Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Cidre de Bretagne » / « Cidre breton »
homologué par arrêté du 20 décembre 2016, *JORF du 24 décembre 2016*
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n°2016-53

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR
Organisme de Défense et de Gestion des Cidres sous Indication Géographique Protégée
123 rue Saint-Lazare, 75008 Paris

Tél : 01.45.22.24.32
Fax : 01.45.22.24.85
Courriel : contact@odgcidresigp.com

Statut : association Loi 1901

Composition : Le groupement est composé de producteurs de pommes à cidre et de transformateurs.

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.8 Autres produits de l'annexe I du traité (épices, etc..)

1) DENOMINATION DU PRODUIT

La dénomination du produit est : "Cidre de Bretagne" ou "Cidre breton", utilisable indifféremment.

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Cidre de Bretagne » ou « Cidre breton » est un cidre effervescent qui provient de la fermentation de moûts élaborés à partir de pommes à cidre fraiches, produites et mises en œuvre dans l'aire géographique délimitée par le présent cahier des charges.

On entend par pommes à cidre les pommes mises en œuvre pour l'élaboration du cidre, qui produisent un jus ayant une teneur en tanins (polyphénols) au moins égale à 0,6 g/l d'acides tanniques totaux, natifs ou oxydés.

Les moûts de pommes 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 œuvre (exprimée en moûts reconstitués).

La richesse de la composition variétale des vergers permet de trouver les équilibres entre les différents types de variétés au niveau de l'aire géographique. Avec un peu moins de la moitié des surfaces en pommes amères et douces amères, un tiers de pommes acidulées et aigres et le reste en pommes douces, les cidriers peuvent travailler les pommes afin de trouver les assemblages les plus appropriés.

Caractéristiques physico-chimiques :

Le « Cidre de Bretagne » ou « Cidre breton » se présente sous la forme d'une boisson limpide ou trouble, obtenue par la fermentation de moûts issus du pressurage de pulpe de pommes à cidre avec ou sans addition d'eau. Il présente des fines bulles et une mousse légère.

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

Les quantités destinées aux usages industriels et à l'élaboration des produits composés peuvent être commercialisés sans condition d'effervescence.

Caractéristiques chimiques du « Cidre de Bretagne »

Le titre alcoométrique volumique total minimum atteint 5,0 % et le titre alcoométrique volumique acquis minimum est de 1,5 %. La teneur maximale en acidité volatile est de 1 g/1 (acide sulfurique).

Caractéristiques organoleptiques :

Le « Cidre de Bretagne » se caractérise par des arômes riches, qui peuvent être charpentés et rustiques, ou aux notes fruitées et fleuries, parfois enrichis d'arômes de maturation (notes épicées). Il varie d'une dominante acide et une couleur plutôt pâle pour certains à une dominante amère et une couleur brun acajou pour d'autres.
Le « Cidre de Bretagne » est connu pour l'équilibre des saveurs entre amertume, acidité et sucre.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

La récolte des pommes à cidre et l'élaboration du « Cidre de Bretagne », à l'exception du conditionnement, sont réalisées dans l'aire géographique composée des communes précisées ci-dessous. L'aire géographique repose sur le massif armoricain et s'étend sur les départements de la région administrative de la Bretagne complétée d'une partie des départements de la Mayenne, de la Loire Atlantique et du Maine et Loire.

- Département des COTES D'ARMOR : toutes les communes,
- Département du FINISTERE : toutes les communes,
- Département de l'ILLE ET VILAINE : toutes les communes,
- Département du MORBIHAN : toutes les communes,
- Département de LOIRE ATLANTIQUE, les communes suivantes :

  Communes en totalité : Abbaretz, Ancenis, Anetz, Assérac, Avessac, Batz-sur-Mer, Baule-Escoublac (La), Belligné, Besné, Blain, Bonnœuvre, Bouée, Bouvron, Campbon, Carquefou, Casson, Cellier (Le), Chapelle-des-Marais (La), Chapelle-Glain (La), Chapelle-Launay (La), Chapelle-Saint-Sauveur (La), Chapelle-sur-Erdre (La), Châteaubriant, Chevallerais (La),

