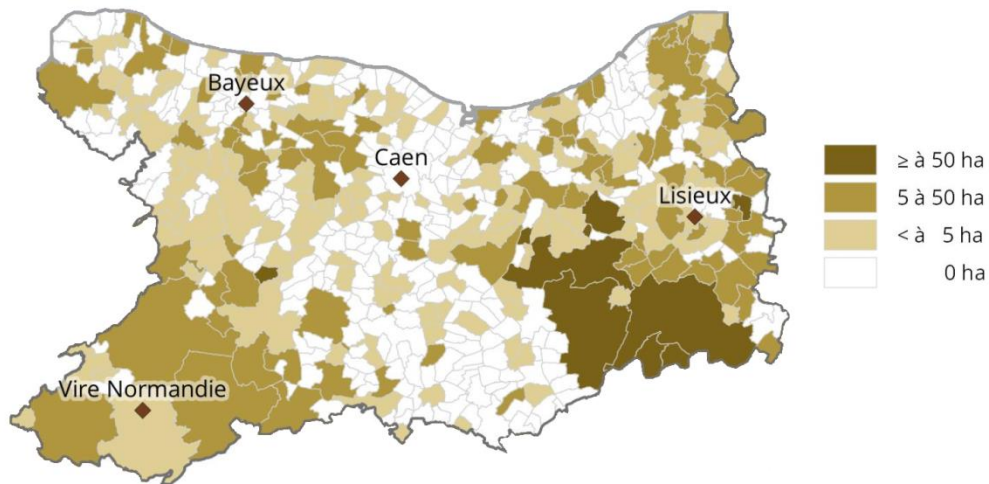


La production de produits cidricoles dans le Calvados

Prospective Département Calvados – Fiche variable – novembre 2021

La Normandie est une terre de tradition cidricole. Le département du Calvados en est le fer de lance avec une forte spécialisation d'une partie de son territoire dans cette production, avec différents signes de qualité.

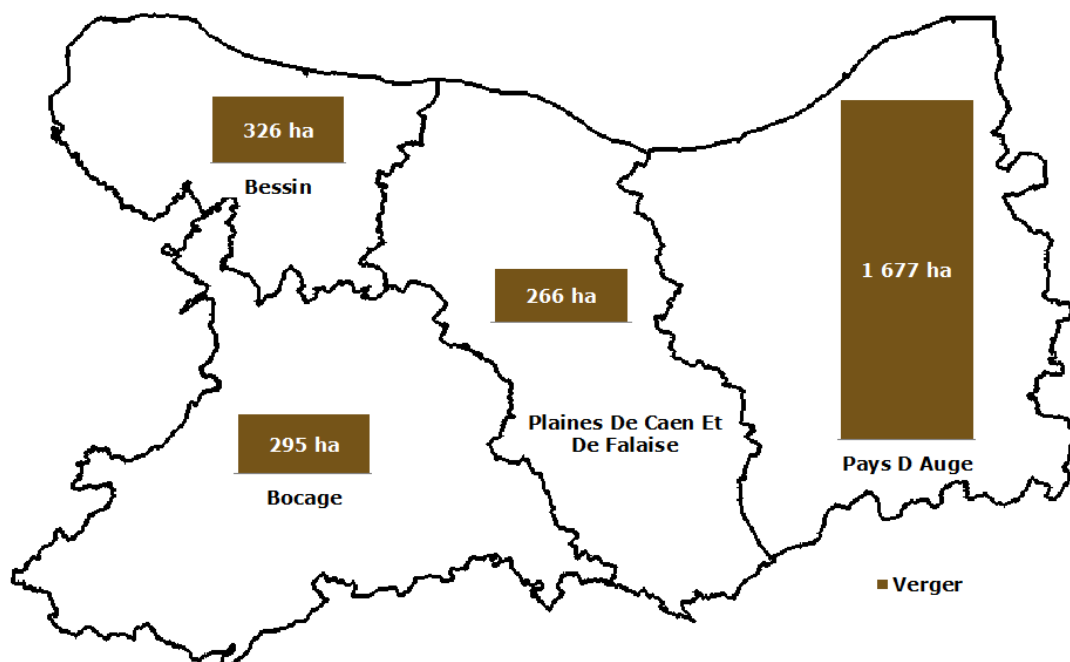
La production de pommes à cidre dans le Calvados



