

Cahier des charges de l'appellation d'origine « PAYS D'AUGE » ou « PAYS D'AUGE-CAMBREMER »

homologué par arrêté du 17 janvier 2026, *JORF* du 21 janvier 2026

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n° 2026-04 du 22 janvier 2026

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

Arboreal – 12, Rue Rol-Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex

Tél : (33) (0)1 73 30 38 00

Courriel : contact@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Normandie, Terre d'Appellations Cidricoles

ZA de Cardonville

8 rue de la liberté, Bretteville-L'Orgueilleuse

14740 THUE ET MUE

Téléphone : 02-31-53-17-61

Courriel : ntac@aocidricoles.fr

Composition : Le groupement comprend une section dédiée composée exclusivement des producteurs de fruits, des acheteurs de fruits et des élaborateurs de « Pays d'Auge » ou « Pays d'Auge-Cambremer »

TYPE DE PRODUIT : 2206 Boissons fermentées mélangées

1. Nom de l'appellation

PAYS D'AUGE complété ou non par CAMBREMER

2. Description du produit

Le « Pays d'Auge » ou « Pays d'Auge – Cambremer » est un cidre effervescent, non pasteurisé, non gazéifié, obtenu par prise de mousse naturelle et élaboré à partir de pur jus de pommes à cidre, de variétés spécifiques provenant de vergers identifiés situés dans l'aire géographique.

Le « Pays d'Auge » ou « Pays d'Auge – Cambremer » obtenu après la prise de mousse présente les caractéristiques suivantes :

- un titre alcoométrique volumique acquis supérieur ou égal à 3,5 % ;
- un titre alcoométrique volumique total supérieur ou égal à 6 % ;
- une teneur saccharimétrique supérieure ou égale à 20 grammes par litre ;
- une pression minimale de 1,5 bar à 20°C.

Le « Pays d'Auge » ou « Pays d'Auge – Cambremer » présente une robe jaune dorée à orangée. Il se distingue par un équilibre sucré en attaque, plutôt amertumé en fin de bouche et par son acidité discrète. Dans sa jeunesse, il exprime des arômes fruités et de beurre frais et développe des notes de cuir dans sa maturité.

3. Délimitation de l'aire géographique

3. 1- Aire géographique

La production des pommes et l'élaboration des cidres, y compris la mise en bouteille, sont réalisées dans l'aire géographique 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. Le périmètre de cette aire englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2025 :

Département du Calvados

Communes en totalité (139) :

