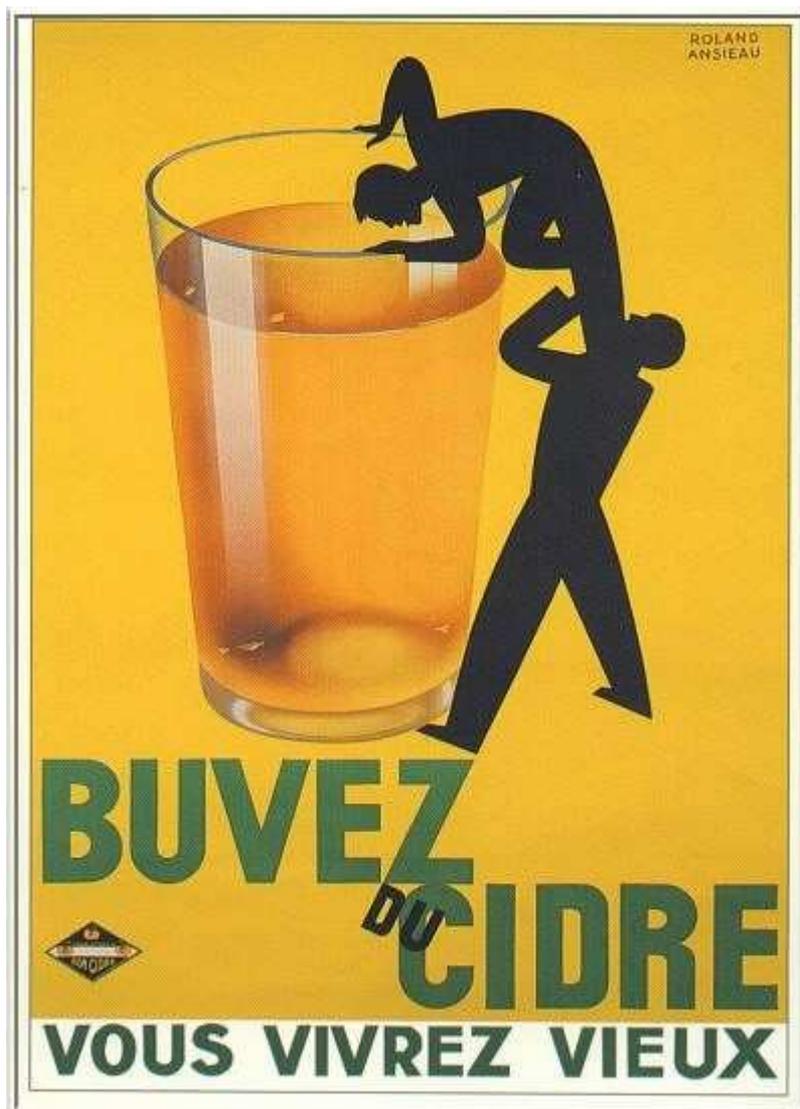


La filière cidricole



DAVID Régis
DESMURES Cédric



Table des matières

I.	Introduction	2
II.	La fabrication du cidre	3
1.	Le bon choix des pommes	3
2.	Le concassage ou pilage des pommes	4
3.	Le pressurage.....	4
4.	La fermentation	5
III.	Le verger	6
1.	Une production qui évolue	6
2.	Le verger haute tige.....	6
3.	Le verger basse tige.....	7
IV.	Une production diversifiée	8
1.	Le cidre et le poiré.....	8
2.	Les Calvados et Eaux de Vie.....	8
3.	Le pommeau	9
4.	Le jus de pomme, le concentré et les autres	9
V.	Le marché français en chiffres	9
1.	Une consommation de cidre stabilisée	9
2.	Une clientèle vieillissante :	11
VI.	Conclusion.....	12

I. Introduction

Depuis des temps immémoriaux, les fermiers du Nord-Ouest ont élaboré du cidre. Seulement, ses qualités n'ont pas toujours été celles que l'association pomologique de l'Ouest tend à populariser. Parfois trouble ou cassant au contact de l'air, cette boisson rustique d'autoconsommation s'est construite au fil des siècles une image bien peu brillante.

