

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE " PAYS D'AUGE "

Groupement :

1. Nom : syndicat de promotion et de défense du cidre AOC Pays d'Auge.
2. Adresse : Interprofession des appellations cidricoles, 6, place Boston, 14200 Hérouville-Saint-Clair.
Téléphone : 02-31-53-17-60.
Télécopie : 02-31-53-78-09.
3. Composition. Le syndicat est composé de :
 - producteurs-livreurs de fruits ;
 - producteurs-transformateurs de cidre ;
 - d'acheteurs de fruits-élaborateurs de cidre.
4. Statut juridique : syndicat professionnel conformément aux dispositions de la loi du 21 mars 1884 et du 12 mars 1920.

Type de produit :

Classe 1. 8. Autres produits de l'annexe II : cidres.

1. Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine " Pays d'Auge ", initialement reconnue par le décret du 19 mars 1996, les cidres répondant aux dispositions fixées ci-après.

La dénomination géographique " Cambremer " ou " de Cambremer " peut être utilisée dans l'étiquetage en complément de l'appellation " Pays d'Auge " pour les cidres de cette appellation qui répondent à l'ensemble des conditions de production définies dans le présent cahier des charges et élaborés dans les communes mentionnées au point 3. 2 du présent cahier des charges.

2. Description du produit

Le cidre bénéficiant de l'appellation " Pays d'Auge " est un cidre bouché non pasteurisé, non gazéifié élaboré à partir de pur jus de pommes à cidre, de variétés spécifiques provenant de vergers identifiés situés dans l'aire géographique.

Le cidre bénéficiant de l'appellation " Pays d'Auge " obtenu après la prise de mousse présente les caractéristiques suivantes :

- un titre alcoométrique volumique acquis supérieur à 3, 5 % ;
- un titre alcoométrique volumique total supérieur à 6 % ;
- une teneur saccharimétrique supérieure ou égale à 20 grammes par litre ;
- une teneur en anhydride carbonique supérieur à 3 grammes par litre.

Le cidre bénéficiant de l'appellation " Pays d'Auge " se distingue par la finesse de ses arômes, sa faible acidité et l'élégance de son équilibre.

3. Délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique de production du cidre Pays d'Auge à l'intérieur de laquelle doivent être effectuées toutes les opérations allant de la production des pommes à la prise de mousse du cidre s'étend à la totalité du territoire des 255 communes du Pays d'Auge, dont la liste ci-après a été approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 7 et 8 novembre 1995.

En outre, cette aire géographique comprend une liste de 22 communes à l'intérieur desquelles la mention " Cambremer " ou " de Cambremer " peut être utilisée en complément de l'appellation " Pays d'Auge ".

Les pommes à cidre destinées à l'élaboration de l'AOC cidre Pays d'Auge, avec ou sans mention " Cambremer " ou " de Cambremer ", doivent provenir de vergers situés au sein de l'aire géographique et répondent aux critères d'identification liés au lieu d'implantation approuvés par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 22 et 23 mai 1997.

Tout producteur désirant faire identifier un verger en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 1er avril de l'année de récolte.

La liste des nouveaux vergers identifiés est approuvée chaque année par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

Les listes des critères et des vergers identifiés peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion.

3. 1. Liste des communes de l'aire géographique " Pays d'Auge " :

Département du Calvados

Ablon, Angerville, Annebault, Auberville, Auquainville, Les Autels-Saint-Bazile, Les Authieux-sur-Calonne, Auvillars, Barneville, Beaufour-Druval, Beaumont-en-Auge, Bellou, Benerville-sur-Mer, Beuvillers, Beuvron-en-Auge, Blangy-le-Château, Blonville-sur-Mer, Boisse, La Boissière, Bonnebosq, Bonneville-la-Louvet, Bonneville-sur-Touques, Bourgeauville, Branville, Le Breuil-en-Auge, Le Brévedent, La Brévière, Brucourt, Cambremer, Canapville, Castillon-en-Auge, Cernay, Cerqueux, La Chapelle-Haute-Grue, La Chapelle-Yvon, Cheffreville-Tonnencourt, Clarbec, Coquainvilliers, Cordebugle, Coudray-Rabut, Coupesarte, Courtonne-la-Meurdrac, Courtonne-les-Deux-Eglises, Cresseveuille, Crèvecœur-en-Auge, Cricquebœuf, Cricqueville-en-Auge, La Croupette, Danestal, Deauville, Dives-sur-Mer, Douville-en-Auge, Dozulé, Drubec, Englesqueville-en-Auge, Equemauville, Familly, Fauguernon, Le Faulq, Fervaques, Fierville-les-Parcs, Firfol, La Folletière-Abenon, Formentin, Le Fournet, Fourneville, Friardel, Fumichon, Genneville, Gerrots, Glanville, Glos, Gonneville-sur-Honfleur, Gonneville-sur-Mer, Grandchamp-le-Château, Grangues, Hermival-les-Vaux, Heuland, Heurtevent, Honfleur, Hotot-en-Auge, La Houblonnière, Houlgate, L'Hôtellerie, Léaupartie, Lécaude, Lessard-et-le-Chêne, Lisieux, Lisores,