Conquereuil, Cordemais, Couëron, Couffé, Croisic (Le), Crossac, Derval, Donges, Drefféac, Erbray, Fay-de-Bretagne, Fégréac, Fercé, Fresne-sur-Loire (Le), Gâvre (Le), Grand-Auverné, Grandchamps-des-Fontaines, Grigonnais (La), Guémené-Penfao, Guenrouet, Guérande, Herbignac, Héric, Issé, Jans, Joué-sur-Erdre, Juigné-des-Moutiers, Lavau-sur-Loire, Ligné, Louisfert, Lusanger, Malville, Marsac-sur-Don, Massérac, Maumusson, Mauves-sur-Loire, Meilleraye-de-Bretagne (La), Mésanger, Mesquer, Missillac, Moisdon-la-Rivière, Montoir-de-Bretagne, Montrelais, Mouais, Mouzeil, Nort-sur-Erdre, Notre-Dame-des-Landes, Noyal-sur-Brutz, Nozay, Orvault, Oudon, Pannecé, Petit-Auverné, Petit-Mars, Pierric, Pin (Le), Piriac-sur-Mer, Plessé, Pontchâteau, Pornichet, Pouillé-les-Côteaux, Pouliguen (Le), Prinquiau, Puceul, Quilly, Riaillé, Roche-Blanche (La), Rougé, Rouxière (La), Ruffigné, Saffré, Saint-André-des-Eaux, Saint-Aubin-des-Châteaux, Saint-Étienne-de-Montluc, Saint-Géréon, Saint-Gildas-des-Bois, Saint-Herblain, Saint-Herblon, Saint-Joachim, Saint-Julien-de-Vouvantes, Saint-Lyphard, Saint-Malo-de-Guersac, Saint-Mars-du-Désert, Saint-Mars-la-Jaille, Saint-Molf, Saint-Nazaire, Saint-Nicolas-de-Redon, Saint-Sulpice-des-Landes, Saint-Vincent-des-Landes, Sainte-Anne-sur-Brivet, Sainte-Luce-sur-Loire, Sainte-Reine-de-Bretagne, Sautron, Savenay, Sévérac, Sion-les-Mines, Soudan, Soulvache, Sucé-sur-Erdre, Teillé, Temple-de-Bretagne (Le), Thouaré-sur-Loire, Touches (Les), Trans-sur-Erdre, Treffieux, Treillières, Trignac, Turballe (La), Varades, Vay, Vigneux-de-Bretagne, Villepot, Vritz.

Communes en partie (nord de la Loire) : Indre, Nantes.

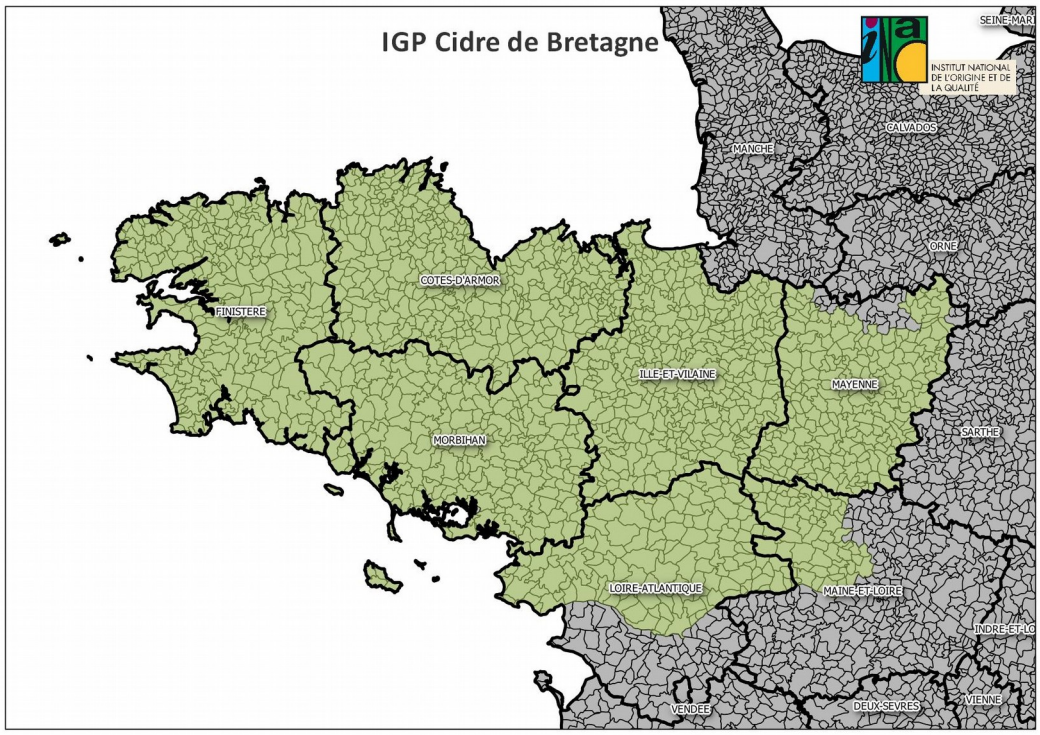
– Département du MAINE ET LOIRE, les communes suivantes :

