Cahier des charges
de l'Appellation d'Origine Protégée
DOMFRONT

Sommaire

AVANT PROPOS 3

I - NOM DU PRODUIT 3

II - DESCRIPTION 3

III - AIRE GÉOGRAPHIQUE 3

1 - DÉFINITION 3
2 - CARACTÉRISATION 3

IV - PREUVE DE L'ORIGINE 5

V - MÉTHODE D'OBTENTION 6

1 - VARIÉTÉS 6
2 - IDENTIFICATION DU VERGER 6
3 - MODE DE CONDUITE DES POIRIERS 7
4 - RAMASSAGE ET STOCKAGE DES POIRES 7
5 - RENDEMENT DES VERGERS 7
6 - ELABORATION 8
7 - NORMES ANALYTIQUES SPÉCIFIQUES 8

IV – LIEN 9

1 - ANTÉRIORITÉ 9
2 - INTÉRACTION DES FACTEURS DU MILIEU GÉOGRAPHIQUE 10

VII - STRUCTURES DE CONTRÔLE 11

VIII – ELÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE 11

IX - EXIGENCES NATIONALES 12

Avant propos

Le groupement demandeur est le syndicat de promotion du poiré d'origine du Domfrontais dont les statuts ont été déposés le 28 mars 1991 à la mairie de Passais la Conception (Orne).

Il est composé d'élaborateurs de poiré Domfront ou de producteurs de poires à poiré destinées à l'élaboration de poiré Domfront.

Il est administré par un conseil d'administration élu par l'assemblée générale.

I - Nom du produit

DOMFRONT

II - Description

Le poiré Domfront entre selon la réglementation nationale dans la catégorie des poirés bouchés. Il s'agit d'une boisson fermentée effervescente obtenue à partir de variétés locales de "poires à poiré". Les poires à poiré sont des fruits qui du fait de leur astringence ne sont généralement pas comestibles en l'état mais qui présentent des aptitudes technologiques à l'extraction de leur jus.

Cette boisson est limpide, de couleur jaune pâle à jaune doré.

Son effervescence caractérisée par la finesse de ses bulles est harmonieuse.

Le poiré Domfront présente une large palette aromatique dominée par des notes fruitées et florales qui s'épanouissent avec des nuances de fruits exotiques, de grillé et de brioche.

Les saveurs sont équilibrées entre l'acidité et la douceur apportée par les sucres non fermentés.

Le poiré Domfront est présenté dans la bouteille en verre où a eu lieu la prise de mousse.