Livarot, Manerbe, Maneville-la-Pipard, Marolles, Le Mesnil-Bacley, Le Mesnil-Durand, Le Mesnil-Eudes, Le Mesnil-Germain, Le Mesnil-Guillaume, Le Mesnil-Simon, Le Mesnil-sur-Blangy, Meulles, Mittois, Les Monceaux, Monteille, Montreuil-en-Auge, Montviette, Les Moutiers-en-Auge, Les Moutiers-Hubert, Moyaux, Norolles, Notre-Dame-d'Estrées, Notre-Dame-de-Courson, Notre-Dame-de-Livaye, Orbec, L'Oudon, OUILLY-du-Houley, OUILLY-le-Vicomte, Pennedepie, Périers-en-Auge, Pierrefitte-en-Auge, Le Pin, Pont-l'Evêque, Préaux-Saint-Sébastien, Prêteville, Le Pré-d'Auge, Putot-en-Auge, Quetteville, Repentigny, Reux, La Rivière-Saint-Sauveur, Rocques, La Roque-Baignard, Rumesnil, Saint-André-d'Hébertot, Saint-Arnoult, Saint-Benoît-d'Hébertot, Saint-Cyr-du-Ronceray, Saint-Denis-de-Mailloc, Saint-Désir, Sainte-Foy-de-Montgommery, Sainte-Marguerite-des-Loges, Sainte-Marguerite-de-Viette, Saint-Etienne-la-Thillaye, Saint-Gatien-des-Bois, Saint-Georges-en-Auge, Saint-Germain-de-Livet, Saint-Germain-de-Montgommery, Saint-Hymer, Saint-Jean-de-Livet, Saint-Jouin, Saint-Julien-de-Mailloc, Saint-Julien-sur-Calonne, Saint-Laurent-du-Mont, Saint-Léger-Dubosq, Saint-Martin-aux-Chartrains, Saint-Martin-de-Bienfaite-la-Cressonnière, Saint-Martin-de-la-Lieue, Saint-Martin-de-Mailloc, Saint-Martin-du-Mesnil-Oury, Saint-Michel-de-Livet, Saint-Ouen-le-Houx, Saint-Ouen-le-Pin, Saint-Philibert-des-Champs, Saint-Pierre-Azif, Saint-Pierre-de-Mailloc, Saint-Pierre-des-Ifs, Saint-Vaast-en-Auge, Surville, Le Theil-en-Auge, Tordouet, Le Torquesne, Tortisambert, Touques, Tourgéville, Tourville-en-Auge, Trouville-sur-Mer, Valsemé, Vauville, La Vespière, Victot-Pontfol, Vieux-Bourg, Vieux-Pont, Villers-sur-Mer, Villerville.

Département de l'Eure

Asnières, Bailleul-la-Vallée, Le Bois-Hellain, La Chapelle-Bayvel, La Chapelle-Gauthier, La Chapelle-Hareng, Cormeilles, Fatouville-Grestain, Fiquefleur-Equainville, Fontaine-la-Louvet, La Goulafrrière, La Lande-Saint-Léger, Manneville-la-Raoult, Piencourt, Les Places, Saint-Germain-la-Campagne, Saint-Pierre-de-Cormeilles, Saint-Pierre-du-Val, Saint-Sylvestre-de-Cormeilles.

Département de l'Orne

Aubry-le-Panthou, Avernois-sous-Exmes, Le Bosc-Renoult, Le Bourg-Saint-Léonard, Camembert, Les Champeaux, Canapville, Champ-Haut, Chaumont, Champosoult, Cisai-Saint-Aubin, Coudehard, Coulmer, Courménil, Croisilles, Crouttes, Ecorches, Exmes, La Fresnaie-Fayel, Fresnay-le-Samson, Gacé, Ginai, Guerquesalles, Lignéres, Mardilly, Ménil-Froger, Ménil-Hubert-en-Exmes, Le Ménil-Vicomte, Monnai, Mont-Ormel, Montreuil-la-Cambe, Neauphe-sur-Dive, Neuville-sur-Touques, Omméel, Orgères, Orville, Pontchardon, Le Renouard, Roiville, Saint-Aubin-de-Bonneval, Saint-Germain-d'Aunay, Ticheville, Résenlieu, Saint-Evroult-de-Montfort, Saint-Gervais-des-Sablons, Saint-Pierre-la-Rivière, Le Sap, Silly-en-Gouffern, Survie, Villebadin, Vimoutiers.

