

# **CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE « DOMFRONT »**

## **AVERTISSEMENT**

Cette modification du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des boissons spiritueuses de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges :

- Les modifications apparaissent dans le corps du texte **en caractères gras**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXX~~

**Cahier des charges de l'appellation d'origine « DOMFRONT »**

homologué par arrêté du XXXX, JORF du XXXXXX

**Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n° XX**

# **~~CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE « DOMFRONT »~~**

**SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE**

**Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)**

**Arborial – 12, Rue Rol-Tanguy**

**TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex**

**Tél : (33) (0)1 73 30 38 00**

**Courriel : [info@inao.gouv.fr](mailto:info@inao.gouv.fr)**

**GROUPEMENT DEMANDEUR**

**1. Nom : Syndicat du poiré Domfront Normandie, Terre d'Appellations Cidricoles**

**2. Adresse : Maison de la pomme et de la poire, La Logeraie, 50720 Barenton**

**ZA de Cardonville**

**8 rue de la liberté, Bretteville-L'Orgueilleuse**

**14740 THUE ET MUE**

**Téléphone : ~~02 33 59 56 22~~ (33) (0)6 58 34 36 68 / (33) (0)2 31 53 17 61**

**Télécopie : ~~02 33 59 16 20.~~**

**Courriel : ~~syndicatpoiredomfront@yahoo.fr~~ [ntac@aocidricoles.fr](mailto:ntac@aocidricoles.fr)**

**3. Composition : Le groupement comprend une section dédiée composée exclusivement des producteurs de fruits, collecteurs de fruits et élaborateurs de poiré « Domfront »**

**4. Statut juridique : ~~syndicat professionnel conformément aux dispositions de la loi du 21 mars 1884 et du 12 mars 1920~~**

**TYPE DE PRODUIT : ~~Classe 1. 8. Autres produits de l'annexe II : cidres~~ **2206 Boissons fermentées mélangées****

## **1. NOM DU PRODUIT**

**~~Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine « Domfront », initialement reconnue par le décret du 20 décembre 2002, les poirés répondant aux dispositions fixées ci après.~~**

## 2. DESCRIPTION DU PRODUIT

Le ~~poiré~~ bénéficiant de l'appellation « Domfront » est une ~~boisson effervescente dénommée « poiré » ou « poiré bouché »~~ **effervescent, non pasteurisé, non gazéifié, obtenu par prise de mousse en bouteille, provenant de la fermentation de moûts frais pur jus de poires à poiré de variétés locales de « poires à poiré », provenant des vergers identifiés situés dans l'aire géographique.** 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.

Le ~~poiré~~ bénéficiant de l'appellation « Domfront » ~~obtenus après la prise de mousse en bouteille~~ présentent les caractéristiques analytiques suivantes :

- ~~un~~ titre alcoométrique volumique acquis supérieur **ou égal** à 3 % ;
- ~~un~~ titre alcoométrique volumique total supérieur **ou égal** à 5,5 % ;
- ~~une teneur en anhydride carbonique supérieur à 4 grammes par litre~~ **pression supérieure ou égale à 1,4 bars à 20°C.**

Le « Domfront » se caractérise par une ~~couleur~~ **robe** jaune pâle à jaune doré **intense**, une effervescence harmonieuse liée à la finesse de ses bulles et une large palette aromatique dominée par des notes fruitées et florales. Les saveurs sont équilibrées entre l'acidité et la douceur apportée par les sucres non fermentés, **souvent relevées d'une pointe d'astringence.**

## 3. DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

La production des poires à poiré ainsi que l'élaboration du ~~poiré~~ « Domfront », **y compris la mise en bouteille**, sont effectuées dans l'aire géographique ~~telle qu'~~ approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des ~~la~~ séances du comité national compétent **des 11 et 12 décembre 2001 et du [compléter] Le périmètre de cette aire englobe le territoire et constituée des communes ou partie de communes indiquées ci-dessous suivantes sur la base du code officiel géographique de 2025 :**

### Département de la Manche :

Communes en totalité : Barenton, Buais-**Les-Monts**, ~~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.~~

**Communes en partie : Mortain-Bocage (pour les seuls territoires des communes déléguées de Notre-Dame-du-Touchet, Saint-Jean-du-Corail, Villechien).**

### Département de la Mayenne :

Communes en totalité : Couesmes-Vaucé, **Le Housseau-Brétignolles, Saint-Aubin-Fosse-Louvain, Sainte-Marie-du-Bois, Soucé.**

Commune en partie : Lassay-les-Châteaux (**pour le seul territoire de la commune déléguée de Melleray-la-Vallée**).

