

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2022/C 100/10)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾ dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

« Cidre du Perche / Perche »

N° UE: PDO-FR-2648 – 1^{er} décembre 2020

AOP (X) IGP ()

1. Dénomination(s)

« Cidre du Perche / Perche »

2. État membre ou pays tiers

France

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**3.1. Type de produit**

Classe 1.8 – Autres produits de l'annexe I du traité (épices, etc.).

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le « Cidre du Perche / Perche » est un cidre effervescent demi-sec ou brut, obtenu par prise de mousse en bouteille, non pasteurisé et non gazéifié. Il est élaboré à partir de pur jus de pommes à cidre de variétés spécifiques.

Le « Cidre du Perche / Perche » se distingue par sa couleur allant de jaune doré à orange, sa rondeur, l'équilibre des saveurs sucre, amertume et acidité, des notes fruitées, une légère amertume en milieu de bouche et une note de fraîcheur en fin de bouche.

Le « Cidre du Perche / Perche » présente les caractéristiques analytiques suivantes :

- titre alcoométrique volumique acquis supérieur ou égal à 3,5 %vol. ;
- titre alcoométrique volumique total supérieur ou égal à 6 %vol. ;
- teneur en sucres supérieure ou égale de 18 g/litre ;
- pression minimale de 1,5 bar à 20 °C.

Les pommes à cidre utilisées pour l'élaboration du « Cidre du Perche / Perche » proviennent des vergers situés dans l'aire géographique.

(1) JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

Ces vergers sont enherbés à l'exception du sol au pied des arbres (sur un rayon de 0,30 m ou sur une bande d'un mètre sous le rang) qui peut être dés herbé.

La surface de verger conduit en haute tige représente au minimum 30 % de la surface totale du verger.

Les vergers sont composés des variétés de pomme à cidre suivantes :

Variétés principales :

<i>Variétés amères :</i> Ameret ou Améret blanc Fréquin blanc Fréquin long	Fréquin rouge Gringoire Médaille d'or	Tardive de la Sarthe
<i>Variétés douces-amères :</i> Argile grise Argile rouge Bedan ou Calotte Binet rouge Bois droit ou Drébois	Cartigny Damelot Moulin à vent ou Moulin à vent de l'Eure ou Moulin à vent petit de l'Eure	Noël des Champs (Petit) Jaunet pointu Saint-Hilaire
<i>Variétés douces :</i> Atroche ou Troche Bérat blanc Coquerelle Doux Normandie ou Normandie Fréquin Lacaille	Grise de l'Eure Muscadet petit de l'Orne ou Muscadet doré Petite sorte Pilée Roger Guyot	Rouge Duret Doux Normand Doux Vêret de Carrouges Rousse de l'Orne ou Rousse de la Sarthe
<i>Variétés acidulées :</i> Groseille Locard blanc Locard vert	Pomme de Boué ou Pomme de Bouet ou Boué de Bonnétable Pomme de fer	Queue torse Marnière

Variétés accessoires :

<i>Variétés amères :</i> Kermerrien	Peau de chien	
<i>Variétés douces-amères :</i> Bisquet	Clos Renaux	Douce Moën
<i>Variétés douces :</i> Douce Coët Ligné		
<i>Variétés acidulées :</i> Avrolles	Petit jaune	

Afin de préserver la diversité variétale, les variétés de pommes à cidre conduites en haute tige et non énoncées ci-dessus sont autorisées, dans la limite maximale de 20 % de la surface du verger. Ces variétés sont considérées comme accessoires.

Chaque cuvée est constituée de cidres :

- issus de pommes récoltées au cours d'une même campagne de production,
- dont la proportion issue de variétés acidulées est inférieure ou égale à 20 % de la cuvée et
- dont la proportion issue de variétés principales est supérieure ou égale à 50 % de la cuvée.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

–

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La production des pommes et l'élaboration des cidres sont réalisées obligatoirement dans l'aire géographique.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Le « Cidre du Perche / Perche » est un cidre effervescent obtenu par prise de mousse (fermentation) en bouteille. Il ne peut être vendu que conditionné pour garder sa pression, le conditionnement doit donc être réalisé dans l'aire géographique.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte le nom de l'appellation et la mention « AOP » ou « Appellation d'Origine Protégée » dans des caractères apparents, lisibles, indélébiles et suffisamment grands pour que l'on puisse les distinguer nettement de l'ensemble des autres indications écrites ou dessinées.

Dans la présentation de l'étiquette, la mention « Appellation d'Origine Protégée » est située immédiatement en dessous du nom de l'appellation sans aucune mention intercalaire.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique s'étend au territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2019 :

Département de l'Eure-et-Loir (28)

Communes en entier : Arcisses, Argenvilliers, Authon-du-Perche, Beaumont-les-Autels, Belhomert-Guéhouville, Béthonvilliers, Champrond-en-Perchet, Charbonnières, Coudray-au-Perche, Les Etilleux, La Gaudaine, La Loupe, Marolles-les-Buis, Meaucé, Miermaigne, Montireau, Montlandon, Nogent-le-Rotrou, Saint-Bomer, Saintigny, Saint-Jean-Pierre-Fixte, Saint-Victor-de-Buthon, Souancé-au-Perche, Trizay-Coutretot-Saint-Serge, Vaupillon, Vichères.