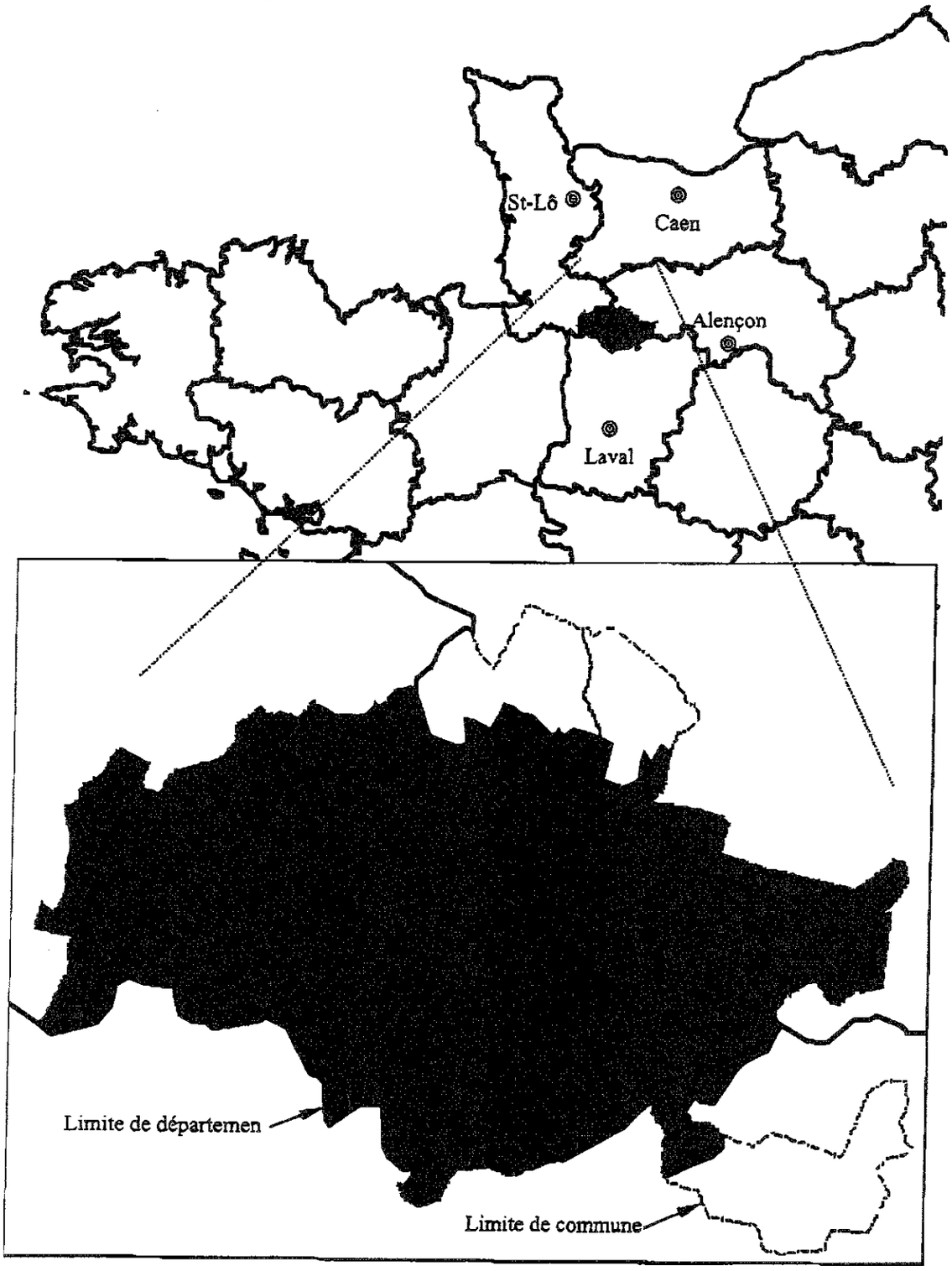
III - Aire géographique

1 - Définition

1 -1 Caractérisation

Toutes les opération relatives à la production des poires et à l'élaboration du poiré sont effectuées dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :
Département de l'Orne : Avrilly, la Baroche-sous-Lucé, Beaulandais, Céaucé, la Chapelle d'Andaine, , Domfront, l'Epinay-le-Comte, la Haute Chapelle, Juvigny-sous-Andaine, Lonlay l'Abbaye (en partie), Loré, Lucé, Mantilly, Passais, Perrou, Rouellé, Saint-Bômer-les-Forges (en partie), Saint-Brice, Saint-Denis-de-Villenette, Saint-Fraimbault, Saint-Gilles-des-Marais, Saint-Mars d'Egrenne, Saint-Roch-sur-Egrenne, Saint-Simeon, Sept Forges,Torchamp ;
Département de la Mayenne : Couesmes-Vaucé, Lassay les Châteaux (en partie), Soucé ;

Département de la Manche : Barenton, Buais, Ferrières, Heussé, Husson, Notre-Dame du Touchet, le Teilleul, Saint-Cyr-du-Bailleul, Saint-Jean-du-Corail, Saint-Symphorien-des-Monts, Sainte-Marie-du-Bois, Saint-Georges-de-Rouelley, Villechien.



Cette aire correspond au le territoire de la région dénommée Bas Domfrontais ou Passais, située au carrefour de la Normandie, de la Bretagne et du Maine.

Si le Bas Domfrontais appartient à la grande région du sud du bocage normand qui s'inscrit dans un climat de type océanique et dans le contexte géologique du Massif Armoricain, il se singularise de plusieurs manières. Abrité par l'escarpement de grès qui de Mortain à Bagnoles de l'Orne le surplombe au nord et ouvert aux influences méridionales, ce territoire bénéficie d'une situation climatique privilégiée que traduit la précocité de la végétation. Les températures moyennes sont supérieures quelque soit les saisons aux autres régions du Bocage Normand et du fait des altitudes peu élevées (inférieures à 200m), la pluviométrie y est aussi moins abondante. Son relief peu animé est constitué de plateaux traversés par de nombreux cours d'eau. Enfin l'aire d'appellation est marquée par la dominance des sols profonds développés sur limons éoliens et sur schistes et par l'abondance de filons de dolérite, roche volcanique caractéristique de la région.

Cette région est également caractérisée par les usages d'implantation des vergers de poiriers à poiré de plein vent qui du fait de la haute taille des arbres (15m environ) façonnent le paysage. L'aire d'appellation se distingue par la présence de variétés destinées à l'élaboration de poiré de consommation et correspond à la zone de développement de la variété Plant de Blanc, variété locale rencontrée sur la totalité des communes de l'aire et pratiquement absente des vergers des autres régions françaises d'usages pyricoles.

Compte-tenu de ces éléments, les limites de l'aire de production ont été fixées de la façon suivante :

La limite septentrionale de l'aire correspond donc à l'escarpement gréseux recouvert de forêt qui la surplombe.

La limite sud correspond au massif granitique de Gorron et à la rivière Mayenne qui traduisent la limite de la zone d'extension du poirier à poiré.

A l'Ouest et à l'Est, c'est la fin de l'extension de la variété Plant de Blanc qui marque les limites de l'aire.

IV - Preuve de l'origine

1 - Identification des producteurs et élaborateurs

L'ensemble des producteurs de fruit et des élaborateurs doit préalablement à toute opération être identifié auprès des services de l'INAO par une déclaration d'aptitude aux termes de laquelle ils indiquent disposer de tous les éléments permettant de respecter l'ensemble des conditions de production définies dans la réglementation. En cas de non respect d'une ou plusieurs de ces règles, la déclaration d'aptitude peut être invalidée par l'Institut National des Appellations d'Origine. Le déclarant perd alors la capacité de produire des poires destinées à la production de poiré Domfront ou d'élaborer du poiré Domfront.

