

I. IDENTIFICATION DE L'ÉLÉMENT

I.1. Nom

La fabrication du poiré en Domfrontais

I.2. Domaine(s) de classification

- Connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers
- Savoir-faire liés à l'artisanat traditionnel

I.3. Communauté(s), groupe(s) associé(s)

La fermentation des poires, soit la fabrication du poiré ou du calvados, constitue une diversification essentielle de l'activité des agriculteurs du territoire du Domfrontais, développée grâce à l'aménagement des vergers de haute tige permettant d'associer d'autres fruitiers et du bétail. Du fait de la polyculture et malgré le remembrement agricole du début du XX^e siècle, toute la communauté des paysans, agriculteurs, artisans, distillateurs, bouilleurs de cru, charrons, chaudronniers et verriers, mais aussi laitiers et fromagers, est associée à cette production, même si aujourd'hui certains métiers se sont raréfiés, tels que la tonnellerie, encore vivante en Charente, dans le sud-ouest de la France. Les vergers de poiriers haute tige disséminés dans le bocage normand rythment ainsi la vie locale depuis plus de trois siècles autour de la plantation, de l'entretien, ramassage, de la fermentation et de la distillation des poires.

• Les producteurs-transformateurs

Sur le territoire du Domfrontais, on compte une vingtaine de producteurs-transformateurs pour le poiré Domfront, trois producteurs de fruits pour l'appellation et 350 producteurs-transformateurs pour le poiré de distillation. Les producteurs-transformateurs assurent toute la chaîne de production, de la culture et de l'entretien du pré-verger à la mise en bouteille et à la commercialisation, activité propre aux autres exploitations domfrontaises à vocation cidricole. Ceux-ci exploitent souvent sous forme collective en groupement agricole d'exploitation en commun (GAEC), société à caractère familial ou non, en polyculture ou élevage laitier de vaches normandes à côté de l'activité cidricole. L'élevage laitier est étroitement lié à l'activité cidricole et en particulier associé à la culture de pré-vergers pour les « poirais ». L'activité cidricole, elle, peut être essentiellement consacrée au poiré mais aussi regrouper plusieurs productions (poiré, calvados, jus de poire ou jus de pomme). Ces petites fermes fonctionnent en petites équipes familiales ou avec l'équivalent de deux ou trois salariés ou trois pour l'ensemble de l'exploitation laitière et cidricole.

• Les organisations collectives

Les syndicats interprofessionnels, les coopératives de matériel, les acteurs publics, tels que les ingénieurs agronomes de l'Organisme de défense et de gestion (ODG) du Pays domfrontais, les conseillers des chambres d'agriculture du territoire, le Parc naturel régional Normandie-Maine, son musée du Poiré à Barenton (Manche), son verger conservatoire à Carrouges (Orne) et à Barenton (Manche), l'Office du tourisme du Pays de Domfront, les communes et communautés de communes du Pays de Domfront, les paysagistes des Conseils d'architecture, d'urbanisme et de l'environnement (CAUE) de l'Orne et de la Manche accompagnent la communauté agricole pour défendre, conseiller, soutenir et valoriser la production du poiré.

– Organisme de défense et de gestion (ODG) du Pays domfrontais : association de producteurs qui contribue à la mise en valeur des terroirs, des traditions locales, des savoir-faire et

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

des produits qui en sont issus. Il défend et gère les appellations « poiré Domfront AOP », « Calvados domfrontais AOC » et l'indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie ».

– Chambre régionale d'agriculture de Normandie : elle accompagne les producteurs et apporte des conseils en lien avec l'AOC, liée à la culture des fruits et à la fabrication du poiré et des conseils en œnologie.

– Parc naturel régional (PNR) Normandie-Maine : il apporte un soutien aux poiréculteurs, en mettant à disposition une salle de réunion et un bureau à l'ODG. Il commercialise les produits cidricoles à la Maison du Parc et au musée du Poiré. Des animations et événements sont organisés par le PNR autour du pré-verger, des variétés, de la fabrication et de la dégustation du poiré. Il mène des études sur la diversité variétale des poiriers du Domfrontais et a soutenu la replantation de poiriers dans le Domfrontais, très touché par la tempête de 1999. Des expositions temporaires au musée du Poiré sont en cours d'élaboration, avec la participation des producteurs, qui ont aussi contribué à la rénovation des supports didactiques.

• Les collectivités territoriales

– Ville de Domfront-en-Poiraie : elle a choisi comme nom pour la commune nouvelle (2016) la « poiraie », plantation dense de poiriers, et soutient les activités de l'ODG et du Site remarquable du Goût.

– Communautés de communes du territoire : Andaine-Passais, Domfront-Tinchebray et Mont-Saint-Michel Normandie soutiennent depuis 2013 l'ODG dans ses missions de développement de la filière poiré Domfront AOP.

