

CAHIER DES CHARGES INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« Cidre de Normandie » / « Cidre normand »

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 ~~XXXXX~~
- les modifications apparaissent dans le corps du texte **en caractères gras**

Cahier des charges de l'indication géographique protégée «Cidre de Normandie» / «Cidre normand»

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 Normandie » ou « cidre Normand ».~~

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

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

Arborial – 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

GROUPEMENT DEMANDEUR

Noms :

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

~~- Syndicat des Fabricants et Négociants en cidre de Normandie~~

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

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

~~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~~

Statut : association Loi 1901

Composition : Le groupement est composé de producteurs de fruits 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 Normandie".~~

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

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 Normandie" / "Cidre Normand", utilisable indifféremment.** Les 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 Normandie » ou « Cidre normand » est un cidre effervescent qui provient de la fermentation de moûts élaborés à partir de « fruits à cidre » (pommes à cidre ou poires à poiré) frais, produits et mis en œuvre en Normandie dans l'aire géographique délimitée par le présent cahier des charges.

On entend par fruits à cidre les pommes à cidre et poires à poiré 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 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 Normandie 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" et les "poires à poiré" correspondant d'une part aux variétés de pommes et poires 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 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

~~Le verger haute tige normand est essentiellement composé de variétés douces (44 %), et douces-amères (37 %). Les nouveaux vergers basse tige comportent également 60 % de variétés douces et douces-amères, certaines variétés sont plantées essentiellement en Normandie : Bedan, Binet Rouge, Clos Renaux, Bisquet, Antoinette.~~

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 plus d'un tiers des surfaces en pommes amères et douces amères, plus d'un tiers, également, en pommes douces et le reste en pommes acidulées et aigres, les cidriers peuvent travailler les fruits afin de trouver les assemblages les plus appropriés.

~~Traditionnellement, la poire à poiré était introduite pour acidifier les jus. Le verger n'étant pas renouvelé, ce sont les nouvelles variétés judor, juliana et partiellement judaine, judeline, jurella, qui ont remplacé, dans certaines régions, le poiré.~~

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 Normandie,
- le CO₂.

5°) Caractéristiques physico-chimiques :

5.1 Principales caractéristiques physiques des cidres de Normandie :

~~Le cidre est un liquide non visqueux, effervescent, Le « Cidre de Normandie » / « Cidre normand » se présente sous la forme d'une boisson limpide ou trouble, obtenue par la fermentation de moûts issus du pressurage de pulpe de fruits à cidre avec ou sans addition d'eau. Il présente des bulles et une mousse fine.~~

L'effervescence provient de la présence de CO₂, produit par la fermentation et/ou additionné.

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

5.2 Principales caractéristiques chimiques des cidres de Normandie

Caractéristiques chimiques du « Cidre de Normandie »

- ~~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 d'Acidité volatile est de maximale ÷ 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 Normandie présentant un titre alcoométrique volumique acquis au plus égal à 3 %.~~

~~En outre, la dénomination "Cidre bouché" est réservée aux Cidres de Normandie 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 Normandie 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 Normandie varie du "jaune clair" à la teinte "orangée foncée". Les cidres de Normandie sont généralement de couleur assez soutenue du fait de la prédominance de variétés de fruits riches en polyphénols qui s'oxydent fortement au moment du cuvage de la pulpe.~~

– Arômes, et saveur:

Les « eCidres de Normandie » ou « Cidre normand » se caractérisent par des arômes puissants, variés, avec une dominante fruitée (pomme, agrume, pêche, abricot...), fleurie (anis, tilleul, rose), accompagnée d'une pointe sucrée (cacao, caramel, miel).

~~La composition variétale des vergers normands conduit à des cidres à dominante de saveur douce et douce-amère.~~

La couleur des « Cidres de Normandie » ou « Cidre normand » varie du "jaune clair" à la teinte "orangée foncée". Les cidres de Normandie sont généralement de couleur assez soutenue **sont courants, la coloration venant dans ce cas du fait de la prédominance dans l'assemblage**

de variétés de fruits riches en polyphénols (**douces, douces-amères...**) qui s'oxydent, **notamment en cas de** ~~fortement au moment du~~ cuvage de la pulpe.

Le « Cidre de Normandie » est connu pour son juste équilibre des saveurs entre amertume, acidité et sucre.

ARTICLE 4 : 3) DELIMITATION DE L' AIRE GEOGRAPHIQUE

La récolte des fruits à cidre et l'élaboration du « Cidre de Normandie », à l'exception du conditionnement, sont réalisées dans l'aire géographique composée des communes précisées ci-après :

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

L'aire géographique repose sur la Normandie historique et les petites régions qui y sont rattachées (Perche, Domfrontais, Plaine d'Alençon, Pays de Bray). Elle s'étend sur les départements de la région administrative de Normandie ainsi que sur une petite partie des départements voisins de la Mayenne, de la Sarthe, de l'Eure-et-Loir et de l'Oise.

