

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

'Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer'

Numéro de référence UE: DRAFT-PDO-FR-0042-AMD-STD_MSD - -

1. Dénomination(s)

'Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer'

2. Type d'indication géographique

AOP

IGP

IG

3. Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée

France

4. Description du produit agricole

4.1. Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143

2206 - Autres boissons fermentées (cidre, poiré, hydromel, saké, par exemple); mélanges de boissons fermentées et mélanges de boissons fermentées et de boissons non alcooliques, non dénommés ni compris ailleurs

4.2. Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée

Le « Pays d'Auge » ou « Pays d'Auge – Cambremer » est un cidre effervescent, non pasteurisé, non gazéifié, obtenu par prise de mousse naturelle et élaboré à partir de pur jus de pommes à cidre, de variétés spécifiques provenant de vergers identifiés situés dans l'aire géographique.

Le « Pays d'Auge » ou « Pays d'Auge – Cambremer » obtenu après la prise de mousse présente les caractéristiques suivantes :

- un titre alcoométrique volumique acquis supérieur ou égal à 3,5 % ;
- un titre alcoométrique volumique total supérieur ou égal à 6 % ;
- une teneur saccharimétrique supérieure ou égale à 20 grammes par litre ;
- une pression minimale de 1,5 bar à 20°C.

Le « Pays d'Auge » ou « Pays d'Auge – Cambremer » présente une robe jaune dorée à orangée. Il se distingue par un équilibre sucré en attaque, plutôt amertumé en fin de bouche et par son acidité discrète. Dans sa jeunesse, il exprime des arômes fruités et de beurre frais et développe des notes de cuir dans sa maturité.

4.3. Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)

-

4.4. Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

La production des pommes et l'élaboration des cidres, y compris la mise en bouteille, sont réalisées dans l'aire géographique délimitée.

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

-

4.6. Règles spécifiques concernant l'étiquetage du produit agricole auquel se réfère le nom enregistré

-

4.7. Description succincte de l'aire géographique

Le périmètre de cette aire englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2025 :

Département du Calvados

Communes en totalité (139):

Ablon, Angerville, Annebault, Auberville, Auvillars, Barneville-la-Bertran, Beaufour-Druval, Beaumont-en-Auge, Benerville-sur-Mer, Beuvillers, Beuvron-en-Auge, Blangy-le-Château, Blonville-sur-Mer, Bonnebosq, Bonneville-la-Louvet, Bonneville-sur-Touques, Bourgeauville, Branville, Brucourt, Cambremer, Canapville, Castillon-en-Auge, Cernay, Clarbec, Coquainvilliers, Cordebugle, Courtonne-la-Meurdrac, Courtonne-les-Deux-Églises, Cresseveuille, Cricquebœuf, Cricqueville-en-Auge, Danestal, Deauville, Dives-sur-Mer, Douville-en-Auge, Dozulé, Drubec, Englesqueville-en-Auge, Équemauville, Fauguernon, Fierville-les-Parcs, Firfol, Formentin, Fourneville, Fumichon, Genneville, Glanville, Glos, Gonneville-sur-Honfleur, Gonneville-sur-Mer, Grangues, Hermival-les-Vaux, Heuland, Honfleur, Hotot-en-Auge, Houlgate, La Boissière, La Folletière-Abenon, La Houblonnière, La Rivière-Saint-Sauveur, La Roque-Baignard, La Vespière-Friardel, Le Breuil-en-Auge, Le Brévedent, Le Faulq, Le Fournet, Le Mesnil-Eudes, Le Mesnil-Guillaume, Le Mesnil-Simon, Le Mesnil-sur-Blangy, Le Pin, Le Pré-d'Auge, Le Theil-en-Auge, Le Torquesne, Léaupartie, Les Authieux-sur-Calonne, Les Monceaux, Les Moutiers-en-Auge, Lessard-et-le-Chêne, L'Hôtellerie, Lisieux, Lisores, Livarot-Pays-d'Auge, Manerbe, Manneville-la-Pipard, Marolles, Montreuil-en-Auge, Moyaux, Norolles, Notre-Dame-de-Livaye, Orbec, OUILLY-du-Houley, OUILLY-le-Vicomte, Pennedepie, Périers-en-Auge, Pierrefitte-en-Auge, Pont-l'Évêque, Prêteville, Putot-en-Auge, Quetteville, Repentigny, Reux, Rocques, Rumesnil, Saint-André-d'Hébertot, Saint-Arnoult, Saint-Benoît-d'Hébertot, Saint-Denis-de-Mailloc, Saint-Désir, Saint-Étienne-la-Thillaye, Saint-Gatien-des-Bois, Saint-Germain-de-Livet, Saint-Hymer, Saint-Jean-de-Livet, Saint-Jouin, Saint-Julien-sur-Calonne, Saint-Léger-Dubosq, Saint-Martin-aux-Chartrains, Saint-Martin-de-Bienfaite-la-Cressonnière, Saint-Martin-de-la-Lieue, Saint-Martin-de-Mailloc, Saint-Ouen-le-Pin, Saint-Philbert-des-Champs, Saint-Pierre-Azif, Saint-Pierre-des-Ifs, Saint-Vaast-en-Auge, Surville, Touques, Tourgéville, Tourville-en-Auge, Trouville-sur-Mer, Val-de-Vie, Valorbiquet, Valsemé, Vauville, Victot-en-Auge, Vieux-Bourg, Villers-sur-Mer, Villerville.

