

**LA FILIERE CIDRICOLE
EN BASSE-NORMANDIE**

RAPPORT

présenté au Conseil Économique et Social Régional de Basse-Normandie

par Jean-Marie MEULLE

Juin 2002

Ce présent document est l'aboutissement d'un important travail d'enquêtes et de contacts menés auprès des acteurs de la filière aux plans national et régional entre novembre 2001 et mars 2002.

MM. Jean-Marie MEULLE, Rapporteur et Philippe HUGO, Chargé d'Études tiennent à remercier l'ensemble des responsables contactés qui ont accepté avec enthousiasme de se prêter à des entretiens qui se sont révélés de grande qualité.

Un remerciement particulier est adressé à l'attention de M. Jo PRIMAULT, Directeur du Centre Technique des Productions Cidricoles de Sées et de M. Christian BOSSHARD, Ingénieur au Service Régional Cidricole de la Chambre d'Agriculture de Normandie pour la mise à disposition des statistiques et leurs avis d'experts.

De vifs remerciements sont également à adresser à :

- M. ASSELINE, Président-Directeur Général de la Cidrerie VIARD,*
- M. BARRÉ, Gérant de la SARL Val de Vire et M. BOSSARD, Directeur délégué,*
- M. BENOIST, Président ANIPP et Mme THOMAS, collaboratrice,*
- M. BERTHOMEAUX, Président de l'IDAC et son Directeur M. DEBRAY,*
- M. BOULARD, Directeur Général des Calvados Boulard,*
- M. CHAVINIER, Président Directeur Général de CSR-SA,*
- M. DECHATRE, ARAC,*
- MM DELABARRE et BALLOCHE, Cidrerie de Ste Foy de Montgomery,*
- M. DUCOULOMBIER, Directeur de l'UNICID et Secrétaire Général du SNIC,*
- M. FABIAN, Directeur Régional de l'INAO,*
- M. FAVENNEC, Président de CCLF,*
- M. FINET, DRAF et MM. AVRIL, LETOUZÉ et BOUTIN, collaborateurs,*
- M. FONTAINE, Chargé de Mission Comité Agroalimentaire de Normandie,*
- Mme GOUESSE, Direction Régionale des Douanes,*
- M. GRANDVAL, Président du Syndicat des Producteurs de cidre AOC Pays d'Auge et Mlle GUESDON, collaboratrice,*
- M. HUBERT, Président de l'ARDEC,*
- M. JACQUET, UMR INRA, Laboratoire de Physiologie et Biochimie Végétales,*
- M. LALOUX, Directeur Régional du Commerce Extérieur,*
- M. LÉCUYER, Chargé de Mission "Agriculture - Environnement" au Conseil Régional de Basse-Normandie,*
- M. MAGNAN, Chargé de Mission à la FNPFC,*
- M. MOISAN, Direction Régionale de l'INSEE,*
- M. MOOG, Inspecteur à l'ONIVINS,*
- M. PELLERIN Benoît, Président de Debrise Dulac & Cie,*
- M. PELLERIN Yves, Président de Pays d'Auge Finances,*
- M. PICOCHÉ, ADRIA-Normandie,*
- M. RAISON, ancien dirigeant de la Cidrerie Raison,*
- M. RAVENEL, Responsable Catégories "Liquides" du groupe Carrefour France,*
- M. THIBERGE, Directeur-Adjoint de la Chambre d'Agriculture de Normandie,*
- M. VIEILLARD, Pôle Cidricole, CFPPA Le Robillard,*

ainsi que tous les responsables d'association ou de syndicats de producteurs et de bouilleurs présents en Basse-Normandie sans oublier les Proviseurs de Lycées Agricoles contactés. Enfin, le rapporteur adresse sa profonde reconnaissance au Président Maurice DROULIN qui a été associé à cette réflexion en raison des responsabilités qui ont été les siennes dans la filière.

S O M M A I R E

INTRODUCTION.....	7
PREMIÈRE PARTIE : CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DE LA FILIÈRE CIDRICOLE.....	9
I - LE CONTEXTE HISTORIQUE.....	9
A - LE POMMIER CULTIVÉ PAR LES PLUS ANCIENNES CIVILISATIONS.....	9
B - LES APPORTS EXTÉRIEURS	10
C - LE POIRIER : UNE CULTURE RÉPUTÉE TRÈS ANCIENNE EN NORMANDIE.....	12
D - DE L'APOGÉE DU PRÉ-VERGER À SON DÉCLIN.....	13
II - LES DIFFÉRENTS PRODUITS CIDRICOLES : DÉFINITIONS ET ÉLABORATION.....	16
A - LE CIDRE ET LE POIRÉ.....	16
1°/ La définition générale du cidre et du poiré : une tentative inachevée.....	16
2°/ Les différentes catégories de cidre.....	17
3°/ Les grandes phases d'élaboration du cidre.....	18
B - LES EAUX-DE-VIE DE CIDRE	21
1°/ Le Calvados.....	21
2°/ Le pommeau.....	23
III - LA DÉFINITION DES DIFFÉRENTES AOC CIDRICOLES.....	25
A - LE CIDRE PAYS D'AUGE.....	25
1°/ Les principales obligations du cahier des charges de l'AOC.....	27
2°/ Les producteurs de l'AOC "Pays d'Auge".....	28
B - LE POIRÉ DOMFRONT.....	30
C - LES APPELLATIONS D'ORIGINE "CALVADOS".....	35
D - LE POMMEAU DE NORMANDIE	36
IV - L'ÉVOLUTION DE LA CONSOMMATION ET DE LA PRODUCTION DES PRODUITS CIDRICOLES.....	39
A - LA CONSOMMATION DU CIDRE.....	39
1°/ L'évolution du marché du cidre en France.....	41
2°/ Le profil des acheteurs.....	43
3°/ Le marché du cidre par type et origine.....	43
B - LA PRODUCTION ET LA COMMERCIALISATION DES CALVADOS ET EAUX-DE-VIE DE CIDRE.....	46
C - LA PRODUCTION ET LA COMMERCIALISATION DU POMMEAU	51
V - UNE MULTIPLICITÉ D'INTERVENANTS.....	53
A - LES ORGANISATIONS NATIONALES DE LA FILIÈRE CIDRICOLE	53
1°/ Les interprofessions.....	53
2°/ Les centres de recherche de la filière.....	55
3°/ Les syndicats nationaux.....	57

B -	LES STRUCTURES RÉGIONALES.....	58
1°/	Les structures d'accompagnement de la filière cidricole en Basse-Normandie.....	58
2°/	Les syndicats locaux de producteurs.....	60
DEUXIÈME PARTIE :		
LES GRANDES DONNÉES ÉCONOMIQUES DE LA FILIÈRE CIDRICOLE.....		63
I -	LE VERGER CIDRICOLE : PRODUCTION ET COMMERCIALISATION.....	63
A -	DÉFINITION.....	63
B -	L'ÉVOLUTION ET LA RÉPARTITION DU VERGER HAUTE TIGE	65
C -	L'ÉVOLUTION ET LA RÉPARTITION DU VERGER BASSE TIGE.....	70
1°/	La genèse du verger spécialisé.....	70
2°/	Évolution des surfaces des vergers basses tiges dans un contexte de relance...71	71
3°/	La répartition variétale.....	76
D -	ÉVOLUTION DU VERGER DE POIRIERS.....	78
E -	LA PRODUCTION DE FRUITS À CIDRE ET SA COMMERCIALISATION.....	79
1°/	Évolution de la production cidricole du verger bas-normand.....	79
2°/	La commercialisation des fruits à cidre.....	81
3°/	Le négoce de fruits à cidre.....	85
II -	LA TRANSFORMATION DES PRODUITS CIDRICOLES.....	88
A -	LE SECTEUR INDUSTRIEL.....	88
1°/	Un secteur industriel de plus en plus concentré.....	88
2°/	Évolution du nombre d'entreprises et des effectifs salariés.....	101
B -	LA TRANSFORMATION FERMIÈRE RELEVANT DU SECTEUR AGRICOLE.....	106
TROISIÈME PARTIE :		
LES GRANDS ENJEUX ET PROBLÉMATIQUES DE LA FILIÈRE CIDRICOLE.....		111
I -	VERS DE NOUVELLES CONCEPTION ET ORGANISATION DU VERGER CIDRICOLE ?.....	111
A -	L'ADAPTATION QUANTITATIVE DU VERGER AUX BESOINS DU MARCHÉ.....	111
1°/	Un dépassement des performances du verger.....	111
2°/	Les besoins de l'industrie de transformation.....	113
3°/	Le verger cidricole est-il réellement et potentiellement surcapacitaire ?.....	114
4°/	Une situation très contrastée selon les industries du secteur.....	114
5°/	La rétribution de la pomme à cidre en question.....	116
6°/	Les solutions préconisées.....	117
B -	UNE MEILLEURE PRISE EN COMPTE DES BESOINS VARIÉTAUX	120
1°/	La réadaptation variétale en zone IGP.....	120
2°/	Les démarches en faveur d'un élargissement du spectre variétal.....	121
C -	LA PLACE DU VERGER HAUTE TIGE DANS L'ÉCONOMIE CIDRICOLE	124
1°/	Vers une plus grande reconnaissance du mode de conduite traditionnel.....	125
2°/	Un mode de production cohérent et équilibré.....	126
3°/	Le bénéfice d'un développement de la transformation fermière.....	127
D -	UNE NÉCESSAIRE ORGANISATION DE LA PRODUCTION.....	128
1°/	L'intérêt de connaître précisément les besoins qualitatifs de l'industrie cidricole.....	128
2°/	La mise en œuvre de quotas comme piste de réflexion.....	128
3°/	Vers une véritable organisation de la production de fruits à cidre ?.....	129

II - LES PERSPECTIVES DE DÉVELOPPEMENT DU MARCHÉ DES PRODUITS CIDRICOLES.....	130
A - LA REVALORISATION DES PRODUITS CIDRICOLES.....	130
B - LA DIVERSIFICATION DES PRODUITS CIDRICOLES	134
1°/ L'expérience très mitigée des "cidres".....	134
2°/ Diversifications : de remarquables succès et certains échecs.....	135
3°/ Vers un recentrage des industriels sur des produits classiques mais à forte valeur ajoutée !.....	138
4°/ Les autres principaux débouchés de la filière.....	139
C - LA COMMUNICATION ET LA PROMOTION DES PRODUITS CIDRICOLES	140
1°/ Le déficit de promotion des produits cidricoles.....	140
2°/ Publicité générique et publicité de marque.....	143
3°/ Le déficit d'image de la Normandie en matière cidricole.....	143
D - L'EXPORTATION DES PRODUITS CIDRICOLES	144
1°/ Les incitations à l'exportation des produits cidricoles.....	144
2°/ Les perspectives du marché à l'export.....	145
III - QUALITÉ, TECHNICITÉ ET PROFESSIONNALISME.....	149
A - LES SIGNES DE QUALITÉ : LES CRAINTES ET LES ESPOIRS	149
1°/ La garantie de la protection et l'identification au terroir : l'exemple des AOC cidricoles.....	149
2°/ Vers une "carte des cidres".....	150
3°/ L'AOC exclut-elle de facto les industriels ?.....	152
4°/ La reconnaissance des labels cidricoles.....	154
B - LES FORMATIONS, LA RECHERCHE ET L'AIDE TECHNIQUE CIDRICOLES	158
1°/ La voie vers des formations qualifiantes en matière cidricole ?.....	158
2°/ Un potentiel technique inégalé et reconnu en Basse-Normandie.....	160
C - L'AMÉLIORATION DES INVESTISSEMENTS ET ÉQUIPEMENTS CIDRICOLES	167
EN GUISE D'ÉPILOGUE :	
ÉCONOMIE CIDRICOLE ET MISE EN VALEUR DU PATRIMOINE CULTUREL ET TOURISTIQUE DE LA NORMANDIE.....	171

*La pomme est ce fruit plein de sève
Et que l'on sait des plus tentants !
Et tant pis donc s'il perdit Ève
Puisqu'il a sauvé les Normands !*

Henri Ermice (1870-1958)

INTRODUCTION

L'économie cidricole constitue traditionnellement l'un des symboles les plus forts de la Normandie au même titre que l'industrie laitière qui ont tous deux contribué, jadis, à sa richesse et sa renommée.

Cette activité qui a contribué et qui contribue toujours à forger l'image de notre région (à l'exemple de la pomme mise en avant dans les logotypes de nombre d'institutions ou encore du cliché du pré-verger sous lequel paissent des vaches normandes utilisé en termes de promotion) associe aujourd'hui tradition et modernité.

