



“Moi, le Jus de Pomme
de Normandie”

de la cueillette au verre

100%
POMME

DE NORMANDIE JUS DE POMME DE



SOMMAIRE

- 01** Qui suis-je ?
- 02** D'où je viens ?
- 03** Mon histoire
- 04** Mes petits secrets
- 05** Les chiffres clés
- 06** Mon chemin vers l'IGP
- 07** Avant de se quitter



Qui suis-je ?

Salut c'est moi, le Jus de pomme de Normandie !
Populaire, délicieux et pourtant un peu discret...
laisse-moi te raconter mon histoire.

RÉGION NORMANDIE



NOM COMPLET Le Jus de Pomme de Normandie.

DATE DE NAISSANCE
Chaque année à l'automne,
quand les pommes sont à maturité.

LIEU DE NAISSANCE
Vergers normands.

FAMILLE
Pommes locales (douces, douces-amères, amères, acidulées).

STYLE VESTIMENTAIRE
Translucide ou trouble
selon mes humeurs.

POIDS / VOLUME PRÉFÉRÉ
1,5 kg de pommes
pour 1 litre.

Pur

PASSIONS
Accompagner le petit-déjeuner, les pauses
rafraîchissantes, s'inviter dans les recettes et mocktails.

SUPER POUVOIRS
100 % pur fruit, sans sucre ajouté, sans colorant,
sans conservateur, plein de vitamines et de nutriments.

LE JUS DE POMME DE NORMANDIE



D'où je viens ?



J'ai grandi dans un cadre de rêve : un climat tempéré et humide, des sols riches et des pommiers qui s'épanouissent à merveille. Résultat ? Des fruits aux arômes complexes, variés et incomparables.

Mes vergers normands sont de vrais trésors : ils abritent des variétés anciennes de pommes à cidre que l'on ne trouve nulle part ailleurs. C'est ce patrimoine rare qui me donne toute ma richesse aromatique et ma typicité.

Mais la Normandie, ce n'est pas

que moi. Ce sont aussi ses paysages bocagers, ses vergers et la biodiversité qu'ils protègent. Ici, chaque arbre est un refuge pour la faune et la flore et chaque geste perpétue un savoir-faire transmis de génération en génération.

Et puis... impossible de parler de Normandie sans parler de gastronomie ! Je me glisse partout : dégusté pur, servi avec des fromages locaux ou intégré dans des recettes traditionnelles. Autant dire que je fais partie intégrante de la culture normande.

Mon histoire

Chez les Gaulois : mes premières aventures

Bien avant que le mot « pomme » n'existe, moi, la pomme normande, je faisais déjà partie de la vie des Gaulois ! À l'âge du Fer, quand les Romains débarquent, j'étais là, croquante et savoureuse, peut-être sous le nom mystérieux d'abal ou aval. Depuis ce temps-là, je fais partie du paysage normand... et j'y suis restée, fidèle au poste !



Chez les Gaulois

Moyen Âge & XVI^e siècle : je m'installe confortablement

Au fil des siècles, je deviens incontournable. Au XVI^e, le roi Charles IX décide que certaines vignes doivent disparaître... et moi, j'en profite ! Mes copines et moi, les pommes, on prend possession des vergers. L'automne devient notre saison préférée : on se fait cueillir, presser, et hop, notre jus coule dans les verres des familles. Une partie de nous se transforme même en cidre pour les amateurs un peu plus coquins.



Moyen Âge & XVI^e siècle



XIX^e siècle

XIX^e siècle : superstar du quotidien

Au XIX^e, je suis partout ! Fraîchement pressée, je suis servie à chaque repas et partagée en famille. Certains de mes frères fermentent pour devenir du cidre, mais moi, je reste la star des verres. Chaque gorgée raconte mon savoir-faire ancestral et ma place dans la vie des Normands.



XXe siècle

XXe siècle : les hauts et les bas

Les guerres, l'exode rural et l'industrialisation me compliquent un peu la vie... Mes vergers se vident, mais je tiens bon ! Je continue de couler dans les familles et les fermes, témoin d'un patrimoine que personne ne veut oublier.

JDP
DE NORMANDIE



Aujourd'hui

Aujourd'hui : je brille à nouveau

Aujourd'hui, je renais grâce à des producteurs passionnés qui redécouvrent mes variétés locales et mes gestes artisanaux. Chaque verre que tu bois raconte mon histoire : celle d'un terroir, de ses Hommes et de ses traditions. Entre modernité et héritage, je retrouve ma place dans les vergers, les cuisines et les verres... prêt à te faire sourire !

