

« Les Vergers du Pays d'Auge », une coopérative cidricole dynamique

A la fermeture de la cidrerie Anée en 1995, les producteurs de pommes du Pays d'Auge réfléchissent alors à une solution pour transformer leurs pommes.

A l'initiative de 12 agriculteurs augerons, et avec l'appui de Synagro, la coopérative « Les Vergers du Pays d'Auge » est lancée en 1996, à Vimoutiers. Leur démarche est vite récompensée, puisque que – la même année – naît l'AOC « Cidre Pays d'Auge ».



La coopérative « Les Vergers du Pays d'Auge » occupe **60 % du marché AOC cidricole français** avec l'AOC « Cidre Pays d'Auge », sous le nom de « Corday d'Armont ».

Aujourd'hui, la coopérative compte **48 adhérents**, livrant chacun de 1,5 à 50 tonnes de pommes par an.

La production annuelle atteint **500 000 bouteilles**.

80 % de la production sont vendus à la société « Val de Vire » (partenaire depuis 1998), sous les références « Reflet de France » et « Nos régions ont du talent ».

Les 20 % restant sont vendus directement par la coopérative, auprès de particuliers, cavistes, épiceries, restaurants.

L'**export** n'est pas en reste, puisque 30 000 bouteilles sont commercialisées chaque année vers les Etats-Unis, le Japon et le Brésil.

La main d'œuvre est constituée de **3 salariés** : une œnologue-responsable de chais, une secrétaire et un employé-caviste. Les agriculteurs ne travaillent pas eux-mêmes sur la coopérative mais tout est produit comme le ferait un agriculteur chez lui. Un suivi traçabilité, du producteur de pommes jusqu'à la bouteille, est respecté.

Soucieuse de se diversifier et d'évoluer, la coopérative produit également, depuis 2005, un **poiré** demi-sec pour accompagner les poissons, ou pour les kirs et sorbets. Cette production représente 20 % de la fabrication globale et est exportée surtout vers les Etats-Unis et l'Allemagne. Le poiré est vendu, soit en bouteilles type champenoises classiques, soit en **bouteilles « innovation »**, de forme particulière imaginée par la coopérative, de couleur vert-bouteille, ou bleue pour plus de modernité.

Le procédé de fabrication du cidre est le suivant :

Les pommes sont ramassées par les agriculteurs, qui transportent eux-mêmes les fruits jusqu'à la coopérative. A titre indicatif, il faut 9 heures par personne pour ramasser une tonne de pommes à la main ! Chaque tonne de pommes permet de produire 690 bouteilles.

Pas moins de **60 variétés de pommes** sont assemblées pour produire cet AOC, même s'il en existe 2 000 dans le Pays d'Auge.

D'**octobre jusqu'à début décembre**, a lieu le **pressage**, suivi du nettoyage.

Les pommes fraîches sont stockées dans des padox en bois, par 200 à 300 kg.

On prépare les assemblages de pommes : 20 % douce, 15 % amer , 7 % acidulée.

Celles-ci sont lavées, triées puis râpées sur une grille (plus les pommes sont mûres et plus les trous de la grille sont gros).

Elles sont ensuite mises à macérer, puis passent au pressoir (40 hl pour 7000 tonnes). Le jus est alors refroidi immédiatement à 7° C puis mis en cuves.

Le marc restant est malaxé avec de la paille. Ce mélange, conservé comme de l'ensilage, permet de nourrir les vaches.

14 jours après le pressage, les particules solides se séparent et remontent à la surface. C'est le début de la **fermentation**. Un chapeau se forme en surface et on soutire le jus clair en-dessous.

Chaque jour, le maître de chais surveille la teneur en sucres. Elle déguste, fait des mélanges de jus (certains prennent naturellement des arômes d'abricot, de banane, de mangue). La fermentation dure 9 semaines. Si elle va trop vite, on perd des arômes. On doit alors la ralentir, en filtrant plusieurs fois (souvent 4 fois) pour ôter les grosses levures. Le chapeau est alors jeté.

Quand le taux d'alcool atteint 2,5 à 3 °, on commence à réfléchir à la mise en bouteilles. On ajoute des levures sèches (comme celles du champagne) en bouteille, pour la prise de mousse.

La **mise en bouteilles** s'effectue du **10 janvier à fin mai**, à raison de 8 000 bouteilles chaque jour.

Pour la **prise de mousse** en bouteille, 6 à 14 semaines sont nécessaires. Plusieurs lots sont contrôlés par l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine), pour veiller au respect des caractéristiques de l'Appellation.

De **juin à septembre**, la vente peut enfin avoir lieu. Le cidre Pays d'Auge peut être conservé pendant 3 à 4 ans.

Les « Vergers du Pays d'Auge » adhèrent à **Orne Terroirs depuis 1997**.

Par ailleurs, **plusieurs médailles** ont été attribuées au cidre Corday d'Armont :

- médaille de bronze au Concours général de Paris 2007
- médaille de bronze à la St Jean des Cidres 2007
- médaille d'or du Comice agricole des cantons de Lisieux en 2005
- 1 Label Rouge depuis 2 ans

Retrouvez « Les Vergers du Pays d'Auge » au Salon International de l'Agriculture à Paris, sur le stand du « Cidre AOC Pays d'Auge » du 23 au 25 février (hall 7.2, Régions de France, Espace Normandie, Allée J/Stands Orne)

Infos pratiques :

Les Vergers du Pays d'Auge – Rue des Pommiers – 61120 Vimoutiers

Tél : 02 33 36 28 21 – Fa x : 02 33 36 28 52 – Mél : vergers-du-pays-dauge@wanadoo.fr

Président : Frédéric BLONDEAU

Oenologue/Responsable d'exploitation : Christine POTTIER depuis 2008 (Dana LERNER de 1996 à 2008)

Secrétaire : Adeline MOUSSE

Employé-caviste : Christophe PICHELIN



