

## AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Publication d'une demande de modification 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**

(2018/C 222/13)

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 <sup>(1)</sup>.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

**Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012**

«CIDRE DE BRETAGNE»/«CIDRE BRETON»

N° UE: PGI-FR-02216 — 4.1.2017

AOP ( ) IGP ( X )

**1. Groupement demandeur et intérêt légitime**

Nom: Organisme de défense et de gestion des cidres sous indication géographique protégée  
Adresse: 123 rue Saint-Lazare  
75008 Paris  
FRANCE

Tél.: +33 145222432  
Fax: +33 145222485  
Courriel: contact@odgcidresigp.com

Le groupement est une association régie par la loi du 1<sup>er</sup> juillet 1901. Il est composé de producteurs de pommes à cidre et de transformateurs, et est à ce titre légitime à demander des modifications du cahier des charges.

**2. État membre ou pays tiers**

France

**3. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la/des modification(s)**

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode de production
- Lien
- Étiquetage
- Autres: actualisation des coordonnées, lien causal, structure de contrôle, exigences nationales et annexes

**4. Type de modification(s)**

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

<sup>(1)</sup> JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié, ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

## 5. Modification(s)

### 5.1. Description du produit

- Le paragraphe «Les cidres de Bretagne» proviennent de la fermentation de moûts élaborés à partir de «fruits à cidre» frais, produits et mis en œuvre en Bretagne» est remplacé par:

«Le “Cidre de Bretagne”/“Cidre breton” est un cidre effervescent qui provient de la fermentation de moûts élaborés à partir de pommes à cidre fraîches, produites et mises en œuvre dans l'aire géographique délimitée par le présent cahier des charges».

Cette définition précise le caractère effervescent du cidre et le fait qu'il ne peut être élaboré qu'à partir de pommes à cidre. Le «Cidre de Bretagne» a toujours résulté de l'utilisation exclusive de pommes à cidre en raison des vergers implantés dans l'aire géographique. Cette restriction est mentionnée dans le paragraphe relatif aux matières premières du cahier des charges en vigueur. Cette précision qui lève l'ambiguïté sur la présence d'autres fruits, est apportée dès la description du produit.

- S'agissant de la matière première utilisée, le cahier des charges en vigueur se réfère à une liste de variétés de pommes recommandées, qui lui est annexée. Cette liste qui contient une centaine de variétés, n'est pas limitative et n'est plus à jour au regard de l'évolution des variétés de pommes. Toutes ces variétés répondent cependant à la même définition de la pomme à cidre. La liste indicative de variétés est par conséquent remplacée par une définition de la pomme à cidre rédigée ainsi: «On entend par «pommes à cidre» les pommes mises en œuvre pour l'élaboration du cidre, qui produisent un jus ayant une teneur en tanins (polyphénols) au moins égale à 0,6 g/l d'acides tanniques totaux, natifs ou oxydés». Le «Cidre de Bretagne»/«Cidre breton» étant toujours élaboré à partir de pommes à cidre qui présentent les mêmes caractéristiques, le lien causal n'est pas affecté.
- Les paragraphes concernant la présentation du produit («notamment en bouteille champenoise, en bouteille d'un litre ou d'un litre et demi, en petits conditionnements (0,375 l, 0,33 l, 0,25 l) et en fûts destinés au tirage pression», «les bouteilles sont fermées par un bouchon type champignon, un bouchon à vis ou une capsule») sont supprimés. En effet, les conditionnements mentionnés sont indicatifs et correspondent à ceux qui sont les plus fréquemment utilisés, toutes les présentations sont donc autorisées.
- Le paragraphe concernant la structure variétale du verger breton («50 % des variétés plantées sont des variétés douces-amères ou amères et 24 % sont des variétés acidulées ou aigres. Les variétés les plus plantées en Bretagne sont Frequin Rouge, Kermerrien, Marie Ménard, Jeanne Renard») est remplacé par le paragraphe suivant:

«La richesse de la composition variétale des vergers permet de trouver les équilibres entre les différents types de variétés au niveau de l'aire géographique. Avec un peu moins de la moitié des surfaces en pommes amères et douces amères, un tiers de pommes acidulées et aigres et le reste en pommes douces, les cidriers peuvent travailler les pommes afin de trouver les assemblages les plus appropriés.».

Les pourcentages de familles de pommes plantées et la liste des variétés majoritaires sont supprimés car ils constituent des données susceptibles d'évolution. Même si les équilibres ne sont pas fondamentalement remis en cause, ces données correspondaient à l'état du verger breton tel qu'exploité par les opérateurs du groupement à l'origine de l'IGP.

- Le paragraphe relatif à la nature et aux caractéristiques des ingrédients (eau potable, sucre, additifs, conservateurs, édulcorants, CO<sub>2</sub>) est supprimé à l'exception de la phrase concernant le caramel, qui est déplacée dans la partie «Description de la méthode d'obtention du produit». Cette phrase est: «Le caramel est le seul colorant autorisé». La suppression de ces éléments répond à un toilettage visant à éliminer du cahier des charges les dispositions prévues dans des réglementations générales nationale et européenne.
- La phrase «Les cidres de Bretagne se présentent sous la forme d'une boisson limpide ou trouble avec la présence d'une mousse fine et de bulles au sein du liquide» est remplacée par:

«Le “Cidre de Bretagne” ou “Cidre breton” se présente sous la forme d'une boisson limpide ou trouble, obtenue par la fermentation de moûts issus du pressurage de pulpe de pommes à cidre avec ou sans addition d'eau. Il présente des fines bulles et une mousse légère.» Cette rédaction reprend des éléments déjà contenus dans le cahier des charges (la fermentation de moûts, la possibilité d'addition d'eau) et apporte des précisions sur les bulles et la mousse. Elle ne modifie pas les caractéristiques organoleptiques du cidre.