Mes petits secrets...

À la rescousse des marins

Avant que la médecine moderne n'existe, j'avais déjà une mission de super-héros : accompagner les marins normands contre le scorbut ! Grâce à ma vitamine C, je gardais les équipages en pleine forme... une vraie aventure en mer, pommes et vagues au rendez-vous.



Un trésor familial

Dans les fermes, l'automne est ma saison préférée. Chaque famille me presse avec amour pour créer sa "cuvée" secrète. Et devine quoi ? Je suis souvent partagée entre voisins, parce que moi, j'aime faire sourire tout le monde et créer du lien autour des vergers.





Des pommes et des arts

Je ne suis pas seulement bonne à boire...
j'ai aussi inspiré des artistes ! Peintres,
illustrateurs et écrivains m'ont souvent
croquée dans leurs œuvres (sans mauvais
jeu de mots). Je suis donc un peu la star
locale, symbole d'un terroir et d'une
culture bien enracinée.



Un héritage vivant

Certaines de mes sœurs, les variétés
rares de pommes à cidre normandes,
ne se trouvent nulle part ailleurs.
Je porte l'histoire des vergers normands,
de la biodiversité et d'un savoir-faire
qui traverse les siècles.
Bref, je suis unique et j'adore ça !



Mes chiffres clés



Ma Normandie adorée

Je viens d'une région incroyable : **60%** des vergers de pommes à cidre français, cultivés avec amour depuis des générations. Chaque arbre a son histoire, chaque verger son petit secret... et moi je récupère tout ce parfum !



Ma saison préférée

Je nais entre **septembre** et **novembre**, quand mes pommes sont bien mûres et prêtes à éclater de saveurs. C'est aussi le moment où je commence ma grande aventure : du verger à ton verre, parfois via un détour par le cidre pour mes cousins un peu plus coquins.



Mon petit secret de rendement

Il me faut environ **1,5 kg** de pommes pour faire un litre de moi-même. Rien de plus, rien de moins. Pas d'eau, pas de sucre ajouté, juste moi, nature et délicieux.



Ma famille de pommes

Je viens en **4 "styles"** de pommes aux caractères bien trempés : douces, douces-amères, amères ou acidulées. Chacune de mes variétés a sa personnalité : Judor, Douce Moën, Avrolles, Rouge Duret, Judeline, Frequin Rouge, Reinette Étoilée, Calville Rouge... Elles sont des centaines en Normandie ! Chaque nom raconte un verger, un producteur, une saison. Et quand elles s'assemblent pour me créer, c'est presque une œuvre d'art !





Aujourd'hui, je suis fier de mon identité...
mais mon aventure continue ! Direction maintenant
la reconnaissance officielle, avec un objectif en vue : l'IGP.

Mon chemin vers l'I GP

Je n'ai pas encore mon Indication Géographique Protégée (IGP)... mais mes producteurs m'élaborent déjà comme si c'était le cas ! Leur rêve : obtenir cette reconnaissance officielle, gage de mon terroir, de leur savoir-faire et de mon caractère unique.

**Derrière chaque bouteille,
il y a une volonté commune :**

- Préserver les variétés locales,
- respecter les saisons,
- cultiver et presser naturellement,
- offrir le meilleur du fruit.

Je suis toujours pur jus : sans eau
ni sucre ajouté, sans concentré
et issu de vergers respectueux
de l'environnement.



Cet engagement dépasse la simple qualité.
C'est une démarche de transmission : protéger
la biodiversité, maintenir les vergers symboles
du paysage normand et conjuguer tradition
et modernité.

