

# La Normandie Gourmande

**EN  
SAVOIR  
PLUS**

## LES BOISSONS

# Le cidre Le Poiré

### Présentation du produit

En Normandie, il y a beaucoup de pommiers, cultivés dans des vergers. C'est la région de France qui produit le plus de pommes et de poires pour faire du cidre ou du poiré (60 %) ! Tous ces pommiers et ces poiriers produisent chaque année de grandes quantités de pommes et de poires que l'on récolte à l'automne.

Avec ces pommes, on fabrique du jus de pomme, mais aussi du cidre, du pommeau et du calvados (qui tire son nom du



département normand). Les différentes variétés de pommes (amères, douces-amères, acidulées, douces) donnent des jus ou des cidres aux goûts variés. Avec les poires, on peut fabriquer du jus de poire et du poiré.

le cidre. Ces boissons sont souvent associées à la fête et au plaisir, toutefois, elles ne sont pas nécessaires au bon fonctionnement de l'organisme. De plus, ces boissons sont réservées aux adultes, qui doivent les consommer avec modération.



### Nutrition

Le cidre et le poiré fabriqués à partir des pommes et des poires de Normandie contiennent principalement de l'eau, de l'alcool et du sucre. Ils ne contiennent pas plus de calories que le jus de pomme ou de poire dont ils sont issus. Le calvados et le pommeau renferment plus d'alcool que

### Qualité

Les boissons alcoolisées (cidre, poiré, pommeau, calvados) font l'objet des démarches qualité suivantes :

- Calvados (AOC)
- Calvados Domfrontais (AOC)
- Calvados Pays d'Auge (AOC)
- Cidre de Normandie ou Cidre Normand (IGP)
- Cidre Pays d'Auge (AOP)
- Poiré Domfront (AOP)
- Pommeau de Normandie (AOC)
- Cidre Cotentin (AOP)
- Cidre du Perche (AOP).