I.4. Localisation physique

Lieu(x) de la pratique en France

Les champs de vergers en fleurs au printemps et la fabrication du poiré font la notoriété du bas Domfrontais, cette partie du bocage normand en contrebas de la colline granitique de la ville de Domfront (Orne). Le bas Domfrontais s'inscrit dans un climat de type océanique et dans le contexte géologique du Massif armoricain. Il s'appuie sur une barrière de grès qui, de Mortain à Bagnoles-de-l'Orne (Orne), protège ses étendues de plateaux au sud. Traversé par de nombreux cours d'eau, il bénéficie d'une situation climatique propice à l'implantation de poiriers, où ils trouvent de plus des sols profonds développés et des eaux ruisselantes sur des limons, des schistes et des roches volcaniques caractéristiques de la région. L'aire de l'appellation poiré Domfront correspond au territoire de la région dénommée Bas Domfrontais ou Passais, située au carrefour de la Normandie, de la Bretagne et du Maine, et s'étend sur 42 communes des départements de l'Orne, de la Manche et de la Mayenne.

Pratique similaire en France et/ou à l'étranger

La production de *poiré* s'est étendue aux limites de la Normandie, en Mayenne, en Loir-et-Cher et en Picardie, mais la plus significative reste celle du Domfrontais. Des *poirés* sont également produits en Angleterre, en Allemagne, en Autriche, en Belgique et en Suisse. Le *poiré* anglais, anciennement « *Perry* », dont la production est attestée dans le Kent au Moyen Âge, du fait des liens étroits entre la France et l'Angleterre à cette époque, est notamment reconnu par une Appellation d'origine protégée (AOP).

I.5. Description détaillée

La culture du poirier, arbre centenaire

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

La présence du poirier est attestée en Asie mineure, en Sibérie, en Gaule, à Rome et dans tout l'ouest de la France par de nombreux textes (textes bibliques, auteurs romains et européens, traités de fabrication, documents administratifs locaux) et par des recherches archéologiques. Le poirier semble avoir toujours existé : « *100 ans pour pousser, 100 ans pour produire, 100 ans pour mourir* » [citation de Jérôme Forget]. Vivant très longtemps, il s'est transmis naturellement de génération en génération. De la famille des Rosacées, le poirier à haute tige répandu dans le Domfrontais descendrait du *Pyrus communis*, qui se distingue du poirier sauvage et primitif *Pyrus pyraster* [*Le Poiré et les vergers du Domfrontais*, 2011]. Cet arbre centenaire est ancré dans le sol par des racines profondes, allant chercher les eaux ruisse-lantes des granits en sous-sol pour grandir et se déployer à son gré. Il doit être taillé et éclair-ci au fur et à mesure de sa croissance. Imposant et déstructuré, il respire lors de sa flori-son, seul ou en « poiraie ». Sa présence dans le Passais ou bas Domfrontais semble très loin-taine ainsi que ses variétés de poires, peut-être antérieures à celles du pommier à cidre. L'aménagement des poiriers en vergers et l'amélioration des variétés par des greffes impor-tées a permis dès le XVI^e siècle de diversifier les variétés de poires pour la fabrication d'un cidre de poire.

Le poiré est obtenu à partir du pressage et de la fermentation de moûts de poires frais appar-tenant à une quarantaine de variétés locales, identifiées dans le cahier des charges de l'appellation « Domfront » dont les plus courantes : Plant de blanc, exigée au minimum à 40 % dans l'appellation poiré Domfront, et autres variétés, dont les « de cloche », « fausset », « gaubert », « Plant roux », « Pommera », dont l'assemblage complémentaire ne doit pas dépasser 25 % chacune.

Le verger haute tige et le système du pré-verger

La plantation du verger haute tige est soumise aux conditions climatiques liées à sa nature : le poirier ne craint pas le gel, mais craint la chaleur ; il a besoin d'eau et d'ensoleillement et se plaît particulièrement sur les versants et les plateaux. Quant à l'AOP, elle demande : absence de traces d'hydromorphie, respect variétal et profondeur de sol, densité de plantation maxi-male de 150 arbres par hectare, et plus souvent 12 m entre les rangs et 15 m entre les lignes. Les anciens vergers étaient plantés selon une trame particulière en carré ou en quinconces selon la forme de la parcelle, situés à proximité des fermes, ou dans un enclos avec l'habitation, dit « *plant* », jusqu'à gagner au fil du temps sur les prairies voisines. Le pré-verger, associant prairie, élevage et fruitier de haute tige, s'est largement répandu au XIX^e siècle, l'enherbement amortissant la chute des fruits en les protégeant, les hautes tiges constituant un rempart contre les insectes qui ne s'attaquent aux arbres qu'à une hauteur maximum de 5 m. Les génisses ou les vaches, voire dans de rares cas des moutons, paissent du printemps au 15 août : elles nettoient le sol des fruits pourris, des moisissures et, en pâtu-rant, apportent les fertilisants nécessaires. Afin d'éviter que les vaches ou les ravageurs n'abîment les jeunes poiriers, ceux-ci sont protégés par des corsets métalliques. Entouré le plus souvent par des haies vives, le pré-verger héberge de nombreuses espèces animales et végétales en déclin ou menacées. Il respecte une faible utilisation de traitements phytosani-taires et une irrigation limitée, sans utilisation d'interventions mécaniques, qui lui confèrent une efficacité agronomique supérieure aux systèmes agricoles classiques. Une fois les ani-maux partis, l'exploitant nettoie et aplanit le terrain en vue des récoltes à venir.