Ablon, Angerville, Annebault, Auberville, Auville, Barneville-la-Bertran, Beaufour-Druval, Beaumont-en-Auge, Benerville-sur-Mer, Beuvillers, Beuvron-en-Auge, Blangy-le-Château, Blonville-sur-Mer, Bonnebosq, Bonneville-la-Louvet, Bonneville-sur-Touques, Bourgeauville, Branville, Brucourt, Cambremer, Canapville, Castillon-en-Auge, Cernay, Clarbec, Coquainvilliers, Cordebugle, Courtonne-la-Meurdrac, Courtonne-les-Deux-Églises, Cresseveuille, Cricquebœuf, Cricqueville-en-Auge, Danestal, Deauville, Dives-sur-Mer, Douville-en-Auge, Dozulé, Drubec, Englesqueville-en-Auge, Équemauville, Fauquernon, Fierville-les-Parcs, Firfol, Formentin, Fourneville, Fumichon, Genneville, Glanville, Glos, Gonville-sur-Honfleur, Gonville-sur-Mer, Granges, Hermival-les-Vaux, Heuland, Honfleur, Hotot-en-Auge, Houlgate, La Boissière, La Folletière-Abenon, La Houblonnière, La Rivière-Saint-Sauveur, La Roque-Baignard, La Vespière-Friardel, Le Breuil-en-Auge, Le Brévedent, Le Faulq, Le Fournet, Le Mesnil-Eudes, Le Mesnil-Guillaume, Le Mesnil-Simon, Le Mesnil-sur-Blangy, Le Pin, Le Pré-d'Auge, Le Theil-en-Auge, Le Torquesne, Léaupartie, Les Authieux-sur-Calonne, Les Monceaux, Les Moutiers-en-Auge, Lessard-et-le-Chêne, L'Hôtellerie, Lisieux, Lisores, Livarot-Pays-d'Auge, Manerbe, Manneville-la-Pipard, Marolles, Montreuil-en-Auge, Moyaux, Norolles, Notre-Dame-de-Livaye, Orbec, OUILLY-du-Houley, OUILLY-le-Vicomte, Pennedepie, Périers-en-Auge, Pierrefitte-en-Auge, Pont-l'Évêque, Prêreville, Putot-en-Auge, Quetteville, Repentigny, Reux, Rocques, Rumesnil, Saint-André-d'Hébertot, Saint-Arnoult, Saint-Benoît-d'Hébertot, Saint-Denis-de-Mailloc, Saint-Désir, Saint-Étienne-la-Thillaye, Saint-Gatien-des-Bois, Saint-Germain-de-Livet, Saint-Hymer, Saint-Jean-de-Livet, Saint-Jouin, Saint-Julien-sur-Calonne, Saint-Léger-Dubosq, Saint-Martin-aux-Chartrains, Saint-Martin-de-Bienfaite-la-Cressonnière, Saint-Martin-de-la-Lieue, Saint-Martin-de-Mailloc, Saint-Ouen-le-Pin, Saint-Philbert-des-Champs, Saint-Pierre-Azif, Saint-Pierre-des-Ifs, Saint-Vaast-en-Auge, Surville, Touques, Tourgéville, Tourville-en-Auge, Trouville-sur-Mer, Val-de-Vie, Valorbiquet, Valsemé, Vauville, Victot-en-Auge, Vieux-Bourg, Villers-sur-Mer, Villerville.

Communes en partie (3) :

Mézidon Vallée d'Auge (pour le seul territoire des communes déléguées de Coupesarte, Crèvecœur-en-Auge, Grandchamp-le-Château, Lécaude, et Monteille), Notre-Dame-d'Estrées-Corbon (pour le seul territoire de la commune déléguée de Notre-Dame-d'Estrées), Saint-Pierre-en-Auge (pour le seul territoire des communes déléguées de Boissey, l'Oudon, Mittois, Montviette, Saint-Georges-en-Auge, Sainte-Marguerite-de-Viette, et Vieux-Pont-en-Auge).

Département de l'Eure

Communes en totalité (19) : Asnières, Bailleul-la-Vallée, Corneilles, Fatouville-Grestain, Fiquefleur-Équainville, Fontaine-la-Louvet, La Chapelle-Bayvel, La Chapelle-Gauthier, La Chapelle-Hareng, La Goulafrrière, La Lande-Saint-Léger, Le Bois-Hellain, Les Places, Manneville-la-Raoult, Piencourt, Saint-Germain-la-Campagne, Saint-Pierre-de-Corneilles, Saint-Pierre-du-Val, Saint-Sylvestre-de-Corneilles.

Département de l'Orne

Communes en totalité (41) :

Aubry-le-Panthou, Avernès-Saint-Gourgon, Camembert, Canapville, Champ-Haut, Champosoult, Chaumont, Cisai-Saint-Aubin, Coudehard, Coulmer, Croisilles, Crouettes, Écorches, Fresnay-le-Samson, Gacé, Ginai, Guerquesalles, La Fresnaie-Fayel, Le Bosc-Renoult, Le Ménil-Vicomte, Le Renouard, Les Champeaux, Lignéres, Mardilly, Ménil-Froger, Ménil-Hubert-en-Exmes, Mont-Ormel, Montreuil-la-Cambe, Neauphe-sur-Dive, Neuville-sur-Touques, Orgères, Pontchardon, Résenlieu,

Roiville, Saint-Aubin-de-Bonneval, Saint-Evrout-de-Montfort, Saint-Germain-d'Aunay, Saint-Gervais-des-Sablons, Saint-Pierre-la-Rivière, Sap-en-Auge, Ticheville, Vimoutiers.