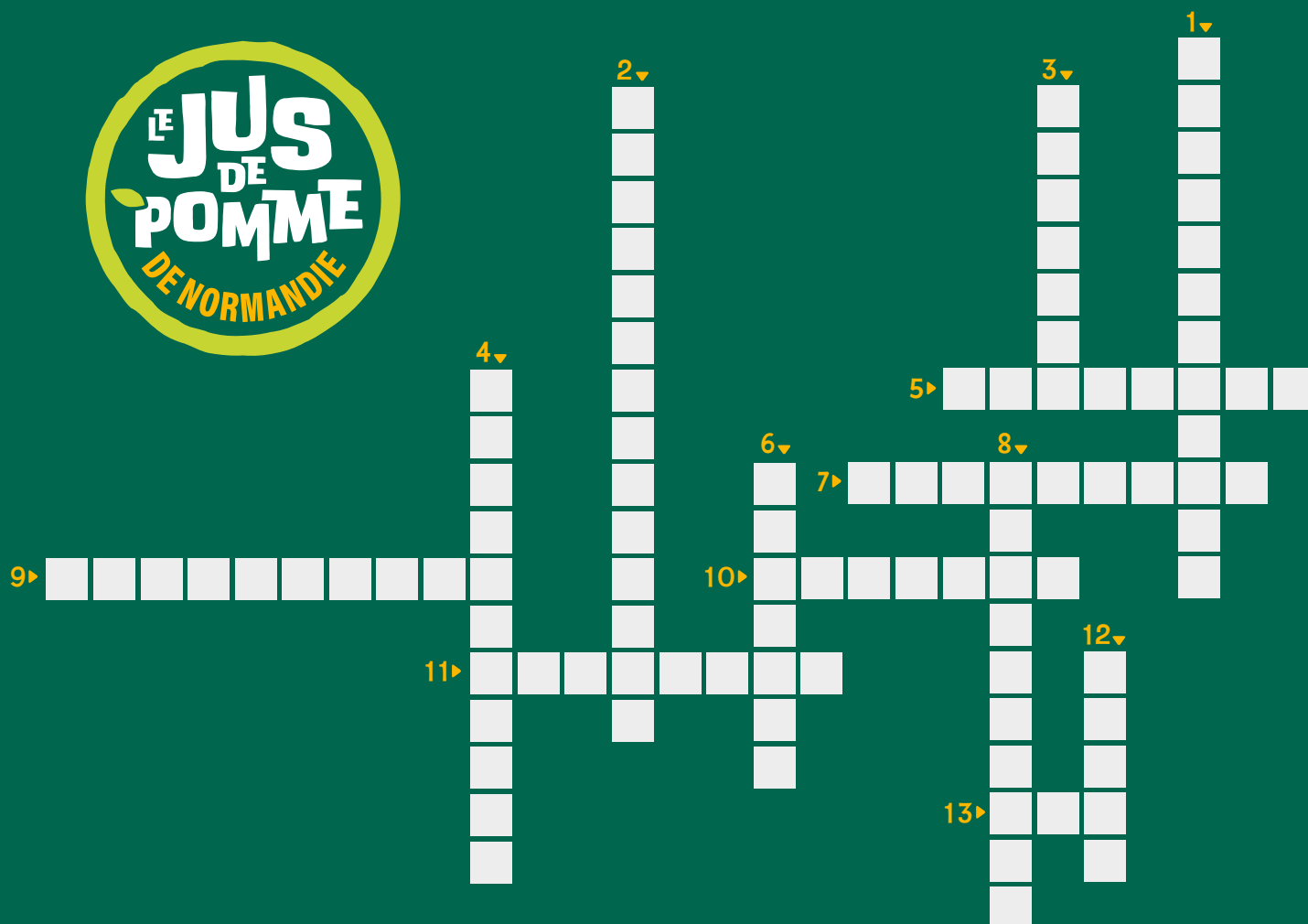


Alors, prêt à me suivre dans cette aventure
jusqu'à l'IGP ? Une chose est sûre :
je n'ai pas fini de couler dans vos verres !

Chaque gorgée de moi est donc bien plus
qu'un simple jus : c'est l'histoire d'un terroir,
d'un savoir-faire et d'une passion partagée.



Avant de se quitter



Horizontal

- 5. Étape clé qui consiste à extraire le jus en comprimant la pulpe.
- 7. Région française emblématique de la production de jus et cidres de pommes.
- 9. Opération qui permet d'éliminer les résidus solides du jus.
- 10. Moment où les pommes sont cueillies.
- 11. Variété traditionnelle de pommes utilisée dans la fabrication de jus et cidres normands.
- 13. Label européen garantissant l'origine géographique protégée d'un produit.

Vertical

- 1. Étape qui suit la mise en bouteille, pour préserver toutes les qualités du jus.
- 2. Traitement thermique doux qui permet de conserver le jus plus longtemps sans en altérer le goût.
- 3. Étape où les pommes sont réduites en pulpe pour libérer leur jus.
- 4. Processus naturel de séparation des dépôts avant la filtration.
- 6. Lieux où poussent les pommiers.
- 8. Période pendant laquelle les pommes développent leurs arômes avant la récolte.
- 12. Résultat du broyage des pommes.

DOSSIER DE PRESSE · 2025

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

CONTACT PRESSE

Chloé Tredez

chloe@argos-presse.fr

Alexandra Lhomme

alexandra@argos-presse.fr

07 65 25 33 82