~~Seine-Maritime,~~

~~Eure,~~

~~Oise (cantons de Coudray St Germer, de Songeons, de Grandvilliers, de Formerie et de Marseille en Beauvaisie),~~

~~Calvados,~~

~~Manche,~~

~~Orne,~~

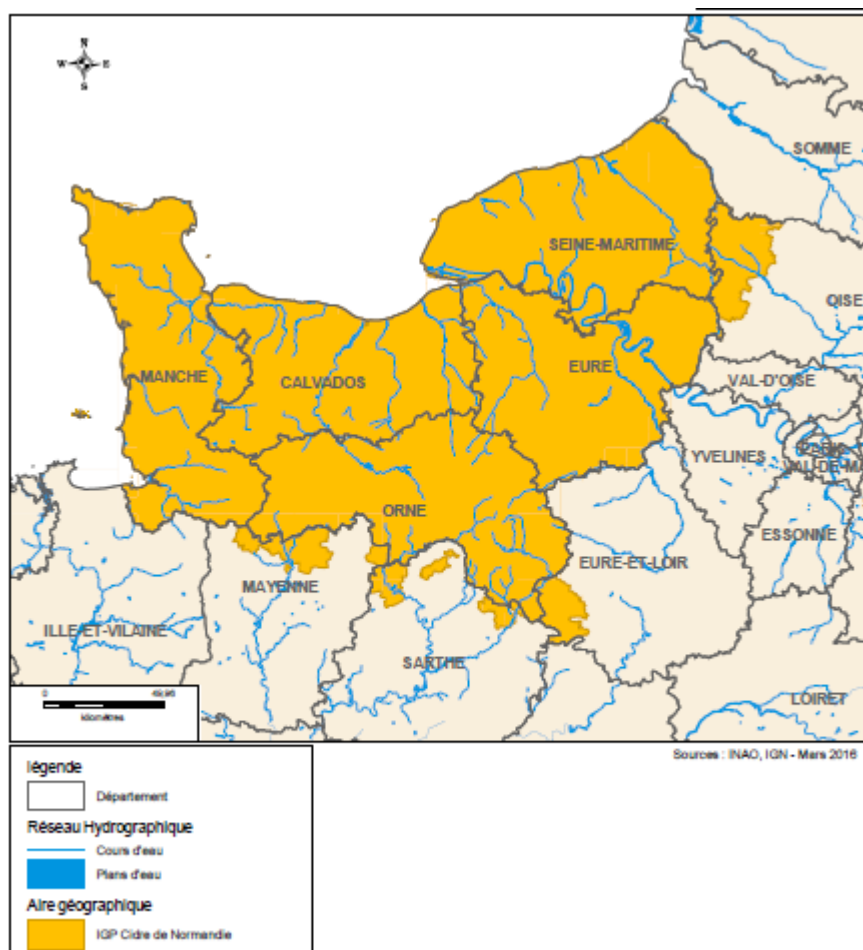
~~Eure et Loir (cantons d'Authon du Perche et de Nogent Le Rotrou),~~

~~ainsi que les communes rattachées en totalité à l'aire géographique révisée pour l'A.O.C. Calvados, des départements de Mayenne et de Sarthe (liste complète des communes en annexe I).~~

- Département de la Seine Maritime : toutes les communes,**
- Département de l'Eure : toutes les communes,**
- Département du Calvados : toutes les communes,**
- Département de la Manche : toutes les communes,**
- Département de l'Orne : toutes les communes,**
- Département de l'Oise, les communes suivantes :** Blacourt, Le Coudray-Saint-Germer, Cuigy-en-Bray, Espaubourg, Flavacourt, Hodenc-en-Bray, Labosse, Lachapelle-aux-Pots, Lalande-en-Son, Lalandelle, Puiseux-en-Bray, Saint-Aubin-en-Bray, Saint-Germer-de-Fly, Saint-Pierre-es-Champs, Sérifontaine, Talmontiers, Le Vaumain, Le Vauroux, Abancourt, Blargies, Boutavent, Bouvresse, Broquiers, Campeaux, Canny-sur-Thérain, Escles-Saint-Pierre, Formerie, Fouilloy, Gourchelles, Héricourt-sur-Thérain, Lannoy-Cuillère, Moliens, Monceaux-l'Abbaye, Mureaumont, Omécourt, Quincampoix-Fleuzy, Romescamps, Saint-Arnoult, Saint-Samson-la-Poterie, Saint-Valery, Villers-Vermont, Elencourt, Beaudéduit, Briot, Brombos, Cempuis, Daméraucourt, Dargies, Feuquières, Grandvilliers, Grez, Halloy, Le Hamel, Hautbos, Lavacquerie, Laverrière, Le Mesnil-Conteville, Offoy, Saint-Maur, Saint-Thibault, Sarcus, Sarnois, Sommereux, Thieuloy-Saint-Antoine, Achy, Blicourt, Bonnières, Fontaine-Lavaganne, Gaudechart, Haute-Épine, Hétomesnil, Lihus, Marseille-en-Beauvaisis, Milly-sur-Thérain, La Neuville-sur-Oudeuil, La Neuville-Vault, Oudeuil, Pisseleu, Prévillers, Rothois, Roy-Boissy,

Saint-Omer-en-Chaussée, Villers-sur-Bonnières, Bazancourt, Buicourt, Crillon, Ernemont-Boutavent, Escames, Fontenay-Torcy, Gerberoy, Glatigny, Grémévillers, Hannaches, Hanvoile, Haucourt, Hécourt, Lachapelle-sous-Gerberoy, Lhéraule, Loueuse, Martincourt, Morvillers, Saint-Deniscourt, Saint-Quentin-des-Prés, Senantes, Songeons, Sully, Thérines, Villebray, Villers-sur-Auchy, Vrocourt, Wambez,