Communes en partie (2) :

Commune de Gouffern en Auge (pour le seul territoire des communes déléguées d'Avernes-sous-Exmes, Courménil, Exmes, Le Bourg-Saint-Léonard, Omméel, Saint-Pierre-la-Rivière, Silly-en-Gouffern, Survie, et Villebadin), La Ferté-en-Ouche (pour le seul territoire de la commune déléguée de Monnai).

3-2- Dénomination « Pays d'Auge - Cambremer »

Pour bénéficier de la dénomination « Pays d'Auge-Cambremer », les fruits doivent être récoltés et les cidres élaborés sur le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2025 :

Département du Calvados

Communes en totalité (17) :

Auvillars, Beaufour-Druval, Beuvron-en-Auge, Bonnebosq, Cambremer, Formentin, Hotot-en-Auge, La Houblonnière, La Roque-Baignard, Le Fournet, Léaupartie, Montreuil-en-Auge, Notre-Dame-de-Livaye, Repentigny, Rumesnil, Saint-Ouen-le-Pin, Victot-en-Auge.

Communes en partie (2) :

Commune de Mézidon Vallée d'Auge (pour le seul territoire des communes déléguées Crèvecœur-en-Auge et Monteille), Notre-Dame-d'Estrées-Corbon (pour le seul territoire de la commune déléguée de Notre-Dame-d'Estrées).

3.3- Identification parcellaire

Les pommes à cidre destinées à l'élaboration de l'AOP « Pays d'Auge », ou « Pays d'Auge - 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 une (des) parcelle(s) en effectue la demande auprès du groupement avant le 1er novembre de l'année ~~de~~ précédant la récolte (N-1).

La liste des parcelles identifiées 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 parcelles identifiées peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et du groupement.

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

Le suivi documentaire mis en place depuis le verger et tout au long du processus d'élaboration du « Pays d'Auge » ou « Pays d'Auge – Cambremer » ainsi que la procédure de contrôle analytique et organoleptique définie permettent de garantir un suivi du produit, jusqu'à la mise à la commercialisation.

4.1- Obligations déclaratives :

4.1.1- Déclaration d'identification des opérateurs.

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production et l'élaboration de « Pays d'Auge » ou « Pays d'Auge-Cambremer » est tenu de déposer une déclaration d'identification.

La déclaration d'identification, est adressée au groupement qui informe l'organisme de contrôle.

La déclaration d'identification, comporte les éléments de description des parcelles et outils mis en œuvre (a minima les éléments listés dans le tableau ci-dessous) pour produire sous appellation et son l'engagement de l'opérateur de respecter le cahier des charges de l'appellation.

OPÉRATEURS	DESCRIPTIF DE L'OUTIL DE PRODUCTION	DATE DE DÉPÔT
Producteurs de fruits	Inventaire du verger Pour chaque unité culturale : références cadastrales de la (des) parcelle(s), surfaces, nombre d'arbres, date(s) de plantation, mode de conduite, variétés, écartement entre les arbres.	Si l'opérateur veut produire des fruits l'année N : Avant le 1er avril de l'année N, pour chaque nouvelle parcelle ou modification d'unité culturale (dans le respect du délai figurant au point 3 pour les parcelles non encore identifiées)
Acheteurs de fruits et sites de réception	Adresse du lieu de dépôt des fruits Périodes, dates et horaires d'ouverture	Pour collecter des fruits à partir de l'année N, déclaration avant toute collecte en vue d'une revendication en appellation et au plus tard le 1er septembre de l'année N
Elaborateurs	Adresse du lieu de dépôt des fruits Adresse du ou des site(s) de production (cave, cuverie, chai,...) Présence de matériel de broyage ou râpage Présence de matériel de pressurage et de cuvage Présence ou non de pasteurisateur	Pour élaborer du cidre à partir de l'année N, déclaration avant toute élaboration en vue d'une revendication en appellation et au plus tard avant le 1er septembre de l'année N

Tout changement **est** spécifié par l'opérateur avant le début des opérations.

4.1.2- Déclaration de revendication.

La déclaration est transmise au plus tard huit jours après la mise en bouteille. Elle comporte la date et les quantités mises en bouteille par lot.