Communes en totalité : Andigné, Angrie, Armaillé, Aviré, Avrillé, Beaucouzé, Bécon-les-Granits, Béhuard, Bouchemaine, Bouillé-Ménard, Bourg-d'Iré (Le), Bourg-l'Évêque, Brain-sur-Longuenée, Candé, Carbay, Challain-la-Potherie, Chambellay, Champtocé-sur-Loire, Chapelle-Hullin (La), Chapelle-sur-Oudon (La), Châtelais, Chazé-Henry, Chazé-sur-Argos, Combrée, Cornuaille (La), Ferrière-de-Flée (La), Freigné, Gené, Grugé-l'Hôpital, Hôtellerie-de-Flée (L'), Ingrandes, Jaille-Yvon (La), Lion-d'Angers (Le), Loiré, Louroux-Béconnais (Le), Louvaines, Marans, Membrolle-sur-Longuenée (La), Montguillon, Montreuil-sur-Maine, Noëllet, Noyant-la-Gravoyère, Nyoiseau, Plessis-Macé (le), Possonnière (La), Pouancé, Pouëze (La), Prévière (La), Saint-Augustin-des-Bois, Saint-Clément-de-la-Place, Sainte-Gemmes-d'Andigné, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Jean-de-Linières, Saint-Lambert-la-Potherie, Saint-Léger-des-Bois, Saint-Martin-du-Bois, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Michel-et-Chanveaux, Saint-Sauveur-de-Flée, Saint-Sigismond, Savennières, Segré, Tremblay (Le), Vergonnes, Vern-d'Anjou, Villemoisan.

Communes en partie (nord de la Loire et ouest de la Mayenne et de la Maine) : Angers, Pruillé, Cantenay-Épinard, Grez-Neuville, Montreuil-Juigné.

– Département de la MAYENNE, les communes suivantes : Ahuillé, Alexain, Ampoigné, Andouillé, Argenton-Notre-Dame, Argentré, Aron, Arquenay, Assé-le-Bérenger, Astillé, Athée, Averton, Azé, Baconnière (La), Bais, Ballée, Ballots, Bannes, Bazoge-Montpinçon (La), Bazouge-de-Chemeré (La), Bazouge-des-Alleux (La), Bazougers, Beaulieu-sur-Oudon, Beaumont-Pied-de-Bœuf, Belgeard, Bierné, Bignon-du-Maine (Le), Bigottière (La), Blandouet, Boissière (La), Bonchamp-lès-Laval, Bouchamps-lès-Craon, Bouère, Bouessay, Bourgneuf-la-Forêt (Le), Bourgon, Brains-sur-les-Marches, Brecé, Brée, Brûlatte (La), Buret (Le), Carelles, Chailland, Châlons-du-Maine, Chammes, Champgenéteux, Changé, Chapelle-Anthenaise (La), Chapelle-au-Riboul (La), Chapelle-Craonnaise (La), Chapelle-Rainsouin (La), Château-Gontier, Châtelain, Châtillon-sur-Colmont, Châtres-la-Forêt, Chemazé, Chémeré-le-Roi, Chérancé, Chevaigné-du-Maine, Colombiers-du-Plessis, Commer, Congrier, Contest, Cosmes, Cossé-en-Champagne, Cossé-le-Vivien, Coudray, Couptrain, Courbeveille, Courcité, Craon, Crennes-sur-Fraubée, Croixille (La), Cropte (La), Cuillé, Daon, Denazé, Deux-Évailles, Dorée (La), Entrammes, Épineux-le-Seguin, Ernée, Évron, Fontaine-Couverte, Forcé, Fougerolles-du-Plessis, Fromentières, Gastines, Genest-Saint-Isle (Le), Gennes-sur-Glaize, Gesnes, Gesvres,

