

**CAHIER DES CHARGES  
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE  
« Cidre de Bretagne » ou « Cidre breton »**

**AVERTISSEMENT**

*LE CAHIER DES CHARGES CI-APRES NE SAURAIT PREJUGER DE LA REDACTION FINALE QUI SERA RETENUE APRES INSTRUCTION PAR LE COMITE NATIONAL DES INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES RELATIVES AUX VINS ET AUX CIDRES DE L'INAO.*

- les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXXXXX~~
- les modifications apparaissent dans le corps du texte **en caractères gras**

**Cahier des charges de l'indication géographique protégée «Cidre de Bretagne» ou « Cidre breton»**

**homologué par XXX arrêté du xxxx, JORF du xxxx**

**Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n°**

~~Le présent cahier des charges s'inscrit dans le cadre du règlement C.E.E. n°2081/92 du 14/07/92 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine contrôlée des produits agricoles et des denrées alimentaires.~~

~~Il a pour objet de définir les modalités d'obtention de l'indication « Cidre de Bretagne » ou « cidre Breton ».~~

**SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE**

**Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)**

**Arboreal – 12, rue Rol-Tanguy**

**TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex**

**Tél : (33) (0)1 73 30 38 00**

**Fax : (33) (0)1 73 30 38 04**

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

**GROUPEMENT DEMANDEUR**

Noms :

**Organisme de Défense et de Gestion des Cidres sous Indication Géographique Protégée**

~~- Syndicat des Producteurs et Artisans cidriers de Bretagne~~

~~- Syndicat National des Industries Cidricoles (SNIC)~~

~~- Fédération Nationale des Producteurs de Fruits à cidre (FNPFIC)~~

Représentés par le SNIC

Adresse : **123 rue Saint-Lazare, 75008 Paris** ~~44 Rue d'Alésia – 75014 PARIS~~

Tél : **01.45.22.24.32** ~~01.53.91.45.33~~

Fax : **01.45.22.24.85** ~~01.42.79.01.28~~

Courriel : **[contact@odgcidresigp.com](mailto:contact@odgcidresigp.com)**

**Statut : association Loi 1901**

**Composition : Le groupement est composé de producteurs de pommes à cidre et de transformateurs.**

Statut : Syndicat professionnel

Régi par le Titre ter du livre IV du code du Travail

Date de création : 1974

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

~~Composition : Producteurs de fruits à cidre de Bretagne (récoltants ou fermiers), fabricants artisanaux (40) ou industriels (5) de cidre de Bretagne.~~

## ARTICLE 2 : TYPE DE PRODUIT

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

~~"Vin et Boissons fermentées"~~

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

## ARTICLE 1 : 1) DENOMINATION DU PRODUIT NOM DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

~~Selon les dénominations d'usage, il est demandé la protection de la dénomination~~ **La dénomination du produit est : "Cidre de Bretagne" ou "Cidre breton", utilisable indifféremment.** ~~Ces deux dénominations pouvant s'utiliser indifféremment et en application du présent cahier des charges et des dispositions réglementaires en vigueur pour ces boissons.~~

## ARTICLE 3 : 2) DESCRIPTION DU PRODUIT

### 1°) Définition :

Les « Cidres de Bretagne » ou « Cidre breton » **est un sont des cidres effervescents qui** proviennent de la fermentation de moûts élaborés à partir de ~~"fruits-pommes à cidre"~~ **fraîches**, produites et mises en œuvre ~~en Bretagne dans l'aire géographique délimitée par le présent cahier des charges.~~

**On entend par « pommes à cidre » les pommes mises en œuvre pour l'élaboration du cidre, qui produisent un jus ayant une teneur en tanins (polyphénols) au moins égale à 0,6 g/l d'acides tanniques totaux, natifs ou oxydés.**

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

### 2°) Présentation

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

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

### 3°) Matières premières :

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

~~Les listes de ces variétés de fruits à cidre figurent en annexe au présent cahier des charges.~~

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

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

Traditionnellement, les élaborateurs privilégient dans leurs assemblages les variétés acides, amères et douces amères. Cette répartition se retrouve dans la structure variétale des vergers. 50 % des variétés plantées sont des variétés douces amères ou amères et 24 % sont des variétés acidulées ou aigres. Les variétés les plus plantées en Bretagne sont Frequin Rouge, Kermerrien, Marie Ménéard, Jeanne Renard.

La richesse de la composition variétale des vergers permet de trouver les équilibres entre les différents types de variétés au niveau de l'aire géographique. Avec un peu moins de la moitié des surface en pommes amères et douces amères, un tiers de pommes acidulées et aigres et le reste en pommes douces, les cidriers peuvent travailler les pommes afin de trouver les assemblages les plus appropriés.

#### 4°) Nature et caractéristiques des ingrédients :

Les ingrédients utilisés sont :

- l'eau potable conformément à la réglementation en vigueur,
- le sucre dans la préparation des cidres bouchés d'effervescence naturelle, sous réserve que les cidres servant à cette préparation possèdent un titre alcoométrique volumique acquis au moins égal à 5 % avant suerage,
- les additifs, conservateurs et édulcorants autorisés pour les moûts et/ou pour les cidres, selon la réglementation en vigueur,
- le caramel : c'est le seul colorant autorisé pour les cidres de Bretagne,
- le CO<sub>2</sub>.

#### Caractéristiques physico-chimiques :

##### 5.1 Principales caractéristiques physiques des cidres de Bretagne :

Le cidre est un liquide non visqueux, effervescent, obtenu **Les e « Cidres de Bretagne » ou « Cidre breton » se présentent sous la forme d'une boisson limpide ou trouble, obtenue** par la fermentation de moûts issus du pressurage de pulpe de fruits **pommes** à cidre avec ou sans addition d'eau. **Il présente des fines bulles et une mousse légère.**

L'effervescence provient de la présence de CO<sub>2</sub>, produit par la fermentation et/ou additionné.

**Les quantités destinées aux usages industriels et à l'élaboration des produits composés peuvent être commercialisés sans condition d'effervescence.**

### Caractéristiques chimiques du « Cidre de Bretagne »

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

#### 5.3 Caractéristiques particulières selon le type de cidre considéré :

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

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

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

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

### Caractéristiques organoleptiques :

#### 6.1 Aspect :

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

#### 6.2 Couleur :

~~La couleur des cidres de Bretagne varie du "jaune paille" au "brun acajou" selon la composition variétale locale et le terroir. Ainsi, les cidres de l'Ille et Vilaine, traditionnellement plus acides, sont clairs alors que ceux du sud Finistère, où les pommes amères prédominent, sont plus acajou.~~

#### 6.3 Arômes et saveur

Les « Cidres de Bretagne » se caractérisent par des arômes riches, **qui peuvent être** charpentés et rustiques, **ou** aux notes fruitées et fleuries, **parfois** enrichis d'arômes de maturation (notes épicées).

~~Les cidres de Bretagne sont caractérisés par leur **Il varie d'une** dominante acide et une couleur plutôt pâle **pour certains**. Ils sont très désaltérants et présentent souvent des pointes d'amertume très spécifiques à une dominante amère et une couleur brun acajou pour d'autres.~~

**Le « Cidre de Bretagne » est connu pour l'équilibre des saveurs entre amertume, acidité et sucre.**

**ARTICLE 4 : 3) DELIMITATION DE L' AIRE GEOGRAPHIQUE**

**La récolte des pommes à cidre et l'élaboration du « Cidres de Bretagne », à l'exception du conditionnement, sont réalisées dans l'aire géographique composée des communes précisées ci-dessous. L'aire géographique repose sur le massif armoricain et s'étend sur les départements de la région administrative de la Bretagne complétée d'une partie des départements de la Mayenne, de la Loire Atlantique et du Maine et Loire.**

~~Les "Cidres de Bretagne" (cidres et moûts concentrés) sont élaborés exclusivement en Bretagne. On entend par Bretagne, la région constituée des départements suivants :~~

- ~~– Département des COTES D'ARMOR : toutes les communes,~~
- ~~– Département du FINISTERE : toutes les communes,~~
- ~~– Département de l'ILLE ET VILAINE : toutes les communes,~~
- ~~– Département du MORBIHAN : toutes les communes,~~
- ~~– LOIRE ATLANTIQUE et MAINE ET LOIRE, pour les cantons situés au nord de la Loire et à l'ouest des rivières Mayenne et Maine (liste complète en annexe I),~~
- Département de LOIRE ATLANTIQUE, les communes suivantes :**