### Département de l'Orne :

Communes en totalité : Avrilly, ~~La Baroche-sous-Lucé, Beaulandais, Céaucé, La Chapelle-d'Andaine, Domfront en Poirais, L'Épinay-le-Comte, La Haute-Chapelle, Juvigny sous-Val d'Andaine, Loré, Lucé, Mantilly, Passais Villages, Perrou, Rouellé, Saint-Brice, Saint-Denis-de-Vilhenette, Saint-Fraimbault, Saint-Gilles-des-Marais, Saint-Mars-d'Egrenne, Saint-Roch-sur-Egrenne, Saint-Siméon, Sept-Forges, Torchamp.~~

Communes en partie : **Bagnoles de l'Orne Normandie (sections 0B, 0D, AH, AL, AS, AT, AV), Lonlay-l'Abbaye (Sections AZ, BD, BE, BH, BI, BK, BL, BN), Rives d'Andaine (pour le seul territoire de la commune déléguée de la Chapelle d'Andaine), Saint-Bômer-les-Forges (sections YA, ZR, ZT, ZV, ZW, ZX, ZY).**

Modification du cahier des charges de l'AOP « Domfront » adoptée par le Comité National des Appellations d'Origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des boissons spiritueuses en séance des 11 et 12 juin 2025.

Dans les communes dont seule une partie du territoire est incluse dans l'aire géographique de production, la limite de celle-ci figure sur les plans déposés dans chacune des mairies des communes concernées. **Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.**

Les poires à poiré sont issues des vergers faisant l'objet d'une procédure d'identification. Les vergers identifiés se situent dans l'aire géographique et répondent aux critères d'identification liés au lieu d'implantation approuvés par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 11 et 12 décembre 2001.

Tout producteur désirant faire identifier un verger en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 1<sup>er</sup> ~~avril~~ **novembre** de l'année **précédant la** de récolte (N-1).

La liste des nouveaux vergers identifiés est approuvée chaque année par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

Les listes des critères et des vergers identifiés peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et ~~de l'organisme de défense et de gestion~~ **du groupement.**

#### **4. ÉLÉMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRES GÉOGRAPHIQUE**

Le suivi documentaire mis en place **depuis le verger et** tout au long du processus d'élaboration ~~des poirés d'appellation du « Domfront »~~ ainsi que la procédure de contrôle analytique et organoleptique définie permettent de garantir un suivi **du produit** depuis les fruits issus de vergers identifiés jusqu'à la mise à ~~la~~ **en** commercialisation ~~des poirés « Domfront ».~~

##### **4.1. Obligations déclaratives**

###### **4.1.1. Déclaration d'identification ~~des opérateurs~~**

**Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production et l'élaboration du « Domfront » est tenu de déposer une déclaration d'identification.**

La déclaration d'identification, ~~effectuée selon un modèle validé par le directeur de l'INAO,~~ est adressée **au groupement** à l'~~organisme de défense et de gestion,~~ qui informe l'organisme de contrôle agréé.

La déclaration d'identification, ~~établie par chaque opérateur,~~ comporte **les éléments de description des parcelles** ~~la~~ **déclaration d'affectation parcellaire et la description des** et outils mis en œuvre pour produire sous appellation **et ainsi que son l'engagement de l'opérateur de** au respect ~~le~~ **du** cahier des charges de l'appellation.

OPÉRATEURS	DESCRIPTIF DE L'OUTIL DE PRODUCTION	DATE DE DÉPÔT
Producteurs de fruits	<del>Verger : affectation parcellaire.</del> <b>Voir I(b) Inventaire du verger</b> <del>Caractéristiques du matériel de récolte</del> <b>Pour chaque unité culturale :</b> <b>Références cadastrales de la (des) parcelle(s), nombre de poiriers, année de plantation, mode de conduite, variétés, écartement entre les arbres</b>	<b>Si l'opérateur veut produire des fruits l'année N :</b> Avant le 1 <sup>er</sup> avril de l'année de la récolte <b>N pour chaque nouvelle parcelle ou modification d'unité culturale</b>  <b>(dans le respect du délai figurant au point 3 pour les parcelles non encore identifiées)</b>
<b>Collecteurs de fruits</b>	Adresse du lieu de dépôt des fruits	Avant toute élaboration en vue d'une revendication en AOEP et au

Modification du cahier des charges de l'AOP « Domfront » adoptée par le Comité National des Appellations d'Origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des boissons spiritueuses en séance des 11 et 12 juin 2025.

