

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

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.

Métier : producteur de pommes

La culture des pommiers est une agriculture particulière qui vient souvent en complément d'une autre activité de la ferme (élevage ou céréales). Elle met en œuvre des techniques et des matériels particuliers. C'est une culture pérenne : quand on plante un verger, c'est pour au moins 20 ans ! Les vergers demandent des conditions climatiques particulières, qui sont celles de la Normandie, et des soins tout au long de l'année : la taille en hiver (opération manuelle sur



chaque arbre !), l'entretien du sol (tonte de l'herbe ou pâturage du bétail), la lutte contre les ravageurs et maladies (insectes, champignons...), l'éclaircissage (limitation de la quantité de fruits pour privilégier leur qualité à leur quantité), la récolte. Pour la récolte (d'octobre à décembre), on fait d'abord tomber les pommes au sol en faisant vibrer les arbres, puis on passe immédiatement avec une machine de récolte spéciale qui ramasse les pommes au sol grâce à des rouleaux et des tapis roulants. La fabrication des 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, 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 de Domfront (AOP),
- Pommeau de Normandie (AOC).