

- COMMUNIQUÉ DE PRESSE -
DOMFRONT EN POIRAIE, LE 21 FÉVRIER 2017

EN 2017, JE MAINTIENS LES GÉANTS DEBOUT... ... JE CHOISI L'AOP DOMFRONT !

Le Domfront est un poiré, une appellation d'origine protégée (AOP), la protection européenne de l'AOC, appellation d'origine contrôlée. Pourquoi ? Parce qu'il porte des spécificités, une typicité, issue du milieu naturel et des savoir-faire des femmes et des hommes de son territoire.

Au sud de la Normandie et au nord de la Mayenne, les poiréculteurs ont façonnés et façonnent le poiré Domfront et par là-même leur territoire. Les poiriers à poiré, dont une sélection de 40 variétés pour l'appellation, produisent de petites poires astringentes, que les poiréculteurs ramassent et transforment en poiré...Domfront! Ils ont développé un savoir-faire autour de la prise de mousse naturelle en bouteille (des bulles faites par les sucres naturellement présents et les levures - pas de gaz, pas de sucres ajoutés, 100% pur jus).

C'est la valorisation de ces grands poiriers, qui ne subissent aucun traitement, le respect de ce pur jus de poires, que les poiréculteurs mettent chacun à leur manière dans la bouteille. Des valeurs qui répondent aux attentes des consommateurs.



crédit photo : G.Houdou

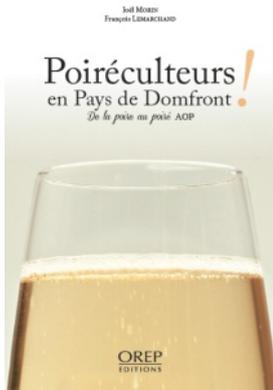


Des valeurs : paysages préservés, pur jus, sans colorants, prise de mousse naturelle, sans sucres ajoutés

Des emplois non délocalisables

La personnalité et le savoir-faire de chaque poiréculteur

L'AOP Domfront, ce sont 19 producteurs transformateurs qui revendiquent entre 120 et 150 000 bouteilles par an. Ce collectif de producteurs a travaillé et travaille pour faire connaître, reconnaître leur produit et en améliorer sa qualité, toujours. En même temps, la personnalité de chacun s'affirme dans ses poirés Domfront. Cela fait la force et la diversité de l'appellation.



L'histoire de ces hommes et femmes de l'AOP Domfront, le paysage de l'appellation, son territoire, son avenir et sa dynamique... vous sont racontés et illustrés dans le livre "Poiréculteurs en Pays de Domfront!" (OREP éditions, 2016) de François Lemarchand et Joël Morin. Le livre, qui a reçu le prix "Gourmand award" et "Spirit France", est disponible sur commande à l'ODG du Pays du Domfrontais ou auprès de votre libraire préféré.

Les évènements à venir

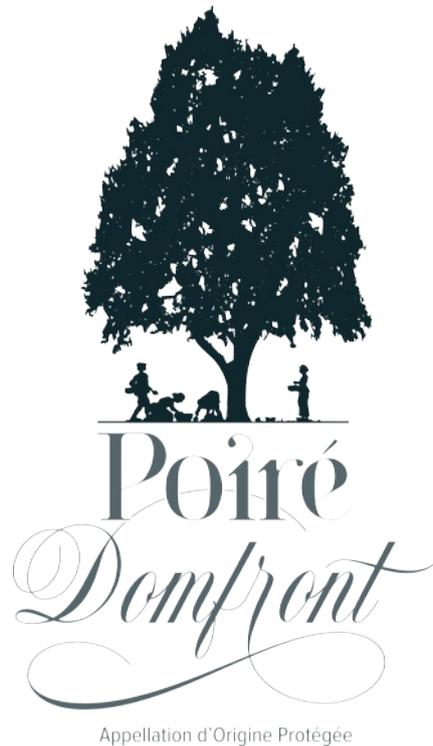
25 févr. au 5 mars : Salon International de l'Agriculture Espace Normandie à Paris

27 mars : Rendez-vous en France 2017 à Rouen

8 & 9 avril : Foire des Rameaux de Domfront en Poirai

17 avril : Course des poiriers en Fleurs à Mantilly

29 & 30 avril : Festival des AOC/AOP à Cambremer



CONTACT

ODG du Pays du Domfrontais

Filières AOP Poiré Domfront
et AOC Calvados Domfrontais
chez Musée du poiré, Logerais
50720 Barenton
T. 06 58 34 36 68
contact@poire-domfront.fr
www.poire-domfront.fr

*Nous sommes
sociaux !*



Facebook : @appellations.poirs.normandie

Twitter : @poire_domfront