- Il est ajouté que «Les quantités destinées aux usages industriels et à l'élaboration des produits composés peuvent être commercialisées sans condition d'effervescence». Le cidre peut en effet être destiné à des usages industriels, tels que par exemple la vinaigrerie, ou à l'élaboration de produits composés tels que les jus. Bien que cet usage n'ait pas été mentionné de façon explicite dans le cahier des charges en vigueur, l'utilisation du «Cidre de Bretagne» sans effervescence a été constante dans le temps. Son intégration dans le cahier des charges constitue une reconnaissance de la pratique qui facilitera le contrôle de la production.
- Les teneurs maximales en fer (10 mg/l), en éthanal (100 mg/l pour le «cidre bouché» et 120 mg/l pour les autres cidres) et en anhydride sulfureux total (150 mg/l pour le «cidre bouché» et 175 mg/l pour les autres cidres) sont supprimées. Cette suppression est justifiée par la présence de ces valeurs dans la réglementation générale.
- La phrase «Ils sont très désaltérants et présentent souvent des pointes d'amertume très spécifiques» est remplacée par «Le "Cidre de Bretagne" est connu pour l'équilibre des saveurs entre amertume, acidité et sucre». Cette modification vise à supprimer des éléments subjectifs («désaltérants») et imprécis («souvent»). La phrase retenue met en avant le savoir-faire du producteur, elle ne remet pas en cause l'existence d'une amertume propre au «Cidre de Bretagne»/«Cidre breton».
- La définition et les caractéristiques relatives aux différents types de cidres (bouchés, doux, brut, demi-sec) sont supprimées car elles relèvent de la réglementation générale applicable aux cidres.

## 5.2. Aire géographique

- Le paragraphe «Les "Cidres de Bretagne" (cidres et moûts concentrés) sont élaborés exclusivement en Bretagne» est remplacé par:

«La récolte des pommes à cidre et l'élaboration du "Cidre de Bretagne", à l'exception du conditionnement, sont réalisées dans l'aire géographique composée des communes précisées ci-dessous. L'aire géographique repose sur le massif armoricain et s'étend sur les départements de la région administrative de la Bretagne complétée d'une partie des départements de la Mayenne, de la Loire Atlantique et du Maine-et-Loire.»

L'aire géographique du «Cidre de Bretagne» est étendue à plusieurs communes productrices de pommes à cidre et qui bénéficiaient, dans le cahier des charges en vigueur, jusqu'au 31 décembre 2015, de la possibilité d'approvisionner des opérateurs situés dans l'aire géographique en pommes à cidre. Jusqu'en fin 2015, par dérogation, il existait donc une zone d'approvisionnement complémentaire de 606 communes réparties sur une partie des départements du Maine-et-Loire, de la Mayenne et de la Sarthe.

Le cahier des charges modifié inclut dans l'aire géographique 120 de ces communes, situées à l'est du département de la Mayenne. Elles représentent une superficie de 2 342,6 km<sup>2</sup>, soit 6,55 % de l'aire délimitée dans le cahier des charges en vigueur.

Au plan historique, l'extension de la production de pommes à l'extérieur des contours administratifs de la Bretagne correspond au développement de la production de «Cidre de Bretagne». En effet, l'augmentation importante de la consommation de cidre dans cette région, au début du XX<sup>e</sup> siècle, a créé une forte demande de pommes à cidre, impossible à satisfaire localement. C'est pourquoi, les entreprises industrielles et les instances professionnelles ont très tôt encouragé cette extension de la production.

Avec la rénovation du verger cidricole, l'est de la Mayenne est devenu une des composantes du bassin de production du «Cidre de Bretagne». Elle forme avec le reste du bassin un tout cohérent, appartenant au même ensemble géologique (massif armoricain) et abrite des producteurs livrant de manière constante des fruits destinés à l'IGP «Cidre de Bretagne» depuis sa reconnaissance et des vergers dont le profil variétal est analogue à celui du reste de l'aire géographique. Depuis la reconnaissance de l'IGP, cette position s'est encore renforcée, au gré des plantations et de la mise en place de nouveaux contrats pour assurer l'approvisionnement des transformateurs;

En termes de production de pommes à cidre, le recensement général agricole de 2010 dénombre 1 071 producteurs exploitant des vergers dédiés pour 2 910 ha dans l'aire géographique actuelle, et 63 producteurs pour 138 ha au sein de l'extension demandée (4,74 % de surface supplémentaire, soit une production estimée à environ 3 000 tonnes par an).

Les producteurs de cidre recensés dans la Mayenne par l'interprofession française des cidres (Union Nationale Interprofessionnelle Cidricole), sont au nombre de 16. Il s'agit pour la plupart de producteurs de taille modeste, de type producteurs fermiers; seuls 2 d'entre eux, d'ailleurs situés à l'ouest de la Mayenne, produisent plus de 300 hl de cidre par an.

