



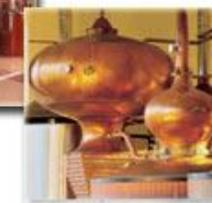
MoNARC : MODULATION DES NOTES AROMATIQUES DES CALVADOS



Source IDAC



Source IDAC



MoNArC : Modulation des Notes aromatiques des Calvados

Partenaires



Entreprises



Financeurs



Expertise & Prestataires

INRAE, AgroParis Tech, ESA, ARAC

Bassin de Production et Marché concerné



- 300 maisons et domaines – environ 900 producteurs de pommes en Normandie – environ 40 000 t de pomme
- 643 emplois directs en 2009 en Normandie
(source : Fédération Française des Spiritueux)
- Chiffre d'affaire : environ 50 M€
13 000hL AP en 2021 (diminution constante depuis 1990 – petit rebond 2021).

- Essentiellement européen (Allemagne, Belgique, ...)
- Peu développé aux USA ; en Asie
- Progression sur VS (Eaux-de-vie de 2 ans) ; peu boisées ; très fruitées
Consommation sur glace, long drink, cocktails
- Particularité du Calvados : son fruité différent – A intensifier ; à maîtriser



Contexte et enjeux

- ↳ IDAC : suite de Projets sur la Qualité aromatique des EDV.
- ↳ Appropriation opérationnelle des « nouveaux » CdC AOC
- ↳ Solutions technologiques : Augmenter le caractère fruité des EDV (levurage, nutrition levurienne, température, oxygène, ...)
- ↳ Leviers pour limiter les déviations aromatiques (acroléine, Défauts animaux) diminuant le caractère fruité des produits
- ↳ Contribuer au développement d'outils d'aide à la décision (OAD) :
 - ↳ Enrichissement de fiches Produits
 - ↳ Ressortir les moments clés dans la fabrication :
 - ↳ Fermentation
 - ↳ Distillation (Quand en fonction de la qualité du cidre ; % des coupes)
 - ↳ ...

Organisation du projet

↳ Maitrise de la fermentation

production d'un cidre pour une EDV fruitée



Démarrage
2017
4 ans



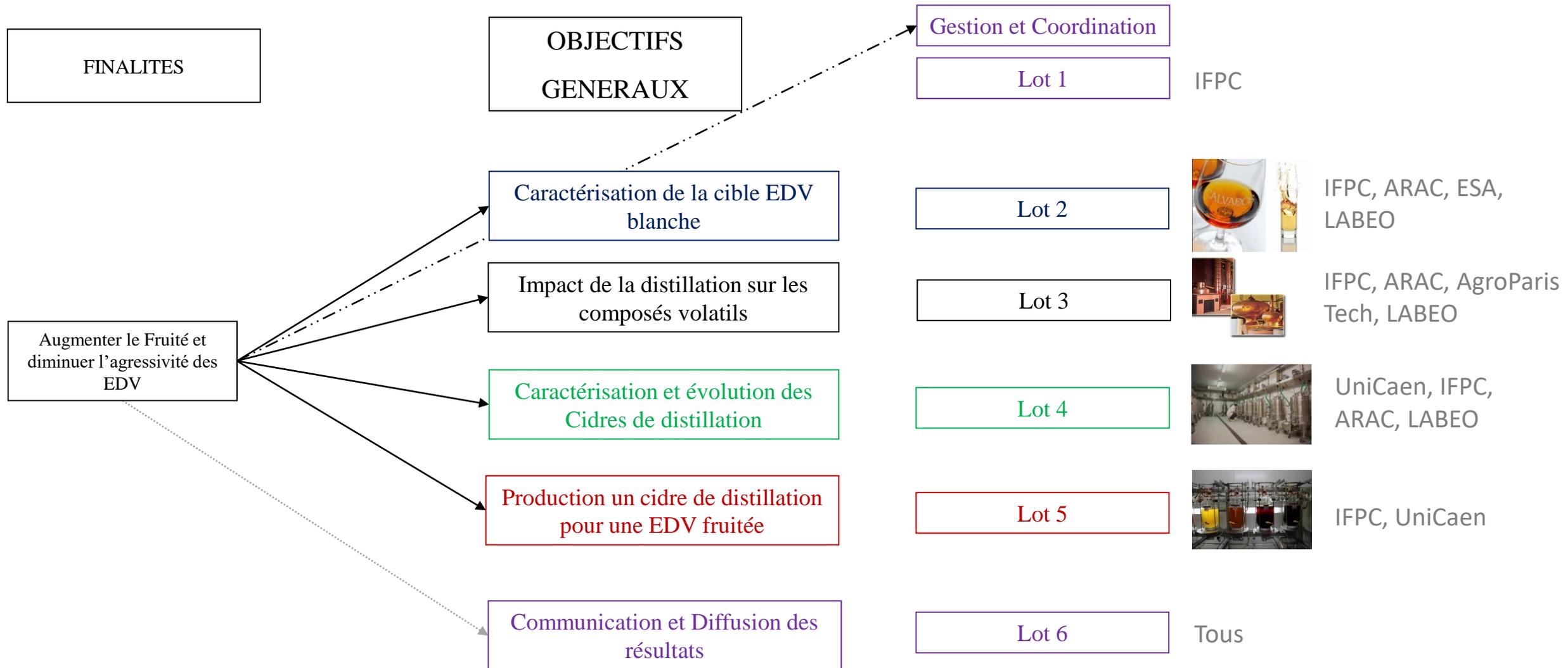
↳ Caractérisation sensorielle de la cible EDV blanche

↳ Diagnostic - pratiques actuelles ; caractérisation, évolution des cidres de distillation



↳ Impact de la distillation

SCHÉMA D'ORGANISATION DES LOTS



Programme

9h30	Café d'accueil	14h00	Focus sur les bactéries lactiques. <i>Marina Cretenet - Jean-Marie Laplace (UniCaen)</i>
10h00	Introduction de la journée. <i>Philippe Terlier (Président Commission Technique IDAC)</i>	14h30	Le comportement des composés volatils en distillation à repasse. <i>Martine Esteban-Decloux (AgroParis Tech)</i>
10h30	Etat des lieux de l'agressivité et du fruité dans les Eaux-de-vie commerciales. <i>Ronan Symoneaux (ESA)</i>	15h00	Distillation en colonne : Analyse de deux fonctionnements. <i>Martine Esteban-Decloux (AgroParis Tech)</i>
11h00	Développement d'outils pour la réalisation du projet MoNArC. <i>Valérie Bouchart (Labéo)</i>	15h30	Pause
11h30	Dynamique des populations microbiennes dans le cidre de distillation. <i>Marina Cretenet - Jean-Marie Laplace (UniCaen)</i>	16h00	Génération des composés volatils d'intérêt lors de la fermentation. <i>Hugues Guichard (IFPC)</i>
12h00	Cocktail	16h30	Quelques itinéraires technologiques d'intérêt. <i>Hugues Guichard (IFPC) et Ronan Symoneaux (ESA)</i>
12h50	Déjeuner	17h00	Clôture de la journée

Ce projet a été financé par :

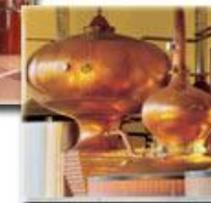




MONARC : MODULATION DES NOTES AROMATIQUES DES CALVADOS



Source IDAC



Source IDAC