Le verger calvadosien représente, en 2019, 32 % du verger normand avec 2 525 hectares, ce qui représente 0.7 % de la surface agricole départementale. Il contribue pour une large part à faire de la Normandie le 1^{er} verger cidricole avec 60 % de la production française.

Carte 1: Surfaces en vergers dans le Calvados en 2019 (source RPG)

La production est présente sur la majeure partie du territoire départemental mais avec une forte spécialisation de l'est du département. En effet, la petite région agricole du Pays d'Auge concentre 65 % des surfaces de vergers départementales. La répartition des surfaces entre les trois autres petites régions agricoles est assez égale.



Carte 2 : Surface en vergers des différentes PRA (source FAM 2020)

Les différents vergers & les exploitations

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 même s'il semble maintenant se stabiliser. Ce verger se maintient essentiellement dans deux zones géographiques en Normandie dont le Pays d'Auge (avec extension sur le Lieuvin eurois) avec une densité moyenne de 443 arbres / 100 ha de SAU.

On retrouve ainsi ces pommiers dans beaucoup de types d'exploitations, soit spécialisées en fruits à cidre, soit dans des exploitations avec des ateliers laitiers, de viande bovine ou de chevaux avec un nombre de pommiers par exploitation parfois élevé

Le verger spécialisé, ou **verger basse-tige**, apparu à la fin des années 1970, sous l'impulsion des transformateurs. 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. D'année en année, 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.

Ces vergers se retrouvent dans différents systèmes agricoles : d'une part des exploitations spécialisées en fruits à cidre avec une moyenne de 10.6 ha par exploitation ou dans des exploitations combinant élevage de bovins (lait ou viande) et vergers. La surface moyenne de vergers y est alors plus faible (autour de 5-6 ha).

Les produits

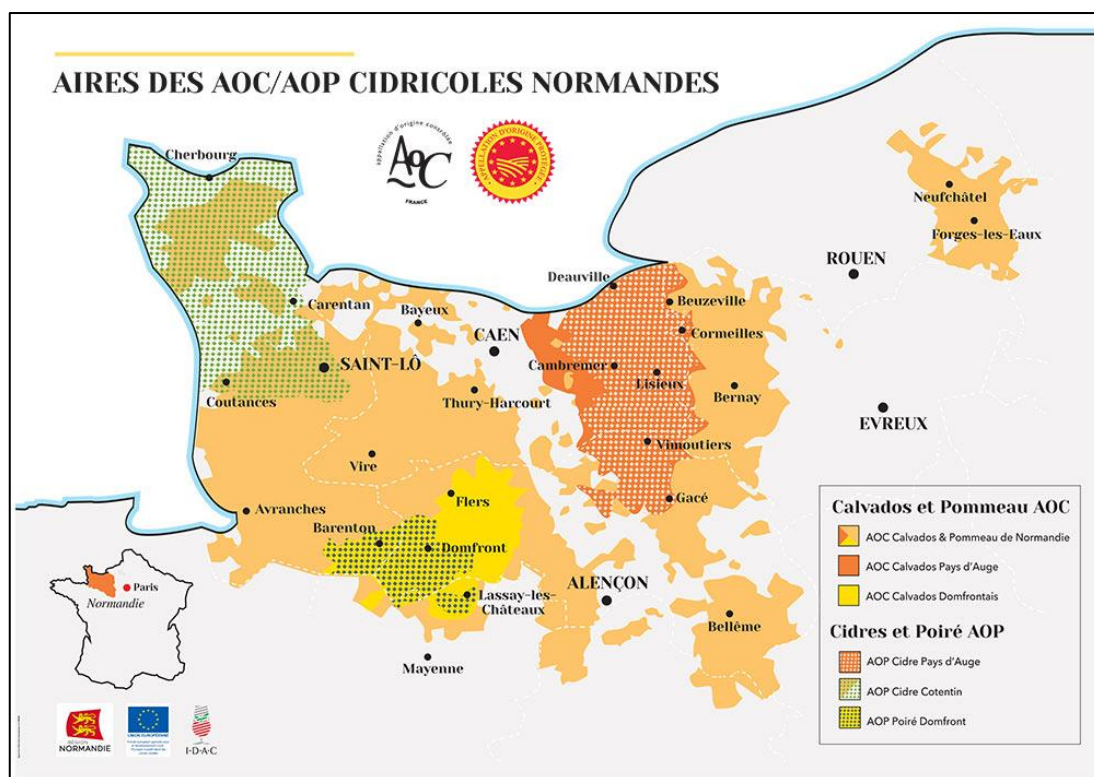
Le verger cidricoles permet la fabrication de différents produits élaborés, dont une partie ont des signes de qualité dédiés :

