

JAMAIS SANS MON CIDRE **BRETON!**

BRETAGNE^{BE}

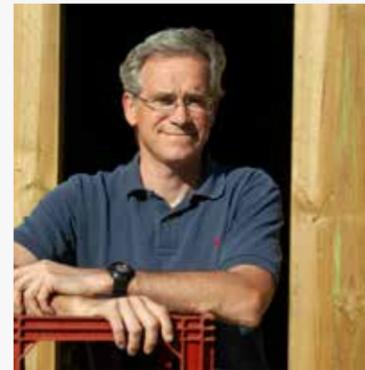


DOSSIER DE PRESSE 2024



- SOMMAIRE -

La Maison Cidricole DE BRETAGNE Histoire et organisation Le Concours Régional des Produits Cidricoles de Bretagne	page 4
LA BRETAGNE dans la France Cidricole Une filière dynamique... portée par une consommation stable Chiffres clés	page 6
Les pommes et LES VERGERS Une grande diversité de variétés	page 8
LA BRETAGNE cidricole, une grande diversité et 5 signes de qualité Une filière toujours plus éco-responsable Une production sous signes de qualité	page 10
Carte de LA BRETAGNE CIDRICOLE	page 16
Produits CIDRICOLES , gastronomie et nutrition Le Cidre Les autres produits cidricoles, de l'apéritif au dessert !	page 18
CONTACTS et ressources	page 22



ÉDITO

Le cidre breton : fruit du patrimoine et boisson actuelle

Le cidre est un formidable ambassadeur qui contribue au rayonnement de la Bretagne (1^{ère} région productrice).

Il est de fait un marqueur incontournable de la gastronomie bretonne, et se marie à volonté avec toute la gamme des saveurs, de la terre à la mer. La typicité des terroirs, les variétés de pommes et l'art des maîtres de chai donnent aux cidres bretons des qualités gustatives extrêmement riches et variées.

À l'heure où l'on se tourne de nouveau vers l'authenticité, la proximité, les productions artisanales, le cidre a toutes les qualités pour reconquérir ses lettres de noblesse sur nos tables et comptoirs.

Il doit s'affirmer comme :

- un produit de référence pour qui veut trouver du sens dans ses modes de consommation responsable.

- un produit d'exception, à travers labels et appellations

Dans ce paysage des cidreries bretonnes, la Maison Cidricole de Bretagne - Ti Chistr Breizh - se veut être un acteur-clé pour structurer, fédérer, au sein de la filière et au-delà l'ensemble des partenaires économiques et institutionnels qui y sont liés.

Communiquer sur nos produits, les valoriser, promouvoir les productrices et producteurs... toutes ces ambitions, nous les mettons à l'honneur lors du concours régional qui fait chaque année la synthèse du travail des producteurs de tout horizon, met en valeur le mille-feuille des terroirs bretons et permet d'attester de la montée en gamme.

Au-delà de ce temps fort, j'invite les consommateurs à venir découvrir toute l'année, dans nos ateliers, le dynamisme et la diversité de nos producteurs, qui ne demandent qu'à partager leur passion !

Yves Maho

Président de la Maison Cidricole de Bretagne



LA MAISON CIDRICOLE DE BRETAGNE

La Maison Cidricole de Bretagne, «Ti Chistr Breizh» en breton, est une association qui fédère les acteurs de la filière cidricole de Bretagne. Elle rassemble aujourd'hui 67 producteurs transformateurs.

Organisation régionale de la filière, elle représente ses adhérents au niveau national auprès des pouvoirs publics, des interprofessions et de différentes instances nationales, pour tout ce qui concerne la production de pommes à cidre, la transformation des fruits à cidre, et la promotion des cidres et des produits cidricoles produits en Bretagne.

Elle s'attache également à faire valoir les initiatives de la filière bretonne en faveur de l'environnement.

