



La cuma des Vergers de Cambremer

Crée en 1988

Chiffre d'Affaires : 99 560 €

Nombre d'adhérents : 60

Bertrand FLEURY

Salarié à plein temps depuis 25 ans

Ses missions : Embouteillage, filtration, pasteurisation, ramassage, mise à disposition, entretien vergers

Nombre de matériels : 20



• Le + collectif

Renouvellement des générations :

- motivation des jeunes
- échanges de technologie
- Accès à plusieurs méthodes de travail suivant les choix technologie du producteur

Accès à du matériel de pointes et performants :

- Bonnes conditions de travail
- Produire des produits de qualité

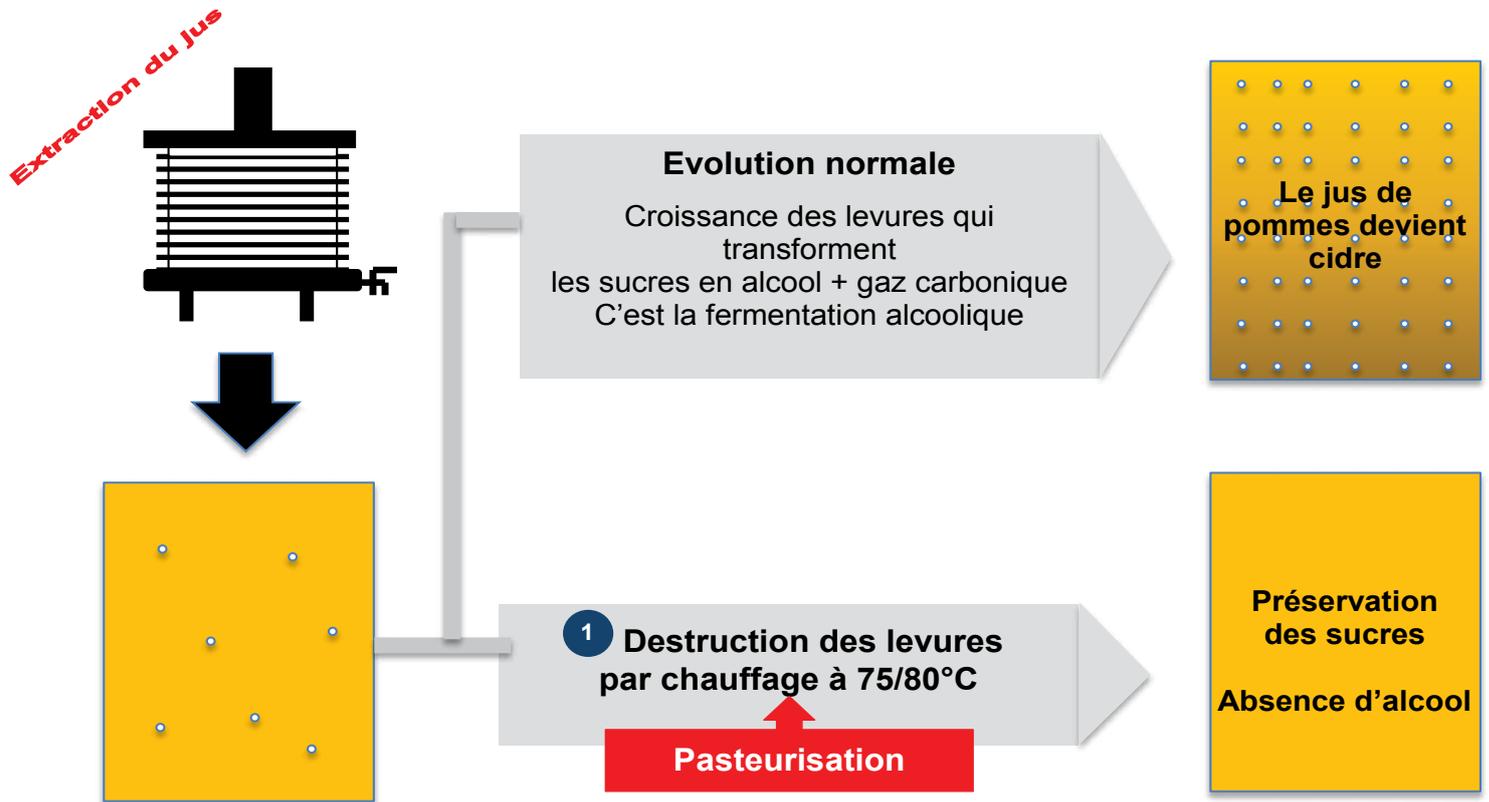
• L'activité :

