

## Le cidre du Cotentin peine sur la voie de l'AOC



Le cidre du Cotentin n'en finit plus de rédiger son cahier des charges.

Marie-Agnès Hérout, est présidente de l'association qui regroupe les producteurs de cidre du Cotentin. *"Cela fait 11 ans que le syndicat a été créé. Depuis nous tentons vainement de répondre aux exigences de l'AOC, mais nous n'avons pas eu commission d'enquête de nommée car il y a toujours quelque chose dans le dossier qui ne va pas. En fait, notre place devrait être avec le comité des vins or nous sommes rattachés au Comité des AOP solides qui ne savent pas ce qu'est le cidre. C'est la même chose pour le cidre du Perche et du Pays de Caux!"*.

La présidente voit aussi les cidriers disparaître les uns après les autres car rien ne bouge, la filière semble être dans l'impasse et cette situation laisse le champ libre aux pratiques industrielles de la gazéification et au détriment de la méthode traditionnelle de la fermentation naturelle.

Le cidre du Cotentin est différent du cidre du Pays d'Auge, avec un goût plus doux pour le Pays de'Auge et plus brut pour le Cotentin. Ce cidre manque sur le marché et pourrait devenir le pendant du cidre du Pays d'Auge. Pour l'instant Marie Agnès Hérout fabrique son cidre selon la méthode de l'agriculture bio en attendant l'AOC. Mais l'impatience est visible et le découragement prend le dessus. De fait si la notoriété était présente entre le XI<sup>e</sup> et XVI<sup>e</sup> siècle, cette notoriété disparaît c'est ce qui, à priori, gêne l'avancement du dossier.