Les producteurs de poires, qu'ils soient ou non élaborateurs accompagnent leur déclaration d'aptitude d'une demande d'identification de leur verger. L'ensemble des arbres susceptibles de produire du poiré Domfront est ainsi identifié par les services de contrôle.

La liste des vergers identifiés est éditée et mise à jour chaque année. Elle peut être consultée auprès des services locaux de l'Institut national des appellations d'origine.

2 - Suivi de la production

Toutes les opérations relatives à la production des poires et à l'élaboration du poiré doivent être réalisées au sein de l'aire géographique définie. Les poires à poiré mises en œuvre ainsi que les poirés qui en résultent font l'objet d'un suivi documentaire tant en cave qu'au cours de leur éventuelle circulation.

Les quantités de poires commercialisées destinées à être élaborées en « Domfront » font l'objet d'un récapitulatif annuel remplit par l'entreprise qui achète les fruits.

Les élaborateurs de poiré Domfront doivent tenir un cahier de cave décrivant la mise en œuvre des fruits et des poirés au cours des opérations d'extraction du jus et de mise en bouteille. Ce document mentionne :
- la date de récolte de chaque lot de fruit ;
- les matériels de récolte ;
- la durée de cuvage ;
- la date de réalisation du pressurage ;
- le nom de chacune des variétés de poires mises en œuvre et les quantités respectives, d'une part de la variété Plant de Blanc et de l'autre des variétés complémentaires ;
- le volume de moût obtenu et sa richesse en sucres ;
- la composition variétale de chaque cuvée ;
- la date de mise en bouteille.

Les quantités de poiré mis en bouteilles et destinés à l'appellation Domfront font l'objet d'une déclaration de mise en bouteille.

Les poires à poiré ne peuvent circuler qu'accompagnées d'un document qui précise qu' elles sont destinées à l'appellation Domfront ainsi que les références du verger d'origine.

Du fait de leur instabilité, en aucun cas les moûts fermentés ne peuvent circuler, avant ou après assemblage des cuvées, en dehors de l'entreprise où ces moûts ont fermenté.

3 - Agrément des lots de poirés Domfront

Les poirés de l'appellation d'origine contrôlée "Domfront" ne peuvent être mis en circulation sans un certificat d'agrément délivré par l'Institut national des appellations d'origine. Ce certificat est obtenu, pour chaque lot de poiré identifié, au terme d'un examen analytique et organoleptique réalisé à l'issue de la prise de mousse en bouteille. Cet examen vise à s'assurer que les poirés répondent à la qualité et à la typicité de l'appellation d'origine

V - Méthode d'obtention

1 - Variétés

Le poiré "Domfront" est obtenu exclusivement par fermentation de moûts frais de poires appartenant aux variétés de poires à poiré suivantes :
- La variété principale est la variété Plant de Blanc.
- Les variétés complémentaires sont choisies parmi les variétés locales dont l'implantation est antérieure au 26 Décembre 1999 et représentées par un nombre d'arbres significatif au sein de l'aire de production.

2 - Identification du verger

Le verger identifié doit être situé dans l'aire de production et répondre à des critères liés au lieu d'implantation. Les poiriers de la variété Plant de Blanc doivent représenter jusqu'en 2030 au moins 10 pour cent des arbres de chaque verger identifié et au moins 20 pour cent à partir de la récolte 2030.

3 - Mode de conduite des poiriers

Les poiriers sont conduits en haute tige avec une densité de plantation inférieure à 150 poiriers par hectare afin de respecter les usages locaux.

Le verger est entretenu et intégralement enherbé.

L'irrigation est interdite à partir de l'entrée en production des poiriers.

Compte tenu des dégâts occasionnés par la tempête de décembre 1999 et afin de maintenir un approvisionnement en poires, la conduite en basse tige plus rapide à produire des fruits est autorisée jusqu'à la récolte 2030 incluse pour les arbres plantés avant le (insérer la date de publication du décret quand on l'aura)à condition que la densité de plantation ne dépasse pas 750 poiriers par hectare et que, pour chaque verger identifié, le nombre de poiriers conduits en basse tige ne représente pas plus de cinq fois le nombre de ceux conduits en haute tige.

4 - Ramassage et stockage des poires

Les poires sont récoltées à bonne maturité à leur chute naturelle de l'arbre. Elles sont ramassées au sol en plusieurs passages, variété par variété.

Le secouage mécanique des poiriers est interdit. La récolte est effectuée manuellement ou à l'aide de matériels respectant l'intégrité des fruits et évitant les souillures. Les poires sont transportées et stockées dans des conditions permettant un bon état de conservation au moment de leur utilisation.

Le stockage des poires est réalisé dans des matériaux aptes au contact alimentaire, dans des contenants qui comportent des ouvertures permettant l'écoulement rapide et complet de toute fraction liquide. La hauteur de fruits maximale est de 1 mètres. Le délai de stockage des poires entre la récolte et la mise en œuvre n'excède en aucun cas 72 heures.

La variété Plant de Blanc est stockée séparément des variétés complémentaires.