Acheteurs de fruits et sites de réception	Périodes, dates et horaires d'ouverture	plus tard le 1er septembre de l'année de récolte
Élaborateurs de poiré « Domfront »	<p>Adresse de la cave ou du chai</p> <p>Adresse du lieu de dépôt des fruits</p> <p>Adresse du ou des sites de production</p> <p>Présence de matériel de broyage ou râpage</p> <p>Présence de matériel de pressurage</p>	<p>Avant toute élaboration en vue d'une revendication en AOCP et au plus tard avant le 1<sup>er</sup> septembre de l'année de la récolte</p>

Tout changement de matériel de récolte doit être ~~est~~ spécifié par l'opérateur habilité avant le début des opérations.

#### 4.1.2. Déclaration d'affectation parcellaire des ~~Inventaire du~~ vergers

Les ~~poirés~~ bénéficiant de l'appellation « Domfront » ~~sont~~ **est** élaborés à partir de ~~moûts~~ **poires** provenant de parcelles situées dans l'aire géographique **définie**. ~~L'inventaire du verger et ayant fait l'objet d'une déclaration d'affectation. Cette déclaration d'affectation comprend l'indication :~~

- **des références cadastrales de la (des parcelles)**
- du nombre **d'arbres de poiriers**,
- des variétés,
- de leur mode de conduite (~~haute ou basse tige~~),
- des écartements entre les arbres et
- de leur date de plantation (**au-delà de 10 ans, la date peut se limiter à l'année de plantation**).

La déclaration d'affectation parcellaire des vergers est souscrite avant le 1<sup>er</sup> avril de l'année de la récolte pour ~~une durée de trois ans renouvelée tacitement dès lors que l'AOC est revendiquée sur une récolte.~~

L'**inventaire du verger** ~~a déclaration d'affectation parcellaire~~ est adressée **au groupement** à l'organisme de défense ~~et de gestion~~, qui informe l'organisme de contrôle agréé.

#### 4.1.3. Déclaration préalable de non intention de production / déclaration de reprise de la production.

La déclaration de non intention de production est adressée avant le 1er septembre à l'organisme de défense et de gestion, qui informe l'organisme de contrôle agréé. Cette déclaration peut porter sur tout ou partie de l'outil de production. En l'absence d'une telle déclaration, l'opérateur est redevable de tout contrôle effectué sur tout ou partie de son outil de production.

La déclaration de reprise de la production est adressée avant le 1er avril à l'organisme de défense et de gestion, qui informe l'organisme de contrôle agréé.

#### 4.1.4. Déclaration de revendication.

La déclaration **de revendication** est transmise au plus tard ~~72 heures~~ **8 jours** après la mise en bouteille. Elle comporte :

- la date,
- **le numéro de lot** et
- les quantités mises en bouteille par lot.

La déclaration de revendication est adressée **au groupement** à ~~l'organisme de défense et de gestion~~, qui informe l'organisme de contrôle ~~agrée~~.

#### 4.1.5. Déclaration récapitulative d'achats de fruits.

La déclaration récapitulative d'achats de fruits est remplie par ~~tous les~~ **chaque négociants collecteur** ou élaborateurs ~~identifiés~~ ayant acheté des fruits au cours de la campagne. Elle est adressée chaque année avant le 15 février **au groupement** à ~~l'organisme de défense et de gestion~~, qui informe l'organisme de contrôle ~~agrée~~. Elle comporte les quantités de fruits achetées par fournisseur.

## 4.2. Tenue de registres

### 4.2.1. Registres et documents d'accompagnement des fruits.

Les fruits sont accompagnés durant leurs transports entre le ~~fournisseur~~ **producteur de fruits** et le collecteur de fruits ou l'élaborateur par un document indiquant :

- l'appellation revendiquée,
- **la date de récolte,**
- **la quantité de Plant de Blanc et des autres variétés et**
- **le lieu-dit ou la parcelle.**

Les opérateurs enregistrent **dans le registre de récolte** :

- les références du lieu-dit ou de la parcelle récoltée,
- **la quantité récoltée (en distinguant plant de blanc et les autres variétés),**
- **les variétés,**
- la date ~~et le mode de~~ récolte.

