

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE " CORNOUAILLE "

Groupement :

1. Nom : Organisme de défense et de gestion du cidre AOC Cornouaille.
2. Adresse : maison de l'agriculture, 5, allée Sully, 29322 Quimper Cedex. Tél. : 02-98-52-48-01. Télécopie : 02-98-52-49-67. Courriel : cidref @ finistere. chambagri. fr.
3. Composition : le syndicat est composé de producteurs-livreurs de pommes, 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.
5. Type de produit : classe 1. 8. Autres produits de l'annexe II : cidres.

1. Nom de l'appellation d'origine

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

2. Description du produit

Le cidre bénéficiant de l'appellation d'origine " Cornouaille " 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.

Les cidres bénéficiant de l'appellation d'origine " Cornouaille " obtenus après la prise de mousse présentent 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 ;
- une robe dorée à orangée caractéristique ;
- une effervescence vive mais qui reste subtile ;
- une saveur tannique caractéristique associée à un bon équilibre sucre acide.

3. Délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique de production du cidre bénéficiant de l'appellation d'origine " Cornouaille " 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 38 communes de Cornouaille 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.

Les pommes à cidre destinées à l'élaboration de l'appellation d'origine " Cornouaille " 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.

Liste des communes de l'aire géographique " Cornouaille " :

Département du Finistère

Communes en entier

Argol, Bénodet, Clohars-Carnoët, Clohars-Fouesnant, Combrit, Concarneau, Ergué-Gabéric, Le Faou, La Forêt-Fouesnant, Fouesnant, Gouesnach, Landévennec, Mellac, Moëlan-sur-Mer, Névez, Peumérit, Pleuven, Plogastel-Saint-Germain, Plomelin, Plonéour-Lanvern, Plovan, Pluguffan, Pont-l'Abbé, Pouldreuzic, Quimperlé, Rédené, Rosnoën, Saint-Evarzec, Saint-Jean-Trolimon, Tréguennec, Trégunc, Tréméoc, Tréogat.

Communes pour partie

Arzano (sections ZD, ZH, ZI), Elliant (sections H1, H2, I4), Quimper (partie correspondant au territoire de l'ancienne commune d'Ergué-Armel), Riec-sur-Belon (section YD), Saint-Coulitz (section A2).

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 d'origine " Cornouaille ", 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.

I.-Obligations déclaratives :

a) Déclaration d'identification des opérateurs.

OPÉRATEURS	DESCRIPTIF DE L'OUTIL DE PRODUCTION	DATE DE DÉPÔT
Producteurs de fruits	Verger : affectation parcellaire Caractéristiques du matériel de récolte (Voir I b)	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 appellation et au plus tard le 1er septembre de la récolte
Elaborateurs de Cidre Cornouaille	Adresse de la cave ou du chai	Avant toute élaboration en vue d'une revendication en appellation 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 sont élaborés à partir de moûts provenant de parcelles 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 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 au plus tard le 1er avril 2010 pour les parcelles de vergers déjà identifiés conformément aux dispositions dans leur rédaction du décret du 19 mars 1996.

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 de l'année de récolte 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 de l'année de récolte 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 le 10 du mois suivant 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 qui suit la récolte 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 leurs transports 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 et la date et 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).

III.-Contrôle sur le produit :

Les cidres susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine " Cornouaille " 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 pommiers de variétés 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 2016, 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 présentent une densité de plantation maximale :

- de 250 arbres par hectare pour les pommiers conduits en haute tige ;
- de 750 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, 60 mètre.

Les pommiers conduits en " basse tige " sont des arbres dont la hauteur de départ des branches sur le tronc est inférieure à 1, 60 mètre.

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

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

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.

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 de maturation des fruits doit se faire sur une aire permettant l'écoulement rapide et complet de toute fraction liquide. La hauteur de stockage des fruits ne peut être supérieure à 1, 50 mètre.

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) Productivités des vergers et entrée en production.

Le rendement moyen maximum des vergers en production de l'appellation

" Cornouaille " est fixé à :

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

Les jeunes pommiers ne sont pris en compte pour la production de fruits destinés à l'élaboration de l'appellation " Cornouaille " 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, puis font l'objet d'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 des jus clarifiés 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 sucres 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 est obtenue par fermentation en bouteille d'une partie des sucres résiduels, éventuellement après ajout de levures sèches actives.

La gazéification est interdite.

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.

Les cidres bénéficiant de l'appellation " Cornouaille " obtenus après la prise de mousse présentent 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. Spécificités 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 " Cornouaille " s'étend sur 38 communes situées en Bretagne dans le département du Finistère. Elle est divisée en deux secteurs côtiers, d'une part la vallée de l'Aulne et de l'autre une étroite frange littorale qui s'étend du Pays bigouden à la frontière du Morbihan. Elle correspond à une partie de l'ancien comté de Cornouaille.

L'aire géographique est caractérisée par sa faible altitude, inférieure à 100 m, son climat ensoleillé et très doux (température moyenne supérieure à 10° C) ainsi que la pluviométrie régulière et non excessive (inférieure à 1 100 mm). Le relief mouvementé induit de nombreuses situations abritées des vents dominants, ce qui évite les chutes prématurées des fruits en automne.

Les sols les plus représentatifs des vergers à cidre sont les sols développés sur un substrat granitique ou cristallophylliens qui ont été fréquemment arénisés. Selon les situations, ils peuvent présenter une profondeur moyenne ainsi que des teneurs élevées en micaschiste. Pour les vergers destinés à l'élaboration de cidres susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine " Cornouaille ", la profondeur minimum des sols est 50 cm. Il s'agit donc d'une région propice, de par la nature de ses sols et de son climat à la production régulière de pommes à cidre riches en tanins.

b) Les éléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.