Elle a pour but de promouvoir l'ensemble des produits cidricoles bretons, notamment les produits sous signes de qualité, les anciens comme les plus récents, pour une plus grande visibilité auprès du public, des professionnels et des médias. Pour ce faire, la Maison Cidricole de Bretagne orchestre des actions de communication à destination de tous les publics, pour faire connaître et reconnaître les cidres produits en Bretagne, et toutes les autres spécialités issues de la pomme à cidre, telles que le jus de pomme tranquille ou effervescent, le Pommeau de Bretagne AOC et l'Eau-de-vie de cidre de Bretagne AOC ou encore le vinaigre de cidre... Autant de produits cidricoles dont les qualités et la grande diversité gagnent à être connus.



Opération Relation Publique



Présentation produits



Dégustation produits



SON ORGANISATION

La Maison Cidricole de Bretagne est une association de Loi 1901 dont le siège social est situé à Dirinon, dans le Finistère.

Elle est aujourd'hui présidée par Yves Maho, cidrier installé dans le pays d'Auray.

Il est épaulé par deux vice-présidents, Nicolas Poirier, cidrier-distillateur installé près de Vannes au Gorvello et Laurent Guillet, directeur commercial de la marque Kerisac.

UN PEU D'HISTOIRE

À l'origine, l'Association Bretonne des Producteurs de Fruits à Cidre a été créée essentiellement pour la gestion et le renouvellement des plantations et le suivi technique de la production cidricole. L'ABPFC réunissait alors différentes associations de producteurs bretons.

En 2005, l'Association Cidricole Bretonne (ACB) prend le relais et intègre également deux coopératives. Elle initie alors une politique régionale de communication, au bénéfice des 5 départements de la Bretagne historique (Côtes d'Armor, Finistère, Morbihan, Ille-et-Vilaine et Loire-Atlantique).

En 2015, l'ACB change de nom et devient la Maison Cidricole de Bretagne à laquelle adhèrent également les 5 ODGs cidricoles bretonnes (organisme de défense et de gestion des signes officiels de qualité). Son principal objectif est de renforcer la promotion de ces produits auprès du grand public.

LE CONCOURS RÉGIONAL DES PRODUITS CIDRIQUES DE BRETAGNE :

Le grand rendez-vous annuel des producteurs cidricoles bretons



Concours 2021

Depuis 2015, la Maison Cidricole de Bretagne organise un concours régional qui distingue les meilleurs produits cidricoles. En une poignée d'années seulement, ce concours organisé chaque année en juin est devenu un moment essentiel de l'année cidricole bretonne, et fait désormais référence en la matière.

Il répond à une forte attente des acteurs de la filière régionale, tout autant qu'à l'envie des consommateurs de privilégier les cidres distingués.

Le concours régional est ouvert à tous les producteurs professionnels de la Bretagne historique qui adhèrent à la Maison Cidricole de Bretagne (Côtes d'Armor, Finistère, Ille-et-Vilaine, Morbihan et Loire-Atlantique). Depuis sa création, il reste très accessible, avec des frais de participation minimes par échantillon présenté, permettant ainsi au plus grand nombre de producteurs d'y participer.

Chaque année, près de 190 échantillons sont dégustés par un jury qualifié, composé d'une centaine de membres: professionnels de la filière, consommateurs, restaurateurs et autres représentants de métiers de bouche. Après dégustations à l'aveugle et délibération, des médailles d'Or, d'Argent et de Bronze sont attribuées dans 20 catégories (cidre rosé, extra-brut, ...).

Ce concours reflète parfaitement la dynamique insufflée par la Maison Cidricole de Bretagne qui fédère et valorise le travail et la production bretonne, au niveau local comme au niveau national.

Il se déroule dans un lieu différent chaque année, en respectant l'alternance des 5 départements de la Bretagne historique.

En 2025, la 10^e édition se déroulera en Ille et Vilaine au Roazhon Park, à Rennes, le lundi 16 Juin.



LA BRETAGNE : 1^{ÈRE} RÉGION PRODUCTRICE DE CIDRE DE FRANCE

UNE FILIÈRE DYNAMIQUE...

La France est le plus grand verger spécialisé de pommes à cidre d'Europe avec 9 000 hectares plantés et 250 000 tonnes de fruits récoltés en moyenne chaque année.

Sur cette récolte annuelle moyenne, 125 000 tonnes sont destinées à l'élaboration du cidre, 60 000 tonnes au jus de pommes, 40 000 tonnes aux spiritueux, 5 000 tonnes au vinaigre de cidre. Le reste étant vendu à l'export avant transformation.

