

La filière cidricole en Normandie

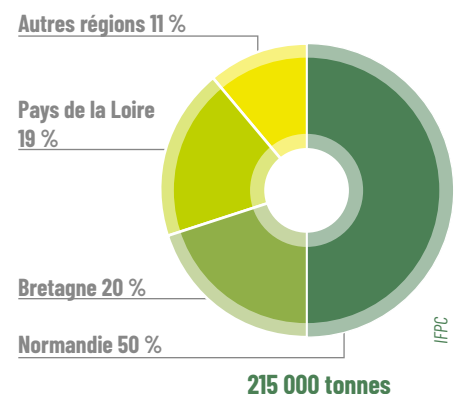
14



Près de 60 % de la production nationale du verger cidricole

Le verger cidricole normand produit chaque année entre 150 et 200 000 tonnes de pommes à cidre. En 2020, la production normande atteignait presque 200 000 tonnes, représentant ainsi 65% de la production française.

Production du verger basse-tige en 2021



De la pomme au cidre

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. 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 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 :

- **douce**, comme Clos Renaux ou Douce Coët Ligné,
- **douce-amère**, comme Bisquet ou Douce Moën,
- **amère**, comme Marie Ménard ou Frequin Rouge,
- **acidulée**, comme Locard Vert ou Petit Jaune ou Judor,
- **aigre**, comme Avrolles.

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.

Deux vergers de pommiers



© CA Normandie

• **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 (443 arbres/100 ha de SAU) et les Bocages normands (Sud Manche et Bocages du Calvados et de l'Orne : 288 arbres/100 ha de SAU). Dans les autres zones de la Normandie, il disparaît progressivement du paysage (moins de 120 arbres/100 ha de SAU).

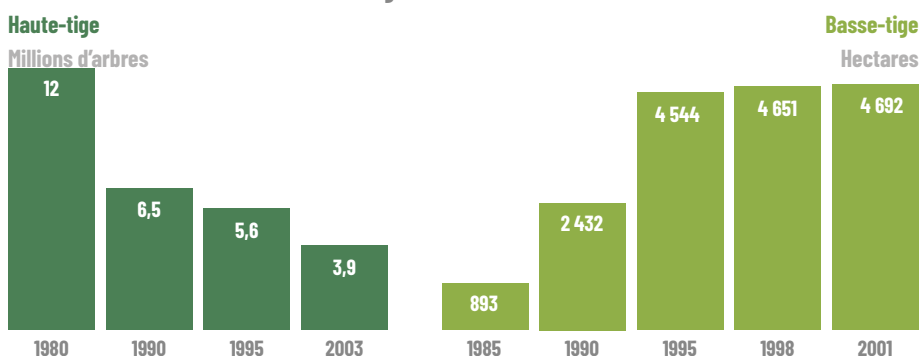
La récolte 2020 en verger haute-tige dans les bassins Pays d'Auge Lieuvin et bocages normands s'est située très en deçà des récoltes effectuées durant les années précédentes, à cause des épisodes de gel et de sécheresse durant l'année. En 2021, le potentiel de récolte retrouvait des niveaux plus habituels, très nettement plus élevés dans les bocages normands et dans une moindre mesure en Pays d'Auge-Lieuvin.

• **Le verger spécialisé, ou verger basse-tige**, est apparu à la fin des années 1970, sous l'impulsion des transformateurs. 30 % du verger basse-tige régional est localisé dans le Calvados en raison d'une forte présence industrielle dans le Pays d'Auge. Il est exploité par un nombre plus restreint de producteurs. La production issue du verger basse-tige est passée à plus de 80 % 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 en Espagne, dans les provinces du Pays basque et des Asturies. Ce marché existe depuis de nombreuses années mais s'est significativement développé durant la dernière décennie. Il se structure autour des contrats de livraison que les producteurs ont passé avec leur opérateur français ou selon des formes d'organisation individuelle ou collective mises en place par les arboriculteurs eux-mêmes.

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. Les données confirment que depuis 2002, le verger basse-tige a atteint son potentiel optimum. 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.

En 2020, la production du verger basse-tige normand était de 118 000 tonnes de pommes à cidre, soit 54 % de la production nationale issue de ce type de verger. Pour 2021, la production du verger normand basse-tige est estimée à 107 000 tonnes de pommes à cidre.

Le verger cidricole normand



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.

La consommation de cidre recule

Avec moins de 2 litres par an et par habitant, la consommation du cidre en France arrive loin derrière le vin, la bière, les boissons rafraîchissantes sans alcool et l'eau. Le marché du cidre reste très saisonnalisé. En dehors du 1^{er} trimestre (Épiphanie, 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. Autre frein : la démographie. Faute de renouvellement des consommateurs, on observe une tendance au vieillissement du cœur de la clientèle.