- **Département de l'Eure et Loir, les communes suivantes :** Argenvilliers, (Les) Autels-Villevillon, Authon-du-Perche, (La) Bazoche-Gouet, Beaumont-les-Autels, Béthonvilliers, Brunelles, Champrond-en-Perchet, Chapelle-Guillaume, Chapelle-Royale, Charbonnières, Coudray-au-Perche, (Les) Étilleux, (La) Gaudaine, Luigny, Margon Miermaigne, Moulhard, Nogent-le-Rotrou, Saint-Bomer, Saint-Jean-Pierre-Fixte, Soizé, , Souancé-au-Perche, Trizay-Coutretot-Saint-Serge, Vichères,
- **Département de la Mayenne, les communes suivantes :** Ambrières-les-Vallées, Chantrigné, Couesmes-Vaucé, La Haie-Traversaine, Le Pas, St-Loup-du-Gast, Soucé, Le Housseau-Bréteignolles, Lassay-les-Châteaux, Rennes-en Grenouilles, St-Julien-du-Terroux, Ste-Marie-du-Bois, Thuboeuf, Gorron, Hercé, Lesbois, St-Aubin-Fosse-Louvain, Vieuvy, Désertines, Boulay-les-Ifs, Champfremont, Ravigny, St-Pierre-des-Nids, Champéon, Charchigné, Le Horps, Montreuil-Poulay, Le Ribay.
- **Département de la Sarthe, les communes suivantes :** Nogent-le-Bernard, Avezé, Dehault, La-Chapelle-du-Bois, La-Ferté-Bernard, Préval, St-Aubin-des-Coudrais, Louzes, Neufchâtel-en-Saosnois, Assé-le-Boisne, Douillet-le-Joly, Montreuil-le-Chétif, St-Aubin-de-Locquenay, St-Georges-le-Gaultier, St-Léonard-des-Bois, St-Paul-le-Gaultier, Sougé-le-Ganelon, Ancinnes, Gesnes-le-Gandelin, Moulins-le-Carbonnel.



~~L'extension de la zone I.G.P. au delà des stricts contours des régions administratives de Basse et Haute Normandie tient au fait de la délimitation de l'aire d'appellation d'origine Calvados dans sa forme actuelle et à l'existence de "petites régions agricoles" (P.R.A.) dont les contours correspondent à des bassins homogènes en matière géologique, climatique et économique. C'est pourquoi les choix culturels et variétaux, en matière de production cidricole, procèdent d'une même tradition locale.~~

~~Ainsi, le pays de Bray s'étend en Seine Maritime et dans l'Oise, le Nord du département de la Sarthe correspond au prolongement de la plaine d'Alençon et le Nord du département de la Mayenne à la région du Domfrontais.~~

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

~~Les Cidres de Normandie 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 fruits à cidre, le négoce des fruits ou l'élaboration du « Cidre de Normandie » ou du « Cidre normand » est identifié auprès du groupement.

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

~~La provenance des cidres de Normandie 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 Normandie » 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 à cidre » pour l'élaboration des "Cidres de Normandie" doivent être récoltés et stockés séparément des fruits de table ou des fruits à cidre qui pourraient provenir d'une autre région que la Normandie de l'extérieur de l'aire géographique de l'IGP.~~

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

- La nature des fruits (**caractère fruits 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 – Elaboration Fabrication :

~~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 compatibilité matière** afférentes à chacun des lots de fruits 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 Normandie 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 Normandie » 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 Normandie » tiennent :

- **Pour les producteurs de fruits : un enregistrement de la localisation des parcelles de provenance et des variétés correspondantes (distinction entre fruits à cidre et fruits de table) à chaque récolte ;**
- **Pour les autres opérateurs : une comptabilité matière ou tout document comptable équivalent, comportant les entrées et sorties de fruits, 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
PRODUCTION DES FRUITS A CIDRE		
Production	- Commune de provenance - distinction fruits à cidre / autres (variété correspondante ou nature des fruits)	- Enregistrement dans document ad hoc