**Communes en totalité** : Abbaretz, Ancenis, Anetz, Assérac, Avesnac, Batz-sur-Mer, Baule-Escoublac (La), Belligné, Besné, Blain, Bonnœuvre, Bouée, Bouvron, Campbon, Carquefou, Casson, Cellier (Le), Chapelle-des-Marais (La), Chapelle-Glain (La), Chapelle-Launay (La), Chapelle-Saint-Sauveur (La), Chapelle-sur-Erdre (La), Châteaubriant, Chevallerai (La), Conquereuil, Cordemais, Couëron, Couffé, Croisic (Le), Crossac, Derval, Donges, Drefféac, Erbray, Fay-de-Bretagne, Fégréac, Fercé, Fresne-sur-Loire (Le), Gâvre (Le), Grand-Auverné, Grandchamps-des-Fontaines, Grigonnais (La), Guémené-Penfao, Guenrouet, Guérande, Herbignac, Héric, Issé, Jans, Joué-sur-Erdre, Juigné-des-Moutiers, Lavau-sur-Loire, Ligné, Louisfert, Lusanger, Malville, Marsac-sur-Don, Massérac, Maumusson, Mauves-sur-Loire, Meilleraye-de-Bretagne (La), Mésanger, Mesquer, Missillac, Moisdon-la-Rivière, Montoir-de-Bretagne, Montrelais, Mouais, Mouzeil, Nort-sur-Erdre, Notre-Dame-des-Landes, Noyal-sur-Brutz, Nozay, Orvault, Oudon, Pannecé, Petit-Auverné, Petit-Mars, Pierric, Pin (Le), Piriac-sur-Mer, Plessé, Pontchâteau, Pornichet, Pouillé-les-Côteaux, Pouliguen (Le), Prinquiau, Puceul, Quilly, Riaillé, Roche-Blanche (La), Rougé, Rouxière (La), Ruffigné, Saffré, Saint-André-des-Eaux, Saint-Aubin-des-Châteaux, Saint-Étienne-de-Montluc, Saint-Géréon, Saint-Gildas-des-Bois, Saint-Herblain, Saint-Herblon, Saint-Joachim, Saint-Julien-de-Vouvantes, Saint-Lyphard, Saint-Malo-de-Guersac, Saint-Mars-du-Désert, Saint-Mars-la-Jaille, Saint-Molf, Saint-Nazaire, Saint-Nicolas-de-Redon, Saint-Sulpice-des-Landes, Saint-Vincent-des-Landes, Sainte-Anne-sur-Brivet, Sainte-Luce-sur-Loire, Sainte-Reine-de-Bretagne, Sautron, Savenay, Sévérac, Sion-les-Mines, Soudan, Soulvache, Sucé-sur-Erdre, Teillé, Temple-de-Bretagne (Le), Thouaré-sur-Loire, Touches (Les), Trans-sur-Erdre, Treffieux, Treillières, Trignac, Turballe (La), Varades, Vay, Vigneux-de-Bretagne, Villepot, Vritz.

**Communes en partie (nord de la Loire)** : Indre, Nantes.

- ~~– Département du et MAINE ET LOIRE, les communes suivantes :~~

**Communes en totalité** : Andigné, Angrie, Armaillé, Aviré, Avrillé, Beaucozéz, Bécon-les-Granits, Béhuard, Bouchemaine, Bouillé-Ménard, Bourg-d'Iré (Le), Bourg-l'Évêque, Brain-sur-Longuenée, Candé, Carbay, Challain-la-Potherie, Chambellay, Champocé-sur-Loire, Chapelle-Hullin (La), Chapelle-sur-Oudon (La), Châtelais, Chazé-Henry, Chazé-sur-Argos, Combrée, Cornuaille (La), Ferrière-de-Flée (La), Freigné, Gené, Grugé-l'Hôpital, Hôtellerie-de-Flée (L'), Ingrandes, Jaille-Yvon (La), Lion-d'Angers (Le), Loiré, Louroux-Béconnais (Le), Louvaines, Marans, Membrolle-sur-Longuenée (La), Montguillon, Montreuil-sur-

Maine, Noëllet, Noyant-la-Gravoyère, Nyoiseau, Plessis-Macé (le), Possonnière (La), Pouancé, Pouéze (La), Prévière (La), Saint-Augustin-des-Bois, Saint-Clément-de-la-Place, Sainte-Gemmes-d'Andigné, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Jean-de-Linières, Saint-Lambert-la-Potherie, Saint-Léger-des-Bois, Saint-Martin-du-Bois, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Michel-et-Chanveaux, Saint-Sauveur-de-Flée, Saint-Sigismond, Savennières, Segré, Tremblay (Le), Vergonnes, Vern-d'Anjou, Villemoisan.

**Communes en partie (nord de la Loire et ouest de la Mayenne et de la Maine) :** Angers, Pruillé, Cantenay-Épinard, Grez-Neuville, Montreuil-Juigné.

~~MAYENNE, pour les cantons situés à l'ouest de la rivière Mayenne (liste complète en annexe Ibis), à l'exception des communes rattachées en totalité à l'aire géographique révisée pour l'A.O.C. calvados (liste complète en annexe II).~~

~~MAYENNE et MAINE ET LOIRE, pour les cantons situés à l'est de la rivière Mayenne et au nord de la Loire (annexes I et Ibis), et SARTHE constituent une zone d'approvisionnement complémentaire en fruits et en produits semi-transformés jusqu'en 2015, pour les usines situées dans la zone d'élaboration des cidres de Bretagne.~~

~~Le rattachement du nord du département de la Loire Atlantique à l'I.G.P. Bretagne a un fondement historique (la Bretagne allait au delà de Nantes jusqu'à Machecoul en 1789). De ce fait, les usages, la tradition (variétés et savoir faire) et la réputation d'hier et d'aujourd'hui sont semblables à ceux du Sud Bretagne (Morbihan et Pays de Redon).~~

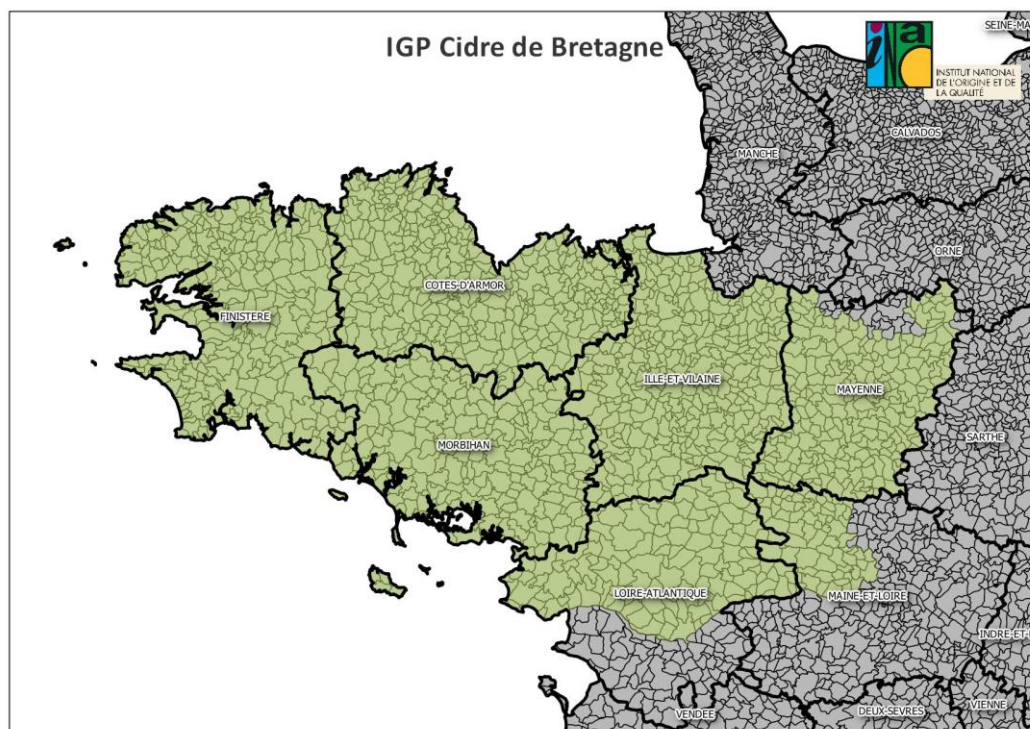
~~En ce qui concerne la Mayenne, les cantons de l'Ouest de ce département se rattachent aux "Petites Régions Agricoles" du département de l'Ille et Vilaine (Pays de Fougères). De plus, avec la rénovation du verger cidricole, la Mayenne est devenue un des bassins d'approvisionnement des entreprises bretonnes, les choix variétaux y sont en grande partie similaires.~~