Parallèlement à une production fermière et artisanale en plein essor, l'industrie cidricole avec le système de production de fruits qui lui est associé est fortement implantée en Basse-Normandie.

Au moment où des inquiétudes se révèlent concernant cette activité industrielle comme en témoigne la cession en cours du leader du secteur, il paraissait opportun au Conseil Économique et Social Régional de consacrer une étude approfondie sur ce thème à l'heure où de grandes décisions sont attendues tant du point de vue de la production fruitière que de la transformation.

La présente étude qui est l'aboutissement de nombreux entretiens avec les professionnels et intervenants actuels de la filière s'articule autour de trois parties bien différenciées :

- la première concerne les caractéristiques générales de la filière cidricole. À travers l'histoire, la présentation des produits cidricoles, l'évolution de leur production et de leur commercialisation ainsi que la présentation des différents intervenants, cette partie très générale permet d'introduire la réflexion et de mieux comprendre les problématiques actuelles de la filière,
- la seconde est consacrée aux grandes données économiques de la filière à travers les aspects chiffrés de la production et de la transformation,
- enfin, la troisième porte sur les grands enjeux et les problématiques actuelles et à venir du secteur.

PREMIERE PARTIE :

CARACTERISTIQUES GENERALES DE LA FILIERE CIDRICOLE

I - LE CONTEXTE HISTORIQUE

Pour beaucoup, la culture du pommier et l'élaboration des produits cidricoles sont étroitement liés à l'histoire de la Normandie. Le pré-verger où paissent paisiblement des vaches laitières près d'une ferme en colombage est l'image d'Épinal largement diffusée qui figure encore aujourd'hui sur de nombreux produits agroalimentaires comme le beurre, la crème, les fromages et le cidre. Le poids de l'histoire est ainsi important dans la mesure où cette association herbe-élevage-arboriculture qui date en vérité du XIX^{ème} siècle va asseoir les richesses de la région pendant près d'un siècle.

Outre son intérêt sur le plan culturel et de la connaissance en général, un chapitre sur l'histoire s'imposait en préalable à ce rapport pour connaître l'origine de certains problèmes bien actuels rencontrés par la filière. Il est en outre étonnant de voir combien certaines préoccupations exprimées dans les écrits du XIX^{ème} siècle étaient somme toute proches de celles d'aujourd'hui !

A - LE POMMIER CULTIVE PAR LES PLUS ANCIENNES CIVILISATIONS

Appartenant à la famille des Rosacées, de nombreuses espèces de pommiers (du Genre *Malus*) sont recensées à travers le monde. Il existe dans sa forme originelle, à l'état sauvage depuis les temps les plus reculés. On en aurait même retrouvé des traces fossiles datant de l'ère tertiaire.

Sa répartition géographique est très étendue. On le trouve à peu près partout dans le monde avec une très grande diversité en Asie du Sud-Ouest.

Le pommier est présent sur la quasi-totalité du continent européen et, en particulier, dans les zones les plus tempérées. Au nord, son aire d'extension va

jusqu'au centre de la Suède et de la Finlande. Au sud et à l'est, il s'étend jusqu'au bassin méditerranéen et le pourtour de la Mer noire¹.

Des témoignages historiques indiquent qu'en Égypte, sous le règne de Ramsès II, les jardins du Delta du Nil en étaient plantés. Les Celtes auraient entretenu des pommiers, considérés alors comme arbres sacrés, au milieu des forêts. Des écrivains grecs ou romains comme le naturaliste Pline l'Ancien au 1^{er} siècle de notre ère faisaient également état de la culture de cet arbre et en recensait une vingtaine de variétés. En France, les plus anciennes traces de la culture du pommier remonteraient au moins au V^{ème} siècle, si l'on s'en réfère à la Loi Salique.

La pomme, souvent associée à d'autres fruits, aurait été très tôt utilisée pour la confection de boissons. Ainsi, dès l'Antiquité, les hébreux buvaient du "*Shekar*", les Grecs du "*Sikera*" et les Romains du "*Sicera*".

En France, certains historiens, s'appuyant sur des écrits évoquent le fait que l'on servait un ersatz de cidre à la cour de Sainte Radegonde au VI^{ème} siècle. Il s'agissait probablement de boissons acerbées obtenues à l'époque par la macération, la fermentation voire la cuisson des fruits sauvages.

B - LES APPORTS EXTERIEURS

D'autres sources en revanche soutiennent que les véritables racines de la vocation cidricole de la Normandie remonteraient au XI^{ème} siècle lorsque furent introduites des variétés nouvelles² sur le littoral Coutançais, apportées par la mer depuis l'Espagne, précisément du Pays Basque ou Biscaye (d'où le nom de la variété "*Bisquet*" encore présente aujourd'hui) grâce au trafic maritime assez développé qui existait alors. Ces apports de nouveaux sujets plus riches en tanin favorisant la fermentation auraient fourni des greffons adaptés pour les variétés de pommiers indigènes. On dit même que Guillaume le Conquérant à la conquête de l'Angleterre aurait exporté le cidre outre-Manche.

Au cours du XII^{ème} siècle, on évoque par exemple le prélèvement d'une dîme sur le "cidre" par les Chanoines de Saint-Évroult dans le Pays d'Ouche. Mais l'apparition des premières presses que certains situent au cours du siècle suivant va bouleverser les pratiques. L'action des moines aurait, à partir de cette période, été déterminante dans le développement de la culture de pommiers, voire de leur sélection (les techniques de greffage étaient en effet connues des Romains). Notons dans le même temps que c'est au cours des XI^{ème} et XII^{ème} siècles que les vignobles normands acquièrent leur plus haut degré de prospérité.

¹ On peut estimer que le pommier cultivé comprend environ 6000 variétés. Ces innombrables variétés ne se retrouvent pas toutes dans une région donnée. On peut fortement réduire ce nombre à 1000 dans une zone déterminée. Aujourd'hui, une liste des variétés recommandées n'en compte environ qu'une cinquantaine.

² Notons que la production fruitière du pommier ne se fait que par inter-fécondation et conduit à la nécessité d'introduire dans les vergers des variétés pollinisatrices.

S'installant en 1486 près de Valognes, Guillaume DURSUS aurait été le propagateur de nombreux spécimens provenant d'Espagne (son pays d'origine) dans le Cotentin. De même, d'autres personnages comme Marin ONFROY (dont une pomme a gardé son nom) jouèrent un rôle majeur dans l'importation de nouvelles variétés. Ces apports venant du nord de la péninsule ibérique se poursuivirent jusqu'au XVI^{ème}. À cette période, si l'on en croit son journal, le Sire de GOUBERVILLE a pris grand soin à la propagation des plantations dans le Nord-Cotentin. D'ailleurs, un écrit du gentilhomme du Cotentin en date du 28 mars 1553 évoque pour la première fois la distillation du cidre en vue d'obtenir de l'eau de vie et beaucoup y voit là l'acte de naissance du calvados.

C'est également durant ce siècle que l'amélioration des techniques de pressurage et la sélection des variétés vont véritablement permettre au cidre de se développer. Dans son traité "*De Vino et pomaco*", celui qui est considéré comme le père de la pomologie cidricole au nom prédestiné de Julien LE PAULMIER recense, en 1588, 82 variétés et désigne le Cotentin (son territoire natal) comme le berceau des variétés de fruits à cidre. Cet ouvrage qui contribua à faire connaître le "sidre" et à lui donner la place qui lui revient loua déjà à l'époque ses vertus médicinales (cette boisson a pu même s'imposer dès cette époque en Normandie selon certaines sources historiques).

De là, la culture du pommier s'étend, gagnant une grande partie de la Normandie et de la Bretagne au XVII^{ème} tandis que, progressivement, le cidre supplante peu à peu la cervoise, boisson alors populaire dans l'Ouest. Il bénéficiera de surcroît des périodes de disettes qui portèrent atteinte à cette boisson avec l'interdiction d'élaborer des breuvages à base de céréales.

Le cidre va peu à peu acquérir ses lettres de noblesse et figurera désormais sur toutes les bonnes tables de la Noblesse et du Clergé. À la veille de la Révolution de 1789, la plupart des couvents et abbayes disposaient d'un pressoir et bien sûr de vergers.

En 1758, Charles-Gabriel PORÉE, chanoine à Caen, inaugure un premier classement méthodique des pommes en fonction de leur floraison et de leur récolte. Des sociétés d'agriculture, créées à cette époque, instituent des prix pour encourager la culture du pommier pour la fabrication du cidre et contribuent ainsi, pour une grande part, aux progrès réalisés.

C - LE POIRIER : UNE CULTURE REPUTÉE TRÈS ANCIENNE EN NORMANDIE.

De la même famille que le pommier, le poirier commun (*Pyrus communis*) pousse à l'état sauvage dans toute l'Europe occidentale mais on le trouve jusqu'en Asie centrale. Parmi les plus anciennes formes de poiriers, il est un petit arbre épineux nommé "poirasse" poussant à l'état sauvage dans les forêts (mais encore présent dans l'ouest de la France) aux fruits guère plus gros qu'une cerise et dont on dit qu'il serait l'ancêtre de nos poiriers à cidre. Les recherches archéologiques ont démontré que l'homme préhistorique récoltait ses fruits pour s'en nourrir. Les Gaulois l'ont cultivé et le vin de poires était connu au 1^{er} siècle. Les écrits de Pline, quant à eux, évoquent une quarantaine de variétés.

Au IV^{ème} siècle, Saint-Jérôme a parlé nommément du poiré (*Piracium*) et semble être le premier auteur qui ait introduit ce mot dans la langue latine.

La culture du poirier est très ancienne en Normandie, vraisemblablement davantage encore que celle du pommier.

Il paraît avoir été cultivé dans le Passais et dans le Houlme depuis une époque très reculée et difficile à établir. Quant à l'origine des variétés de poiriers, et notamment des variétés à poiré de Normandie, elle se perdrait dans la nuit des temps.

Les boissons produites à partir des poires (poiré et eau-de-vie) ont longtemps été très répandues dans le Bocage où il s'en consommait, dit-on, davantage que de cidre jusqu'au début du XX^{ème} siècle et tout particulièrement dans le Passais (aujourd'hui Domfrontais) et le Mortainais, deux régions traditionnellement productrices de poiré.

Il convient, par ailleurs, de rappeler les lettres de noblesse de ce fruit qui, sous l'Ancien Régime, était réservé à la table des nobles et des riches contrairement à la pomme, "bonne pour les vilains". À noter également que l'usage du poiré par les fabricants de Champagne au siècle dernier et au début du XX^{ème} siècle fut un débouché d'une certaine importance pour la région domfrontaise.

D - DE L' APOGEE DU PRE-VERGER A SON DECLIN

L'essor du verger à pommiers et poiriers en Normandie entre les XVII^{ème} et XIX^{ème} siècles accompagne le processus de mise en herbe et le développement de l'élevage. Au modèle de plantations d'arbres fruitiers à proximité des habitations ou autour voire à l'intérieur des surfaces labourées, se substitue peu à peu celui de la pâture complantée de pommiers et poiriers (le pré-verger) qui dès lors s'impose sur l'ensemble de la Normandie (en dehors des zones de labours où, toutefois, des fruitiers à cidre étaient présents).

Parallèlement, le cidre et le poiré bénéficient par ailleurs à cette époque du dernier et fatal recul de la vigne, victime notamment de maladies comme l'oïdium, le mildiou ou le phylloxéra.

L'activité cidricole repose désormais sur la production de boissons pour les besoins familiaux et pour la vente vers les villes régionales et Paris que l'amélioration des communications rapproche de la Normandie. Du fait de sa proximité avec le marché parisien, le Pays d'Auge (premier territoire producteur de calvados et premier exportateur de cidre) sera l'un des principaux pourvoyeurs de la capitale. Il s'établit ainsi une véritable économie cidricole.