5 - Rendement des vergers

Afin de respecter les usages locaux de production de fruits et notamment la mise en œuvre des variétés définies, des limitations de rendement par arbre ont été définies. Le rendement maximal total du verger identifié de l'appellation d'origine contrôlée "Domfront" est de 500kg par arbre". La production maximale moyenne des poiriers de variété Plant de Blanc utilisable pour l'appellation d'origine contrôlée "Domfront" n'excède pas 300 kilogrammes de poires par arbre.

Les jeunes arbres ne peuvent être pris en compte pour la production qu'à partir de la septième campagne suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée. Une campagne est considérée comme la période s'écoulant du premier mai au 30 avril de l'année civile suivante.

La production maximale moyenne des poiriers conduits en basse tige qui répondent au conditions fixées au point 1 ci-dessus n'excède pas 60 kilogrammes de poires par arbre et 40 kg pour les arbres de la variété Plant de Blanc. Les jeunes arbres de ces vergers ne peuvent être pris en compte pour la production qu'à partir de la cinquième campagne suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée.

6 - Elaboration

6-1 - Opérations technologiques interdites

Toute opération ayant pour effet de modifier la richesse naturelle en sucre des poires, des moûts ou des poirés est interdite. La pasteurisation, l'adjonction d'eau, de colorants est interdite à tous les stades de l'élaboration.

6-2 - Obtention et fermentation des moûts

Les poires sont râpées. La pulpe ainsi obtenue subit une phase de cuvage avant d'être pressée. Le cuvage consiste à laisser la pulpe au contact de l'aire afin de permettre l'oxydation et la polymérisation des polyphénols et donc de diminuer l'astringence des poirés et les risques d'apparition de dépôts. Le rendement maximum au pressurage est de 700 litres de moût par tonne de poires mise en œuvre. Le pressurage doit être réalisé sans malaxage de la pulpe.

Les moûts présentent une richesse saccharimétrique minimale naturelle de 100 grammes par litre.

La fermentation du moût s'effectue lentement sans adjonction de substances visant à favoriser ou à freiner le développement des levures. Une durée minimale de six semaines est respectée entre la date de pressurage et celle de mise en bouteille.

6 – 3 Mise en bouteille

La mise en bouteille nécessite généralement l'assemblage de moûts fermentés issus de plusieurs variétés ainsi qu'une clarification par filtration.

Des levures sèches peuvent être ajoutées en vue de favoriser la prise de mousse.

Chaque lot de poiré ou de moût de poire fermenté, prêt à être mis en bouteille pour la prise de mousse, constitue une cuvée. Les cuvées sont issues de poires récoltées au cours d'une même année. Dans chaque cuvée, le volume de poiré ou de moût mis en œuvre issu de la variété Plant de blanc représente au moins 40 pour cent de la cuvée et le volume de poiré ou de moût mis en œuvre issu de chacune des variétés complémentaires représente au plus 25 pour cent de la cuvée.

La date de début de la période de mise en bouteille est fixée chaque année. La période de mise en bouteille s'achève le 30 septembre de l'année suivant celle de la récolte.

6-4 Prise de mousse

La prise de mousse des poirés est obtenue par fermentation en bouteille d'une partie des sucres résiduels. La gazéification est interdite. La prise de mousse nécessite une durée minimale de six semaines.

7 - Normes analytiques spécifiques

Les poirés obtenus après la prise de mousse présentent les caractéristiques analytiques suivantes :

- titre alcoométrique volumique total supérieur à 5,5 pour cent ;
- titre alcoométrique volumique acquis supérieur à 3 pour cent ;
- teneur en anhydride carbonique supérieure à 4 grammes par litre.

IV – Lien

1 - Antériorité

Le poirier à poiré est sans aucun doute la plus ancienne espèce arboricole cultivée dans cette région puisqu'il est antérieur à l'apparition en Normandie des variétés de pommes à cidre originaires du Nord-Ouest de l'Espagne (XIème Siècle). Cet arbre est caractérisé par l'exceptionnel développement de son port érigé qui lui fait atteindre des hauteurs de 10 à 15m ainsi que par une croissance très lente (la mise à fruit nécessite parfois plus de 15 ans) qui débouche sur une longévité importante (souvent plus d'un siècle). Il est attesté que cet arbre fait partie intégrante du paysage du Domfrontais depuis au moins quatre siècles et il est possible actuellement de trouver dans certains vergers des arbres plus que centenaires encore en production. Malgré les évolutions survenues dans les systèmes de production agricole, le poirier à poiré est toujours resté un élément important du fonctionnement des exploitations du Bas Domfrontais.

Le Domfrontais constitue la seule région française où les vergers de poiriers à poiré sont encore plantés et exploités de façon significative. En effet, dans les autres parties du territoire national où les vergers de poiriers à poiré avaient été développés, les arbres ont totalement disparu ou dans certains cas s'ils sont encore exploités, ne sont plus renouvelés.

Jusqu'à la fin du XIXème Siècle, les poiriers du bas Domfrontais, associés en vergers intercalaires de labours étaient exploités en vue de produire une boisson non gazeuse destinée à l'autoconsommation des exploitations ainsi qu'à certaines périodes du poiré exporté vers les régions voisines viticoles.