~~La zone d'approvisionnement complémentaire, dans laquelle la plantation de pommiers à cidre a été autorisée depuis 1953, correspond, par extension, à la zone traditionnelle et/ou actuelle d'approvisionnement des entreprises situées en zone Bretagne, dans la mesure où certains terroirs et les choix variétaux sont similaires. Par ailleurs, la nécessité pour les entreprises de satisfaire leurs besoins en fruits à cidre, en fonction de leur développement les a conduit à diversifier et élargir leurs approvisionnements au delà des possibilités locales. De ce fait, des liens contractuels ont été instaurés, pour la plantation des vergers basse tige, entre les producteurs de cette zone d'approvisionnement et les entreprises locales productrices de produits semi-transformés, rattachées à des unités de production de Bretagne.~~

~~Enfin, au plan historique, cette délimitation se réfère au développement de la production de cidre en Bretagne. En effet, l'augmentation importante de la consommation de cidre dans cette région, au début du XXème siècle, a créé une forte demande de fruits à cidre, impossible à satisfaire localement. C'est pourquoi, les entreprises industrielles et les instances professionnelles avaient encouragé le développement de la production, à l'extérieur des contours administratifs de la Bretagne.~~

— **Département de la MAYENNE, les communes suivantes :** Ahuillé, Alexain, Ampoigné, Andouillé, Argenton-Notre-Dame, Argentré, Aron, Arquenay, Assé-le-Bérenger, Astillé, Athée, Averton, Azé, Baconnière (La), Bais, Ballée, Ballots, Bannes, Bazoge-Montpinçon (La), Bazouge-de-Chemeré (La), Bazouge-des-Alleux (La), Bazougers, Beaulieu-sur-Oudon, Beaumont-Pied-de-Bœuf, Belgeard, Bierné, Bignon-du-Maine (Le), Bigottière (La), Blandouet, Boissière (La), Bonchamp-lès-Laval, Bouchamps-lès-Craon, Bouère, Bouessay, Bourgneuf-la-Forêt (Le), Bourgon, Brains-sur-les-Marches, Brecé, Brée, Brûlatte (La), Buret

(Le), Carelles, Chailland, **Châlons-du-Maine**, **Chammes**, **Champgenéteux**, Changé, **Chapelle-Anthenaise (La)**, **Chapelle-au-Riboul (La)**, Chapelle-Craonnaise (La), **Chapelle-Rainsouin (La)**, Château-Gontier, **Châtelain**, Châtillon-sur-Colmont, **Châtres-la-Forêt**, Chemazé, **Chémeré-le-Roi**, Chérancé, **Chevaigné-du-Maine**, Colombiers-du-Plessis, **Commer**, Congrier, Contest, Cosmes, **Cossé-en-Champagne**, Cossé-le-Vivien, **Coudray**, **Couptrain**, Courbeville, **Courcité**, Craon, **Crennes-sur-Fraubée**, Croixille (La), **Cropte (La)**, Cuillé, **Daon**, Denazé, **Deux-Évailles**, Dorée (La), **Entrammes**, **Épineux-le-Seguin**, Ernée, **Évron**, Fontaine-Couverte, **Forcé**, Fougerolles-du-Plessis, Fromentières, **Gastines**, Genest-Saint-Isle (Le), **Gennes-sur-Glaize**, **Gesnes**, **Gesvres**, Gravelle (La), **Grazay**, **Grezen-Bouère**, **Ham (Le)**, **Hambers**, **Hardanges**, Houssay, Huisserie (L'), **Izé**, **Javron-les-Chapelles**, **Jublains**, **Juigné**, Laigné, Landivy, Larchamp, Laubrières, Launay-Villiers, Laval, Levaré, **Lignières-Orgères**, **Livet**, Livré, Loigné-sur-Mayenne, Loiron, **Longuefuye**, **Loupfougères**, **Louverné**, **Louvigné**, **Madré**, **Maisoncelles-du-Maine**, **Marcillé-la-Ville**, Marigné-Peuton, **Martigné-sur-Mayenne**, Mayenne, Mée, Ménil, Méral, **Meslay-du-Maine**, **Mézangers**, Montaudin, Montenay, **Montflours**, Montigné-le-Brillant, Montjean, **Montourtier**, **Montsûrs**, **Moulay**, **Neau**, **Neuilly-le-Vendin**, Niaffles, Nuillé-sur-Vicoin, Oisseau, Olivet, Origné, **Pallu (La)**, Parigné-sur-Braye, **Parné-sur-Roc**, Pellerine (La), Peuton, Placé, Pommerieux, Pontmain, Port-Brillet, **Pré-en-Pail**, **Préaux**, Quelaines-Saint-Gault, Renazé, Roë (La), Rouaudière (La), **Ruillé-Froid-Fonds**, Ruillé-le-Gravelais, **Sacé**, **Saint-Aignan-de-Couptrain**, Saint-Aignan-sur-Roë, **Saint-Aubin-du-Désert**, Saint-Baudelle, Saint-Berthevin, Saint-Berthevin-la-Tannière, **Saint-Brice**, **Saint-Calais-du-Désert**, **Saint-Cénére**, **Saint-Charles-la-Forêt**, **Saint-Christophe-du-Luat**, **Saint-Cyr-en-Pail**, Saint-Cyr-le-Gravelais, **Saint-Denis-d'Anjou**, Saint-Denis-de-Gastines, **Saint-Denis-du-Maine**, Saint-Ellier-du-Maine, Saint-Erblon, Saint-Fort, **Saint-Fraimbault-de-Prières**, Saint-Georges-Buttavent, **Saint-Georges-le-Flécharde**, **Saint-Georges-sur-Erve**, Saint-Germain-d'Anxure, **Saint-Germain-de-Coulamer**, Saint-Germain-le-Fouilloux, Saint-Germain-le-Guillaume, Saint-Hilaire-du-Maine, **Saint-Jean-sur-Erve**, Saint-Jean-sur-Mayenne, **Saint-Laurent-des-Mortiers**, **Saint-Léger**, **Saint-Loup-du-Dorat**, **Saint-Mars-du-Désert**, , Saint-Mars-sur-Colmont Saint-Mars-sur-la-Futaie, **Saint-Martin-de-Connée**, Saint-Martin-du-Limet, **Saint-Michel-de-Feins**, Saint-Michel-de-la-Roë, Saint-Ouën-des-Toits, **Saint-Ouën-des-Vallons**, Saint-Pierre-des-Landes, Saint-Pierre-la-Cour, **Saint-Pierre-sur-Erve**, **Saint-Pierre-sur-Orthe**, Saint-Poix, Saint-Quentin-les-Anges, **Saint-Samson**, Saint-Saturnin-du-Limet, Saint-Sulpice, **Saint-Thomas-de-Courceriers**, **Sainte-Gemmes-le-Robert**, **Sainte-Suzanne**, **Saulges**, Selle-Craonnaise (La), Senonnes, Simplé, **Soulgé-sur-Ouette**, **Thorigné-en-Charnie**, **Torcé-Viviers-en-Charnie**, **Trans**, **Vaiges**, Vautorte, **Villaines-la-Juhel**, **Villepail**, **Villiers-Charlemagne**, **Vimarcé**, **Voutré**.