3. 2. Liste des communes de l'aire géographique bénéficiant de la mention " Cambremer " ou " de Cambremer " :

Département du Calvados

Auwillars, Beaufour-Druval, Beuvron-en-Auge, Bonnebosq, Cambremer, Crèvecœur-en-Auge, Formentin, Le Fournet, Gerrots, Hotot-en-Auge, La Houblonnière, Léaupartie, Monteille, Montreuil-en-Auge, Notre-Dame-d'Estrées, Notre-Dame-de-Livaye, Repentigny, La Roque-Baignard, Rumesnil, Saint-Laurent-du-Mont, Saint-Ouen-le-Pin, Victot-Pontfol.

4. Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique

Le suivi documentaire mis en place tout au long du processus d'élaboration des cidres d'appellation " Pays d'Auge " ainsi que la procédure de contrôle analytique et organoleptique définie permettent de garantir un suivi, depuis les fruits issus de vergers identifiés jusqu'à la mise à la commercialisation des cidres " Pays d'Auge ".

I.-Obligations déclaratives :

a) Déclaration d'identification des opérateurs.

OPÉRATEURS	DESCRIPTIF DE L'OUTIL DE PRODUCTION	DATE DE DÉPÔT
Producteurs de fruits	Vergers : Affectation parcellaire (voir I [b]) Caractéristiques du matériel de récolte	Avant le 1er avril de l'année de la récolte
Acheteurs de fruits et sites de réception	Adresse du lieu de dépôt des fruits Périodes, dates et horaires d'ouverture	Avant toute élaboration en vue d'une revendication en AOC et au plus tard le 1er septembre de l'année de la récolte
Elaborateurs de cidre AOC Pays d'Auge	Adresse de la cave ou du chai	Avant toute élaboration en vue d'une revendication en AOC et au plus tard avant le 1er septembre de l'année de la récolte

La déclaration d'identification, établie par chaque opérateur, comporte la déclaration d'affectation parcellaire à l'appellation, la description des outils mis en œuvre pour produire sous appellation et son engagement au respect du cahier des charges de l'appellation.

La déclaration d'identification, effectuée selon un modèle validé par le directeur de l'INAO, est adressée à l'organisme de défense et de gestion qui informe l'organisme de contrôle agréé.

Tout changement de matériel de récolte doit être spécifié par l'opérateur habilité avant le début des opérations.

b) Déclaration d'affectation parcellaire des vergers.

Les cidres susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine " Pays d'Auge " sont élaborées à partir de moûts provenant de parcelles identifiées ayant fait l'objet d'une déclaration d'affectation. Cette déclaration d'affectation comprend, pour chaque parcelle, ses références cadastrales, l'indication du nombre d'arbres, des variétés, de leur mode de conduite (haute ou basse tige), des écartements entre les arbres et de leur date de plantation.

La déclaration d'affectation parcellaire des vergers est souscrite avant le 1er avril de l'année de la récolte pour une durée de trois ans renouvelée tacitement, dès lors que l'appellation d'origine est revendiquée sur une récolte.

La déclaration d'affectation parcellaire est adressée à l'organisme de défense et de gestion, qui informe l'organisme de contrôle agréé.

c) Déclaration d'engagement de mise en conformité.

Les opérateurs dont les vergers ne disposent pas des proportions variétales définies au point 5. 1 (a) souscrivent une déclaration d'engagement de mise en conformité.

Cette déclaration est adressée à l'organisme de défense et de gestion dans un délai d'un mois après l'homologation du présent cahier des charges par décret, pour les parcelles de vergers déjà identifiés conformément aux dispositions en vigueur avant la date d'homologation du cahier des charges.

Cette déclaration est concomitante à toute nouvelle demande d'affectation parcellaire.

Cette déclaration comporte les informations suivantes :

- le plan de conversion du verger, comportant l'échéancier et les modalités techniques attachées à cet échéancier ;
- le cas échéant, les pièces justificatives attestant la mise en place des plantations ;
- le cas échéant, la déclaration de conformité aux dispositions du cahier des charges.

d) Déclaration préalable de non-intention de production / déclaration de reprise de la production.

La déclaration de non-intention de production est adressée avant le 1er septembre à l'organisme de défense et de gestion, qui informe l'organisme de contrôle agréé. Cette déclaration peut porter sur tout ou partie de l'outil de production. En l'absence d'une telle déclaration, l'opérateur est redevable de tout contrôle effectué sur tout ou partie de son outil de production.

La déclaration de reprise de la production est adressée avant le 1er avril à l'organisme de défense et de gestion, qui informe l'organisme de contrôle agréé.

e) Déclaration de revendication.

La déclaration est transmise au plus tard soixante-douze heures après la mise en bouteille. Elle comporte la date et les quantités mises en bouteille par lot.