Les producteurs est-mayennais ont un très long partenariat contractuel avec les cidriers bretons: la cidrerie Loïc Raison par exemple, s'y approvisionne depuis 1923.

Depuis toujours, les fruits de ce secteur étaient ramassés et ont participé au développement de la réputation du produit sur l'ensemble de son aire géographique.

Il faut ajouter qu'historiquement une cidrerie de taille importante, la maison Volcler, était implantée dans la région. Elle était localisée dans la ville de Mayenne, sur la rive ouest de la rivière du même nom, qui traverse la ville. Cette cidrerie drainait l'essentiel des fruits de la zone, y compris ceux provenant de l'est de la Mayenne, et elle faisait partie de l'aire géographique «Cidre de Bretagne». A sa cessation d'activité, en 2008, les producteurs de fruits qui livraient cette cidrerie se sont logiquement retrouvés dans la zone d'attraction d'autres cidreries de l'aire géographique «Cidre de Bretagne».

Ainsi, si la zone d'extension demandée ne jouit pas d'une réputation spécifique, elle regroupe néanmoins des producteurs de fruits dont le destin est lié à celui des cidreries historiquement productrices du «Cidre de Bretagne». À ce titre, elle représente un élément constitutif de la réputation de l'IGP «Cidre de Bretagne».

L'Est du Maine-et-Loire et la Sarthe, autres composantes de la zone complémentaire dérogatoire d'approvisionnement, constituent un cas distinct, avec des conditions naturelles (climat et géologie) différentes, un profil variétal ne présentant pas les mêmes équilibres car construit notamment en donnant une place plus grande aux variétés à double fin (cidre et jus) et un historique des liens contractuels plus récent. Cette zone n'a donc pas été intégrée dans l'aire géographique.

- Dans le cahier des charges en vigueur, la délimitation de l'aire géographique se réfère à des départements et des cantons. Les cantons sont remplacés par la liste des communes qui les composent car elles sont moins sujettes à évolution.
- Une carte de l'aire géographique a été ajoutée par souci de clarté.

### 5.3. Preuve de l'origine

- Le paragraphe «Les Cidres de Bretagne ne pourront être élaborés, à l'exception du conditionnement, que dans des unités de production situées dans l'aire géographique» est remplacé par «La mise en œuvre de la traçabilité par les opérateurs est obligatoire» dans le but de renforcer l'obligation de traçabilité dans la filière cidricole.
- Le mot «fabrication» est remplacé par «élaboration» qui correspond au terme juste dans le contexte cidricole.
- Le «titre de mouvement» est remplacé par le «bon de livraison» de chacun des lots livrés. Sur ce bon de livraison est précisée la nature des pommes («caractère pommes à cidre»). Le bon de livraison est ainsi plus précis.
- Les éléments relatifs à la comptabilité matière des pommes à cidre sont distingués de ceux relatifs à la traçabilité des moûts. Cette rédaction garantit une meilleure traçabilité.
- Le paragraphe qui prévoit, qu'au stade du conditionnement et de la distribution, le fabricant doit détenir des informations sur l'identification et le poids des lots de moûts et lots de moûts concentrés, ainsi que sur la nature et la date de mise en œuvre des procédés technologiques, est supprimé car le conditionnement n'est pas imposé dans l'aire géographique.
- Il est ajouté une disposition concernant une déclaration nécessaire à la connaissance et au suivi des volumes ainsi que l'obligation de tenir des registres pour les producteurs de pommes à cidre (localisation des parcelles, variétés correspondantes, distinction entre les catégories de pommes à cidre et d'autres pommes) et une comptabilité matière ou tout document comptable équivalent pour les autres opérateurs (entrées et sorties de pommes à cidre, de moûts ou moûts concentrés et de cidre). Ces documents visent à renforcer la traçabilité du produit.
- Un schéma récapitulatif de traçabilité a été ajouté afin de faciliter la lecture des étapes et des documents correspondants.

### 5.4. Méthode de production

Matières premières:

La référence à une liste de variétés de pommes à cidre recommandées est remplacée par une définition de la pomme à cidre (pommes qui produisent un jus ayant une teneur en tanins (polyphénols) au moins égale à 0,6 g/l d'acides tanniques totaux, natifs ou oxydés).

Cette modification est justifiée par le fait que l'élaboration du «Cidre de Bretagne»/«Cidre breton» est caractérisée par l'utilisation d'une grande diversité de variétés de pommes à cidre, de saveurs complémentaires. Ces variétés ne figurent que partiellement dans le cahier des charges en vigueur dans une liste de variétés «recommandées», limitative et peu cohérente. Par exemple, les variétés recommandées par les arrêtés du 20 avril 1967 et du 30 mai 1980, qui entrent pourtant toutes dans la définition donnée de la matière première, ne figurent pas intégralement dans cette liste. De même, des variétés locales traditionnelles, pourtant extrêmement nombreuses, ne sont pas représentées. Par souci de cohérence et d'exactitude et du fait de la difficulté à mettre en place des listes de variétés qui puissent être exhaustives, un critère analytique distinctif de la pomme à cidre est retenu. Les tanins sont une des caractéristiques des pommes à cidre, qui, avec l'acidité, sont utilisés pour classer les variétés par groupes de saveur, à des fins d'assemblage. Au sein de l'ensemble défini, on répartit ainsi classiquement les variétés de pommes à cidre selon 5 catégories qui permettent aux cidriers de les classer.