Gravelle (La), Grazay, Grez-en-Bouère, Ham (Le), Hambers, Hardanges, Houssay, Huisserie (L'), Izé, Javron-les-Chapelles, Jublains, Juvigné, Laigné, Landivy, Larchamp, Laubrières, Launay-Villiers, Laval, Levaré, Lignières-Orgères, Livet, Livré, Loigné-sur-Mayenne, Loiron, Longuefuye, Loupfougères, Louverné, Louvigné, Madré, Maisoncelles-du-Maine, Marcillé-la-Ville, Marigné-Peuton, Martigné-sur-Mayenne, Mayenne, Mée, Ménil, Méral, Meslay-du-Maine, Mézangers, Montaudin, Montenay, Montflours, Montigné-le-Brillant, Montjean, Montourtier, Montsûrs, Moulay, Neau, Neuilly-le-Vendin, Niafles, Nuillé-sur-Vicoin, Oisseau, Olivet, Origné, Pallu (La), Parigné-sur-Braye, Parné-sur-Roc, Pellerine (La), Peuton, Placé, Pommerieux, Pontmain, Port-Brillet, Pré-en-Pail, Préaux, Quelaines-Saint-Gault, Renazé, Roë (La), Rouaudière (La), Ruillé-Froid-Fonds, Ruillé-le-Gravelais, Sacé, Saint-Aignan-de-Couptrain, Saint-Aignan-sur-Roë, Saint-Aubin-du-Désert, Saint-Baudelle, Saint-Berthevin, Saint-Berthevin-la-Tannière, Saint-Brice, Saint-Calais-du-Désert, Saint-Céneré, Saint-Charles-la-Forêt, Saint-Christophe-du-Luat, Saint-Cyr-en-Pail, Saint-Cyr-le-Gravelais, Saint-Denis-d'Anjou, Saint-Denis-de-Gastines, Saint-Denis-du-Maine, Saint-Ellier-du-Maine, Saint-Erblon, Saint-Fort, Saint-Fraimbault-de-Prières, Saint-Georges-Buttavent, Saint-Georges-le-Fléchard, Saint-Georges-sur-Erve, Saint-Germain-d'Anxure, Saint-Germain-de-Coulamer, Saint-Germain-le-Fouilloux, Saint-Germain-le-Guillaume, Saint-Hilaire-du-Maine, Saint-Jean-sur-Erve, Saint-Jean-sur-Mayenne, Saint-Laurent-des-Mortiers, Saint-Léger, Saint-Loup-du-Dorat, Saint-Mars-du-Désert, , Saint-Mars-sur-Colmont Saint-Mars-sur-la-Futaie, Saint-Martin-de-Connée, Saint-Martin-du-Limet, Saint-Michel-de-Feins, Saint-Michel-de-la-Roë, Saint-Ouën-des-Toits, Saint-Ouën-des-Vallons, Saint-Pierre-des-Landes, Saint-Pierre-la-Cour, Saint-Pierre-sur-Erve, Saint-Pierre-sur-Orthe, Saint-Poix, Saint-Quentin-les-Anges, Saint-Samson, Saint-Saturnin-du-Limet, Saint-Sulpice, Saint-Thomas-de-Courceriers, Sainte-Gemmes-le-Robert, Sainte-Suzanne, Saulges, Selle-Craonnaise (La), Senonnes, Simplé, Soulgé-sur-Ouette, Thorigné-en-Charnie, Torcé-Viviers-en-Charnie, Trans, Vaiges, Vautorte, Villaines-la-Juhel, Villepail, Villiers-Charlemagne, Vimarcé, Voutré.



Légende :

Aire géographique

4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE DELIMITEE

La mise en œuvre de la traçabilité par les opérateurs est obligatoire.

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production de pommes à cidre, le négoce des pommes ou l'élaboration du « Cidre de Bretagne » ou du « Cidre breton » est identifié auprès du groupement.

4.1. Eléments relatifs au suivi de l'élaboration

Chaque lot de « Cidre de Bretagne » doit être clairement identifié par la tenue d'une comptabilité matière. Doivent y figurer les éléments ci-dessous :

4.1.1. Matières premières :

Les pommes à cidre pour l'élaboration du « Cidre de Bretagne » doivent être récoltées et stockées séparément des pommes de table ou des pommes à cidre qui pourraient provenir de l'extérieur de l'aire géographique de l'IGP.

Les pommes à cidre livrées par le producteur ou le négociant à un fabricant doivent comporter sur le bon de livraison de chacun des lots livrés :

- La nature des pommes (caractère pommes à cidre tel que défini au point 5.1 du présent cahier des charges),
- Le poids du lot,
- La commune de récolte

4.1.2. Elaboration :

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

- la comptabilité matière afférente à chacun des lots de pommes à cidre entrant dans la composition du lot de moût ou de moût concentré,
- la nature et la date de mise en œuvre 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 des moûts pour les lots livrés au fabricant par un sous-traitant.
- l'identification et le poids de chacun des lots de moûts et de moûts concentrés mis en œuvre (intégrés à la comptabilité matière).