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion qui informe l'organisme de contrôle agréé.

f) Déclaration récapitulative d'achats de fruits.

La déclaration récapitulative d'achats de fruits est remplie par tous les élaborateurs identifiés ayant acheté des fruits au cours de la campagne.

Elle est adressée chaque année avant le 15 février à l'organisme de défense et de gestion, qui informe l'organisme de contrôle agréé.

Elle comporte les quantités de fruits achetées par fournisseur.

II.-Tenue des registres :

a) Registres et documents d'accompagnement des fruits.

Les fruits sont accompagnés durant leur transport entre le fournisseur et le collecteur de fruits ou l'élaborateur par un document indiquant l'appellation d'origine revendiquée.

Les opérateurs enregistrent les références de la parcelle récoltée, la date et le mode de récolte.

b) Registre d'élaboration.

Le registre d'élaboration prévoit l'enregistrement des données suivantes :

- enregistrement des modalités de l'extraction du jus : date de brassage, variétés mises en œuvre, densité et volume du moût obtenu et proportion des variétés qu'il contient ;
- enregistrement des traitements appliqués sur les moûts en cours de fermentation ;
- enregistrement des mises en bouteille (date, assemblages des cuvées, volume ainsi que les modalités d'identification du lot).

c) Registre de sorties.

Le registre de sorties prévoit l'enregistrement des données suivantes :

- date d'expédition pour mise à la consommation ;
- quantités ;
- titre alcoométrique volumique ;
- références du lot.

III.-Contrôle sur le produit :

Les cidres susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine " Pays d'Auge " font l'objet de prélèvements périodiques par sondage. Ils subissent un examen analytique et organoleptique, visuel et gustatif. Les cidres sont prélevés à l'issue de la période minimale de prise de mousse.

5. Description de la méthode d'obtention du produit

5. 1. Obtention des fruits et des jus :

a) Composition variétale du verger.

Les variétés sont listées par catégorie en annexe du présent cahier des charges. Toutefois, la présence de variétés de pommiers non énoncées en annexe et dont l'implantation est attestée dans l'aire antérieurement au 19 mars 1996 est autorisée, dans la limite maximale de 20 % des surfaces plantées en verger identifié d'une exploitation.

A partir du 1er janvier 2018, la proportion de pommiers plantés appartenant aux variétés phénoliques est supérieure ou égale à 70 % de l'ensemble de la surface d'un verger, et la proportion de pommiers plantés appartenant aux variétés acidulées est inférieure ou égale à 15 % de l'ensemble de la surface d'un verger.

b) Mode de conduite.

Les vergers identifiés en cidre Pays d'Auge présentent une densité de plantation maximale :

- de 250 arbres par hectare pour les pommiers conduits en haute tige ;
- de 1 000 arbres par hectare pour les pommiers conduits en basse tige.

Les pommiers conduits en " haute tige " sont des arbres dont la hauteur de départ des branches sur le tronc est supérieure ou égale à 1, 80 mètre. Les pommiers conduits en " basse tige " sont des arbres dont la hauteur de départ des branches sur le tronc est inférieure à 1, 80 mètre.

Les vergers conduits en " haute tige " sont enherbés, à partir de l'entrée en production des arbres, à l'exception du tour des arbres, qui peut faire l'objet d'un désherbage sur un rayon maximum de 0, 30 mètre.

Les vergers conduits en " basse tige " sont enherbés, à partir de l'entrée en production des arbres, à l'exception du rang, qui peut faire l'objet d'un désherbage sur une bande d'au maximum 0, 50 mètre de large de part et d'autre du rang.

L'irrigation est interdite à partir de l'entrée en production des arbres.

L'entretien des vergers suppose une maîtrise du développement des arbres et de l'enherbement du sol ainsi que la lutte contre le gui.

c) Récolte et stockage.

Les pommes sont récoltées à bonne maturité, variété par variété.

La récolte est effectuée manuellement ou à l'aide de matériels qui soit ramassent les fruits au sol, soit réceptionnent les fruits après secouage sur réceptacle. Ces matériels sont munis d'un dispositif d'élimination des déchets végétaux. La hauteur de chute des fruits, pendant les opérations de récolte, est inférieure à 1, 50 mètre.

Le stockage des fruits est effectué soit dans des contenants permettant l'écoulement rapide et complet de toute fraction liquide, soit à l'abri de la pluie. La hauteur maximale des fruits ne peut être supérieure à 1, 50 mètre, de la récolte au brassage.

En cas de délai de stockage supérieur à trois jours entre la récolte et le brassage, les différentes variétés de pommes sont séparées lors du transport et du stockage.

d) Productivité des vergers et entrée en production.