Afin d'endiguer la baisse de consommation, l'interprofession (UNICID) et les transformateurs ont multiplié les campagnes de communication, d'animation en magasin afin de promouvoir le cidre auprès de nouveaux consommateurs potentiels. 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.



Dans les grandes surfaces, les nouvelles variétés de cidre (dont cidre rosé et aromatisé) continuent de gagner des parts de marché, notamment auprès de nouveaux consommateurs plus jeunes et urbains. Elles représentent désormais 1 bouteille sur 10 vendues en GMS. Cette croissance se fait au détriment de références plus traditionnelles comme les cidres bruts ou doux.

Le verger de poiriers

Le verger normand comptait 324 000 poiriers haute-tige en 2003 contre 527 000 en 1990. Cette forte diminution de la population de poiriers résulte du vieillissement des arbres et de la tempête de 1999, ainsi que de l'absence de renouvellement. 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). Suite à la tempête de décembre 1999, le début des années 2000 a été marqué par un fort courant de replantation, ce qui laisse augurer un début de stabilisation du verger normand de poiriers.

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 AOC, avec la variété Plant de Blanc qui entre à 40 % minimum dans son élaboration.



Démarches qualité

9 AOC cidricoles normandes

- 5 AOP : Cidre Pays d'Auge, Cidre Cambremer, Poiré Domfront, Cidre Cotentin, Cidre du Perche.
- 4 IG : Calvados, Calvados Pays d'Auge, Calvados Domfrontais et Pommeau de Normandie.

1 autre AOP en cours d'instruction

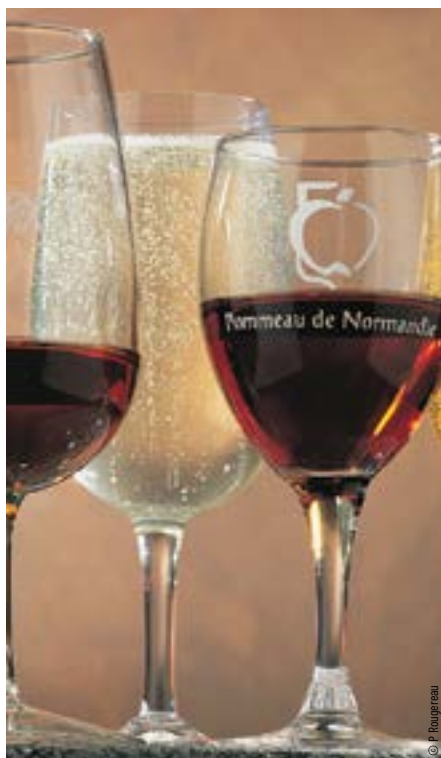
- Cidre du Pays de Caux.

IGP

- Cidre de Normandie ou Cidre normand.

Marque collective

- Normandie Terre de cidre.



Un autre débouché : le Pommeau

Apéritif régional essentiellement consommé dans les zones de production, 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.

Une tradition : le Calvados

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 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. Celle-ci 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 jus de pomme, 3^e jus consommé en France

Le jus de pomme 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 (86 % des volumes en 2017), mais enregistre un recul face aux jus réfrigérés (14 % 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.



La filière des fruits à cidre bio en Normandie, c'est 382 exploitations pour une surface en vergers engagée en bio de près 3 900 ha (dont 970 ha en conversion). La Normandie est la 1^{re} région française productrice de pommes bio à cidre et à jus, avec 54 % des surfaces nationales (bio + conversion).

En Normandie, les producteurs de pommes bio pour la transformation peuvent commercialiser leur production (cidre, poiré, jus de pomme, vinaigre de cidre) en vente directe, dans les magasins spécialisés bio ou en grandes surfaces. Pour les producteurs positionnés sur les circuits longs, ils 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.

Chiffres clés

- Chiffre d'affaires secteur cidricole en Normandie estimé à environ 20 millions d'euros en 2018, soit 0.5 % du produit agricole régional (hors aides, services exclus, autoconsommation exclue) source : comptes de l'agriculture.
- Environ 7 500 ha dont 1/3 dans le département du Calvados.

Les faits marquants de 2021

La crise du Covid-19 a touché de plein fouet le secteur cidricole normand. Les situations ont été contrastées, mais les confinements successifs ont globalement tendu à une baisse de consommation et des difficultés pour nombre de producteurs, dont la gestion des stocks. Des volumes ont dû être détruits. A ces difficultés s'ajoutent une récurrence des phénomènes de gel au printemps, engendrant parfois de fortes pertes de récolte.

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