

DOCUMENT UNIQUE

« Cidre du Perche »/« Perche »

N° UE:

AOP (X)

IGP ()

1. DÉNOMINATION DE L'AOP

« Cidre du Perche »/« Perche »

2. ÉTAT MEMBRE

FRANCE

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 1.8 – Autres produits de l'annexe I du traité (épices, etc.)

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le « Cidre du Perche »/« Perche » est un cidre effervescent demi-sec ou brut, obtenu par prise de mousse en bouteille, non pasteurisé et non gazéifié. Il est élaboré à partir de pur jus de pommes à cidre de variétés spécifiques.

Le « Cidre du Perche »/« Perche » se distingue par sa couleur allant de jaune doré à orange, sa rondeur, l'équilibre des saveurs sucre, amertume et acidité, des notes fruitées, une légère amertume en milieu de bouche et une note de fraîcheur en fin de bouche.

Le « Cidre du Perche »/« Perche » présente les caractéristiques analytiques suivantes :

- titre alcoométrique volumique acquis supérieur ou égal à 3,5% vol. ;
- titre alcoométrique volumique total supérieur ou égal à 6 % vol. ;
- teneur en sucres supérieure ou égale de 18 g/litre ;
- pression minimale de 1,5 bar à 20°C.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Les pommes à cidre utilisées pour l'élaboration du « Cidre du Perche »/« Perche » proviennent des vergers situés dans l'aire géographique.

Ces vergers sont enherbés à l'exception du sol au pied des arbres (sur un rayon de 0,30 m ou sur une bande d'un mètre sous le rang) qui peut être désherbé.

La surface de verger conduit en haute tige représente au minimum 30 % de la surface totale du verger.

Les vergers sont composés des variétés de pomme à cidre suivantes :

Variétés principales :

Variétés amères :

Ameret ou Améret blanc	Fréquin rouge	Tardive de la Sarthe
Fréquin blanc	Gringoire	
Fréquin long	Médaille d'or	

Variétés douces-amères :

Argile grise	Cartigny	Noël des Champs
Argile rouge	Damelot	(Petit) Jaunet pointu
Bedan ou Calotte	Moulin à vent ou Moulin à vent de l'Eure ou Moulin à vent petit de l'Eure	Saint-Hilaire
Binet rouge		
Bois droit ou Drébois		

Variétés douces :

Atroche ou Troche	Grise de l'Eure	Rouge Duret
Bérat blanc	Muscadet petit de l'Orne ou Muscadet doré	Doux Normand
Coquerelle	Petite sorte	Doux Véret de Carrouges
Doux Normandie ou Normandie	Pilée	Rousse de l'Orne ou Rousse de la Sarthe
Fréquin Lacaille	Roger Guyot	

Variétés acidulées :

Groseille	Pomme de Boué ou Pomme de Bouet ou Boué de Bonnétable	Queue torse
Locard blanc		Marnière
Locard vert	Pomme de fer	

Variétés accessoires :

Variétés amères :

Kermerrien	Peau de chien
------------	---------------

Variétés douces-amères :

Bisquet	Clos Renaux	Douce Moën
---------	-------------	------------

Variétés douces :

Douce Coët Ligné

Variétés acidulées :

Avrolles	Petit jaune
----------	-------------

Afin de préserver la diversité variétale, les variétés de pommes à cidre conduites en haute tige et non énoncées ci-dessus sont autorisées, dans la limite maximale de 20 % de la surface du verger. Ces variétés sont considérées comme accessoires.

Chaque cuvée est constituée de cidres :

- issus de pommes récoltées au cours d'une même campagne de production,
- dont la proportion issue de variétés acidulées est inférieure ou égale à 20 % de la cuvée et
- dont la proportion issue de variétés principales est supérieure ou égale à 50% de la cuvée.

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

La production des pommes et l'élaboration des cidres, y compris la prise de mousse et le conditionnement, sont réalisées obligatoirement dans l'aire géographique.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

Non concerné

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte le nom de l'appellation et la mention « AOP » ou « Appellation d'Origine Protégée » 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.

Dans la présentation de l'étiquette, la mention « Appellation d'Origine Protégée » est située immédiatement en dessous du nom de l'appellation sans aucune mention intercalaire.

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE L'AIRES GÉOGRAPHIQUES

L'aire géographique s'étend au territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2019 :

Département de l'Eure-et-Loir (28)

Communes en entier : Arcisses, Argenvilliers, Authon-du-Perche, Beaumont-les-Autels, Belhomert-Guéhouville, Béthonvilliers, Champrond-en-Perchet, Charbonnières, Coudray-au-Perche, Les Etilleux, La Gaudaine, La Loupe, Marolles-les-Buis, Meaucé, Miermaigne, Montireau, Montlandon, Nogent-le-Rotrou, Saint-Bomer, Saintigny, Saint-Jean-Pierre-Fixte, Saint-Victor-de-Buthon, Souancé-au-Perche, Trizay-Coutretot-Saint-Serge, Vaupillon, Vichères.