La déclaration de revendication est adressée au groupement qui informe l'organisme de contrôle.

4.1. 3- Déclaration récapitulative d'achats de fruits.

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

Elle est adressée chaque année avant le 15 février au groupement, qui informe l'organisme de contrôle.

Elle comporte les quantités de fruits achetées par fournisseur, la(les) variété(s), le mode de conduite ainsi que le nom de l'appellation.

4.2-Tenue des registres :

4.2.1- Registres et documents d'accompagnement des fruits

Les fruits sont accompagnés durant leur transport entre le producteur de fruits et le collecteur de fruits ou l'élaborateur par un document indiquant :

- le nom de l'appellation d'origine,
- le mode de conduite,
- la quantité de fruits, par catégorie ou par variété,
- la ou les variété(s),
- les références cadastrales de la parcelle et
- la date et le mode de récolte.

Les opérateurs enregistrent dans le registre de récolte :

- les références cadastrales des parcelles récoltées,
- les quantités de fruits ou volumes de moût obtenu, au minimum par catégorie de variétés,
- la date et le mode de récolte
- les variétés.

4.2.2- Registre d'élaboration et de sortie.

Le registre d'élaboration comporte notamment les données suivantes :

Modalités de l'extraction du jus :

- date de pressurage,
- variétés mises en œuvre,
- densité et volume du moût obtenu,
- proportion ou quantités des catégories de variétés qu'il contient
- éventuel prestataire, dates et lieu de la prestation.

Traitements appliqués sur les moûts en cours de fermentation et les cidres

Assemblage

Mises en bouteille :

- date de mise en bouteille,
- éventuel prestataire, dates et lieu de la prestation,
- densité à la mise en bouteille,
- volume mis en œuvre,
- référence du lot.

Sorties :

- caractéristiques analytiques à l'issue de la période minimale de prise de mousse
- densité à la commercialisation
- volumes et
- date de première mise en vente d'un lot.

4.3-Contrôle sur le produit

Dans le cadre du contrôle effectué sur les caractéristiques du produit d'appellation d'origine, des examens analytiques et organoleptiques, visuel et gustatif visent à s'assurer de la qualité et de la typicité du « Pays d'Auge » ou « Pays d'Auge-Cambremer ».

Ces contrôles s'effectuent par sondage. Les cidres sont prélevés parmi les lots prêts à la commercialisation.

5. Description de la méthode d'obtention du produit

5. 1. Obtention des fruits et des jus

Le verger est constitué par l'ensemble des pommiers de l'exploitation dont les fruits sont susceptibles d'être mis en œuvre pour l'élaboration de l'appellation « Pays d'Auge » ou « Pays d'Auge-Cambremer ».

5.1.1- Composition variétale du verger.

Les variétés autorisées sont listées par catégorie en annexe du présent cahier des charges. ci-dessous :

Variétés phénoliques (amères et douces-amères)

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

Variétés acidulées

Rambault, René Martin, Petit Jaune.

Variétés douces

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

Afin de préserver la diversité variétale, les variétés de pommes non énoncées ci-dessus et plantées en haute-tige sont autorisées, dans la limite maximale de 20 % de la surface du verger.

La proportion de pommiers plantés appartenant aux variétés phénoliques est supérieure ou égale à 70 % de l'ensemble de la surface du verger.

5.1.2 Mode de conduite.

Les vergers présentent une densité de plantation maximale de :

- pour les pommiers conduits en haute tige, avec un écartement minimal de 5 mètres entre les arbres : 280 arbres par hectare ;
- pour les pommiers conduits en basse tige : 1 000 arbres par hectare.

Le verger est entretenu afin d'assurer un bon état cultural global des arbres ce qui comprend la maîtrise du développement des arbres et de l'enherbement du sol ainsi que la lutte contre le gui.

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 1 mètre de large.

5.1.3- Récolte et stockage

Les pommes sont récoltées par catégorie variétale.

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.

Le stockage des fruits est effectué de façon à permettre l'écoulement rapide et complet de toute fraction liquide.

5.1.4- Productivité des vergers et entrée en production.