La production fruitière

Le pré-verger peut produire jusqu'à 25 tonnes de fruits par hectare. À quinze ans, le poirier est encore jeune, il faut attendre près de dix ans avant les premières récoltes et 50 ans pour atteindre la pleine production. Les premières variétés arrivent début septembre, d'abord par le « Bézier » ; vient ensuite le « Plant de blanc » fin septembre/ début octobre, puis les varié-tés tardives : « Plant roux », poire acide, « Fausset », « de cloche », sachant que « *depuis cinq*

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

ans la production a pris une avance d'un mois environ donc désormais il vaut mieux planter des tardives » [témoignage de Jérôme Forget].

La récolte des fruits

Le ramassage commence autour du 15 septembre pour les variétés précoces : retraités et saisonniers s'y adonnent. Les poires mûres et tombées sont récoltées au pied des arbres manuellement ou mécaniquement avec de petites ramasseuses individuelles, variété par variété. Le premier ramassage est une sorte de nettoyage destiné à broyer les poires pour la distillation ; les poires pour le poiré, de belle maturité sans moisissure, sont sélectionnées à partir des deuxièmes ou troisièmes ramassages, cela jusqu'en décembre, avant d'être stockées dans un « palox » à trappe pendant moins de trois jours. Mais elles sont le plus souvent pressées le jour même. La plupart des producteurs pratiquent essentiellement le ramassage manuel pour utiliser les plus belles poires à poiré.

Toutes les opérations à suivre jusqu'à extraction du jus sont ensuite mécanisées mais surveillées de près par le producteur. « *La qualité du poiré se fait avant le pressurage au ramassage et au triage de belles poires* » [témoignage de Stéphane Leroyer].

Le pilage

Les poires triées et assemblées selon les variétés avec une majorité de « Plant de blanc » sont déversées depuis la trappe du « palox » dans une cuve, puis lavées deux fois en circuit fermé, avant d'être amenées sur une rampe pour être rincées à l'eau claire. Elles sont ensuite acheminées par tapis roulant vers un broyeur, où elles sont rappées pour faciliter le pressage de la pulpe obtenue.

Le pressurage et l'extraction du jus

La pulpe est aussitôt propulsée dans un pressoir mécanique, consistant à exercer une forte pression sur les poires broyées afin d'en extraire le jus. Plusieurs types de pressoirs sont couramment utilisés : le pressoir à paquets dans lesquels la pulpe est placée en lits enfermés dans une toile et séparés les uns des autres par des claies ou bien le pressoir à membrane qui permet de comprimer la pulpe du fruit, cela pendant 1 h 30 à 2 h, en augmentant progressivement la puissance de la pression liée au gonflement et dégonflement de la membrane resserrant la pulpe.

Stéphane réalise trois à quatre pressions successives par jour, de deux tonnes chacune ; certains producteurs réalisent plusieurs pressions en parallèle. « *Les premiers jus sont écartés, puis sort le cœur de presse : le meilleur, on continue à extraire le cœur puis la fin de presse* » [témoignage de Stéphane Leroyer].

Le « jus de presse ou moût » est acheminé dans des cuves pour la fermentation, où il décante progressivement dans des conditions de froid et de filtration.

Le « marc » restant est récupéré, répandu dans les vergers ou séché pour être utilisé comme combustible, comme le faisaient les anciens.

La fermentation

La fermentation est la transformation du jus de poire, soit des sucres, en alcool. La fermentation du moût de poire s'effectue lentement pendant au moins six semaines pendant l'hiver entre la date de pressurage et celle de mise en bouteille. Elle nécessite toute la vigilance du viticulteur pour vérifier l'évolution de la fermentation et des arômes. Début novembre, après quinze jours à trois semaines de fermentation, débute la filtration à partir de terres de diatomées filtrantes, nécessaire pour débarrasser le moût de particules indésirables, réguler la

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

fermentation et garantir une bonne évolution du jus : « *C'est le moment de filtrer car une fermentation trop rapide risque d'enlever les arômes. On le constate à l'écoute, au bouillonnement* » [témoignage de Stéphane Leroyer]. Stéphane s'applique, à l'instar des autres producteurs, à surveiller la fabrication de son produit tout au long du processus, en particulier la fermentation, avec des techniques élaborées de filtration qui a lieu deux ou trois fois, la dernière étant très fine pour ôter les levures et les bactéries résiduelles avant la mise en bouteille. Elle permet de plus ou moins sulfiter le poiré, pour sa conservation. Des mesures du sucre, du pH en acidité et de fermentabilité sont enfin effectuées avant la mise en bouteille pour vérifier la stabilité du jus. L'art de la fermentation et de la filtration est de préserver les arômes tout en favorisant la poursuite de la fermentation en bouteille et l'apparition d'une fine effervescence avec un faible degré d'alcool.