Département de l'Orne (61)

Communes en entier : Appenai-sous-Bellême, Bazoches-sur-Hoëne, Belforêt-en-Perche, Bellavilliers, Bellême, Bellou-le-Trichard, Berd'huis, Bizou, Bretoncelles, Ceton, Champeaux-sur-Sarthe, La Chapelle-Montligeon, La Chapelle-Souëf, Comblot, Corbon, Coulimer, Courgeon, Courgeoût, Cour-Maugis sur Huisne, Dame-Marie, Fay, Feings, Ferrières-la-Verrerie, Igé, Loissail, La Madeleine-Bouvet, Le Mage, Mahéru, Mauves-

sur-Huisne, Les Menus, Montgaudry, Mortagne-au-Perche, Moulins-la-Marche, Moutiers-au-Perche, Parfondeval, Le Pas-Saint-l'Homer, Perche en Nocé, Pervençères, Le Pin-la-Garenne, Pouvrai, Rémalard en Perche, Réveillon, Sablons sur Huisne, Saint-Agnan-sur-Sarthe, Saint-Aquilin-de-Corbion, Saint-Aubin-de-Courteraie, Saint-Cyr-la-Rosière, Saint-Denis-sur-Huisne, Saint-Germain-de-la-Coudre, Saint-Germain-de-Martigny, Saint-Germain-des-Grois, Saint-Hilaire-le-Châtel, Saint-Hilaire-sur-Erre, Saint-Jouin-de-Blavou, Saint-Langis-lès-Mortagne, Saint-Mard-de-Réno, Saint-Martin-des-Pézerits, Saint-Martin-du-Vieux-Bellême, Saint-Ouen-de-Sécherouvre, Saint-Pierre-la-Bruyère, Soligny-la-Trappe, Val-au-Perche, Vaunoise, Verrières, Villiers-sous-Mortagne.

Communes en partie : Tourouvre au Perche (pour le seul territoire des communes déléguées de Autheuil, Bivilliers, Bubertré, Tourouvre), Longny les Villages (pour le seul territoire des communes déléguées de Longny-au-Perche, Maletable, Monceaux-au-Perche, Moulicent, Saint-Victor-de-Réno).

Département de la Sarthe (72)

Communes en entier : Avezé, La Chapelle-du-Bois, Cormes, Courgenard, Gréez-sur-Roc, Nogent-le-Bernard, Préval, Saint-Ulphace, Souvigné-sur-Même, Théligny.

Commune en partie : Cherré-Au (pour le seul territoire de la commune déléguée de de Cherreau).

5. LIEN AVEC L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Le « Cidre du Perche » ou « Perche » tire ses caractéristiques spécifiques des conditions pédoclimatiques de l'aire, en particulier de la tardivité du climat, qui ont conduit les producteurs à adapter leurs pratiques tant du point de vue des variétés cultivées que des méthodes d'élaboration.

Ainsi les variétés employées sont des variétés sélectionnées localement ou des variétés acclimatées à la tardivité de l'aire. La récolte et la mise en œuvre des fruits à l'arrivée des premiers froids contribuent quant à elles à ralentir les fermentations et favoriser ainsi le développement des arômes.

Spécificité de l'aire géographique

L'aire géographique de l'appellation d'origine « Cidre du Perche » est située dans une zone de transition entre le massif armoricain, à l'ouest, et le bassin parisien, à l'est. Elle forme une entité caractérisée par des paysages accidentés allant de collines verdoyantes aux massifs forestiers qui s'étendent sur les départements de l'Eure-et-Loir, de l'Orne et de la Sarthe.

Le sous-sol appartient majoritairement aux formations du Jurassique et du Crétacé cénomanien. Les sols les plus fréquents présentent un caractère argilo-calcaire ou sableux : craie de Rouen, argiles vertes, sables du Perche. On rencontre aussi de l'argile à silex, produit de la décalcification du manteau crayeux, qui peut être recouverte de limons des plateaux plus ou moins épais. Tous ces substrats présentent une bonne profondeur de sol exploitable et un bon drainage.

D'un point de vue climatique, le Perche se trouve au point de rencontre entre influences océaniques à l'ouest, et continentales à l'est. Il en résulte un climat de type océanique dégradé qui se caractérise par des amplitudes annuelles de

température marquées entre des hivers froids (la neige est rare mais le nombre de jours de gel peut atteindre 60 jours/an) et des étés chauds.

