

LA FILIÈRE CIDRICOLE

en Normandie

14

PRÈS DE 63 % DE LA PRODUCTION NATIONALE DU VERGER CIDRICOLE

En 2022, le verger cidricole normand a produit 214 000 tonnes de fruits à cidre (pommes et poires), la production normande atteignant 63% de la production française.

(Source : Agreste - SAA 2022)

DEUX VERGERS DE POMMIERS

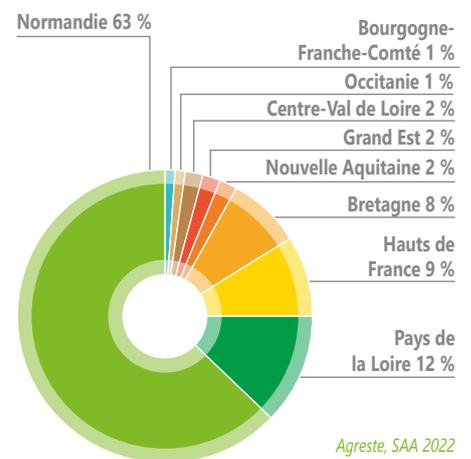
• **Le verger traditionnel ou haute-tige**, souvent un pré planté où des bovins pâturent sous les pommiers, a fortement régressé depuis la fin de la 2^e guerre mondiale. Entre 1980 et 2003, le nombre d'arbres a été divisé par trois, passant de 12 millions à un peu moins de 4 millions. Mais celui-ci semble maintenant se stabiliser. Son impact sur le paysage est notoire. Ce verger se maintient essentiellement dans deux zones géographiques : le Pays d'Auge - Lieuvin et les Bocages normands (Sud Manche et Bocages du Calvados et de l'Orne). Dans les autres zones de la Normandie, il disparaît progressivement du paysage.

La récolte prévue pour l'année 2023 dans les vergers haute-tige du Pays d'Auge - Lieuvin est estimée moins abondante que celle des deux années précédentes. En revanche, on observe une production plus élevée, dans les bocages normands et en Bretagne-Est.

• **Le verger spécialisé, ou verger basse-tige**, est apparu à la fin des années 1970, sous l'impulsion des transformateurs, remplaçant progressivement le verger haute-tige. La production issue du verger basse-tige est passée à plus de 85 % des approvisionnements des entreprises de transformation. Par ailleurs, la quasi-totalité des surfaces plantées fait l'objet d'un contrat de livraison avec un transformateur industriel, garantissant l'écoulement des fruits et précisant les conditions de prix sur des périodes de 15 à 18 ans. Le reste sert à la transformation fermière.

Une partie de la production est exportée principalement aux États-Unis, en Allemagne, au Royaume-Uni, et en Espagne, dans les provinces du Pays basque et des Asturies. D'une année sur l'autre, pour des raisons économiques, ce type de verger prend le pas sur le verger traditionnel, notamment depuis la tempête de décembre 1999 qui a sérieusement endommagé le verger haute-tige. Sa récolte est souvent mécanisée. La production nationale s'est stabilisée et oscille entre 180 000 tonnes et 260 000 tonnes par an. Les variations observées ont pour origine une alternance plus ou moins marquée dans les différents bassins de production.

Production de pommes à cidre



En 2022, la production du verger basse-tige normand était de 112 000 tonnes de pommes à cidre, soit 51 % de la production nationale issue de ce type de verger. Pour 2023, la production du verger normand basse-tige est estimée à 127 000 tonnes de pommes à cidre.

IFPC

Répartition des vergers de pommes à cidre normands en surface

	Normandie	Manche	Calvados	Orne	Seine-Maritime	Eure
Surface en hectares	8 276	1 250	2 607	1 746	789	1 884
%	100 %	15 %	32 %	21 %	10 %	23 %

Agreste, SAA 2022



© CA Normandie



DE LA POMME AU CIDRE

Les pommes utilisées pour la fabrication du cidre sont spécifiques et se distinguent des variétés de pommes de table par leur richesse en polyphénols (tanins). Il existe des centaines de variétés de pommes à cidre dans le monde. En France, une douzaine de variétés représente 70 % des plantations récoltées. Chaque pommier basse-tige peut produire chaque année entre 30 et 80 kg de pommes à cidre. Le choix de la variété des pommes dépend du producteur. On note cependant certaines dominances dans les régions françaises. Les pommes sont classées selon leur saveur :

- **douces**, comme Clos Renaux ou Douce Coët Ligné
- **douces-amères**, comme Bisquet ou Douce Moën
- **amères**, comme Marie Ménard ou Frequin Rouge
- **acidulées**, comme Locard Vert ou Petit Jaune ou Judor
- **aigres**, comme Avrolles

Réalisé à partir de pommes spécifiques, le cidre offre, comme le vin, une déclinaison de saveurs liée au terroir et aux assemblages des variétés de pommes.