En 2023, 85 millions de litres de cidres français sont vendus chaque année dans le monde, dont 81% sur le territoire français le reste à l'export, soit environ 80 millions de litres.



Avec ses 2 500 hectares essentiellement plantés en basses-tiges, le verger breton représente ¼ du verger national dédié à la production cidricole. En 2023, 54 000 tonnes de pommes à cidre ont ainsi été récoltées en Bretagne.

... PORTÉE PAR UNE CONSOMMATION STABLE EN BRETAGNE



Depuis 25 ans, la consommation de cidre est relativement stable.

Après un léger repli en 2006, elle connaît un rebond durable depuis 2013, bien que chahutée par le dynamisme de la filière brassicole. La consommation moyenne par personne majeure s'élève à 1,2 litre de cidre par an en France. Elle est de 2 à 4 fois supérieure en Bretagne !

L'attention que lui portent chefs cuisiniers, sommeliers et consommateurs, soutient la filière cidricole bretonne qui bénéficie du regain d'intérêt pour les produits traditionnels et authentiques.

Le cidre continue d'être très majoritairement vendu en grande distribution, mais les autres circuits gagnent en dynamisme, notamment les bars, restaurants et cavistes, qui les mettent de plus en plus en avant, venant même jusqu'à se spécialiser dans les produits cidricoles pour certains d'entre eux !





LES POMMES ET LES VERGERS

Notre région est un territoire cidricole riche de différences, même si nos 2500 hectares de vergers comptent des points communs notables.

La plupart d'entre eux sont des vergers non intensifs, qui maintiennent une biodiversité indispensable à nos surfaces agricoles. Ils sont essentiellement plantés en basses-tiges dans notre région (80% environ), même si les nouvelles plantations tendent à réduire cet écart, en privilégiant les hautes-tiges. Contrairement aux plantations en hautes-tiges, les vergers en basses-tiges produisent plus tôt, dès leur 5ème anniversaire (contre 10 ans au moins pour les hautes-tiges), mais moins longtemps (40 ans maximum, quand des pommiers en hautes-tiges peuvent donner des fruits pendant plus de 60 ans).



● La taille de printemps

UNE GRANDE DIVERSITÉ DE VARIÉTÉS

Le cidre, dans son infinie variété, est le reflet de la grande diversité de pommiers à cidre.

Il existe plus de 3 000 variétés de pommes à cidre en France et plus de 1 000 cultivées en Bretagne. Une cinquantaine de variétés constitue le cœur commun des vergers bretons, complétée par des variétés locales selon les territoires, les terroirs et les traditions historiques.

Elles sont classées en 4 grandes familles :

- Les amères, riches en tannin
- Les douces amères, fruits doux teintés d'une légère amertume
- Les douces, sans aucune amertume et très peu d'acidité
- Les acidulées

Pour n'en citer que quelques-unes, évoquons :

- l'amère Marie-Ménard, originaire des Côtes d'Armor, incontournable dans les cidres tanniques,
- la très appréciée Douce Moen, originaire du Finistère dans la famille des douces-amères,
- la bien nommée Douce Coëtligné originaire du Morbihan qui donne un moût sucré, avec une légère pointe d'acidité,
- ou encore l'acidulée Petit Jaune de Loire-Atlantique que l'on trouve surtout dans l'est de la région et qui est très recherchée pour l'élaboration du jus de pomme...

Le cidre est très majoritairement le fruit d'un assemblage de plusieurs variétés en proportions choisies à chaque récolte par le producteur selon le produit fini qu'il cherche à obtenir.

Néanmoins, il existe aussi des cidres monovariétaux, dont le plus célèbre d'entre eux : le Royal Guillevic.



Dous-Koed-Lignez



Guillevic-Ar-Faou



Marie-Ménard



Douce-Moen



● Verger en basses-tiges



LA BRETAGNE CIDRICOLE, UNE GRANDE DIVERSITÉ ET 5 SIGNES DE QUALITÉ

UNE FILIÈRE TOUJOURS PLUS ÉCO-RESPONSABLE

Les pommes à cidre, qui n'ont pas besoin d'être « jolies » puisqu'elles seront broyées et transformées, contrairement aux pommes de table, nécessitent de fait moins d'intrants. Cette production est donc naturellement plus vertueuse et naturelle.