La mise en bouteille et la prise de mousse

Le moment de la mise en bouteille, décisif, est défini en cours de fermentation, au regard d'une bonne teneur en sucres naturels et d'une concentration en levures idéales. Opération délicate, elle doit permettre de réussir « la prise de mousse », savoir-faire rare et subtil, propre au poiré, qui s'effectue à l'aide des levures indigènes ou bien de levures sèches actives sélectionnées. Stéphane expérimente le « dégorgement », qui consiste à éliminer en partie les dépôts formés lors de la seconde fermentation en bouteilles pendant la « prise de mousse naturelle », opération difficile qui risque d'enlever les notes fruitées de la boisson. La mise en bouteilles s'effectue entre février et mars suivant la récolte pour une consommation en mai. Le poiréculteur est alors tenu de contrôler l'évolution de la fermentation en bouteille, au risque de faire sauter le bouchon par la trop forte pression. Celle-ci résulte d'une avancée récente de la recherche des producteurs tournée vers la fabrication du poiré et obtenue au résultat grâce à une filtration maîtrisée. Les bouteilles sont aussitôt fermées avec un bouchon de liège, de provenance portugaise, serti d'un muselet, et stockées sous surveillance dans des caves au moins six semaines avant consommation. Le poiré doit être clair, limpide et ambré, laissant se former un léger dépôt dû à la poursuite de la fermentation.

Les qualités organoleptiques du poiré

Le poiré Domfront se caractérise par sa finesse, sa légèreté, son effervescence douce et vive, tout en étant sucré et légèrement acide, ce qui peut le rendre plus vif ou plus ample. L'utilisation du « Plant de blanc » apporte des notes fruitées et moins acides. Ses arômes dominants sont fruités souvent d'agrumes et floraux pouvant tendre vers le miel, le fruit confit ou la brioche, selon les assemblages et la jeunesse du poiré. Il est classé globalement en trois catégories : fruité et vif pour accompagner les moments festifs, les poissons et les desserts ; fruité et ample pour accompagner un plat ou un fromage ; fruité et sucré, à déguster selon les moments de la journée et les mets à accompagner. « *En dégustation, il faut regarder la couleur, la limpidité, la finesse de la bulle* » [témoignage de Patrice Malgrey]. Il y a toujours un léger dépôt au fond de la bouteille mais de moins en moins, avec parallèlement moins d'astringence.

Les types de poiré

- L'AOP « poiré Domfront », essentiellement produit à partir de la variété « Plant de blanc », fruité, acidulé, effervescent à « prise de mousse naturelle » ;
- Le « poiré fermier », produit à partir d'autres variétés et souvent gazéifié ;
- Le « poiré bio », qui concerne la non-utilisation de produits chimiques sur l'ensemble de l'exploitation et une réduction du soufre.

Le millésime est le fruit de l'assemblage de fruits d'une seule année de récolte.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

La production de boissons locales complémentaires

Les eaux-de-vie Calvados et Calvados domfrontais, l'eau-de-vie de poiré de Normandie, issu de moût de poire distillé, le jus de poire, le pommeau de Normandie, le cidre de pomme et le jus de pomme sont élaborés, eux aussi, à partir des poires et des pommes des pré-vergers du Domfrontais. Une autre spécialité locale est le « Pyrus » apéritif à base de poire, jus de poire et jus de pomme.

I.6. Éléments matériels liés à la pratique

Patrimoine bâti

Le patrimoine bâti associé aux vergers de poiriers est représenté par le petit corps de ferme normand et son enclos enfermant le verger, celui-ci pouvant aussi se développer à l'extérieur de l'enclos dans les prairies adjacentes. L'ensemble bâti rassemblait parfois plusieurs bâtiments autour de la maison d'habitation : la distillerie pour l'eau-de-vie de Calvados, souvent fabriqué en parallèle, et les chais de vieillissement contenant les fûts et les cuves. De larges et hauts auvents abritaient le « gadage », le « grugeoir » et le pressoir, destinés à des opérations se déroulant encore dans des hangars ouverts.

Objets, outils, matériaux supports

Des outils et des objets sont indissociables des savoir-faire liés à la production des poires et du poiré :

- Les récoltes manuelles se faisaient autrefois avec un panier en osier ou en clisses de châtaignier dit « resse », mais aujourd'hui les fruits sont déposés dans un « palox ».
- Le broyeur mécanique a remplacé le « grugeoir », sorte de moulin en forme d'entonnoir pour écraser les poires, mais aussi l'auge en bois ou en pierre, où les poires étaient écrasées avec un pilon, et enfin le « gadage », sorte d'auge circulaire en pierre ou granit remplie de poires dans laquelle roulait une pierre cylindrique, qui écrasait les poires.
- Le pressoir mécanique en inox à claies, dit « presse à paquets » ou pneumatique, ont remplacé les pressoirs à vis ou à claies de bois.
- Les cuves en inox ont remplacé les fûts de chêne pour la fermentation du moût.
- Les « brocs » servaient à verser le jus dans les manipulations.
- Les bombonnes et les bouteilles de verre se répandent avec l'industrie du verre naissante du début du XX^e siècle, et remplacent les contenants en terre, fabriquées par les « potiers du Gers ».
- La présence d'une « tireuse à poiré » était fréquente dans les cafés du territoire.