### 4.2.2. Registre d'élaboration.

Le registre d'élaboration **comporte notamment les** ~~prévoit l'enregistrement des~~ données suivantes :

- ~~enregistrement des~~ Modalités de l'extraction du jus : date de brassage, variétés mises en œuvre **et proportions**, densité et volume du moût obtenu ~~et proportion des variétés qu'il contient~~ ;
- ~~enregistrement des~~ Traitements appliqués sur les moûts en cours de fermentation ;
- ~~enregistrement des~~ Mises en bouteille : date, ~~numéro de~~ **référence du lot** et volume ainsi que les modalités d'identification du lot, assemblages des cuvées, **densité à la mise en bouteille.**

### 4.2.3. Registre de sorties.

Le registre de sorties **comporte notamment les** ~~prévoit l'enregistrement des~~ données suivantes :

- date ~~d'expédition pour~~ **de première** mise à la **vente du lot** ~~consommation~~ ;
- quantités ;
- titre alcoométrique volumique ;
- **densité à la mise en vente du lot** ;
- référence du lot.

## 4.3. Contrôle sur le produit

**Dans le cadre du contrôle effectué sur les caractéristiques du produit d'appellation d'origine**, ~~Les poirés font l'objet de prélèvements périodiques par sondage. Ils subissent des~~ **un** examens analytiques et organoleptiques, visuels et gustatifs, **visent à s'assurer de la qualité et de la typicité du « Domfront ».** **Ces contrôles s'effectuent par sondage.** Les poirés sont prélevés à l'issue de la période minimale de prise de mousse.

## **5. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT**

### **5. 1. Obtention des fruits et des jus**

**Le verger est constitué de l'ensemble des poiriers de l'exploitation dont les fruits sont susceptibles d'être mis en œuvre pour l'élaboration de « Domfront ».**

#### 5.1.1. Composition variétale du verger

Les poires à **poiré** proviennent ~~exclusivement~~ des variétés 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. Leurs dénominations figurent en annexe du présent cahier des charges.~~

**Antricotin**

**B'zi ou b'zi précoce (ou jaune) ou b'zi tardif (ou gris) ou besi ou plant roux**

**Beauvais**

**Bézier**

**Blanc de Mantilly ou de blanc**

**Blot ou petit blot ou gros blot**

**Bois balant**

**Bois rabattu ou de long**

**Caniou**

**Carto**

**Clémencerie**

**Courcou ou court-cou**

**De branche ou girette**

**De campagne ou campagne ou champnière**

**De cloche**

**De fer ou poire de fer**

**De Gilbert**

**De grand père ou grand-père**

**De Vert**

**Fausset**

**Fougère**

**Gai blanc**

**Gaubert ou gros gris**

**Gris jaune**

**Gros gonthier**

**Longuet ou Domfront**

**Mat ou Mas**

**Moc friand**

**Muscad**

**Petit gris**

**Petit roux**

**Pommera ou pommeret ou fausse cloche ou pommeras**

**Rétaux**

**Rouge vigné ou Rouge Vigny**

**Rubenard ou Rubesnard**

**Verdot**

## Vinot ou de Normandie ou Sainte-Marie

Les poiriers de la variété plant de blanc ~~doivent~~ **représentent** au moins ~~40~~ **20%** des arbres ~~de chaque~~ **du** verger identifié et au moins ~~20 %~~ à partir de la récolte 2030.

**Afin de préserver la diversité variétale, la présence de variétés de poires ne figurant pas dans la liste ci-dessus est autorisée dans la limite maximale de 20 % des arbres du verger.**

### 5.1.2. Mode de conduite.

Les ~~vergers de~~ poiriers sont conduits en haute tige, **c'est-à-dire que les vergers.** Ils présentent une densité de plantation ~~maximale de~~ **inférieure ou égale** à 150 arbres par hectare **et un écartement minimal entre les arbres de 6 mètres afin de respecter les usages locaux.**

**Dans le cas d'arbres isolés, moins de 40 arbres par hectare, la superficie moyenne projetée de chaque arbre est fixée forfaitairement à 208 m<sup>2</sup>.**

~~Les poiriers conduits en “ haute tige “ sont des arbres dont la hauteur de départ des branches sur le tronc est supérieure ou égale à 1,80 mètre.~~

Les vergers ~~sont~~ **est** intégralement enherbés à partir de l'entrée en production des poiriers.

**Le verger est entretenu afin d'assurer un bon état cultural global des arbres, ce qui comprend** ~~L'entretien des vergers suppose une~~ la maîtrise du développement des arbres et de l'enherbement du sol.

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

### 5.1.3. Récolte et stockage.

**Afin d'avoir** ~~Les~~ **des** poires à poiré **à bonne maturité, celles-ci** sont récoltées ~~au sol à bonne maturité en~~ plusieurs ramassages successifs, variété par variété. Le secouage mécanique des poiriers est interdit.