Dans la première moitié du XXème Siècle, la production de poiré destiné à la distillation s'est développée au détriment de la production de poiré de consommation du fait du développement de la production industrielle d'alcool. Après la 2ème guerre mondiale, la production de poiré de distillation se maintient tant du fait du développement de la notoriété du Calvados Domfrontais qu'en raison du dynamisme des réseaux de contrebande d'alcool. Parallèlement à cette production de poiré de distillation, les agriculteurs vont maintenir et développer les usages d'élaboration du poiré de consommation. Pour ce faire, ils établissent des vergers où cohabitent variétés à eaux de vie et variétés à poiré et la production de poiré de consommation restera, malgré l'évolution de l'agriculture, pratiquée par la très grande majorité des exploitations. Les modes de conduite des vergers vont peu à peu évoluer et s'adapter au développement des surfaces en herbe, les labours plantés se transformant progressivement en prairies arborées.

A côté de la production de la boisson quotidienne des exploitations de la région, poiré non effervescent plus ou moins dilué d'eau, les agriculteurs élaborent également un poiré bouché, obtenu à partir de pur jus dont la fermentation d'une partie des sucres en bouteille produit l'effervescence, réservé aux occasions festives.

La consommation de poiré dans les exploitations agricoles de cette région est singulière puisque dans tous le grand Ouest de la France, c'est le cidre ou ses dérivés qui constitue la boisson quotidienne.

Depuis les années 80, et malgré le caractère familial ou local de la consommation, s'est développée une notoriété régionale du produit en association avec le nom de la capitale historique du bas Domfrontais : Domfront.

Enfin, la tempête qui a détruit le 26 décembre 1999 une part importante du verger de poiriers haute-tige a montré l'attachement indéfectible des agriculteurs et plus généralement des habitants de cette région à cet arbre puisqu'un programme de replantation portant sur plusieurs dizaines de milliers d'arbres a pu très rapidement être engagé.

2 - Intéraction des facteurs du milieu géographique

La spécificité du poiré Domfront doit beaucoup aux caractéristiques de la variété Plant de Blanc qu'on trouve partout dans le Bas Domfrontais et nulle part ailleurs. Le moût issu du pressurage des fruits de cette variété est caractérisé par une saveur originale résultant d'un équilibre entre son acidité, sa richesse en sucres et sa teneur en composés phénoliques. D'autre part, le moût de Plant de Blanc présente une clarté et une limpidité qui permettent une conduite de fermentation lente et régulière, indispensable à l'obtention des caractéristiques organoleptiques finales. Ainsi, le poiré qui sera issu de la fermentation de ce moût révélera des arômes caractéristiques d'agrume, de pêche, de pâtisserie.

Mais si le Plant de Blanc constitue un élément important de l'équilibre du poiré Domfront, il est souvent associé à d'autres variétés de diffusion plus restreinte qui sont ajoutées en quantités limitées. Cette association variétale permet l'élaboration de produits dont les caractéristiques organoleptiques présentent la conformité au type Domfront mais traduisent également la diversité génétique du verger de poiriers de la région.

La variété Plant de Blanc ainsi que d'autres variétés auxquelles elle est associée sont intimement liées à l'aire d'appellation qui constitue leur niche écologique. Ces variétés ont été sélectionnées dans cette région par les producteurs parce qu'elles s'adaptaient aux contraintes et aux aptitudes du milieu physique. Les variétés de poires à poiré cultivées et tout particulièrement le Plant de Blanc nécessitent en effet de disposer des conditions pédoclimatiques autorisant leur développement. Ainsi l'aire d'appellation, du fait de la dominance des sols profonds, à réserve utile en eau importante et de la pluviométrie régulière tout au long de l'année s'accorde à la sensibilité du poirier à poiré à la sécheresse. D'autre part les températures plus clémentes de la région délimitée diminuent les risques de gelées de certaines variétés à floraison précoce.La préservation des usages de plantation de poiriers à poiré, issus de variétés locales, et d'élaboration du poiré dues notamment aux caractéristiques pédoclimatiques de la région font que le Domfrontais est la seule région française où les vergers de poiriers à poiré sont encore plantés et exploités de façon significative.

La transposition des caractéristiques du Plant de Blanc et des autres variétés de poires à poiré dans le produit fini est le fruit d'un savoir-faire des producteurs acquis au cours du temps. Ce savoir-faire se révèle tant au niveau du choix des parcelles et de la composition des vergers qu'au niveau des méthodes de culture et de transformation.

La plantation des vergers suppose de la part des producteurs, une importante culture pomologique ainsi qu'une connaissance des aptitudes des terrains. Le choix des parcelles à planter se fait en fonction des caractéristiques des terrains, puisque seules les parcelles disposant de sols d'une profondeur et d'une fertilité du sol suffisante situées à l'écart des zones gélives pourront accueillir des vergers de poiriers à poiré. D'autre part, les producteurs doivent pour construire leur verger composer de savants assemblages pouvant concerner plus d'une dizaine de variétés différentes en fonction de leurs compatibilité de pollinisation, de leur saison de récolte et de leurs aptitudes technologiques et organoleptiques.