Etape	Informations suivies	Procédures/Documents associés
	- Séparation des fruits (de l'aire ou non, à cidre ou non)	
APPROVISIONNEMENT EN FRUITS A CIDRE		
Auto-approvisionnement	- Commune de provenance - distinction fruits à cidre / autres (variétés correspondantes ou nature des fruits) - Séparation des fruits (de l'aire ou non, à cidre ou non)	- Enregistrement dans document ad hoc
Achats	- Coordonnées du producteur - Poids du lot - Provenance géographique (communes de récolte) - Nature des fruits (caractéristique "à cidre")	- Bons de livraison ou factures, ou tout autre justificatif présentant les mêmes informations
Réception	- Nature des fruits (caractéristique "à cidre")	- Examen documentaire (bons de livraison ou factures ou tout autre justificatif présentant les mêmes informations) / visuel par personnel qualifié à chaque réception
Stockage	- Identification / séparation des fruits (à cidre / autres)	- Identification des aires de stockage
APPROVISIONNEMENT EN MOÛTS ET MOÛTS CONCENTRES		
Achats	- Moûts conformes, provenant d'un opérateur habilité - Volumes de moûts	- Titre de mouvement des moûts - Bon de réception / pesée
ELABORATION ET TRAITEMENT DES MOÛTS ET DES CIDRES		
Elaboration des moûts	- Utilisation de fruits conformes - Volumes de fruits mis en œuvre - Modes d'élaboration conformes (notamment pressurage mécanique et diffusion à l'eau non chauffée) - Traçabilité des moûts : · volumes aux différents stades · identification/occupation des cuves	- Enregistrement des matières premières mises en œuvre - Enregistrement des procédés appliqués - Enregistrement des volumes / inventaires de cuverie
Traitement des moûts	- Utilisation de moûts conformes - Volumes de moûts mis en œuvre - Modes d'élaboration conformes (notamment 40% de moûts concentrés maximum et coloration) - Traçabilité des moûts : · volumes aux différents stades · identification/occupation des cuves	- Enregistrement des matières premières mises en œuvre - Enregistrement des procédés appliqués - Enregistrement des volumes / inventaires de cuverie
Elaboration des cidres	- Utilisation de moûts conformes - Volumes de moûts mis en œuvre - Modes d'élaboration conformes (notamment 40% de moûts concentrés maximum et coloration) - Traçabilité des moûts et cidres : · volumes aux différents stades · identification/occupation des cuves	- Enregistrement des procédés appliqués et formules d'assemblages - Fiches techniques des produits - Enregistrement des volumes / inventaires de cuverie

Etape	Informations suivies	Procédures/Documents associés
TOUTES ETAPES D'ELABORATION		
	<ul style="list-style-type: none"> - Traçabilité des lots destinés à la certification - Elaboration entièrement dans l'aire géographique 	Enregistrement systématique de chaque opération : <ul style="list-style-type: none"> - Système d'enregistrement des mouvements de lots (informatique ou papier)
	Comptabilité matières : <ul style="list-style-type: none"> - Quantités reçues (fruits, moûts, moûts concentrés) - Quantités produites (moûts, moûts concentrés, cidres) 	<ul style="list-style-type: none"> - Bon de réception / pesée - Enregistrement des productions - Enregistrement des volumes / inventaires de cuverie - Feuilles d'embouteillage le cas échéant

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

5.1. Matières premières :

Les fruits mis en œuvre pour l'élaboration du « Cidre de Normandie » ou du « Cidre normand » sont des fruits à cidre. Les fruits de table en sont exclus.

On entend par fruits à cidre les pommes et poires 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 fruits mis en œuvre proviennent de l'aire géographique.

Les tanins sont une des caractéristiques des fruits 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 fruits à cidre selon 5 qualificatifs :

	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 « Cidre de Normandie » sont les suivantes :

1°) Brassage et pressurage des fruits :

Les fruits à cidre originaires de l'aire I.G.P. doivent être propres à l'entrée de la chaîne de transformation. Ils sont lavés, puis broyés ou râpés. 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 préfermentaire :

Le moût issu du pressurage est mis en cuve. Dans celle-ci s'opère en premier lieu la clarification. ~~Cette clarification~~ **préfermentaire, qui** se fait spontanément ou par les ~~méthodes suivantes~~ **pratiques et traitements autorisés et 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, complétera, 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 postfermentaire :

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 **gazéification** carbonatation:

~~La la~~ prise de mousse **en cuve close ou en bouteille est 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 Normandie.~~

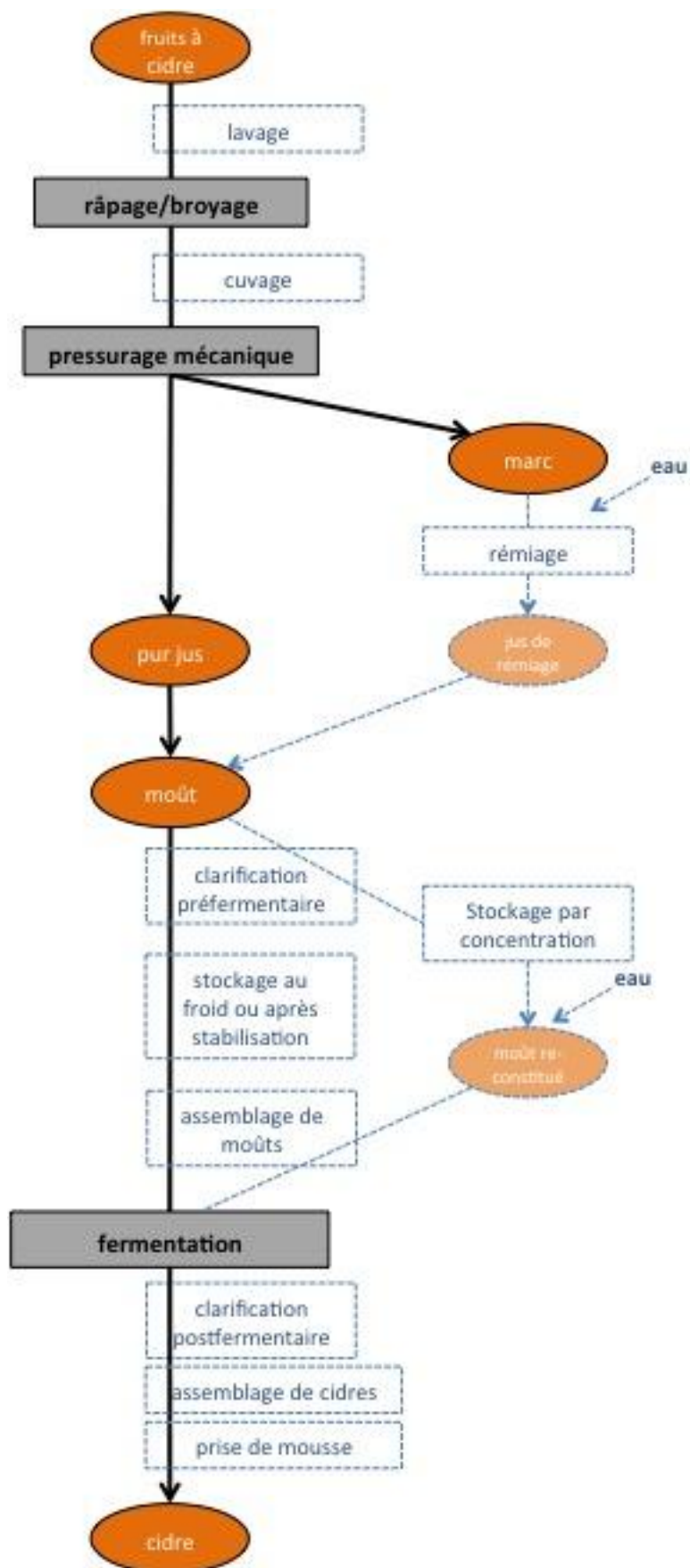
6°) Conditionnement :