Un modèle-type de l'exploitation agricole va s'imposer ainsi -du moins pour les plus importantes- avec la construction de bâtiments et d'équipements dédiés tels que le grenier à pommes, le tour à broyer, le pressoir, parfois même la "bouillierie" où prenait place l'alambic à distiller l'eau-de-vie et le cellier

À partir de la seconde moitié du XIX^{ème} siècle³, les notables se préoccupent de "sciences naturelles" : l'intérêt pour la culture du pommier et la sélection variétale suscite la création de nombreuses sociétés pomologiques⁴ et l'on ne compte plus à l'époque les écrits, articles, conférences, expositions et autres travaux sur ce sujet. Ce travail prolifique sur la sélection des variétés et la diffusion de greffons favorise l'amélioration de la qualité des cidres, pourtant souvent remise en cause comme en témoigne cet extrait de la revue "Le cidre et le poiré" de décembre 1894⁵ :

"Il faut [...] convenir que s'il n'est pas besoin de connaissances bien étendues pour faire du cidre, il est un peu moins aisé de faire du bon cidre, du cidre de bon goût et surtout de bonne garde". Cet auteur ajoute plus loin un élément qui, dans un autre contexte, pourrait avoir une certaine analogie avec la situation actuelle : *"[Nos cidres] sont loin d'avoir cette uniformité qui plaît au consommateur des grandes villes et lui fait souvent préférer des mixtures sans nom à une boisson*

³ Au début du XIX^{ème} siècle, on recense 300 variétés de pommiers à cidre.

⁴ La première association pomologique est créée à Rouen en 1852 ; elle essaiera ensuite en 1883 à Saint-Lô avec l'Association Pomologique de l'Ouest qui deviendra 15 ans plus tard l'Association Française Pomologique.

⁵ Conférence de M. LANGLAIS, Professeur départemental d'agriculture de l'Orne sur la fabrication du cidre. Texte conservé et mis en ligne librement par la Bibliothèque Municipale de Lisieux sur son site internet www.bmlisieux.com

saine, hygiénique et à bon marché comme le cidre. Sans doute, il existera toujours pour le cidre comme pour le vin des crus différents ; aussi ce que nous devons chercher à obtenir, ce n'est pas du cidre présentant le même goût, quel que soit le cru donné, mais du cidre aussi uniforme que possible dans un cru donné. Ce but, nous le réaliserons si nous voulons donner plus de soin au choix de nos espèces de pommes et améliorer nos procédés de fabrication."

Selon certaines sources, l'occupation du verger cidricole va quadrupler en 30 ans pour répondre à l'augmentation rapide de la consommation, notamment en dehors de la Normandie. Ainsi, la revue "Cidre et Poiré"⁶ estime la consommation du cidre à Paris à 56300 hectolitres en 1879, 117100 hl en 1882 et 300000 hl en 1886.

À Paris, le cidre remplace incontestablement le vin. Au début du XX^{ème} siècle, la profession préconise alors de nouvelles plantations de pommiers et une réglementation rigoureuse pour contrôler la qualité des produits. Si la fabrication du cidre reste essentiellement localisée dans les régions où l'on récolte les pommes, des cidreries vont s'installer près des grandes villes. À la Belle Époque, on recensait près d'une distillerie par canton ! Plus précisément, la Basse-Normandie comptera une cinquantaine de cidreries-distilleries au début du XX^{ème} et 70 en 1914. L'apparition de nouvelles techniques comme la centrifugation, la filtration va permettre de fabriquer un cidre plus stable. La transformation industrielle tire alors partie de ces procédés et concentre les efforts du moment dans ce domaine.

Au XX^{ème} siècle, les préparatifs de la première guerre mondiale vont à la fois doper artificiellement et fragiliser la production cidricole française. Le gouvernement réquisitionne les pommiers. Il compte en effet sur les vergers pour subvenir aux besoins en alcool de l'industrie et de l'armement. Ainsi, les alcools d'État en vue de la fabrication d'explosifs vont susciter une orientation du verger et un fort développement des plantations.

En 1929, on recense 51,7 millions d'arbres sur toute la zone cidricole dont 13,7 pour la Basse-Normandie⁷. Jusqu'en 1950, les alcools d'État ont contribué à plus de 50% des débouchés de la filière. Il faut reconnaître que les prix pratiqués alors vont encourager les producteurs à vendre leurs fruits aux distilleries, ce qui aura pour conséquence une diminution régulière de la transformation fermière.

Sur le plan de la consommation, la guerre 1914-1918 va cependant avoir comme conséquence une première désaffection du cidre en qualité de boisson ; dans les tranchées, les poilus ont pris goût au vin qui était en outre plus transportable que le cidre.

Par ailleurs, on déplore un manque flagrant d'organisation de la profession qui ne va pas pouvoir résister au "retour" du vin. Par ailleurs, il importait peu à l'époque de se soucier du développement du *process* si l'État garantissait un débouché facile (à des fins non alimentaires).

⁶ Datant de 1889. Éléments révélés par une étude réalisée par Fabienne COSSET pour le CRECET intitulée "La Relance du Cidre en Pays d'Auge" – Septembre 1998.

⁷ Contre 3,5 millions en 1995

Cet état de fait a eu des conséquences dramatiques en termes de production. Par exemple, tous les travaux de recherches sur le matériel végétal, les pratiques culturales... ont été suspendus. En d'autres termes, la sélection des variétés à planter importaient peu dans la mesure où l'État assurait le débouché, quelle que soit la qualité du produit ! Cette stratégie aura des conséquences lourdes sur l'avenir de la filière.

Après le deuxième conflit mondial, de nombreux producteurs indépendants, découragés, vont par conséquent disparaître et le déclin de la production cidricole française est alors engagé. Pourtant un territoire comme le Pays d'Auge produit un tiers des fruits de pressoirs du département et des cidreries et distilleries continueront à s'y installer jusqu'en 1949 (on en compte alors 29)⁸.

En 1953, le gouvernement français inaugure par décret une politique d'arrachage des pommiers et, en 1956, il cesse toute politique de soutien aux producteurs avec l'abandon progressif des quotas d'État (cf. annexe n°1). Le remembrement, l'exode rural et le changement des modes de vie vont sonner le glas d'une production fermière traditionnelle.

Précisons qu'une Ordonnance de 1953 prévoyait un cahier des charges de reconversion de l'économie cidricole, avec à la fois la mise en œuvre de primes à l'arrachage et la fermeture ou la reconversion d'usines réorientés notamment vers le concentré ou le jus de pomme.

La régression du verger va même s'intensifier en raison de la réadaptation du modèle de production agricole au début des années 70 avec la spécialisation laitière des exploitations, la mécanisation et la transformation des terres en labours au profit des cultures de maïs. Ainsi, les statistiques du Ministère de l'Agriculture montrent que le rapport entre les superficies toujours en herbe et la superficie agricole utilisée est passé de 80% en 1970 à 54,7% en 1998 !

Dans le même temps, la crainte d'une crise des approvisionnements va, dès le milieu des années 70, inciter les professionnels à relancer la production par la plantation de vergers basses tiges plus rapidement productifs et rentabilisables dans le temps. Des aides publiques interviennent en ce sens dès 1978. L'abandon du verger traditionnel est à l'époque, pour bon nombre de spécialistes, inéluctable.

En réalité, la mobilisation de producteurs fermiers dans les années 80 et 90, le souci de sauvegarder les paysages et le développement croissant de l'agrotourisme vont faire prendre conscience de la nécessité d'aider, aux côtés d'un mode intensif (ou spécialisé), un système de production plus traditionnel.

Nous aurons l'occasion de revenir plus largement sur ces décisions et ces étapes qui conditionnèrent largement l'avenir de la production cidricole et dont les conséquences se font sentir aujourd'hui.

⁸ Éléments provenant de la recherche ethnographique menée par le CRÉCET en 1998.

II - LES DIFFERENTS PRODUITS CIDRIQUES : DÉFINITIONS ET ÉLABORATION

Avant d'étudier plus en avant le contexte économique actuel de la filière et notamment les aspects production et transformation, un préalable sur la définition des productions cidricoles qui en découlent s'impose.

A - LE CIDRE ET LE POIRE

1°/ LA DEFINITION GENERALE DU CIDRE ET DU POIRE : UNE TENTATIVE INACHEVEE

Selon le décret n°87-599 du 29 juillet 1987, le cidre et le poiré sont considérés comme des boissons alcoolisées présentant un titre alcoométrique volumique acquis supérieur à 1,5%.

Plus précisément, l'article 3 dudit texte précise que ces "*boissons*" sont "*obtenues à partir de pomme, de moût de pomme, ou d'un mélange de moût de pomme et de poire fraîches, de moût concentré de pomme, ou d'un mélange de moût concentré de pomme ou de poire, de fermenté de pomme ou de cidre dans la proportion minimale de 50% du produit fini*".

Ce décret qui, pour de nombreux producteurs fermiers et artisanaux a été publié suite à la pression des industriels qui souhaitaient à la fois pouvoir gérer l'alternance des récoltes et réduire les coûts de transformation des boissons à base de pomme et de poire, a suscité bien des polémiques. Il permet en effet à l'industrie d'élaborer du cidre bouché à partir de concentrés de jus (jusqu'à 50% autorisés) qui certes peuvent provenir des moûts de pommes à cidre mais également des pommes à couteau. Le recours aux concentrés proposé sur le marché mondial serait même couramment pratiqué pour la confection de cidres "bas de gamme" qualifiés par certains de "limonades à la pomme".

Pour d'aucuns, ce décret reste à l'heure actuel inachevé dans la mesure où celui-ci devait être suivi d'un texte définissant plus précisément les conditions d'élaboration des "cidre" et "poiré", en comprenant notamment la liste des variétés recommandées.

C'est d'ailleurs cette situation qui a motivé dès 1987 la mobilisation de producteurs qui élaboraient des produits du terroir bien identifiés pour l'obtention d'une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) cidricole afin de bien distinguer les cidres élaborés à partir de pommes à cidre locales selon des techniques de production traditionnelles.

Nous reviendrons d'ailleurs plus en détail au cours du présent rapport sur ces démarches qui ont abouti en 1996 à la reconnaissance des appellations "Cidre Pays d'Auge" et "Cidre de Cornouaille" puis, fin 2001, du "Poiré Domfront".

Par ailleurs, il faut savoir que la nature des boissons fermentées à base de pomme et/ou de poire se différencie nettement d'une nation à l'autre. Ainsi, bien qu'il appartienne à la même catégorie fiscale, le "cider", boisson obtenue à partir de jus de pomme fermenté, de sucre et d'eau -et très apprécié dans les pays anglo-saxons- n'a pas grand-chose à voir avec le cidre tel qu'on le connaît dans l'Hexagone (qu'il soit bouché ou de table). Son goût et les procédés très industrialisés de fabrication le différencient très sensiblement du cidre français même basique.

2°/ LES DIFFERENTES CATEGORIES DE CIDRE

Communément, on distingue deux grandes catégories de cidre⁹ :

- le cidre de consommation courante ou "cidre de table", le plus souvent conditionné en bouteille encapsulée,
- le cidre bouché, de qualité supérieure, obligatoirement conditionné en bouteille champenoise (0,75 l) fermée au moyen d'un bouchon champignon et d'un muselet pour résister à la pression.

Selon la teneur en sucre résiduel, on caractérise :

● **le cidre doux** qui a une teneur élevée en sucres, supérieure ou égale à 35 grammes par litre, et relativement faible en alcool (1,5 à 3% d'alcool). Sa couleur est soutenue, cuivrée, légèrement ambrée. Sur le plan gastronomique, le cidre doux peut être associé aux crudités, aux fromages (livarot, camembert) et aux salades et desserts (crêpes, crème brûlée, tarte tatin,...). Le cidre doux représente environ 38% de la consommation de cidre en France.

● **le cidre brut** qui contient moins de sucre avec une teneur de 28 grammes par litre. Il est plus alcoolisé que le doux (le plus souvent autour de 4 à 5,5% d'alcool). Le plus souvent or pâle ou jaune paille, le goût du cidre brut intègre une pointe d'acidité, due à l'acide malique, cependant équilibrée par les tanins. Avec davantage de caractère, le cidre brut accompagne volontiers poissons, viandes et fruits rouges. Représentant environ 42% de la consommation, le cidre brut est ainsi le plus apprécié des français.

● **le cidre demi-sec** qui comprend un volume d'alcool acquis supérieur à 3% avec une teneur moyenne en sucres résiduels située entre 28 et 42 grammes par litre. Il s'assimile davantage au cidre fermier et artisanal.

À ce propos, la mention **cidre fermier** doit être prochainement réglementée en ne comprenant que le cidre élaboré à partir des seuls fruits de l'exploitation. Quant au **cidre traditionnel**, un code d'usages définissant des conditions particulières dans le processus d'élaboration a été réalisé sous l'égide de l'Office National Interprofessionnel des Vins (ONIVINS). Celui-ci a interdit par exemple le recours aux pommes de table, les colorants (mis à part le caramel) ou encore l'adjonction d'agents de turbidité (le léger trouble doit être naturel).