- 1000 tonnes récoltées par la cuma
- 500 000 bouteilles / an
- 12 000 Hectolitres de jus ou cidre filtré/an
- 3 vibreurs de pommiers
- Planteuse de pommiers
- Atomiseurs
- Broyeur
- Pasteurisateur

- Un lien fort : le syndicat des producteurs de cidre du cru de Cambremer
- La route du cidre
- Produire du cidre de qualité : le cidre du Pays d'auge ; cru de Cambremer



La pasteurisation, pour que le jus reste jus



2 Destruction des micro-organismes d'altération

- ⇒ Les moisissures (photo)
- ⇒ Les bactéries

Développement de moisissures suite à un défaut de pasteurisation



Photo : CRAN



La récolte sur réceptacle améliore l'état sanitaire des fruits

Intérêts de la conservation post récolte des pommes

- 1 Facilité dans l'organisation du travail
- 2 Attente de températures plus fraîches qui facilitent la maîtrise microbiologique
- 3 Augmentation de la richesse du fruit en matières utiles, notamment en sucres et en pectines
- 4 Possibilité d'élaborer des cuvées spéciales obtenues à partir de pommes concentrées par déshydratation



Une bonne richesse des fruits en pectines augmente l'aptitude des jus à la défécation.

Photo : ARAC

En évitant le contact avec la terre qui contamine les pommes avec des microorganismes d'altération,

la récolte sur réceptacle



Photo : UNICID

améliore l'aptitude des fruits à la conservation

Les conséquences positives de la récolte sur réceptacle

Comparaison de la composition des jus après 15 jours de maturation post récolte de Douce Moen (Source : IFPC)

	Classique	Réceptacle
Patuline µg/l	64	< 10
B. Lactiques UFC/ml	65000	0
B. Acétiques UFC/ml	4000000	21000

- 1 Réduction de la teneur des jus en **patuline** qui est une mycotoxines dont la teneur est limitée dans les produits cidricoles en raison de son effet potentiellement cancérigène
- 2 Limitation de la présence de bactéries susceptibles de générer de l'acidité volatile. L'acidité volatile est à l'origine du défaut de type **piqué**.



La récolte sur réceptacle limite le développement de *Penicillium* qui est susceptible de synthétiser de la patuline

Photo : IFPC



La microfiltration tangentielle (MFT) pour éliminer les microorganismes sans colmatage

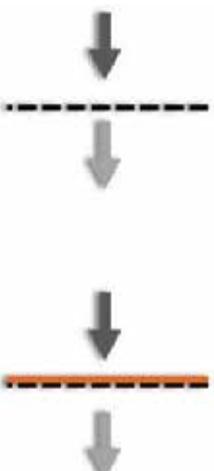
1 En réduisant la présence des microorganismes d'altération, la MFT améliore le potentiel de conservation des cidres

2 La MFT est automatisable et peu sensible au colmatage

Moyenne sur 5 essais		
Source : IFPC, ARAC, Labéo F. Durcombe		
Brettanomyces à l'embouteillage (UFC/ml)	Filtration classique	MFT
Ethyl-Phénols + Ethyl-Catécols (mg/l) après 6 mois de bouteille	17,6	3,35