II. APPRENTISSAGE ET TRANSMISSION DE L'ÉLÉMENT

II.1. Modes d'apprentissage et de transmission

La transmission est principalement familiale : « j'ai appris avec les anciens à la ferme » [témoignage de Jérôme Forget] et expérientielle, par l'apprentissage, car il n'existe qu'une seule formation en « cidriculture », dispensée à Saint-Pierre-sur-Dives (Calvados). Le savoir-faire de la fermentation élaboré et théorisé est relativement récent, car les précédentes générations ne produisaient que de l'eau-de-vie de Calvados par distillation. La production du poiré,

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

d'abord à usage domestique, s'est développée après les années 1950 avec le début de l'embouteillage. Les viticulteurs producteurs font donc appel à des apprentis issus de différentes formations agricoles. La reprise de fermes familiales depuis plusieurs générations est fréquente, exploitées sous plusieurs formes, traditionnellement en polyculture, typique du Domfrontais : verger, élevage laitier avec des vaches normandes et élevage de bœufs, ou plus axée sur la production cidricole de calvados, puis du poiré, et la polyculture. L'une d'entre elle cultive 140 ha de maïs, blé et betteraves, 110 ha de vergers de pommiers et de poiriers : 200 anciens, dont le plus ancien atteint les 200 ans, et 500 plantés récemment.

La reconversion de personnes passionnées par l'exploitation fermière et le retour au pays se développe, cela après une formation de « cidriculteur ». Celle-ci doit être accompagnée à l'installation, aménagement, achat de matériel par des financements publics avec par exemple le soutien du Fonds européen agricole pour le développement rural (FEADER).

II.2. Personnes/organisations impliquées

• Les établissements de formation

- Formation à la cidriculture : Centre de formation professionnelle et de promotion agricole (CFPPA) « Le Robillard » de Saint-Pierre-sur-Dives (Manche)
- Formation à la dégustation : délivrée par l'Organisme de défense et de gestion (ODG) du Pays domfrontais ou la Chambre régionale d'agriculture de Normandie
- Formation technique à la filtration, à la mise en bouteille et au matériel associé : par la Coopérative d'utilisation du matériel agricole (CUMA) du Passais
- Formation en œnologie : à l'École supérieure d'agriculture (ESA) d'Angers et conseils par la Chambre d'agriculture de l'Orne
- Formations aux métiers de l'agriculture (technicien agricole, arboriculture fruitière, gestion de l'exploitation, etc.) : dans les lycées agricoles de Laval (Mayenne), Saint-Hilaire (Manche), Sées (Orne) et Giel Don Bosco (Orne) et dans les Maisons familiales et Rurales (MFR) d'Alençon et Mortagne-au-Perche (Orne) et d'Haleine (Mayenne).

• Les chambres consulaires

La Chambre régionale d'agriculture de Normandie en particulier accompagne les producteurs et apporte des conseils en lien avec l'AOC, liée à la culture des fruits et à la fabrication du poiré et des conseils en œnologie.

II.3. Évolution/adaptation/emprunts de la pratique

Les systèmes de broyage et de pressurage et les contenants ont progressivement évolué, parallèlement à l'évolution du matériel agricole, devenu mécanique, des matériaux, du bois et de la pierre à l'inox, de la terre au verre et des automatismes, en particulier les broyeurs, presseoirs, filtres et cuves.

Les recherches engagées par les producteurs pour améliorer la qualité du produit en vue de l'AOP ont aussi conduit à maîtriser la « prise de mousse naturelle » selon la méthode ancestrale, dite « dioise », traditionnellement pratiquée pour le raisin, et de l'effervescence douce et vive propre au « poiré ». Cette méthode consiste à conserver les arômes et la fraîcheur des raisins selon des procédés ancestraux : la technique de vinification repose sur une fermentation incomplète en cuve, qui se poursuit en bouteille à partir du sucre résiduel du raisin [voir : <https://dico-du-vin.com/methode-dioise-ancestrale/>].

III. HISTORIQUE

III.1. Repères historiques

Le territoire du Passais ou bas Domfrontais était jadis couvert de pommiers et de poiriers, mais c'est au XVI^e siècle que se développent les vergers haute tige de poiriers et qu'apparaissent les cidres de pommes et de poire. Le cidre de poire semble avoir été apprécié pour sa finesse et son élégance dès le XVII^e siècle par les cours royales et pour un usage domestique à la ferme. Le développement de la filière cidricole s'opèrera très vite entre le XVII^e et le XX^e siècle grâce à la multiplication des pré-vergers et la production laitière enclenchée au siècle précédent.