⁹ Bon nombre d'informations génériques sont issues du site www.info-cidre.com

Notons également le **cidre nouveau** mis en avant commercialement depuis ces dernières années et qui correspond au premier cidre de l'année, fruité et tonique, peu fermenté (1,5 à 2% d'alcool), et considéré comme "nouveau" jusqu'au 1^{er} mars de l'année suivante.

- **le poiré** qui est fabriqué comme le cidre et est soumis à la même réglementation mais élaboré avec 100 % de poires à poiré. Il s'assimile le plus souvent d'ailleurs au cidre dans les statistiques de vente. Consommé nature ou pour l'obtention d'un cocktail en y ajoutant de la crème de mûre ou de cassis, le poiré est sur la voie de l'obtention d'une première appellation d'origine contrôlée. Le poiré recevait même autrefois la dénomination de "champagne" normand. Comme précédemment, on distingue le poiré selon son niveau de fermentation ; celui-ci peut être également doux, brut ou demi-sec.

Nous reviendrons plus en détail sur les appellations contrôlées et les différents signes de qualité des cidres et poirés mais il est clair qu'il ne faut pas parler du cidre mais "des cidres" en fonction, comme nous venons de le voir, du niveau de fermentation mais aussi de l'origine géographique des produits, des types de variétés utilisées et des différents procédés de fabrication. Ainsi, par exemple, on différencie les cidres bretons aux pointes acides et amères des cidres normands plus souvent doux et sucrés.

La recherche sur la typicité des cidres constitue d'ailleurs un axe stratégique majeur à la base même de la reconnaissance des AOC et permettra demain peut-être l'établissement d'une "carte des cidres" en Normandie comme en Bretagne.

Les **fermentés de pommes** ou **fermentés de poires** ont la même définition que le cidre et le poiré mais peuvent être totalement issus de moûts concentrés ; l'adjonction de gaz carbonique est possible. Ils sont comparables aux **pétillants** de pomme ou de poire bien que l'effervescence soit obtenue par fermentation alcoolique des matières premières.

Enfin, la dénomination **cidre aromatisé** correspond aux boissons alcoolisées aromatisées aux fruits obtenues avec au moins 70% de cidre.

3°/ LES GRANDES PHASES D'ELABORATION DU CIDRE

Une étude sur la filière cidricole en Basse-Normandie ne peut faire l'économie d'un développement, aussi succinct soit-il, sur les différentes phases d'élaboration du cidre, ne serait-ce que pour une meilleure compréhension du reste du dossier.

3.1 - La fabrication traditionnelle du cidre

De manière peut-être simpliste, la plupart des consommateurs considèrent que pour faire du cidre, il suffit d'extraire des pommes le jus appelé moût, de le laisser fermenter et ensuite de le mettre en bouteille. Cet a priori contribue à tort à une image peu valorisante du produit dans l'opinion publique.

En vérité, l'élaboration d'un cidre de qualité exige une grande expérience de la part des producteurs, aujourd'hui enrichie par l'accompagnement technique de structures comme le Service Cidricole de la Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie et par les travaux menés par les organismes de recherche présents tout particulièrement en Basse-Normandie (cf. troisième partie).

Concrètement, après la récolte des fruits, va s'engager le brassage des pommes qui concerne le broyage et le pressurage des fruits.

Suite à un tri recommandé des différentes variétés de même maturité composé de pommes douces-amères qui procurent le sucre et l'alcool, de pommes amères qui donnent du corps au cidre et d'une certaine quantité de pommes aigres (voire de poires) pour apporter une acidité au breuvage, les pommes sont lavées et broyées.

Le **broyage** ou râpage s'obtient aujourd'hui par des broyeurs ou autres râpes à couteaux à scie. La traditionnelle auge en couronne dans laquelle tourne une ou deux meules grâce à la traction d'un cheval (comme illustré sur le croquis ci-dessus) n'est que rarement utilisée et sert aujourd'hui davantage d'objet de décoration placés dans certains jardins de résidences secondaires augeronnes et plantés très souvent de géraniums, pétunias et autres plantes décoratives.

Le **cuvage** (ou la macération) consiste à faire reposer, pendant quelques heures, la pulpe. Cette phase, en facilitant le jus de goutte, donnerait un meilleur rendement au jus de la pulpe en favorisant la coloration du cidre et l'épanouissement des arômes naturels.

Étape suivante, le **pressurage** consiste à presser la pulpe ainsi obtenue pour en extraire le jus. Il existe différents types de presses dont certaines aujourd'hui ont pour but de rendre plus rapide et plus économique cette opération. La méthode employée consiste à enfermer la râpure par lits superposés séparés par des clayettes.

Ensuite, intervient la clarification naturelle du moût appelée **défécation** qui aura été versé dans une cuve et que l'on aura laissé reposer plusieurs jours, si possible en température basse. Il se forme dans la partie supérieure de la cuve une croûte ou coagulum (gelée formée de matière pectique et calcium) alors que les lies se déposent au fond. Entre les deux évolue un jus clarifié et dépectinisé. On peut alors procéder au **soutirage** des jus dans une autre cuve.

C'est alors qu'intervient la **fermentation** du moût qui, sous l'effet des levures, va faire apparaître en surface un bouillonnement et une mousse abondante, phénomène provoqué par le dégagement de gaz carbonique pendant la fermentation des sucres. On utilise pour cela la bonde aseptique permettant la sortie du gaz carbonique de la cuve tout en empêchant l'entrée de l'air. Pour résumer, la fermentation est le phénomène qui permet de transformer le sucre du moût en alcool éthylique, en gaz carbonique et substances aromatiques.

Après la fermentation en cuves, on opère un second soutirage pour éliminer les lies résiduelles et obtenir un cidre limpide.

Après tout cela, le cidre est mis en bouteille au stade de fermentation et de densité souhaité, selon que l'on veut obtenir un cidre doux, demi-sec ou brut.

Comme nous le verrons ci-après, les cidres AOC exigent des méthodes spécifiques comme la prise de mousse (gazéification naturelle sans adjonction de gaz carbonique) en bouteille (et non en cuve close) et interdisent le recours à la pasteurisation.

3.2 - La fabrication industrielle du cidre

Nous ne nous étendrons pas sur les différentes méthodes industrielles d'élaboration du cidre qui reprennent peu ou prou les grandes étapes précédemment décrites (cf. schéma d'élaboration du cidre bouché en annexe n°2) avec des matériels différents.

On insistera seulement sur le fait que l'outil de transformation industriel exige, selon les dirigeants des entreprises rencontrées, des investissements lourds, difficilement rentabilisables dans le contexte du marché actuel. Par ailleurs, les équipements d'extraction ne fonctionnent aujourd'hui plus que deux ou trois mois par an (contre cinq hier) en raison du raccourcissement de la période de ramassage des pommes.

3.3 - L'élaboration du poiré

L'élaboration du poiré est très proche de celle du cidre. La phase de brassage doit cependant tenir compte du fait que beaucoup de variétés de poires sont sujettes au bletissement rapide. En revanche, d'autres plus tardives peuvent permettre un brassage jusqu'en décembre. Mais généralement, la maturation des poires à poiré pour un territoire comme le Domfrontais s'échelonne du 15 août au 15 octobre.

Dans le processus de fabrication du poiré, la phase de filtration est essentielle dans la mesure où, contrairement au cidre dont on accepte un léger trouble, le poiré doit être limpide comme du champagne dont il partage d'ailleurs la couleur jaune pâle.

B - LES EAUX-DE-VIE DE CIDRE

Les eaux-de-vie sont obtenues par distillation, étape qui permet de séparer l'eau de l'alcool par chauffage à l'aide d'un alambic. Le principe est simple : une fois chauffé, l'alcool s'évapore dans un col de cygne et un serpentin et est ensuite refroidi et récupéré à l'état liquide.

1°/ LE CALVADOS

1.1 - La distillation du calvados

L'élaboration du calvados s'effectue à partir du cidre à distiller qui doit, parmi les conditions requises, présenter un taux d'alcool minimum de 4,5%, un taux d'acide volatile inférieur à 2,5 grammes par litre et n'autoriser aucun sucrage.

Partant du calcul qu'une tonne de pomme à cidre donne de 650 à 750 litres de cidre pur jus, dix-huit kilos de pommes à cidre produisent environ 13 litres de cidre à 5 % d'alcool environ, soit un litre de calvados à 70 %.

La campagne de distillation commence début Juillet et se termine à la fin Juin de l'année suivante du fait que les comptes d'âges changent au 1^{er} juillet.

L'alambic est l'instrument indispensable à la distillation du calvados en permettant de recueillir les vapeurs chargées d'alcool et de les condenser. Il existe deux sortes d'alambic.

- l'alambic à repasse (dit "charentais"), système traditionnel qui assure la double distillation. Il est exigé dans le cadre de l'AOC "Calvados Pays d'Auge" et autorisé pour l'AOC "Calvados". La distillation en elle-même s'effectue en deux chauffes successives. La première chauffe s'effectue à partir du cidre et consiste à obtenir le brouillis (ou petites eaux) qui titre entre 28 et 30% d'alcool. Le résultat de la seconde chauffe est appelé "la bonne

chauffe" qui ne doit pas excéder 72%. Ainsi, on obtient le calvados à proprement parler.

- l'alambic à colonne appelé aussi alambic de premier jet. Il est pour sa part indispensable dans l'élaboration du "Calvados Domfrontais" et autorisé pour les eaux-de-vie d'appellation contrôlée "Calvados". La colonne est constituée de petits alambics montés en série. Elle se compose de trois éléments principaux : la chaudière, la colonne dite d'épuisement avec 15 ou 16 plateaux et la colonne de condensation composée de huit plateaux. Le fonctionnement est le suivant. La première colonne reçoit le cidre au niveau de sa partie supérieure. Le cidre circule alors de plateau en plateau. Les produits les plus volatils (eaux et esters) se vaporisent sous l'effet de la chaleur. Les vapeurs d'alcool remontent de plateau en plateau et se mélangent au cidre. Enfin, elles sont concentrées dans la plus petite colonne qui fournit directement l'eau-de-vie à 72% d'alcool maximum.

1.2 - Le vieillissement

À la sortie de l'alambic, le processus de production du calvados n'est pas terminé. Son degré d'alcool s'élève entre 68 et 72% d'alcool. Pour qu'il soit commercialisable, il est donc nécessaire de le faire vieillir pour que son degré d'alcool soit supérieur ou égal à 40 %. Le délai de rigueur est de deux ans minimum. Notons cependant que la réglementation oblige de laisser vieillir le "Calvados Domfrontais" un an de plus que les deux autres AOC pour qu'il soit reconnu, soit trois ans minimum.

Le calvados vieillit dans des fûts en chêne, les matières tanniques lui permettront de parfaire son achèvement en lui apportant robe et structure. Il va ainsi acquérir petit à petit sa couleur spécifique et développer son arôme. Notons qu'au cours de cette période se produit une évaporation de l'eau-de-vie à travers les pores du bois que l'on nomme "part des anges" et qui peut représenter une perte annuelle de l'ordre de 1 à 3% en volume mais qui peut aller jusqu'à 6% maximum dans le cas de petits contenus, ce qui est loin d'être négligeable pour une longue période de vieillissement.

Il n'existe pas à proprement parler de méthode de vieillissement particulière. Le travail du maître de chais consiste à assembler des eaux-de-vie d'âges divers

en provenance de récolte ou terroirs différents dans le but d'associer les qualités complémentaires de chacune d'entre elles.

Même si elle n'est pas obligatoire, la mention d'âge d'un calvados doit se conformer aux conditions fixées par la loi et permet de distinguer quatre différents produits selon les sigles ou termes affichés sur l'étiquette :

- les "trois étoiles" ou les "trois pommes" correspondent à un vieillissement sous bois de deux ans minimum,
- le "Vieux" ou "Réserve" correspond à un vieillissement de trois ans,
- l'acronyme "VO" (pour "Very Old") ou "VSOP" (pour "Very Special Old Pale") ou "Vieille réserve" à un vieillissement de quatre ans,
- l'"Extra" ou "XO", le "Napoléon", le "Hors d'âge ou l'Âge inconnu" s'assimile à un vieillissement de six ans minimum.

La mention "Fine Calvados" est utilisée seulement dans le cadre d'une appellation géographique.

