

# Des communes de la Manche intègrent l'AOC Calvados

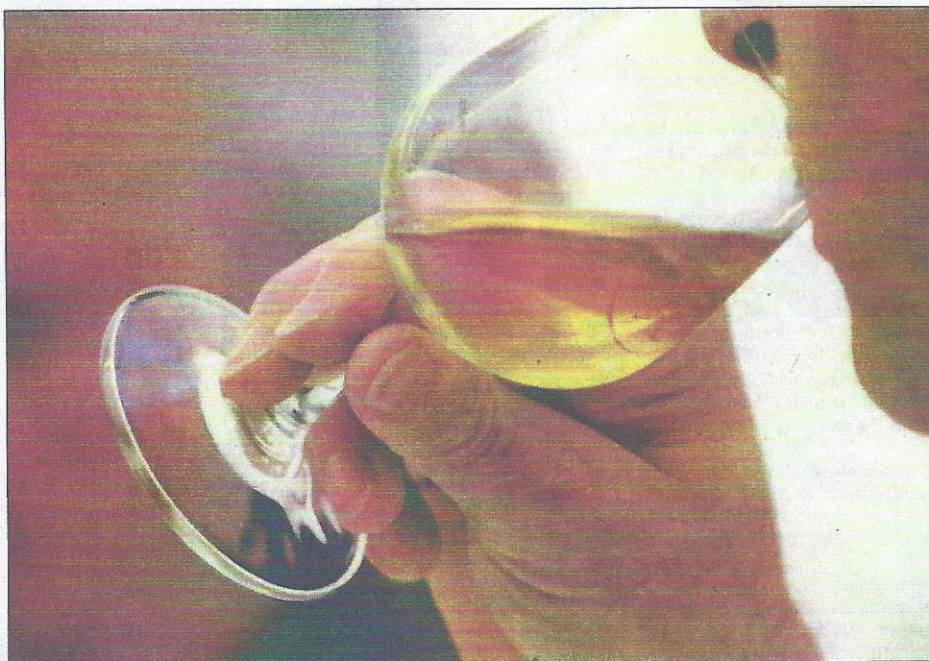
Depuis le mois de février, quelques communes manchoises sont intégrées dans le cahier des charges de l'AOC Calvados. Une satisfaction pour de nombreux producteurs.

Les communes de Benoistville, Virandeville, Helleville, Les Pieux, Prétot-Sainte-Suzanne, Surtainville, Tréauville, Saint-Patrice-de-Claids et des sections des communes de Bolleville (section A), Cogny (sections A, B et ZD), Vaudrimesnil (ZB) et Tanis (C, ZE) figurent en bonne place. « C'est la première fois depuis 2009 que des modifications sont apportées au cahier des charges, explique Caroline Marie, chargée de mission au CIDC, le comité de soutien aux organismes de défense des Appellations cidricoles. Certaines communes de la Manche qui étaient jusqu'à présent limitrophes, font désormais partie des aires géographiques de l'AOC Calvados. C'est une décision qui était très attendue par beaucoup de producteurs. »

Sur sa ferme traditionnelle normande à Saint-Patrice-de-Claids, Alain Dauge produit depuis 1992 cidre, jus de pomme, vinaigre de cidre et bien sûr apéritifs normands et liqueur. Contacté par téléphone, le producteur s'est réjoui de cette modification. « La fine de Clais est le nom de l'eau-de-vie de cidre que je laisse vieillir patiemment dans des fûts de chêne. Elle n'avait pas le droit à l'appellation Calvados. Cette modification change la donne, assure Alain Dauge. Cela devrait booster mes ventes. J'avais bien du mal à écouler ma production sans l'étiquette Calvados apposée sur mes bouteilles. Difficile de convaincre la clientèle. »

## ■ « De plus grandes possibilités »

Un autre producteur, Ludovic Capelle, a contribué à ces



Le Calvados est plébiscité dans la Manche, mais aussi dans le département dont il tire l'origine de son nom.

inscriptions. Il s'est dit lui aussi satisfait. « C'est un plus. Pour faire du Calvados AOC, il fallait des pommes produites dans l'aire géographique de l'AOC. Je devais m'approvisionner plus loin alors que des pommes produites dans des communes voisines étaient à portée. Le fait d'avoir modifié l'aire et d'inscrire certaines communes offrent de plus grandes possibilités. »

Les fruits mis en œuvre par site de production proviennent pour au moins 35 % en surfaces de vergers « haute tige ». La pasteurisation, la gazéification, l'acidification et l'édulcoration restent interdits mais l'usage de conservateurs, antiseptiques, antioxydants, est

autorisé. Un délai minimum de 21 jours est fixé entre l'extraction du jus et la distillation. La chaudière des appareils de distillation est chauffée à feu nu ou par un circuit de vapeur indirecte. L'irrigation demeure interdite à partir de l'entrée en production des pommiers ou poiriers. En cas de circonstances climatiques exception-

nelles et imprévisibles, des dérogations temporaires peuvent être accordées par le directeur de l'Inao afin d'assurer le maintien de l'alimentation hydrique des arbres. Parmi les autres nouveautés, l'ajout des mentions de vieillissement ainsi que 47 variétés de pommes et 25 variétés de poires.

## Le marché des Calvados

Près de 5,8 millions de bouteilles de Calvados ont été commercialisées en 2014. Exportées à 58,5 % dans le monde entier, ce sont les pays limitrophes de la France qui en sont les plus friands. L'Allemagne et la Belgique représentent à eux seuls plus de 54 % des exportations. La progression la plus remarquable se situe en Europe, Suisse (+46,76 %), Pays-Bas (+36,08 %), Royaume-Uni (+12,67 %), Italie (+22,36 %) mais aussi au Japon (+43,60 %).