

# 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 (60 %) ! Tous ces pommiers produisent chaque année de grandes quantités de pommes 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. Avec les poires, on peut fabriquer du jus de poire et une sorte de cidre appelé poiré.



### Nutrition

Les boissons alcoolisées fabriquées à partir des pommes et des poires de Normandie (cidre, poiré, pommeau, calvados) contiennent principalement du sucre et de l'alcool, et sont riches en calories.

Elles sont souvent associées à la fête et au plaisir. Toutefois, elles ne sont en aucun cas nécessaires au bon fonctionnement de l'organisme. De plus, ces boissons sont réservées aux adultes qui doivent les consommer avec modération.

### 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 de Domfront (AOP),
- Pommeau de Normandie (AOC).