De plus, une grande part des producteurs de pommes à cidre mènent leurs vergers en agriculture raisonnée, ce qui leur permet d'assurer la pérennité de leurs pommiers et la qualité durable de leur production.

Chaque année, ils sont plus nombreux à aller plus loin, en s'engageant dans l'agriculture biologique.

En 2024, 62% des cidreries de la Maison Cidricole de Bretagne produisent au moins un cidre certifié en Agriculture Biologique.



Depuis une longue décennie, la région connaît une forte accélération de conversion en agriculture biologique.

En 2023, la Bretagne a dépassé le cap des **4100 fermes certifiées** en agriculture biologique, et la production de pommes à cidre suit la même tendance générale.

Cette évolution témoigne de l'écoresponsabilité des producteurs bretons, conscients de l'importance de préserver l'environnement, répondant ainsi aussi à une demande des consommateurs, toujours plus nombreux à privilégier une agriculture respectueuse. C'est ainsi que de plus en plus de vergers accueillent une biodiversité protégée, encouragée par l'implantation de ruches et de nids.

* Source Agence bio

LES DIFFÉRENTES PHASES DE L'ÉLABORATION DU CIDRE



1 La cidrerie



2 L'arrivage des pommes



3 Le tri et le lavage



4 Le râpage et le broyage



5 Le pressurage



6 La fermentation



7 L'assemblage



8 La mise en bouteille



EN 2024
à la Maison Cidricole de Bretagne

62% DES CIDRERIES
produisent des cidres certifiés AB

UNE PRODUCTION SOUS SIGNES DE QUALITÉ

Depuis plus de 20 ans, les cidriers bretons veillent à la reconnaissance de leur production.

Chacun des signes distinctifs de qualité des produits cidricoles bretons est un véritable gage d'authenticité particulièrement apprécié des consommateurs de plus en plus exigeants. Ces signes de qualité officiels sont très encadrés par l'INAO* et contrôlés régulièrement par des organismes de contrôle externes indépendants.

Il n'y a pas que les cidres qui bénéficient de ces signes de qualité, puisque le Pommeau de Bretagne et la Fine de Bretagne ont obtenu leur AOC.

** INAO : Institut Nationale de l'Origine et de la Qualité*

◆ CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE DE PARIS ◆

De nombreux producteurs cidricoles bretons participent chaque année au Concours Général Agricole de Paris, qui a lieu en même temps que le Salon de l'Agriculture.

Début 2024, pas moins de 32 médailles ont été obtenues par les producteurs bretons !



CIDRES DE BRETAGNE IGP

La qualité des cidres bretons résulte d'un lien entre le produit et son territoire.

CES CIDRES ONT 3 SPÉCIFICITÉS :

- la garantie de pommes à cidre produites dans l'aire géographique IGP Bretagne
- des cidres élaborés dans l'aire géographique IGP Bretagne
- une grande diversité de cidres, en termes de saveurs et d'arômes, liée à la mosaïque des terroirs.



EN 2023
la Bretagne
a produit

245 000
HECTOLITRES
de Cidre de Bretagne IGP





CIDRE CORNOUAILLE AOP

Seul cidre en AOP de Bretagne, né d'un savoir-faire traditionnel, le Cornouaille d'Appellation d'Origine Protégée est un produit 100% pur jus, qui présente une belle amplitude s'arrondissant autour d'une dominante douce-amère.

Il est élaboré en prise de mousse naturelle sur un terroir délimité de 38 communes dessinant un ruban parfumé le long de la mer en enserrant les rias de mille pommiers tout autour de Quimper, capitale du pays de Cornouaille.



100%
PUR JUS



POMMEAU DE BRETAGNE AOC

Apéritif typique de Bretagne, fruit généreux de l'assemblage d'un moût de pommes fraîchement pressées et d'eau-de-vie de cidre de Bretagne AOC, le Pommeau de Bretagne AOC est l'héritier d'une longue tradition.