Le rendement moyen maximum des vergers en production est fixé à :

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

Le rendement moyen maximum des vergers en production est vérifié par le rapport entre la quantité de fruits produits en moyenne lors des deux dernières récoltes et la superficie exploitée des parcelles. Cette superficie est obtenue en multipliant le nombre total d'arbres en production par la superficie moyenne projetée de chaque arbre, définie à partir de l'écartement entre les arbres lors de la plantation sur le rang et entre les rangs.

Lorsque les arbres sont disséminés dans des vergers haute-tige, la superficie moyenne projetée de chaque arbre est fixée forfaitairement à 142 m².

Les jeunes pommiers ne sont pris en compte pour la production de fruits 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.

5.1.5- Extraction du jus, pressurage, opérations sur le moût.

Les fruits mis en œuvre par site de production proviennent pour au moins 30 % en surface de verger « haute tige ».

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 densité minimale naturelle de 1050 à 20°C.

5. 2. Elaboration des cidres

5.2.1- Fermentation.

La clarification des moûts par débourage pectique est obligatoire.

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 et des cidres 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 soutirage, filtration ou centrifugation.

5.2.2- b) Mise en bouteille et prise de mousse.

La mise en bouteille a lieu au minimum six semaines après le pressurage et au plus tard le 30 septembre de l'année suivant celle de la récolte.

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 à la mise en œuvre :

- la proportion de pommes de variétés phénoliques est supérieure ou égale à 70 % ;
- la proportion de pommes de variétés acidulées est inférieure ou égale à 25% ;
- le nombre de variétés différentes est supérieur ou égal à 3 variétés ;
- la proportion des variétés non listées visées au point 5.1.1. est inférieure ou égale à 10%.

La prise de mousse est obtenue exclusivement 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 « Pays d'Auge » ou « Pays d'Auge-Cambremer » ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue de la durée minimale de prise de mousse.

6. Eléments justifiant le lien avec le milieu géographique

Le « Pays d'Auge » ou « Pays d'Auge - Cambremer » tire ses caractéristiques spécifiques des conditions pédoclimatiques de l'aire et des pratiques des producteurs locaux, marquées par la sélection de variétés adaptées à l'aire, la technique du cuvage de la pulpe avant pressurage et la prise de mousse en bouteille, tout ceci concourant à donner à ce cidre son profil organoleptique propre.

6.1. Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels

L'aire géographique de l'AOP « Pays d'Auge » ou « Pays d'Auge – Cambremer » se situe en Normandie, dans les départements du Calvados, de l'Eure et de l'Orne.

La région naturelle du Pays d'Auge se distingue par sa topographie, sa géologie et son climat doux et humide. Elle est bordée au nord par la Manche sur une longueur de 50 km, depuis l'embouchure de l'Orne jusqu'à l'estuaire de la Seine, et forme un plateau d'orientation nord-sud de moyenne altitude (120 à 250 m).

Les traits dominants du paysage 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.

Les sols les plus représentatifs des vergers à cidre du Pays d'Auge sont développés sur argile à silex, et craie cénomaniennes ou 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. La moyenne annuelle des températures est relativement faible (10,3°C) ainsi que l'amplitude thermique moyenne (4 - 18°C). 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.

Facteurs humains

Le développement de la production cidricole en Normandie a commencé au XI^e siècle, avec l'introduction, par des marins normands, de variétés en provenance du Pays basque. Avec la greffe de ces variétés, riches en tanins, 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. 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 du Pays d'Auge (forte résistance naturelle aux maladies cryptogamiques favorisées par l'humidité du climat). Un grand nombre de ces variétés, comme la Domaine, Moulin à vent et Groin d'âne, sont restées spécifiques de cette petite région et sont toujours largement utilisées dans les cuvées.

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 par le pâturage des animaux sous les vergers haute tige, selon la technique du pré-verger. La réputation du Pays d'Auge tient ainsi tout autant à ses fromages, Pont-l'Évêque notamment, qu'à son cidre.