À cet égard, dans la phrase: «Les variétés de fruits à cidre sont classés en 6 catégories dont les principales sont les suivantes», le chiffre 6 est remplacé par 5 pour corriger une erreur matérielle.

Étapes d'élaboration:

S'agissant du brassage et du pressurage des pommes, il est ajouté que les pommes à cidre originaires de l'aire géographique IGP doivent être propres à l'entrée de la chaîne de transformation. Cette exigence est liée à la suppression de l'obligation de lavage des pommes; le lavage n'étant pas requis dans le cas de fruits récoltés manuellement et/ou sans contact avec le sol.

Dans le paragraphe portant sur la clarification pré-fermentaire, la liste des méthodes énumérées (défécation, dépectinisation simple ou suivie d'un collage, opérations de séparation) est remplacée par l'expression «les pratiques et traitements consacrés par l'usage». En effet, toutes les méthodes listées ne sont pas systématiquement obligatoires. La mise en œuvre de ces opérations dépend du savoir-faire des opérateurs.

Dans le paragraphe «Fermentation» les pratiques autorisées (le coupage des cidres entre eux, l'édulcoration des cidres, l'emploi de sucre en vue de la préparation de cidre bouché) sont supprimées car elles relèvent de la réglementation générale. Ces suppressions n'ont pas de conséquence sur le produit car elles ne sont pas obligatoires et elles demeurent possibles par application de cette réglementation.

Il est précisé, au paragraphe «Clarification post-fermentaire», que le collage est suivi «ou non» d'une centrifugation et/ou d'une filtration. Dans le cahier des charges en vigueur le collage est suivi d'une centrifugation car les volumes gérés par les membres du groupement demandeur de l'IGP étaient en général élevés. L'objectif de cette modification est de faciliter la production sous IGP pour les petits opérateurs qui pratiquent ou non l'élimination du dépôt. Cet ajout ne modifie pas le produit car le «Cidre de Bretagne»/«Cidre breton» peut être limpide ou trouble.

Dans le paragraphe «Prise de mousse ou carbonisation», le mot «carbonisation» est remplacé par «gazéification». La gazéification est déjà autorisée par le cahier des charges en vigueur. Cette modification constitue une clarification et vise à éviter toute confusion entre les deux termes qui sont équivalents: la gazéification des boissons se réfère dans l'industrie alimentaire, spécifiquement à l'ajout de CO<sub>2</sub> (carbonisation) pour obtenir une boisson effervescente (gazeuse).

Les paragraphes «Conditionnement» («Le cidre pourra être pasteurisé en vue d'assurer sa stabilisation microbiologique») et «Stockage» (entreposage après conditionnement dans un bâtiment sec, aéré, à l'abri du soleil et des intempéries, possible à température ambiante) sont supprimés car ils concernent des étapes postérieures à la production de l'IGP.

Un schéma de vie du produit récapitulant les différentes étapes de la production du «Cidre de Bretagne»/«Cidre breton» est ajouté par souci de clarté.

### 5.5. Étiquetage

Les éléments spécifiques de l'étiquetage sont limités à la dénomination de la boisson qui est: «Cidre de Bretagne»/«Cidre breton».

Les autres dispositions contenues dans ce paragraphe dans le cahier des charges en vigueur sont supprimées car elles relèvent pour la plupart de réglementations générales applicables soit aux cidres (mentions facultatives concernant le cidre bouché, pur jus, l'effervescence naturelle, la prise de mousse naturelle...), soit à une catégorie de produits plus larges (la certification de conformité). D'autres dispositions ne sont pas contraignantes (possibilité d'informer le consommateur sur la nature, l'origine, l'élaboration, les spécificités et les caractéristiques organoleptiques du produit).

L'obligation de mentionner l'organisme de contrôle sur l'étiquetage est supprimée car cet organisme est susceptible de changer. Cette information est accessible par ailleurs sur des sites internet notamment.

La mention du logo IGP étant obligatoire depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2016, la référence à l'obligation de mentionner «IGP et/ou Indication Géographique Protégée» est également retirée.

#### 5.6. *Autres*

##### Toilettage général du cahier des charges

Il est procédé à la réécriture, la fusion ou au déplacement de certains paragraphes, dans des chapitres du cahier des charges afin d'adapter le texte au règlement de l'Union européenne et d'en faciliter la lecture. Ces modifications concernent plus particulièrement la description du produit, la méthode d'obtention et le lien causal. Ce sont des modifications formelles qui n'ont pas d'incidence sur les dispositions en vigueur.

##### Actualisation des coordonnées

Les coordonnées de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) sont ajoutées en tant que service compétent de l'État membre, conformément au règlement (UE) n° 1151/2012. Par ailleurs, à la suite des évolutions intervenues dans l'organisation de la filière, le nom et les coordonnées du groupement ont été modifiés.

##### Structure de contrôle

Les coordonnées de l'organisme de contrôle ont été remplacées par celles de l'autorité compétente en matière de contrôle. Cette modification a pour objectif d'éviter la modification du cahier des charges en cas de changement d'organisme de contrôle.

