

CAHIER DES CHARGES
RELATIF A
LA PRODUCTION DE
"CIDRE DE BRETAGNE"



CAHIER DES CHARGES RELATIF A
LA PRODUCTION DE "CIDRE DE BRETAGNE"

SOMMAIRE

<u>TITRES</u>	<u>PAGES</u>
GROUPEMENTS DEMANDEURS	01
ARTICLE 1 : NOM DE LA DENREE ALIMENTAIRE	02
ARTICLE 2 : TYPE DE PRODUIT	02
ARTICLE 3 : DESCRIPTION DU PRODUIT	02
1°) Définition	
2°) Présentation	
3°) Matières premières	
4°) Nature et caractéristiques des ingrédients	
5°) Caractéristiques physico-chimiques	
6°) Caractéristiques organoleptiques	
ARTICLE 4 : DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE	05
ARTICLE 5 : ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE	06
1°) Eléments figurant sur l'emballage	
2°) Eléments relatifs au suivi de la fabrication	
ARTICLE 6 : METHODE D'ELABORATION	07
1°) Brassage et pressurage des fruits	
2°) Clarification préfermentaire	
3°) Fermentation	
4°) Clarification postfermentaire	
5°) Prise de mousse ou carbonatation	
6°) Conditionnement	
7°) Stockage	
ARTICLE 7 : ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE	09
1°) Réputation historique	
2°) Réputation actuelle	
3°) Références culturelles et gastronomiques	
ARTICLE 8 : STRUCTURE DE CONTROLE	17
ARTICLE 9 : ETIQUETAGE	17
ARTICLE 10 : EXIGENCES RELATIVES AU RESPECT DES DISPOSITIONS COMMUNAUTAIRES ET/OU NATIONALES	18
Annexe I - CANTONS AU NORD DE LA LOIRE RATTACHES A LA ZONE	19
Annexe Ibis - CANTONS DU DEPARTEMENT DE LA MAYENNE RATTACHES A LA ZONE	20
Annexe II - COMMUNES APPARTENANT A L'AIRE GEOGRAPHIQUE CALVADOS EN TOTALITE	21
1 - DEPARTEMENT DE LA MAYENNE - 2 - DEPARTEMENT DE LA SARTHE	
Liste des variétés de fruits à cidre recommandées pour l'élaboration de cidre sous I.G.P. Bretagne	22
Autres annexes - CARTOGRAPHIE et DOCUMENTS DIVERS	



CAHIER DES CHARGES RELATIF A
LA PRODUCTION DE "CIDRE DE BRETAGNE"

Le présent cahier des charges s'inscrit dans le cadre du règlement C.E.E. n° 2081/92 du 14/07/92 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine contrôlée des produits agricoles et des denrées alimentaires.
Il a pour objet de définir les modalités d'obtention de l'indication "Cidre de Bretagne" ou "Cidre Breton".

GROUPEMENTS DEMANDEURS

Noms : - Syndicat des Producteurs et Artisans cidriers de Bretagne
- Syndicat National des Industries Cidricoles (SNIC)
- Fédération Nationale des Producteurs de Fruits à cidre (FNPPFC)

Représentés par le SNIC

Adresse : 44 Rue d'Alésia - 75014 PARIS

Tél : 01.53.91.45.33

Fax : 01.42.79.01.28

Statut : Syndicat professionnel
régé par le Titre 1er du livre IV du code du Travail



Date de création : 1974

Objet : Réaliser toutes les démarches réglementaires ou administratives et engager toute action afin de défendre, promouvoir et développer l'élaboration de "Cidre de Bretagne".

Composition : Producteurs de fruits à cidre de Bretagne (récoltants ou fermiers), fabricants artisanaux (40) ou industriels (5) de cidre de Bretagne.

ARTICLE 1 : NOM DE LA DENREE ALIMENTAIRE

Selon les dénominations d'usage, il est demandé la protection de la dénomination "Cidre de Bretagne" ou "Cidre Breton". Ces deux dénominations pouvant s'utiliser indifféremment et en application du présent cahier des charges et des dispositions réglementaires en vigueur pour ces boissons.

ARTICLE 2 : TYPE DE PRODUIT

"Vin et Boissons fermentées"

(Chapitre XXII de l'annexe II du Traité de Rome, rubrique 22.06).

ARTICLE 3 : DESCRIPTION DU PRODUIT

1°) Définition :

"Les cidres de Bretagne" proviennent de la fermentation de moûts élaborés à partir de "fruits à cidre" frais, produits et mis en oeuvre en Bretagne.

Les moûts de "fruits 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 oeuvre (exprimée en moûts reconstitués).

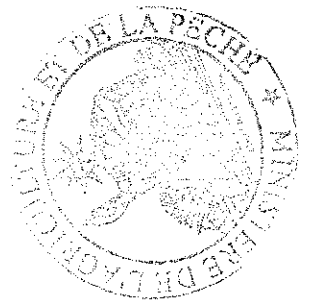
2°) Présentation :

Le cidre de Bretagne est commercialisé suivant différents conditionnements, 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.

Selon le type de conditionnement, les bouteilles seront fermées par un bouchon type champignon, un bouchon à vis ou une capsule.

3°) Matières premières :

Dans le présent cahier des charges, on entend par "fruits à cidre", les "pommes à cidre" correspondant d'une part aux variétés de pommes dites "recommandées" (cf. arrêtés du 20 avril 1967 et du 30 mai 1980) et, d'autre part, aux variétés locales traditionnelles. Les listes de ces variétés de fruits à cidre figurent en annexe au présent cahier des charges.



Les variétés de fruits à cidre sont classées en 6 catégories dont les principales caractéristiques sont les suivantes :

Variétés	tanins	acidité (exprimée en H ₂ SO ₄)
douces :	< 2 g/l	< 3 g/l
douces-amères :	2 à 3 g/l	< 3 g/l
amères :	> 3 g/l	< 3 g/l
acidulées :	< 2 g/l	3 à 4,5 g/l
aigres :	< 2 g/l	> 4,5 g/l



Traditionnellement, les élaborateurs privilégient dans leurs assemblages les variétés acides, amères et douces-amères. Cette répartition se retrouve dans la structure variétale des vergers. 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.

4°) Nature et caractéristiques des ingrédients :

Les ingrédients utilisés sont :

- l'eau potable conformément à la réglementation en vigueur,
- le sucre dans la préparation des cidres bouchés d'effervescence naturelle, sous réserve que les cidres servant à cette préparation possèdent un titre alcoométrique volumique acquis au moins égal à 5 % avant sucrage,
- les additifs, conservateurs et édulcorants autorisés pour les moûts et/ou pour les cidres, selon la réglementation en vigueur,
- le caramel : c'est le seul colorant autorisé pour les cidres de Bretagne,
- le CO₂.

5°) Caractéristiques physico-chimiques :

5.1 - Principales caractéristiques physiques des cidres de Bretagne :

Le cidre est un liquide non visqueux, effervescent, obtenu par la fermentation de moûts issus du pressurage de pulpe de fruits à cidre avec ou sans addition d'eau.

L'effervescence provient de la présence de CO₂, produit par la fermentation et/ou additionné.

5.2 - Principales caractéristiques chimiques des cidres de Bretagne :

- Titre alcoométrique volumique total minimum : 5,5 % pour le "cidre bouché" et 5,0 % pour les autres cidres.

- Titre alcoométrique volumique acquis minimum : 1,5 %.
- Acidité volatile maximale : 1 g/l (acide sulfurique).
- Teneur maximale en fer : 10 mg/l.
- Teneur maximale en éthanal : 100 mg/l pour le "cidre bouché" et 120 mg/l pour les autres cidres.
- Teneur maximale en anhydride sulfureux total : 150 mg/l pour le "cidre bouché" et 175 mg/l pour les autres cidres.

5.3 - Caractéristiques particulières selon le type de cidre considéré :

Les dénominations "Cidre doux" et "Cidre bouché doux" peuvent être appliquées aux cidres de Bretagne présentant un titre alcoométrique volumique acquis au plus égal à 3 %.

En outre, la dénomination "Cidre bouché" est réservée aux Cidres de Bretagne présentant une teneur en anhydride carbonique minimum de 3 g/l pour les Cidres obtenus par fermentation naturelle en bouteille et à 4 g/l pour les autres cidres.

De plus, les bouteilles utilisées, pour le conditionnement du "cidre bouché" sous les volumes nominaux égaux ou supérieurs à 37,5 cl, doivent être de type champenoise et fermées au moyen de bouchon type champignon.

D'autres dénominations facultatives ("brut" et "demi-sec" en particulier) peuvent être utilisées dans les conditions prévues par la réglementation en vigueur.

6°) Caractéristiques organoleptiques :

6.1 - Aspect :

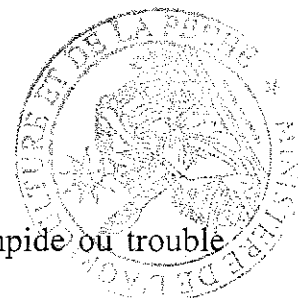
Les cidres de Bretagne se présentent sous la forme d'une boisson limpide ou trouble avec la présence d'une mousse fine et de bulles au sein du liquide.

6.2 - Couleur :

La couleur des cidres de Bretagne varie du "jaune paille" au "brun acajou" selon la composition variétale locale et le terroir. Ainsi, les cidres de l'Ille et Vilaine, traditionnellement plus acides, sont clairs alors que ceux du sud Finistère, où les pommes amères prédominent, sont plus acajou.

6.3 - Arômes et saveur :

Les cidres de Bretagne se caractérisent par des arômes riches, charpentés et rustiques, aux notes fruitées et fleuries, enrichis d'arômes de maturation (notes épicées). Les cidres de Bretagne sont caractérisés par leur dominante acide et une couleur plutôt pâle. Ils sont très désaltérants et présentent souvent des pointes d'amertume très spécifiques.



ARTICLE 4 : DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Les "Cidres de Bretagne" (cidres et moûts concentrés) sont élaborés exclusivement en Bretagne.

On entend par Bretagne, la région constituée des départements suivants :

- COTES D'ARMOR,
- FINISTERE,
- MORBIHAN,
- ILLE ET VILAINE
- LOIRE ATLANTIQUE et MAINE ET LOIRE, pour les cantons situés au nord de la Loire et à l'ouest des rivières Mayenne et Maine (liste complète en annexe I),
- MAYENNE, pour les cantons situés à l'ouest de la rivière Mayenne (liste complète en annexe Ibis), à l'exception des communes rattachées en totalité à l'aire géographique révisée pour l'A.O.C. calvados (liste complète en annexe II).

MAYENNE et MAINE ET LOIRE, pour les cantons situés à l'est de la rivière Mayenne et au nord de la Loire (annexes I et Ibis), et SARTHE constituent une zone d'approvisionnement complémentaire en fruits et en produits semi-transformés jusqu'en 2015, pour les usines situées dans la zone d'élaboration des cidres de Bretagne.

Le rattachement du nord du département de la Loire Atlantique à l'I.G.P. Bretagne a un fondement historique (la Bretagne allait au-delà de Nantes jusqu'à Machecoul en 1789). De ce fait, les usages, la tradition (variétés et savoir-faire) et la réputation d'hier et d'aujourd'hui sont semblables à ceux du Sud Bretagne (Morbihan et Pays de Redon). En ce qui concerne la Mayenne, les cantons de l'Ouest de ce département se rattachent aux "Petites Régions Agricoles" du département de l'Ille et Vilaine (Pays de Fougères). De plus, avec la rénovation du verger cidricole, la Mayenne est devenue un des bassins d'approvisionnement des entreprises bretonnes, les choix variétaux y sont en grande partie similaires.

La zone d'approvisionnement complémentaire, dans laquelle la plantation de pommiers à cidre a été autorisée depuis 1953, correspond, par extension, à la zone traditionnelle et/ou actuelle d'approvisionnement des entreprises situées en zone Bretagne, dans la mesure où certains terroirs et les choix variétaux sont similaires. Par ailleurs, la nécessité pour les entreprises de satisfaire leurs besoins en fruits à cidre, en fonction de leur développement les a conduit à diversifier et élargir leurs approvisionnements au-delà des possibilités locales. De ce fait, des liens contractuels ont été instaurés, pour la plantation des vergers basse-tige, entre les producteurs de cette zone d'approvisionnement et les entreprises locales productrices de produits semi-transformés, rattachées à des unités de production de Bretagne.

Enfin, au plan historique, cette délimitation se réfère au développement de la production de cidre en Bretagne. En effet, l'augmentation importante de la consommation de cidre dans cette région, au début du XXème siècle, a créé une forte

demande de fruits à cidre, impossible à satisfaire localement. C'est pourquoi, les entreprises industrielles et les instances professionnelles avaient encouragé le développement de la production, à l'extérieur des contours administratifs de la Bretagne.

ARTICLE 5 : ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAL-RE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Les Cidres de Bretagne ne pourront être élaborés, à l'exception du conditionnement, que dans des unités de production situées dans l'aire géographique.

1°) Eléments figurant sur l'emballage :

La provenance des cidres de Bretagne est contrôlable grâce à l'indication obligatoire, sur l'emballage, du nom de l'entreprise et de l'adresse du lieu où ils ont été fabriqués, et à la présence du logo caractérisant l'I.G.P.

2°) Eléments relatifs au suivi de la fabrication :

Chaque lot de cidre de Bretagne doit être clairement identifié par une fiche de fabrication et par la tenue d'une comptabilité matière. Devront figurer les éléments ci-dessous :

2.1 - Matières premières :

Les "fruits à cidre" pour l'élaboration des "cidres de Bretagne" doivent être récoltés et stockés séparément des fruits de table ou des fruits à cidre qui pourraient provenir d'une autre région que la Bretagne.

Les "fruits à cidre de Bretagne" livrés par le producteur ou le négociant à un fabricant doivent comporter sur le titre de mouvement de chacun des lots livrés :

- la nature des fruits,
- le poids du lot,
- l'origine géographique (commune).

2.2 - Fabrication :

Les moûts ou moûts concentrés élaborés ou mis en oeuvre par le fabricant de cidre doivent être suivis par l'entreprise pour chaque lot avec les précisions suivantes :

- les documents définis ci-dessus afférent à chacun des lots de fruits à cidre entrant dans la composition du lot de moût ou de moût concentré,
- la nature et la date de mise en oeuvre des procédés technologiques appliqués au cours de l'élaboration du lot de cidre,



- le volume du lot à l'entrée de la cuverie et l'identification de la cuve correspondante,
- le titre de mouvement pour les lots livrés au fabricant par un sous-traitant.

2.3 - Conditionnement et distribution :

Pour les cidres de Bretagne conditionnés et livrés à la commercialisation, le fabricant doit détenir :

- l'identification et le poids de chacun des lots de moûts et de moûts concentrés mis en oeuvre,
- la nature et la date de mise en oeuvre des procédés technologiques appliqués au cours de l'élaboration du lot de cidre,

Le type de conditionnement doit être clairement identifié et permettre de retrouver a posteriori les éléments ci-dessus pour toute bouteille, à partir d'une codification des lots apposée sur le conditionnement.

ARTICLE 6 : METHODE D'ELABORATION

Les principales étapes de l'élaboration du cidre de Bretagne sont les suivantes :

1°) Brassage et pressurage des fruits :

Les fruits à cidre originaires de la zone I.G.P. sont lavés, puis broyés ou râpés. La pulpe ainsi obtenue peut faire l'objet d'un temps de cuvage et est ensuite pressurée à l'aide de presses mécaniques.

L'adjonction d'eau potable et froide sur le marc issu du pressurage est autorisée pour extraire le sucre résiduel, cette étape est appelée rémiage. Le jus ainsi obtenu peut être utilisé pour préparer les moûts concentrés, ou être associé avec le moût pur jus, ou être traité séparément.

2°) Clarification préfermentaire :

Le moût issu du pressurage est mis en cuve, dans celle-ci s'opère en premier lieu la clarification. Cette clarification se fait spontanément ou par les méthodes suivantes :

- la défécation (gélification de la pectine au moyen de pectine méthylestérase et de calcium, suivie d'une flottation spontanée ou provoquée),
- la dépectinisation simple par hydrolyse de la pectine au moyen de pectinases,
- des opérations de séparation seules (débourage, décantation, centrifugation, filtration),



- la dépectinisation suivie d'un collage et d'opérations de séparation (décantation, centrifugation, filtration).

3°) Fermentation :

Les moûts purs jus, les jus de rémiage, les moûts reconstitués à base de concentré fermentent séparément ou en assemblage.

La fermentation principale qui génère l'essentiel de la production d'alcool a lieu à température ambiante ou au froid.

Une deuxième fermentation, dite secondaire ou appelée maturation, complétera, le cas échéant, l'évolution organoleptique du cidre.

Au cours de la fermentation, les procédés de décantation, de centrifugation et de filtration peuvent être appliqués sur les cidres.

Des assemblages de moûts ou de cidres sont possibles afin de régulariser la qualité finale du produit.

Sont également autorisées les pratiques suivantes :

- le coupage des cidres entre eux,
- l'édulcoration des cidres avec des moûts ou des moûts concentrés de pommes fraîches,
- l'emploi de sucre en vue de la préparation de cidre bouché d'effervescence naturelle, sous réserve que les cidres servant à cette préparation possèdent un titre alcoométrique volumique acquis au moins égal à 5 % avant sucrage.

Le volume des moûts concentrés employés pour l'élaboration, y compris l'édulcoration, des cidres, exprimé en moûts reconstitués, ne doit pas excéder 40 % du volume total des moûts mis en oeuvre.

4°) Clarification postfermentaire :

- Elle s'opère par :
- simple décantation,
 - centrifugation,
 - filtration,
 - collage suivi d'une centrifugation et/ou d'une filtration.



5°) Prise de mousse ou carbonatation :

La prise de mousse pourra avoir lieu, le cas échéant, avant conditionnement en cuve close, ou en bouteille. Celle-ci s'opérera au moyen de la flore naturelle ou de levures sélectionnées. La gazéification est également autorisée.

6°) Conditionnement :

Le cidre pourra être pasteurisé en vue d'assurer sa stabilisation microbiologique.

7°) Stockage :

Les cidres de Bretagne, après conditionnement, doivent être entreposés dans un bâtiment sec, aéré et à l'abri du soleil et des intempéries. Le stockage peut avoir lieu à température ambiante.

ARTICLE 7 : ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

La Bretagne est la deuxième région française de culture du pommier à cidre. La structure variétale du verger cidricole breton est caractérisée par une prédominance des variétés amères et douces-amères (50 %) et acidulées ou aigres (24 %), et par la quasi absence de poires à poiré.

Traditionnellement, les élaborateurs ont privilégié dans leurs assemblages les variétés acides, amères et douces-amères pour obtenir des cidres à dominante acide et de couleur pâle, très désaltérants. En outre, ils présentent souvent une certaine astringence, des pointes d'amertumes très spécifiques et leurs arômes sont riches, charpentés et rustiques.

Le savoir-faire développé localement par les producteurs traditionnels de cidre, depuis plusieurs générations, sur la base d'une matière première particulièrement typique, a permis le développement d'une gamme de cidre de type breton reconnue dans le monde entier, au travers du concept de la crêperie bretonne qui associe le cidre aux traditionnelles crêpes et galettes.

1°) Réputation historique :

1.1 - Origine du mot cidre :

L'origine du mot "cidre" est très ancienne et remonte à l'Antiquité.

Déjà en hébreu, le terme "Shêkâr" désignait "tout breuvage alcoolisé (autre que le vin) et provenant de la fermentation de n'importe quel jus de fruit".

Les romains faisaient du "sicera" de "l'hydromelum", mais préféraient le vin de poires.

En Grèce, le "sikera" était fortement prisé par les amateurs.

1.2 - Historique du cidre de Bretagne :

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





En Bretagne le mot "cidre" apparaît au VI^{ème} siècle dans les récits de Saint Guénolé qui utilise la mention "ciséra" : jus de pomme fermenté en gallo-romain (Cartulaire de l'abbaye de Landévellec en vallée d'Aulne).

L'exploitation de pommiers est également citée dès le X^{ème} siècle dans la région de Clohars-Carnoët près de Quimperlé. Mais c'est réellement au XVI^{ème} siècle, avec le développement du trafic maritime, qu'apparaissent les variétés actuellement cultivées, importées du Nord Ouest de l'Espagne (source : Inventaire du patrimoine culinaire de la France, Bretagne, Albin Michel / CNAC).

Ces pommes amères et riches en tanins, par leur rôle antiseptique, vont permettre une meilleure fermentation et conservation des cidres. Ceux-ci vont devenir, en Bretagne du Sud notamment, une boisson pétillante réservée aux grandes occasions. En Bretagne du Nord, l'image du cidre, du fait des besoins de boissons fortes pour la navigation, est davantage associée à celle des eaux-de-vie de cidre (source : Inventaire du patrimoine culinaire de la France, Bretagne, Albin Michel / CNAC).

Depuis le XVI^{ème} siècle, le verger cidricole en Bretagne a été réduit du fait de l'absence de cuivre dans les granits bretons et les grès armoricains.

L'exploitation de pommier en Bretagne a donc été limitée aux secteurs pourvus en cet oligo-élément, là où se trouvent des sols développés sur roches volcaniques basiques, des gneiss amphiboliques ou schistes (Val de Rance, Bretagne du Nord, pays bigouden, vallée d'Aulne, Sud Morbihan, Redon et vallée de la Vilaine). Ces zones restent encore actuellement les lieux de plantation du pommier à cidre en Bretagne.

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 (source : Inventaire du patrimoine culinaire de la France, Bretagne, Albin Michel / CNAC).

1.3 - Extension des vergers de pommiers et augmentation de la commercialisation du cidre hors Bretagne

Après 1789, la circulation du cidre breton va s'ouvrir et c'est dans la première moitié du XIX^{ème} siècle que sa diffusion va connaître une accélération importante. Ainsi, sa réputation se développe. Les crus du Morbihan (Kervignac, Landaul, Nostang, Blavet, Meslan, Guéméné, Melrand, Inzinzac) sont dûment répertoriés par l'annuaire du département en 1804, et ceux du Finistère (Fouesnant) sont décrit en 1921 par Crochetelle. 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, comme l'explique, en 1819, Léopold dans son "dictionnaire universel portatif du commerce". Ils sont d'ailleurs très recherchés en Amérique (source : inventaire du patrimoine culinaire de la France, Bretagne, Albin Michel / CNAC).

Cette augmentation des ventes de cidre va bien entendu entraîner un accroissement de la culture de pommiers à cidre dans la deuxième moitié du XIX^{ème} siècle et au début

du XXème. Elle ne suffit même plus, dans certains cas, à approvisionner tous les besoins locaux.

Dans les années 1920, la production nationale de cidre avec 18 M hl (millions d'hectolitres), dépasse celle de la bière (14 M hl). Sur une production moyenne de 18 M hl, la Bretagne représentait alors 6,4 M hl, auxquels il faut rajouter environ 2 M hl pour les régions rattachées à la Bretagne (Mayenne, Loire Atlantique). L'Ille et Vilaine est alors le premier département producteur de cidre, sa fabrication avait culminé à 6 M hl en 1904, année record (source La Cidrierie de G Warcollier, Edition 1928). La première moitié du XXème siècle constitue donc "l'âge d'or du cidre en Bretagne", comme le dit Yves le Goas.

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.

Villes	Consommation moyenne/hab. (en Litres) en 1890	Consommation moyenne/hab. (en Litres) en 1892	Cons. moyenne par an - par hab. (en Litres) de 1920 à 1947
Rennes	301 Litres	802 Litres	450 Litres
Lorient	62 Litres	81 Litres	N.D
Nantes	6 Litres	14 Litres	N.D

Sources : "L'art de faire du cidre" P. HUBERT 1895 et "Le pommier à cidre et le cidre" P. LABOUNOUX

Cette accélération de la diffusion du cidre a entraîné une évolution des méthodes de fabrication. Jusqu'au milieu du XIXème siècle, le cidre était fabriqué à la ferme. Puis, l'augmentation de la consommation aidant, les artisans et les industriels se sont lancés dans la fabrication de cette boisson.

1.4 - Evolution des techniques d'élaboration :

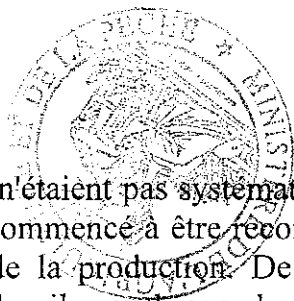
Elle se situe à trois niveaux :

a) Le brassage des fruits :

Traditionnellement, les fruits récoltés manuellement au sol ou après gaulage, étaient brassés selon leur maturité après, le cas échéant, un temps de stockage. On distinguait ainsi 3 types de pommes à cidre :

- les pommes de première saison, mûrissant du 1er septembre au 15 octobre, et qui devaient être brassées aussitôt leur cueillette, car d'une conservation difficile,
- les pommes de deuxième saison, mûrissant du 15 octobre au 15 novembre, et qui achevaient de mûrir au cours du stockage,
- les pommes de troisième saison, récoltées après le 15 novembre, et qui devaient être gardées un temps assez long avant d'être brassées.





Triés au moment de la récolte et du stockage, les fruits n'étaient pas systématiquement lavés, la pratique du lavage des pommes n'a, en effet, commencé à être recommandée qu'à la fin du XIXème siècle, avec l'intensification de la production. De plus, on considérait que, pour faire du bon cidre, il convenait de piler ou broyer les fruits en mélange.

Différents appareils ont été utilisés :

Le premier fut "l'auge à pilons", remplacée assez rapidement par "le tour à piler" qui a longtemps été le seul instrument de broyage utilisé. Le tour était le plus souvent en granit sinon en bois ; actionné par un cheval. La meule de granit avait pour effet d'écraser les pépins, libérant ainsi des substances amères. Les "tours à piler", toujours fixes par leur destination même, étaient installés dans le village ou dans les fermes.

Compte tenu des contraintes économiques qu'ils représentaient et des risques sanitaires inhérents à ce procédé, les tours à piler ont commencé à être remplacés, à partir de la fin du XIXème siècle, par des broyeurs, souvent appelés "moulins à pomme". Ceux-ci avaient l'avantage de donner une pulpe plus homogène et plus fine. Trois types de broyeurs se sont ainsi répandus : les broyeurs à noix, les broyeurs à pierres roulantes, les broyeurs à cylindres munis de palettes.

Traditionnellement, on procédait ensuite au cuvage de la pulpe fraîche en la laissant séjourner au contact de l'air pendant un certain temps (12 à 24 heures) avant pressurage. Cette technique, encore utilisée par certains, devait permettre d'obtenir plus de couleur, de rendement en jus et de parfum.

La pulpe obtenue, avec ou sans cuvage, était ensuite envoyée au pressoir. Le pressurage mécanique des fruits conditionnant le rendement en jus, l'amélioration des techniques d'extraction des jus a toujours eu pour principal objectif d'améliorer celui-ci. Au Moyen Age, le rendement en jus ne dépassait guère 25 à 40 % dans le meilleur des cas. Au XVIIIème et XIXème siècle, il se situait entre 40 et 55 %. Aujourd'hui, il varie, selon la technologie utilisée, entre 65 et 80 %.

Les pressoirs traditionnels, qui restent encore utilisés dans les cidreries artisanales et fermières, étaient discontinus. A partir des années 1950, avec l'industrialisation, la presse continue a fait son apparition dans un certain nombre de cidreries.

Les premiers pressoirs dits "à arbres" étaient en bois, le jus était drainé avec de la paille et des roseaux qu'on alternait avec des couches de pulpe. Par la suite, la paille et les roseaux (fin du siècle dernier) ont été remplacés par des toiles, dont le remplissage s'effectuait à l'aide d'un cadre sur lequel on plaçait une claie de drainage.

Au début du siècle, on recensait 3 types de pressoirs discontinus : - les pressoirs à vis fixe et à écrou mobile, - les pressoirs à écrou fixe et à vis mobile, - les pressoirs hydrauliques. Ces derniers étaient surtout employés dans les cidreries industrielles.

Comme la pomme renferme 95 % de jus et que le pressoir ne permet d'en retirer qu'une partie, les techniques de rémiage ou de diffusion se sont développées afin d'extraire du

marc un jus supplémentaire : le marc additionné d'eau est à nouveau pressé après un temps de trempage en cuve (rémiage) ou diffusé pour épuiser le sucre de la pulpe.

A ces procédés, correspondaient différentes catégories de cidre :

- le cidre pur jus, "gros cidre", plus alcoolisé, constituait de ce fait le cidre "de garde",
- le cidre de 2ème pression, issu du rémiage, "cidre mitoyen" était un cidre léger, agréable, fort apprécié pour la consommation courante,
- le cidre de 3ème pression, "petit cidre" était souvent mélangé au second et devait se consommer rapidement et sur place.

b) La fermentation :

Traditionnellement, le moût sorti du pressoir était mis en tonneaux de bois où s'opérait une première fermentation (fermentation tumultueuse), qui permettait par un collage naturel une clarification du moût, appelée défécation.

La défécation, étape primordiale dans le procédé traditionnel de fabrication du cidre, est définie comme "l'ensemble des phénomènes qui ont pour résultat la coagulation des matières pectiques du moût et leur ascension dans le liquide. Ces matières coagulées, en remontant à la surface du liquide, entraînent la plus grande partie des impuretés du moût, en formant au-dessus de lui un amas mousseux de couleur brune appelé chapeau les matières solides, plus denses, tombent au fond et forment les lies" (Le Cidre par P. LABOUNOUX et P. TOUCHARD, encyclopédie des connaissances agricoles, Hachette 1902).

Lorsque les lies sont déposées au fond de la cuve et que le cidre est "limpide entre 2 lies", il faut alors procéder au soutirage.

Le cidre soutiré était mis à fermenter en cuves dans les cidreries importantes et le plus souvent en fûts et en foudres, notamment dans les cidreries fermières ou artisanales. C'est la phase de fermentation "complémentaire ou secondaire", mais en réalité "principale" (G WARCOLLIER) qui va permettre, sous l'action des levures, de transformer le sucre contenu dans le moût en alcool.

Le cidre devant être préservé contre le contact de l'air et sachant qu'il est nécessaire que le CO₂ produit par la fermentation puisse se dégager, on avait coutume de fermer la bonde des fûts avec un linge fin, propre, sur lequel on plaçait de la cendre ou du sable fin tassé pour former un filtre. Par la suite, on recommanda, lorsque toute fermentation avait cessé et pour éviter le contact avec l'air, l'utilisation de bondes carboniques ou la pratique du "ouillage" (remplissage du liquide perdu par évaporation par du cidre sain identique à celui qui est dans le tonneau).

Pour clarifier le cidre pendant cette phase de fermentation, il était procédé à des soutirages ou des collages. A partir du début du XXème siècle, s'est développée progressivement la filtration pour obtenir une meilleure limpidité "des cidres destinés à la bouteille" et ceux, en fûts, destinés à être livrés rapidement à la consommation.

Les cidreries industrielles ont commencé à pasteuriser les cidres doux vers les années 1950. L'objectif était de leur donner une durée de conservation plus longue, de les mettre à l'abri du développement de micro-organismes et de pouvoir les expédier à moindre risque vers des destinations plus lointaines.

c) Le conditionnement :

Jusqu'au XXème siècle, le cidre était essentiellement commercialisé en tonneaux. Ensuite la mise en bouteille a été encouragée dans la mesure où elle apparaissait comme un excellent moyen de conserver le cidre. G WARCOLLIER, dans ses ouvrages, cite "les qualités que doit présenter un cidre en bouteilles : être limpide, bouqueté, doux ou sec selon le goût de l'acheteur, pas trop alcoolique, pétillant (d :1008) ou mousseux (d :1015-1020)".

Pour obtenir l'effervescence du cidre présenté en bouteille, 2 techniques se sont développées : - la prise de mousse en bouteille, la plus couramment utilisée par les producteurs artisanaux ou fermiers, - la gazéification.

Dans le premier cas, lors du remplissage, on emplit (sauf si le cidre doit voyager ou être exposé à de fortes variations de température) la bouteille de telle sorte que le liquide touche le bouchon sans laisser aucune bulle d'air. Les bouteilles sont immédiatement couchées. En opérant ainsi, il se produit, grâce au petit nombre de levures présentes, une fermentation sans air et lente qui donnera au cidre son effervescence par le CO₂ ainsi dégagé. Selon la qualité de cidre que l'on souhaite obtenir la mise en bouteille se faisait à une densité maximale de 1023 et minimale de 1005.

Les cidres gazéifiés sont des cidres dont l'effervescence est produite, même partiellement, par addition de gaz carbonique. "Les cidres bien limpides, privés de levure, de densité variable suivant la douceur recherchée (1035-1010)" sont gazéifiés à l'aide de matériel spécifique.

1.5 - De la cidrerie fermière à la cidrerie industrielle :

Jusqu'à la fin de la deuxième guerre mondiale, la production de cidre a toujours été le fait de cidreries fermières qui, très nombreuses, écoulaient localement leur production. Elles se situaient un peu partout en Bretagne, à proximité des agglomérations. Elles vendaient le cidre en tonneaux aux marchands de vins. Par ailleurs, des entreprises industrielles de distillation s'étaient développées, principalement à partir des années 1920, en vue de la production d'alcool de pomme. Certaines pouvaient avoir en plus une production de cidre de consommation.

Avec la suppression du monopole d'alcool d'état, en 1953, certaines distilleries se sont reconverties vers la production de cidre de consommation à l'échelle industrielle, notamment grâce au développement de la pasteurisation qui, en permettant de stabiliser le cidre, améliorait ses possibilités de diffusion à l'échelon nationale. Ainsi c'est grâce à la maîtrise du processus de transformation (techniques de clarification, stockage au froid, pasteurisation, gazéification, ...) que se sont développées les entreprises

industrielles, alors que la disparition du verger traditionnel, l'exode rural ou le manque de moyens technologiques entraînaient une diminution importante de la transformation fermière.

La Bretagne élargie représente actuellement plus de 40 % de la production totale de cidre. (Source : D.G.D.D.I.)

2°) Réputation actuelle

2.1 - Références économiques :

Dans la zone I.G.P. Bretagne, on compte 5 entreprises industrielles, 40 artisans et une centaine de producteurs fermiers. L'économie cidricole, en Bretagne, repose actuellement sur la présence d'un verger de fruits à cidre permettant d'approvisionner ces 3 types de transformateurs. Ainsi, on peut localiser plusieurs bassins de productions, en fonctions de la structure et de la localisation des unités de transformation.

2.2 - le verger :

Première région cidricole en 1929, avec 22,4 millions d'arbres, la zone Bretagne a rapidement perdu une grande partie de son potentiel de production : régression de 47 % du verger entre 1929 et 1965 (11,8 millions d'arbres), alors que le verger normand restait stable pendant cette période.

Cette dégradation s'explique, pour une large part, par 4 phénomènes :

- Une prime d'arrachage liée à la reconversion du secteur cidricole (arrêt de la production d'alcool d'Etat à base de pommes).
- Une conception du verger (plantation en ligne dans les parcelles de culture ou en bordure de champ) peu compatible avec l'intensification de l'agriculture.
- La mécanisation et l'intensification laitière.
- Le remembrement des parcelles.

A compter de 1965, le rythme de régression a continué à s'accélérer avec les primes à l'arrachage dans un premier temps, puis par le vieillissement et le non renouvellement du verger haute-tige dans un deuxième temps.

En 1982, on comptait 6,2 millions d'arbres, soit 47 % de moins qu'en 1965, en 1991, 3,2 millions soit 48 % de moins qu'en 1982. Actuellement le verger traditionnel breton, avec 2 millions d'arbres, correspond à 23 % du potentiel français. L'Ille et Vilaine demeure cependant le premier département cidricole breton avec 921.000 arbres.

Quasiment inexistant en 1980 (110 ha), le verger basse-tige s'est rapidement développé au cours de ces 15 dernières années, dans le bassin de production breton. Après un démarrage assez long dans le début des années 1980, les plantations se sont accélérées à partir de 1988 et se sont poursuivies jusqu'en 1996 (1.720 ha aujourd'hui).

Cette évolution est principalement liée à 3 facteurs : - le souci des transformateurs de relancer rapidement la plantation, en instaurant une démarche contractuelle pour ces nouveaux vergers, - la volonté des régions de développer cette culture, - la libération des surfaces en raison de l'instauration des quotas laitiers.

Cette augmentation du verger s'est accompagnée de celle des surfaces plantées par producteur, y compris des producteur-transformateurs, entraînant une spécialisation des exploitations en cidriculture avec, le cas échéant, création d'ateliers de transformation fermière.

L'implantation des vergers en contrat s'est faite, en priorité, à proximité des usines de transformation. Cependant, cette culture demandant une spécialisation du producteur, les candidats à la plantation ont dû être recrutés hors de la zone traditionnelle, créant ainsi de nouveaux bassins de production (à titre d'exemple, on peut citer la cidrerie RAISON à Domagné, dont une partie des contrats a été signée en Mayenne, selon le même programme et les mêmes modalités et choix variétaux qu'en Ille et Vilaine, et la cidrerie LA FERMIERE à Messac, avec des contrats dans la Sarthe, les fruits étant brassés dans son usine de Marolles les Braults).

3°) Références culturelles et gastronomiques.

Qui peut passer en Bretagne sans entrer dans une crêperie pour déguster une galette avec un verre de cidre? L'association cidre et crêpes est totalement ancrée dans l'univers culinaire breton.

En effet, un sondage réalisé par IFOP en mai 1995, révèle que la consommation de cidre est fortement liée à celle de mets sucrés et plus particulièrement aux "traditionnelles" crêpes et galettes (77 %). De plus, c'est dans la région ouest que l'association cidre et crêpes est la plus forte (84 %). D'une manière générale, lorsque l'on consomme du cidre en dehors de chez soi, c'est principalement dans des crêperies (50 %). Ainsi, le développement des crêperies, ailleurs qu'en Bretagne, a entraîné un développement de la consommation de cidre.

En Bretagne, la fabrication des galettes et des crêpes de blé noir est, à l'origine, une activité domestique. Dans toutes les familles bretonnes, une femme, sinon toutes les femmes, savaient faire des galettes et des crêpes. Les instruments et les recettes étaient transmis de génération en génération, de mères en filles.

Aujourd'hui, si des jeunes personnes apprennent et continuent "par plaisir, par goût", à fabriquer des galettes et des crêpes à la maison, leurs aînées, leurs mères ont appris en revanche "par devoir" ! Il fallait bien qu'une des filles de la maison sache faire et fasse des galettes. Il reste une fierté commune, celle de convier des amis ou des parents à manger leurs galettes et celle d'être invité à en faire lors des fêtes communales, des kermesses. ("Quand les Bretons passent à table"- M. Buhez - Editions Apogée)

Actuellement, on trouve des galettes et des crêpes de blé noir dans nombre de commerces d'alimentation et même dans les grandes surfaces. Tout en constituant des

produits traditionnels, la galette et la crêpe semblent être adaptées à la consommation moderne : "rapide", "économique" et "convivial" sont les qualités reconnues au repas de galettes. Autant de qualités communes au cidre, justifiant d'autant plus le mariage cidre et galette : la galette était en quelque sorte la tâche de la femme et la fabrication du cidre, l'attribut de l'homme.

En matière culinaire, galette et cidre sont donc devenus les aliments emblématiques de l'identité bretonne : boisson et plat traditionnels qui ont su s'adapter et répondre au double souci imposé à la fois par la mode et les contraintes de la vie urbaine, celle d'une nourriture légère et fine d'une part, rapide d'autre part.

Bien qu'étant le produit phare de la gastronomie bretonne, la galette n'est pas non plus la seule spécialité. "En effet, si certains plats ou certains ingrédients comme le beurre et le lard sont caractéristiques de la cuisine bretonne, les menus sont d'une grande diversité selon les lieux. Bouillies et fars, crêpes et galettes, cidre, pommes de terre, poissons sont accommodés de façons différentes selon les "pays bretons" (le Petit Bleu des Côtes d'Armor - mars 1995). Pour Gilles Pudlowski du magazine Saveurs (juin 1995), la pomme et ses dérivés sont des "gourmandises bretonnes qui perdurent de belles façons".

Proposé sur l'ensemble du territoire national, le cidre voit sa consommation se dé-régionnaliser, tout en gardant sa particularité traditionnelle car les cidres issus de ces régions sont jugés significativement de meilleure qualité : le cidre de Bretagne obtient une note de 6,7/10 (sondage réalisé auprès des consommateurs par IFOP en mai 1995). Cette notion de qualité est apparentée à la matière première même : les pommes à cidre "qui sont sans conteste, les reines du paysage rural" et "de la pomme au cidre, il n'y a qu'un pas de géant" pour Cuisine Gourmande (avril 1995).

ARTICLE 8 : STRUCTURE DE CONTROLE

La conformité des produits bénéficiant de l'I.G.P. est attestée et contrôlée par l'organisme suivant :

QUALITE FRANCE

Association Nationale pour le Contrôle de la Qualité, sa gestion et sa promotion.
18, rue VOLNEY
75002 PARIS.

ARTICLE 9 : ETIQUETAGE

Les mentions suivantes devront figurer sur l'étiquetage :

- la dénomination de la boisson : - **cidre de Bretagne**
- **cidre breton ...**
- **cidre bouché de Bretagne**
- **cidre bouché breton**



I.G.P. CIDRE DE BRETAGNE

- la mention "I.G.P." et/ou Indication Géographique Protégée et éventuellement, un texte explicatif de cette mention,
- les références de l'organisme certificateur agréé,
- les caractéristiques certifiées dans le cadre de la certification de conformité :
 - l'origine "fruits à cidre" : **fabriqué avec des pommes à cidre de Bretagne.**
 - la fabrication en Bretagne : **élaboré en Bretagne.**

Les mentions "pur jus", "effervescence naturelle" ou "prise de mousse naturelle", "primeur", "nouveau", peuvent également figurer sur l'étiquette selon la réglementation et les usages en vigueur.

De plus, les cidres bénéficiant de l'I.G.P. peuvent être accompagnés de textes destinés à informer les consommateurs sur la nature, l'origine, l'élaboration, les spécificités et les caractéristiques organoleptiques du produit.

ARTICLE 10 : EXIGENCES RELATIVES AU RESPECT DES DISPOSITIONS COMMUNAUTAIRES ET/OU NATIONALES

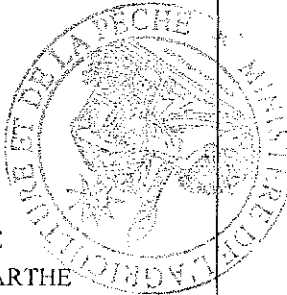
- Réglementation française en vigueur.
- Règlements et directives communautaires relatifs à l'utilisation des colorants, des additifs, des conservateurs et ingrédients autorisés.
- Règlements relatifs à l'étiquetage des denrées alimentaires.



Annexe I

CANTONS AU NORD DE LA LOIRE
RATTACHES A LA ZONE I.G.P. CIDRE DE BRETAGNE

LOIRE ATLANTIQUE	MAINE ET LOIRE
ANCENIS BLAIN CARQUEFOU CHAPELLE SUR ERDRE CHATEAUBRIAND DERVAL GUEMENE PENFAO GUERANDE HERBIGNAC LA BAULE ESCOUBLAC LE CROISIC LIGNE MOISDON LA RIVIERE MONTOR DE BRETAGNE NANTES NORT SUR ERDRE NOZAY ORVAULT PONTCHATEAU RIAILLE ROUGE SAVENAY SAINT ETIENNE DE MONTLUC SAINT GILDAS DES BOIS SAINT HERBLAIN SAINT HERBLAIN OUEST INDRE SAINT JULIEN DE VOUVANTES SAINT MARS LA JAILLE SAINT NAZAIRE SAINT NICOLAS DE REDON VARADES	Cantons rattachés à la zone d'élaboration pour les parcelles situées à l'ouest des rivières Mayenne et Maine et au nord de la Loire : ANGERS NORD OUEST ANGERS OUEST CANDE LION D'ANGERS LOUROUX BECONNAIS POUANCE SAINT GEORGES SUR LOIRE SEGRE Cantons rattachés à la zone complémentaire d'approvisionnement pour les parcelles situées à l'est des rivières Mayenne et Maine et au nord de la Loire : ALLONNES ANGERS ANGERS EST ANGERS NORD ANGERS NORD EST ANGERS TRELAZE BAUGE BEAUFORT EN VALLEE CHATEAUNEUF SUR SARTHE DURTAL LONGUE JUMELLES NOYANT PONTS DE CE SAUMUR NORD SEICHES SUR LE LOIR TIERCE



Annexe 1bis

CANTONS DU DEPARTEMENT DE LA MAYENNE
RATTACHES A LA ZONE I.G.P. CIDRE DE BRETAGNE

Cantons rattachés à la zone d'élaboration pour les communes et parcelles situées à l'ouest de la rivière Mayenne	Cantons rattachés à la zone complémentaire d'approvisionnement pour les communes et parcelles situées à l'est de la rivière Mayenne
CHAILLAND CHATEAU GONTIER CHATEAU GONTIER EST CHATEAU GONTIER OUEST COSSE LE VIVIEN CRAON ERNEE GORRON LANDIVY LAVAL LAVAL NORD EST LOIRON MAYENNE MAYENNE OUEST SAINT AIGNAN SUR ROE SAINT BERTHEVIN	ARGENTRE BAIS BIERNE COUPTRAIN EVRON GREZ EN BOUERE HORPS LAVAL EST MAYENNE EST MESLAY DU MAINE MONTSURS PRE EN PAIL SAINTE SUZANNE VILLAINES LA JUHEL



Annexe II

COMMUNES APPARTENANT A L'AIRE GEOGRAPHIQUE CALVADOS EN TOTALITE

1 - DEPARTEMENT DE LA MAYENNE

CANTONS	COMMUNES
AMBRIERES LES VALLEES	Toutes les communes
LASSAY LES CHATEAUX	Toutes les communes
GORRON	GORRON, HERCE, LESBOIS, ST AUBIN FOSSE LOUVAIN, VIEUVY
LE HORPS	CHAMPEON, CHARCHIGNE, LE HORPS, LE RIBAY, MONTREUIL POULAY
LANDIVY	DESERTINES
PRE EN PAIL	BOULAY LES IFS, CHAMPFREMONT, RAVIGNY, ST PIERRE DES NIDS

2 - DEPARTEMENT DE LA SARTHE

CANTONS	COMMUNES
BONNETABLE	NOGENT LE BERNARD
LA FERTE BERNARD	AVEZE, DEHAULT, LA CHAPELLE DU BOIS, LA FERTE BERNARD, PREVAL, ST AUBIN DES COUDRAIS
LA FRESNAYE SUR CHEDOUET	LOUZES, NEUFCHATEL EN SAOSNOIS
FRESNAY SUR SARTHE	ASSE LE BOISNE, DOUILLET LE JOLY, MONTREUIL LE CHETIF, ST AUBIN DE LOCQUENAY, ST GEORGES LE GAULTIER, ST LEONARD DES BOIS, ST PAUL LE GAULTIER, SOUGE LE GANELON
ST PATERNE	ANCINNES, GESNES LE GANDELIN, MOULINS LE CARBONNEL

LISTE DES VARIETES DE FRUITS A CIDRE RECOMMANDEES POUR
L'ELABORATION DE CIDRE SOUS I.G.P. BRETAGNE

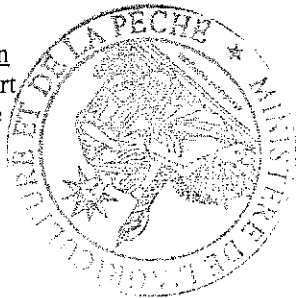
POMMES

Variétés locales traditionnelles

Amère Saint Jacques	Dous Bihan	Morgan Vincent
Avalou Belein	Dous Bloc'hic	Orge Pépin
Avalou Bouteille	Dous Braz	Peau de Chien
Avalou Bigouden	Dous Rous Bihan	Pendu
Avalou Daoulas	Doux Amer Gris	Penu Copine
Avalou Spoe	Doux Bouvet	Pers Cao
Blanc Mollet	Doux Coursier	Petit Doux de Bretagne
Bramtot	Doux Crasseux	Pomme de vin
C'huero Brao	Doux d'Août	Pontcadeuc
C'huero Rous	Doux de la Cloture	Portier
C'huero Ru Bihan	Doux Evêque Briz	Quenin
C'huero Ru Mod Couz	Doux Evêque précocce	Reine des Pommes
Cahoua	Doux Melinair	Robert de Rennes
Cazo Vert	Estec Rose	Rouz Coumoullen
Chaperonnais	Fil Jaune	Seac'h Biniou
Charles Pitré	Gilet Rouge	Stang Ru
Chérubine	Gouillannec	Treujenn Hir
Coquerelle	Jamby	Ty Ponch
Damelot	Launette Jaune	Villebery
Douce Bloc Hic	Marguerite Korzh	Amère de Berthecourt
Douce Cahtgadel	Martin Fessard	

Variétés recommandées (arrêtés du 20/04/1967 et du 30/05/1980)

Avrolles	Clos Renaux	Juliana
Bedan	<u>Douce Coet Ligné</u>	<u>Kermerrien</u>
Binet rouge	<u>Douce Moën</u>	Locard Vert
Cidor	Judor	Petit Jaune

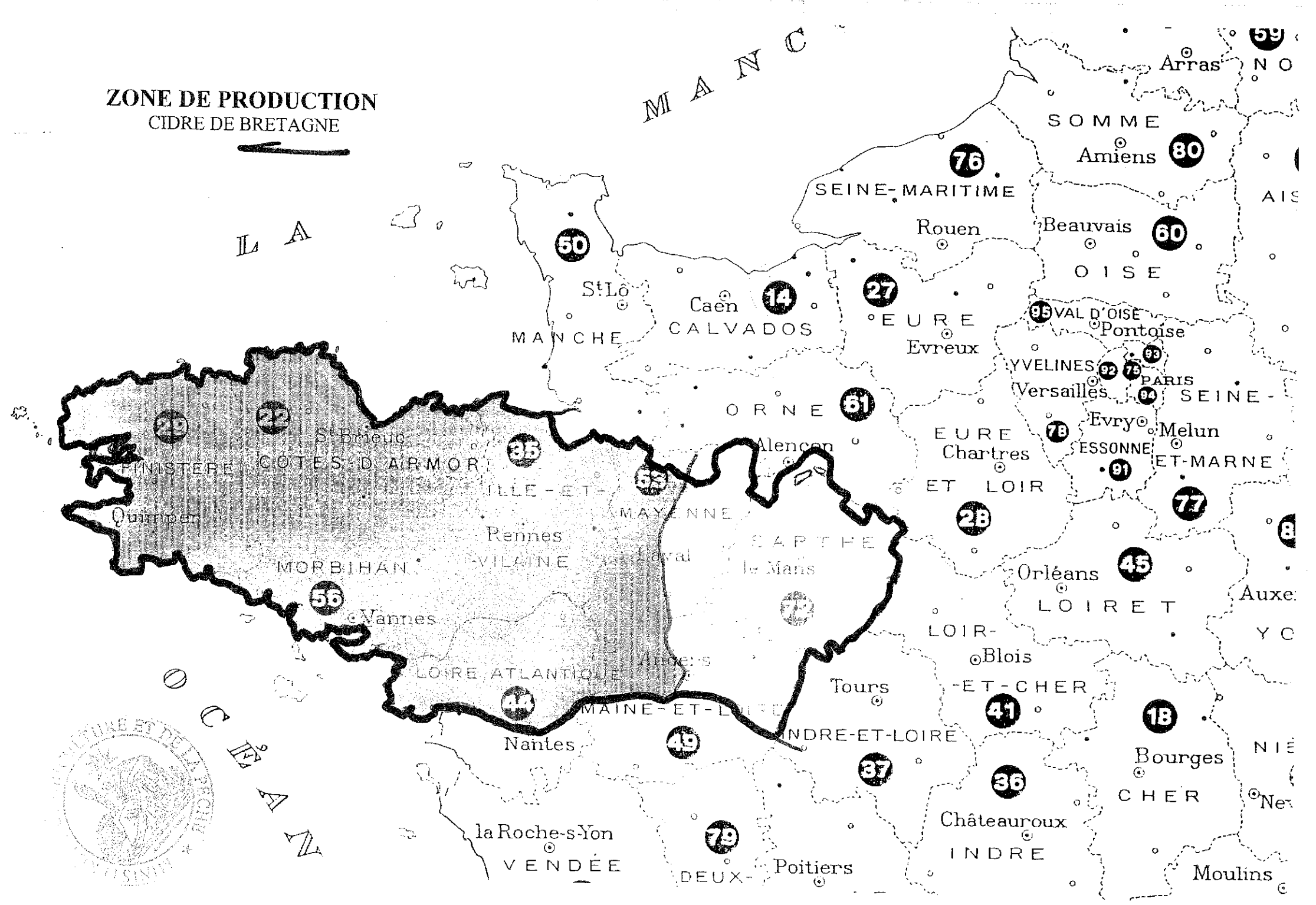


Autres variétés recommandées

C'Huero Briz	<u>Frequin Rouge</u>	Pied Court
C'Huero Ru	Guillevic	Pomme de Moi
Carrel	Jaune de Vitré	Prat Yeot
Cazo Jaune	<u>Jeanne Renard</u>	Queue Torte
Chevalier Jaune	Judin	Renao
Diot Roux	Locard Blanc	Rouget de Dol
Doux Evêque	<u>Marie Ménard</u>	Tesnières
Doux Joseph	Mettais	

Les variétés soulignées correspondent aux variétés dominantes dans les nouvelles plantations.

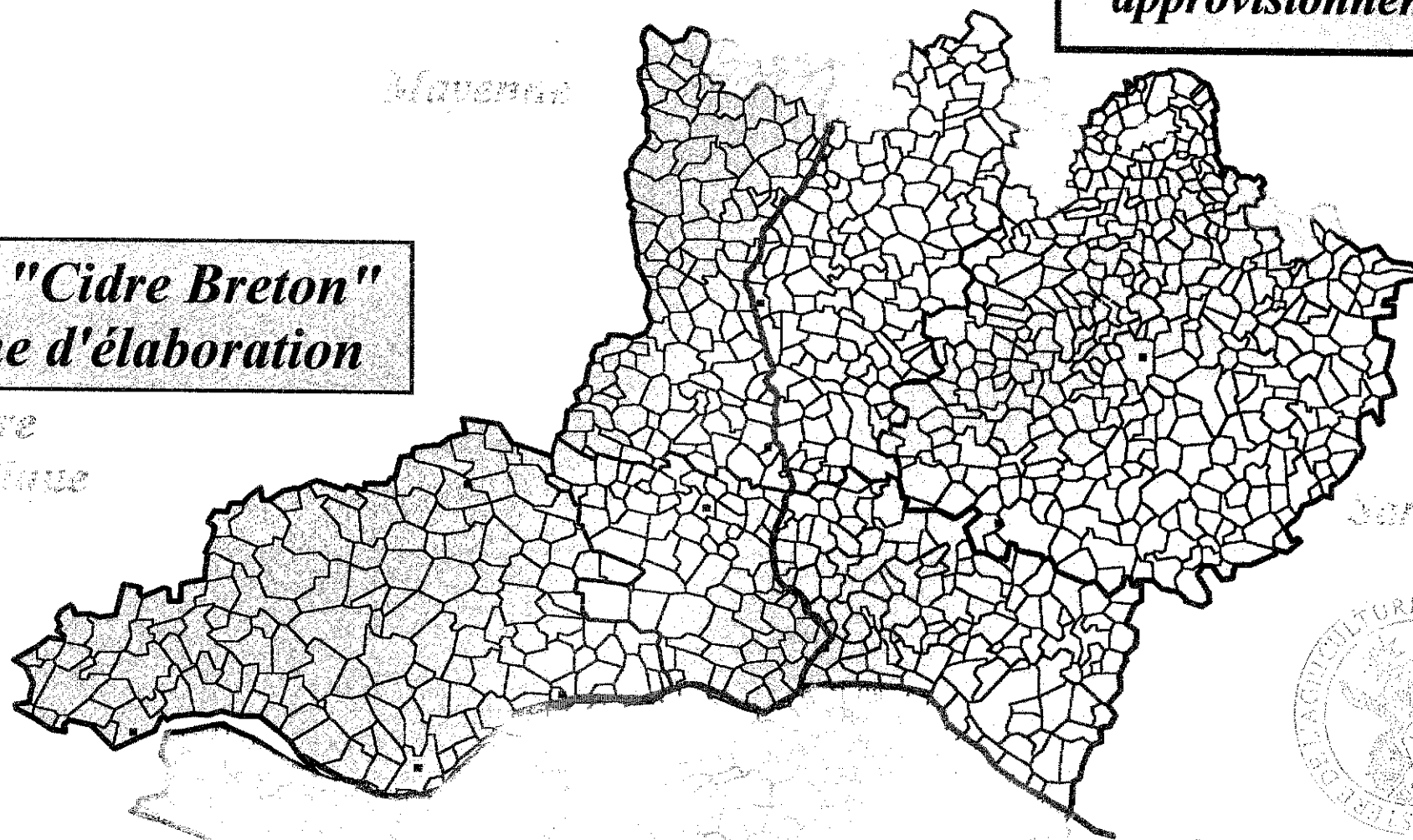
ZONE DE PRODUCTION CIDRE DE BRETAGNE



IGP "Cidre Breton"

IGP "Cidre Breton"
approvisionnement

IGP "Cidre Breton"
Zone d'élaboration



Réalisation: [illegible]
Service [illegible]

LIMITE DE ZONE D'ELABORATION
VUE DETAILLEE

Breton sans amertume, Kerisac un cidre bien du pays!

En 1920, Edmond Guillet, meunier de son état, décide de se lancer dans la négoce. Tout en continuant à faire marcher sa minoterie, il achète du cidre dans les fermes et le revend à Nantes et Saint-Nazaire. Il y a là un marché à développer : aussi, le meunier installe-t-il sa première presse à bras et, peu à peu, devient lui-même producteur. Aujourd'hui, la cidrerie Guillet est un peu le symbole d'un terroir : installée en plein cœur du bourg, à Guenrouët, elle associe une fabrication entièrement automatisée à des méthodes traditionnelles qui ont fait la réputation de ses produits au Sud de la Loire et dans de nombreux pays européens.

Des pommes douces et acidulées

Sa spécialité : le cidre bouché Kerisac qui représente 4 millions et demi de bouteilles sur les 6 millions mises sur le marché chaque

année. "C'est un cidre léger, doux et acidulé, qui ne laisse pas d'amertume à la différence des cidres normands ou du Nord de la Bretagne", souligne M. Guillet, directeur commercial. Typique du Sud de la Bretagne,

70% des pommes proviennent des vergers du Morbihan. Sa saveur particulière a conquis toute la Loire-Atlantique où les restaurateurs lui accordent leur préférence, mais aussi le grand Sud-Ouest, de Vannes à Bayonne. Solidement ancrée dans sa région, la cidrerie a aussi des clients fidèles en Belgique, Hollande, Suisse, Autriche et surtout en Allemagne où la demande est importante.

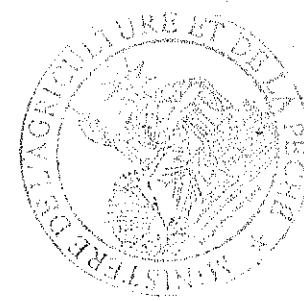
C'est par une sélection rigoureuse des variétés de pommes régionales que "Kerisac" (du

nom de la rivière voisine, l'Isac) a conquis son identité. Pommes douces comme la Bedan, la Douce Coët Ligné, le Doux Moën, pommes acidulées du nom de Petit Jaune, Locard Vert, ou Avrolles, elles sont récoltées en Ile-et-Vilaine, en Loire-Atlantique et surtout dans le Morbihan. Parmi les vergers qui fournissent la cidrerie, 100 hectares sont sous contrat. Triées et stockées en fonction de leur origine, de leur variété et de leur maturité, les pommes sont pressées d'octobre à décembre (environ 5.000 tonnes par campagne). La fermentation est contrôlée chaque jour dans les cuves au moyen de relevés très précis. L'automatisation qui s'est faite progressivement permet aujourd'hui de produire 40.000 bouteilles par jour, mais l'entreprise qui occupe 1,5 hectare en

pleine ville garde, par sa dimension et son savoir-faire, l'esprit de la tradition.

Naturel et peu alcoolisé

"Le cidre est un produit du terroir, que les gens ont souvent connu dans leur jeunesse et plus ou moins oublié... Aujourd'hui, son caractère naturel et son faible degré d'alcool le mettent au goût du jour". Des qualités sur lesquelles la profession a choisi d'axer sa dernière campagne de publicité, "Les Cidres de France".



**La Bolée
du Manoir**

CIDRE BOUCHE BRETON

VOL. NET
75cl

ÉLEVÉ PAR LES CELLIERS ASSOCIÉS 22680 PLEUDIHEN
POUR LA CRÉPERIE DU MANOIR BRETON

5% VOL.

EMB 22197

Cidre Breton
CRU BRETON

BRUT

BRUT

37,5cl

4,5% vol

CHEGARD, Kerlivio, 56270 PLOEMEUR. Tél: 97.83.00.65
Ce cidre peut présenter un dépôt naturel

EMB 56 160A

**LE CIDRE
BRETON**

selon LA TRADITION

CIDRE BOUCHÉ BRUT

4,5° vol.

75 cl

M. MALLE - La Fissonnière - 85170 LES LUCS-SUR-BOULOGNE - Tél. 51 46 54 15

RCA 316 769 374

EMB 22197

CIDRE BRETON

MARKÉ DÉPOSÉE

**La Bolée
du Breton**

BRUT

75 cl

Alc 4,5 % Vol

Distribué par : MAURICE CROZE - 13126 VAUVENARGUES
Embouteillage par : S. A. LA FERMIERE - 35 480 MESSAC

EMB 35 176



Distribue par SVG - 29410 Pleyber Christ







**CIDRE
BRETON**

CCLF-35480 MESSAC

Alc 4,5 % vol.

75cl



Fauconnerie

CIDRE BOUCHÉ DE BRETAGNE

PRODUIT DE FRANCE

Bonneterre



Cidre Bouché Doux

Macération naturelle

2% Vol
75 cl

Cru Breton

PRODUIT DE FRANCE

Bonneterre



Cidre Bouché Brut

Macération naturelle
non pasteurisé

5% Vol
75 cl

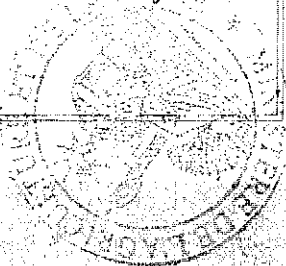
Cru Breton

CIDRE BOUCHÉ BRUT

Ce cidre Bouché BRETON, fruité, riche et doré est élaboré selon la méthode réservée aux grands crus.

Les pommes à cidre, aux variétés rigoureusement sélectionnées sont récoltées à pleine maturité dans nos vergers plantés dans le terroir BRETON.

Ce cidre, Médaille au concours général agricole de Paris en 1994 est à déguster FRAIS mais non glacé.



CIDRE BOUCHÉ DOUX

Ce cidre Bouché BRETON, fruité, riche et doré est élaboré selon la méthode réservée aux grands crus.

Les pommes à cidre, aux variétés rigoureusement sélectionnées sont récoltées à pleine maturité dans nos vergers plantés dans le terroir BRETON.

Ce cidre, Médaille d'or au concours général agricole de Paris en 1995 est à déguster FRAIS mais non glacé.



Grand Cidre Brut

Val de Rance



Chistr An Rouenez

CIDRE BRETON

LES CELLIERS ASSOCIÉS, PLEUDIHEN-22690 FRANCE

5% vol
75cl

Val de Rance

Cidre Bouché Doux

Cru Breton

Producteur : Les Celliers associés
2% vol. 22690 Pleudihen 75cl

Doux

abc France

CIDRE BOUCHÉ BRUT

Dieser "Cru Breton" wird aus vielen streng ausgewählten und vollreifen Apfelsorten aus eigenen Obstgärten traditionell in der Bretagne gekellert.

Die vielen Apfelsorten und der reine Natursaft geben ihm seine goldene Farbe und intensive Frucht.

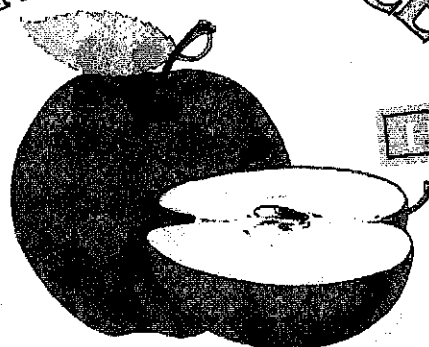
Bitte kühlt aber nicht eisig genießen.



3 271470 750123



VAL DE RANCE



0,75 L
4,5% vol.

FRANZÖSISCHER CIDRE

Produit
de France

Les Celliers Associés Pleudihen s/Rance 22690 Frankreich