L'élaboration de ce trésor gastronomique qui doit vieillir au moins 14 mois en fût de chêne a été reconnue en 1997 par une Appellation d'Origine Contrôlée. Selon l'âge du produit, sa palette aromatique oscille entre les notes de pommes au four, de fruits secs comme le pruneau, l'abricot ou bien encore l'amande ou la noix, de caramel, de cacao, de miel ou plus subtilement épicées comme la cannelle et la réglisse.



CIDRE ROYAL GUILLEVIC LABEL ROUGE

Autour du Golfe du Morbihan, un cidre pur jus d'une grande finesse est élaboré exclusivement à partir de pommes fraîches acidulées de variété Guillevic, en prise de mousse naturelle.

De la presqu'île de Rhuy et ses vergers qui bordent la « Petite Mer » (Mor-Bihan) jusqu'aux rives de la Laïta, en passant par les landes de Lanvaux et la ria d'Étel, entre mer, rivières et campagne, les hommes cultivent avec soin la plus petite pomme verte cidrière de Bretagne Sud, la « Guillevic ».

100%
PUR JUS



EAU-DE-VIE DE CIDRE DE BRETAGNE AOC

Obtenu par distillation du cidre, l'eau-de-vie de cidre de Bretagne AOC est un spiritueux de caractère.

Appelée aussi « Lambig de Bretagne » ou « Fine Bretagne » selon les terroirs de production, elle doit être vieillie au moins 2 ans en fûts de chêne pour mériter son AOC.

L'eau-de-vie de cidre de Bretagne AOC, se caractérise par une robe limpide, ambrée, au nez fruité et floral et à la bouche toute en rondeur faite de notes boisées de vanille et de fruits.



≡ Carte de la Bretagne cidricole ≡

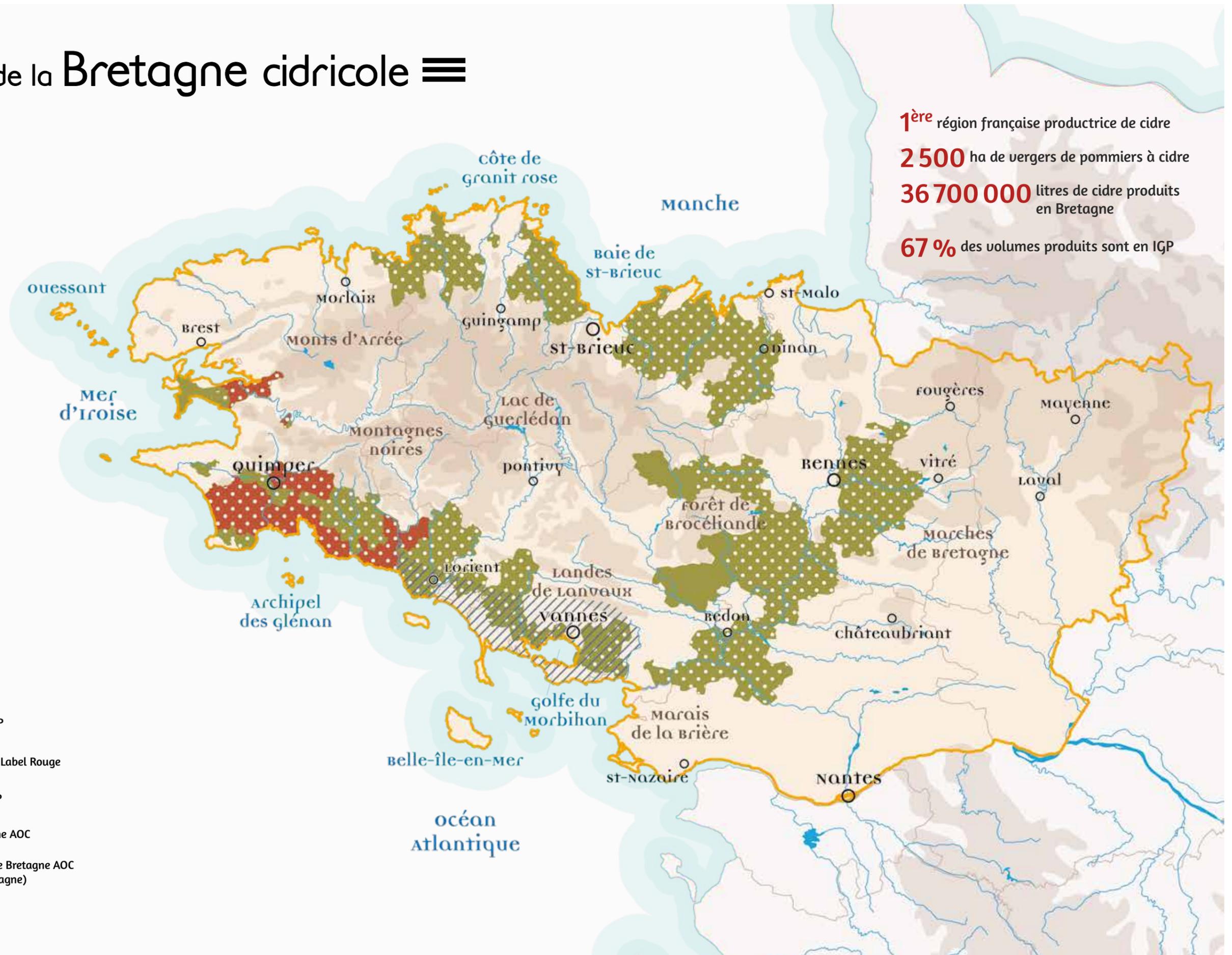
1^{ère} région française productrice de cidre
2 500 ha de vergers de pommiers à cidre
36 700 000 litres de cidre produits en Bretagne
67 % des volumes produits sont en IGP



