie
issu des meilleures pommes à cidre du Terroir Normand,
élaboré au cœur du Bessin avec un réel savoir-faire traditionnel
et le respect des règles de Qualité.
Frais en bouche, rafraîchissant, il se déguste pour lui-même
ainsi qu'avec crêpes et pâtisseries.
Peu alcoolisé, il entre dans la composition de délicieux cocktails.

Pensez aussi au BRUT "Cuvée Prestige",
qui, typé et fruité, accompagne, grâce
à son caractère, fruits de mer, poissons,
viandes, salades et particulièrement
tous les Fromages de Normandie.

75 cl. Alc. 2,5% vol.

CIDRERIE VIARD - GUERON - 14400 BAYEUX

3 287980 000221

TERROIR NORMAND
Cuvée Prestige

BRUT
Produce of France

CIDRE BOUCHÉ

DE NORMANDIE

Cuvée Prestige



75 cl Alc. 5% vol.

MIS EN BOUTEILLE A BAYEUX

CIDRERIE VIARD GUERON - 14400 BAYEUX

CIDRE BOUCHÉ

DE NORMANDIE

Le BRUT "Cuvée Prestige",
est un véritable Cidre Bouché de Normandie,
issu des meilleures pommes à cidre du Terroir Normand,
élaboré au cœur du Bessin avec un réel savoir-faire traditionnel
et le respect des règles de Qualité.
Fruité, typé, ce Brut de caractère accompagne parfaitement :
poissons, fruits de mer, viandes, salades et particulièrement
tous les Fromages de Normandie.

Pensez aussi au DOUX "Cuvée Prestige",
qui, frais en bouche, rafraîchissant,
se déguste pour lui-même
ainsi qu'avec crêpes et pâtisseries.
Peu alcoolisé, il entre aussi dans
la composition de délicieux cocktails.

75 cl. Alc. 5% vol.

CIDRERIE VIARD - GUERON - 14400 BAYEUX

3 287980 000214



CIDRE BOUCHÉ DE NORMANDIE

BRUT BRUT

CIDRE BOUCHE DE NORMANDIE

BRUT

CUVÉE SÉLECTIONNÉE

BAYEUX

Mis en bouteille à Bayeux

CIDRERIE V.ARD GUERON 14400 BAYEUX

37,5cl 3 287980 000597 alc. 4,5% vol.

CIDRE DE NORMANDIE

CIDRES

Ce cidre authentique est fabriqué avec les meilleures variétés de pommes à cidre de Normandie élaboré dans les règles les plus rigoureuses. avec le savoir-faire d'un maître cidrier. Grâce à son terroir, il est fruité et généreux, ses arômes sont harmonieux et délicats, doux ou brut, c'est un véritable plaisir.

BRUT

3 287980 000580

CIDRE NORMAND CERTIFIÉ

DUCHÉ DE LONGUEVILLE

CIDRE BOUCHÉ NORMAND

BRUT

PRISE DE MOUSSE NATURELLE

Alc. 4,5% vol. Élaboré par DUCHÉ DE LONGUEVILLE 75 cl.

LONGUEVILLE

CIDRE BOUCHÉ NORMAND

BRUT

Élevés au cœur de la Normandie, les cidres bouchés DUCHÉ DE LONGUEVILLE sont le fruit d'un choix rigoureux de pommes à cidre du terroir normand parmi lesquelles figurent les variétés ARGILE ROUGE, BEDAN, MUSCADET DE DIEPPE...

La qualité des sols et les conditions climatiques propres au terroir normand confèrent aux cidres bouchés DUCHÉ DE LONGUEVILLE leur saveur originale née du mariage subtil entre notes fruitées et amertume.

La prise de mousse naturelle apporte élégance et finesse à ce cidre brut si caractéristique.

Ce cidre Normand est certifié par l'organisme agréé QUALITÉ FRANCE qui réalise des contrôles rigoureux à toutes les étapes de son élaboration.

À déguster bien frais.