A la fin du XIX^e siècle, la production de cidre bouché non pasteurisé, avec prise de mousse en bouteille, apparaît et se développe. Le broyage des fruits dans les tours à piler traditionnels (dispositif en pierre formé d'une gorge circulaire dans laquelle circule une roue destinée à l'écrasement des pommes avant pressurage) et la longueur du pressurage provoquaient une oxydation de la pulpe et une coloration des jus.

La notoriété du cidre « 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 qu'il bénéficia 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).

Au début des années 1960, les producteurs du Pays d'Auge 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 au jus de pommes à cidre frais une part de moût concentré a provoqué la réaction des producteurs traditionnels, qui revendiquent alors la reconnaissance en AOC du cidre « Pays d'Auge » ou « Pays d'Auge-Cambremer », pour préserver la spécificité et la notoriété de leur production.

6. 2. Spécificité du produit

Le « Pays d'Auge » ou « Pays d'Auge-Cambremer » présente une robe jaune dorée à orangée. Il se distingue par un équilibre sucré en attaque, plutôt amertumé en fin de bouche et par son acidité discrète. Dans sa jeunesse, il exprime des arômes fruités et de beurre frais et développe des notes de cuir dans sa maturité.

6. 3. Lien causal

La composante moelleuse et sucrée de l'équilibre du « Pays d'Auge » ou « Pays d'Auge – Cambremer » ne peut s'obtenir qu'avec des moûts naturellement suffisamment sucrés. Les conditions pédoclimatiques de l'aire géographique 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 sont obtenues à travers l'utilisation majoritaire (70% minimum) dans l'assemblage des cuvées de variétés phénoliques qui dominent le verger du Pays d'Auge et dont l'essentiel résulte de siècle de la sélection locale. Tandis que la très faible acidité du produit est en accord avec la faible représentation de variétés.

La pratique du cuvage provoque une oxydation de la pulpe et permet ainsi avec les techniques de pressurage modernes de conserver l'héritage des caractères organoleptiques obtenus avec les tours à piler traditionnels et les très longs pressurages, comme la robe jaune dorée à orangée, caractéristique du « Pays d'Auge » ou « Pays d'Auge – Cambremer ».

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. La prise de mousse naturelle contribue à développer les arômes des « Pays d'Auge » ou « Pays d'Auge-Cambremer », qui évoluent avec l'élevage en bouteille des arômes fruités et de beurre frais dans leur jeunesse vers des notes de cuir dans leur maturité.

7. Références concernant la structure de contrôle

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

Adresse :

Arborial – 12, rue Rol Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex

Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00

E-mail : contact@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 : (33) (0)1 44 87 17 17
 La DGCCRF est un service du ministère de l'Economie.

Conformément aux dispositions de l'article 39 du règlement (UE) n°2024/1143, 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. Eléments spécifiques de l'étiquetage

Dénomination « Pays d'Auge - Cambremer » :

Lorsque la dénomination « Pays d'Auge - Cambremer » est utilisée, elle figure sur une même ligne ou sur deux lignes sans mention intercalaire.

9. Exigences nationales

PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	VALEUR DE REFERENCE	MÉTHODES D'ÉVALUATION
RÈGLES STRUCTURELLES (HABILITATION)		
Localisation des vergers	Dans l'aire géographique	Examen documentaire
Localisation des sites d'élaboration	Dans l'aire géographique	Examen documentaire
RÈGLES ANNUELLES		
Cuvage	Obligatoire	Examen documentaire et/ou visuel
Proportion variétale des cuvées	Minimum 70% de variétés phénoliques Maximum 25% de variétés acidulées Maximum 10% des variétés non énoncées Minimum 3 variétés différentes	Examen documentaire
Pasteurisation	Pasteurisation interdite	Examen documentaire
Prise de mousse	En bouteille Gazéification interdite	Examen documentaire
Durée de prise de mousse	Minimum 6 semaines	Examen documentaire
PRODUIT		
Caractéristiques analytiques du produit	TAV acquis : 3,5% minimum TAV total : 6% minimum Teneur saccharimétrique ≥ 20 g/l Pression : minimum 1,5 bar à 20°C	Examen analytique
Caractéristiques organoleptiques du produit	Appartenance à la famille de l'appellation	Examen organoleptique