

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **logo_r.normandie-portrait-cmjn** | cid:image003.jpg@01D69E5F.35BBA520 | cid:image004.png@01D69E5F.35BBA520 |

Le 14 octobre 2020

**Le cidre du Perche obtient une AOC**

**Hervé Morin, Président de la Région Normandie, Clotilde Eudier, Vice-Présidente de la Région Normandie, chargée de l’agriculture, la pêche et la forêt et Maurice Levier, Président du Syndicat cidricole du Perche, se sont réunis, mercredi 14 octobre, au Carré du Perche à Mortagne-au-Perche, à l’occasion de l’obtention de l’Appellation d’Origine Contrôlée (AOC) « cidre du Perche ».**

**Etaient aussi présents Marie Guittard, Directrice de l’Institut National de l’Origine et de la Qualité et de Jean-Michel Bouvier, Président du Parc naturel régional du Perche et de Michaël Weber, Président de la Fédération des Parcs naturels régionaux de France.**

**L’AOC « cidre du Perche »**

Cette AOC a nécessité plus de dix ans d’expertises avec l’INAO et l’appui du Parc. **Sept** producteurs participent à la valorisation du cidre du Perche. En moyenne, 200 000 bouteilles de cidre du Perche sont élabor**ée**s chaque année p**ar ces producteurs-récoltants.** L’aire géographique d’appellation est ancrée dans le Perche, essentiellement dans l’Orne avec des prolongements dans l’Eure-et-Loir et la Sarthe.  La filière cidricole obtient ainsi sa huitième AOC.

**Avec la prise de mousse naturelle en bouteille et le savoir-faire nécessaire pour sa fabrication, le cidre du Perche est un produit « d'exception »**. Le cidre du Perche est un cidre de dégustation, demi-sec ou brut, obtenu essentiellement à partir de variétés traditionnelles percheronnes tardives, d’un brassage également tardif, d’une fermentation lente en cuve. Il présente une couleur jaune doré à orangée. Attaque ronde, saveurs équilibrées entre sucre, amertume et acidité, notes fruitées, légère amertume en milieu de bouche et note de fraîcheur en fin de bouche séduisent les gourmets.

*« Je me réjouis de l’obtention de ce nouveau signe de qualité d’un produit normand, l’AOC du cidre du Perche. La Région Normandie porte un effort particulier sur la valorisation des produits de Normandie sous démarche qualité et encourage les exploitations à obtenir de tels signes qualité et les filières agricoles à les soutenir dans cette démarche. La Normandie peut s’enorgueillir de 15 AOP/AOC, 8 IGP et 14 Labels Rouges. Nous devons continuer sur cette lancée. La région a obtenu en 2018 une AOP Cidre du Cotentin, en 2019 une IGP Bulot de la Baie de Granville, en 2020 une AOC Cidre du Perche. Les démarches sont très longues. Il nous faut persévérer dans nos efforts »* déclare Hervé Morin.

Les principaux enjeux autour des démarches « qualité » consistent à :

* Contribuer au développement économique local des territoires régionaux, par une augmentation de la valeur ajoutée pour les producteurs,
* Protéger les savoir-faire régionaux dans un contexte de globalisation de l’économie,
* Préserver et développer des emplois locaux non délocalisables,
* Renforcer l’identité normande et l’attractivité de la Normandie au travers de produits emblématiques qui font parfois à eux seuls la promotion touristique des territoires normands,
* Développer l’export sur des marchés de haut de gamme.

**Une** [**nouvelle application**](https://normandie.maps.arcgis.com/apps/MapSeries/index.html?appid=c1324f2f92874bdb83a5ba869972d104) **cartographique sur les labels de qualité dans l’alimentation en Normandie**

Cette application cartographique permet de découvrir l’histoire et les caractéristiques de chacun de ces produits d’excellence, les différents labels de qualité dans l’alimentation en Normandie *(AOC : Appellation d'origine contrôlée; AOP : Appellation d'origine protégée; IGP : Indication géographique protégée)* …

**La filière cidricole en Normandie**

La Région Normandie est la première région cidricole de France avec 54 % de la production nationale. Les vergers normands sont à l’origine de produits cidricoles prestigieux avec sept appellations d’origine protégées : le Poiré Domfront, le Pommeau de Normandie, trois Calvados (Calvados, Pays d’Auge et Domfrontais), trois cidres du Pays d’Auge, du Cotentin et désormais du Perche. Cette filière regroupe près de 350 producteurs et/ou transformateurs pour un volume de 50 millions de bouteilles par an.

**Une filière lourdement impactée par la crise de la Covid-19**

La filière a été lourdement impactée par la crise de la Covid-19 à tous les niveaux. La vente à l’export et en grande distribution, le secteur de la restauration hors domicile, les circuits courts en vente directe, l’agritourisme ont pu enregistrer jusqu’à moins 50 % de chiffre d’affaires pendant le confinement. La saison estivale ayant été plus favorable, les ventes ont pu repartir un peu, notamment dans le Perche.

**Plan de relance de la filière cidricole**

Le plan de relance de la filière est accompagné par la Région à hauteur de 110 000 €. L’IDAC et la Maison Cidricole de Normandie se sont associés pour mener ensemble des actions de promotion sur la diversité et la qualité des produits cidricoles et des savoir-faire des producteurs … En parallèle, l’IDAC a modifié son plan d’actions en plan de relance pour un montant de plus de 200 000 € (fonds Région/FEADER).

La Région accompagne actuellement à hauteur de 104 800 € le Comité de soutien aux **Organismes de Défense et de Gestion** des appellations cidricoles (CICD) dans le recensement des vergers via la réalisation d’une cartographie du patrimoine des vergers normands. L’objectif de la filière est ensuite de valoriser l’empreinte environnementale dans ses futurs plans de communication depuis le verger (essences, pollinisation, suivi technique, agro écologie sous les pommiers pour le déparasitage ou la limitation de traitements) jusqu’au produit fini.

**L’Organisme de Défense et de Gestion** (ODG) **est l’organisation collective chargée de la défense et de la gestion d’un produit sous Signe Officiel d’Identification et de Qualité et de l'Origine** (SIQO).

**Un site internet dédié** [**www.cidreduperche.fr**](http://www.cidreduperche.fr/)

Il a été imaginé par les producteurs avec l'aide du Parc naturel régional du Perche qui les accompagne dans la promotion du cidre du Perche.

Pour tout savoir sur l'histoire du cidre du Perche, les variétés de pommes qui le composent ou encore percer ses secrets de fabrication … une seule adresse [www.cidreduperche.fr](http://www.cidreduperche.fr/)

***Quelques chiffres***

On trouve 400 variétés de pomme (cidre et couteau) en Normandie.

La Normandie compte désormais :

- 15 produits en AOP/AOC (6 en filière laitière, 1 filière ovine et 8 en filière cidricole)

- 8 produits en IGP (2 en filière viande, 3 en cidricole, 1 en viticulture, 1 en légumes, 1 filière pêche)

- 14 productions Label Rouge, dont les ODG se situent en Normandie,

- 15 CCP initiées en Normandie (11 pour la filière viande, 2 pour la filière légumes, 1 pour la filière pêche, et une pour la filière laitière).

***Les différentes appellations***

**L’Appellation d’origine protégée (AOP)** désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un **savoir-faire reconnu** dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C’est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l’Union européenne.

**L’Appellation d’origine contrôlée (AOC)** désigne des produits répondant aux critères de **l’AOP** et protège la dénomination sur le territoire français. Elle constitue une étape vers **l’AOP,** désormais signe européen. Elle peut aussi concerner des produits non couverts par la réglementation européenne (cas des produits de la forêt par exemple).

**L'indication géographique protégée (IGP)**

L'indication géographique protégée est un signe d'identification de l'Union européenne qui désigne des produits dont la qualité ou la réputation est liée au lieu de production, de transformation ou d'élaboration, mais dont les ingrédients ne proviennent pas nécessairement de cette aire géographique

**Label rouge**

Label rouge est une marque commerciale de l'Union européenne classifiée en France comme label de qualité.

Contact presse : Emmanuelle Tirilly – tel : 02 31 06 98 85 - [emmanuelle.tirilly@normandie.fr](mailto:emmanuelle.tirilly@normandie.fr)