Mais les potentialités qualitatives des moûts obtenus supposent également de disposer de fruits dont les aptitudes technologiques et organoleptiques auront été préservées. Les poires à poiré sont des fruits sujets à un blettissement très rapide, cette particularité a donc eu des conséquences tant sur la conduite des vergers que sur les méthodes de ramassage. Ainsi, le mode de conduite du verger, -en associant la culture d'herbe à la production de fruits permet une bonne conservation des fruits au sol. D'autre part, la récolte des poires se s'effectue en fonction de la variété et des conditions météorologiques. Le blettissement très rapide des poires impose au producteur une vigilance pendant toute la saison de récolte et une réaction immédiate dès après leur chute sans quoi elles perdraient leurs aptitudes à l'élaboration du poiré Domfront. C'est ainsi que le ramassage des fruits d'un même arbre est fractionné en plusieurs passages et que les fruits sont stockés et brassés par même période de maturité.

Enfin l'originalité de la matière première très riche en composés phénoliques a induit le développement du cuvage de la pulpe qui insolubilise les composés phénoliques dans la râpure et évite ainsi le développement de dépôt dans la bouteille.

D'autre part, la prise de mousse en bouteille s'est généralisée chez les producteurs pour conférer au poiré Domfront sa délicate effervescence en évitant les altérations liées à l'oxydation.

En conclusion, le poiré Domfront dispose de caractéristiques typiques qui proviennent d'un certain nombre de facteurs en interaction : biologiques, naturels et humains. D'une part l'originalité génétique du matériel végétal différencié dans la région. D'autre part les caractéristiques pédologiques et climatiques de l'aire de production favorables à l'implantation de poiriers à poiré qui ont orienté cette sélection et permettent la production régulière de poires à poiré aptes à l'élaboration de moûts équilibrés. Enfin les pratiques culturales et technologiques qui se sont développées en fonction des caractéristiques de la matière première en vue d'optimiser les potentialités de cette dernière.

VII - Structures de contrôle

Nom : I.N.A.O.
Adresse : 138, Champs Elysées 75008 PARIS
Tél : 01.53.89.80.00
Fax : 01.42.25.57.97

L'Institut National des appellations d'origine est un établissement public à caractère administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture.
Le contrôle des conditions de production des produits bénéficiant d'une appellation d'origine est placé sous la responsabilité de l'INAO.
Le non respect de la délimitation de l'aire géographique ou d'une des conditions de production entraîne l'interdiction de l'utilisation, sous quelques forme ou dans quelque but que ce soit, du nom de l'appellation d'origine.

Nom : Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF).
Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 74703 PARIS CEDEX 13
Tél : 01.44.87.17.17
Fax : 01.44.97.30.37

La DGCCRF est un service du ministère de l'économie, des finances et de l'industrie.

VIII – Eléments spécifiques de l'étiquetage

Dans la présentation de l'étiquette :

- le nom "Poiré" peut précéder l'appellation ;
- la mention "appellation d'origine contrôlée" doit être immédiatement située en dessous du nom de l'appellation d'origine contrôlée sans aucune mention intercalaire ;
- la mention du nom de l'appellation d'origine contrôlée et l'expression "appellation d'origine contrôlée" ou "appellation" et "contrôlée" sont présentés dans des caractères apparents, lisibles, indélébiles et suffisamment grands pour que l'on puisse les distinguer nettement de l'ensemble des autres indications écrites ou dessinées ;
- la mention "appellation d'origine contrôlée" est présentée dans des caractères de taille au moins égale au quart de celle des caractères utilisés pour la mention du nom de l'appellation d'origine contrôlée.

IX - Exigences nationales

Décret relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Domfront"

ANNEXE I

REGLEMENT (CEE) N° 2081/92 DU CONSEIL
DEMANDE D'ENREGISTREMENT : Art. 5
AOP (X) IGP ( )

N° national du dossier :

1. Service compétent de l'Etat membre :

Nom : Institut National des Appellations d'Origine
Adresse : 138, Champs Elysées - 75008 PARIS
Tél : 01.53.89.80.00 Fax : 01.42.25.57.97

2. Groupement demandeur :

2-1 Nom : Syndicat de promotion du poiré Domfront
2-2 Adresse : Mairie
61 350 Passais la Conception
2-3 Composition : producteur/transformateur (X) autres ( )

3. Type de produit :

Classe 1-8 – Autre produits de l'annexe II : poirés

4. Description du cahier des charges :

4-1 Nom : Domfront

4-2 Description :
Le poiré « Domfront » est une boisson fermentée effervescente obtenue à partir de variétés spécifiques de "poires à poiré". Cette boisson est limpide, de couleur jaune pâle à jaune doré. Son effervescence caractérisée par la finesse de ses bulles est harmonieuse.
Le poiré Domfront présente une large palette aromatique dominée par des notes fruitées et florales qui s'épanouissent avec des nuances de fruits exotiques, de grillé et de brioche. Les saveurs sont équilibrées entre l'acidité et la douceur apportée par les sucres non fermentés.