~~La récolte est effectuée manuellement ou à l'aide de matériels de récolte respectant l'intégrité des fruits et évitant les souillures.~~

~~Les matériels de récolte répondent aux caractéristiques suivantes :~~

- ~~— les appareils sont munis d'un dispositif d'élimination des déchets végétaux et minéraux ;~~
- ~~— la hauteur de chute des fruits, pendant les opérations de récolte, est inférieure ou égale à 1,50 mètre.~~

Le stockage des poires est effectué soit dans des contenants permettant l'écoulement rapide et complet de toute fraction liquide, soit à l'abri de la pluie. ~~La hauteur maximale des fruits ne peut être supérieure à 1 mètre, de la récolte au brassage.~~

~~Le délai de stockage des poires, entre la récolte et la mise en œuvre, n'excède en aucun cas soixante douze heures.~~

Les poires issues de la variété plant de blanc sont stockées séparément des variétés complémentaires.

### 5.1.4. Productivité des vergers.

~~Lea~~ **charge rendement** moyenne maximale **sur deux années** des poiriers ~~conduits en haute tiges du verger~~ est fixée :

- à 625 kilogrammes de poires ou 4,4 hectolitres de moût par poirier ;
- à 300 kilogrammes de poires ou 2,1 hectolitres de moût par poirier de la variété plant de blanc.

Les jeunes poiriers ne peuvent être pris en compte pour la production ~~de fruits destinés à l'élaboration de poiré « Domfront »~~ qu'à partir de la septième campagne suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée avant le 31 mai.

#### 5.1.5. Extraction du jus, pressurage, opérations sur le moût.

Les poires sont râpées pour obtenir une pulpe.

La pulpe subit une phase de cuvage puis un pressurage.

~~Le pressurage par malaxage dans une vis sans fin est interdit.~~

Les moûts obtenus présentent une ~~richesse saccharimétrique minimale naturelle de 100 grammes par litre~~ **densité minimale de 1047 à 20°C.**

## 5. 2. Élaboration des poirés

### 5.2.1. Fermentation.

La fermentation du moût s'effectue lentement sans adjonction de substances visant à favoriser ou à freiner le développement des levures.

La pasteurisation, l'adjonction d'eau, **d'arômes** ou de colorants ainsi que toute opération ayant pour but de modifier la richesse naturelle en sucres des moûts **ou des poirés** sont interdites à tous les stades de l'élaboration.

### 5.2.2. Mise en bouteille et prise de mousse.

La mise en bouteille a lieu au minimum six semaines après le pressurage.

Les poirés prêts à ~~être pour la~~ mise en bouteille ~~pour la prise de mousse~~ proviennent d'un assemblage de poires récoltées et mises en œuvre au cours d'une même campagne dans lequel :

- la proportion de la variété plant de blanc est supérieure ou égale à 40% ;
- la proportion de chaque variété complémentaire est inférieure ou égale à 25% ;
- **la proportion des variétés non listées visées au point 5.1.1. est inférieure ou égale à 10%.**

La période de mise en bouteille s'achève le 30 septembre de l'année suivant celle de la récolte.

La prise de mousse des poirés « Domfront » est obtenue exclusivement par fermentation en bouteille d'une partie des sucres résiduels, éventuellement après ajout de levures sèches actives.

L'apport de gaz exogène **créant une effervescence artificielle** est interdit à tout moment de l'élaboration et de la mise en bouteille.

La prise de mousse nécessite une durée minimale de six semaines.

Les poirés ne peuvent ~~circuler entre opérateurs~~ ou être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue de la durée minimale de prise de mousse.

### 5.2.3. Produit fini.

~~Les poirés « Domfront » obtenus après la prise de mousse présentent les caractéristiques analytiques suivantes :~~

- ~~• titre alcoométrique volumique acquis supérieur à 3 % ;~~
- ~~• titre alcoométrique volumique total supérieur à 5,5 % ;~~
- ~~• teneur en anhydride carbonique supérieur à 4 grammes par litre.~~

### 5.3. Mesures transitoires

~~Par dérogation aux règles de conduite des poiriers (point 5.1 [b]), les vergers plantés avant le 20 décembre 2002 en basse tige dont la hauteur de départ des branches sur le tronc est inférieure à 1,80 mètre sont autorisés jusqu'à la récolte 2030 incluse à condition que, pour chaque verger identifié, le nombre de poiriers conduits en basse tige ne représente pas plus de cinq fois le nombre de poiriers conduits en haute tige.~~

~~Par dérogation aux règles de productivité des vergers (point 5.1 [d]), la charge moyenne maximale des poiriers conduits en basse tiges et autorisés jusqu'à la récolte 2030 incluse est fixée :~~

