



LES CIDRES
DE LOIRE



Lettre d'informations électronique n°1

VOYAGE HORS FRONTIÈRES CHEZ NOS AMIS BELGES

Un voyage d'étude est toujours fort en échange, en partage et en retour d'expériences. Le voyage qui a eu lieu du 1er au 3 juillet dans l'Est et en Belgique a rassemblé 11 producteurs et techniciens de l'APPCM autour de visites de la pépinière du Valois (dans l'Aisne), de la cidrerie Stassens en Belgique, de la station de recherche belge de Gembloux (sur le thème de la tavelure). Rencontres de producteurs et visites de vergers, échanges sur les pratiques, les techniques, les chiffres, le programme était dense et les souvenirs riches !



LA FINE DU MAINE AOC

Le comité national de l'INAO vient d'approuver le cahier des charges de reconnaissance en AOC FINE DU MAINE ; c'est une belle histoire qui affirme la force d'un territoire riche de produits de grande qualité et de belles promesses.

PORTRAIT DE PRODUCTEUR

MARC LHOMMEAU



L'homme vous regarde avec bienveillance et vous fait entrer dans son univers en parlant avec une malice mêlée à une grande passion. Marc LHOMMEAU est très attaché au respect des produits dans le cycle de leur vie. À l'écoute des produits, il s'extasie : "Travailler le produit, c'est l'écouter, le regarder, le ressentir". À l'écoute de la terre, il vit avec intensité la fabrication de ses 2 cidres phares "Le Généreux" et "L'insoumis", et son jus de pommes "Un amour de pommes".

Très inspiré par la viticulture, Marc LHOMMEAU crée des produits pleins de vitalité et qui bénéficient d'une belle énergie. Pétillance, âme et éveil des sens sont ses moteurs et le sillage de son chemin.

Domaine de la Mare
La Mare - 72190 Sargé-lès-le-Mans
T. 06 09 27 48 73

EN BREF

Pour la deuxième année consécutive, les Cidres de Loire étaient partenaires du festival lavallois LES 3 ÉLÉPHANTS. 20 000 personnes pour les spectacles et concerts gratuits, ce qui constitue un nouveau record de fréquentation pour l'événement. Les Cidres de Loire étaient représentés sur le bar à cidres proposé aux festivaliers, sur l'espace partenaires et à travers les documents de communication (site Internet du festival, programme et dossier de presse).



Les producteurs présents pour la dégustation de leurs cidres.

TRANSMISSION DE SAVOIRS ET SAVEURS

L'initiative démarrée l'année dernière, à destination des écoles hôtelières et à travers des mini-conférences et dégustations des cidres de Loire dans 4 écoles des départements ligériens, se poursuit cette année avec la création de déjeuners ou dîners entièrement conçus et présentés par les élèves. La première édition a eu lieu à Laval au CFA des 3 Villes le 25 avril dernier, un beau moment de partage et de rencontres autour de nos bulles.



LES CIDRES ET POIRÉS ENTRENT AU «PATRIMOINE DE LA FRANCE»

L'Assemblée nationale a adopté mardi 8 juillet 2014, un amendement intégrant les cidres et poirés au patrimoine français. Le vin, «les boissons spiritueuses et les bières issues de traditions locales» figuraient déjà sur la liste des boissons alcoolisées appartenant à notre patrimoine.

LES CIDRES DE LOIRE SUR TWITTER



Désormais les Cidres de Loire sont sur Twitter ! Pour élargir l'audience, n'hésitez pas à prêcher la bonne parole Twitter ! Le réseau social doit nous permettre d'agrandir la sphère de nos adeptes, de mieux nous faire connaître auprès des novices et de toucher la presse très twittomaniaque !

À bientôt sur Twitter @CidresdeLoire

Contact APPCM

Sophie BELIN
Chambre régionale d'agriculture des Pays de la Loire
9 rue André Brouard - BP 70510
49105 ANGERS cedex 02
Tél. : 02 41 18 60 53