

## 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 produit notamment du jus de pomme, 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

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 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.

### Métier : producteur de pommes

La culture des pommiers est une agriculture particulière qui vient parfois en complément d'une autre activité de la ferme (élevage ou céréales). Elle met en œuvre des techniques et des matériels spécifiques. C'est une culture pérenne : quand on plante un verger, c'est pour au moins 20 ans ! Les vergers demandent des conditions climatiques particulières, que l'on trouve notamment en Normandie,



et des soins tout au long de l'année : en hiver, la taille permet de favoriser la future floraison (opération manuelle sur chaque arbre !). Le sol est entretenu par la tonte de l'herbe ou le pâturage du bétail. La lutte contre les ravageurs et les maladies (insectes, champignons...) est aidée par la présence d'oiseaux qui nichent dans les vergers ou de certains insectes bénéfiques qui se nourrissent de ceux qui causent des dégâts. Au printemps, l'éclaircissage permet de limiter la quantité de fruits afin de privilégier leur qualité à leur quantité. Enfin, pour la récolte (d'octobre à décembre), on attend la chute naturelle des pommes à maturité, puis on fait tomber les dernières pommes au sol en secouant les arbres. On passe alors immédiatement avec une machine de récolte spéciale qui ramasse les pommes au sol grâce à des rouleaux et des tapis roulants. La fabrication de boissons à base

de pommes ou de poires (jus de pomme, jus de poire, cidre, poiré, pommeau et calvados) nécessite également des équipements très particuliers : râpe, pressoir, cuves, filtre, embouteilleuse, alambic, tonneaux...

### 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).