Le rendement moyen maximum des vergers en production de l'appellation " Pays d'Auge " est fixé à :

- 20 tonnes de pommes ou 150 hectolitres de moût par hectare pour les vergers haute tige ;
- 30 tonnes de pommes ou 225 hectolitres de moût par hectare pour les vergers basse tige.

La charge moyenne maximale des arbres est de 500 kilogramme de pommes ou 3, 75 hectolitres de moût.

Les jeunes pommiers ne sont pris en compte pour la production de fruits destinés à l'élaboration de l'appellation " Pays d'Auge " qu'à partir de :

- la septième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée avant le 31 mai, pour les arbres conduits en haute tige ;
- la troisième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée avant le 31 mai, pour les arbres conduits en basse tige.

e) Extraction du jus, pressurage, opérations sur le moût.

Les pommes à cidre sont broyées ou râpées pour obtenir une pulpe.

La pulpe ainsi obtenue subit une phase de cuvage puis un pressurage.

Le pressurage par malaxage de la pulpe dans une vis sans fin est interdit.

Les moûts obtenus présentent une richesse saccharimétrique minimale naturelle de 108 grammes par litre.

5. 2. Elaboration des cidres :

a) Fermentation.

La clarification des moûts est obligatoire et n'est obtenue que par défécation, effectuée de façon naturelle ou facilitée par l'emploi de sels déféquants et enzymes spécifiques autorisés par la réglementation en vigueur.

La fermentation du moût s'effectue lentement, sans adjonction de substances visant à favoriser ou à freiner le développement des levures.

La pasteurisation, l'adjonction d'eau et de colorants ainsi que toute opération ayant pour but de modifier la richesse naturelle en sucre des moûts sont interdites à tous les stades de l'élaboration.

La clarification des cidres en cours et en fin de fermentation n'est autorisée que par filtration ou centrifugation.

b) Mise en bouteille et prise de mousse.

La mise en bouteille a lieu au minimum six semaines après le pressurage.

Les cidres prêts à être mis en bouteille pour la prise de mousse proviennent d'un assemblage de pommes récoltées et mises en œuvre au cours d'une même campagne, dans lequel :

- la proportion de pommes récoltées et mises en œuvre au cours d'une même année de variétés phénoliques est supérieure ou égale à 70 % ;
- la proportion de pommes récoltées et mises en œuvre au cours d'une même année de variétés acidulées est inférieure ou égale à 15 % ;
- la proportion de pommes issues d'une même variété de pommes à cidre est inférieure ou égale à 60 % des pommes mises en œuvre.

La période de mise en bouteille s'achève le 30 septembre de l'année suivant celle de la récolte.

La prise de mousse des cidres destinés à l'appellation d'origine " Pays d'Auge " est obtenue exclusivement par fermentation en bouteille d'une partie des sucres résiduels, éventuellement après ajout de levures sèches actives.

L'apport de gaz exogène est interdit à tout moment de l'élaboration et de la mise en bouteille.

La durée de prise de mousse en bouteille est au minimum de six semaines.

Les cidres ne peuvent circuler entre opérateurs ou être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue de la durée minimale de prise de mousse.

c) Produit fini.

Le cidre bénéficiant de l'appellation " Pays d'Auge " obtenu après la prise de mousse présente les caractéristiques suivantes :

- un titre alcoométrique volumique acquis supérieur à 3,5 % ;
- un titre alcoométrique volumique total supérieur à 6 % ;
- une teneur saccharimétrique supérieure ou égale à 20 grammes par litre ;
- une teneur en anhydride carbonique supérieur à 3 grammes par litre.

6. Eléments justifiant le lien avec le milieu géographique

6. 1. Spécificité de l'aire géographique :

a) Description des facteurs du lien au terroir.

L'aire géographique de production et d'élaboration des cidres susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine " Pays d'Auge " se situe en Normandie, dans les départements du Calvados, de l'Eure et de l'Orne, qui correspondent au Pays d'Auge géographique.

L'aire géographique de production correspond à la région agricole du Pays d'Auge, à l'exception des marais de la vallée inférieure de la Dives (vallée d'Auge). Cette région naturelle, bordée au nord par la mer sur une longueur de 50 km, depuis l'embouchure de l'Orne jusqu'à l'estuaire de la Seine, forme un plateau d'orientation nord-sud de moyenne altitude (120 à 250 m), limité à l'ouest par les plaines de Caen et de Falaise, suivant une ligne parallèle à la Dives. Au sud, le Pays d'Auge se heurte aux collines du Perche et du Merlerault, tandis qu'à l'est, sa limite est sensiblement celle qui sépare le Calvados de l'Eure.