Heureusement, depuis une vingtaine d'année, la filière a su se réformer et elle apparaît aujourd'hui avec son propre marché, sa propre économie. Aujourd'hui le cidre se place comme une boisson saine et tout à fait abordable.

Nous aborderons d'abord les principes fondamentaux de l'élaboration du cidre sans aborder les procédés complexes des industriels. Nous décrirons ensuite les lieux et les types de production avant de terminer par une approche chiffrée de la filière.

II. La fabrication du cidre

1. Le bon choix des pommes

Du bon choix des pommes dépend la qualité du cidre. Les pommes doivent être cueillies quand elles sont juste mûres et sont sélectionnées suivant leurs origines.

Un bon cidrier essaiera de classifier ses espèces de pommes. Il faut tout d'abord qu'elles soient riches en sucre et qu'elles en contiennent environ 150 grammes par litre de moût, soit 1075 au densimètre. C'est le sucre qui se transformera en alcool par le biais de la fermentation et donnera sa force au cidre. Comme pour les vins, on peut

mélanger différentes espèces répertoriées, afin de donner un goût plus subtil au cidre. Le mélange pommes sucrées et pommes acidulées se fait parfois.

Les pommes doivent être triées selon leur maturité et être entreposées dans un endroit sec, à l'abri des différentes souillures, qui risqueraient de nuire plus tard à la qualité du cidre. En effet, la pluie et les gelées rongent les pommes, celles-ci deviennent alors marrons, ont un goût plus fade et perdent leurs ferments naturels.



2. Le concassage ou pilage des pommes



Pour extraire le jus sucré, il faut écraser les pommes. C'est-à-dire déchirer aussi complètement que possible les cellules qui retiennent l'eau et le sucre. Il n'est pas nécessaire de les réduire en bouillie, mais on ne laisse pas de gros morceaux.

On utilise pour ce faire un tour à piler, muni d'une meule en granit. Les débris de pommes tombe dans un bac où on les laisse quelques heures afin qu'ils s'aèrent et prennent une couleur brunâtre.

3. Le pressurage

Le pressurage consiste à écraser complètement les pommes pilées afin d'en extraire le jus. C'est ce pur jus qui constitue le premier âge du cidre.

On charge le pressoir en alternant couches de paille et couches de pomme. Lorsque l'on presse, les peaux de pommes, les pépins et la chair du fruit se sépare du jus et restent prisonniers de la paille. Celle-ci facilite également l'écoulement du jus hors de la cage du pressoir. Un filtre en sortie de pressoir retire les dernières impuretés du jus.



Il y avait autrefois un pressoir dans chaque ferme du Nord-Ouest de la France. Il en existe aujourd'hui différents modèles parfaitement construits :

- Le pressoir à bois(photo ci-dessus) : traditionnellement le plus utilisé.
- Le pressoir hydraulique : il passait de ferme en ferme pour être rentabilisé.
- Le pressoir pneumatique : utilisé pour des quantités importantes.

Les modèles traditionnels permettent d'obtenir entre 45 et 50 % de moût contre 75 % pour les plus récents.

4. La fermentation

Aussitôt pressé, le jus est rapidement mis en tonneaux. Au bout de quelques heures (ou quelques jours si la température est basse), des bulles se dégagent du jus, doucement d'abord, puis plus fort, soulevant les grosses lies. Ces lies proviennent des impuretés contenues dans le moût qui vont se déposer au fond du fût. La température du moût s'élève sensiblement: il bout.

Au bout d'une quinzaine de jours le calme est à peu près revenu. Le moût sucré a pris un nouveau goût, il est devenu cidre. Toutefois, le goût sucré n'a pas encore entièrement disparu. Ce cidre sera suffisamment fait lorsque le taux d'alcoolémie souhaité sera obtenu.

Que s'est-il donc passé ? Une véritable transformation : le sucre contenu dans le moût a en parti disparu et il est apparu de l'alcool. C'est la fermentation alcoolique. Les levures (ou ferments) contenues dans le moût se nourrissent de son sucre et le décomposent d'une part, en alcool et d'autre part, en gaz carbonique, qui s'est échapper par le trou du tonneau.