Déclarations nécessaires à la connaissance et au suivi des volumes

- Les quantités de « Cidre de Bretagne » produites/

Tenue des registres

Pour permettre le contrôle de la qualité, de l'origine et des règles de production des cidres, tous les opérateurs intervenant dans les conditions de production de l'IGP « Cidre de Bretagne » tiennent :

- Pour les producteurs de pommes : un enregistrement de la localisation des parcelles de provenance et des variétés correspondantes (distinction entre pommes à cidre et pommes de table) à chaque récolte ;

- Pour les autres opérateurs : une comptabilité matière ou tout document comptable équivalent, comportant les entrées et sorties de pommes, de moûts ou moûts concentrés et de cidre. Cette comptabilité matière est tenue à disposition de la structure de contrôle. Elle est conservée sur une durée conforme à la réglementation en vigueur relative à la comptabilité.

- D'autre part les cidriers tiennent à disposition des agents de contrôle tout document nécessaire au contrôle, notamment ceux recensés dans le tableau ci-dessous :

4.2. Schéma récapitulatif

Les principaux éléments de traçabilité utilisés à chaque niveau d'élaboration des produits sont récapitulés ci-dessous :

Étape	Informations suivies	Procédures/Documents associés
PRODUCTION DES POMMES A CIDRE		
Production	- Commune de provenance - Distinction pommes à cidre / autres (variété correspondante ou nature des pommes) - Séparation des pommes (de l'aire ou non, à cidre ou non)	- Enregistrement dans document ad hoc
APPROVISIONNEMENT EN POMMES A CIDRE		
Auto-approvision-nement	- Commune de provenance - Variétés correspondantes (distinction pommes à cidre / autres) - Séparation des pommes (de l'aire ou non, à cidre ou non)	- Enregistrement dans document ad hoc
Achats	- Coordonnées du producteur - Poids du lot - Provenance géographique (communes de récolte) - Nature des pommes (caractéristique "à cidre")	- Bons de livraison ou factures, ou tout autre justificatif présentant les mêmes informations
Réception	- Nature des pommes (caractéristique "à cidre")	- Examen documentaire (bons de livraison ou factures ou tout autre justificatif présentant les mêmes informations) / visuel par personnel qualifié à chaque réception
Stockage	- Identification / séparation des pommes (à cidre / autres)	- Identification des aires de stockage
APPROVISIONNEMENT EN MOÛTS ET MOÛTS CONCENTRES		
Achats	- Moûts conformes, provenant d'un opérateur habilité - Volumes de moûts	- Titre de mouvement des moûts - Bon de réception / pesée
ELABORATION ET TRAITEMENT DES MOÛTS ET DES CIDRES		
Elaboration des moûts	- Utilisation de pommes conformes - Volumes de pommes mis en œuvre - Modes d'élaboration conformes (notamment pressurage mécanique et diffusion à l'eau non chauffée)	- Enregistrement des matières premières mises en œuvre - Enregistrement des procédés appliqués - Enregistrement des volumes / inventaires de cuverie

Étape	Informations suivies	Procédures/Documents associés
	- Traçabilité des moûts : ・volumes aux différents stades ・identification/occupation des cuves	
Traitement des moûts	- Utilisation de moûts conformes - Volumes de moûts mis en œuvre - Modes d'élaboration conformes (notamment 40% de moûts concentrés maximum et coloration) - Traçabilité des moûts : ・volumes aux différents stades ・identification/occupation des cuves	- Enregistrement des matières premières mises en œuvre - Enregistrement des procédés appliqués - Enregistrement des volumes / inventaires de cuverie
Elaboration des cidres	- Utilisation de moûts conformes - Volumes de moûts mis en œuvre - Modes d'élaboration conformes (notamment 40% de moûts concentrés maximum et coloration) - Traçabilité des moûts et cidres : ・volumes aux différents stades ・identification/occupation des cuves	- Enregistrement des procédés appliqués et formules d'assemblages - Fiches techniques des produits - Enregistrement des volumes / inventaires de cuverie
TOUTES ETAPES D'ELABORATION		
	- Traçabilité des lots destinés à la certification - Elaboration entièrement dans l'aire géographique	Enregistrement systématique de chaque opération : - Système d'enregistrement des mouvements de lots (informatique ou papier)
	Comptabilité matières : - Quantités reçues (pommes, moûts, moûts concentrés) - Quantités produites (moûts, moûts concentrés, cidres)	- Bon de réception / pesée - Enregistrement des productions - Enregistrement des volumes / inventaires de cuverie - Feuilles d'embouteillage le cas échéant