SERVICE CONSOMMATEURS
CSR PAMPRYL F 95126
LA COURNEUVE

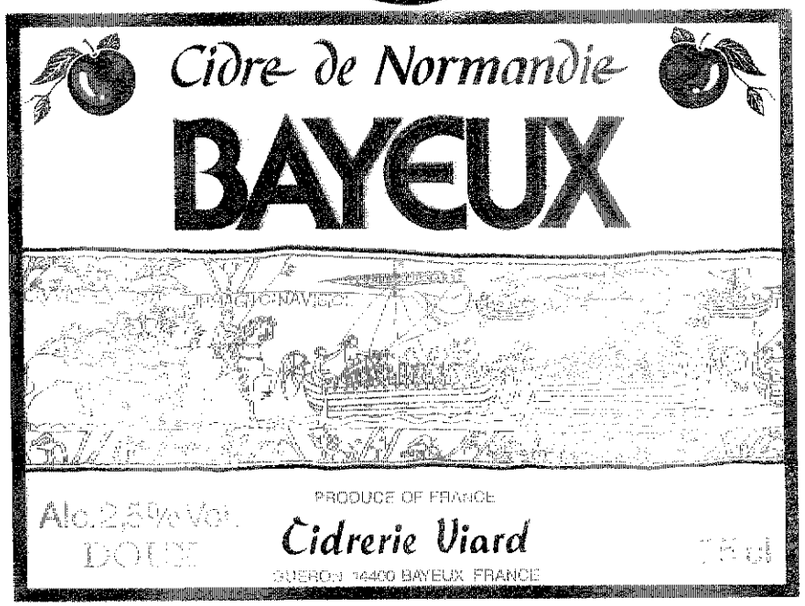
Qualité France
15 rue Volney 75002 PARIS

3 104930 410117

ASSOCIATION DES PRODUCTEURS DE CIDRE BOUCHÉ DE LA MANCHE


Cuvée
GUILLAUME LE CONQUÉRANT
Tapisserie de Bayeux XIe siècle
Fournisseur exclusif
DE LA VILLE DE BAYEUX


MÉTHODE TRADITIONNELLE
Prise de Mousse Naturelle


Cidre de Normandie
BAYEUX
Alc. 2,5% Vol.
DOUCE
PRODUCE OF FRANCE
Cidrerie Viard
GUERON 14400 BAYEUX FRANCE


PRODUIT
DE FRANCE
Vicomte
DE
Bayeux
CIDRE DE NORMANDIE
BRUT
75 cl
CIDRERIE VIARD GUERON
14400 BAYEUX-FRANCE
Alc. 8% vol.

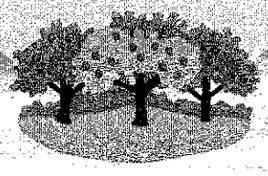

Cuvée
GUILLAUME LE CONQUÉRANT
Tapisserie de Bayeux XIe siècle
Fournisseur exclusif
DE LA VILLE DE BAYEUX
les CIDRES de France
Ce cidre de Normandie, est fabriqué
à partir de pommes en provenance
des meilleurs terroirs normands.
Il a été spécialement sélectionné
et réservé pour la restauration.
Brut ou Doux, il est par excellence
le cidre des tables gastronomiques.


Élaboré selon la méthode
traditionnelle.
Ce grand cidre bouché brut est
un véritable événement qui
offre, grâce à son raffinement,
le plaisir de la fête et la joie
complice des moments
heureux.
les CIDRES de France
SERVIR FRAIS
3 287980 000559

CIDRE BRUT

NORMAND DE LIVAROT

ELABORE DANS LE RESPECT DE LA TRADITION.



Emb 1431

CIDRERIE DU CALVADOS
14 140 LIVAROT

Alc 4,5% Vol

— DOUX —

CIDRE DE NORMANDIE



label régio
normandi
HOMOLOGATION 67 80 DE

2% Vol. Alc.