Lorsque cette fermentation s'affaiblit, le cidre est alors filtré et mis en bouteille. La création de gaz carbonique continue. La pression dans la bouteille augmentant, le gaz reste dissout dans le cidre. C'est de cette fermentation en bouteille que le cidre tire ses fines bulles.

III. Le verger

1. Une production qui évolue

La filière cidricole est surtout implantée dans l'Ouest et le Nord-Ouest de la France. Depuis 1980, on assiste à une rénovation de la production de pommes à cidre avec l'introduction de verger basse tige et un relatif rajeunissement du verger haute tige. Cette évolution s'est accompagnée d'une mutation des outils de transformation avec la concentration en quelques grands pôles à côté desquels se développe aussi une commercialisation artisanale et fermière.

La production de fruits à cidre trouve son originalité dans "l'amertume" des fruits. Les spécificités régionales proviennent en partie de la mise en œuvre de variétés plus ou moins amères. Par rapport à la pomme de table, la productivité reste plus faible. Le pommier à cidre se caractérise aussi par une alternance très marquée, voire totale. Les variétés sont en général assez rustiques, peu sensibles aux maladies, sauf au feu bactérien.

2. Le verger haute tige

La production cidricole représentait une part importante de l'activité de l'Ouest de la France durant la première moitié du XX^{ème} siècle. Cette production provenait d'un verger traditionnel conduit en haute tige associant pommier et pature le plus souvent. La décision des pouvoirs publics de réduire puis d'arrêter la fabrication d'alcool d'Etat a entraîné une forte baisse des débouchés. Face à cette situation, cette production a été délaissée, d'où une régression constante du verger. Il est passé de 51,7 millions d'arbres en 1929 à 19,3 millions d'arbres au début des années quatre vingt et à 9,2 millions en 1995. Ce verger est estimé à 6,5 millions d'arbres en 2003.

Ce verger s'est en partie rajeuni depuis 1980 avec des systèmes de plantations plus denses (plus de 75 arbres/ha). Son impact économique demeure important en Pays d'Auge et dans la partie ouest de l'Eure. Très présent dans les bocages normands, le verger y est cependant moins renouvelé.

À ce verger de pommiers, il convient de rajouter le verger haute tige de poiriers à poiré avec une estimation de 300 000 arbres en 2003. Ce verger est essentiellement présent en Normandie dans la région de Domfront. Il a été fortement touché par la tempête de 1999 et est, lui aussi, en régression constante.

Environ 30 % de la production du verger haute tige était destinée dans les années passées à être commercialisée aux unités de transformation. Actuellement, ces quantités se situent entre 50 000 et 80 000 tonnes, soit environ 20 % de la production pendante. Le solde

est pour partie récolté et valorisé en production fermière destinée à la vente, en vente de fruits à des particuliers ou en autoconsommation.

Les estimations de production de ce verger haute tige restent difficiles à effectuer en raison du manque de connaissance précise du potentiel de production et des intentions de commercialisation.

VERGER HAUTE TIGE EN 2003 : POMMIERS	
Régions	Estimation du nombre d'arbres en millions
Basse Normandie	2,8
Haute Normandie	1,2
Bretagne	1,5
Pays de Loire	0,8

3. Le verger basse tige

Face au déclin du verger haute tige, les producteurs se sont engagés à partir des années quatre-vingt dans la plantation de nouveaux types de verger spécialisé dit "basse tige", avec un schéma de plantation proche du verger moderne de pommes de table.

De 590 hectares en 1980, la superficie de ce verger basse tige est passée à 8 550 aujourd'hui. Il est localisé à plus de 90 % dans quatre régions.

C'est un verger spécialisé, avec 5 ha en moyenne par exploitation. La production de ce verger est estimée à 240 000 tonnes, dont près de 80 % (soit 190 000 tonnes) sous contrats d'approvisionnements avec les unités de transformation.

VERGER BASSE TIGE EN 2001	
Régions	Superficies en ha
Basse Normandie	3 150
Haute Normandie	1 550
Bretagne	1 900
Pays de Loire	1 200
Autres régions	750

À moyen terme, l'offre commercialisable à l'industrie cumulée des deux types de vergers pourrait, en année moyenne, dépasser les 250 000 tonnes avec des variations annuelles qui resteront toutefois fortes en raison de l'alternance marquée, notamment en verger haute tige.