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Matières premières -

Les pommes mises en œuvre pour l'élaboration du « Cidre de Bretagne » ou du « Cidre breton » sont des pommes à cidre. Les pommes de table en sont exclues. On entend par « pommes à cidre » les pommes mises en œuvre pour l'élaboration du cidre qui produisent un jus ayant une teneur en tanins (polyphénols) au moins égale à 0,6 g/l d'acides tanniques totaux, natifs ou oxydés.
Les pommes mises en œuvre proviennent de l'aire géographique.
Les tanins sont une des caractéristiques des pommes à cidre, qui, avec l'acidité, sont utilisées pour classer les variétés par groupes de saveur, à des fins d'assemblage. Au sein de l'ensemble défini, on répartit ainsi classiquement les variétés de pommes à cidre selon 5 qualificatifs qui permettent aux cidriers de les classer :

	tanins	acidité (exprimée en H2SO4)
douces	< 2 g/1	< 3 g/1
douces-amères	2 à 3 g/I	< 3 g/1
amères	> 3 g/I	< 3 g/I
acidulées	< 2 g/1	3 à 4,5 g/1
aigres	< 2 g/1	> 4,5 g/1

5.2. Etapes d'élaboration

Les principales étapes de l'élaboration du « Cidre de Bretagne » sont les suivantes :

Brassage et pressurage des pommes :

Les pommes à cidre originaires de l'aire I.G.P. doivent être propres à l'entrée de la chaine de transformation. Elles sont broyées ou râpées. 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.

Clarification pré-fermentaire :

Le moût issu du pressurage est mis en cuve. Dans celle-ci s'opère en premier lieu la clarification pré-fermentaire, qui se fait spontanément ou par les pratiques et traitements consacrés par l'usage.

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.

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 œuvre.

Clarification post-fermentaire :

Elle s'opère par :

- simple décantation,
- centrifugation,
- filtration,
- collage suivi ou non d'une centrifugation et/ou d'une filtration.

Prise de mousse ou gazéification :

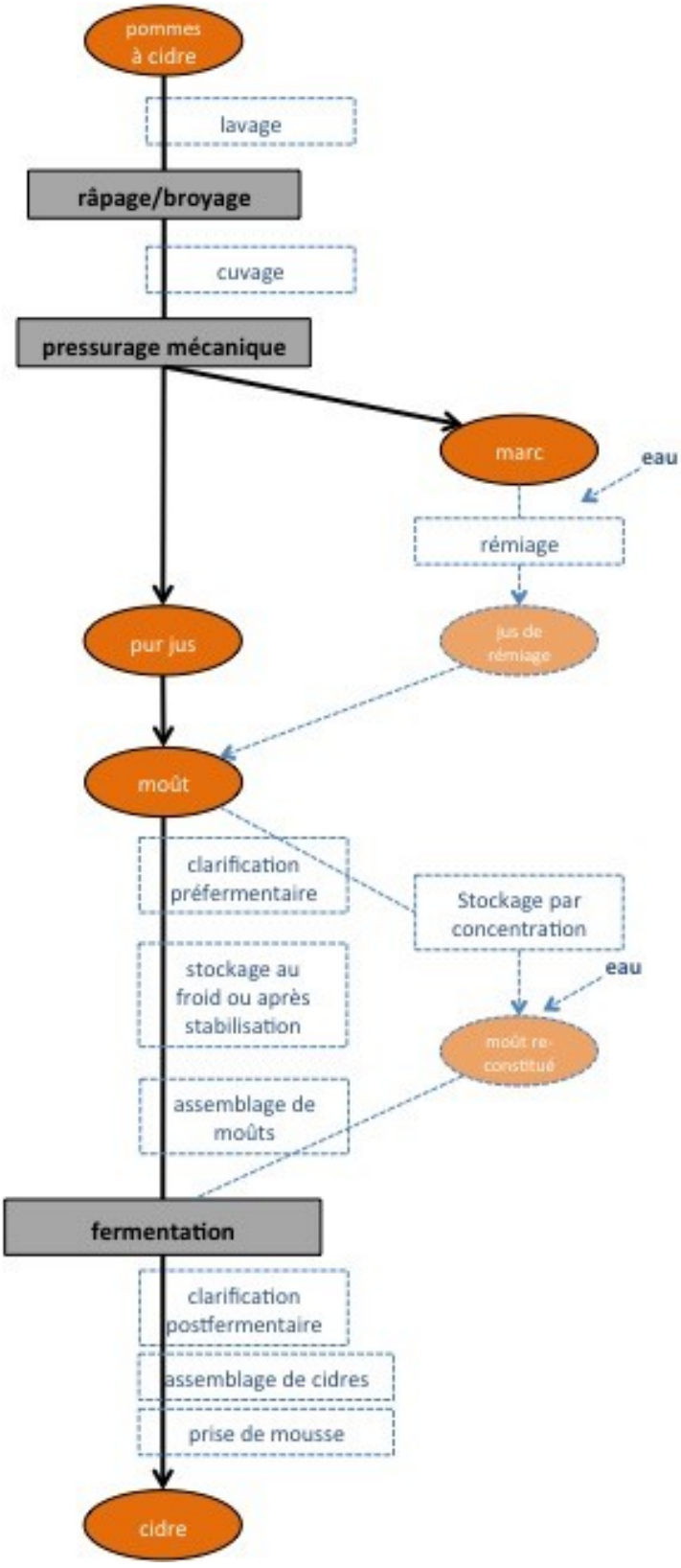
La prise de mousse en cuve close ou en bouteille, peut-être réalisée. Celle-ci s'opère au moyen de la flore naturelle ou de levures sélectionnées.