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

7°) Stockage :

~~Les cidres de Normandie, 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 :



 Etapas facultatives

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

~~La Normandie est la principale région de culture du pommier à cidre depuis des siècles. Le verger cidricole traditionnel normand se caractérisait par un verger de pommiers à cidre haute tige, comportant une forte proportion de variétés classées dans les catégories douces (44 %) et douces-amères (37 %), complété par un verger de poiriers à poiré qui apportait la pointe d'acidité nécessaire.~~

~~L'association judicieuse de ces variétés de pommes à cidre avec les poires à poiré contribue à la typicité du cidre normand qui se caractérise encore aujourd'hui par sa couleur jaune orangée soutenue, une dominante de saveurs douces légèrement amertumées et des arômes puissants et variés.~~

~~La mise en place de nouveaux vergers basse tige, depuis vingt ans, a maintenu la tradition puisque les variétés douces et douces-amères représentent 60 % des nouvelles plantations. Par contre, pour compenser la diminution de la ressource en poires à poiré dans certains endroits, de nouvelles variétés de pommes à cidre présentant une forte acidité, comme judor et juliana et partiellement judaine, judeline et jurella, ont été développées.~~

~~La nature de cette matière première, associée à l'expérience acquise et transmise jalousement de génération en génération par les cidriers normands, a permis de développer, grâce à la maîtrise des assemblages, toute une gamme de produits typés normands dont la notoriété est ancienne et reste toujours d'actualité même en dehors de la région.~~

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 Histoire du cidre de Normandie :

En Normandie, la tradition veut que le secret de la fabrication du cidre ait été apporté par les marins de Biscaye au VI^{ème} siècle après Jésus Christ.

En fait ce n'est qu'au XII^{ème} siècle que se répandit l'usage du cidre d'abord dans les vallées de la Touques et de la Rille, puis dans le Cotentin et enfin dans le pays de Caux

A la fin du XIII^{ème} siècle, des courtiers en vin et en cidre avaient été établis dans la ville de Caen.

Les maisons religieuses de Haute Normandie sont abondamment pourvues en cidre au XIV^{ème} siècle. C'est à cette époque que le cidre commençait à supplanter la cervoise et qu'il se vendait en Normandie à peu près autant de cidre que de vin.

Au XV^{ème} siècle, après la guerre de 100 ans, le cidre était devenu la boisson commune de la basse et moyenne Normandie.

1.3 Développement de la culture du pommier à cidre et évolution de la commercialisation du cidre.

A partir du XVI^{ème} siècle, on fit de réels progrès dans la fabrication du cidre grâce à l'arrivée dans le Cotentin, de Guillaume de Dursus, en provenance de Biscaye. Celui-ci améliora les espèces de pommes cultivées en Normandie par des greffes de variétés cultivées dans son pays. Son exemple fut suivi par d'autres seigneurs locaux, comme le sire de Gouberville, qui commença à sélectionner et à entretenir les variétés.

En 1588, Julien le Paulmier, originaire de Normandie et médecin de Charles IX, fit paraître son traité "De Vino et Pomaceo", dont Jacques de Cahaignes, médecin et recteur de l'Université de Caen, donna une édition française l'année suivante.

Sous Louis XIII, à cause des impôts sur les vins, les vignobles de Normandie furent arrachés presque en totalité ; la culture du pommier continue alors à se développer. La consommation du cidre s'accroît encore. Mais par la suite, en raison des guerres, des taxes et de la misère générale, l'intérêt pour les pommiers et le cidre connaît divers aléas.

A partir du XVIII^{ème} siècle, les intendants, les sociétés d'agriculture, le conseil d'Etat conjuguent leurs efforts pour améliorer et encourager la culture du pommier.