IV. Une production diversifiée

1. Le cidre et le poiré

En règle générale, le cidre est issu de la fermentation d'un jus provenant de plusieurs variétés de pommes. Selon les régions, les assortiments sont très différents. Ils influent sur la saveur des cidres élaborés. A titre d'exemple, les cidres de Cornouaille sont caractérisés par une amertume prononcée et les cidres du Pays d'Othe par leur acidité. Le cidre se décline en :

- “Cidre” pour la consommation courante
- “Cidre bouché”, de qualité supérieure, obligatoirement conditionné en bouteilles champenoises
- “Cidre fermier”, élaboré avec les seuls fruits de l'exploitation
- “Cidre nouveau” premier cidre de l'année, peu fermenté (1,5 à 2° d'alcool)
- “Cidre doux” (1,5 à 3° d'alcool), “demi-sec” (plus de 3°), “brut” (4 à 5,5°) ou “traditionnel” (5 à 6°) selon le niveau de fermentation atteint avant mise en bouteille.

Le poiré est élaboré comme le cidre mais uniquement avec des poires à poiré. La particularité de ces poires est de contenir de l'amertume et de l'acidité mais aussi de l'astringence.

Signes officiels de qualité :

- 2 AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) cidres créées en 1996 : “Pays d'Auge” et “Cornouaille”
- 1 cidre A.B. (Agriculture Biologique) créé en 1997
- 2 cidres Label Rouge créés en 1998 et 2000 : “Cidre des Pays Normands” et “Royal Guillevic”
- 2 IGP (Indication Géographique Protégée) créées en 2000 : “Cidre de Bretagne” et “Cidre de Normandie”
- 1 AOC poiré “Poiré de Domfront” créée en 2001

2. Les Calvados et Eaux de Vie

Obtenus à partir de la distillation de cidre, les Calvados et eaux de vie se distinguent en fonction de leur âge (durée de vieillissement sous bois) :

- 2 ans en moyenne de vieillissement sous bois
- 3 ans (“vieux” ou “réserve”)
- 4 ans (“VO” ou “vieille réserve”)
- 5 ans (“VSOP”)
- 6 ans et plus (“Extra”, “Napoléon” ou “hors d'âge”)

Signes officiels de qualité :

- AOC Calvados
- AOC “Calvados du Pays d’Auge” créée en 1984
- AOC “Calvados du Domfrontais” créée en 2000 à base de pommes et de poires
- AOR eaux de vie de Bretagne, du Maine, de Normandie

3. Le pommeau

Il est obtenu par mutage de moût (jus non fermenté) de pomme à cidre avec du calvados ou une eau de vie de cidre. La teneur en alcool du mélange empêche la fermentation. Il en résulte une boisson alcoolisée (17 % vol.) riche en sucres naturels.

Signes officiels de qualité :

- AOC “Pommeau de Bretagne”
- AOC “Pommeau de Normandie” créée en 1991
- AOC “Pommeau du Maine”

4. Le jus de pomme, le concentré et les autres

Les pommes cidricoles peuvent être destinées à des marchés de concentrés. Par ailleurs, certaines variétés sont particulièrement adaptées pour élaborer des jus de pommes (jus 100 % pur jus) ou des jus pétillants. Enfin, il existe quelques productions plus spécifiques telles que :

- le vinaigre de cidre
- la production de pectines pour l’agro-alimentaire, extraites des marcs de pommes
- le “pommé” : sorte de confiture très ferme, faite à base de pommes cuites arrosées pendant la cuisson avec du cidre doux et remuées
- le “chouchenn” : boisson fermentée à base de miel et d’eau (=hydromel) etensemencée en levures provenant de moût de cidre, de cidre ou de jus de pommes.