La gazéification est également autorisée.

Coloration :

Le caramel est le seul colorant autorisé.

5.3. Schéma récapitulatif



Étapes facultatives

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

6.1. Spécificité de l'aire géographique

L'aire géographique de l'IGP « Cidre de Bretagne » ou « Cidre breton » s'étend sur les départements de la région administrative Bretagne ainsi que sur une partie des départements voisins de la Mayenne, de la Loire-Atlantique et du Maine-et-Loire. Elle repose sur le massif armoricain et se caractérise par un climat de type océanique avec des écarts minima-maxima assez faibles, l'influence maritime et des précipitations abondantes et régulières. Les étés sont tempérés et les hivers peu rigoureux. L'aire géographique est ainsi caractérisée par l'absence de déficit hydrique estival ainsi que par peu de jours de gel.
Ce contexte naturel offre aux pommiers des conditions qui sont favorables à leur développement, alors qu'elles sont peu propices à d'autres productions, telle la viticulture.
L'exploitation de pommiers est attestée dès le Xème siècle dans la région de Clohars-Carnoët près de Quimperlé.
Ainsi, le verger de pommes à cidre, mis en place dès le Moyen-âge à partir de variétés venant d'Espagne (Biscaye), s'est rapidement répandu sur tout le territoire breton et ses franges. Ces pommes amères et riches en tanins, par leur rôle antiseptique, vont permettre une meilleure fermentation et conservation des cidres. Les producteurs et, plus tard, les obtenteurs et pépiniéristes locaux ont sélectionné, amélioré et adapté le matériel végétal aux conditions pédoclimatiques bretonnes, aboutissant ainsi à un très grand nombre de variétés qui se distinguent par une teneur en tanins et des aptitudes technologiques particulières (rusticité et aptitude à la récolte au sol, notamment). Par l'obtention ou l'introduction de nouvelles variétés qui se montrent adaptés aux conditions locales de production et à la transformation, la filière garantit le maintien de la biodiversité de la ressource génétique et assure ainsi la pérennité de la production de « Cidre de Bretagne ».

L'aire géographique abrite également des savoir-faire d'élaboration du cidre très aboutis et spécifiques. En effet, les cidriers, ont appris avec le temps à tirer le meilleur de chaque famille de pommes afin d'aboutir par assemblage aux meilleurs équilibres possibles.
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 l'élaboration de cette boisson, s'appuyant sur la maîtrise du processus de transformation (techniques de clarification, stockage au froid, pasteurisation, gazéification) pour se développer.
Les techniques de pressurage mécanique ont permis d'améliorer le rendement en jus sans contrarier les caractéristiques spécifiques des pommes.
A partir du début du XXème siècle, s'est aussi développée progressivement la filtration pour obtenir une meilleure stabilité des cidres. Vers les années 1950, les cidreries ont commencé à pasteuriser les cidres doux afin de permettre une conservation plus longue, d'empêcher le développement de micro-organismes et de pouvoir les expédier à moindre risque vers des destinations plus lointaines.

Dans les années 1920, la production nationale de cidre dont la Bretagne représente alors un tiers du volume[1], dépasse celle de la bière.

La Bretagne est la deuxième région française de culture du pommier à cidre et l'un des hauts lieux de la production de cidre en Europe.