Au XIX^{ème} siècle, la fabrication de cidre repart et la consommation se développe fortement après 1870. D'une production nationale moyenne de 9 M hl (millions d'hectolitres), on passe à une moyenne de 14 M hl en 1900, qui culminera à 18 M hl dans les années 1920.

La Normandie produit alors en moyenne plus de 7 M hl. Les années de forte production, les départements de la Manche, du Calvados, de la Seine inférieure et de l'Orne dépassent largement le million d'hectolitres. La Normandie est alors la première région productrice de pommes à cidre et le restera.

La consommation par habitant tend à s'accroître jusqu'au milieu du XX^{ème} siècle.

Villes	Consommation moyenne/hab. (en litres) en 1890	Consommation moyenne/hab. (en litres) en 1892	Cons. moyenne par an – par hab. (en litres) de 1920 à 1947
Rouen	110 Litres	143 Litres	150 Litres
Caen	193 Litres	216 Litres	250 Litres

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

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^{er} 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 grenier,
- les pommes de troisième saison, récoltées après le 15 novembre, et qui devaient être gardées un temps assez long en grenier 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^{ème} 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^{ème} 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^{ème} et XIX^{ème} 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^{ème} 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^{ème} 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 la 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 CO₂ 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 cendre 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.

e) 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, 3 techniques se sont développées :

- la prise de mousse en bouteille, la plus couramment utilisée par les producteurs artisanaux ou fermiers,
- la prise de mousse en cuve close,
- la gazéification avant soutirage.

Dans le premier cas, lors du remplissage, on emplit (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 CO₂ 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 Normandie et 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'échelle 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.

Les régions normandes représentent actuellement plus de 50 % de la production totale de cidre. (Source : D.G.D.D.I.)

2^o) Réputation actuelle

2.1 Références économiques :

Dans la zone I.G.P. Normandie, se trouve la majorité des entreprises cidricoles, sachant que celles-ci fabriquent souvent également du Calvados. Cette activité de distillation fut à la base du développement des entreprises industrielles à la fin du XIX^{ème} siècle, dans la mesure où, à la production de Calvados, s'ajoutait celle de l'alcool d'état. Celle-ci était particulièrement développée dans le département de Manche.

En ce qui concerne le cidre, la plupart des entreprises industrielles sont, à l'origine, des entreprises familiales (producteurs fermiers, marchands en gros) dont la spécialisation s'est opérée soit dans les années 1920, soit après la suppression du monopole d'alcool d'état en 1953 pour les cidreries distilleries. Dans ce dernier cas, compte tenu des capacités de transformation et de stockage qui existaient, les entreprises procédaient à des achats de tonneaux de cidre aux producteurs fermiers, en prenant le statut de marchands en gros.

Il en a été de même pour les producteurs fermiers qui décidaient de se spécialiser dans la vente de cidre. Outre leur production, ceux-ci se sont mis à acheter du cidre aux fermiers des environs. Le cidre était alors vendu en tonneaux et en vrac. Avec l'introduction des méthodes de stabilisation à grande échelle, dont la pasteurisation, le cidre a pu être embouteillé et diffusé sur tout le territoire national.

L'expansion du marché au delà de la région normande, l'apparition de nouveaux conditionnements dans les années 1960 et l'évolution de la distribution ont amené un accroissement de la taille des entreprises, devenues industrielles soit par croissance interne, soit par rachats successifs.

Actuellement on recense en Normandie environ 800 producteurs de cidre fermier, 70 artisans et 6 entreprises industrielles qui produisent la moitié de la production nationale. L'importance de la transformation fermière tient au fait que la tradition d'autoconsommation de cidre est restée très vivace et qu'il y a eu en quelque sorte une "redécouverte" du cidre, comme activité économique de diversification agricole dans les exploitations d'élevage, après l'instauration en 1985 des quotas laitiers.

Ce renouveau du cidre s'est accompagné ces dernières années d'initiatives visant à mettre en valeur l'origine du produit et à valoriser la Normandie comme première région cidricole française (label régional, mise en valeur de la provenance "normande" au travers des marques commerciales, création d'associations de producteurs fermiers pour la promotion du cidre normand, routes du cidre en Pays d'Auge, dans le Bocage, fêtes sur le thème de la Pomme et du cidre...).

2.2 – Le verger :

La Normandie a toujours disposé d'un verger cidricole important, soit 19 millions d'arbres en 1929. Ce verger était traditionnellement associé à l'élevage. Contrairement à ce qui a pu être observé dans les autres régions cidricoles, le verger cidricole normand s'est maintenu jusque dans les années 1960. En 1965, la Normandie comprenait encore 18 millions d'arbres.

Néanmoins, à partir de cette date, le verger cidricole normand a lui aussi connu une régression importante liée : à l'intensification de l'élevage, au développement des parcelles labourées, aux primes d'arrachage pour la reconversion du verger cidricole (arrêt de la production d'alcool d'Etat à base de fruits à cidre).

Ainsi, en 1980, le verger normand ne comptait plus que 12 millions d'arbres soit une perte du tiers des effectifs.

Depuis cette date, le rythme de régression s'est accéléré et en 10 ans le verger normand a perdu 45 % de son potentiel pour s'établir à 6,6 millions d'arbres en 1990.