La limite occidentale du Pays d'Auge correspond au passage de l'étage géologique du bathonien ou bajocien au callovien. Ce passage se matérialise dans le paysage par une cuesta, d'une centaine de mètres de commandement, qui sépare les plaines calcaires de Caen, de Falaise et d'Argentan des terrains argileux caractéristiques du Pays d'Auge. Au sud, l'escarpement résultant du soulèvement de l'oxfordien marque encore mieux la limite du Pays d'Auge. C'est par contre l'hydrographie qui préside au tracé de la frontière est. En effet, la bordure suit la ligne de partage des eaux entre le bassin de la Risle, qui fait partie du pays d'Ouche et du Neubourg, et le bassin de la Touques qui, lui, fait intégralement partie du Pays d'Auge. Ainsi, le Pays d'Auge est à cheval sur trois départements : le Calvados, l'Orne et l'Eure.

Les sols les plus représentatifs des vergers à cidre Pays d'Auge sont les sols développés sur argile à silex et craie cénomaniennes et oxfordiennes. Situés en position de pente, de profondeur moyenne à faible, ces sols bénéficient d'un bon drainage favorisant la qualité des pommes à cidre.

Le climat du Pays d'Auge est un climat de type océanique : les températures hivernales ne chutent, en moyenne, pas au-dessous de 4° C et les températures estivales moyennes n'excèdent généralement pas les 18° C. La moyenne annuelle des températures est relativement faible (10,3° C) ainsi que l'amplitude thermique. Les

précipitations évoluent de 700 à 850 mm d'ouest en est et sont régulières tout au long de l'année. Le climat du Pays d'Auge se caractérise ainsi par un déficit hydrique estival très modéré.

Les traits dominants du paysage augeron sont le vallonnement, la prairie, les haies bocagères extrêmement nombreuses ainsi que la présence emblématique et significative de prés vergers, particulièrement distribués près des bâtiments d'exploitation. L'association de l'élevage bovin et de production de fruits à cidre sur les mêmes parcelles, au bénéfice des deux composantes de l'association, s'est avérée une réussite constitutive du paysage et de la richesse du Pays d'Auge.

Des siècles de sélection variétale locale ont abouti à l'utilisation d'une importante quantité de cultivars riches en tanins bien adaptés aux conditions pédoclimatiques augeronnes (forte résistance naturelle aux maladies cryptogamiques favorisées par l'humidité du climat). Un grand nombre de ces variétés, comme la domaine, moulin à vent, groin d'âne, sont restées spécifiques de cette petite région et sont toujours largement utilisées dans les cuvées.

Les savoir-faire de transformation sont disséminés très régulièrement sur l'ensemble du territoire augeron, comme l'atteste la présence de tours à piler (dispositif en pierre formé d'une gorge circulaire dans laquelle circule une roue destinée à l'écrasement des pommes avant pressurage) dans les cours des fermes de chaque commune augeronne.

b) Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.

Le développement de la production cidricole en Normandie a commencé au XI^e siècle, avec l'introduction, par des marins normands, de variétés riches en tanins en provenance du Pays basque (ou Biscaye), d'où le nom de la variété bisquet, encore très présente aujourd'hui. Avec la greffe de ces variétés d'origine basque, riches en tannins, d'importants progrès sont réalisés dans l'élaboration du cidre, car les composés phénoliques ralentissent et protègent la fermentation et facilitent la clarification des moûts.

A la suite d'une famine générale, en 1259, Saint-Louis interdit la fabrication de bière à partir de céréales, afin de réserver ces denrées à l'alimentation. Il en résulte un rapide essor du cidre, qui se substitue à la cervoise. Les progrès dans les techniques de fabrication pendant les XIII^e et XIV^e siècles, l'apparition de la presse notamment, vont permettre à la qualité de cette boisson de rivaliser et de supplanter les vins produits alors en Normandie, entraînant la régression du vignoble. Cette régression s'amplifiera dans un climat de disette au XVI^e siècle avec, en 1566, l'ordonnance de Charles IX imposant l'arrachage des vignes au profit des prés et labours et dont l'application sera renforcée par Henri III à partir de 1577. La Normandie, et particulièrement le Pays d'Auge, commence alors à se couvrir de pommiers, qui cohabitent avec les labours et les prés et qui s'y maintiendront d'autant mieux que les conditions climatiques de cette région ne peuvent qu'exceptionnellement satisfaire les exigences de la vigne.

La maîtrise de la production cidricole progresse, comme l'atteste la parution en 1573 du *Traité du vin et du sidre* de Julien le Paulmier (premier ouvrage sur le cidre), qui nous livre une première approche de la notion de terroir appliquée au cidre. On y

découvre le recensement de 82 variétés, des meilleurs producteurs, des commentaires sur les différentes productions en fonction des régions, avec une classification surtout olfactive (la notoriété du Pays d'Auge y est signalée).