L'influence continentale se traduit par la fréquence des gelées tardives puisque le gel au cours des mois de mai et juin est fréquent.

Si la culture du pommier est très ancienne en Normandie, c'est vers le XVI^e siècle que les vergers se sont développés au sein des domaines religieux ou nobles, pour couvrir une grande partie de la campagne percheronne aux XVII^e et XVIII^e siècles. On cultivait essentiellement des pommes à cidre, boisson devenue populaire et produite dans quasiment toutes les fermes du Perche.

Au XIX^e siècle, l'agriculture percheronne s'est spécialisée progressivement dans l'élevage bovin et équin tout en maintenant la production cidricole. Le Perche est alors devenu un territoire de polyculture-élevage avec pour spécificité les champs de culture complantés de pommiers.

Au cours de la première moitié du XX^eme, le « Cidre du Perche » était élaboré dans chaque ferme ainsi que dans des cidreries spécialisées implantées dans toute la province. La production de pommes permettait fréquemment aux agriculteurs de doubler leurs revenus dans les années 1930 à 1950.

Mais à partir des années 1950, la fermeture de cidreries industrielles, la mécanisation du matériel agricole et l'intensification de l'agriculture, ont pratiquement fait disparaître les pommiers des herbages et des labours du Perche.

Il a fallu attendre la fin des années 1980, pour que quelques producteurs fermiers se spécialisent dans la production cidricole et permettent la relance de la filière cidricole du Perche. Ces producteurs mobilisent les savoir-faire traditionnels cidricoles du Perche telle que la récolte des fruits à maturité, la mise en œuvre de variétés tardives ou encore les fermentations spontanées et lentes et la prise de mousse naturelle.

La polyculture élevage, système agricole traditionnel du Perche, occasionnait une charge de travail importante aux mois de septembre et octobre. Les choix variétaux ont ainsi été guidés par la nécessité d'étaler les travaux agricoles et par l'adaptation au climat du Perche. Les variétés à floraison tardive ont été privilégiées car elles subissent moins l'impact des gels de printemps et la maturité des fruits est plus tardive. Outre les variétés sélectionnées localement, d'autres variétés ont été introduites dans le Perche et se sont bien adaptées. On peut observer pour une même variété des écarts entre secteurs dans les dates de maturité, le Perche étant le plus tardif. Les variétés les plus courantes sont bedan, doux Normandie, tardive de la Sarthe, Saint-Hilaire, fréquin rouge et binet rouge.

Les pommes sont ramassées à maturité, la récolte commence généralement fin octobre et se poursuit jusqu'en décembre pour les variétés les plus tardives. Le brassage a principalement lieu à partir de la mi-novembre. Les températures basses à cette époque limitent les développements microbiens qui pourraient altérer la qualité du produit et permettent un démarrage lent de la fermentation. La fermentation en cuve, sans ajout de levures, s'étale sur une durée minimale de 8 semaines en comparaison de 6 semaines dans les autres secteurs de Normandie.

Spécificité du produit

Le « Cidre du Perche » ou « Perche » est un cidre obtenu par prise de mousse en bouteille. Il présente :

- une couleur jaune doré à orange,

- des saveurs équilibrées entre amertume, sucre et acidité,
- une légère amertume en milieu de bouche et une note de fraîcheur en fin de bouche
- et une effervescence vive mais non foisonnante.

Lien causal

Les caractéristiques topographiques, climatiques et géologiques de l'aire géographique sont à l'origine de la présence marquée de pommiers. Le Perche offre des conditions propices à cette culture au travers de son relief accidenté et de ses sols qui présentent un bon drainage permettant la circulation de l'eau et une disponibilité suffisante en minéraux.

La pratique traditionnelle de la polyculture-élevage ainsi que la tardivité du climat percheron ont orienté les producteurs dans leurs choix variétaux. Les vergers du Perche comportent une quarantaine de variétés en comparaison des plus de 200 variétés de pommes à cidre présentes en Normandie.

Les assemblages pratiqués marient les particularités de chacune des catégories de variétés pour donner un cidre aux saveurs équilibrées entre amertume, sucre et acidité : les variétés riches en composés phénoliques déterminent la couleur jaune doré à orange et la légère amertume en milieu de bouche, les variétés douces et douces-amères lui apportent de la rondeur, les variétés acidulées, en proportion limitée, donnent la note de fraîcheur.

La maturité tardive des fruits conduit à réaliser le brassage principalement à partir de novembre. En raison des températures plus basses à cette période qu'en septembre octobre, les fermentations se déroulent lentement et permettent de développer les arômes qui font la spécificité du Cidre du Perche.

La prise de mousse en bouteille lui apporte son effervescence vive mais non foisonnante et participe à l'évolution des arômes.

Référence à la publication du cahier des charges