- ~~\* à 60 kilogrammes de poires ou 0,42 hectolitre de moût par poirier ;~~
- ~~\* à 40 kilogrammes de poires ou 0,28 hectolitre de moût par poirier de la variété Plant de Blanc.~~

## 6. ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

### 6.1. Spécificités de l'aire géographique

**Le « Domfront » tire sa spécificité des conditions pédoclimatiques de l'aire géographique qui offre les conditions propices à la culture du poirier à poiré et des savoir-faire locaux qui s'expriment au travers de la sélection des variétés au fil du temps, en particulier la variété plant de blanc, et au travers de l'élaboration de poirés d'une grande finesse.**

#### 6.1.1. Description des facteurs du lien au terroir

##### Facteurs naturels

L'aire géographique du « Domfront » correspond au territoire de la région dénommée bas Domfrontais ou Passais, située au carrefour de la Normandie, de la Bretagne et du Maine.

Le bas Domfrontais appartient à la grande région du sud 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, 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 (environ quinze jours d'avance pour la floraison des poiriers par rapport au nord de Domfront). Les températures moyennes sont supérieures, quelles que soient les saisons, aux autres régions du bocage normand et, du fait des altitudes peu élevées (inférieures à 200 mètres), les précipitations y sont aussi moins abondantes. 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 et sur schistes et par l'abondance de filons de dolérite, roche volcanique caractéristique de la région.

Le poirier à poiré, sensible à la sécheresse, est planté traditionnellement dans des sols profonds et frais qui lui permettent de développer un enracinement suffisamment puissant pour assurer un ancrage en rapport avec son important développement aérien. C'est dans ces conditions particulières que le poirier atteint des dimensions spectaculaires et donnent des récoltes **abondantes et** appréciées qualitativement. La floraison des poiriers est plus précoce que celle des pommiers et s'étale sur une période courte, ce phénomène rend le poirier particulièrement sensible aux gelées de printemps. C'est pour toutes ces raisons que les sols minces ou sableux à faibles réserves en eau et les zones gélives, en particulier les fonds de vallées où s'accumule l'air froid, sont proscrits de l'appellation.

#### 6.1.2. Éléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir

##### Facteurs humains

En termes d'usages cidricoles, le poirier à poiré est sans aucun doute la plus ancienne espèce 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 (XI<sup>e</sup> siècle). Depuis au moins quatre siècles, il est attesté que cet arbre fait partie intégrante du paysage domfrontais. Cette zone, et plus particulièrement le bas Domfrontais, constitue la seule région française où les vergers de poiriers à poiré sont encore plantés et exploités de façon significative. Cet arbre, exclusivement conduit en haute tige pour cette appellation, est caractérisé par l'exceptionnel développement de son port érigé qui lui fait atteindre des hauteurs de 10 à 15 mètres ainsi que par une croissance très lente (la mise à fruits nécessite parfois plus de quinze ans) qui débouche sur une longévité dépassant fréquemment un siècle. Malgré les évolutions survenues dans les systèmes de production agricole, le poirier à poiré demeure aujourd'hui un élément majeur du paysage du bas Domfrontais. **Il s'inscrit en particulier dans le système appelé « pré-verger » qui associe des arbres fruitiers (faible densité d'arbres, autour de 50 poiriers par hectare) avec des prairies permanentes, le plus souvent pâturées, une production animale et la production de fruits et crée un écosystème en équilibre qui nécessite très peu d'intrants. Les producteurs de « Domfront » préservent et valorisent ainsi ce paysage et ces arbres exceptionnels.**

**Les siècles de culture du poirier à poiré dans le bas Domfrontais ont abouti à un savoir pomologique partagé par la majorité de la communauté des producteurs. Cette culture des producteurs s'étend au choix des parcelles à planter, qui se fait en fonction des caractéristiques des terrains, puisque seules les parcelles disposant de sols d'une profondeur et d'une fertilité suffisantes, situées à l'écart des zones gélives peuvent accueillir des vergers de poiriers à poiré. D'autre part, les producteurs doivent, pour construire leur verger, composer les assemblages pouvant concerner plus d'une dizaine de variétés différentes en fonction de leur compatibilité de pollinisation, de leur saison de récolte et de leurs aptitudes technologiques et organoleptiques.**

Parmi ces poiriers, la variété plant de blanc constitue un marqueur de l'aire d'appellation et du poiré « Domfront » puisqu'elle se rencontre sur la totalité des communes de l'aire et **tandis qu'elle est était encore récemment** pratiquement absente des vergers des autres régions cidricoles.