L'utilisation d'un millésime rend obligatoire la mention de l'année de distillation. En revanche, en cas d'assemblage, seul l'âge de la plus jeune eau-de-vie est indiqué et, bien entendu, le temps de conservation en bouteille ne compte pas car le calvados n'y vieillit plus.

2°/ LE POMMEAU

Historiquement, il y a longtemps qu'à la saison du brassage, des producteurs de cidre avaient l'habitude de mélanger les jus de pommes à cidre les plus fruités au calvados pour y conserver la saveur. Cette opération appelée "mutage" était en vérité pratiquée au sein des exploitations familiales pour conserver tout au long de l'année les saveurs de l'automne.

Connu donc depuis fort longtemps, c'est en 1970 que plusieurs producteurs décident de produire cette boisson apéritive, appelée le pommeau toutefois encore interdit à la vente car ne bénéficiant pas d'existence légale jusqu'à l'obtention d'une dérogation en 1981 pour la commercialisation du Pommeau de Normandie. L'année suivante se crée l'ANIPP (Association Nationale Interprofessionnelle des Producteurs de Pommeau). À cette date, quinze producteurs produisent 12000 bouteilles et en 1984, on atteint le chiffre de 150000 bouteilles commercialisées.

En 1986, le Pommeau de Normandie est juridiquement reconnu par un décret qui définit précisément les conditions de production. En 1991, le pommeau obtient son appellation d'origine contrôlée et les chiffres de ventes vont rapidement croître passant de 3480 hectolitres en 1996 à 4830 hectolitres en 2000.

Très localisée géographiquement au départ, principalement au Pays d'Auge (qui demeure certes aujourd'hui le cœur de la production), l'extension des zones de production à l'intérieur de la zone AOC va rapidement toucher le Bessin, la Suisse Normande et le territoire haut-normand. Et de 150 producteurs au milieu des années 90, la production de pommeau de Normandie mobilisait, fin 2001, 180 producteurs. Cette évolution très positive serait assortie en outre selon l'ANIPP

d'un certain rajeunissement des producteurs : plutôt de moyenne d'âge élevée hier, la relève semble aujourd'hui assurée puisque de jeunes producteurs s'impliquent désormais dans cette production. Ainsi, en 2001, 20 jeunes producteurs sont entrés dans le syndicat. C'est un signe très encourageant qui témoigne d'une volonté forte et mûrement réfléchie dans la mesure où, pour pouvoir produire du pommé, il faut avoir un verger identifié qui répond aux exigences de l'AOC.

Parmi l'ensemble des producteurs de pommé, les "grandes maisons" côtoient les petits producteurs. Les premiers qui constituent des "locomotives" ont permis de pénétrer la grande distribution, les producteurs "fermiers" se concentrant davantage sur la vente à la propriété, à des cavistes voire à la restauration locale.

Concernant les étapes de fabrication du pommé, c'est en octobre-novembre que les pommes à cidre sont stockées à l'abri de l'humidité. Cet aspect fait partie de la charte de qualité qui reprend d'ailleurs les exigences de l'AOC en termes de conditions de ramassage et de stockage des fruits.

Ensuite, en règle générale, les fruits arrivés à maturité en novembre-décembre sont pressés pour obtenir le moût. Dès que le degré d'alcool souhaité est obtenu (souvent après défécation mais avant fermentation), le mutage est réalisé et le pommé régulièrement mélangé. Jusqu'à la mi-février, l'élaboration du pommé peut s'effectuer par mutage du moût avec un calvados élevé pendant plus d'un an en fût de chêne.

Avant d'être présenté en commission de dégustation afin d'obtenir son certificat d'agrément donnant droit à sa commercialisation, le pommé doit subir un vieillissement minimum de 14 mois en fûts de chêne.

Le pommé est un apéritif très recherché et qui a séduit bon nombre de restaurateurs, principalement dans la zone de production. Pendant le repas, le Pommé de Normandie s'accompagne tout particulièrement avec le fois gras, le melon et les desserts aux pommes ou au chocolat.

III - LA DEFINITION DES DIFFERENTES AOC CIDRICOLES

Début 2002, la Normandie compte six appellations d'origine contrôlée cidricoles, à savoir :

- le "Calvados",
- le "Calvados Pays d'Auge",
- le "Calvados Domfrontais",
- le "Pommeau de Normandie",
- le "Cidre Pays d'Auge",
- le "Poiré Domfront".

A - LE CIDRE PAYS D'AUGE

C'est au milieu des années 80 que des producteurs prirent conscience de l'intérêt d'engager une démarche vers une appellation d'origine contrôlée.

Mais, dès 1962, un syndicat de producteurs de cidre du cru de Cambremer se fixe comme objectif, sur la zone géographique concernée, de promouvoir le cidre fermier en valorisant des variétés locales ainsi que des procédés traditionnels de transformation.

À cette époque, il fallait avant tout préserver la vente de cidre mise à mal notamment par la chute des ventes en vrac dans les cafés et bars.

Le décret de 1987 autorisant les industriels français à utiliser 50% de concentré de jus de pommes pour la production de cidre bouché, va conforter les producteurs dans leur détermination de permettre aux consommateurs de différencier les cidres élaborés de cette manière des cidres de terroir produits à partir de pommes à cidre locales et selon les techniques de production traditionnelles.

Cette même année est donc créé le syndicat de promotion des cidres du Pays d'Auge dans la perspective d'une reconnaissance en AOC afin de voir protégé un cidre de terroir.

Les premières actions de promotion menées portèrent notamment sur l'ouverture des caves et la création en 1974 de la "route du cidre".

Après quasiment dix ans d'enquêtes sur les variétés, les conditions d'élaboration et d'analyses de sols pour déterminer le périmètre d'appellation, l'AOC est reconnue en mars 1996 par un premier décret.

Ici Carte de l'Aire AOC "Cidre Pays d'Auge"

Mais, celui-ci fut dénoncé à l'époque par des industriels qui contestaient la méthode de fabrication retenue et notamment la technique de prise de mousse en bouteille qui interdisait ainsi la pasteurisation¹⁰.

Après un recours en justice, le décret est annulé pour vice de forme. Suite à une nouvelle démarche, un nouveau décret fut publié le 2 juin 2000.

1°/ LES PRINCIPALES OBLIGATIONS DU CAHIER DES CHARGES DE L'AOC

Tout d'abord, l'aire retenue pour l'AOC concerne totalement ou partiellement 14 cantons calvadosiens (Blangy-le-Château, Cambremer, Dozulé, Honfleur, Lisieux 1, Lisieux 2, Lisieux 3, Livarot, Mézidon-Canon, Morteaux-Couliboëuf, Orbec, Pont-l'Évêque, Saint-Pierre-sur-Dives et Trouville-sur-Mer), 4 cantons de l'Eure (Beuzeville, Broglie, Cormeilles et Thiberville) et 6 cantons de l'Orne (Exmes, La Ferté-Fresnel, Gacé, Le Merlerault, Trun et Vimoutiers).

Les pommes à cidre mises en œuvre pour la production de l'appellation d'origine contrôlée "Pays d'Auge" doivent provenir des vergers identifiés et approuvés par l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO) et situés dans l'aire qui a été définie. Les arbres doivent être "correctement entretenus et exempts de gui".

Le décret retient au total 49 variétés essentiellement locales dont 13 principales qui doivent représenter 50% des arbres du verger :

- 4 en catégorie "amère" (*Domaine, Fréquin Rouge, Mettais, Moulin à vent*),
- 5 en catégorie "douce-amère" (*Bedan, Binet Rouge, Bisquet, Noël des Champs, Saint-Martin*),
- 2 en catégorie "douce" (*Germaine, Rouge Duret*),
- 2 en catégorie acidulée (*Rambault, René Martin*),

et 33 variétés complémentaires :

- 4 en catégorie "amère" (*Égyptia, Fréquin Strié, Pomme de Suie, Solage à Gouet*),
- 24 en catégorie "douce-amère" (*Améret, Argile Grise, Argile Rouge, Bergerie de Villerville, Blanc Mollet, Calard, Cimetière de Blangy, Groin d'Ane, Fagottier, Gros Yeux, Herbage Sec, Jeannetonne, Joly Rouge, La Pilée, Long Bois, Pépin Doré, Petite Sorte, Pomme de Cheval, Pomme de Rouen, Pot de Vin, Rouge Mulot, Saint-Aubin, Saint-Philibert*),
- 7 en catégorie "douce" (*Coquerelle, Doux Normandie, Doux Véret de Carrouges, Orpolin, Peau de Vache, Rouge Folie, Rousse de l'Orne*),
- 1 en catégorie "acidulée" (*Petit Jaune*).

¹⁰ Les industries, parties prenantes dans la phase de détermination de l'AOC, voulaient faire reconnaître le processus dite "en cuve close". Pour les producteurs fermiers, conserver la typicité des produits exigeait la mise en œuvre d'un procédé traditionnel.

Concernant les modes de conduite, la densité de plantation doit être comprise entre 70 et 180 arbres par hectare pour le verger "haute tige" et entre 400 et 650 arbres par hectare pour le verger "basse tige". Mis à part des conditions climatiques exceptionnelles, les rendements des vergers en production ne doivent pas excéder 20 tonnes par hectare pour les vergers "hautes tiges" et 30 tonnes par hectare pour les vergers "basses tiges"¹¹.

Le décret fixe également les conditions de récolte ou de stockage des fruits et d'élaboration du cidre. Il prévoit notamment la définition des cuvées avant la prise de mousse obtenue par fermentation en bouteille d'une partie des sucres résiduels, phase qui nécessite une durée minimale de six semaines. L'édulcoration, la pasteurisation et la gazéification de ces cidres sont interdites.

Les cidres de l'appellation d'origine contrôlée "Pays d'Auge" ne peuvent être mis en circulation sans un certificat d'agrément délivré par les services de l'INAO dans les conditions prévues par le décret relatif à l'agrément des produits cidricoles. Ce contrôle repose sur des commissions de dégustation constituées de professionnels sur proposition du syndicat, et agréée par l'INAO, qui vont jusqu'à éliminer en vérité entre 30 et 40% de leurs propres cidres. L'agrément est donc une affaire professionnelle gérée par les producteurs de manière anonyme et objective ; il en va, selon le syndicat, de la crédibilité même de l'organisation. En cas de rejet des agréments, les causes sont recherchées et s'engage alors un travail qui mobilise parfois une équipe de recherche pour remonter le système en amont jusqu'aux éventuelles variétés non adaptées. Le contrôle intègre un examen visuel, olfactif et gustatif.

Notons enfin que la mention "Cambremer" est admise pour les cidres répondant aux conditions du décret et élaborés dans le canton de Cambremer, et certaines communes des cantons de Lisieux 3 et de Mézidon-Canon. En revanche, cette mention ne doit pas être associée au mot "cru". Pour le Comité Régional de l'INAO, cette reconnaissance des crus adviendra le jour où l'on pourra différencier les produits, la priorité actuelle étant davantage de conforter l'appellation.

2°/ LES PRODUCTEURS DE L'AOC "PAYS D'AUGE"

Le syndicat de promotion des cidres du Pays d'Auge rassemblait fin 2001, 52 adhérents. Outre les producteurs-transformateurs, la structure rassemble également des planteurs qui souhaitent valoriser leurs fruits en appellation.

¹¹ Notons que les jeunes arbres ne peuvent être pris en compte pour la production de fruits destinés à l'élaboration de l'AOC "Pays d'Auge" que 7 ans après la plantation des arbres "hautes tiges" et 3 ans pour les arbres "basses tiges".

	1996/97	1997/98	1998/99	1999/2000	2000/2001	1996/2000
Bouteilles agréées	503773	603716	723658	801141	648171	+26,66%
Producteurs ayant des produits agréés	38	36	32	29	23	-39,47%
Production moyenne (bouteilles)	13257	16770	22614	27625	28181	+112,57%

Tableau n°1 : Évolution de la production de cidres AOC "Pays d'Auge" et du nombre de producteurs agréés par récolte.

Source : syndicat de promotion des cidres du Pays d'Auge

Les volumes agréés ont globalement augmenté depuis la reconnaissance de l'AOC, malgré la baisse enregistrée en 2000/2001. Ainsi, il faut savoir par rapport à cette récolte, que sur 811000 bouteilles, 648200 ont reçu un avis favorable ; par effet de conséquence, on constate également une régression du nombre de producteurs agréés (40% des lots n'ont pas été agréés, situation pénalisant 10 jeunes producteurs).