La production du poiré, ou cidre de poire, se développe de manière significative à partir du XIX^e siècle dans le bas Domfrontais, parallèlement à la distillation du Calvados, accompagnée de savoir-faire associés tels que la chaudronnerie (pour les alambics et la distillation), la tonnellerie (pour les différents types de fûts et contenants), la vannerie (pour les paniers d'osier ou de ronces) et la verrerie (pour les bouteilles et éprouvettes de mesure) etc. Ayant toujours été estimé comme un complément de revenus pour les fermes tournées vers la polyculture, la production du poiré est devenue majeure à double titre, par son empreinte sur le paysage à travers les étendues de vergers haute tige et par la notoriété de ses qualités reconnues par l'AOP.

Commercialisé et exporté à partir du XX^e siècle avec l'industrialisation des bouteilles de verre, véritable révolution et contenant idéal pour la « prise de mousse », telle que pratiquée avec les bouteilles de Champagne, le poiré devint le produit emblématique du bas Domfrontais. Conscients du potentiel qualitatif conjugué de la culture du poiré en pré-vergers et de la nature d'une boisson fraîche, légère et naturelle, les producteurs, dits « poiréculteurs », ont engagé un travail participatif d'élaboration de l'appellation d'origine dès 1989, enclenchant une amélioration et une relance notoires du produit avec l'obtention de la reconnaissance AOC en 2002, puis AOP en 2006 sur le territoire du bas Domfrontais.

IV. VIABILITÉ DE L'ÉLÉMENT ET MESURES DE SAUVEGARDE

IV.1. Menaces sur la viabilité

- Ancienneté des vergers : le vieillissement des vergers exige des replantations annuelles, compte tenu du rythme de croissance très lent des poiriers.
- Évolution environnementale : le développement de l'automatisme, notamment avec la gazéification et l'abandon de la prise de mousse naturelle, est un risque de sortie de l'appellation avec toutes ses conséquences de dépréciation.
- Difficultés de transmission : le manque de repreneurs et la rareté de la formation, liés à une faible production, soit 150 000 bouteilles par an pour une vingtaine de producteurs, sont un risque important de perte de savoir-faire, malgré la valeur ajoutée du produit en termes de qualité et de rentabilité.

IV.2. Mise en valeur et mesure(s) de sauvegarde existante(s)

Modes de sauvegarde et de valorisation

● La commercialisation

La commercialisation se répartit entre la vente directe (60% de ventes en région), la vente en France en particulier à Paris (30%) et un peu à l'export : les trois types de poiré, « AOP poiré

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Domfront », « poiré fermier », « poiré bio », sont le plus souvent commercialisés dans un réseau de boutiques spécialisées, de marchés, de restaurants à 60 % en région, environ à 30 % en France et un peu à l'export (Pays-Bas et Saint-Pétersbourg pour l'un, Canada et Israël, par exemple, pour le poiré Domfront AOP pour l'autre ou bien en Allemagne, Angleterre, Hollande et Japon). Le marc de pressurage, récupéré et façonné en briques pour être utilisées comme combustible comme le faisait les anciens, peut également être vendu, dans une démarche écologique.

• Le musée du Poiré (depuis 1983)

Accueilli dans une ancienne ferme typique du bocage normand, en pierre, torchis et pan de bois, entourée d'un verger conservatoire, le musée du Poiré à Barenton (Manche), aux portes du PNR Normandie-Maine, a été créé en 1983. Il témoigne de la culture des vergers de poires haute tige, dans sa production et sa transformation à la fois ancestrale et contemporaine, des variétés de poires, des savoir-faire et des outils indispensables à la production du poiré, quand artisanat et agriculture étaient étroitement liés. Outils, machines, supports et contenants relèvent de savoir-faire ancestraux, tels que les paniers et emballages en clisses de châtaigniers et vannerie, les bonbonnes en verre, les brocs en bois cerclés de cuivre, les ramasseuses de fruits, les couteaux de porte-greffe, les outils de mesure des fruits, le « gadage » en granit du XVII^e siècle, différents types de pressoirs à claies de bois et de paille ou à paquets, les fûts et tonneaux en chêne où fermentait le moût avant l'arrivée des cuves en inox, etc. Le musée organise des visites et activités pour des groupes de scolaires ou de touristes, pour valoriser au plan pédagogique et muséographique ces techniques. Riche d'une importante documentation, il participe à la promotion et au développement des savoir-faire liés au poiré, sans oublier les dégustations-ventes pour découvrir ses qualités organoleptiques.

• L'Association des Sites remarquables du Goût (depuis 2003)

Le territoire est membre du réseau des Sites remarquables du goût depuis 2003, porté par l'association Site remarquable du goût du Bocage domfrontais, qui valorise les atouts touristiques et gastronomiques des produits du terroir, le poiré et le calvados. L'association propose de nombreuses dégustations de poiré et des ateliers culinaires, lors des fêtes ou visites touristiques, en lien avec l'office du tourisme du Domfrontais. Restaurants et tables d'hôtes proposent des menus du terroir accompagnés de poiré, en associant les producteurs, les commerçants, les touristes et la population locale.