Communes en partie (3) :

Mézidon Vallée d'Auge (pour le seul territoire des communes déléguées de Coupesarte, Crèvecœur-en-Auge, Grandchamp-le-Château, Lécaude, et Monteille), Notre-Dame-d'Estrées-Corbon (pour le seul territoire de la commune déléguée de Notre-Dame-d'Estrées), Saint-Pierre-en-Auge (pour le seul territoire des communes déléguées de Boissey, l'Oudon, Mittois, Montviette, Saint-Georges-en-Auge, Sainte-Marguerite-de-Viette, et Vieux-Pont-en-Auge).

Département de l'Eure

Communes en totalité (19) : Asnières, Bailleul-la-Vallée, Cormeilles, Fatouville-Grestain, Fiquefleur-Équainville, Fontaine-la-Louvet, La Chapelle-Bayvel, La Chapelle-Gauthier, La Chapelle-Hareng, La Goulafrière, La Lande-Saint-Léger, Le Bois-Hellain, Les Places, Manneville-la-Raoult, Piencourt, Saint-Germain-la-Campagne, Saint-Pierre-de-Cormeilles, Saint-Pierre-du-Val, Saint-Sylvestre-de-Cormeilles.

Département de l'Orne

Communes en totalité (41) :

Aubry-le-Panthou, Avernois-Saint-Gourgon, Camembert, Canapville, Champ-Haut, Champosoult, Chaumont, Cisai-Saint-Aubin, Coudehard, Coulmer, Croisilles, Crouettes, Écorches, Fresnay-le-Samson, Gacé, Ginai, Guerquesalles, La Fresnaie-Fayel, Le Bosc-Renoult, Le Ménil-Vicomte, Le Renouard, Les Champeaux, Lignéres, Mardilly, Ménil-Froger, Ménil-Hubert-en-Exmes, Mont-Ormel, Montreuil-la-Cambe, Neauphe-sur-Dive, Neuville-sur-Touques, Orgères, Pontchardon, Résenlieu, Roiville, Saint-Aubin-de-Bonneval, Saint-Evroult-de-Montfort, Saint-Germain-d'Aunay, Saint-Gervais-des-Sablons, Sap-en-Auge, Ticheville, Vimoutiers.

Communes en partie (2) :

Commune de Gouffern en Auge (pour le seul territoire des communes déléguées d'Avernois-sous-Exmes, Courménéil, Exmes, Le Bourg-Saint-Léonard, Omméel, Saint-Pierre-la-Rivière, Silly-en-Gouffern, Survie, et Villebadin), La Ferté-en-Ouche (pour le seul territoire de la commune déléguée de Monnai).

Pour bénéficier de la dénomination « Pays d'Auge - Cambremer », les fruits doivent être récoltés et les cidres élaborés sur le territoire des communes suivantes :

Département du Calvados

Communes en totalité (17) :

Auvillars, Beaufour-Druval, Beuvron-en-Auge, Bonnebosq, Cambremer, Formentin, Hotot-en-Auge, La Houblonnière, La Roque-Baignard, Le Fournet, Léaupartie, Montreuil-en-Auge, Notre-Dame-de-Livaye, Repentigny, Rumesnil, Saint-Ouen-le-Pin, Victot-en-Auge.

Communes en partie (2) :

Commune de Mézidon Vallée d'Auge (pour le seul territoire des communes déléguées Crèvecœur-en-Auge, et Monteille), Notre-Dame-d'Estrées-Corbon (pour le seul territoire de la commune déléguée de Notre-Dame-d'Estrées).

5. Lien avec l'aire géographique

Résumé du lien

La composante moelleuse et sucrée de l'équilibre du « Pays d'Auge » ou « Pays d'Auge – Cambremer » ne peut s'obtenir qu'avec des moûts naturellement suffisamment sucrés. Les conditions pédoclimatiques de l'aire géographique remplissent parfaitement cette exigence en offrant aux pommiers une alimentation hydrique régulière (en particulier pendant la période de croissance estivale des fruits) mais modérée grâce à la profondeur limitée des sols, à la faible cessibilité de l'eau liée à leur texture argileuse et à la concurrence de l'herbe. Ces éléments limitent la vigueur des arbres au profit de la richesse en sucres des fruits.

La composante légèrement amertumée et la charpente du cidre sont obtenues à travers l'utilisation majoritaire (70% minimum) dans l'assemblage des cuvées de variétés qui dominent le verger du Pays d'Auge et dont l'essentiel résulte de siècle de la sélection locale. Tandis que la faible acidité du produit est en accord avec la faible représentation de variétés acidulées.

La pratique du cuvage provoque une oxydation de la pulpe et permet ainsi avec les techniques de pressurage modernes de conserver l'héritage des caractères organoleptiques obtenus avec les tours à piler traditionnels et les très longs pressurages, comme la robe jaune dorée à orangée, caractéristique du « Pays d'Auge » ou « Pays d'Auge – Cambremer ».

La qualité des récoltes est optimisée par le mode de production haute tige notamment à travers l'élimination par les animaux des premiers fruits chutés (le plus souvent véreux et de mauvaise qualité) et l'effet du tapis herbeux sur l'amortissement de la chute des pommes et leur bonne conservation au sol.

La prise de mousse naturelle contribue à développer les arômes des « Pays d'Auge » ou « Pays d'Auge-Cambremer », qui évoluent avec l'élevage en bouteille des arômes fruités et de beurre frais dans leur jeunesse vers des notes de cuir dans leur maturité.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges