



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRES D'AGRICULTURE
NORMANDIE



CIRCUITS COURTS

La diversification, un projet professionnel motivant

La diversification recouvre des réalités bien différentes : la recherche de nouvelles productions, de nouveaux produits et parfois une modification des activités, ou une plus-value sur une production en place (transformation ou commercialisation).

Que cela concerne des productions qui font la réputation de la Normandie telles que le blé, le colza, les pommes de terre, les produits laitiers, ou des productions plus atypiques comme les escargots ou le safran... tous trouvent leurs débouchés à travers la vente à la ferme, sur les marchés, les magasins de producteurs et plus récemment dans les distributeurs automatiques, les drives fermiers, la restauration collective... Cette évolution de l'activité agricole peut être, au-delà d'une force économique, une vraie source de satisfaction et de motivation pour les agriculteurs. Si chacun peut trouver la démarche correspondant à son exploitation, ses motivations et sa clientèle, les circuits courts nécessitent de bien préparer son projet. L'étude de marché permet de s'assurer des débouchés et de leur pérennité par rapport aux investissements à réaliser et d'estimer les risques. D'autre part, il faut s'assurer que cette nouvelle production peut s'insérer sur l'exploitation sans nuire aux productions existantes. De plus, cumuler des activités nécessite des savoir-faire nouveaux, une professionnalisation. Mettre en place une production, c'est s'y investir techniquement pour devenir compétent. Les normes sanitaires propres à chaque production peuvent obliger les candidats à investir et surtout à s'informer des évolutions de la réglementation en continu.

Quel que soit le projet, il faut donc s'informer, se former et communiquer. De nombreux appuis existent et le travail collectif, avec d'autres producteurs, peut aussi permettre de trouver de nouvelles sources d'inspiration, de rompre l'isolement, de percevoir de nouvelles perspectives... En Normandie, 3 500 agriculteurs (RGA 2010) se sont déjà lancés dans la diversification, témoignant des multiples possibilités qu'offrent les circuits courts.

NATHALIE LHEUREUX
POUR LE RÉSEAU DES CHAMBRES
D'AGRICULTURE

Paul Caillouel innove avec Sicera

EXPERIENCE

Fruité, rond, gourmand, équilibré, léger... le cidre de la famille Caillouel cultive tradition et différence.

Paul Caillouel n'était pas vraiment parti pour travailler dans le secteur agricole. Ingénieur en génie civil, le jeune homme travaillait pour Vinci Construction depuis un an et demi quand il est rentré précipitamment à la ferme familiale d'Eturqueraye pour aider son oncle

à la production cidricole, son père étant malade. Il est resté avec l'intention de s'installer prochainement. Il a suivi une formation au Robillard et s'est donné l'objectif de développer la production de cidre qui est une tradition dans la famille Caillouel.

« Mon arrière-grand-père, Guillaume, puis mon grand-père, Florentin, étaient des producteurs de pommes, de cidre et de calvados passionnés qui exposaient régulièrement à Paris. Mon grand-père a donné le nom Caillouel à une variété de pomme à cidre. C'est une variété douce-amère qui existe encore dans nos vergers », explique le jeune homme.



Paul Caillouel entouré de ses pommiers à cidre.

La Caillouel s'est bien développée en Seine-Maritime et du côté d'Alençon jusqu'à la Seconde Guerre mondiale. Ensuite, la sélection s'est faite sur des variétés plus productives et petit à petit elle a disparu. Cela fait deux ans qu'elle est greffée sur l'exploitation et l'objectif de Paul est de faire un cidre 100 % Caillouel. Pour le moment, la variété est présente à hauteur de 20 % dans le cidre. La particularité du cidre est sa présentation dans des bouteilles en verre transparent et son étiquette qui donne l'image d'un produit moderne et raffiné. Dans la bouteille, le breuvage normand l'est aussi car Paul ne sélectionne que des variétés qui donnent un produit fin et léger. Il n'y a pas de pomme amère qui donne un cidre lourd et puissant.

« Mon objectif n'est pas de faire un cidre meilleur que les autres mais différent du cidre fermier plutôt astringent. Nos produits sont réunis sous la marque Sicera qui veut dire cidre en latin. Nous faisons du cidre sec, du cidre rosé et du jus de pomme pour le moment. Je reprends la production de calvados dès cette année et je vais faire des essais de cidre extra sec très typé car j'ai une demande de la part des amateurs. Je vais également essayer de refaire du poiré, c'est plus compliqué mais c'est un produit génial qui va se développer ».

Sicera, un cidre différent

Cette différence a plu puisque le cidre de la famille Caillouel a remporté une médaille d'argent au concours de Paris 2016.

« Pour une première production c'est très encourageant. Cela va nous aider à développer nos ventes. Pour faire connaître notre produit, j'organise des dégustations chez les cavistes. J'essaie d'avoir un discours très professionnel et de parler de mon produit avec le même discours que pour le vin. Nous vendons à des restaurateurs et des épiceries fines de Normandie et de Région Parisienne. En matière de communication, ce sont les industriels qui la dirigent aujourd'hui. Le problème est qu'ils ont un message dans lequel la consommation du cidre est essentiellement liée aux crêpes et aux galettes. Le cidre se marie très bien avec tous nos repas locaux, en passant par l'apéritif, les fruits de mer, le poisson, le fromage et les desserts... »

Dix hectares de pommiers hautes tiges qui ont 30 ans et 10 hectares de basses tiges plantés il y a 7 ans constituent le verger où la Caillouel côtoient la Binet Rouge, le Clos Renaud, le Judor, le Petit Jaune, la Douce Moen, le rouge Délice... Une fois installé, Paul souhaite passer en bio. Il a rejoint le conseil d'administration du syndicat « Normandie Terre de cidre » car il souhaite participer à redonner à ce produit une image jeune et dépoussiérée.

CATHERINE HENNEBERT

Avec l'aimable autorisation
de l'Union agricole

REUSSIR

**l'Union
l'agricole**