- **Le Cidre** : Il 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. 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 mais il peut également être commercialisé en différents conditionnements ou 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 ; 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. Le cidre a différents signes officiels de qualité.
- **Le jus de pomme** : un produit qui connaît un renouveau et une forte croissance
- **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 dont l'AOC 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).
- **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.

La production sous signe d'identification de la qualité et de l'origine

Les Appellations d'Origine et Indications Géographiques Protégées

Les productions cidricoles ont de nombreux signes de qualité sur le territoire normand comme l'illustre la carte ci-après.



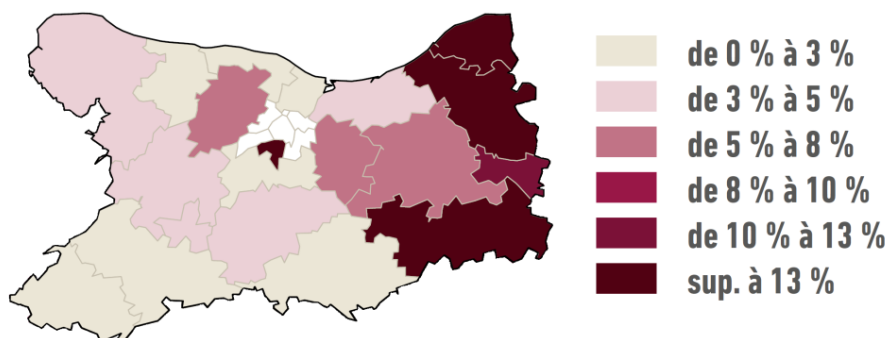
Carte 3 : Aire des Appellations d'Origine cidricoles en Normandie

Le développement de ces signes est en plein essor avec de nouvelles appellations récentes, comme le Cidre du Cotentin ou le Cidre du Perche, non référencé sur cette carte. Il existe également une AOP cidricole très localisée autour de Cambremer (Pays d'Auge Cambremer ou Cambremer), non répertoriée ici.

Par ailleurs, une Indication Géographique Protégée Cidre de Normandie couvre tout le territoire régional.

Au recensement agricole de 2010, 73 exploitations calvadosiennes produisaient du cidre sous signe de qualité. 30 % d'entre elles étaient spécialisées en fruits à cidre, les autres avaient également un atelier d'élevage.

L'Agriculture Biologique



Carte 5 : Fruits en % de la SAU AB en 2019

Dans le Calvados, en 2019, il y avait 497 exploitations agricoles en Agriculture Biologique (AB) pour 28 195 hectares (dont 5 992 ha en conversion). L'orientation des exploitations normandes en bio reste le reflet des productions traditionnelles de la Normandie : élevage bovin (lait et viande), puis céréales, fruits (dont pommes à cidre), maraîchage.

