

Le cidre du Perche célèbre enfin son AOC

Après 22 ans, le syndicat du « Cidre du Perche » obtient enfin son AOC. Une reconnaissance pour un produit reconnu sur le territoire. Six producteurs devront respecter un cahier des charges bien précis.

Perche. Cela fait 22 ans qu'ils l'attendaient. Lancé en 1996, le syndicat du Cidre du Perche aura bataillé toutes ces années pour faire reconnaître son produit d'exception. « Pour tout le monde, 2020 est une année pourrie, mais pour moi, elle n'est pas mal du tout ». Maurice Levier, actuel président du syndicat du Cidre du Perche, se souviendra longtemps de ce 6 février 2020, quand son téléphone a sonné, alors que l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) se réunissait pour trancher sur l'attribution d'une

appellation d'origine contrôlée (AOC). « Quand on m'a dit que c'était validé, c'était formidable. Il paraît qu'à l'INAO, ils ont sifflé les six bouteilles de cidre. Il ne restait pas une goutte. J'étais content », s'amuse le président.

En Normandie, c'est donc la troisième AOC à être délivrée à la filière après le cidre du pays d'Auge et celui du Cotentin. L'AOP (Appellation d'origine protégée), la version européenne de l'AOC, sera attribuée l'année prochaine. « Ça a pris beaucoup de temps car on nous a

longtemps dit qu'il faudrait une IGP (indication géographique protégée, N.D.L.R), mais pas une AOC », rembobine Maurice Levier.

Une ancienne région cidricole

Il aura fallu attendre 2009 et la venue d'une commission d'enquête à l'Hermitière pour faire quelques dégustations à l'aveugle, pour que l'AOC soit enfin évoquée comme une piste sérieuse. « Ils se sont bien rendu compte que notre cidre avait une typicité particulière et ils nous ont dit qu'ils allaient nous aider. »

Bien soutenus par le Parc et notamment par Camille Henry, responsable du pôle agriculture, les six producteurs de cidre et les deux producteurs de fruits à cidre vont pouvoir développer une filière autrefois florissante. « Au début du siècle, le Perche produisait plus de cidre que le pays d'Auge, et on en trouvait dans toutes les fermes. On exportait partout dans le monde », détaille Camille Henry. Mais à partir des années 50, le Perche devient une région tournée vers la céréale, et la filière s'écroule, avant de



Le cidre du Perche obtient son AOC, après 22 ans d'attente.

repandre légèrement dans les années 80 grâce à quelques producteurs.

« Plus technique que le vin »

Pour Camille Henry, « faire du cidre est plus technique que faire du vin ». En effet il a fallu étudier et améliorer le brassage du cidre, définir des maturités assez tardives... Tout cela fait du cidre un pro-

duit vivant très précis et rigoureux. Si la filière n'est pas très importante à l'heure actuelle, « l'AOC puis l'AOP vont permettre de développer l'économie et inciter des jeunes à s'installer pour produire du cidre. » Le Parc incite notamment les producteurs à utiliser le contrat de prêt à usage, qui permet à un producteur de se lier à un particulier pour exploiter les pommes, sans les contraintes

d'un bail traditionnel.

Dominique Plessis, de la Cidrie traditionnelle, le confirme : « Tout ce que l'on produit, on le vend. On emploie des contrats pour la saison, et on peut encore se développer. » Désormais, les producteurs ne faisant pas partie de l'appellation ne pourront plus utiliser le terme de « Cidre du Perche ».

Vincent GUERRIER

Le cidre du Perche, qu'est ce que c'est ?

Pour cette AOC, l'INAO a établi un cahier des charges bien précis. L'aire géographique compte 106 communes à cheval entre l'Orne, l'Eure-et-Loir et la Sarthe. Le cidre du Perche est décrit comme « un cidre effervescent demi-sec ou brut, obtenu par prise de mousse en bouteille, non pasteurisé et non gazéifié », et obtenu avec des fruits à matu-

ration tardive. Les producteurs ont obligation d'avoir une exploitation bio ou en conversion, d'utiliser au moins 30 % de pommes issues de vergers hautes tiges, et 20 % maximum de variétés acidulées. On retrouve dans l'appellation les pommes comme la Saint-Hilaire, la Doux Normandie, la tardive de la Sarthe, la pomme de Boué ou la Rousse.

Avoir l'AOP, qu'est-ce que ça va changer, pour le cidre du Perche ?

La Maison Ferré fait partie des six producteurs de cidre qui ont porté le projet d'AOP et vont bientôt pouvoir profiter de l'appellation. Grégoire Ferré nous explique ce que va apporter le label à la filière percheronne.

Comblot. « Heureux ». C'est l'état qui décrit Grégoire Ferré, producteur de cidre installé à Comblot, depuis qu'il a appris la nouvelle de l'obtention de l'AOC Cidre du Perche, dont découlera logiquement l'AOP (lire page ci-dessus). L'Appellation d'origine contrôlée, accordée par l'Inao - Institut national de l'origine et de la qualité - était espérée depuis... 1998 ! « J'étais là lors des premières réunions », se souvient celui qui, à l'époque, était agriculteur avec ses parents (vaches laitières et cidre, à Mauves-sur-Huisne).

Reconnaissance européenne

Depuis 2009, Grégoire Ferré s'est concentré sur l'activité cidricole, qu'il a transférée à Comblot. Il produit cidre, pommeau, calvados, jus de pomme et vinaigre de cidre.

Désormais, il va pouvoir apposer sur ses bouteilles de cidre le logo de l'AOC. Ce que ça va changer ? « Cela va apporter une reconnaissance nationale, puis européenne à notre produit », explique-t-il.

Car l'AOP - qui désigne un

produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique - est un signe qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.

L'AOP Cidre du Perche sera la sixième appellation délivrée en Europe, dont cinq en France. « En Normandie, nous complétons la liste composée du Pays d'Auge, du Poiré domfrontais et du cidre Cotentin. » Pour les producteurs percherons, obtenir le label est « gage de légitimité », mais aussi de qualité, possible grâce à des valeurs partagées : « Tous les producteurs récoltants sont inscrits dans une démarche de certification bio. »

Augmentation des volumes et des prix

Avec l'AOC Cidre du Perche, Grégoire Ferré s'attend à augmenter ses volumes - il écoule actuellement 35 000 bouteilles par an - et ses prix. « On peut imaginer qu'ils vont suivre l'inflation, voire un peu plus,



L'AOC Cidre du Perche, Grégoire Ferré l'attendait depuis 1998 !

soit une augmentation de l'ordre de 5 à 10 %. » Une hausse qui s'explique aussi par un poids des charges plus important, pour la cidrie familiale « Être certifié bio et être labellisé avec une appellation,

cela veut dire répondre à un cahier des charges précis. »

Cela veut dire, aussi, faire vivre le label. « Ces 22 ans de travail pour obtenir l'AOC ont permis de créer une filière cidre dans le Perche de très

haute qualité humaine, avec un projet collectif. Le challenge, maintenant, va être de faire parler de cette AOC, et donner envie à d'autres producteurs de nous rejoindre. »

Le collectif des six produc-

teurs récoltants commencera fort, les 24 et 25 octobre prochains, en proposant une Fête du cidre commune, organisée dans chacune des cidreries.

Émilie JOUVIN