

SITUATION ET AVENIR DE LA FILIÈRE CIDRICOLE FRANÇAISE

par Patrice Desmarest¹

En décembre 2003 j'avais présenté devant notre Compagnie une séance dédiée aux productions cidricoles en Bretagne et en Normandie ; au terme de cinq années il est intéressant d'analyser l'évolution de cette filière.

1. La filière cidricole en quelques chiffres

1.1 Les producteurs agricoles

Pour assurer la commercialisation annuelle de 250 000 tonnes de pommes à cidre on dénombre pas moins de 10 000 producteurs dont 2000 se sont spécialisés dans ce que l'on dénomme les vergers basse tige (8500 ha) par opposition aux traditionnels prés vergers haute tige qui, par ordre d'importance, se situent en Normandie, Bretagne, et Pays-de-Loire.

1.2 Les transformateurs

Les deux tiers de ces pommes sont utilisées pour la production des cidres (1 160 000 hl.).

La récente concentration d'entreprises a conduit trois coopératives agricoles à se partager 80% du marché ; outre ces trois principales entreprises, on compte une cinquantaine d'artisans cidriers et 400 producteurs fermiers.

Les produits spiritueux, calvados (20 000 hl d'alcool pur) et pommeau (6300 hl d'alcool pur) utilisent 20 % des pommes à cidre du Grand Ouest et de Normandie, le reste des productions étant utilisé pour la fabrication des jus de pomme et de concentrés.

2. Forces et faiblesses de l'économie cidricole

Toutes les enquêtes de consommateurs réalisées en France montrent une excellente notoriété des produits cidricoles : cidres, calvados mais des actes d'achat très limités. Par ailleurs l'image de produits très traditionnels respectant l'environnement (pré verger) correspond aux attentes d'une agriculture durable.

2.1 Diversité des territoires et des produits

Bien que la majeure partie des productions de cidre se situent en Normandie, Bretagne, et Pays-de-Loire, beaucoup de régions françaises ont cependant une tradition cidricole : la Picardie, la Brie, le Pays d'Othe, la Thiérache, la Savoie et le Pays Basque.

Ces terroirs associés aux assemblages variétaux très (et trop) nombreux ont donné naissance à une déclinaison de saveurs très diverses qui au plan organoleptique laisse place à des qualités beaucoup trop variées qui peuvent dérouter les consommateurs.

Dans un souci de qualité, les organisations professionnelles ont mis en place les signes de qualité tels le label IGP, l'AOC et le label rouge, sans toutefois aboutir à une véritable segmentation

¹ Membre de l'Académie d'Agriculture de France, ancien Président de l'IFPC (Institut français des productions cidricoles)

haut de gamme indispensable au renforcement d'image dont l'économie cidricole a besoin pour créer de la valeur ajoutée.

2.2 Diversité des itinéraires techniques

Au plan agricole, on assiste depuis les années 1980 à la mise en place des vergers spécialisés calqués sur les modèles des vergers de pomme de table.

Cette arboriculture qualifiée d'intensive assure une meilleure maîtrise quantitative des productions mais malheureusement pas toujours en termes qualitatifs. La récolte mécanisée est réalisée après chute des fruits au sol comme en pré verger mais avec ici un inconvénient lié à la chute provoquée et au tapis d'enherbement discontinu (désherbage de la ligne de plantation). Il s'ensuit une rapide dégradation de la matière première avant même parfois sa transformation en moût dans les centres de pressurage.

Dans les caves, la transformation montre à nouveau une énorme disparité des moyens mis en œuvre.

Même si la cuverie s'est considérablement améliorée, l'hygiène reste un point critique afin de mieux conduire les fermentations alcooliques et malolactiques.

Le cidre, peu alcoolisé, avec un pH relativement élevé et contenant du sucre résiduel est un produit fragile. Sans une hygiène irréprochable en cave, il est difficile de maîtriser ces fermentations sachant que pour tous les cidres l'ensemencement est naturel, aucune souche de levure n'étant, à ce jour, spécifiquement commercialisée.

Un important programme de recherche financé en partie par le Ministère de l'agriculture (Cas Dar), l'INRA et l'IFPC sur les flores mixtes devrait conduire, à terme, au contrôle de l'ensemencement par des flores connues et sélectionnées permettant ainsi un gain en régularité organoleptique des produits.

3. Vers une nouvelle économie cidricole

Les forces et faiblesses étant analysées il apparaît utile de poser les bases d'un redéploiement de l'économie cidricole.

3.1 Aspects techniques

A l'image des productions viticoles, il semble qu'une sélection des meilleures variétés de pommes à cidre s'opère pour faciliter l'élaboration de produits cidricoles de typicité contrôlée.

La recherche devra également résoudre le problème de la récolte mécanique sans faire chuter les fruits au sol afin d'éviter de les blesser et de les souiller avec des éléments organiques et minéraux.

Avec des outils technologiques adaptés, en particulier des cuveries thermorégulées et des équipements de microfiltration membranaire associés à des fermentations contrôlées au niveau des souches microbiennes (levures et bactéries), il sera possible de maintenir une constance de qualité.

3.2 Innovations

Si les produits traditionnels gardent leur place et se trouvent renforcés par des signes de qualité, il conviendrait de créer et de lancer sur le marché de nouveaux produits.

Nul doute qu'à ce niveau les consommateurs montrent des attentes pour les produits que l'on peut qualifier de :

- **rafraîchissants** qui se caractérisent par une très légère amertume associée à un équilibre sucre- acide ou la saveur sucrée n'est pas rémanente (entraînant une lassitude) avec une effervescence de fines bulles,

- **faiblement alcoolisés** mais pouvant éventuellement atteindre des concentrations plus élevées que les usuelles à l'image des bières de spécialités actuellement en grand développement,
- **naturels** avec l'utilisation d'une matière première issue de vergers conduits en production fruitière raisonnée voire de l'agriculture dite biologique ; l'image en sera confortée.

CONCLUSION

Les recherches engagées par l'IFPC et ses partenaires conduiront à des avancées technologiques. Ces conditions nécessaires à une maîtrise qualitative des produits ne seront toutefois pas suffisantes pour assurer une véritable relance de l'économie cidricole.

Les innovations tant au niveau du produit qu'à celui du packaging devront accompagner les ambitions de relance de cette filière qui présente beaucoup d'atouts, mais manque encore de volonté professionnelle pour engager une véritable refondation basée sur une segmentation claire du marché et une communication ciblée sur le haut de gamme des produits.