Actions de valorisation à signaler

• La Route du Poiré (toute l'année)

Ce circuit d'environ 80 km est balisé en particulier sur les routes de Barenton à Domfront pour rencontrer des producteurs et visiter des sites patrimoniaux tout en découvrant des paysages. Parmi ces sites : la cité médiévale de Domfront-en-Poiraie, édifiée sur un rocher, aux constructions de grès et de granit, labellisée « *Petite Cité de Caractère* », et les bourgs de Saint-Fraimbault, Torchamp et Mantilly, au cœur du Domfrontais, de ses vergers haute tiges et de son bocage de haies vives associés immanquablement au poiré.

• La course des poiriers en fleurs (avril)

Cette course d'une dizaine de kilomètres, qui se déroule au mois d'avril à Mantilly, est ouverte à des coureurs à pied ou des cyclistes. Les participants reçoivent en fin de course bouteilles de poiré et confiture en récompense.

• La fête du Poiré (juillet)

L'évènement emblématique et festif du poiré, depuis 1978, se déroule tous les deux ans à la fin du mois de juillet, dans le village de Mantilly, dite « *capitale du poiré* », en réunissant produits du terroir et musique. La commune de Mantilly tire ce nom de son importance dans la production de poires et poiré sur le territoire. Dans les années 1970-1980, les stands de la fête du Poiré comptaient vingt producteurs de poiré de Mantilly. La distillerie de Mantilly

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

connaissait alors un développement important dans l'AOR Calvados domfrontais (appellation d'origine réglementée, avant la reconnaissance en AOC). La commune dénombrait ainsi le plus grand nombre de producteurs de poiré et un nombre très important de poiriers. Des illuminations au moment de Noël ont pour thème les poiriers, la poire et le Calvados domfrontais. Enfin, la commune accueille un verger conservatoire.

Modes de reconnaissance publique

• **Le label Paysage de reconquête (1993)**

Les poiriers du Domfrontais cultivés en prés-vergers haute tige ont été reconnus en 1993 « Paysage de Reconquête » par le ministère de l'Environnement avec pour objectif de maintenir ou de requalifier des paysages qui révèlent des valeurs patrimoniales (historique, culturelle, esthétique, identitaire) pouvant renforcer le caractère attractif de ces sites.

• **L'AOC/AOP Poiré Domfront (2002 et 2006)**

L'appellation d'origine contrôlée a été obtenue en 2002 et l'appellation d'origine protégée, équivalent européen, en 2006 [cahier des charges de l'appellation d'origine Domfront : <http://poire-domfront.fr/wp-content/uploads/2015/04/Cahier-des-charges-Poire-Domfront-AOP.pdf>].

Bibliographie sommaire

• COLL., *Le Poiré et les vergers du Domfrontais*, Barenton, Maison de la Pomme et de la Poire/OREP Éditions, 2011, en ligne :

<http://www.orepeditions.com/716-article-le-poire-et-les-vergers-du-domfrontais.html>

• COLL., *Poires et Pommes fruits de pressoir*, Parcs naturels régionaux de Brotonne et de Normandie-Maine, 1982.

• DUBIEF (L.-F.), MALEPEYRE (François) et VALICOURT DE BECOURT (Augustin-Marie-Léon), *Nouveau manuel complet du fabricant de cidre et de poiré : traitant de la culture et de la greffe des meilleures variétés de fruits propres à faire le cidre et le poiré*, Paris, Librairie encyclopédique de Roret, 1893.

• LEMARCHAND (François), *Poiréculteurs en pays de Domfront*, OREP Éditions, 2014, en ligne :

<http://www.orepeditions.com/1169-article-poireculteurs-en-pays-de-domfront.html>

• ODOLANT-DENOS (Joseph-Jacques), *Traité de la culture des pommiers et poiriers, et de la fabrication du cidre et du poiré, contenant des détails sur la culture des arbres à cidre, une liste synonymique de leurs espèces : suivi d'une statistique des cidres en France, et des moyens de fabriquer le pommé et le poiré*, Paris, Rousselon, chez la veuve Bouchard-Huzard, 1829.