Département de l'Orne (61)

Communes en entier : Appenai-sous-Bellême, Bazoches-sur-Hoëne, Belforêt-en-Perche, Bellavilliers, Bellême, Bellou-le-Trichard, Berd'huis, Bizou, Bretoncelles, Ceton, Champeaux-sur-Sarthe, La Chapelle-Montligeon, La Chapelle-Souëf, Comblot, Corbon, Coulimer, Courgeon, Courgeout, Cour-Maugis sur Huisne, Dame-Marie, Fay, Feings, Ferrières-la-Verrerie, Igé, Loisail, La Madeleine-Bouvet, Le Mage, Mahéru, Mauves-sur-Huisne, Les Menus, Montgaudry, Mortagne-au-Perche, Moulins-la-Marche, Moutiers-au-Perche, Parfondeval, Le Pas-Saint-l'Homer, Perche en Nocé, Pervençères, Le Pin-la-Garenne, Pouvrai, Rémalard en Perche, Réveillon, Sablons sur Huisne, Saint-Agnan-sur-Sarthe, Saint-Aquilin-de-Corbion, Saint-Aubin-de-Courteraie, Saint-Cyr-la-Rosière, Saint-Denis-sur-Huisne, Saint-Germain-de-la-Coudre, Saint-Germain-de-Martigny, Saint-Germain-des-Grois, Saint-Hilaire-le-Châtel, Saint-Hilaire-sur-Erre, Saint-Jouin-de-Blavou, Saint-Langis-lès-Mortagne, Saint-Mard-de-Réno, Saint-Martin-des-Pézerits, Saint-Martin-du-Vieux-Bellême, Saint-Ouen-de-Sécherouvre, Saint-Pierre-la-Bruyère, Soligny-la-Trappe, Val-au-Perche, Vaunoise, Verrières, Villiers-sous-Mortagne.

Communes en partie : Tourouvre au Perche (pour le seul territoire des communes déléguées de Autheuil, Bivilliers, Bubertré, Tourouvre), Longny les Villages (pour le seul territoire des communes déléguées de Longny-au-Perche, Maletable, Monceaux-au-Perche, Moulicent, Saint-Victor-de-Réno).

Département de la Sarthe (72)

Communes en entier : Avezé, La Chapelle-du-Bois, Cormes, Courgenard, Gréez-sur-Roc, Nogent-le-Bernard, Préval, Saint-Ulphace, Souvigné-sur-Même, Théligny.

Commune en partie : Cherré-Au (pour le seul territoire de la commune déléguée de de Cherreau).

5. Lien avec l'aire géographique

Le « Cidre du Perche / Perche » tire ses caractéristiques spécifiques des conditions pédoclimatiques de l'aire, en particulier de la tardivité du climat, qui ont conduit les producteurs à adapter leurs pratiques tant du point de vue des variétés cultivées que des méthodes d'élaboration.

Ainsi les variétés employées sont des variétés sélectionnées localement ou des variétés acclimatées à la tardivité de l'aire. La récolte et la mise en œuvre des fruits à l'arrivée des premiers froids contribuent quant à elles à ralentir les fermentations et favoriser ainsi le développement des arômes.

Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels

L'aire géographique de l'appellation d'origine « Cidre du Perche / Perche » est située dans une zone de transition entre le massif armoricain, à l'ouest, et le bassin parisien, à l'est. Elle forme une entité caractérisée par des paysages accidentés allant de collines verdoyantes aux massifs forestiers qui s'étendent sur les départements de l'Eure-et-Loir, de l'Orne et de la Sarthe.

Le sous-sol appartient majoritairement aux formations du Jurassique et du Crétacé cénomanien. Les sols les plus fréquents présentent un caractère argilo-calcaire ou sableux : craie de Rouen, argiles vertes, sables du Perche. On rencontre aussi de l'argile à silex, produit de la décalcification du manteau crayeux, qui peut être recouverte de limons des plateaux plus ou moins épais. Tous ces substrats présentent une bonne profondeur de sol exploitable et un bon drainage.

D'un point de vue climatique, le Perche se trouve au point de rencontre entre influences océaniques à l'ouest et continentales à l'est. Il en résulte un climat de type océanique dégradé qui se caractérise par des amplitudes annuelles de température marquées entre des hivers froids (la neige est rare mais le nombre de jours de gel peut atteindre 60 jours/an) et des étés chauds.