V. Le marché français en chiffres

1. Une consommation de cidre stabilisée

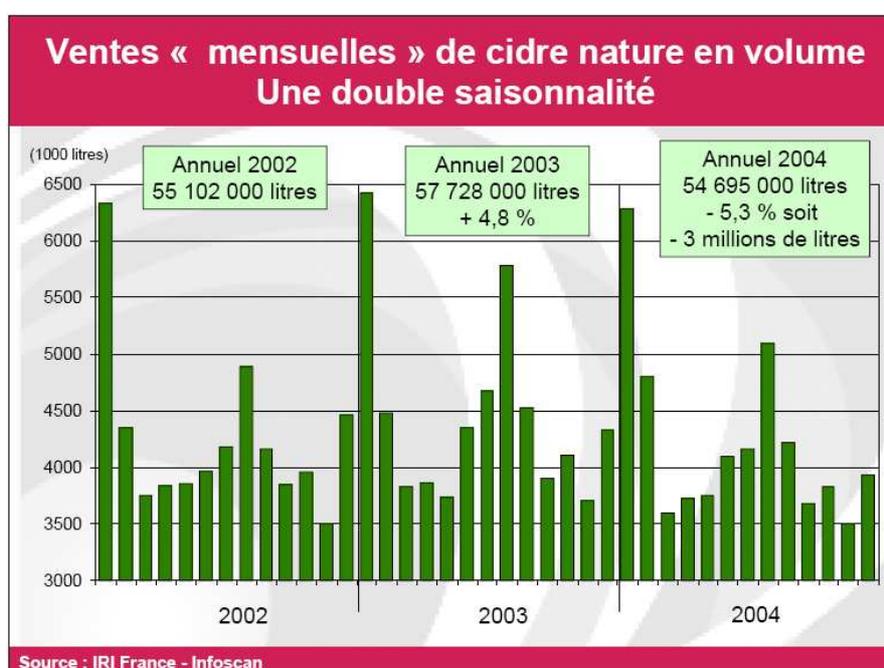
Après une longue période de baisse, le marché du cidre en France s’est stabilisé depuis une vingtaine d’années. La consommation taxée (qui s’élevait à près de 5 millions d’hectolitres au début des années cinquante) a diminué de moitié entre 1960 et 1975 passant de 2,2 à 1,1 million d’hectolitres. Après une légère remontée, elle a diminué de nouveau pour se stabiliser, depuis le milieu des années quatre-vingt, autour d’un million d’hectolitres soit

environ 2 litres par an et par habitant. L'autoconsommation reste toutefois importante dans les régions productrices.

En 2003, environ 36 % des ménages français auraient acheté du cidre pour leur consommation à domicile.

C'est une consommation occasionnelle (en moyenne 3,4 actes d'achat annuels pour les ménages concernés) qui repose sur un cœur de clientèle typé (50-64 ans, habitant le Nord Ouest de la France dans des agglomérations de moins de 50 000 habitants).

Le cidre brut a représenté 45 % des achats contre 43 % pour le cidre doux et 12 % pour le cidre traditionnel. Plus de 70 % de ces achats concernent du cidre bouché. Ce marché est caractérisé par une double saisonnalité des ventes avec en début d'année une consommation liée en grande partie à l'occasion (épiphanie, chandeleur) et l'été une consommation de cidre comme boisson désaltérante.



Ainsi, les très fortes chaleurs estivales ont dopé les ventes de cidre en grande distribution qui ont progressé, en 2003, de 5 % par rapport à l'année précédente.

Les difficultés enregistrées sur le marché des alcools dans les années quatre vingt dix n'ont pas épargné le Calvados qui a réduit ses approvisionnements pour retrouver des niveaux de stock plus conformes avec les besoins du marché. Même si le marché du Calvados se redresse aujourd'hui, il reste en retrait par rapport aux niveaux d'il y a 10 ans. Les exportations de Calvados représentent près de 50 % des quantités mises en marché.

Le pommeau se développe mais reste marginal en terme de volumes. Estimé à un potentiel de besoins de 300000 tonnes (approximativement 140 000 tonnes en cidre, 80 000 tonnes en Calvados, 80000 tonnes de concentrés et jus de pommes) il y a quelques années, les

besoins de l'industrie s'élèvent actuellement à 230 000 tonnes de fruits à cidre (approximativement 120 000 tonnes en cidre, 50 000 tonnes en Calvados et pommeau, 60 000 tonnes en concentrés et jus de pommes).