Les conditions météorologiques très humides de cette saison ont nui à la fois à la qualité et à la quantité des produits. S'y ajoutent les conséquences désastreuses de la tempête de décembre 1999 sur le verger traditionnel, et notamment les plus beaux sujets qui donnaient justement le corps au cidre AOC¹². De plus, du fait de l'alternance, la récolte 2000/2001 fut très déficitaire. Malgré tout, l'objectif affiché est d'atteindre rapidement une production d'un million de cols.

Concernant la production, on assiste, selon les responsables du syndicat rencontrés, à une spécialisation d'agriculteurs qui couplaient auparavant une activité cidricole à une production laitière. Il n'est pas rare de voir ainsi au sein d'une même famille une répartition des activités dans le cadre d'une mise en GAEC. Globalement, il apparaît que les producteurs qui se spécialisent sur la production cidricole ont davantage de chance d'être agréés. Certains font même des démarches commerciales localement en Normandie voire même sur la région parisienne et participent à des salons. En revanche, les producteurs dont l'activité cidricole n'est pas exclusive, se limitent essentiellement à la vente à la ferme.

Installée à Vimoutiers, la coopérative "Les Vergers du Pays d'Auge" produit à elle seule la moitié des volumes AOC "Pays d'Auge". Cette structure créée fin 1996 par 29 producteurs (elle compte aujourd'hui une quarantaine d'adhérents) bénéficie d'un accord de partenariat commercial avec la coopérative Val de Vire permettant la commercialisation de l'appellation en touchant les réseaux des super et hypermarchés via les marques de distributeurs (MDD).

¹² Cela a représenté 80000 cols en moins pour la seule coopérative de Vimoutiers "Les Vergers du Pays d'Auge"

Notons également qu'au sein du syndicat, un groupement d'intérêt économique "Les Pressoirs du Roy" a été créé à la fin des années 90 par sept producteurs dans le but de cibler les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS). Les difficultés à la fois de financement d'une telle structure et de l'approche des centrales d'achat ont contraint à mettre une telle organisation en sommeil.

Un cidre Pays d'Auge est recommandé avec la gastronomie typique de la région (plats en sauce), les fromages normands ainsi que les pâtisseries.

B - LE POIRE DOMFRONT

C'est en 1993 que la démarche pour l'obtention de l'AOC "Poiré Domfront" a débuté. Terminée depuis 2000, la procédure de reconnaissance de l'AOC a connu quelques retards pour des raisons simplement administratives liées à l'INAO au plan national. C'est lors de la séance du Comité National de l'INAO des 6 et 7 novembre 2001 que l'aire de production et les critères d'identifications de l'AOC "Poiré Domfront" furent approuvés. Cette étape revient à reconnaître l'appellation qui sera officialisée par un décret à paraître.

Le Syndicat de Promotion du Poiré Domfront comprenait 41 producteurs adhérents et 23 caves suivies techniquement en 2001 (contre 30 en 2000). À la différence des autres territoires normands concernés par la production cidricole, il faut noter que la zone de l'AOC "Poiré Domfront" n'abrite aucun industriel.

De 350000 litres en 1999, la production du syndicat du Poiré Domfront est retombée à 215000 litres en 2000 du fait de l'impact dévastateur de la tempête de décembre 1999 qui a durement touché le territoire de l'AOC. Ainsi, sur les 120000 poiriers identifiés, il n'en reste que 60000 depuis l'événement climatique. Les prévisions de récolte pour l'année 2001 ne sont guère plus favorables avec environ 166000 litres estimés.

Pourtant, avant la tempête, l'objectif affiché statuait sur une montée en charge rapide pour atteindre 500 à 600000 litres à court terme. La réduction subite du potentiel de production a réduit à néant bon nombre d'espoirs que suscitait pourtant l'obtention d'une AOC. Un certain nombre de producteurs ont depuis arrêté et ceux qui restent ont vu leur production diminuer de manière importante. Pourtant, jusqu'à décembre 1999, le syndicat comprenait un potentiel considérable de producteurs et on comptait chaque année de l'ordre de deux producteurs nouveaux.

En outre, il faut savoir que, suite à une étude de marché, un effort conséquent fut mené en termes d'image et de marketing. Le travail de fond réalisé avec une agence de communication spécialisée en lien avec les producteurs a ainsi débouché sur un logo, une marque (*Le Roy des Vergers*) et une stratégie de promotion (kits et dossiers pour les stands dans des Salons, à destination de la restauration¹³ ...).

¹³ Les approches auprès des restaurateurs furent à cet égard très positives, y compris en dehors de la Normandie.

Ici Carte de l'aire AOC Poiré Domfont

Dorénavant, les producteurs doivent faire face à des problèmes de volumes et, pour les dirigeants du syndicat, la tempête a porté atteinte à l'enthousiasme qui motivait l'ensemble des producteurs. Pourtant, cette relance a permis une prise de conscience de l'existence de ce verger et de son importance au niveau régional.

L'enjeu à venir va reposer sur le maintien de cet élan et de la motivation des producteurs.

Grâce à l'avenant au Contrat de Plan Etat-Région (2000-2003) suite à la tempête, un plan de reconquête du verger de poiriers hautes tiges a été mis en œuvre dont l'objectif est la replantation de 20000 arbres sur les trois ans (aide aux producteurs, collectivités, particuliers)¹⁴.

Cependant, certains, à l'image de la Présidente du syndicat s'interrogent sur l'opportunité d'aides massives s'il n'y a plus, demain, de producteurs pour valoriser et entretenir ce verger alors que, dans le même temps, les producteurs souhaiteraient pouvoir continuer à être soutenus en termes notamment d'encadrement administratif et d'accompagnement technique, de recherche de la qualité, etc. Le risque est grand sinon de voir demain seulement une petite dizaine de producteurs s'en sortir.

L'aire géographique de production du "Poiré Domfront" s'étend sur trois départements et deux régions :

- l'Orne est concerné par la totalité ou une partie du territoire des cantons de Domfront, Juvigny-sous-Andaine, Passais, Saint-Bomer-les-Forges et Lonlay-l'Abbaye,
- la Manche voit reconnus les cantons du Teilleul, de Barenton et de Mortain,
- la Mayenne est représentée par les cantons d'Ambrières-les-Vallées et de Lassay-les-Châteaux.

Les poires utilisées pour l'élaboration du "Poiré Domfront" doivent être issues des vergers identifiés et doivent appartenir à la variété principale *Plant de Blanc* qui doit représenter au moins 10% des arbres et au moins 20% à partir de la récolte 2030. Les variétés complémentaires sont celles d'origines locales répertoriées et dont l'implantation est antérieure au 26 décembre 1999

Les poiriers doivent être conduits en haute tige avec une densité de plantation inférieure à 150 poiriers par hectare selon les usages locaux. Mais jusqu'à la récolte 2030, la conduite en basse tige est autorisée pour les arbres plantés avant la publication du décret, à condition que la densité des plantations ne dépasse pas 750 poiriers par hectare et que, pour chaque verger identifié, le nombre de poiriers conduits en basses tiges ne représente pas plus de cinq fois le nombre de ceux conduits en haute tige. Le rendement maximal total du verger identifié de l'appellation d'origine contrôlée "Domfront" est de 500 kg par arbre (300

¹⁴ L'aide s'élève à 54,88 euros (360 francs) pour les producteurs et à 30,48 euros (200 francs) pour les particuliers et les collectivités locales.

pour la variété *Plant de Blanc*). Mais, jusqu'en 2030, les poiriers conduits en basses tiges ne doivent pas excéder 60 kg de poires par arbre et 40 kg pour les arbres de la variété *Plant de Blanc*.

La question des variétés pose un problème particulier de manque de diversité variétale aux yeux du syndicat car si 30 variétés ont été sélectionnées, on retrouve à peu près partout les mêmes spécimens qui tournent principalement autour de 4 ou 5 variétés seulement. Du fait du manque de disponibilités variétales et de la propension à opter pour des variétés connues et plus largement diffusées, on se rend compte que, dans la trentaine de dossiers de plantation déposés début 2002, les projets de plantation concernent toujours ces mêmes variétés considérées comme les meilleures. Un travail devrait être engagé sur ce sujet sachant également que la pollinisation nécessite un nombre important de variétés différentes. En revanche, sur cet aspect, le CTPC estime que la volonté de disposer d'une multitude de variétés peut aller à l'encontre de la régularité d'un produit typé. L'influence véritable des variétés sur la typicité mériterait donc d'être approfondie.

Le recours au verger basse tige (dont on attend une mise à fruit vers la septième année) est intégré dans le cahier des charges de l'AOC mais celui-ci est volontairement maîtrisé pour éviter à terme une situation de surproduction. En attente de la venue en production du verger haute tige, c'est une solution qui apparaît économiquement intéressante. Cependant, dans le Domfrontais, il est exigé, pour un hectare de verger basse tige planté, deux hectares de haute tige. Fin 2001, on comptait 7 hectares de poiriers basses tiges au sein de la zone AOC, l'objectif attendu étant environ 25 ha à terme.

Pour certains experts, du fait de cette disposition très contraignante, on évoque aujourd'hui des projets de plantation de poiriers basses tiges hors zone AOC dans des territoires voisins qui permettront une arrivée en production plus rapide qui risque cependant de se faire au détriment des producteurs de "Poiré Domfront".

Concernant la récolte des fruits, précisons que le cahier des charges de l'AOC oblige des pratiques traditionnelles comme le ramassage manuel (ou "à l'aide de matériels respectant l'intégrité des fruits") et interdit des pratiques comme le secouage mécanique des poiriers. Du fait de leur caractère plus fragile que les pommes à cidre, une attention particulière est en outre exigée à la récolte, dans le transport et le stockage des poires à poiré pour garantir un bon état de conservation au moment de leur utilisation (le délai de stockage des poires entre la récolte et la mise en œuvre ne doit pas excéder 72 heures).

La prise de mousse des poirés doit être obtenue par fermentation, en bouteille, d'une partie des sucres résiduels et la gazéification est interdite. Les poires ainsi obtenues doivent présenter un titre alcoométrique volumique acquis supérieur à 3%.

Ici Carte aire des 3 AOC "calvados"

C - LES APPELLATIONS D'ORIGINE "CALVADOS"

Conformément à la réglementation, il existe trois appellations d'origine contrôlée "Calvados" :

- **l'AOC "Calvados"** (décret du 11 septembre 1984, modifié par le décret du 31 décembre 1997) englobe une bonne partie de la Basse-Normandie, quelques communes aux confins de la Mayenne et de la Sarthe ainsi que du Pays de Bray en Seine-Maritime,
- **l'AOC "Calvados Pays d'Auge"** (décret du 11 septembre 1984, modifié par le décret du 31 décembre 1997) intègre les communes situées dans le Pays d'Auge calvadosien et ornais ainsi que quelques communes limitrophes de l'Eure,
- **l'AOC "Calvados Domfrontais"** (décret du 31 décembre 1997) couvre ce territoire principalement situé dans l'Orne mais intègre également des communes du département de la Manche et de la Mayenne.

Sans revenir sur les modes de distillation de ces trois appellations déjà brièvement évoquées, on peut insister sur les obligations réglementaires concernant l'origine des fruits et les modes de conduite et d'entretien du verger conformément à la notion de terroir.

Tout d'abord, les fruits mis en œuvre pour la production de cidres ou poirés destinés à l'élaboration d'eaux-de-vie en appellation d'origine contrôlée doivent provenir de vergers identifiés

Les décrets des trois AOC autorisent les modes de conduite en hautes et basses tiges. Pour la conduite en hautes tiges, les AOC "Calvados" et "Calvados Pays d'Auge" intègrent une densité de plantation comprise entre 70 et 180 arbres par hectare de verger effectivement planté. Cette densité est abaissée au minimum à 40 arbres par hectare lorsqu'il s'agit de vergers de poiriers. En revanche, l'AOC "Calvados Domfrontais" exige une densité par hectare de 80 à 130 arbres pour les pommiers et de 40 à 65 arbres pour les poiriers.

Pour la conduite en basses tiges, les AOC "Calvados" et "Calvados Pays d'Auge" nécessitent une densité de 400 à 650 arbres pour les pommiers et les poiriers par hectare. Pour l'AOC "Calvados Domfrontais", la densité de plantation doit être comprise entre 400 et 750 arbres.

Le bon entretien du verger est en outre un élément important puisque les arbres doivent être élagués ou taillés régulièrement et exempts de gui.