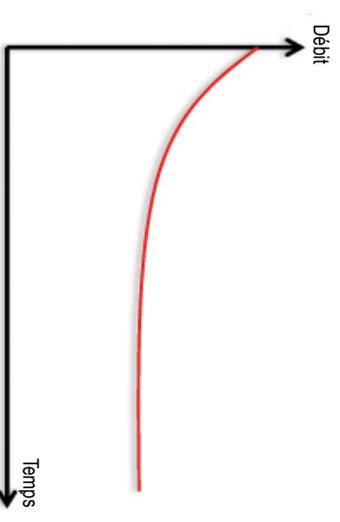
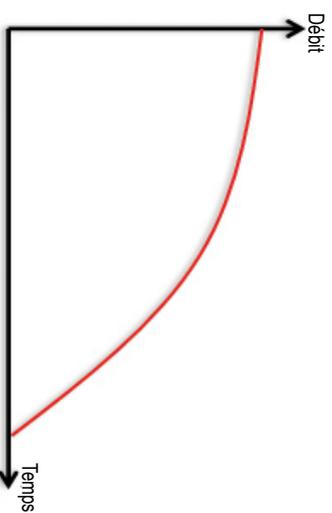
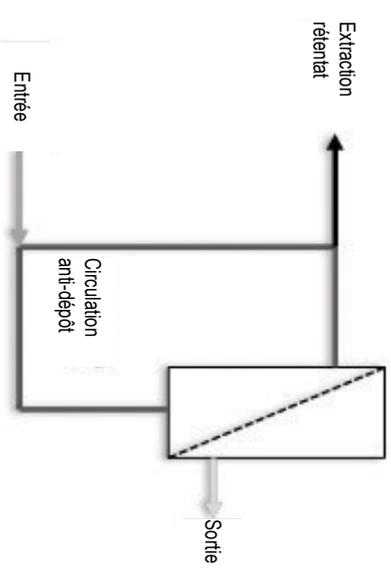
3 La MFT est un procédé **propre** qui ne nécessite pas l'emploi d'adjuvants

La filtration frontale classique



La MFT

La couleur s'assombrit avec la charge en impuretés



salon aux champs

Le salon national des cuma



CULTIVONS LES VALEURS AJOUTÉES DE NOTRE TERRITOIRE

LA RACE NORMANDE : UN SYMBOLE, UNE RÉGION

UNE RACE

La vache de race Normande, **3^{ème} race Française** avec près de 400 000 femelles, suit l'**histoire de la Normandie**. En effet, son origine est liée à l'arrivée des Vikings au X^{ème} siècle.

Elle est parfaitement **adaptée à son environnement** en valorisant les nombreux pâturages. Elle bénéficie d'un fort **potentiel Lait-Viande**.

UN PRODUIT

La **qualité du lait** de la Normande est recherchée par les laiteries pour sa **richesse en protéines** sans équivalent et son exceptionnelle **fromageabilité**.

↳ **AOP fromagères de Normandie** : La Normande est la seule race inscrite dans le cahier des charges pour la production du Pont-L'Évêque, du Livarot, du Neufchâtel et du Camembert de Normandie.

↳ **Autres AOP fromagères** : La Normande est également inscrite dans le cahier des charges pour la production de Maroilles.

↳ Produits laitiers sous **signe de qualité** : beurre et crème d'Isigny, beurre AOP Charente Poitou, produits laitiers Bio et productions fermières



La fromagerie du Domaine Saint-Hippolyte (Lisieux) : Fabrication fermière de fromages au lait cru issu des vaches Normandes du Domaine (Livarot, Pont-L'Évêque et Pavé d'Auge).

UN SAVOIR FAIRE

La seule entreprise de sélection 100% race Normande : **ORIGEN NORMANDE**

Origenplus, Gènes Diffusion et Apis Diffusion relèvent les défis à venir : faire progresser la race pour et avec les éleveurs de Normandie, tout en maintenant des coûts compétitifs.

La sélection en race Normande poursuit donc un double objectif :

↳ L'augmentation de la **valeur ajoutée laitière** en progressant sur les taux et le lait.

↳ L'amélioration du produit viande en travaillant la morphologie globale des animaux tout en renforçant l'aspect mixité avec **des vaches larges et musclées**.

Origen Normande souhaite apporter **une véritable alternative aux éleveurs** en proposant une génétique adaptée, dans le but de répondre rapidement et durablement aux demandes du marché (système bio ou herbager, production laitière plus intensive, polyculture-élevage, qualités bouchères).