La pomme (aval en langue celtique) est fortement ancrée dans l'imaginaire breton, et au Moyen Age, le pommier sauvage se développait dans les forêts bretonnes comme dans tout l'ouest de la France. La plus ancienne référence à la production d'une boisson à base de pommes en Bretagne provient du cartulaire de l'abbaye de Landévennec (vie siècle).

L'introduction en Finistère de variétés plus riches en composés phénoliques originaires d'Espagne remonterait au vie siècle et se serait réalisée soit par l'intermédiaire du cabotage le long de la côte Atlantique, soit depuis l'Ille-et-Vilaine. Ce nouveau matériel végétal va conduire à d'importants progrès dans l'élaboration du cidre. En effet, les composés phénoliques présents dans ces nouvelles variétés ralentissent et protègent la fermentation et facilitent la clarification des moûts. Mais le cidre est sévèrement concurrencé par le vin que l'on produit jusque dans le Vannetais, et surtout qui arrive depuis les ports d'Aquitaine dès le Moyen Age.

Le déclin économique du XVIIIe siècle, le blocus continental qui nuit au transport des vins de Bordeaux sur la côte Nord-Ouest, encouragera la production domestique d'une boisson alcoolisée de substitution et contribua à la pénétration du cidre. Le cidre ne semble s'imposer en Bretagne qu'à la fin du XIXe siècle en raison des crises successives du vignoble français, l'oïdium en 1848, le mildiou en 1870 et surtout le phylloxera en 1900, qui raréfie l'offre de vin. Le cidre plus ou moins additionné d'eau devient à cette époque une des boissons quotidiennes des paysans comme des ouvriers ou des marins tandis que le cidre bouché est alors une boisson festive réservée aux grandes occasions. A la fin du XIXe siècle, de nombreux écrits attestent de la notoriété du cidre élaboré en Cornouaille, où se développent de nombreux petits vergers, notamment autour de Fouesnant. Crochetelle établit notamment en 1905 un inventaire des variétés spécifiques du sud Finistère.

Le XXe siècle sera très difficile pour l'économie cidricole, mais la Cornouaille restera à l'abri des différentes crises qu'elle connaîtra. Le cidre connaît en effet une certaine désaffection au bénéfice du vin qui revient en force après la guerre de 1914-1918. D'autre part, la Bretagne s'est lancée dans la production de fruits destinés à l'alcool, acheté par l'Etat notamment pour son industrie d'armement. Il s'agit de produire de l'alcool éthylique indispensable à la synthèse d'explosifs dans des régions éloignées des zones probables de conflits armés.

Cette période marquera partout le déclin des usages traditionnels d'élaboration de cidres de qualité et lorsqu'elle cessera à partir de 1953 et jusqu'à 1972, il se produira un arrachage brutal et radical des vergers de pommiers.

A partir des années 1980, les cidreries craignant pour leur approvisionnement incitent des agriculteurs à planter des vergers basse tige. Ces plantations, réalisées à partir de variétés à fort rendement souvent acidulées et éloignées des usages traditionnels, vont conduire à une surproduction de fruits qui va fragiliser l'économie cidricole. Mais le Finistère est resté en marge de ces activités industrielles. Son verger servant essentiellement à la production de cidres s'est développé avec le tourisme dans le cadre d'une production artisanale et fermière de cidres de qualité à vocation festive. En 1987, la publication du décret qui autorise les élaborateurs de cidre à ajouter aux pommes à cidre fraîches une part de jus concentrés va provoquer la réaction de producteurs traditionnels de la région de Fouesnant, qui y voient un risque de banalisation de la qualité du cidre. Ils revendiquent alors la reconnaissance en AOC du cidre Cornouaille pour préserver la spécificité et la notoriété de leur production.

6. 2. Description des spécificités du produit :

Le cidre bénéficiant de l'appellation " Cornouaille " présente :

- une robe dorée à orangée caractéristique ;
- une effervescence vive mais qui reste subtile ;
- une saveur tannique caractéristique associée à un bon équilibre sucre acide.

6. 3. Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit :

La composante moelleuse sucrée et tannique, de l'équilibre du cidre Cornouaille ne peut s'obtenir qu'avec des moûts naturellement suffisamment sucrés et tanniques.

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) et suffisante grâce à la profondeur minimum de 0, 50 mètre des sols, à la faible altitude des terrains limitant la pluviométrie et à la concurrence de l'herbe. Ces éléments limitent la vigueur des arbres au profit de la richesse en matières utiles des fruits.

La composante amertumée et la charpente du cidre sont obtenues à travers l'utilisation d'un savant assemblage de variétés phénoliques qui dominent le verger de Cornouaille 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 en Cornouaille.

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. Tél : 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 "Cornouaille" 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 " Cornouaille " 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.

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

ANNEXE

LISTE DES VARIÉTÉS DE POMMES À CIDRE

Variétés phénoliques

Amère Saint-Jacques.
Avalou Bigouden.
Avalou Daoulas.
C'Huéro Briz.
C'Huéro Ru Bihan.
C'Huéro Ru Mod Couz.
Douce Moên.
Jambi.
Kermerrien.
Kroc'hen Ki.
Marie Ménard.
Pendou.
Perscao.
Prat Yeaod.
Rouz Coumoullen.
Seac'h Biniou.
Stang Ru.
Trojen Hir.
Ty-Ponch.

Variétés acidulées

Guillevic.
Briz Kanning.
Judor.

Autres variétés

Douce Coêtligné.
Avalou Bélein.
Avalou Bouteille.
Avalou Spoe.
Dous Bloc'hic.
Dous Bihan.
Dous Braz.
Dous Evêque Briz.
Dous Rouz Bihan.