Signes de qualité

-  Cidre Cornouaille AOP
-  Cidre Royal Guillevic Label Rouge
-  Cidre de Bretagne IGP
-  Pommeau de Bretagne AOC
-  Eau de vie de cidre de Bretagne AOC (Lambig ou Fine Bretagne)

0 25 50 km





PRODUITS CIDRICOLES, GASTRONOMIE ET NUTRITION

LE CIDRE

Un produit patrimonial qui ne manque pas d'atouts

Le cidre, issu de la fermentation de moûts de pommes, sans sucre ajouté, affiche une faible teneur en alcool, comprise entre 2% et 6%. C'est aussi une des boissons alcoolisées les moins caloriques : un verre de 150 ml équivaut à 60 calories. Comme le vin, le cidre est riche en antioxydants (polyphénols) : les pommes à cidres en contiennent 2 à 5 fois plus que les pommes de table.

Les qualités organoleptiques et naturelles du cidre

Il existe une large variété de cidres bretons, classés selon le sucre résiduel perceptible à la dégustation, qui est fonction du moment où le producteur a stoppé la fermentation alcoolique. Si bien que plus le cidre contient de sucre résiduel, moins il est alcoolisé.

Les cidres peuvent être Extra-Bruts, Bruts, Demi-Secs ou Doux (le moins alcoolisé de tous). Viennent ensuite d'autres saveurs, telles que l'acidité et l'amertume, fonctions des variétés de pommes pressées pour la fabrication de chaque cidre.

Certains cidres sont monovariétaux, mais ils sont, en grande majorité, le fruit d'un assemblage de pommes à cidres amères, douces-amères, douces et/ou acidulées.

SUCRES RÉSIDUELS			
(+)	+	+(+)	++
Extra-Brut	Brut	Demi-sec	Doux
> à 5,5% vol	4,5 à 5,5% vol	3 à 4,5% vol	< 3% vol
ALCOOL			

Leurs robes sont en général dorées, mais peuvent également être transparentes comme dans les cidres Royal Guillevic Label Rouge, ou ambrées sur les cidres de Cornouaille AOP et même rosées.

Au niveau transparence, les différentes méthodes pour l'élaboration de chaque cidre les rendent limpides et brillants ou voilés.

≈ METS ET CIDRES, DES ACCORDS INFINIS ! ≈

On retrouve de nombreux arômes fruités dans les cidres bretons, de la pomme fraîche à la pomme cuite, poire, coing, banane, pêche et parfois même agrume.