Il faut noter cependant que, si la disparition du nombre d'arbres adultes a été très importante dans certains secteurs, il y a eu, notamment en basse Normandie, un certain renouvellement du verger haute tige. Ces arbres jeunes ont été pour la plupart plantés à partir de 1980. Ces plantations traduisent la volonté de la région de conserver une activité cidricole traditionnelle, orientée vers des produits cidricoles typés. Celles-ci ont été accompagnées d'un regain de la transformation fermière.

Devant la diminution importante du potentiel du verger traditionnel et sous l'impulsion des entreprises industrielles, une politique de rénovation du verger a été engagée dans un cadre contractuel, à partir de 1980, et sous la forme intensive (verger basse tige). A cet égard, la haute Normandie a joué un rôle de précurseur : en 1980, 346 hectares avaient déjà été implantés, soit 80 % du total des plantations normandes (468 ha).

Le verger basse tige a continué à se développer à partir de 1980, à un rythme plus important, pour atteindre 2 766 hectares en 1991, puis 4 675 hectares en 1995, soit 57 % du verger total. Le verger basse tige représente donc au total les 2/3 du potentiel et constituera la principale source d'approvisionnement des entreprises fabricant du cidre à l'avenir.

2.3 – Références gastronomiques :

Boisson de référence, ingrédient de base pour toute recette, le cidre apparaît en Normandie comme un véritable repère culinaire et historique. Omniprésent dans la gastronomie : "On mange les crevettes

~~avec du cidre, on cuit la matelote avec du cidre. Comme vous l'aurez compris, nous sommes bien en Normandie" (Colette Monsat - Saveurs - mai 1995).~~

~~Dans Cuisine du Terroir - juin 1995, la Normandie est qualifiée, par Patrick Fiori, du "pays des trois C : Camembert, Cidre et Calvados". En effet, l'association camembert / cidre devient systématique dans cette région et le cidre un produit phare sur le plan gastronomique.~~

~~De même, le cidre, en tant qu'ingrédient culinaire, entre tout naturellement dans les préparations, en chassant la classique utilisation du vin blanc : "la matelote au cidre est, avec la Teurgoule, l'une des plus vieilles recettes locales" (Saveurs - mai 1995). De nombreux plats, tant poissons que viandes et volailles ou desserts, sont élaborés à base de cidre, typant ainsi les recettes et justifiant d'autant plus la consommation de cidre à table.~~

~~En Normandie, le cidre est la boisson par excellence : "Pour rester fidèle au terroir normand, tout au long de ce repas, accompagnez le d'un cidre..." suggère le Pèlerin Magazine (janvier 1995) ou Cuisine et Vins de France (juin 1995) : "Quel vin de choix pour ce menu, faites preuve d'originalité, proposez du cidre !"~~

~~L'ancrage des cidres en Normandie est tel que le cidre voit sa consommation se dérégionaliser, tout en gardant sa particularité traditionnelle car les cidres issus de ces régions sont jugés significativement de meilleure qualité : le cidre de Normandie obtient une note de 7,2/10 dans un 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 repose sur la Normandie historique et les petites régions qui y sont rattachées (Perche, Domfrontais, Plaine d'Alençon, Pays de Bray).

D'un point de vue géologique, à l'ouest la Normandie fait partie du massif armoricain, tandis qu'à l'est, elle fait partie du bassin parisien. La Normandie se caractérise par un climat doux et humide, sans déficit hydrique estival. Le climat de la Normandie est un climat de type océanique. Les hivers sont relativement cléments sur le littoral, mais plus rigoureux dans les terres. Les étés y sont frais et humides. Les précipitations sont relativement abondantes. La diversité géologique a pour conséquence une certaine diversité des paysages, malgré tout limitée par la communauté de climat, tempéré et humide. De ce fait, certains paysages de prairies et de bocages se retrouvent à l'identique dans nombre de parties de la Normandie.

Les conditions naturelles étant propices, notamment en termes de pluviométrie, le verger de fruits à cidre, mis en place à partir de variétés venant d'Espagne (Biscaye) dès le moyen âge, s'est répandu sur tout le territoire normand.

En Normandie, la tradition veut que le secret de l'élaboration du cidre ait été apporté par les marins de Biscaye au VIème siècle. En fait ce n'est qu'au XIIème siècle que l'usage du cidre prend un véritable essor, d'abord dans les vallées de la Touques et de la Risle, puis dans le Cotentin et enfin dans le pays de Caux. Au XIVème siècle, le cidre commençait à supplanter la cervoise et il se vendait en Normandie à peu près autant de cidre que de vin. Au XVème siècle, après la guerre de 100 ans, le cidre était devenu la boisson commune de la basse et moyenne Normandie. A partir du XVIème siècle, on fit de réels progrès dans l'élaboration du cidre grâce à l'arrivée dans le Cotentin de Guillaume de Dursus, en provenance de Biscaye. Celui-ci améliora les variétés de pommes à cidre cultivées. Son exemple fut suivi par d'autres seigneurs locaux, qui commencèrent à sélectionner et à entretenir les variétés. Sous Louis XIII, à cause des impôts sur les vins, les vignobles de Normandie furent arrachés presque en totalité ; la culture du pommier continue alors à se développer. La consommation

du cidre s'accroît encore. Mais par la suite, en raison des guerres, des taxes et de la misère générale, l'intérêt pour les pommiers et le cidre connaît divers aléas.