A partir du XVIII^e siècle et jusqu'au début du XX^e siècle, le Pays d'Auge se couvre d'un bocage herbager, au détriment des labours ; c'est ainsi que s'est développé dans cette région un système agraire dominé par l'élevage et la cidriculture. Ces deux activités sont menées dans les exploitations de façon complémentaire. La pâture des animaux sous les vergers haute tige imposent la mise en œuvre de techniques associant la gestion des arbres, de l'herbe et du troupeau, particulièrement bien maîtrisées en Pays d'Auge.

A la fin du XIX^e siècle, la production de cidre bouché non pasteurisé, avec prise de mousse en bouteille, apparaît et se développe. Il est agréablement coloré, car l'écrasement des fruits et la longueur du pressurage provoque un cuvage de la pulpe et une oxydation des jus. Il est destiné d'abord aux grandes occasions, mais il connaîtra, dès le milieu du XX^e une certaine désaffection au bénéfice du vin. Cependant à partir du début des années 1960, les producteurs augerons s'organisent au sein du cru de Cambremer pour défendre les usages traditionnels de production mis à mal par le développement des cidres pasteurisés gazéifiés. En 1987, la publication du décret qui autorise les élaborateurs de cidre à ajouter aux pommes à cidre fraîches une part de moût concentré va provoquer la réaction des producteurs traditionnels, qui revendiquent alors la reconnaissance en AOC du cidre Pays d'Auge, pour préserver la spécificité et la notoriété de leur production.

6. 2. Description des spécificités du produit :

Le cidre " Pays d'Auge " présente une robe jaune à orangée résultant de l'oxydation des composés phénoliques au cours de l'opération du cuvage. Il se distingue par la finesse de ses arômes, allant du beurre frais et du fruit dans sa jeunesse à des notes mentholées et animales dans sa maturité, par sa faible acidité et l'élégance de l'équilibre entre les saveurs moelleuses et légèrement amertumées et par son effervescence vive mais jamais foisonnante.

La notoriété du cidre augeron remonte au Moyen Age avec la célébration du cidre fermenté du pays d'Auge par le poète Guillaume le Breton au début du XIII^e siècle. François Aubaile-Sallenave note également qu'à cette époque " cette boisson possède déjà une réelle importance commerciale, puisque le comte de Mortain donnait aux chanoines de Saint-Evroult la dîme du cidre de Barneville ; on payait également la dîme dans d'autres paroisses du pays d'Auge ". Plus tard, Julien Le Paulmier, médecin du roi Henri IV, et d'origine normande, signale dans son traité du vin et du cidre (De Vino et Pomaceo), à la fin du XVI^e siècle, le caractère particulier du cidre pays d'Auge, " recherché pour la marine ", et cite déjà la qualité de certaines variétés encore cultivées de nos jours. Se conservant " sur l'eau deux ou trois ans ", ces cidres, plus amers et plus capiteux, qui, aux dires d'un autre auteur du XVI^e siècle, Charles de Bourgueville, sont " les plus excellents qu'on puisse boire " constituaient un élément essentiel de la production normande. Deux siècles plus tard, dans un opuscule sur L'Art de cultiver les pommiers, les poiriers et de faire des cidres selon l'usage de la Normandie, le marquis de Chambray faisait état des meilleurs terroirs normands, en 1754 : " On ne peut dire précisément quelle espèce de terrain donnera le meilleur

cidre; l'expérience seule peut instruire à cet égard : les fonds les plus gras de la Normandie, le Cotentin où est Isigny, le pays d'Auge, donnent des cidres excellents ". Par la suite, " la production atteint son apogée au XIXe, quand l'amélioration des communications permis d'approvisionner le marché parisien ". La notoriété du cidre du pays d'Auge atteint son apogée à la fin du XIXe siècle, où il fait l'objet d'une cotation particulière sur Paris. Le développement de la prise de mousse en bouteille fait alors du cidre bouché mousseux pays d'Auge une production de haute valeur. C'est ainsi que le cidre du pays d'Auge bénéficiera de la protection offerte par la marque d'origine " Pays d'Auge ", réservée aux produits agricoles augerons au début du XXe siècle dans une aire délimitée à la demande du syndicat par P. Jeanjean et actée par délibération lors des congrès syndicaux de Lisieux (1926) et Vimoutiers (1927).

6. 3. Lien causal :

La composante moelleuse et sucrée de l'équilibre du cidre Pays d'Auge ne peut s'obtenir qu'avec des moûts naturellement suffisamment sucrés. Les conditions pédoclimatiques des terroirs de l'appellation remplissent parfaitement cette exigence en offrant aux pommiers une alimentation hydrique régulière (en particulier pendant la période de croissance estivale des fruits) mais modérée grâce à la profondeur limitée des sols, à la faible cessibilité de l'eau liée à leur texture argileuse et à la concurrence de l'herbe. Ces éléments limitent la vigueur des arbres au profit de la richesse en sucres des fruits.

La composante légèrement amertumée et la charpente du cidre est obtenu à travers l'utilisation massive d'un savant assemblage de variétés phénoliques dominées par la catégorie douce-amère qui domine le verger augerons et dont l'essentiel résulte de siècle de sélection locale. Tandis que la très faible acidité du produit est en accord avec la très faible représentation de variétés acidulées dans le pays d'Auge.

La pratique du cuvage permet avec les techniques de pressurage moderne de conserver l'héritage des caractères organoleptiques obtenus avec les tours à piler et les très longs pressurages, comme la robe jaune orangée caractéristique du cidre pays d'Auge. La qualité des récoltes est optimisée par le mode de production haute tige notamment à travers l'élimination par les animaux des premiers fruits chutés (le plus souvent véreux et de mauvaise qualité) et l'effet du tapis herbeux sur l'amortissement de la chute des pommes et leur bonne conservation au sol.

7. Références concernant la structure de contrôle

Nom : Institut national de l'origine et de la qualité (INAO).

Adresse : 51, rue d'Anjou, 75008 Paris.

Téléphone : 01-53-89-80-00.

Télécopie : 01-42-25-57-97.

L'Institut national de l'origine et de la qualité est un établissement public à caractère administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture, déclaré autorité compétente au sens du règlement (CE) n° 882-2004. Le non-respect de la délimitation de l'aire géographique ou d'une des conditions de production peut entraîner l'interdiction de l'utilisation, sous quelque forme ou dans quelque but que ce soit, du nom de l'appellation d'origine.

8. Eléments spécifiques de l'étiquetage

Les cidres pour lesquels est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée " Pays d'Auge " ne peuvent être déclarés après la fabrication, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans les déclarations, les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention " Appellation contrôlée ", le tout en caractères très apparents.

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée et la mention " Appellation d'origine contrôlée " ou " Appellation " et " contrôlée " sont présentées dans des caractères apparents, lisibles, indélébiles et suffisamment grands pour que l'on puisse les distinguer nettement de l'ensemble des autres indications écrites ou dessinées. Le logo communautaire AOP doit figurer obligatoirement dans l'étiquette.

Dans la présentation de l'étiquette, la mention " Appellation d'origine contrôlée " doit être immédiatement située en dessous du nom de l'appellation d'origine contrôlée sans aucune mention intercalaire.

Le nom de l'appellation " Pays d'Auge " doit être répété entre les mots : " Appellation " et " contrôlée " lorsque dans l'étiquetage figure, indépendamment de l'adresse, le nom d'une exploitation ou d'une marque.

Lorsque la mention " Cambremer " ou " de Cambremer " est utilisée, elle doit être située uniquement au-dessus du nom de l'appellation d'origine contrôlée " Pays d'Auge " ou en dessous de la mention " Appellation d'origine contrôlée ". Elle ne doit pas être associée au mot " cru ".

9. Exigences nationales

PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
RÈGLES STRUCTURELLES (HABILITATION)	
Localisation des vergers dans l'aire	Examen documentaire
Proportions de variétés ou de catégories variétales des vergers	Examen documentaire et / ou Examen visuel
RÈGLES ANNUELLES	
Entretien des vergers	Examen visuel
Proportion variétale des cuvées	Examen documentaire
Prise de mousse en bouteille	Examen documentaire
PRODUIT	
Caractéristiques analytiques du produit	Examen analytique
Caractéristiques organoleptiques du produit	Examen organoleptique

A N N E X E
LISTE DES VARIÉTÉS DE POMMES À CIDRE

Variétés phénoliques

Améret.	Fréquin rouge.	Petite Sorte.
Argile grise.	Fréquin strié.	Pomme de cheval.
<i>Argile rouge.</i>	Groin d'âne.	Pomme de Rouen.
Bedan.	Gros Yeux.	Pomme de suie.
Bergerie de Villerville.	Herbage sec.	Pot de vin.
Binet rouge.	Jeannetonne.	Rouge mulot.
Bisquet.	Joly rouge.	Saint Aubin.
Blanc Mollet.	La Pilée.	Saint Martin.
Calard.	Long Bois.	Saint Philibert.
Cimetière de Blangy.	Mettais.	Solage à gouet.
Domaine.	Moulin à vent.	
Egyptia.	Noël des	
Fagottier.	Champs.	
	Pépin doré.	

Variétés acidulées

Rambault.
René Martin.
Petit Jaune.

Autres variétés

Coquerelle.
Doux Normandie.
Doux Véret de Carrouges.
Germaine.
Orpolin.
Peau de vache.
Rouge Duret.
Rouge Folie.
Rousse de l'Orne.

Variétés en italique : plantation interdite du fait de leur sensibilité au feu bactérien.