##### Exigences nationales

Un tableau précisant les principaux points de contrôle a été ajouté.

##### Annexes

Les annexes au cahier des charges en vigueur sont supprimées. En effet, elles contiennent soit des dispositions contraignantes concernant l'aire géographique, qui sont reprises dans le cahier des charges, soit des informations non contraignantes.

#### DOCUMENT UNIQUE

#### «CIDRE DE BRETAGNE»/«CIDRE BRETON»

N° UE: PGI-FR-02216 — 4.1.2017

AOP ( ) IGP ( X )

#### 1. **Dénomination(s)**

«Cidre de Bretagne»/«Cidre breton»

#### 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 de Bretagne»/«Cidre breton» est un cidre effervescent qui provient de la fermentation de moûts élaborés à partir de pommes à cidre fraîches, produites et mises en œuvre dans l'aire géographique délimitée.

Les moûts de pommes à cidre peuvent être, pour partie, issus de moûts concentrés dans la mesure où la proportion de ces derniers n'excède pas 40 % du volume total de moûts mis en œuvre (exprimée en moûts reconstitués).

La richesse de la composition variétale des vergers permet de trouver les équilibres entre les différents types de variétés au niveau de l'aire géographique. Avec un peu moins de la moitié des surfaces en pommes amères et douces amères, un tiers de pommes acidulées et aigres et le reste en pommes douces, les cidriers peuvent travailler les pommes afin de trouver les assemblages les plus appropriés.

Le «Cidre de Bretagne»/«Cidre breton» se présente sous la forme d'une boisson limpide ou trouble, obtenue par la fermentation de moûts issus du pressurage de pulpe de pommes à cidre avec ou sans addition d'eau. Il présente des fines bulles et une mousse légère.

L'effervescence provient de la présence de CO<sub>2</sub>, produit par la fermentation et/ou additionné.

Le «Cidre de Bretagne» se caractérise par des arômes riches, qui peuvent être charpentés et rustiques, ou aux notes fruitées et fleuries, parfois enrichis d'arômes de maturation (notes épicées).

Il varie d'une dominante acide et une couleur plutôt pâle pour certains à une dominante amère et une couleur brun acajou pour d'autres.

Le «Cidre de Bretagne» est connu pour l'équilibre des saveurs entre amertume, acidité et sucre.

Le titre alcoométrique volumique total minimum atteint 5,0 % et le titre alcoométrique volumique acquis minimum est de 1,5 %. La teneur maximale en acidité volatile est de 1 g/l (acide sulfurique).

Les quantités destinées aux usages industriels et à l'élaboration des produits composés peuvent être commercialisés sans condition d'effervescence.

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

Les pommes mises en œuvre pour l'élaboration du «Cidre de Bretagne»/«Cidre breton» sont des pommes à cidre. Les pommes de table en sont exclues. On entend par pommes à cidre les pommes mises en œuvre pour l'élaboration du cidre qui produisent un jus ayant une teneur en tanins (polyphénols) au moins égale à 0,6 g/l d'acides tanniques totaux, natifs ou oxydés.

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

Production des pommes et leur transformation en cidre (production de moûts par pressurage des pommes, production de cidre par fermentation des moûts). Jus de diffusion obtenus par utilisation d'eau non chauffée, fermentation à froid ou à température ambiante, seul colorant autorisé: le caramel.

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

—

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

Mention obligatoire de la dénomination de la boisson: «Cidre de Bretagne»/«Cidre breton».

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

— Département des Côtes d'Armor: toutes les communes,

— Département du Finistère: toutes les communes,

— Département de l'Ille-et-Vilaine: toutes les communes,

— Département du Morbihan: toutes les communes,

— Département de Loire-Atlantique, les communes suivantes:

Communes en totalité: Abbaretz, Ancenis, Anetz, Assérac, Avesnac, Batz-sur-Mer, Baule-Escoublac (La), Belligné, Besné, Blain, Bonnœuvre, Bouée, Bouvron, Campbon, Carquefou, Casson, Cellier (Le), Chapelle-des-Marais (La), Chapelle-Blain (La), Chapelle-Launay (La), Chapelle-Saint-Sauveur (La), Chapelle-sur-Erdre (La), Châteaubriant, Chevallerai (La), Conquereuil, Cordemais, Couëron, Couffé, Croisic (Le), Crossac, Derval, Donges, Drefféac, Erbray, Fay-de-Bretagne, Fégréac, Fercé, Fresne-sur-Loire (Le), Gâvre (Le), Grand-Auverné, Grandchamps-des-Fontaines, Grigonnais (La), Guémené-Penfao, Guenrouet, Guérande, Herbignac, Héric, Issé, Jans, Joué-sur-Erdre, Juigné-des-Moutiers, Lavau-sur-Loire, Ligné, Louisfert, Lusanger, Malville, Marsac-sur-Don, Massérac, Maumusson, Mauves-sur-Loire, Meilleraye-de-Bretagne (La), Mésanger, Mesquer, Missillac, Moisdon-la-Rivière, Montoir-de-Bretagne, Montrelais, Mouais, Mouzeil, Nort-sur-Erdre, Notre-Dame-des-Landes, Noyal-sur-Brutz, Nozay, Orvault, Oudon, Pannecé, Petit-Auverné, Petit-Mars, Pierric, Pin (Le), Piriac-sur-Mer, Plessé, Pontchâteau, Pornichet, Pouillé-les-Côteaux, Pouliguen (Le), Prinquiau, Puceul, Quilly, Riaillé, Roche-Blanche (La), Rougé, Rouxière (La), Ruffigné, Saffré, Saint-André-des-Eaux, Saint-Aubin-des-Châteaux, Saint-Étienne-de-Montluc, Saint-Géréon, Saint-Gildas-des-Bois, Saint-Herblain, Saint-Herblon, Saint-Joachim, Saint-Julien-de-Vouvantes, Saint-Lyphard, Saint-Malo-de-Guersac, Saint-Mars-du-Désert, Saint-Mars-la-Jaille, Saint-Molf, Saint-Nazaire, Saint-Nicolas-de-Redon, Saint-Sulpice-des-Landes, Saint-Vincent-des-Landes, Sainte-Anne-sur-Brivet, Sainte-Luce-sur-Loire, Sainte-Reine-de-Bretagne, Sautron, Savenay, Sévérac, Sion-les-Mines, Soudan, Soulvache, Sucé-sur-Erdre, Teillé, Temple-de-Bretagne (Le), Thouaré-sur-Loire, Touches (Les), Trans-sur-Erdre, Treffieux, Treillières, Trignac, Turballe (La), Varades, Vay, Vigneux-de-Bretagne, Villepot, Vritz.

Communes en partie (nord de la Loire): Indre, Nantes.

— Département du Maine-et-Loire, les communes suivantes:

Communes en totalité: Andigné, Angrie, Armaillé, Aviré, Avrillé, Beaucouzé, Bécon-les-Granits, Béhuard, Bouchemaine, Bouillé-Ménard, Bourg-d'Iré (Le), Bourg-l'Évêque, Brain-sur-Longuenée, Candé, Carbay, Challain-la-Potherie, Chambellay, Champtocé-sur-Loire, Chapelle-Hullin (La), Chapelle-sur-Oudon (La), Châtelais, Chazé-Henry, Chazé-sur-Argos, Combrée, Cornuaille (La), Ferrière-de-Flée (La), Freigné, Gené, Grugé-l'Hôpital, Hôtellerie-de-Flée (L), Ingrandes, Jaille-Yvon (La), Lion-d'Angers (Le), Loiré, Louroux-Béconnais (Le), Louvaines, Marans, Membrolle-sur-Longuenée (La), Montguillon, Montreuil-sur-Maine, Noëllet, Noyant-la-Gravoyère, Nyoiseau, Plessis-Macé (le), Possonnière (La), Pouancé, Pouéze (La), Prévière (La), Saint-Augustin-des-Bois, Saint-Clément-de-la-Place, Sainte-Gemmes-d'Andigné, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Jean-de-Linières, Saint-Lambert-la-Potherie, Saint-Léger-des-Bois, Saint-Martin-du-Bois, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Michel-et-Chanveaux, Saint-Sauveur-de-Flée, Saint-Sigismond, Savennières, Segré, Tremblay (Le), Vergonnes, Vern-d'Anjou, Villemoisan.

Communes en partie (nord de la Loire et ouest de la Mayenne et de la Maine): Angers, Pruillé, Cantenay-Épinard, Grez-Neuville, Montreuil-Juigné.