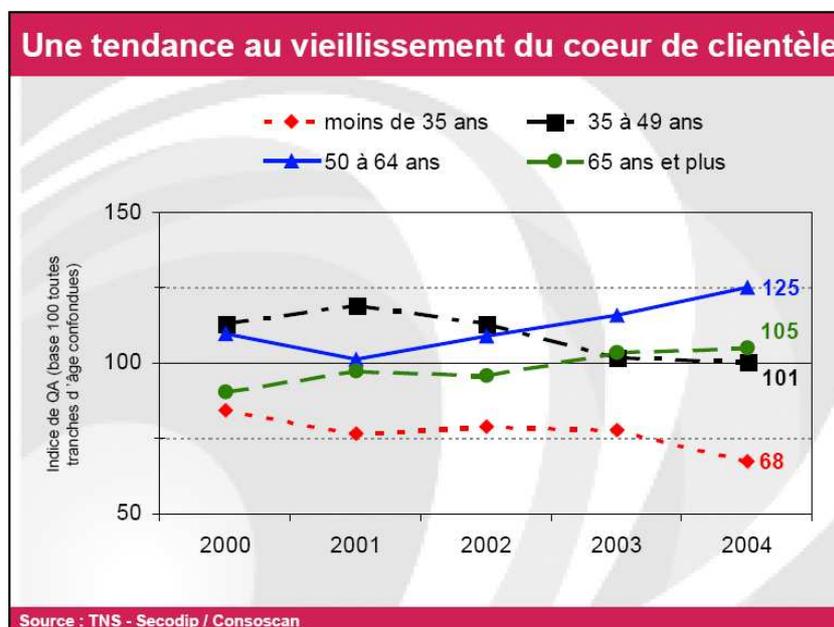
2. Une clientèle vieillissante :

Comme nous l'avons vu précédemment, le cœur de la clientèle du marché cidre apparaît très typé :

- 50-64 ans ;
- habitant le Nord Ouest de la France ;
- dans des agglomérations de moins de 50 000 habitants.

Le niveau d'achat prend en compte pour une catégorie de ménages donnée la moyenne des achats de l'ensemble des ménages (acheteurs et non acheteurs) de cette catégorie.

Chez les 50-64 ans ce niveau d'achat est supérieur de 25 % à la moyenne nationale. En comparaison, chez les moins de 35 ans, le niveau de consommation est inférieur de 32 % à celui de l'ensemble des ménages. On assiste d'ailleurs à un vieillissement tendanciel de la clientèle « cidre ». Entre 2000 et 2004, l'indice de consommation (niveau d'achat exprimé en base 100 par rapport à la moyenne toutes catégories de ménages confondues) a progressé de 110 à 125 chez les 50-64 ans, de 90 à 105 chez les 65 ans et plus, alors qu'il a reculé de 113 à 101 chez les 35-49 ans et de 84 à 68 chez les moins de 35 ans.



Le niveau d'achat (QAp100) représente la quantité de produit achetée pour 100 ménages français (qu'ils soient acheteurs ou non). Il est exprimé en litres pour 100 ménages.

Divisé par 100, il représente le niveau d'achat moyen du produit par ménage français.

VI. Conclusion

Le cidre a réussi à prendre une place non négligeable à côté des vins et bières sur la carte des alcools. Autrefois connoté péjorativement comme la boisson des pauvres et des campagnes, le cidre et ses différents acteurs sont parvenus à gagner un marché. Celui-ci est aujourd'hui stable et a ses propres typicités comme sa double saisonnalité (30% des ventes sur le 1^{er} trimestre et 30% sur le troisième). Sans doute est-ce là le fruit d'une politique axée sur la qualité du produit depuis une vingtaine d'année avec la création de nombreux labels et A.O.C.

Cependant, si les ventes sont stables, la filière se trouve désormais confrontée au problème du vieillissement de son cœur de clientèle. Cet aspect ne lui est d'ailleurs pas propre puisqu'il touche également largement la filière vinicole. Le rajeunissement de la clientèle et la pénétration de nouveaux marchés sont désormais des objectifs vitaux dont dépend la pérennité de la filière.