La filière des fruits à cidre bio en Normandie, c'est 260 exploitations pour une surface en vergers certifiés de près 1 340 ha (et 870 ha en conversion). La Normandie est la 1^{re} région française pour la production de fruits à cidre bio.

En Normandie, les producteurs de pommes 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 épicerie fines aux grandes surfaces alimentaires, sous marques privées et sous marques de distributeurs.

ECLOR (branche boisson d'Agrial, leader du marché du cidre en France avec les marques Loïc Raison, Kérisac, Écusson) a fait le choix de passer toute la gamme de cidre brut et doux Écusson en bio. Les pommes proviennent des vergers bio de 62 producteurs, situés dans un rayon maximum de 100 km autour de la cidrerie de Livarot (14). Eclor fait le pari de la montée en gamme des cidres Écusson (première marque de cidre en bouteille 75 cL en grande et moyenne surface) qui représentent le tiers de son activité dans le cidre à marque (hors marques de distributeurs). D'ici à 2025, la filière cidricole d'Agrial s'est fixée l'objectif d'au moins 30 % de la production en bio. Cela a incité à un fort nombre de conversions en Normandie et notamment dans le Calvados.

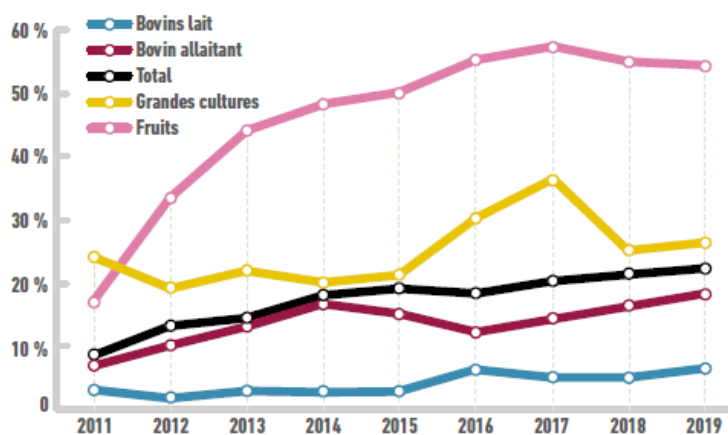


Figure 1 : Évolution de la "mixité" des exploitations (Source Agence Bio)

Cela a amené à une part croissante d'exploitations dites « mixtes », c'est-à-dire ayant une part de leur activité (cheptels et surfaces) en bio et une part en conventionnel, et ce, pour une même entité juridique. Un peu plus de 20% des exploitations normandes pratiquant l'agriculture biologique seraient ainsi mixtes.

Parmi ces exploitations, les exploitations ayant une production de fruits en agriculture biologique figurent en premier. Leur répartition est inégale sur la Normandie, avec un gradient est - ouest décroissant.

L'aval de la filière

La collecte et la transformation

Différents organismes, coopératifs ou négoce privés, se partagent la collecte des pommes dans le Calvados. Les principaux sont :

- **Agrial**, entreprise coopérative agricole et agroalimentaire multi-spécialiste collecte 30% de la production de pommes à cidre du département et en collecte sur beaucoup d'autres départements.
- **La cidrerie du Pays d'auge**, basée à OUILLY DU HOULEY, peut traiter 15 000 tonnes de pommes annuellement. Elle est spécialisée dans la fourniture de produits cidricoles en vrac destinés à l'industrie, à l'artisanat et aux particuliers.
- **La coopérative Celliers associés** (cidrerie Dujatdin de Condé sur Vire), peut traiter jusqu'à 150 000 hectolitres/an.

De nombreux producteurs ont aussi leur propre activité de transformation.

Ressources : Observatoire AB en Normandie, AGRESTE (publications régionales - SRISE, SAA, RA 2010), INOSYS, RPG, Chambres d'agriculture de Normandie

Élodie TURPIN