4-3 Aire géographique :
Toutes les opération relatives à la production des poires et à l'élaboration du poiré sont effectuées dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :
Département de l'Orne : Avrilly, la Baroche-sous-Lucé, Beaulandais, Céaucé, la Chapelle d'Andaine, , Domfront, l'Epinay-le-Comte, la Haute Chapelle, Juvigny-sous-Andaine, Lonlay l'Abbaye (en partie), Loré, Lucé, Mantilly, Passais, Perrou, Rouellé, Saint-Bômer-les-Forges (en partie), Saint-Brice, Saint-Denis-de-Villenette, Saint-Fraimbault, Saint-Gilles-des-Marais, Saint-Mars d'Egrenne, Saint-Roch-sur-Egrenne, Saint-Simeon, Sept Forges,Torchamp
Département de la Mayenne : Couesmes-Vaucé, Lassay les Châteaux (en partie), Soucé ;
Département de la Manche : Barenton, Buais, Ferrières, Heussé, Husson, Notre-Dame du Touchet, le Teilleul, Saint-Cyr-du-Bailleul, Saint-Jean-du-Corail, Saint-Symphorien-des-Monts, Sainte-Marie-du-Bois, Saint-Georges-de-Rouelley, Villechien.

4-4 Preuve de l'origine :
Chaque producteur de fruit, chaque transformateur remplit une déclaration d'aptitude enregistrée par les services de l'INAO et permettant à ces derniers d'identifier tous les opérateurs. Aux termes de cette déclaration d'aptitude, tous les opérateurs s'engagent à respecter l'ensemble des conditions de production. Les producteurs de poires accompagnent leur déclaration d'aptitude d'une demande d'identification de leur verger. L'ensemble des arbres susceptibles de produire du poiré Domfront est ainsi identifié et contrôlé par les services de l'Institut National des Appellations d'Origine (I.N.A.O.).
Afin d'assurer un suivi des quantités mises en œuvre et des volumes, les opérateurs sont tenus d'adresser à l'INAO des déclarations de production (pour les producteurs de fruits) et des déclarations d'élaboration (pour les transformateurs).
Les poires à poiré ne peuvent circuler qu'accompagnées d'un document qui précise qu' elles sont destinées à l'appellation Domfront ainsi que les références du verger d'origine. Les quantités de poiré mis en bouteilles et destinés à l'appellation Domfront font l'objet d'une déclaration de mise en bouteille. Les élaborateurs de poiré Domfront doivent de plus tenir un registre de cave mentionnant notamment les quantités de fruits mises en œuvre, le volume de moût obtenu et les opérations effectuées pour l'élaboration du poiré.
Les poirés de l'appellation d'origine contrôlée "Domfront" ne peuvent être mis en circulation sans un certificat d'agrément délivré par l'I.N.A.O.. Ce certificat est obtenu, pour chaque lot de poiré identifié, au terme d'un examen analytique et organoleptique réalisé à l'issue la prise de mousse en bouteille. Cet examen vise à s'assurer que les poirés répondent à la qualité et à la typicité de l'appellation d'origine

4-5 Méthode d'obtention :
Le poiré "Domfront" est obtenu exclusivement par fermentation de moûts frais de poires appartenant à la variété principale Plant de Blanc, et aux variétés complémentaires choisies parmi les variétés locales dont l'implantation est antérieure au 26 décembre 1999.
Les poiriers doivent être implantés sur des terrains situés dans l'aire de production qui répondent à des critères définis. Les poiriers de la variété Plant de Blanc doivent représenter au moins 10 pour cent des arbres de chaque verger identifié jusqu'à la récolte 2029. A compter de la récolte 2030 cette proportion est fixée à 20%.
Les poiriers sont conduits en haute tige avec une densité de plantation inférieure à 150 poiriers par hectare. Le verger est entretenu et intégralement enherbé, son irrigation est interdite. Les poires sont ramassées au sol à bonne maturité en plusieurs passages, variété par variété. La récolte et le stockage sont effectués manuellement ou à l'aide de matériels respectant l'intégrité des fruits et évitant les souillures. Le délai de stockage des poires entre la récolte et la mise en œuvre n'excède en aucun cas 72 heures. La variété Plant de Blanc est stockée séparément des variétés complémentaires.
La production maximale moyenne des poiriers n'excède pas 500 kilogrammes de poires par arbre et 300 kg pour les arbres de la variété Plant de Blanc. Toute opération ayant pour effet de modifier la richesse naturelle en sucre des poires, des moûts ou des poirés est interdite. La pasteurisation, l'adjonction d'eau ou de colorants est interdite à tous les stades de l'élaboration.
Les poires sont râpées. La pulpe ainsi obtenue subit une phase de cuvage avant d'être pressée. Le pressurage doit être réalisé sans malaxage de la pulpe avec un rendement maximum de 700 litres par tonne. Les moûts présentent une richesse saccharimétrique minimale naturelle de 100 grammes par litre. Les matériels d'extraction des jus sont conformes à un cahier des charges défini. La fermentation du moût s'effectue pendant au moins six semaines entre la date de pressurage et celle de mise en bouteille.
Chaque lot de poiré ou de moût de poire fermenté, prêt à être mis en bouteille pour la prise de mousse, constitue une cuvée. Dans chaque cuvée, le volume mis en œuvre issu de la variété Plant de blanc représente au moins 40 pour cent de la cuvée et le volume issu de chacune des variétés complémentaires représente au plus 25 pour cent de la cuvée.
La prise de mousse des poirés est obtenue par fermentation en bouteille d'une partie des sucres résiduels. La gazéification est interdite. La prise de mousse nécessite une durée minimale de six semaines. La période de mise en bouteille s'achève le 30 septembre de l'année suivant celle de la récolte.