— Département de la Mayenne, les communes suivantes: Ahuillé, Alexain, Ampoigné, Andouillé, Argenton-Notre-Dame, Argentré, Aron, Arquenay, Assé-le-Bérenger, Astillé, Athée, Averton, Azé, Baconnière (La), Bais, Ballée, Ballots, Bannes, Bazoge-Montpinçon (La), Bazouge-de-Chemeré (La), Bazouge-des-Alleux (La), Bazouges, Beaulieu-sur-Oudon, Beaumont-Pied-de-Bœuf, Belgeard, Bierné, Bignon-du-Maine (Le), Bigottière (La), Blandouet, Boissière (La), Bonchamp-lès-Laval, Bouchamps-lès-Craon, Bouère, Bouessay, Bourgneuf-la-Forêt (Le), Bourgon, Brains-sur-les-Marches, Brecé, Brée, Brûlatte (La), Buret (Le), Carelles, Chailland, Châlons-du-Maine, Chammes, Champgenêteux, Changé, Chapelle-Anthenaise (La), Chapelle-au-Riboul (La), Chapelle-Craonnaise (La), Chapelle-Rainsouin (La), Château-Gontier, Châtelain, Châtillon-sur-Colmont, Châtres-la-Forêt, Chemazé, Chéméré-le-Roi, Chérancé, Chevaigné-du-Maine, Colombiers-du-Plessis, Commer, Congrier, Contest, Cosmes, Cossé-en-Champagne, Cossé-le-Vivien, Coudray, Couptrain, Courbeville, Courcité, Craon, Crennes-sur-Fraubée, Croixille (La), Crote (La), Cuillé, Daon, Denazé, Deux-Évailles, Dorée (La), Entrammes, Épineux-le-Seguain, Ernée, Évron, Fontaine-Couverte, Forcé, Fougerolles-du-Plessis, Fromentières, Gastines, Genest-Saint-Isle (Le), Gennes-sur-Glaive, Gesnes, Gesvres, Gravelle (La), Grazay, Grez-en-Bouère, Ham (Le), Hambers, Hardanges, Houssay, Huisserie (L), Izé, Javron-les-Chapelles, Jublains, Juvigné, Laigné, Landivy, Larchamp, Laubrières, Launay-Villiers, Laval, Levaré, Lignéres-Orgères, Livet, Livré, Loigné-sur-Mayenne, Loiron, Longuefuye, Loupfougères, Louverné, Louvigné, Madré, Maisonnelles-du-Maine, Marcillé-la-Ville, Marigné-Peuton, Martigné-sur-Mayenne, Mayenne, Mée, Ménil, Méral, Meslay-du-Maine, Mézangers, Montaudin, Montenay, Montflours, Montigné-le-Brillant, Montjean, Montourtier, Montsûrs, Moulay, Neau, Neuilly-le-Vendin, Niaffes, Nuillé-sur-Vicoin, Oisseau, Olivet, Origné, Pallu (La), Parigné-sur-Braye, Parné-sur-Roc, Pellerine (La), Peuton, Placé, Pommerieux, Pontmain, Port-Brillet, Pré-en-Pail, Préaux, Quelaines-Saint-Gault, Renazé, Roë (La), Rouaudière (La), Ruillé-Froid-Fonds, Ruillé-le-Gravelais, Sacé, Saint-Aignan-de-Couptrain, Saint-Aignan-sur-Roë, Saint-Aubin-du-Désert, Saint-Baudelle, Saint-Berthevin, Saint-Berthevin-la-Tannière, Saint-Brice, Saint-Calais-du-Désert, Saint-Cénére, Saint-Charles-la-Forêt, Saint-Christophe-du-Luat, Saint-Cyr-en-Pail, Saint-Cyr-le-Gravelais, Saint-Denis-d'Anjou, Saint-Denis-de-Gastines, Saint-Denis-du-Maine, Saint-Ellier-du-Maine, Saint-Erblon, Saint-Fort, Saint-Fraimbault-de-Prières, Saint-Georges-Buttavent, Saint-Georges-le-Fléchar, Saint-Georges-sur-Erve, Saint-Germain-d'Anxure, Saint-Germain-de-Coulamer, Saint-Germain-le-Fouilloux, Saint-Germain-le-Guillaume, Saint-Hilaire-du-Maine, Saint-Jean-sur-Erve, Saint-Jean-sur-Mayenne, Saint-Laurent-des-Mortiers, Saint-Léger, Saint-Loup-du-Dorat, Saint-Mars-du-Désert, Saint-Mars-sur-Colmont, Saint-Mars-sur-la-Futaie, Saint-Martin-de-Connée, Saint-Martin-du-Limet, Saint-Michel-de-Feins, Saint-Michel-de-la-Roë, Saint-Ouën-des-Toits, Saint-Ouën-des-Vallons, Saint-Pierre-des-Landes, Saint-Pierre-la-Cour, Saint-Pierre-sur-Erve, Saint-Pierre-sur-Orthe, Saint-Poix, Saint-Quentin-les-Anges, Saint-Samson, Saint-Saturnin-du-Limet, Saint-Sulpice, Saint-Thomas-de-Courceriers, Sainte-Gemmes-le-Robert, Sainte-Suzanne, Saulges, Selle-Craonnaise (La), Senonnes, Simplé, Soulgé-sur-Ouette, Thorigné-en-Charnie, Torcé-Viviers-en-Charnie, Trans, Vaiges, Vautorte, Villaines-la-Juhel, Villepail, Villiers-Charlemagne, Vimarcé, Voutré.

## 5. Lien avec l'aire géographique

L'aire géographique de l'IGP «Cidre de Bretagne»/«Cidre breton» se caractérise par un climat de type océanique avec des écarts minima-maxima assez faibles, l'influence maritime et des précipitations abondantes et régulières. Les étés sont tempérés et les hivers peu rigoureux. L'aire géographique est ainsi caractérisée par l'absence de déficit hydrique estival ainsi que par peu de jours de gel.

Ce contexte naturel offre aux pommiers des conditions qui sont favorables à leur développement, alors qu'elles sont peu propices à d'autres productions, telle la viticulture.

Le verger de pommes à cidre, mis en place dès le Moyen-âge à partir de variétés venant d'Espagne (Biscaye), s'est rapidement répandu sur tout le territoire breton et ses franges. Les producteurs et, plus tard, les obtenteurs et pépiniéristes locaux ont sélectionné, amélioré et adapté le matériel végétal aux conditions pédoclimatiques bretonnes, aboutissant ainsi à un très grand nombre de variétés qui se distinguent par une teneur en tanins et des aptitudes technologiques particulières. Par l'obtention ou l'introduction de nouvelles variétés qui se montrent adaptées aux conditions locales de production et à la transformation, la filière garantit le maintien de la biodiversité de la ressource génétique et assure ainsi la pérennité de la production du «Cidre de Bretagne»/«Cidre breton».



L'aire géographique abrite également des savoir-faire d'élaboration du cidre très aboutis et spécifiques. En effet, les cidriers, ont appris avec le temps à tirer le meilleur de chaque famille de pommes afin d'aboutir par assemblage aux meilleurs équilibres possibles.