L'influence continentale se traduit par la fréquence des gelées tardives puisque le gel au cours des mois de mai et juin est fréquent.

Facteurs humains

Si la culture du pommier est très ancienne en Normandie, c'est vers le XVI^{ème} siècle que les vergers se sont développés au sein des domaines religieux ou nobles, pour couvrir une grande partie de la campagne percheronne aux XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles. On cultivait essentiellement des pommes à cidre, boisson devenue populaire et produite dans quasiment toutes les fermes du Perche.

Au XIX^{ème} siècle, l'agriculture percheronne s'est spécialisée progressivement dans l'élevage bovin et équin tout en maintenant la production cidricole. Le Perche est alors devenu un territoire de polyculture-élevage avec pour spécificité les champs de culture complantés de pommiers.

Au cours de la première moitié du XX^{ème}, le « Cidre du Perche / Perche » était élaboré dans chaque ferme ainsi que dans des cidreries spécialisées implantées dans toute la province. La production de pommes permettait fréquemment aux agriculteurs de doubler leurs revenus dans les années 1930 à 1950.

Mais à partir des années 1950, la fermeture de cidreries industrielles, la mécanisation du matériel agricole et l'intensification de l'agriculture, ont pratiquement fait disparaître les pommiers des herbages et des labours du Perche.

Il a fallu attendre la fin des années 1980 pour que quelques producteurs fermiers se spécialisent dans la production cidricole et permettent la relance de la filière cidricole du Perche. Ces producteurs mobilisent les savoir-faire traditionnels cidricoles du Perche telle que l'utilisation de variétés tardives, la récolte des fruits à maturité ou encore les fermentations spontanées et lentes et la prise de mousse naturelle.

La polyculture élevage, système agricole traditionnel du Perche, occasionnait une charge de travail importante aux mois de septembre et octobre. Les choix variétaux ont ainsi été guidés par la nécessité d'étaler les travaux agricoles et par l'adaptation au climat du Perche. Les variétés à floraison tardive ont été privilégiées car elles subissent moins l'impact des gels de printemps et la maturité des fruits est plus tardive. Outre les variétés sélectionnées localement, d'autres variétés ont été introduites dans le Perche et se sont bien adaptées. On peut observer pour une même variété des écarts entre secteurs dans les dates de maturité, le Perche étant le plus tardif. Les variétés les plus courantes sont bedan, doux Normandie, tardive de la Sarthe, Saint-Hilaire, fréquin rouge et binet rouge.

Les pommes sont ramassées à maturité, la récolte commence généralement fin octobre et se poursuit jusqu'en décembre pour les variétés les plus tardives. Le brassage a principalement lieu à partir de la mi-novembre. Les températures basses à cette époque de l'année limitent les développements microbiens qui pourraient altérer la qualité du produit et permettent un démarrage lent de la fermentation. La fermentation en cuve, sans ajout de levures, s'étale sur une durée minimale de 8 semaines en comparaison de 6 semaines dans les autres secteurs de Normandie.

Spécificité du produit

Le « Cidre du Perche / Perche » est un cidre obtenu par prise de mousse en bouteille. Il présente :

- une couleur jaune doré à orange ;
- des saveurs équilibrées entre amertume, sucre et acidité ;
- une légère amertume en milieu de bouche et une note de fraîcheur en fin de bouche ;
- et une effervescence vive mais non foisonnante.

Lien causal

Les caractéristiques topographiques, climatiques et géologiques de l'aire géographique sont à l'origine de la présence marquée de pommiers. Le Perche offre des conditions propices à cette culture au travers de son relief accidenté et de ses sols qui présentent un bon drainage permettant la circulation de l'eau et une disponibilité suffisante en minéraux.

La pratique traditionnelle de la polyculture-élevage ainsi que la tardivité du climat percheron ont orienté les producteurs dans leurs choix variétaux. Les vergers du Perche comportent ainsi une quarantaine de variétés en comparaison des plus de 200 variétés de pommes à cidre présentes en Normandie.

Les assemblages pratiqués marient les particularités de chacune des catégories de variétés pour donner un cidre aux saveurs équilibrées entre amertume, sucre et acidité : les variétés amères et douces-amères, riches en composés phénoliques, déterminent la couleur jaune doré à orange et la légère amertume en milieu de bouche, les variétés douces et douces-amères lui apportent de la rondeur, les variétés acidulées, en proportion limitée, donnent la note de fraîcheur.

La maturité tardive des fruits conduit à réaliser le brassage principalement à partir de novembre. En raison des températures plus basses à cette période qu'en septembre octobre, les fermentations se déroulent lentement et permettent de développer les arômes qui font la spécificité du « Cidre du Perche / Perche ».

La prise de mousse en bouteille lui apporte son effervescence vive mais non foisonnante et participe à l'évolution des arômes.

Référence à la publication du cahier des charges

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-964fa31f-76f5-4816-ad72-ff8e3bcb255a