Il faut au moins quatre mois pour réaliser un cidre, de la récolte à la mise en bouteille, en passant par l'extraction du moût, la clarification et la fermentation. Le cidre bouché se présente obligatoirement en bouteille champenoise, fermée par un bouchon champignon maintenu au moyen d'un muselet. Le cidre peut également être commercialisé en petits conditionnements de 33 ou 25 centilitres, en bouteille d'un litre ou être servi à la pression.

La réglementation distingue 3 catégories de cidre bouché :

- **le cidre doux** titre au maximum 3 % d'alcool et affiche une teneur en sucre résiduel d'au moins 42 g/L; il présente généralement un caractère fruité affirmé,
- **le cidre demi-sec** se situe entre le doux et le brut. Sa teneur en sucre est comprise entre 28 et 42 g/L de sucres résiduels,
- **le cidre brut** est peu sucré (moins de 28 g/L). Il titre en général entre 4 % et 5 % d'alcool.

ENRAYER LE RECU DE LA CONSOMMATION DE CIDRE

Avec une consommation de 1,6 litre par an et par habitant avant la crise du COVID-19, la consommation du cidre en France arrive loin derrière le vin et la bière. Le marché du cidre reste très saisonnalisé : en dehors du 1^{er} trimestre (Epiphanie, Chandeleur, Mardi gras) et de la saison estivale, les ventes en grandes surfaces ont du mal à se développer. Outre cette forte saisonnalité, la consommation de cidre est caractérisée par de grandes disparités régionales, les premières régions de consommation étant celles de production : Normandie et Bretagne, notamment en milieu rural. Faute de renouvellement des consommateurs, on observe une tendance au vieillissement du cœur de la clientèle.

Afin d'enrayer la baisse de consommation, l'interprofession (UNICID) et les transformateurs multiplient les campagnes de communication, d'animation en magasin afin de promouvoir le cidre auprès de nouveaux consommateurs. Les opérateurs régionaux et nationaux ont diversifié leur offre, avec des produits innovants (comme le cidre rosé ou aromatisé) avec pour objectif d'élargir la cible de consommateurs (notamment de rajeunir et féminiser la clientèle) et de susciter de nouveaux moments de consommation (comme le cidre à l'apéritif) et lieux de consommation, notamment lors de manifestations festives.

La consommation de cidre ayant principalement lieu lors d'événements festifs ou dans la restauration traditionnelle, la crise du COVID-19 a fortement impacté sa commercialisation, avec une diminution des ventes de 20 %. En 2022, la consommation peine à regagner son niveau de 2019, elle est 12 % plus faible pour la période 2021-2022 que pour la période 2018-2019.



LES CIDRES NORMANDS

Les cidres produits en Normandie sont différents d'une zone à l'autre de la région créant ainsi une réelle diversité. Pour preuve de cette diversité, une carte des cidres et poirés de Normandie est proposée aux restaurateurs qui veulent en faire la promotion. Des cidres et poirés ont ainsi été caractérisés «Fraîcheur», «Corsé», «Douceur», «Saveur», en accord avec les plats qu'ils accompagnent. Par ailleurs, certains cidres typiques de la région disposent d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine.



LE CALVADOS, ALCOOL DE TRADITION

Sous le nom de Calvados se trouvent en fait 3 Appellations d'Origine Contrôlée.

- **Le Calvados** (appellation réglementée en 1942, devenue AOC en 1984) est obtenu par distillation du cidre (il faut 14 litres de cidre à 5 % d'alcool pour obtenir, après distillation dans un alambic, un litre de Calvados qui titre 70 % d'alcool).
- Deux autres AOC, avec un cahier des charges spécifique, ont été accordées : **le Calvados Pays d'Auge** (alcool produit dans la zone géographique du Pays d'Auge, issu d'une double distillation dite «à repasse», AOC obtenue en 1942) et **le Calvados Domfrontais** (qui nécessite au moins 30 % de poires à Poiré dans son élaboration, AOC obtenue en 1998).

Les Calvados peuvent être classés par «compte d'âge». Les dénominations «Fine», «Trois étoiles» ou «Trois pommes» correspondent à 2 ans et plus ; «Vieux» ou «Réserve» à 3 ans et plus ; «VO» ou «Vieille réserve» à 4 ans et plus ; «VSOP» à 5 ans et plus ; «XO», «Extra», «Napoléon», «Hors d'âge» ou «Age inconnu» à 6 ans minimum. Dans le cas d'assemblages, l'âge du mélange est celui de l'eau-de-vie la plus jeune. La mention d'un millésime correspond à l'année de distillation. Dans ce cas, la totalité de l'eau-de-vie doit avoir été distillée dans l'année en question. Le Calvados est élevé en fût de chêne, ce qui lui permet d'acquérir de la rondeur, de la complexité aromatique et sa couleur. Cette couleur est due aux tanins du bois, elle varie du jaune pâle jusqu'au rouge acajou ou ambré selon l'âge du fût et la durée de l'élevage. Une fois en bouteille, le Calvados n'évolue pratiquement plus.