Filmographie sommaire

• *Le Poiré Domfront*, prod. Parc naturel régional Normandie-Maine, 12 min, en ligne :

<https://www.youtube.com/watch?v=5oEvG8zp3Fg>

• *Le Poiré de la région de Domfront*, prod. Le Chasseur français, 3 min, en ligne :

<https://www.youtube.com/watch?v=ef3-vvOcbw>

• *Les Origines de la pomme ou le jardin d'Eden retrouvé*, réal. Catherine Peix, 2010, 53 min, HDCam, en ligne :

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

http://www.film-documentaire.fr/4DACTION/w_fiche_film/28626_1

Sitographie sommaire

- Le Poiré Domfront

<http://poire-domfront.fr/poire-domfront/>

- Musée du Poiré (Parc naturel régional Normandie-Maine)

http://www.parc-naturel-normandie-maine.fr/decouvrir/musee_du_poire.html

V. PARTICIPATION DES COMMUNAUTÉS, GROUPES ET INDIVIDUS

V.1. Praticien(s) rencontré(s) et contributeur(s) de la fiche

Jehan BERANGERE, directrice du musée du Poiré, Logerais, 50720 Barenton

Anne-Laure CHAUSSERIE, coordinatrice d'actions touristiques, guide interprète à l'Office de tourisme du Pays de Domfront, 12 place de la Roirie, 61700 Domfront-en-Poiraie

Guillaume CHOPIN, producteur transformateur, fort d'une formation d'agent de développement rural au lycée agricole de Laval (Mayenne), puis de fromager à l'École nationale d'industrie laitière (ENIL) de Surgères (Charente-Maritime), il construit au fil des années son projet de reprise de la ferme familiale, qui comprend l'exploitation des vergers de poires à 90 %, EARL de La Bonelière, 61350 Saint-Mars d'Egrenne

Bernard DAVY, adjoint au Commerce et à l'Artisanat, Mairie de Domfront, place de la Roirie, 61700 Domfront-en-Poiraie

Michel DUGUEY, président de l'Office de tourisme du pays de Domfront, 12 place de la Roirie, 61700 Domfront-en-Poiraie

Jérôme FORGET, président de l'ODG du pays du Domfrontais, producteur transformateur, Ferme de l'Yonnière, ferme exploitée en polyculture typique du Domfrontais (vergers, élevage laitier avec vaches normandes, élevage de bœufs) par la famille depuis quatre générations, il a planté 70 poiriers à son arrivée, puis 300 après la tempête de 1999, avec le soutien du PNR Normandie-Maine, avec aujourd'hui 200 ha de pré-vergers haute tige et une dizaine de variétés pour l'appellation Domfront, 61330 Torchamp

Stéphane LEROYER, producteur transformateur, associé en GAEC à ses deux frères pour l'exploitation en polyculture de la ferme acquise par son grand-père en 1916, il cultive plusieurs variétés de poires de façon à récolter des précoces et des tardives, Ferme de la Poulardière, 61350 Saint-Fraimbault

Patrice MALGREY, président de l'association Site remarquable du Goût du Bocage domfrontais, hôtelier restaurateur, Hôtel de France, 7 rue du Mont-Saint-Michel, 61700 Domfront

Frédéric et Simon PACORY, ancien président de l'ODG du Pays du Domfrontais, producteurs transformateurs, associé en GAEC avec ses parents, puis avec son épouse et son fils, poursuivant ensemble l'exploitation de la ferme, avec notamment la production de Calvados de son grand-père, arrivé à la ferme dans les années 1930, qui s'appuie sur un verger de 800 poiriers, dont 200 très anciens, et 500 pommiers, a participé activement au développement du poiré, Les Grimoux, 61350 Mantilly

Camille PICOT, en mission de service civique pour le Site remarquable du Goût du Bocage domfrontais, Office de tourisme du Pays de Domfront, 12 place de la Roirie, 61700 Domfront-en-Poiraie

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Mathilde PIQUET, animatrice ODG du Pays domfrontais, Poiré AOP Domfront et AOC Calvados domfrontais, C/O musée du Poiré, Logerais, 50720 Barenton

Christian ROCCA, coordinateur de la Fédération des Sites remarquables du Goût, Maison des Associations, Le Bourg, 63160 Glaine-Montaigut

Bernard SOUL, maire de Domfront, président de la communauté de communes Domfront-Tinchebray, place de la Roirie, 61700 Domfront-en-Poiraie

VI. MÉTADONNÉES DE GESTION

VI.1. Rédacteur de la fiche

Catherine VIRASSAMY

Architecte spécialisée en patrimoine culturel matériel et immatériel, Association greenandcraft, le comptoir des savoir-faire, pour le compte de la Fédération des Sites remarquables du Goût

catherinevirassami@gmail.com

VI.2. Enquêteur(s), chercheur(s) ou membre(s) du comité scientifique associé

Catherine VIRASSAMY

Architecte spécialisée en patrimoine culturel matériel et immatériel, Association greenandcraft, le comptoir des savoir-faire, pour le compte de la Fédération des Sites remarquables du Goût

Lieux(x) et date/période de l'enquête

Barenton (Manche) et Domfront-en-Poiraie, Mantilly, Saint-Fraimbault, Saint-Mars d'Egrenne et Torchamp (Orne), 20-21 novembre 2018 ; rédaction de la fiche : janvier-février 2019.

VI.3. Données d'enregistrement

Date de remise de la fiche

20 septembre 2019

Année d'inclusion à l'inventaire

2019

N° de la fiche

2019_67717_INV_PCI_FRANCE_00439

Identifiant ARKH

<uri>ark:/67717/nvhdhrrvswvk2m5</uri>