Par ailleurs, les vergers d'une exploitation plantés en pommiers destinés à l'élaboration de "Calvados" et "Calvados Pays d'Auge" doivent comporter au minimum 70% de pommiers de variétés "amères" ou "douces-amères" et au maximum 10% de pommiers de variétés "acidulées".

Pour le "Calvados Domfrontais", l'ensemble des parcelles de l'exploitation destinées à la production doit être planté d'au moins 15% de poiriers à poiré. Cette proportion devra avoir été portée à 25% à partir de la seizième récolte qui suit la

publication du décret (soit 2013). Notons dans cette appellation que toute plantation d'un verger de poiriers en basses tiges doit être accompagnée de la plantation d'une superficie équivalente de verger de poiriers en hautes tiges.

Le rendement des vergers en production dont les fruits sont destinés à l'élaboration de cidre pour les appellations d'origine contrôlée est également réglementé puisqu'il doit être pour le "Calvados" et le "Calvados Pays d'Auge", de 20 tonnes par hectare de verger de pommier en production et de 30 tonnes par hectare de verger de poirier en production pour les vergers hautes tiges et de 40 tonnes par hectare de verger en production pour les vergers basses tiges.

Le décret relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Calvados-Domfrontais" exige pour sa part des rendements de 20 tonnes par hectare de verger de pommiers en production et de 20 tonnes par hectare de verger de poiriers en production pour les vergers hautes tiges et 30 tonnes par hectare de verger en production pour les vergers basses tiges.

Un accent est également mis sur les soins à apporter lors de la récolte des fruits destinés à l'élaboration des eaux-de-vie en appellation d'origine contrôlée : ceux-ci doivent être récoltés à bonne maturité, transportés et stockés dans des conditions leur permettant d'être en bon état de conservation au moment de l'extraction des jus.

La commission interprofessionnelle de dégustation doit donner son agrément à l'échantillon soumis par le producteur pour qu'il puisse bénéficier de l'AOC et ce, dans un délai d'un an après sa fabrication.

Enfin, notons que sur les zones d'AOC "Calvados", l'INAO compte près de 13000 producteurs de fruits à cidre, 550 producteurs transformateurs agricoles et 70 industriels-négociants ou coopératives.

D- LE POMMEAU DE NORMANDIE

Les conditions de production des apéritifs à base de cidre à appellation d'origine contrôlée "Pommeau de Normandie" sont définies par le décret en date du 10 Avril 1991.

Tout d'abord, il faut savoir que pour avoir droit à l'appellation contrôlée "Pommeau de Normandie", les apéritifs doivent être élaborés à partir de moûts des fruits récoltés dans des vergers sélectionnés et identifiés, situés dans l'aire d'appellation contrôlée "Calvados".

Les fruits utilisés pour les moûts doivent appartenir à la catégorie des pommes à cidre, à l'exclusion de toute variété de pomme de table. Les variétés classées selon les usages locaux en catégories "amère" ou "douce amère" doivent représenter au moins 70% des arbres en production de chaque verger identifié. Le décret détermine une liste de variétés autorisées et fixe le taux de plantation possible en variétés locales dans la proportion maximum de 20% des arbres de chaque verger identifié. Pour les plantations réalisées après la date de parution du décret, les vergers hautes tiges doivent avoir une densité de plantation

comprise entre 80 et 130 arbres par hectare et les vergers basses tiges, une densité de plantation comprise entre 450 et 750 arbres par hectare. De même, hors événements climatiques exceptionnels, les rendements en pommes à cidre ne doivent pas excéder 15 tonnes à l'hectare pour les vergers hautes tiges et 30 tonnes à l'hectare pour les vergers basses tiges. Les vergers ne sont pris en compte pour la production de fruits destinés aux moûts servant à l'élaboration de l'appellation contrôlée "Pommeau de Normandie" qu'à partir de la septième année pour les hautes tiges et qu'à partir de la troisième année pour les basses tiges.

Pour être producteur de pommeau, le décret oblige la détention d'un compte d'entrepôt d'eau-de-vie bénéficiant de l'appellation contrôlée "Calvados".

Concernant la transformation, des recommandations particulières sont énoncées sur les soins à apporter à la récolte des fruits. Ces éléments du décret sont d'ailleurs repris par la charte de qualité fixée par l'Association Nationale Interprofessionnelle des Producteurs de Pommeau (ANIPP) et apparaissent stratégiques pour limiter notamment l'apparition de mycotoxines responsables notamment de la patuline. Ainsi, après avoir été récoltés à bonne maturité et en "bon état de conservation", les fruits destinés à l'élaboration du pommeau de Normandie doivent être manipulés, logés et transformés dans de bonnes conditions. Le décret fixe également un rendement maximum au pressurage de 750 litres de moût par tonne de fruits.

L'élaboration doit être obligatoirement achevée avant le 15 février de l'année suivant celle du début de récolte. Elle est réalisée par mutage des moûts avec de l'eau-de-vie à appellation contrôlée "Calvados" qui a dû être conservée, dès la fin de la distillation, sous bois de chêne et provenir d'un compte d'âge d'un an minimum. Le titre alcoométrique volumique acquis ne doit pas être inférieur à 15% ni supérieur à 20%.

Le mutage est réalisé en une seule fois. Toutefois, pendant la durée d'élevage chez l'élaborateur, le "surmutage" avec de l'eau-de-vie à appellation contrôlée "Calvados" répondant aux conditions susvisées est autorisé après déclaration avec pour effet d'augmenter le titre alcoométrique volumique acquis. Ensuite, le pommeau est élevé dans des fûts en bois de chêne, au minimum pendant les quatorze mois qui suivent le mutage. Après une conservation en bouteille minimale de trente jours, l'apéritif doit faire l'objet d'examens organoleptiques et analytiques.

Enfin, notons que le pommeau se caractérise par une bouteille identique dans laquelle est gravé le logo caractéristique. Une telle démarche a permis de faire parfaitement connaître au départ le produit. Cependant, certains faiseurs souhaitent aujourd'hui se distinguer en proposant des bouteilles qui leur sont spécifiques.

Ici Carte aire AOC pommeau de Normandie

IV - L'EVOLUTION DE LA CONSOMMATION ET DE LA PRODUCTION DES PRODUITS CIDRICOLES

A - LA CONSOMMATION DU CIDRE

Comme nous l'avons déjà précisé, tous les pays du monde appartenant à la zone tempérée où les pommiers et poiriers poussent naturellement ou par acclimatation sont susceptibles de produire voire de commercialiser une boisson fermentée à base de pommes ou de poires. Par exemple, en dehors de l'Europe, on produirait du "cidre" au Québec depuis le XVI^{ème} siècle après que des français y aient importé des pommiers à cidre¹⁵. Aujourd'hui, on y confectionne même un "cidre de glace" à partir de fruits et de jus exposés en janvier aux grands froids de l'hiver (-25°C) afin d'obtenir la concentration des sucres nécessaires. L'Australie serait également un autre important pays producteur.

Évaluer la production et la consommation de "cidre" ou de "poiré" en Europe n'est pas chose aisée dans la mesure où derrière ces appellations génériques se cachent en réalité des produits très différents d'un pays à l'autre selon les règles de fabrication ou les variétés de fruits utilisées.

Ainsi, le cidre que nous connaissons dans l'Hexagone n'a rien de comparable avec le *cider* britannique, l'*apfelwein* allemand ou la *sidra* espagnole. Si l'on classifie toutefois ces breuvages sous une même appellation (*cider and perry*), on estimait en 1998 la production totale des dix pays membres de l'AICV (Association des Industries des Cidres et Vins de Fruits de l'Union Européenne)¹⁶ à 9 millions d'hectolitres.

La France pour sa part produit environ 1 million d'hectolitres de cidre et de poiré.

Pays	Litres par habitant
Irlande	12,3
Royaume-Uni	8,4
Finlande	7
France	2
Espagne	1,8
Suède	1,5
Allemagne	1,2
Belgique	0,9
Danemark	0,3
Pays-Bas	0,2

**Tableau n°2 : Principaux pays consommateurs de cidre et poiré en 1998
(en litres par habitant)**

Source : AICV

¹⁵ Il existe à cet égard une "route du cidre" au Québec.

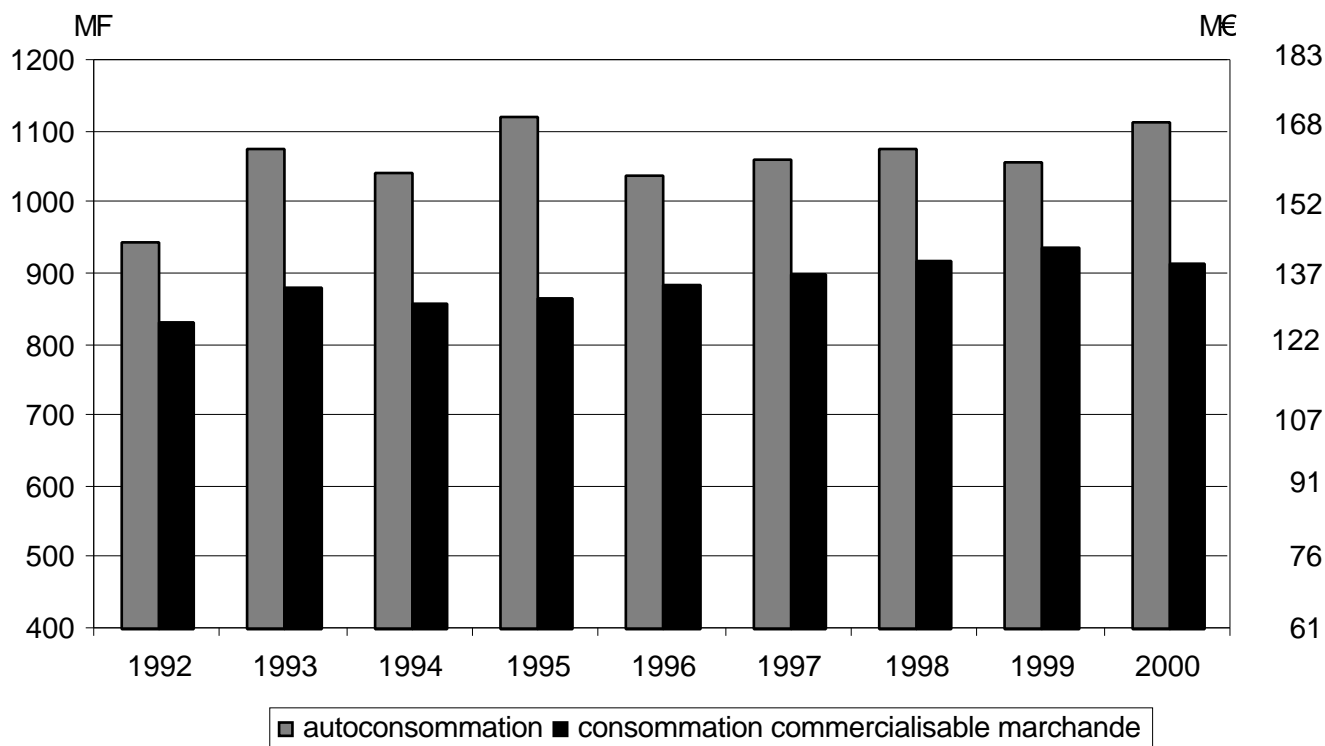
¹⁶ À savoir l'Allemagne, la Belgique, le Danemark, l'Espagne, la Finlande, la France, l'Irlande, les Pays-Bas, le Royaume-Uni et la Suède.

Globalement, les principaux pays producteurs de cidre sont aussi les principaux pays consommateurs. Contrairement à d'autres boissons en effet, les marchés restent assez cloisonnés et il existe peu d'échanges entre les nations concernées.

Ainsi, le Royaume-Uni (siège notamment de grandes industries d'élaboration des *cidres* comme Bulmers, premier producteur mondial, et Matthew Clark) arrive largement en tête puisque chaque habitant y consomme en moyenne respectivement plus de 12 et 8 litres de cidre et poiré.

La consommation française est évaluée selon les années à plus ou moins 2 litres de cidre par an. Par comparaison, le français a consommé en 1998 en moyenne 38,6 litres de bière (pour une production nationale de 20 millions d'hectolitres) et 58 litres de vin (production nationale de 51 millions d'hectolitres).

On estimait en 1999¹⁷ les quantités produites et commercialisées par les unités de production françaises à près de 112 millions de litres de cidre et poiré conditionnés et plus de 32 millions de cidre et poiré en vrac (dont une partie est destinée à la vinaigrerie), ce qui représentait alors une valeur d'environ 113 millions d'euros (près de 740 millions de francs).



