

ETUDE D'UN NOUVEAU PROTOCOLE D'ÉLABORATION DES POMMEAU DE NORMANDIE

Date de mise à jour : 11/02/2021

Immeuble Citipolis - 6 place Boston 14200 HEROUVILLE SAINT CLAIR



Identification du projet

Porteur de projet

IDAC - Interprofession des Appellations Cidricoles

Immeuble Citipolis - 6 place Boston 14200 HEROUVILLE SAINT CLAIR

info@idac-aoc.fr

02 31 53 17 60

Localisation géographique

Régional
Normandie

Principale zone géographique (GO PEI)

FR251 - Calvados

Autre(s) zone(s) géographique(s) (GO PEI)
FR252 - Manche
FR253 - Orne

Programme de développement rural
Basse-Normandie

Fonds
FEADER

Mesure
Mesures 16.1 / 16.2 - Emergence et/ou
réalisation de projets d'un groupe
opérationnel PEI-AGRI

Thèmes
Agriculture
Coopération, recherche et innovation
Thème PEI
Chaîne d'approvisionnement,
commercialisation et consommation
Qualité des aliments / transformation et
nutrition

Statut
En cours

Début du projet
01/08/2016

Fin du projet
31/12/2019

Coût total
42 341,00€

Description du projet

Contexte et objectif

Des observations réalisées sur le Pineau des Charentes montrent que les produits mutés (étape d'ajout de l'alcool au moût) après un départ de fermentation sont plus intéressants sur le plan aromatique et plus stables au niveau physico-chimique.

Les producteurs de Pommeau de Normandie souhaitent expérimenter cette méthode afin d'élargir la diversité aromatique et améliorer la stabilité du produit. La réalisation d'un début de fermentation permettrait de changer de groupe et de réduire les taxes sur les alcools et améliorer la compétitivité du Pommeau.

Description du projet et de ses activités

Définir un nouveau process d'élaboration de Pommeau permettant d'améliorer la qualité aromatique, la stabilité physico-chimique :

- étude bibliographique,
- essais en laboratoire,
- application en conditions réelles.

Résultats du projet et recommandations

Identification des modalités les plus intéressantes au regard des objectifs attendus : stabilité, arômes, identification d'un protocole d'élaboration permettant d'obtenir des Pommeau plus stables et plus intéressants sur le plan aromatique.

Partenariat

Noms des partenaires	Pays concernés	Programme de développement rural	Type de partenaire
ARAC Lycée du Robillard - 14170 LIEURY arnaud.didier@normandie.chambagri.fr 02 31 47 22 58		Basse-Normandie	Conseiller

Informations supplémentaires

- **Rubriques :**

FEADER en France

Partenariat européen pour l'innovation

- **Année**

2016