A partir du XVIIIème siècle, les intendants, les sociétés d'agriculture, le conseil d'Etat conjuguent leurs efforts pour améliorer et encourager la culture du pommier. Au XIXème siècle, la fabrication de cidre repart et la consommation se développe fortement après 1870.

C'est ainsi que la Normandie est devenue le premier verger de fruits à cidre de France. La Normandie est également le berceau de savoir-faire spécifiques en matière de transformation.

L'accélération de la diffusion du cidre au gré du temps a entraîné une évolution des méthodes d'élaboration. Jusqu'au milieu du XIXème 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, etc.) pour se développer.

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

A partir du début du XXème siècle, s'est développée progressivement la filtration pour obtenir des cidres plus stables. 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.

Les producteurs et, plus tard, les obtenteurs et pépiniéristes locaux ont sélectionné, amélioré et adapté le matériel végétal aux conditions pédoclimatiques normandes, aboutissant ainsi à un très grand nombre de variétés de pommes à cidre et poires à poiré se distinguant par une teneur en tanin et des aptitudes technologiques particulières. Par l'obtention ou l'introduction de nouvelles variétés qui se montrent adaptées aux conditions locales de production et à la transformation, ce nombre continue à progresser et garantit le maintien de la biodiversité de la ressource génétique.

Ces savoir-faire reconnus, appliqués à la matière première mise en œuvre ont permis le développement de la production d'un cidre réputé tandis que la consommation s'ancrait dans le patrimoine régional puis se diffusait hors région.

Dans les années 1920, la production nationale de cidre dépasse celle de la bière. Les années de forte production, les départements de la Manche, du Calvados, de la Seine inférieure et de l'Orne dépassent largement le million d'hectolitres. La Normandie est, dès les années 1920, la première région productrice de pommes à cidre et le restera.

6.2. Spécificité du produit

Les « Cidre de Normandie » / « Cidre normand » est limpides ou troubles, selon notamment leur degré de filtration, et offrent une couleur souvent soutenue allant du jaune clair à l'orangé suivant les variétés de fruits et les procédés mis en œuvre. Il présente une large palette d'arômes puissants, qui trouvent leurs équilibres entre les saveurs apportées par les différentes variétés de fruits et la douceur résultant des sucres non fermentés. Son effervescence, caractérisée par la finesse de ses bulles, n'est pas agressive en bouche.

6.3. Lien causal

Le lien à l'origine du « Cidre de Normandie » / « Cidre normand » est fondé sur d'une forte réputation construite sur une identité régionale marquée.

Les acteurs locaux ont développé de longue date une production de cidre diversifiée dont l'originalité provient de l'utilisation de fruits à cidre, pommes et parfois poires, qui, en Normandie peuvent être utilisés pour équilibrer l'acidité de l'assemblage, et de la maîtrise des savoir-faire cidricoles.

Les conditions physiques favorables à la cidriculture (et non à la viticulture), avec un climat doux et humide et l'absence de déficit hydrique estival ont permis le développement des pommiers à cidre et poiriers à poiré.

C'est en Normandie que s'est développé un verger cidricole qui est et qui reste, depuis le début du XXe siècle, le plus grand de France, faisant ainsi de la région, la patrie reconnue du pommier à cidre. La production et la transformation cidricoles ont pris un essor important au XIXe et au début du XXe siècle, d'autant qu'on comptait, jusqu'à la seconde guerre mondiale, des entreprises bénéficiant de la dynamique de la distillation (débouché de l'alcool d'état, notamment).

La maîtrise des savoir-faire utiles à la production de cidre, avec notamment la recherche de variétés présentant une teneur en tanin particulière, adaptées et reconnues a permis le développement d'un produit spécifique reconnu par le consommateur.

Les techniques de pressurage mécanique, clarification pré- et post-fermentaire, fermentation, les savoir-faire liés à l'assemblage ont permis au fil du temps de tirer le meilleur des fruits et de maintenir les caractéristiques spécifiques du produit.

Enfin, avec le développement des savoir-faire en matière de stabilisation et de conservation des cidres (embouteillage, filtration, pasteurisation...) et l'adaptation aux techniques nouvelles, la diffusion des cidres normands s'est progressivement renforcée.

L'ensemble de ces éléments ont permis de produire des cidres de qualité reconnu comme faisant partie du patrimoine culturel et culinaire.

Les consommateurs associent fortement l'image des pommiers au paysage normand. Ainsi, le « Cidre de Normandie » est reconnu dans l'imaginaire national comme étant la boisson normande par excellence.

Les nombreuses "fêtes du cidre" (Barenton, Beuvron-en-Auge, Vimoutiers, Le Sap, Auffay, Forges-les-eaux...) et les concours de dégustation (Saint-Jean des cidres au niveau régional et concours plus localisés, par exemple en Pays de Caux) témoignent de l'ancrage du produit au cœur de la Normandie et de sa réputation

De même, le cidre apparaît en Normandie comme un véritable repère culinaire et historique, omniprésent dans la gastronomie.

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 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 :
 - € « Cidre de Normandie »
 - € « Cidre normand » ...
 - cidre bouché de Normandie
 - cidre bouché normand
- 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 IGP de conformité :
 - l'origine "fruits à cidre" : fabriqué avec des fruits à cidre de Normandie ;
 - la fabrication en Normandie : élaboré en Normandie.

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 :

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