GCLF 14140 LIVAROT
PRODUCT OF FRANCE

7

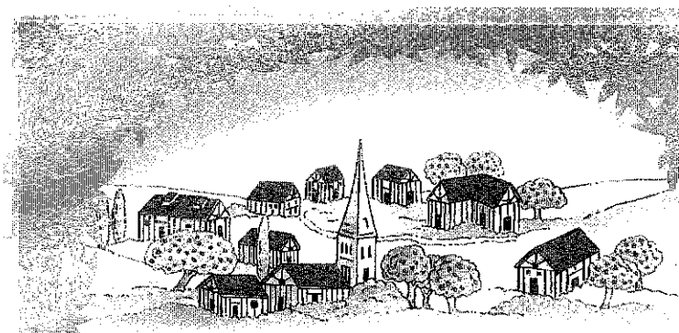
REINE MATHILDE



CIDRE BRUT NORMAND

4,5% Vol. Alc. 75 Cl

CIDRERIES DU CALVADOS LA FERMIÈRE S.A. 14140 LIVAROT



CIDRE DOUX DU PAYS NORMAND

ELABORE PAR GCLF 14140 LIVAROT
DISTRIBUE PAR S.A.D.C.I. RUE PAUL CEZANNE - 75008 PARIS

POMME D'AURE

CIDRE DOUX
DE NORMANDIE



NORMANDIE

Alc. 2,5% vol. CIDRERIE VIARD GUERON 14400 BAYEUX

1,5 L.

3 287980 000917

POMME D'AURE

CIDRE BRUT
DE NORMANDIE



NORMANDIE

3 287980 000900

PRISE DE MOUSSE NATURELLE

POMME D'AURE

CIDRE DE NORMANDIE
TRADITIONNEL



BRUT TRADITIONNEL

Alc. 4,5% vol. CIDRERIE VIARD GUERON 14400 BAYEUX

NORMANDIE

1,5 L.

3 287980 000993

CIDRE de NORMANDIE

98 cl



BRUT

4,5 % Vol. Alc.

La Pomme d'Aure

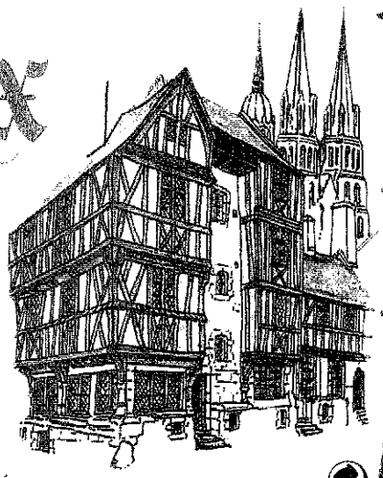
CIDRERIE VIARD • GUERON 14440 BAYEUX

ce cidre peut présenter un léger dépôt.

3 287980 000344

Cidre de Normandie

Bayeux



Doux

75 cl Alc. 2,5% Vol.

CIDRERIE VIARD - GUÉRON 14440 BAYEUX

Cidre de Normandie

Bayeux

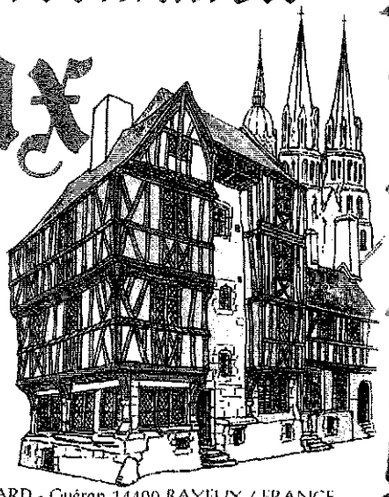
Les CIDRES de France

Doux

3 287980 000665

Cidre de Normandie

Bayeux



Brut

75 CL

5% VOL. ALKOHOL

Hergestellt und abgefüllt durch CIDRERIE VIARD - Guéron 14400 BAYEUX / FRANCE

Cidre de Normandie

Bayeux

Les CIDRES de France

Brut

3 287980 000658

CIDRE BOUCHE DE NORMANDIE

DOUX

MISE D'ORIGINE

BAYEUX

Mis en bouteille à Bayeux

75cl CIDRERIE VIARD GUERON 14400 BAYEUX alc. 2,5% vol.

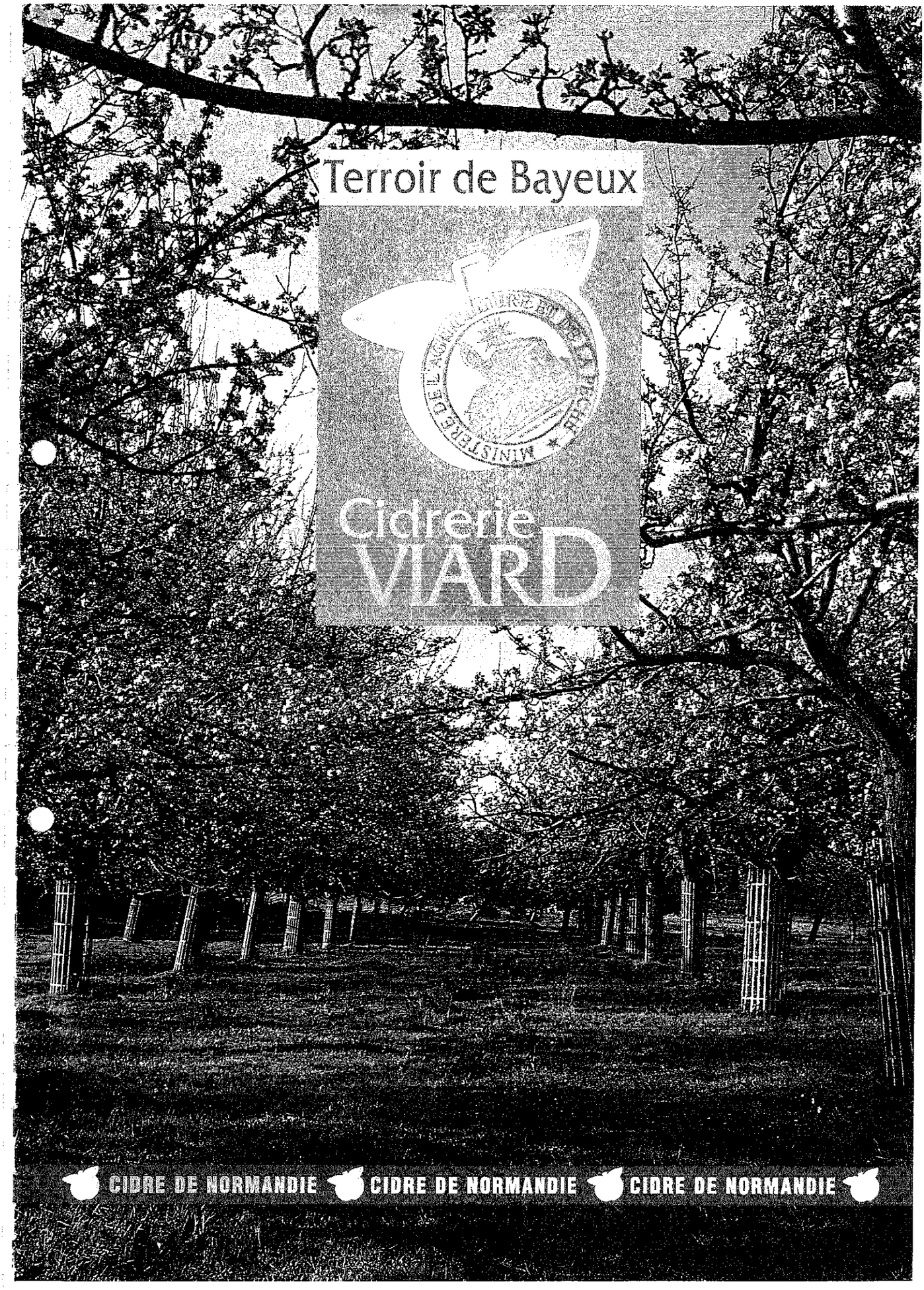
CIDRE DE NORMANDIE

Les CIDRES de France

Ce cidre authentique est fabriqué avec les meilleures variétés de pommes à cidre de Normandie, élaboré dans les règles les plus rigoureuses, avec le savoir-faire d'un maître cidrier. Grâce à son terroir, il est fruité et généreux, ses arômes sont harmonieux et délicats, doux ou brut, c'est un véritable plaisir.

DOUX

3 287980 000528


Terroir de Bayeux
Cidrerie
VIARD
CIDRE DE NORMANDIE
CIDRE DE NORMANDIE
CIDRE DE NORMANDIE