Mais les cidres bretons peuvent aussi développer d'autres arômes plus surprenants : des arômes floraux (fleurs blanches, chèvrefeuille, acacia, miel...), épicés (vanille, caramel, anis, réglisse, cannelle, clou de girofle...), végétaux (foin, herbe fraîchement coupée, champignon...), évolués (cuir, sous-bois, fumé) et même lactés (beurre, lait, caramel...).

Tout un monde des possibles qui rend les accords mets & cidres infinis, et pas seulement pour accompagner crêpes et galettes ! Selon son caractère, sa typicité et les goûts de chacun, le cidre s'apprécie de mille manières.

A L'APÉRITIF, certains choisiront un traditionnel kir breton : un cidre agrémenté d'une liqueur de fruit, type crème de cassis. D'autres préféreront accompagner leurs biscuits salés et autres verrines au fromage frais d'un verre de Royal Guillevic ou d'un cidre rosé. Les amateurs de charcuterie opteront pour un cidre AOP Cornouaille, tandis que les croqueurs de tomates préféreront un cidre demi-sec acidulé.

A TABLE, les cidres bretons font merveille. Quand les poissons et fruits de mer sont à l'honneur, un cidre extra-brut équilibré ou un brut légèrement amertumé leur fera belle escorte. Viandes et volailles se marient davantage avec un cidre brut équilibré, tout comme les galettes de blé noir. Pour les produits tripiers, les charcuteries corsées, ou encore le gibier, il sera plus pertinent de choisir un cidre brut à dominante amertumé, ou un AOP Cornouaille.

A L'HEURE DU FROMAGE, si les pâtes persillées type Bleu, Roquefort... ne s'accrochent pas facilement d'un cidre, tout est permis, ou presque. Les pâtes molles à croûte fleurie (Camembert, Brie...), les pâtes pressées non cuites (Tomme, Saint-Nectaire, Reblochon...) et les fromages frais appelleront davantage un cidre demi-sec. Quant aux fromages de caractère, à pâte molle à croûte lavée (Munster, Livarot,...) ou à pâte pressée cuite (Comté vieux, Cantal,...), ils s'apprécieront avec un cidre breton extra-brut.

AU DESSERT, le Royal Guillevic ou un cidre rosé escortera parfaitement les desserts aux fruits, pâtisserie, sorbet et même un far breton truffé de pruneaux. Les amateurs de chocolat choisiront un AOP Cornouaille ou un cidre doux amertumé, comme avec un kouign amann. Les spécialités à la crème et les galettes des rois à la frangipane se marieront avec un cidre doux, équilibré ou légèrement amertumé, selon les palais.



Pour mieux faire connaître le potentiel des cidres à table, la Maison Cidrícola de Bretagne a réalisé un livret avec les accords mets-cidres, au fil des saisons.



LES AUTRES PRODUITS CIDRICOLES, DE L'APÉRITIF AU DESSERT!

➤ Pommeau de Bretagne et Eau-de-vie de cidre bretonne



LE POMMEAU DE BRETAGNE AOC

Héritée d'une longue tradition régionale, cette mistelle élaborée par assemblage d'un moût de pommes fraîchement pressées et d'eau-de-vie de cidre de Bretagne AOC, a obtenu son AOC en 1997.

C'est un apéritif typique de Bretagne, qui s'apprécie servi frais, entre 8 et 12°C. Seul, il accompagne tous types de grignotages apéritifs. Il tient aussi très bien compagnie au foie gras. Et en fin de repas, on l'appréciera sur un accord original avec les pâtes pressées cuites (Comté, Beaufort), et un peu plus tard avec les desserts au chocolat (type fondant) et aux pommes (type tatin), comme avec la star des desserts bretons, le kouign amann.

L'EAU-DE-VIE DE CIDRE BRETONNE

Obtenues par la distillation d'un cidre sec en alambic, les eaux-de-vie produites en Bretagne, peuvent être blanches ou ambrées. Fruitée, l'eau-de-vie blanche convient particulièrement aux cocktails.

