



*Découvrez
le passé et l'avenir
d'une activité
traditionnelle
dans son terroir
d'origine.*



*Par votre visite,
venez soutenir
une activité
traditionnelle
qui revitalise
le tissu agricole
local.*



*Cidre, Pommeau,
Poiré, Calvados :
dégustez la qualité
des produits
fermiers.*

Fiche d'identité du Parc



**POUR TOUT
RENSEIGNEMENT**
*Maison de la Pomme
et de la Poire*
La Logeraie
50720 BARENTON
de 9 H 30 à 12 H 30
et de 14 H à 19 H
du 1^{er} avril au 1^{er} octobre
Toute l'année sur réservation
pour les groupes
Tél. 02 33 59 56 22

150 communes, 16 villes-portes,
160 000 habitants, 234 000 hectares.
4 départements :
Orne, Sarthe, Mayenne, Manche.
2 régions :
Basse-Normandie
et Pays de la Loire.

Le Parc naturel régional Normandie-Maine, dans sa mission de développement économique durable, participe à la valorisation de la filière cidricole par différentes actions dont la création de la Maison de la Pomme et de la Poire et la mise en place de la Route du Poiré.



Les cascades de Mortain

A découvrir à proximité :

- le musée régional de la Poterie,
- le site légendaire de la Fosse Arthour,
- la cité médiévale de Domfront,
- le village fleuri de Saint-Frambault.

MAISON DU PARC NATUREL RÉGIONAL NORMANDIE-MAINE
Le Chapitre - BP 05 - 61320 CARROUGES
Tél. 02 33 81 75 75 - Fax 02 33 28 59 80
Email : parc.normandie-maine@wanadoo.fr

Parc naturel régional NORMANDIE - MAINE



Maison de la pomme et de la poire

Des saveurs à découvrir



Photos : PNRNM © B. Boufflet Reporter. Impression : COMPEDIT BEAUREGARD S.A.



La vitrine d'un savoir-faire traditionnel



Au cœur d'un bocage marqué par la présence de vergers de poiriers hautes-tiges, dans un ancien corps de ferme, vous pourrez découvrir l'activité cidricole, de l'origine de la culture du pommier et du poirier à la distillation permettant d'obtenir le Calvados. Le gadage, pour écraser les pommes, comme le pressoir à longue étrointe sont là, grande nature, vieux de plusieurs siècles sur le sol de terre battue, près des futailles dans la cave toute proche.



Les fruits à cidre et à poiré : une richesse de variétés étonnantes

- *Plant de blanc*
- *Fausset*
- *Doux veret*
- *Abondance*



En parcourant le verger conservatoire, venez découvrir les caractéristiques de plus de cent variétés : date de floraison, port de l'arbre, qualité du fruit (doux, amer, acidulé...).



**Apprenez
à tailler
et à greffer
vos arbres.**



Une filière cidricole en pleine évolution

Le poirier marque de son image le paysage verdoyant du bocage.

Il est aussi la source d'une activité économique liée à la transformation des fruits avec...

- *la reconnaissance de produits traditionnels par l'attribution d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC).*



- *des nouvelles technologies de production et de transformation pour fabriquer des produits de qualité.*



Cidre et poiré fermiers, pommeau de Normandie, Calvados... Venez apprécier la grande diversité de caractère de ces produits. Les variétés de pommes et de poires utilisées dans leur élaboration conduisent à une richesse étonnante des arômes, des couleurs et des saveurs.