Jusqu'à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, les poiriers étaient essentiellement 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 XX<sup>e</sup> siècle, la production de poiré destiné à la distillation s'est développée parallèlement au maintien de l'élaboration du poiré de consommation. Pour ce faire, les producteurs ont établi des vergers où cohabitent variétés à eaux-de-vie et variétés à poiré riches en composés phénoliques. À côté de la production de la boisson quotidienne des exploitations de la région, poiré non effervescent plus ou moins dilué à l'eau, les agriculteurs élaborent également un poiré **bouché effervescent**, obtenu à partir de pur jus dont la fermentation d'une partie des sucres en bouteille produit l'effervescence, réservé aux occasions festives. C'est autour de ce poiré que depuis les années **1980 quatre-vingt**, et malgré le caractère familial ou local de la consommation, s'est développée une notoriété régionale en association avec le nom de la capitale historique du bas Domfrontais : Domfront.

## **6. 2. Spécificité du produit**

Le poiré « Domfront » est une ~~boisson~~ **poiré** effervescente provenant de la fermentation de ~~moûts frais pur jus de « poires à poiré »~~ de variétés locales de ~~« poires à poiré »~~.

Les ~~poirés~~ « Domfront » obtenus après la prise de mousse en bouteille ~~présentent~~ les caractéristiques analytiques suivantes :

- un titre alcoométrique volumique acquis supérieur **ou égal** à 3 % ;
- un titre alcoométrique volumique total supérieur **ou égal** à 5. 5 % ;
- ~~une teneur en anhydride carbonique supérieur à 4 grammes par litre.~~ **Pression supérieure ou égale à 1,4 bar à 20°C.**

Le « Domfront » se caractérise par une ~~couleur~~ **robe** jaune pâle à jaune doré, une effervescence harmonieuse liée à la finesse de ses bulles et une large palette aromatique dominée par des notes fruitées et florales. Les

saveurs sont équilibrées entre l'acidité et la douceur apportée par les sucres non fermentés, **souvent relevées d'une pointe d'astringence.**

### **6. 3. Lien causal**

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 de l'élaboration du poiré dues notamment aux~~ Ces caractéristiques pédoclimatiques de la région font que le Domfrontais est **la terre d'élection du poirier à poiré** et la seule région française où les vergers de poiriers à poiré sont encore plantés et exploités de façon significative.

**La forte présence de poiriers à poiré et la diversité des variétés locales ont contribué à l'émergence d'un produit cidricole original. En effet, tandis que dans les autres régions cidricoles normandes, les poires à poiré, disponibles en moindre quantité, sont souvent incorporées pour équilibrer les cuvées de cidre, élaborées à partir de pommes à cidre, le Domfront est un poiré c'est-à-dire qu'il est élaboré exclusivement à partir de poires à poiré. La qualité et la diversité des variétés locales de poires permettent de réaliser les assemblages nécessaires.**

Les siècles de culture du poirier à poiré dans le bas Domfrontais ont abouti à un savoir pomologique partagé par ~~la majorité de la communauté des~~ les producteurs, avec entre autres conséquences la propagation de la variété plant de blanc. ~~Cette culture pomologique des producteurs s'étend au choix des parcelles à planter, qui 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.~~ La spécificité du poiré « Domfront » doit beaucoup aux caractéristiques de cette ~~la~~ variété. Le moût issu du pressurage des fruits du plant de blanc 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 révèle ~~ra~~ des arômes caractéristiques d'agrumes, de pêche, de pâtisserie.

Mais si le plant de blanc constitue un élément fondamental 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 poirier de la région **et permettent de s'adapter aux conditions climatiques annuelles, toutes les variétés n'ayant pas le même comportement.**

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 râpures et ~~évite ainsi~~ **réduit** 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.

## **7. REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE**

~~Nom :~~ Institut national de l'origine et de la qualité (I.N.A.O)

~~Adresse :~~ 51, rue d'Anjou, 75008 Paris **Arboreal – 12, rue Rol Tanguy  
TSA 30003 – 93 555 MONTREUIL Cedex**

Modification du cahier des charges de l'AOP « Domfront » adoptée par le Comité National des Appellations d'Origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des boissons spiritueuses en séance des 11 et 12 juin 2025.