Les poirés obtenus après la prise de mousse présentent les caractéristiques analytiques suivantes :

- titre alcoométrique volumique total supérieur à 5,5 pour cent ;
- titre alcoométrique volumique acquis supérieur à 3 pour cent ;
- teneur en anhydride carbonique supérieure à 4 grammes par litre.

4-6 Lien :

Jusqu'à la fin du XIX^{ème} Siècle, les poiriers du bas Domfrontais, associés en vergers intercalaires de labours étaient exploités en vue de produire une boisson destinée surtout à l'autoconsommation. Au cours du Xxème siècle malgré le développement de la distillation des poirés destinés à l'eau-de-vie, les agriculteurs vont maintenir et développer les usages d'élaboration du poiré de consommation, contrairement aux autres régions du grand ouest de la France où le cidre constitue la boisson quotidienne. Cette tradition va permettre a ce produit de connaître ensuite une notoriété régionale qui a associé au produit « Domfront » le nom de la capitale historique du Bas Domfrontais. Le Domfrontais est la seule région française où les vergers de poiriers à poiré sont encore plantés et exploités de façon significative.

Le poiré Domfront est caractérisé par l'interaction de plusieurs facteurs : les caractéristiques pédologiques et climatiques de l'aire de production qui ont orienté la sélection et permettent la production régulière de poires à poiré aptes à l'élaboration de moûts équilibrés, l'originalité du matériel génétique différencié dans la région, enfin les pratiques culturales et technologiques qui se sont développées en vue d'optimiser les potentialités des fruits mis en œuvre.

Situé au carrefour de la Normandie, de la Bretagne et du Maine, le Bas Domfrontais appartient au bocage normand qui s'inscrit dans un climat de type océanique et dans le contexte géologique du massif armoricain. Abrité par l'escarpement de grès qui le surplombe au nord et ouvert aux influences méridionales, ce territoire bénéficie d'une situation privilégiée idéale pour l'implantation de poiriers. La dominance des sols profonds développés sur des limons éoliens en plaquage sur des schistes et des filons de dolérite, à réserve utile en eau importante et de la pluviométrie régulière tout au long de l'année s'accorde à la sensibilité du poirier à poiré à la sécheresse. D'autre part les températures plus clémentes de la région délimitée diminuent les risques de gelées de la variété Plant de Blanc caractérisée par la précocité de sa végétation.

La typicité du poiré Domfront doit beaucoup aux caractéristiques organoleptiques et technologiques de la variété Plant de Blanc, variété que l'on trouve partout dans le bas Domfrontais qui constitue sa niche écologique, et nulle part ailleurs. La variété Plant de Blanc et les autres variétés auxquelles elle est associée, ont été sélectionnées dans cette région par les producteurs parce qu'elles répondaient aux contraintes et aux aptitudes du milieu physique.

Le moût issu du Plant de Blanc, variété principale de l'appellation, présente une saveur originale résultant d'un équilibre entre son acidité, sa richesse en sucres et sa teneur en composés phénoliques. Il présente une clarté et une limpidité qui permettent la conduite de fermentation lente et régulière, indispensable à l'obtention des caractéristiques organoleptiques finales du poiré : équilibre, finesse, arômes caractéristiques d'agrumes, de pêches, de pâtisserie.

Pour préserver ces caractéristiques, les hommes ont développé un savoir-faire particulier en matière de choix des parcelles en fonction du terrain et des variétés de poires, de mode de conduite des vergers, de récolte et d'élaboration du produit.

4-7 Structure de contrôle :

Nom : I.N.A.O.
Adresse : 138,Champs Elysées 75008 PARIS

Nom : D.G.C.C.R.F.
Adresse : 59, Bd V.Auriol 75703 PARIS CEDEX 13

4-8 Etiquetage :

Dans la présentation de l'étiquette :

- le nom "Poiré" peut précéder l'appellation ;
- la mention "appellation d'origine contrôlée" doit être immédiatement située en dessous du nom de l'appellation d'origine contrôlée sans aucune mention intercalaire ;
- la mention du nom de l'appellation d'origine contrôlée et l'expression "appellation d'origine contrôlée" ou "appellation" et "contrôlée" sont présentés dans des caractères apparents, lisibles, indélébiles et suffisamment grands pour que l'on puisse les distinguer nettement de l'ensemble des autres indications écrites ou dessinées ;

- la mention "appellation d'origine contrôlée" est présentée dans des caractères de taille au moins égale au quart de celle des caractères utilisés pour la mention du nom de l'appellation d'origine contrôlée.

4-9 Exigences nationales :)

Décret relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Domfront"

(A REMPLIR PAR LA COMMISSION)
N° CE :Date de réception du dossier complet :