Mais la Fine de Bretagne AOC, ou lambig de Bretagne AOC, est forcément parée d'une robe ambrée puisque son cahier des charges lui impose un vieillissement de 24 mois minimum en fûts de chêne, bien souvent prolongé très au-delà. Dans sa robe limpide, elle titre généralement 40% d'alcool. Au nez, elle présente des notes fruitées et florales, qui se prolongent en bouche par des notes légèrement boisées et vanillées, avec une finale ronde d'une belle complexité aromatique. Les puristes l'apprécient principalement en digestif, avec un café. Les cuisiniers l'utilisent aussi volontiers pour un baba breton, ou pour personnaliser une sauce, flamber un plat...



➤ Jus de pomme et vinaigres de cidre



LE JUS DE POMME

Quasiment tous les producteurs de cidres fermiers élaborent aussi des jus de pomme, tranquilles et effervescents, 100% pur jus. A l'image des cidres, il en existe une grande variété.

Certains sont issus d'assemblages de différentes pommes à cidre, d'autres sont le fruit d'une seule variété d'entre elles. Généralement doux et acidulé, le jus de pomme breton est également parfois rendu pétillant par adjonction de gaz. En effet, le jus de pomme, exempt d'alcool par définition, ne peut pas bénéficier d'une prise de mousse naturelle comme c'est le cas du cidre !

Le jus de pomme tranquille fait le bonheur des grands et des petits dès le petit-déjeuner, à l'apéritif, et au goûter. Le jus de pomme pétillant est apprécié à l'apéritif ou avec les desserts fruités.

LE VINAIGRE DE CIDRE

N'oublions pas d'évoquer les vinaigres de cidre breton, qui possèdent de merveilleux arômes dûs à la qualité des cidres utilisés pour leur élaboration !

Le vinaigre de cidre est issu de la fermentation acétique du cidre, lui-même obtenu par fermentation alcoolique de moût de pomme. Il est produit très à l'écart des cidres, car sa nécessaire fermentation acétique serait une catastrophe pour la fermentation du cidre qui tournerait alors au vinaigre. Le vinaigre de cidre est aujourd'hui très prisé des cuisiniers, et pas seulement en Bretagne. C'est un produit gastronomique reconnu pour ses belles qualités organoleptiques. Il est utilisé de multiples façons, pour assaisonner une vinaigrette, en marinade, ou encore pour réaliser des chutneys. Il s'emploie également pour conserver les aliments, comme l'huile et le sel. Ainsi, il conserve en bocal, cornichons, choux fleur, gingembre, ail ou oignon... sans dénaturer leur goût !



Paré de mille vertus, le vinaigre de cidre breton est également traditionnellement utilisé pour venir à bout de bien des maux, les plus anciens le qualifient même « d'elixir de jouvence ». On lui reconnaît des qualités digestives, il favorise naturellement le développement des probiotiques, il traite les reflux gastriques, il diminue le taux de sucre dans le sang. Il a aussi des atouts « beauté » : il fait briller les cheveux et réduit les taches des dents.



CONTACTS ET RESSOURCES



Maison Cidricole de Bretagne

Parc d'Activités du Stum

ZAE du Stum

29460 DIRINON

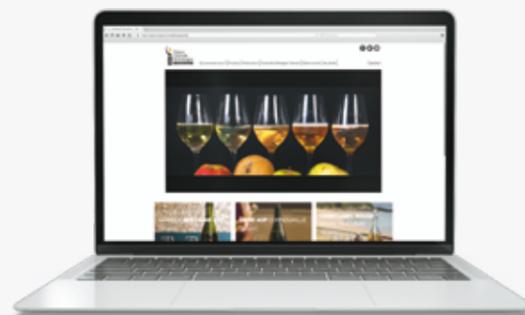
Contact : Valérie Simard

Tél. : 06 33 91 61 34

Mail : contact@maisoncidricoledebretagne.bzh

www.maisoncidricoledebretagne.bzh

Pour en savoir plus,
découvrir tous nos producteurs:
consultez notre site internet.



www.maisoncidricoledebretagne.bzh



Contact Presse

Agence Esperluette & Associés

Valérie Kugler

Tél. : 07 77 92 08 19

Mail : valerie@agence-lesperluette.com

CIDRES
DE FRANCE





www.maisoncidricoledebretagne.bzh