**Tél : (33) (0)1.73.30.38.00**

**Courriel : info@inao.gouv.fr**

~~Tél : 01 53 89 80 00~~

~~Télécopie : 01 42 25 57 97~~

**Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)**

**Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol – 75703 Paris cedex 13**

**Tél : (33) (0)1.44.97.17.17**

**Fax : (33) (0)1.44.97.30.37**

**La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.**

**Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n°1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.**

~~L'Institut national de l'origine et de la qualité est un établissement public à caractère administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture, déclaré autorité compétente au sens du règlement (CE) n° 882/2004.~~

~~Le non-respect de la délimitation de l'aire géographique ou d'une des conditions de production peut entraîner l'interdiction de l'utilisation, sous quelque forme ou dans quelque but que ce soit, du nom de l'appellation d'origine.~~

## **8. ÉLÉMENTS SPECIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE**

**Pas de dispositions particulières.**

~~Les poirés pour lesquels est revendiquée l'appellation d'origine « Domfront » ne peuvent être déclarés après la fabrication, offertes au public, expédiées, mises en vente ou vendues sans que dans les déclarations, les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.~~

~~Le nom de l'appellation d'origine « Domfront » peut être précédé de la mention « Poiré ».~~

~~Le nom de l'appellation d'origine contrôlée et la mention « Appellation d'origine contrôlée » ou « Appellation » et « contrôlée » sont présentées 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.~~

~~Le logo communautaire AOP doit figurer obligatoirement dans l'étiquette.~~

~~Dans la présentation de l'étiquette, la mention « Appellation d'origine contrôlée » doit être immédiatement située en dessous du nom de l'appellation d'origine contrôlée, sans aucune mention intercalaire.~~

## **9. EXIGENCES NATIONALES**

<b>PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER</b>	<b>VALEURS CIBLES</b>	<b>METHODES D'EVALUATION</b>
<b>RÈGLES STRUCTURELLES (HABILITATION)</b>		
Localisation des vergers dans l'aire	<b>Dans l'aire géographique</b>	Examen documentaire <b>et/ou visuel</b>

Modification du cahier des charges de l'AOP « Domfront » adoptée par le Comité National des Appellations d'Origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des boissons spiritueuses en séance des 11 et 12 juin 2025.

<b>Localisation des sites d'élaboration</b>	<b>Dans l'aire géographique</b>	<b>Examen documentaire et/ou visuel</b>
Proportion variétales des <b>poiriers de la variété Plant de Blanc</b> dans le vergers	<b>Au moins 20%</b>	Examen documentaire <b>et/ou</b> visuel
<b>RÈGLES ANNUELLES</b>		
Entretien des vergers		<b>Examen visuel</b>
Durée maximale de stockage des fruits		<b>Examen documentaire</b>
Proportions variétales des cuvées	<b>Plant de blanc : Supérieure ou égale à 40%</b> <b>Variétés complémentaires : inférieure ou égale à 25% pour une variété</b>	Examen documentaire
Prise de mousse	<b>En bouteille</b>	Examen documentaire <b>et/ou visuel</b>
<b>Durée minimale de la prise de mousse</b>	<b>6 semaines</b>	<b>Examen documentaire</b>
<b>Pasteurisation</b>	<b>Interdite</b>	<b>Examen documentaire ou visuel</b>
<b>PRODUIT</b>		
Caractéristiques analytiques du produit	<b>Conformes à la description du produit</b>	Examen analytique
Caractéristiques organoleptiques du produit	<b>Appartenance à la famille de l'appellation</b>	Examen organoleptique

~~ANNEXE~~

~~LISTE DES VARIÉTÉS DE POIRES À POIRÉ~~

~~Variété principale~~

~~Plant de blanc.~~

~~Variétés complémentaires :~~

~~Antricotin.~~

~~B'zi dit b'zi précoce (ou jaune) dit b'zi tardif (ou gris) ou besi ou plant roux.~~

~~Beauvais.~~

~~Bézier.~~

~~Blanc de Mantilly dit de blanc.~~

~~Blot dit petit blot dit gros blot.~~

~~Bois rabattu dit de long.~~

~~Caniou.~~

~~Coureu dit court cou.~~

~~De branche dit girette.~~

~~De campagne dit campagne dit champnière.~~

~~De cloche.~~

~~De fer.~~

~~De grand père dit grand père.~~

~~Fausset.~~

~~Fougère.~~

~~Gai blanc.~~

~~Gaubert dit gros gris.~~

~~Gros gonthier.~~

~~Longuet dit domfront.~~

~~Mat dis Mas.~~

~~Moe friand.~~

~~Muscad.~~

~~Petit roux.~~

~~Pommera dit pommeret dit fausse cloche.~~

~~Rétaux.~~

~~Rouge vigné.~~

*Modification du cahier des charges de l'AOP « Domfront » adoptée par le Comité National des Appellations d'Origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des boissons spiritueuses en séance des 11 et 12 juin 2025.*

~~Rubenard.~~

~~Verdot et vinot dit de Normandie ou Sainte Marie.~~