Légende :

Aire géographique 

**ARTICLE 5 : 4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE DELIMITEE**

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

**La mise en œuvre de la traçabilité par les opérateurs est obligatoire.**

**Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production de pommes à cidre, le négoce des pommes ou l'élaboration du « Cidre de Bretagne » ou du « Cidre breton » est identifié auprès du groupement**

1°) ~~Eléments figurant sur l'emballage :~~

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

2°) ~~1°) Eléments relatifs au suivi de l'élaboration la fabrication :~~

Chaque lot de « Cidre de Bretagne » doit être clairement identifié ~~par une fiche de fabrication~~ et par la tenue d'une comptabilité matière. ~~Devront~~ **Doivent** y figurer les éléments ci-dessous :

### 21.1 - Matières premières :

Les « ~~fruits~~ **pommes** à cidre » pour l'élaboration ~~dues~~ "Cidres de Bretagne" doivent être récoltées et stockées séparément des ~~fruits~~ **pommes** de table ou des ~~fruits~~ **pommes** à cidre qui pourraient provenir ~~d'une autre région que la Bretagne~~ **de l'extérieur de l'aire géographique de l'IGP.**

Les « ~~fruits~~ **pommes** à cidre » livrées par le producteur ou le négociant à un fabricant doivent comporter sur le ~~titre de mouvement~~ **bon de livraison** de chacun des lots livrés :

- La nature des ~~fruits~~ **pommes** (**caractère pommes à cidre tel que défini au point 5.1 du présent cahier des charges**),
- Le poids du lot,
- **La commune de récolte** ~~L'origine géographique (commune).~~

### 21.2 - Fabrication Elaboration:

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

- ~~les documents définis ci-dessus~~ **la comptabilité matière** afférentes à chacun des lots de ~~fruits~~ **pommes** à cidre entrant dans la composition du lot de moût ou de moût concentré,
- la nature et la date de mise en œuvre des procédés technologiques appliqués au cours de l'élaboration du lot de cidre,
- le volume du lot à l'entrée de la cuverie et l'identification de la cuve correspondante,
- le titre de mouvement **des moûts** pour les lots livrés au fabricant par un sous-traitant.

### 2.3 - Conditionnement et distribution:

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

- l'identification et le poids de chacun des lots de moûts et de moûts concentrés mis en œuvre (**intégrés à la comptabilité matière**).
- ~~la nature et la date de mise en œuvre des procédés technologiques appliqués au cours de l'élaboration du lot de cidre,~~
- ~~Le type de conditionnement doit être clairement identifié et permettre de retrouver a posteriori les éléments ci-dessus pour toute bouteille, à partir d'une codification des lots apposée sur le conditionnement.~~

### **Déclarations nécessaires à la connaissance et au suivi des volumes**

- **Les quantités de « Cidre de Bretagne » produites**

### **Tenue des registres**

**Pour permettre le contrôle de la qualité, de l'origine et des règles de production des cidres, tous les opérateurs intervenant dans les conditions de production de l'IGP « Cidre de Bretagne » tiennent :**

- **Pour les producteurs de pommes : un enregistrement de la localisation des parcelles de provenance et des variétés correspondantes (distinction entre pommes à cidre et pommes de table) à chaque récolte ;**
- **Pour les autres opérateurs : une comptabilité matière ou tout document comptable équivalent, comportant les entrées et sorties de pommes, de moûts ou moûts concentrés et de cidre. Cette comptabilité matière est tenue à disposition de la structure de contrôle. Elle**

est conservée sur une durée conforme à la réglementation en vigueur relative à la comptabilité.

- D'autre part les cidriers tiennent à disposition des agents de contrôle tout document nécessaire au contrôle, notamment ceux recensés dans le tableau ci-dessous :

## 2°) Schéma récapitulatif :

Les principaux éléments de traçabilité utilisés à chaque niveau d'élaboration des produits sont récapitulés ci-dessous :

Etape	Informations suivies	Procédures/Documents associés
<b>PRODUCTION DES POMMES A CIDRE</b>		
<b>Production</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- commune de provenance</li> <li>- distinction pommes à cidre / autres (variété correspondante ou nature des pommes)</li> <li>- Séparation des pommes (de l'aire ou non, à cidre ou non)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Enregistrement dans document ad hoc</li> </ul>
<b>APPROVISIONNEMENT EN POMMES A CIDRE</b>		
<b>Auto-approvisionnement</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- commune de provenance</li> <li>- Variétés correspondantes (distinction pommes à cidre / autres)</li> <li>- Séparation des pommes (de l'aire ou non, à cidre ou non)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Enregistrement dans document ad hoc</li> </ul>
<b>Achats</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Coordonnées du producteur</li> <li>- Poids du lot</li> <li>- Provenance géographique (communes de récolte)</li> <li>- Nature des pommes (caractéristique "à cidre")</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bons de livraison ou factures, ou tout autre justificatif présentant les mêmes informations</li> </ul>
<b>Réception</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nature des pommes (caractéristique "à cidre")</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Examen documentaire (bons de livraison ou factures ou tout autre justificatif présentant les mêmes informations) / visuel par personnel qualifié à chaque réception</li> </ul>
<b>Stockage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identification / séparation des pommes (à cidre / autres)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identification des aires de stockage</li> </ul>
<b>APPROVISIONNEMENT EN MOÛTS ET MOÛTS CONCENTRES</b>		
<b>Achats</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Moûts conformes, provenant d'un opérateur habilité</li> <li>- Volumes de moûts</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Titre de mouvement des moûts</li> <li>- Bon de réception / pesée</li> </ul>
<b>ELABORATION ET TRAITEMENT DES MOÛTS ET DES CIDRES</b>		
<b>Elaboration des moûts</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilisation de pommes conformes</li> <li>- Volumes de pommes mis en œuvre</li> <li>- Modes d'élaboration conformes (notamment pressurage mécanique et diffusion à l'eau non chauffée)</li> <li>- Traçabilité des moûts : <ul style="list-style-type: none"> <li>· volumes aux différents stades</li> <li>· identification/occupation des cuves</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Enregistrement des matières premières mises en œuvre</li> <li>- Enregistrement des procédés appliqués</li> <li>- Enregistrement des volumes / inventaires de cuverie</li> </ul>

Etape	Informations suivies	Procédures/Documents associés
Traitement des moûts	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilisation de moûts conformes</li> <li>- Volumes de moûts mis en œuvre</li> <li>- Modes d'élaboration conformes (notamment 40% de moûts concentrés maximum et coloration)</li> <li>- Traçabilité des moûts :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>· volumes aux différents stades</li> <li>· identification/occupation des cuves</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Enregistrement des matières premières mises en œuvre</li> <li>- Enregistrement des procédés appliqués</li> <li>- Enregistrement des volumes / inventaires de cuverie</li> </ul>
Elaboration des cidres	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilisation de moûts conformes</li> <li>- Volumes de moûts mis en œuvre</li> <li>- Modes d'élaboration conformes (notamment 40% de moûts concentrés maximum et coloration)</li> <li>- Traçabilité des moûts et cidres :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>· volumes aux différents stades</li> <li>· identification/occupation des cuves</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Enregistrement des procédés appliqués et formules d'assemblages</li> <li>- Fiches techniques des produits</li> <li>- Enregistrement des volumes / inventaires de cuverie</li> </ul>
<b>TOUTES ETAPES D'ELABORATION</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Traçabilité des lots destinés à la certification</li> <li>- Elaboration entièrement dans l'aire géographique</li> </ul>	Enregistrement systématique de chaque opération : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Système d'enregistrement des mouvements de lots (informatique ou papier)</li> </ul>
	Comptabilité matières : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Quantités reçues (pommes, moûts, moûts concentrés)</li> <li>- Quantités produites (moûts, moûts concentrés, cidres)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bon de réception / pesée</li> <li>- Enregistrement des productions</li> <li>- Enregistrement des volumes / inventaires de cuverie</li> <li>- Feuilles d'embouteillage le cas échéant</li> </ul>

**ARTICLE 6 : MÉTHODE D'ÉLABORATION 5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT**

**5.1. Matières premières :**

Les pommes mises en œuvre pour l'élaboration du « Cidre de Bretagne » ou du « Cidre breton » sont des « pommes à cidre. Les pommes de table en sont exclues. On entend par « pommes à cidre » les pommes mises en œuvre pour l'élaboration du cidre qui produisent un jus ayant une teneur en tanins (polyphénols) au moins égale à 0,6 g/l d'acides tanniques totaux, natifs ou oxydés.

Les pommes mises en œuvre proviennent de l'aire géographique.

Les tanins sont une des caractéristiques des pommes à cidre, qui, avec l'acidité, sont utilisées pour classer les variétés par groupes de saveur, à des fins d'assemblage. Au sein de l'ensemble défini, on répartit ainsi classiquement les variétés de pommes à cidre selon 5 qualificatifs qui permettent aux cidriers de les classer :

	tanins	acidité (exprimée en H2SO4)
douces	< 2 g/l	< 3 g/l
douces-amères	2 à 3 g/l	< 3 g/l
amères	> 3 g/l	< 3 g/l
acidulées	< 2 g/l	3 à 4,5 g/l
aigres	< 2 g/l	> 4,5 g/l

## 5.2. Etapes d'élaboration :

Les principales étapes de l'élaboration du « eCidre de Bretagne » sont les suivantes :

### 1°)-Brassage et pressurage des **pommes fruits** :

Les **pommes à cidre** originaires de ~~La zone~~ **aire** I.G.P. **doivent être propres à l'entrée de la chaîne de transformation.** ~~sont lavés, puis~~ **Elles sont** broyées ou râpées. La pulpe ainsi obtenue peut faire l'objet d'un temps de cuvage et est ensuite pressurée à l'aide de presses mécaniques.

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

### 2°)-Clarification pré-fermentaire :

Le moût issu du pressurage est mis en cuve. Dans celle-ci s'opère en premier lieu la clarification. ~~Cette clarification pré-fermentaire, qui se fait spontanément ou par les méthodes suivantes~~ **pratiques et traitements consacrés par l'usage.**

- ~~— la défécation (gélification de la pectine au moyen de pectine méthylestérase et de calcium, suivie d'une flottation spontanée ou provoquée),~~
- ~~— la dépectinisation simple par hydrolyse de la pectine au moyen de pectinases,~~
- ~~— des opérations de séparation seules (débouillage, décantation, centrifugation, filtration),~~
- ~~— la dépectinisation suivie d'un collage et d'opérations de séparation (décantation, centrifugation, filtration).~~

### 3°)-Fermentation

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

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

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

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

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

~~Sont également autorisées les pratiques suivantes :~~

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

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

### 4°)-Clarification post-fermentaire :

Elle s'opère par :

- simple décantation,
- centrifugation,
- filtration,
- collage suivi **ou non** d'une centrifugation et/ou d'une filtration.

5°) Prise de mousse ou carbonatation gazéification :

~~La prise de mousse en cuve close ou en bouteille, peut-être réalisée. pourra avoir lieu, le cas échéant, avant conditionnement en cuve close, ou en bouteille.~~

~~Celle-ci s'opérera-s'opère au moyen de la flore naturelle ou de levures sélectionnées.~~

~~La gazéification est également autorisée.~~

**Coloration :**

~~Le caramel est le seul colorant autorisé pour les cidres de Bretagne.~~

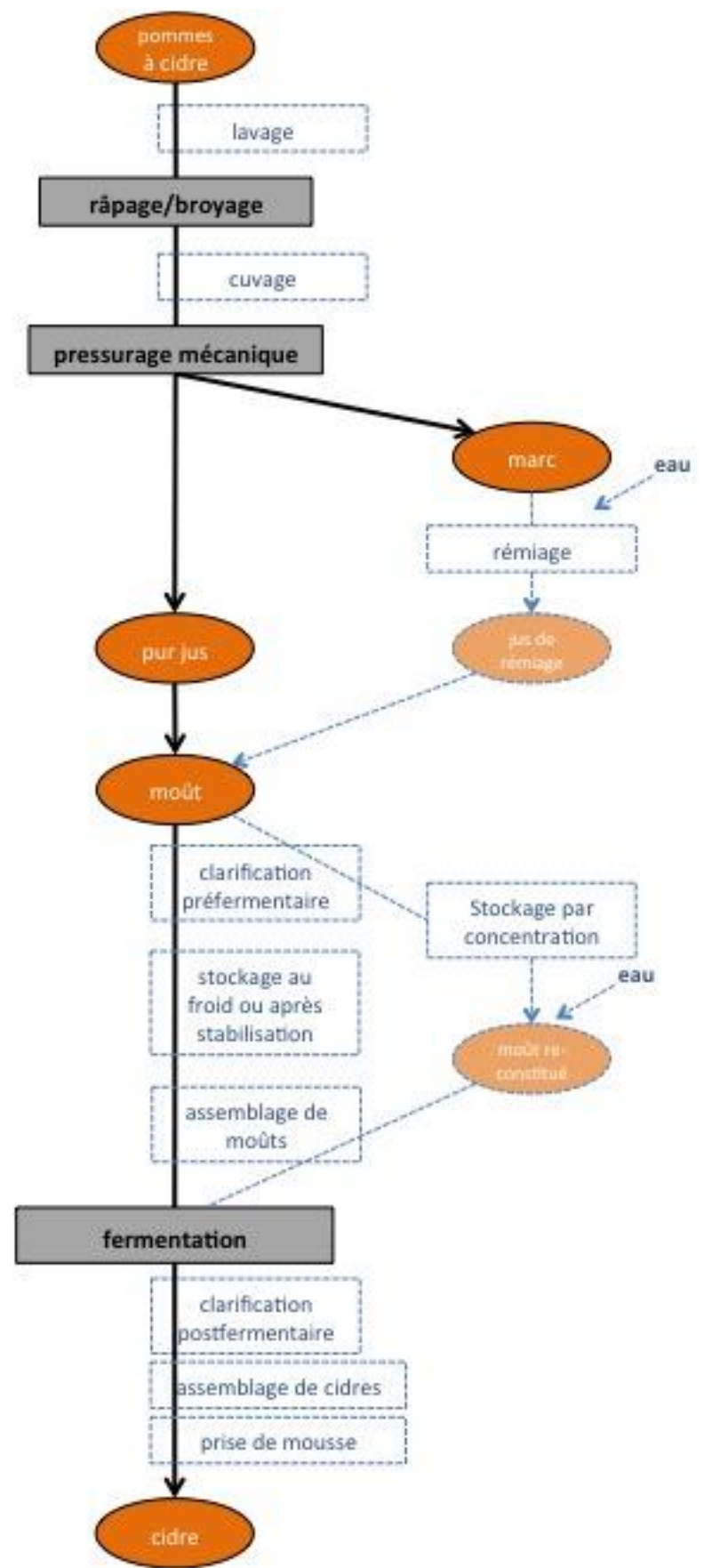
6°) Conditionnement :

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

7°) Stockage :

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

5.3. **Schéma récapitulatif :**



--- Etapes facultatives

## ARTICLE 7 : ~~6~~ ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

~~La Bretagne est la deuxième région française de culture du pommier à cidre. La structure variétale du verger cidricole breton est caractérisée par une prédominance des variétés amères et douces amères (50 %) et acidulées ou aigres (24 %), et par la quasi absence de poires à poiré. Traditionnellement, les élaborateurs ont privilégié dans leurs assemblages les variétés acides, amères et douces amères pour obtenir des cidres à dominante acide et de couleur pâle, très désaltérants. En outre, ils présentent souvent une certaine astringence, des pointes d'amertumes très spécifiques et leurs arômes sont riches, charpentés et rustiques. Le savoir faire développé localement par les producteurs traditionnels de cidre, depuis plusieurs générations, sur la base d'une matière première particulièrement typique, a permis le développement d'une gamme de cidre de type breton reconnue dans le monde entier, an travers du concept de la crêperie bretonne qui associe le cidre aux traditionnelles crêpes et galettes.~~

### 1°) Réputation historique :

#### 1.1 Origine du mot cidre :

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

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

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

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

#### 1.2 Historique du cidre de Bretagne :

~~En Bretagne, des légendes, comme celle des Chevaliers de la Table Ronde, citent "le pommier comme un arbre noble et son fruit comme symbole de bonheur".~~

~~En Bretagne le mot "cidre" apparaît au VIème siècle dans les récits de Saint Guénoël qui utilise la mention "eiséra" : jus de pomme fermenté en gallo-romain. (Cartulaire de l'abbaye de Landévellec en vallée d'Aulne).~~

~~L'exploitation de pommiers est également citée dès le Xème siècle dans la région de Clohars-Carnoët près de Quimperlé. Mais c'est réellement au XVIème siècle, avec le développement du trafic maritime, qu'apparaissent les variétés actuellement cultivées, importées du Nord-Ouest de l'Espagne (source : Inventaire du patrimoine culinaire de la France, Bretagne, Albin Michel / CNAC).~~

~~Ces pommes amères et riches en tanins, par leur rôle antiseptique, vont permettre une meilleure fermentation et conservation des cidres. Ceux-ci vont devenir, en Bretagne du Sud notamment, une boisson pétillante réservée aux grandes occasions. En Bretagne du Nord, l'image du cidre, du fait des besoins de boissons fortes pour la navigation, est davantage associée à celle des eaux-de-vie de cidre (source : Inventaire du patrimoine culinaire de la France, Bretagne, Albin Michel / CNAC).~~

~~Depuis le XVIème siècle, le verger cidricole en Bretagne a été réduit du fait de l'absence de cuivre dans les granits bretons et les grès armoricains.~~

~~L'exploitation de pommier en Bretagne a donc été limitée aux secteurs pourvus en cet oligo-élément, là où se trouvent des sols développés sur roches volcaniques basiques, des gneiss amphiboliques ou~~

schistes (Val de Rance, Bretagne du Nord, pays bigouden, vallée d'Aulne, Sud Morbihan, Redon et vallée de la Vilaine). Ces zones restent encore actuellement les lieux de plantation du pommier à cidre en Bretagne.

Sous l'ancien régime, le parlement de Bretagne taxait lourdement la circulation du cidre, notamment sur le territoire du Royaume de France, ce qui a limité sa diffusion jusqu'à la Révolution (source : Inventaire du patrimoine culinaire de la France, Bretagne, Albin Michel / CNAC).

### 1.3 Extension des vergers de pommiers et augmentation de la commercialisation du cidre hors Bretagne

Après 1789, la circulation du cidre breton va s'ouvrir et c'est dans la première moitié du XIX<sup>ème</sup> siècle que sa diffusion va connaître une accélération importante. Ainsi, sa réputation se développe. Les crus du Morbihan (Kervignac, Landaul, Nostang, Blavet, Meslan, Guéméné, Melrand, Inzinac) sont dûment répertoriés par l'annuaire du département en 1804, et ceux du Finistère (Fouesnant) sont décrits en 1921 par Crochetelle. Les cidres du Nord de la Bretagne sont quant à eux expédiés à Terre Neuve et dans les Colonies, car ils ont la particularité de "supporter" la mer, comme l'explique, en 1819, Léopold dans son "dictionnaire universel portatif du commerce". Ils sont d'ailleurs très recherchés en Amérique (source : inventaire du patrimoine culinaire de la France, Bretagne, Albin Michel / CNAC).

Cette augmentation des ventes de cidre va bien entendu entraîner un accroissement de la culture de pommiers à cidre dans la deuxième moitié du XIX<sup>ème</sup> siècle et au début du XX<sup>ème</sup>. Elle ne suffit même plus, dans certains cas, à approvisionner tous les besoins locaux.

Dans les années 1920, la production nationale de cidre avec 18 M hl (millions d'hectolitres), dépasse celle de la bière (14 M hl). Sur une production moyenne de 18 M hl, la Bretagne représentait alors 6,4 M hl, auxquels il faut rajouter environ 2 M hl pour les régions rattachées à la Bretagne (Mayenne, Loire Atlantique). L'Ille et Vilaine est alors le premier département producteur de cidre, sa fabrication avait culminé à 6 M hl en 1904, année record (source La Cidrierie de G Wareollier, Edition 1928). La première moitié du XX<sup>ème</sup> siècle constitue donc "l'âge d'or du cidre en Bretagne", comme le dit Yves le Goas.

En 1956, René Dumont constate qu'en Bretagne, "le cidre figure désormais à tous les repas et le Dimanche". Cependant le cidre reste une boisson avant tout rurale, c'est pourquoi la consommation, après avoir culminé au début du siècle, a progressivement diminué à partir des années 1920, notamment du fait de l'exode rural.

---

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

Cette accélération de la diffusion du cidre a entraîné une évolution des méthodes de fabrication. Jusqu'au milieu du XIX<sup>ème</sup> siècle, le cidre était fabriqué à la ferme. Puis, l'augmentation de la consommation aidant, les artisans et les industriels se sont lancés dans la fabrication de cette boisson.

{Tableau conso historique par ville}

### 1.4 Evolution des techniques d'élaboration :

Elle se situe à trois niveaux :

#### a) Le brassage des fruits

Traditionnellement, les fruits récoltés manuellement au sol ou après gaulage, étaient brassés selon leur maturité après, le cas échéant, un temps de stockage. On distinguait ainsi 3 types de pommes à cidre : — les pommes de première saison, mûrissant du 1<sup>er</sup> septembre au 15 octobre, et qui devaient être brassées aussitôt leur cueillette, car d'une conservation difficile,

- les pommes de deuxième saison, mûrissant du 15 octobre au 15 novembre, et qui achevaient de mûrir au cours du stockage,
- les pommes de troisième saison, récoltées après le 15 novembre, et qui devaient être gardées un temps assez long avant d'être brassées.

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

Différents appareils ont été utilisés :

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

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

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

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

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

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

Au début du XX<sup>ème</sup> siècle, on recensait 3 types de pressoirs discontinus : — les pressoirs à vis fixe et à écrou mobile, — les pressoirs à écrou fixe et à vis mobile, — les pressoirs hydrauliques. Ces derniers étaient surtout employés dans les cidreries industrielles.

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

A ces procédés, correspondaient différentes catégories de cidre :

- le cidre pur jus, "gros cidre", plus alcoolisé, constituait de ce fait le cidre "de garde",
- le cidre de 2<sup>ème</sup> pression, issu du rémiage, "cidre mitoyen" était un cidre léger, agréable, fort apprécié pour la consommation courante,

— le cidre de 3ème pression, "petit cidre" était souvent mélangé au second et devait se consommer rapidement et sur place.

#### b) La fermentation :

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

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

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

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

Le cidre devant être préservé contre le contact de l'air et sachant qu'il est nécessaire que le CO<sub>2</sub> produit par la fermentation puisse se dégager, on avait coutume de fermer la bonde des fûts avec un linge fin, propre, sur lequel on plaçait de la cendré ou du sable fin tassé pour former un filtre. Par la suite, on recommanda, lorsque toute fermentation avait cessé et pour éviter le contact avec l'air, l'utilisation de bondes carboniques ou la pratique du "ouillage" (remplissage du liquide perdu par évaporation par du cidre sain identique à celui qui est dans le tonneau).

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

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

#### c) Le conditionnement :

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

Pour obtenir l'effervescence du cidre présenté en bouteille, 2 techniques se sont développées : la prise de mousse en bouteille, la plus couramment utilisée par les producteurs artisanaux ou fermiers, — la gazéification.

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

au petit nombre de levures présentes, une fermentation sans air et lente qui donnera au cidre son effervescence par le CO<sub>2</sub> ainsi dégagé. Selon la qualité de cidre que l'on souhaite obtenir la mise en bouteille se faisait à une densité maximale de 1023 et minimale de 1005.

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

#### 1.5 De la cidrerie fermière à la cidrerie industrielle :

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

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

La Bretagne élargie représente actuellement plus de 40 % de la production totale de cidre. (Source : D.G.D.D.I.)

#### 2°) Réputation actuelle

##### 2.1 Références économiques :

Dans la zone I.G.P. Bretagne, on compte 5 entreprises industrielles, 40 artisans et une centaine de producteurs fermiers. L'économie cidricole, en Bretagne, repose actuellement sur la présence d'un verger de fruits à cidre permettant d'approvisionner ces 3 types de transformateurs. Ainsi, on peut localiser plusieurs bassins de productions, en fonctions de la structure et de la localisation des unités de transformation.

##### 2.2 le Verger :

Première région cidricole en 1929, avec 22,4 millions d'arbres, la zone Bretagne a rapidement perdu une grande partie de son potentiel de production : régression de 47 % du verger entre 1929 et 1965 (11,8 millions d'arbres), alors que le verger normand restait stable pendant cette période.

Cette dégradation s'explique, pour une large part, par 4 phénomènes :

- Une prime d'arrachage liée à la reconversion du secteur cidricole (arrêt de la production d'alcool d'Etat à base de pommes).
- Une conception du verger (plantation en ligne dans les parcelles de culture ou en bordure de champ) peu compatible avec l'intensification de l'agriculture.
- La mécanisation et l'intensification laitière.
- Le remembrement des parcelles.

A compter de 1965, le rythme de régression a continué à s'accélérer avec les primes à l'arrachage dans un premier temps, puis par le vieillissement et le non renouvellement du verger haute tige dans un deuxième temps.

En 1982, on comptait 6,2 millions d'arbres, soit 47 % de moins qu'en 1965, en 1991, 3,2 millions soit 48 % de moins qu'en 1982. Actuellement le verger traditionnel breton, avec 2 millions d'arbres, correspond à 23 % du potentiel français. L'Ille et Vilaine demeure cependant le premier département cidricole breton avec 921.000 arbres.

Quasiment inexistant en 1980 (110 ha), le verger basse tige s'est rapidement développé au cours de ces 15 dernières années, dans le bassin de production breton. Après un démarrage assez long dans le début des années 1980, les plantations se sont accélérées à partir de 1988 et se sont poursuivies jusqu'en 1996 (1.720 ha aujourd'hui).

Cette évolution est principalement liée à 3 facteurs : le souci des transformateurs de relancer rapidement la plantation, en instaurant une démarche contractuelle pour ces nouveaux vergers, la volonté des régions de développer cette culture, la libération des surfaces en raison de l'instauration des quotas laitiers.

Cette augmentation du verger s'est accompagnée de celle des surfaces plantées par producteur, y compris des producteurs transformateurs, entraînant une spécialisation des exploitations en cidriculture avec, le cas échéant, création d'ateliers de transformation fermière.

L'implantation des vergers en contrat s'est faite, en priorité, à proximité des usines de transformation. Cependant, cette culture demandant une spécialisation du producteur, les candidats à la plantation ont dû être recrutés hors de la zone traditionnelle, créant ainsi de nouveaux bassins de production (à titre d'exemple, on peut citer la cidrerie RAISON à Domagné, dont une partie des contrats a été signée en Mayenne, selon le même programme et les mêmes modalités et choix variétaux qu'en Ille et Vilaine, et la cidrerie LA FERMIERE à Messac, avec des contrats dans la Sarthe, les fruits étant brassés dans son usine de Marolles les Braults).

### 3°) Références culturelles et gastronomiques

Qui peut passer en Bretagne sans entrer dans une crêperie pour déguster une galette avec un verre de cidre ? L'association cidre et crêpes est totalement ancrée dans l'univers culinaire breton.

En effet, un sondage réalisé par IFOP en mai 1995, révèle que la consommation de cidre est fortement liée à celle de mets sucrés et plus particulièrement aux "traditionnelles" crêpes et galettes (77 %). De plus, c'est dans la région ouest que l'association cidre et crêpes est la plus forte (84 %). D'une manière générale, lorsque l'on consomme du cidre en dehors de chez soi, c'est principalement dans des crêperies (50 %). Ainsi, le développement des crêperies, ailleurs qu'en Bretagne, a entraîné un développement de la consommation de cidre.

En Bretagne, la fabrication des galettes et des crêpes de blé noir est, à l'origine, une activité domestique. Dans toutes les familles bretonnes, une femme, sinon toutes les femmes, savaient faire des galettes et des crêpes. Les instruments et les recettes étaient transmis de génération en génération, de mères en filles.

"Aujourd'hui, si des jeunes personnes apprennent et continuent "par plaisir, par goût", à fabriquer des galettes et des crêpes à la maison, leurs aînées, leurs mères ont appris en revanche "par devoir" ! Il fallait bien qu'une des filles de la maison sache faire et fasse des galettes. Il reste une fierté commune, celle de convier des amis ou des parents à manger leurs galettes et celle d'être invité à en faire lors des fêtes communales, des kermesses". ("Quand les Bretons passent à table" — M. Buhez — Editions Apogée)

~~Actuellement, on trouve des galettes et des crêpes de blé noir dans nombre de commerces d'alimentation et même dans les grandes surfaces. Tout en constituant des produits traditionnels, la galette et la crêpe semblent être adaptées à la consommation moderne : "rapide", "économique" et "convivial" sont les qualités reconnues au repas de galettes. Autant de qualités communes au cidre, justifiant d'autant plus le mariage cidre et galette : la galette était en quelque sorte la tâche de la femme et la fabrication du cidre, l'attribut de l'homme.~~

~~En matière culinaire, galette et cidre sont donc devenus les aliments emblématiques de l'identité bretonne : boisson et plat traditionnels qui ont su s'adapter et répondre au double souci imposé à la fois par la mode et les contraintes de la vie urbaine, celle d'une nourriture légère et fine d'une part, rapide d'autre part.~~

~~Bien qu'étant le produit phare de la gastronomie bretonne, la galette n'est pas non plus la seule spécialité. "En effet, si certains plats ou certains ingrédients comme le beurre et le lard sont caractéristiques de la cuisine bretonne, les menus sont d'une grande diversité selon les lieux. Bouillies et fars, crêpes et galettes, cidre, pommes de terre, poissons sont accommodés de façons différentes selon les "pays bretons" (le Petit Bleu des Côtes d'Armor mars 1995). Pour Gilles Pudlowski du magazine Saveurs (juin 1995), la pomme et ses dérivés sont des "gourmandises bretonnes qui perdurent de belles façons".~~

~~Proposé sur l'ensemble du territoire national, le cidre voit sa consommation se dé régionaliser, tout en gardant sa particularité traditionnelle car les cidres issus de ces régions sont jugés significativement de meilleure qualité : le cidre de Bretagne obtient une note de 6,7/10 (sondage réalisé auprès des consommateurs par IFOP en mai 1995). Cette notion de qualité est apparentée à la matière première même : les pommes à cidre "qui sont sans conteste, les reines du paysage rural" et "de la pomme au cidre, il n'y a qu'un pas de géant" pour Cuisine Gourmande (avril 1995).~~

## **6.1. Spécificité de l'aire géographique**

L'aire géographique de l'IGP « Cidre de Bretagne » ou « Cidre breton » s'étend sur les départements de la région administrative Bretagne ainsi que sur une partie des départements voisins de la Mayenne, de la Loire-Atlantique et du Maine-et-Loire. Elle repose sur le massif armoricain et se caractérise par un climat de type océanique avec des écarts minima-maxima assez faibles, l'influence maritime et des précipitations abondantes et régulières. Les étés sont tempérés et les hivers peu rigoureux. L'aire géographique est ainsi caractérisée par l'absence de déficit hydrique estival ainsi que par peu de jours de gel.

Ce contexte naturel offre aux pommiers des conditions qui sont favorables à leur développement, alors qu'elles sont peu propices à d'autres productions, telle la viticulture.

L'exploitation de pommiers est attestée dès le Xème siècle dans la région de Clohars-Carnoët près de Quimperlé.

Ainsi, le verger de pommes à cidre, mis en place dès le Moyen-âge à partir de variétés venant d'Espagne (Biscaye), s'est rapidement répandu sur tout le territoire breton et ses franges. Ces pommes amères et riches en tanins, par leur rôle antiseptique, vont permettre une meilleure fermentation et conservation des cidres. Les producteurs et, plus tard, les obtenteurs et pépiniéristes locaux ont sélectionné, amélioré et adapté le matériel végétal aux conditions pédoclimatiques bretonnes, aboutissant ainsi à un très grand nombre de variétés qui se distinguent par une teneur en tanins et des aptitudes technologiques particulières (rusticité et aptitude à la récolte au sol, notamment). Par l'obtention ou l'introduction de nouvelles variétés qui se montrent adaptés aux conditions locales de production et à la transformation, la filière garantit le maintien de la biodiversité de la ressource génétique et assure ainsi la pérennité de la production de « Cidre de Bretagne ».

L'aire géographique abrite également des savoir-faire d'élaboration du cidre très aboutis et spécifiques. En effet, les cidriers, ont appris avec le temps à tirer le meilleur de chaque famille de pommes afin d'aboutir par assemblage aux meilleurs équilibres possibles.

Jusqu'au milieu du XIX<sup>ème</sup> siècle, le cidre était fabriqué à la ferme. Puis, l'augmentation de la consommation aidant, les artisans et les industriels se sont lancés dans l'élaboration de cette boisson, s'appuyant sur la maîtrise du processus de transformation (techniques de clarification, stockage au froid, pasteurisation, gazéification) pour se développer.

Les techniques de pressurage mécanique ont permis d'améliorer le rendement en jus sans contrarier les caractéristiques spécifiques des pommes.

A partir du début du XX<sup>ème</sup> siècle, s'est aussi développée progressivement la filtration pour obtenir une meilleure stabilité des cidres. Vers les années 1950, les cidreries ont commencé à pasteuriser les cidres doux afin de permettre une conservation plus longue, d'empêcher le développement de micro-organismes et de pouvoir les expédier à moindre risque vers des destinations plus lointaines.

Dans les années 1920, la production nationale de cidre dont la Bretagne représente alors un tiers du volume<sup>1</sup>, dépasse celle de la bière.

La Bretagne est la deuxième région française de culture du pommier à cidre et l'un des hauts lieux de la production de cidre en Europe.

## **6.2. Spécificité du produit**

Pouvant être limpide ou trouble, d'une couleur plus ou moins soutenue selon les variétés de pommes à cidre et les procédés mis en œuvre, le « Cidre breton » est un cidre effervescent, élaboré à partir de pommes à cidre uniquement, issues de l'aire géographique. Il offre une large gamme de saveurs, fruit de l'assemblage des différents types de pommes à cidre, qui permettent de trouver les équilibres souhaités entre amertume, acidité et sucres résiduels issus de la fermentation.

## **6.3. Lien causal**

Le lien à l'origine du « Cidre de Bretagne » ou « Cidre breton » est fondé sur une forte réputation.

Un verger de pommes à cidre important (le 2<sup>ème</sup> en France aujourd'hui) et un grand savoir-faire en matière de production de cidre sont les deux piliers essentiels sur lesquels se fonde la réputation du « Cidre de Bretagne ».

Dans ce secteur où les pommes sont reines, les hommes se sont adaptés et les savoir-faire des cidriers se sont développés. Leur connaissance des pommes et de leurs caractéristiques permet des assemblages qui offrent le juste équilibre entre amertume, acidité et douceur.

Les techniques de pressurage mécanique, de clarification pré- et post-fermentaire, de fermentation et de stabilisation ont permis le développement du « Cidre de Bretagne ».

Une identité régionale forte et le développement d'une filière spécifique ont conforté la réputation du « Cidre breton » au fil du temps dans un rayon plus large que cette région.

En Bretagne, des légendes moyenâgeuses, comme celle des Chevaliers de la Table Ronde, citent "le pommier comme un arbre noble et son fruit comme symbole de bonheur".

---

<sup>1</sup>

Sous l'ancien régime, le parlement de Bretagne taxait lourdement la circulation du cidre, notamment sur le territoire du Royaume de France, ce qui a limité sa diffusion jusqu'à la Révolution. Après 1789, la circulation du cidre breton va s'ouvrir et c'est dans la première moitié du XIX<sup>ème</sup> siècle que sa diffusion va connaître une accélération importante. Les cidres du Nord de la Bretagne sont quant à eux expédiés à Terre-Neuve et dans les Colonies, car ils ont la particularité de "supporter" la mer<sup>2</sup>. Ils sont d'ailleurs très recherchés en Amérique<sup>3</sup>. La première moitié du XX<sup>ème</sup> siècle constitue donc "l'âge d'or du cidre en Bretagne", comme le dit Yves le Goas<sup>4</sup>.

En 1956, René Dumont constate qu'en Bretagne, "le cidre figure désormais à tous les repas et le Dimanche". Cependant le cidre reste une boisson avant tout rurale, c'est pourquoi la consommation, après avoir culminé au début du siècle, a progressivement diminué à partir des années 1920, notamment du fait de l'exode rural.

Le cidre fait partie intégrante du patrimoine culturel et culinaire breton. Associé de manière étroite à la consommation de crêpes et de galettes, il est, avec la crêperie, l'un des arguments forts et emblématique de l'identité bretonne. Le développement des crêperies ailleurs qu'en Bretagne a entraîné un développement de la consommation de cidre et largement contribué à sa réputation, y compris hors des frontières françaises.

Les nombreux touristes qui parcourent la Bretagne ont pu découvrir les cidres locaux et en devenir les ambassadeurs tandis que le tempérament voyageur et entreprenant des bretons a largement participé à développer leur consommation dans les établissements qu'ils créaient en dehors du territoire breton.

Par ailleurs, de nombreuses fêtes du cidre comme celle de Poul-Fetan dans le Morbihan ou celle du Temple-de-Bretagne dans la Loire-Atlantique témoignent de l'attachement au produit et d'une culture cidricole vivace dans le territoire de l'aire géographique de l'IGP. Cela a fait dire à Gilles Pudlowski du magazine Saveurs (juin 1995), que la pomme à cidre et ses dérivés sont des "gourmandises bretonnes qui perdurent de belle façon".

#### ARTICLE 8 : 7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois cedex

Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00

Fax : (33) (0)1 73 30 38 04

Courriel : info@inao.gouv.fr

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 : 01.44.97.17.17

Fax : 01.44.97.30.37

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 la mise sur le marché, est assurée par un organisme de

<sup>2</sup> comme l'explique, en 1819, Léopold dans son "dictionnaire universel portatif du commerce".

<sup>3</sup> source : inventaire du patrimoine culinaire de la France, Bretagne, Albin Michel / CNAC.

<sup>4</sup> source : « Le Cidre en Goëlo », Ar Men n°41, février 1992.

**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.**

La conformité des produits bénéficiant de l'I.G.P. est attestée et contrôlée par l'organisme suivant :

**QUALITE FRANCE**

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

**ARTICLE 9 : 8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE**

Les mentions suivantes devront figurer sur l'étiquetage :

- La dénomination de la boisson :
  - e "Cidre de Bretagne »
  - e « Cidre breton » ...
  - cidre bouché de Bretagne
  - cidre bouché breton
- la mention "I.G.P." et/ou Indication Géographique Protégée et éventuellement un texte explicatif de cette mention,
- les références de l'organisme certificateur agréé,
- les caractéristiques certifiées dans le cadre de la Certification de conformité :
  - l'origine "fruits à cidre" : fabriqué avec des pommes à cidre de Bretagne ;
  - la fabrication en Bretagne : élaboré en Bretagne.

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

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

**ARTICLE 10 : 9) EXIGENCES RELATIVES AU RESPECT DES DISPOSITIONS COMMUNAUTAIRES ET/OU NATIONALES**

- Réglementation française en vigueur.
- Règlements et directives communautaires relatifs à l'utilisation des colorants, des additifs, des conservateurs et ingrédients autorisés.
- Règlements relatifs à l'étiquetage des denrées alimentaires.

**Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :**

<b>Points de contrôle</b>	<b>Valeurs de référence</b>	<b>Méthode de contrôle</b>
<b>Production de pommes à cidre</b>	<b>Localisation des vergers dans l'aire géographique (liste de communes) Caractéristique « pommes à cidre »</b>	<b>Contrôle documentaire</b>
<b>Approvisionnement en pommes à cidre</b>	<b>pommes conformes, provenant d'un opérateur habilité Caractéristique « Provenance géographique » (liste de communes) Traçabilité des pommes</b>	<b>Contrôle documentaire</b>
	<b>Caractéristique « pommes à cidre »</b>	<b>Contrôle documentaire ou visuel ou analytique</b>
<b>Elaboration des moûts</b>	<b>Utilisation de pommes conformes Traçabilité des moûts Elaboration entièrement dans l'aire géographique</b>	<b>Contrôle documentaire</b>
<b>Approvisionnement en moûts et moûts concentrés</b>	<b>Moûts conformes, provenant d'un opérateur habilité Traçabilité des moûts</b>	<b>Contrôle documentaire</b>
<b>Elaboration des cidres</b>	<b>Utilisation de moûts conformes Traçabilité des moûts Elaboration entièrement dans l'aire géographique</b>	<b>Contrôle documentaire</b>