6.2. Spécificité du produit

Pouvant être limpide ou trouble, d'une couleur plus ou moins soutenue selon les variétés de pommes à cidre et les procédés mis en œuvre, le « Cidre breton » est un cidre effervescent, élaboré à partir de pommes à cidre uniquement, issues de l'aire géographique. Il offre une large gamme de saveurs, fruit

1 Source : La Cidrerie, de G. Warcollier, Edition 1928

de l'assemblage des différents types de pommes à cidre, qui permettent de trouver les équilibres souhaités entre amertume, acidité et sucres résiduels issus de la fermentation.

6.3. Lien causal

Le lien à l'origine du « Cidre de Bretagne » ou « Cidre breton » est fondé sur une forte réputation.
Un verger de pommes à cidre important (le 2ème en France aujourd'hui) et un grand savoir-faire en matière de production de cidre sont les deux piliers essentiels sur lesquels se fonde la réputation du « Cidre de Bretagne ».

Dans ce secteur où les pommes sont reines, les hommes se sont adaptés et les savoir-faire des cidriers se sont développés. Leur connaissance des pommes et de leurs caractéristiques permet des assemblages qui offrent le juste équilibre entre amertume, acidité et douceur.
Les techniques de pressurage mécanique, de clarification pré- et post-fermentaire, de fermentation et de stabilisation ont permis le développement du « Cidre de Bretagne ».
Une identité régionale forte et le développement d'une filière spécifique ont conforté la réputation du « Cidre breton » au fil du temps dans un rayon plus large que cette région.
En Bretagne, des légendes moyenâgeuses, comme celle des Chevaliers de la Table Ronde, citent "le pommier comme un arbre noble et son fruit comme symbole de bonheur".
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. Après 1789, la circulation du cidre breton va s'ouvrir et c'est dans la première moitié du XIXème siècle que sa diffusion va connaître une accélération importante. 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[2]. Ils sont d'ailleurs très recherchés en Amérique[3].
La première moitié du XXème siècle constitue donc "l'âge d'or du cidre en Bretagne", comme le dit Yves le Goas[4].

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.

Le cidre fait partie intégrante du patrimoine culturel et culinaire breton. Associé de manière étroite à la consommation de crêpes et de galettes, il est, avec la crêperie, l'un des arguments forts et emblématique de l'identité bretonne. Le développement des crêperies ailleurs qu'en Bretagne a entraîné un développement de la consommation de cidre et largement contribué à sa réputation, y compris hors des frontières françaises.

Les nombreux touristes qui parcourent la Bretagne ont pu découvrir les cidres locaux et en devenir les ambassadeurs tandis que le tempérament voyageur et entreprenant des bretons a largement participé à développer leur consommation dans les établissements qu'ils créaient en dehors du territoire breton.

Par ailleurs, de nombreuses fêtes du cidre comme celle de Poul-Fetan dans le Morbihan ou celle du Temple-de-Bretagne dans la Loire-Atlantique témoignent de l'attachement au produit et d'une culture cidricole vivace dans le territoire de l'aire géographique de l'IGP. Cela a fait dire à Gilles Pudlowski du magazine Saveurs (juin 1995), que la pomme à cidre et ses dérivés sont des "gourmandises bretonnes qui perdurent de belle façon".

---

2 comme l'explique, en 1819, Léopold dans son "dictionnaire universel portatif du commerce".

3 source : inventaire du patrimoine culinaire de la France, Bretagne, Albin Michel / CNAC.[4] source : « Le Cidre en Goëlo », Ar Men n°41, février 1992.

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)
Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13
Tél : 01.44.97.17.17
Fax : 01.44.97.30.37
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n°1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8) ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE

Les mentions suivantes devront figurer sur l'étiquetage :

- La dénomination de la boisson :
  - « Cidre de Bretagne »
  - « Cidre breton »

9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

Points de contrôle	Valeurs de référence	Méthode de contrôle
Production de pommes à cidre	- Localisation des vergers dans l'aire géographique (liste de communes) - Caractéristique « pommes à cidre »	Contrôle documentaire
Approvisionnement en pommes à cidre	- Pommes conformes, provenant d'un opérateur habilité - Caractéristique « Provenance géographique » (liste de communes) - Traçabilité des pommes	Contrôle documentaire
	- Caractéristique « pommes à cidre »	Contrôle documentaire ou visuel ou analytique
Élaboration des moûts	- Utilisation de pommes conformes - Traçabilité des moûts - Élaboration entièrement dans l'aire géographique	Contrôle documentaire
Approvisionnement en moûts et moûts concentrés	- Moûts conformes, provenant d'un opérateur habilité - Traçabilité des moûts	Contrôle documentaire
Élaboration des cidres	- Utilisation de moûts conformes - Traçabilité des moûts - Élaboration entièrement dans l'aire géographique	Contrôle documentaire