



Vous êtes ici : [Accueil](#) > [Article : CIDRE du PAYS d'OTHE / Une...](#)

CIDRE du PAYS d'OTHE / Une reconnaissance de qualité qui se fait attendre

À lire aussi :
 Fête du cidre à Chaource en 2011
 Le cidre normand et breton bénéficient d'une appellation

[Réagir](#)
[Envoyer](#)
[Imprimer](#)

Dix ans après avoir ouvert le dossier de reconnaissance en AOC, le cidre du pays d'Othe vise une indication géographique protégée - ou IGP

À Eaux-Puiseaux, Gérard Hotte n'est pas seulement un producteur de pommes qui accueille le public dans son musée du Cidre. Passionné de ce terroir cidricole aux confins de l'Aube et de l'Yonne, il est aussi vice-président du Syndicat de défense du cidre du pays d'Othe, dénommé aussi la Petite Normandie. Depuis vingt-cinq ans, il se plaît à transformer Avrolles, Vérollot, Nez-de-Chat, Locard, Cul-d'Oison et 35 autres variétés de pommes en jus suave et en cidre de caractère. Depuis une douzaine d'années surtout, au titre du syndicat, il tente d'accrocher une appellation d'origine contrôlée (AOC) cidre du pays d'Othe au revers des bouteilles, pour que la filière connaisse un avenir plus serein. Le problème, c'est que la situation géographique de cette zone à cheval sur deux départements (Aube et Yonne) et deux régions (Champagne et Bourgogne) complique la chose.

« La demande officielle a été lancée en 2000 auprès de l'Institut national des appellations d'origine Dijon, elle est aujourd'hui traitée à Épernay », rappelle Gérard Hotte, en soulignant que la définition du produit a engendré des palabres interminables qui ont bloqué le dossier d'AOC.

« Côté producteurs fermiers - une vingtaine sur Aube - Yonne, dont une quinzaine dans l'Aube -, nous ne voulons pas de gazéification ni de la pasteurisation souhaitée par l'industriel. Nous souhaitons simplement que le cidre reste un produit vivant, selon les principes d'autrefois qui faisaient de ce breuvage une boisson hygiénique. »

Davantage de souplesse

Aujourd'hui, de l'eau a coulé sous les ponts. La nécessité de « protéger le produit et de lutter contre la standardisation » s'exprime toujours avec impatience. À cet égard, Gérard Hotte est attaché à sauvegarder la typicité du produit en se rapprochant de plus en plus de la prise de mousse naturelle adoptée au XIXe siècle en pays d'Othe. Cependant, chacun semble avoir pris conscience qu'il n'est « pas non plus nécessaire de se limiter dans le développement ».

« Une demande d'Indication géographique protégée (IGP) pourrait apporter plus de souplesse et de transparence au système avec un étiquetage très strict », évalue Gérard Hotte, qui salue la volonté de chacun (producteurs et industriels) de faire avancer les choses.

« L'intérêt, c'est que tout le travail de caractérisation déjà mené dans le cadre de l'AOC va servir à monter le dossier IGP », ajoute le cidrier d'Eaux-Puiseaux, qui souligne que les cidres normand et breton bénéficient déjà de cette appellation.

joueco



Agrandir la photo

Après trois années en conversion bio, la production 2010 du verger cidricole de Gérard Hotte (3 000 arbres sur 6 ha) sera certifiée bio