

La Maison Ferré, une exploitation percheronne tournée vers la pomme et actrice de la future AOC Cidre du Perche

Grégoire Ferré, jeune papa de trois enfants, dont un né il y a une semaine, est agriculteur à Comblot, toute petite commune du Perche ornaïs.

Adhérent Orne Terroirs depuis 2005, il a commencé par travailler avec ses parents en 2000 sur l'exploitation familiale pour ensuite créer la Maison Ferré qui sera présente au Salon international de l'Agriculture le 5 mars prochain, sur le stand du syndicat du Cidre du Perche.

Les pommes, une passion depuis l'adolescence

Grégoire Ferré s'est associé en 2003 avec ses parents sur une exploitation de polyculture élevage lait et y a développé la production cidricole. En 2009, Grégoire Ferré s'est installé en individuel à Comblot dans une ferme de 60 ha, dont un bon tiers en verger, un peu de cultures et quelques bœufs ; il y travaille seul avec des saisonniers.

« Les pommes, je suis tombé dedans dès mon adolescence. Mes parents ont toujours eu des pommiers haute-tige ». Grégoire a repris toute l'activité de ses parents et a planté des pommiers basse-tige. La production est donc maintenant mixte, haute et basse tige. Il a fait le choix de dynamiser la production cidricole de l'exploitation, qui représente aujourd'hui la moitié de son activité agricole.

« Nous produisons du cidre demi-sec et du brut typé percheron, ainsi que quelques cidres typés différemment. Mais aussi du poiré, du jus de pomme, Calvados et Pommeau, gelée de cidre et gelée de pomme. J'envisage d'étoffer la gamme, avec du vinaigre de cidre au printemps prochain et différents âges de Calvados. »



Le Cidre du Perche, un projet d'AOC

Ce qui caractérise le Cidre du Perche, c'est, d'après Grégoire, l'équilibre entre sa fraîcheur, ses arômes et ses tanins : l'attaque est fraîche (légèrement acide), avec ensuite en bouche, une structure assez complexe et raffinée, des arômes très fruités et floraux, et une couleur jaune orangé. Le final est légèrement tannique et tient suffisamment en bouche.

« Nous avons entamé les démarches de demande d'AOC il y a 10 ans, avec le soutien du Parc naturel régional du Perche. Nous devrions pouvoir obtenir l'AOC d'ici 2 à 3 ans. C'est une démarche longue, mais une fois obtenue, nous garderons cette distinction à vie. Bien que nous soyons déjà tous très occupés par nos exploitations et les démarches administratives qui y sont liées, il est important à nos yeux d'obtenir ce signe de qualité. C'est une nécessité.

Avec l'Europe, les dossiers AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) d'aujourd'hui devront être aussi validés en AOP (Appellation d'Origine Protégée), signe distinctif unique en Europe. Mais cela va plus loin qu'un simple signe distinctif. C'est une vraie démarche de qualité pour notre produit, en adéquation entre son terroir, son histoire, sa qualité actuelle et son dynamisme. C'est une vraie reconnaissance de notre travail. Nous voulons maintenir cette dynamique pour nos successeurs. »

Une présence sur le Salon de l'Agriculture depuis trois ans

Grâce au partenariat mis en place avec Synagro il y a trois ans, les producteurs ornaïs se voient faciliter l'accès au SIA. *« C'est intéressant pour la promotion de notre future AOC et pour la dynamique du groupe de producteurs. »*

.../...

Les producteurs adhérents au syndicat Cidre du Perche se relaient toute la durée du salon sur l'espace ornais. *« Nous commercialisons tous sous une seule étiquette du Syndicat Cidre du Perche. Cela a beaucoup apporté à l'esprit d'équipe et à la connaissance du produit des autres. »*
Au salon de l'agriculture, on peut faire déguster le produit et en parler. C'est toujours une bonne opération de communication pour notre syndicat et notre production cidricole. »

A la Maison Ferré, on développe aussi l'accueil à la ferme

Les vergers de la Maison Ferré sont situés au bord de la Voie Verte (sur l'axe Alençon-Condé sur Huisne), qui doit ouvrir avant l'été 2010.

Au printemps 2009, Grégoire a ouvert une nouvelle boutique de dégustation-vente à la ferme.

« Nous travaillons en permanence à l'amélioration de l'accueil des visiteurs et clients. Nous faisons visiter la cave et faisons des sorties dans les vergers. Et nous avons restauré deux grandes longères dans la tradition percheronne, une de mes passions ».

Outre sa participation aux démarches d'obtention d'AOC Cidre du Perche et son agrément Orne Terroirs, Grégoire est aussi membre de l'Association des producteurs fermiers du Perche et envisage d'adhérer au réseau Bienvenue à la Ferme.



Pour en savoir plus sur le Cidre du Perche : www.parc-naturel-perche.fr

Pour en savoir plus sur la voie verte : <http://voieverte61.site.voila.fr/>