Jusqu'au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, le cidre était fabriqué à la ferme. Puis, l'augmentation de la consommation aidant, les artisans et les industriels se sont lancés dans l'élaboration de cette boisson, s'appuyant sur la maîtrise du processus de transformation (techniques de clarification, stockage au froid, pasteurisation, gazéification) pour se développer.

Les techniques de pressurage mécanique ont permis d'améliorer le rendement en jus sans contrarier les caractéristiques spécifiques des pommes.

À partir du début du XX<sup>e</sup> siècle, s'est aussi développée progressivement la filtration pour obtenir une meilleure stabilité des cidres. Vers les années 1950, les cidreries ont commencé à pasteuriser les cidres doux afin de permettre une conservation plus longue, d'empêcher le développement de micro-organismes et de pouvoir les expédier à moindre risque vers des destinations plus lointaines.

La Bretagne est la deuxième région française de culture du pommier à cidre et l'un des hauts lieux de la production de cidre en Europe.

Pouvant être limpide ou trouble, d'une couleur plus ou moins soutenue selon les variétés de pommes à cidre et les procédés mis en œuvre, le «Cidre breton» est un cidre effervescent, élaboré à partir de pommes à cidre uniquement, issues de l'aire géographique. Il offre une large gamme de saveurs, fruit de l'assemblage des différents types de pommes à cidre, qui permettent de trouver les équilibres souhaités entre amertume, acidité et sucres résiduels issus de la fermentation.

Le «Cidre de Bretagne»/«Cidre breton» est fondé sur une forte réputation.

Un verger de pommes à cidre important et un grand savoir-faire en matière de production de cidre sont les deux piliers essentiels sur lesquels se fonde la réputation du «Cidre de Bretagne».

Dans ce secteur où les pommes sont reines, les hommes se sont adaptés et les savoir-faire des cidriers se sont développés. Leur connaissance des pommes et de leurs caractéristiques permet des assemblages qui offrent le juste équilibre entre amertume, acidité et douceur.

Les techniques de pressurage mécanique, de clarification pré- et post-fermentaire, de fermentation et de stabilisation ont permis le développement du «Cidre de Bretagne»/«Cidre breton».

Une identité régionale forte et le développement d'une filière spécifique ont conforté la réputation du «Cidre de Bretagne»/«Cidre breton» au fil du temps dans un rayon plus large que cette région.

En Bretagne, des légendes moyenâgeuses, comme celle des Chevaliers de la Table Ronde, citent «le pommier comme un arbre noble et son fruit comme symbole de bonheur».

Sous l'ancien régime, le parlement de Bretagne taxait lourdement la circulation du cidre, notamment sur le territoire du Royaume de France, ce qui a limité sa diffusion jusqu'à la Révolution. Après 1789, la circulation du cidre breton va s'ouvrir et c'est dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle que sa diffusion va connaître une accélération importante. Les cidres du Nord de la Bretagne sont quant à eux expédiés à Terre-Neuve et dans les Colonies, car ils ont la particularité de «supporter» la mer (d'après le «dictionnaire universel portatif du commerce», Léopold/1819). Ils sont d'ailleurs très recherchés en Amérique (d'après «Inventaire du patrimoine culinaire de la France, Bretagne, Albin Michel/CNAC/1994)

La première moitié du XX<sup>e</sup> siècle constitue donc «l'âge d'or du cidre en Bretagne», comme le dit Yves le Goas (d'après «Le Cidre en Goëlo»/Ar Men n° 41/Février 1992).

En 1956, René Dumont constate qu'en Bretagne, «le cidre figure désormais à tous les repas et le Dimanche». Cependant le cidre reste une boisson avant tout rurale, c'est pourquoi la consommation, après avoir culminé au début du siècle, a progressivement diminué à partir des années 1920, notamment du fait de l'exode rural.

Le cidre fait partie intégrante du patrimoine culturel et culinaire breton. Associé de manière étroite à la consommation de crêpes et de galettes, il est, avec la crêperie, l'un des arguments forts et emblématiques de l'identité bretonne. Le développement des crêperies ailleurs qu'en Bretagne a entraîné un développement de la consommation de cidre et largement contribué à sa réputation, y compris hors des frontières françaises.

Les nombreux touristes qui parcourent la Bretagne ont pu découvrir les cidres locaux et en devenir les ambassadeurs tandis que le tempérament voyageur et entreprenant des bretons a largement participé à développer leur consommation dans les établissements qu'ils créaient en dehors du territoire breton.

Par ailleurs, de nombreuses fêtes du cidre comme celle de Poul-Fetan dans le Morbihan ou celle du Temple-de-Bretagne dans la Loire-Atlantique témoignent de l'attachement au produit et d'une culture cidricole vivace dans le territoire de l'aire géographique de l'I.G.P. Cela a fait dire à Gilles Pudlowski du magazine Saveurs (juin 1995), que la pomme à cidre et ses dérivés sont des «gourmandises bretonnes qui perdurent de belle façon».

**Référence à la publication du cahier des charges**

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-01730da0-67f0-4587-bdf0-a9cdea491fae/telechargement](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-01730da0-67f0-4587-bdf0-a9cdea491fae/telechargement)

---