LE POMMEAU, APÉRITIF RÉGIONAL

Apéritif régional essentiellement consommé dans les zones de production, notamment en Normandie, le Pommeau est élaboré à partir de moût de pommes à cidre et de Calvados. Le Pommeau de Normandie (AOC obtenue en 1991) est produit dans l'aire d'appellation du Calvados. Il est élevé au moins 14 mois en fût de chêne et titre entre 16 et 18 % d'alcool. Depuis quelques années, les producteurs mènent régulièrement une campagne de communication afin de faire connaître ce produit en Normandie mais également en dehors de la région. A l'export, ce produit n'est pas proposé comme un apéritif mais plutôt comme un «vin» de dessert ou une boisson déconnectée du repas.

LE JUS DE POMME, 3^e JUS CONSOMMÉ EN FRANCE

En parallèle à la production de cidre, la Normandie est également productrice de jus de pomme qui est fabriqué à partir de pommes à jus. Les pommes sont lavées, broyées puis pressées. Le jus obtenu est filtré puis pasteurisé afin de pouvoir être conservé.

En grande distribution, le segment des jus de fruits ambiants reste largement dominant (84 % des volumes en 2021), mais enregistre un recul face aux jus réfrigérés (16 % des volumes). Le jus d'orange reste en tête des ventes, devant les mélanges de jus de fruits (hors multivitaminés). En 3^e place, le jus de pomme conserve sa position devant les jus de fruits vitaminés.

Unijus



LE VERGER DES POIRIERS POUR LE POIRÉ

Présents sur l'ensemble de la Normandie, les poiriers sont surtout implantés dans le Domfrontais (60 % des arbres) et dans le Pays d'Auge – Lieuvin (29 % des arbres).

Le poiré est une boisson fruitée et pétillante, de couleur jaune doré, élaborée exclusivement à partir de la fermentation de jus de poires. Depuis 2002, le poiré Domfront bénéficie d'une Appellation d'Origine, avec la variété Plant de Blanc qui entre à 40 % minimum dans son élaboration.



Chiffres clés

Chiffre d'affaires secteur cidricole en Normandie estimé à environ 30 millions d'euros en 2022, soit 0,7 % du produit agricole régional (hors aides, services exclus, autoconsommation exclue)

• 8 300 ha de vergers de fruits à cidre dont 1/3 dans le département du Calvados

Démarches qualité

8 Appellations d'Origine cidricoles normandes :

- Dont 4 AOP : Cidres Pays d'Auge, Poirés Domfront, Cidres Cotentin, Cidre du Perche.
- Et 4 AOC/IG : Calvados, Calvados Pays d'Auge, Calvados Domfrontais et Pommeau de Normandie.

1 autre AOP en cours d'instruction

- Cidre du Pays de Caux.

IGP

- Cidre de Normandie ou Cidre normand, Eaux-de-vie de poiré de Normandie.

Marque collective

- Normandie Terre de cidre.

Les faits marquants de 2023

La récolte des pommes à cidre en Normandie pour 2023 présente des contrastes. Selon l'Union nationale interprofessionnelle cidricole (Unicid), l'Ouest de la Normandie connaît une perspective encourageante avec des volumes stables ou en légère hausse. Cependant, l'Est de la région enregistre une baisse de production de 6 000 tonnes en raison des conditions climatiques. Les pluies estivales ont contribué à maintenir des niveaux de production satisfaisants dans l'Eure, tout en limitant les dégâts en Seine-Maritime.

Non, le cidre français à 100 % jus de pommes n'est pas menacé par la Commission européenne ! Celle-ci interroge le Parlement européen et le Conseil sur l'opportunité d'établir une norme européenne définissant des exigences minimales pour le cidre. Actuellement, le terme «cidre» est utilisé dans l'Union européenne pour désigner une multitude de boissons à base de pommes et de poires, présentant des caractéristiques très différentes. Divers types de produits sont actuellement étiquetés comme «cidre» : les cidres français à base de jus de pommes à 100 % n'ont rien à craindre d'une éventuelle législation européenne sur le sujet.



La filière des fruits biologiques en Normandie, c'est 787 exploitations (toutes productions fruitières confondues) pour une surface certifiée bio de 4 887 ha (+ 871 ha en conversion). Les fruits à noyaux et à pépins représentent 96 % du verger normand certifié bio, loin devant les autres fruits, les fruits à coques et les baies.

La Normandie est la 1^{re} région française productrice de pommes bio à cidre et à jus. En Normandie, les producteurs de pommes bio pour la transformation peuvent commercialiser leur production (cidre, poiré, jus de pommes, vinaigre de cidre) en vente directe, dans les magasins spécialisés bio ou en grandes surfaces. Les producteurs, positionnés sur les circuits longs, disposent de débouchés auprès d'acheteurs de pommes à cidre situés en région ou dans les régions limitrophes à la Normandie. Les produits sont alors commercialisés dans divers réseaux de distribution allant des épiceries fines aux grandes surfaces alimentaires, sous marques privées et sous marques de distributeurs.

Sources :

UNICID : consommation

IDAC : Calvados

INAO : productions sous AOC

Institut français des productions cidricoles : vergers, production de pommes
Service vergers et produits cidricoles de la Chambre régionale d'agriculture de Normandie
Comptes de l'agriculture