Graphique n°1 : Évolution de l'autoconsommation et de la commercialisation marchande de cidre entre 1992 et 2000

Source : INSEE

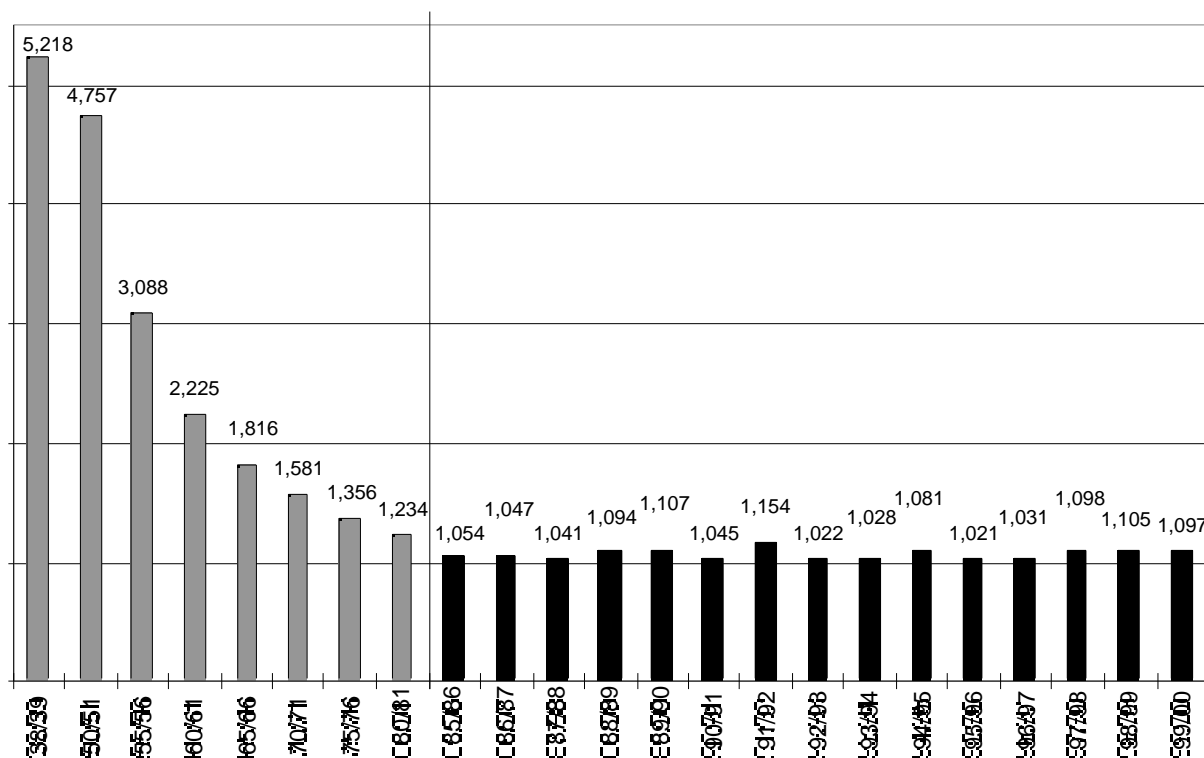
¹⁷ www.info-cidre.com

Cette approche est somme toute incomplète dans la mesure où, hors des circuits de distribution classiques, une partie de la production en question est vendue directement chez le producteur.

Ainsi, les statistiques de l'INSEE¹⁸ estimaient en 2000 la valeur de la consommation commercialisable marchande des ménages en cidre à 915 millions de francs (139,5 millions d'euros) à laquelle s'ajoutait une autoconsommation évaluée à 1,1 milliard de francs (169,9 millions d'euros) soit une valeur de la consommation totale de plus de deux milliards de francs (309,3 millions d'euros).

1°/ L'EVOLUTION DU MARCHÉ DU CIDRE EN FRANCE

en millions d'hl



Graphique n°2 : Évolution de la consommation taxée de cidre en France de 1939 à 2000.

Source : Service Cidricole - Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie

Si l'on examine la courbe d'évolution de la consommation taxée de cidre de la veille de la première guerre mondiale à aujourd'hui, on est frappé de voir la baisse notable que celle-ci accuse au cours des cinquante premières années d'observation (cf. chapitre sur le poids de l'histoire). La consommation y a été divisée quasiment par cinq, passant de 5,2 millions d'hectolitres de cidre en 1939 à 1 million d'hectolitres au milieu des années 80.

¹⁸ INSEE : la consommation des ménages en 2000.

Depuis lors, le marché du cidre stagne, sachant toutefois, rappelons-le, qu'une partie de la production échappe à toute comptabilité, notamment en ce qui concerne les volumes autoconsommés. Quant à la production fermière, elle serait pour certaines sous-évaluée.

Ces dernières années, le marché est très fluctuant. D'après le panel "Consoscan" de la société SECODIP¹⁹, le cidre a accusé une perte de 600000 ménages acheteurs en 2000 par rapport à 1999 ce qui correspond à un retournement de situation et réduit à néant les gains enregistrés durant les trois années précédentes marquées par une reprise de ce marché (+ 500000 foyers recrutés entre 1997 et 1999).

Ainsi, en 2000, les ménages ont acheté en moyenne 5,4 litres de cidre nature contre 5,8 en 1999 (- 6%). Le résultat du panel montre même que cette baisse n'aurait pas concerné que les seuls ménages acheteurs occasionnels mais aurait indiscutablement touché le cœur de clientèle du marché.

Contestant quelque peu ces résultats, les producteurs fermiers tiennent à attirer l'attention sur le fait que leur production a considérablement augmenté ces dernières années. Il existerait donc deux marchés du cidre mais faute d'études précises, il nous a été impossible de connaître la part exacte des volumes de la production fermière au sein de la consommation taxée.

Des statistiques plus récentes révèlent cependant, en cumul de février 2001 à février 2002, une augmentation du marché du cidre de + 4,7% en valeur et + 0,9% en volume pour l'ensemble de la grande distribution.

L'enquête²⁰ approfondie sur l'année 2000 montre que l'achat de cidre reste un acte occasionnel puisque les ménages acheteurs ont effectué en 2000 en moyenne 3,25 actes d'achat par an et la quantité moyenne de cidre achetée par acte équivalait cette même année à 1,66 litre. Quant au budget moyen annuel consacré aux achats de cidre nature, il s'est élevé à 8 euros (52,50 francs) en 2000 (- 3% par rapport à 1999).

Le marché du cidre est par ailleurs marqué par sa grande saisonnalité. Deux pics de consommation sont ainsi observés : au premier trimestre tout d'abord avec l'effet "épiphanie-chandeleur" associant galette des rois-cidre et crêpes-cidre (plus de 18% des achats) puis au troisième trimestre avec la période estivale, bien que les effets de ces événements aient tendance à s'estomper ces dernières années.

Concernant les circuits de distribution, 84% des volumes de cidre achetés en 2000 l'ont été en grande distribution "classique" (précisément 46,5% en hypermarché et 37,5% en supermarché) et près de 14% le sont en "hard-discount". Notons également qu'un groupe comme Carrefour pesait cette même année pour près de 21% des achats de cidre des ménages français.

¹⁹ Panel constitué de 8000 ménages ordinaires représentatifs de la société française qui déclarent l'ensemble de leurs achats pour leur consommation à leur domicile principal ceci, quel que soit le circuit de distribution du produit (hypermarché, supermarché, hard-discount, supérette).

²⁰ Enquête éditée par ONIVINS-INFOS n°83 – Mai 2001.

2°/ LE PROFIL DES ACHETEURS

La consommation de cidre se distingue par son caractère fortement régional et l'acte d'achat des ménages s'avère particulièrement plus important dans les régions principales de production (cf. annexe n°3).

Ainsi, en 2000, les ménages ont acheté en moyenne 10,6 litres de cidre dans la zone dite "Ouest-Nord" (comprenant la Bretagne et la Normandie), en régression par rapport à 1999 où l'on enregistrait 12,6 litres achetés. Viennent ensuite le Nord (régions Nord-Pas-de-Calais et Picardie) avec 6,4 litres achetés, l'Île-de-France (5 litres achetés par ménage) et la zone "Ouest-Sud" constituée des Pays de la Loire et de Poitou-Charentes avec 4,7 litres achetés. Globalement, cet ensemble constitué de huit régions administratives représente près de 65% des achats de cidre en France.

L'analyse par classe d'âge montre que la tranche de clientèle la plus fidèle concerne principalement les ménages âgés de 50 à 64 ans (6,2 litres achetés en moyenne par ménage en 2000) suivi par les 65 ans et plus (5,8 litres) et les 35-49 ans (5,5 litres), les ménages de moins de 35 ans se révélant les moins fidèles (4,2 litres).

En revanche, selon l'étude "Consojunior 2000" de SECODIP, 25% des 8-10 ans, 37% des 11-14 ans et 49% des 15-17 ans déclarent consommer de temps en temps du cidre, la rupture intervenant à la fin de l'adolescence, période durant laquelle les jeunes délaissent le cidre (47% des 18-19 ans affirment cependant en boire) au profit de la bière (52%). C'est justement vers les consommateurs de 18 à 35 ans que l'interprofession a souhaité cibler sa consommation collective ces dernières années.

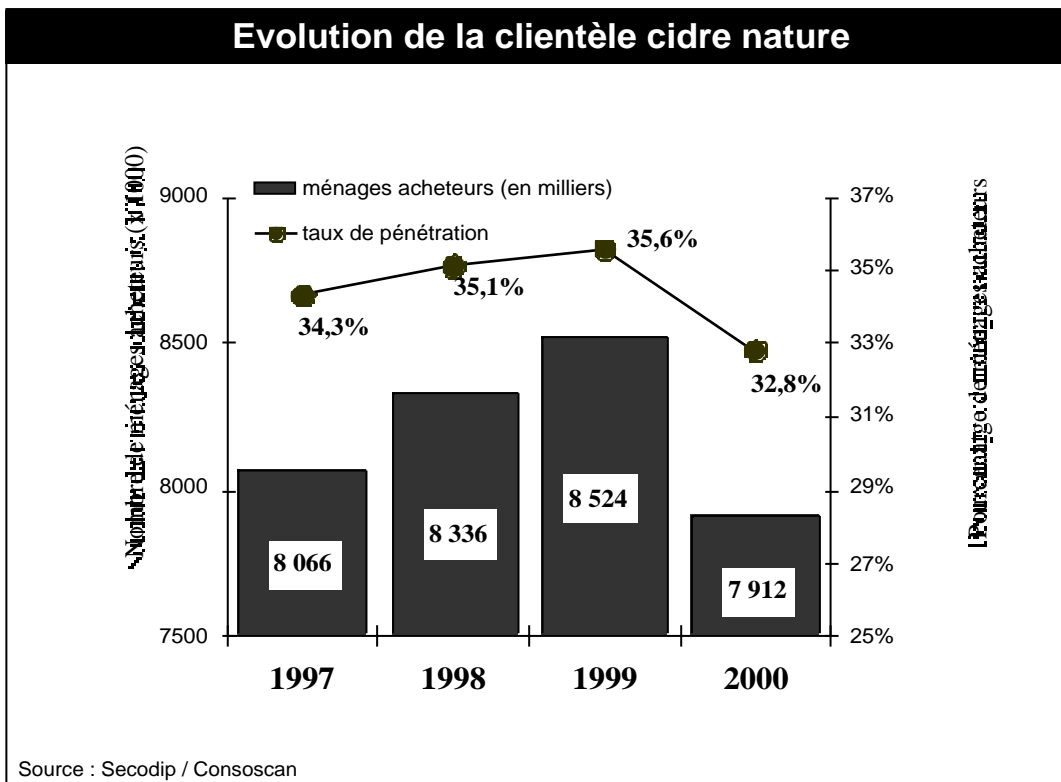
3°/ LE MARCHÉ DU CIDRE PAR TYPE ET ORIGINE

L'étude réalisée par SECODIP indique qu'en dehors du marché des cidres nature (c'est à dire brut, doux ou traditionnel), la clientèle du marché des "*cidres*" en France est quasiment en voie de disparition (0,5% des ménages acheteurs en 2000), celle des poirés stagne (supérieure à 1% des ménages) et celle des cidres aromatisés est quasiment indétectable sur le panel de 8000 ménages.

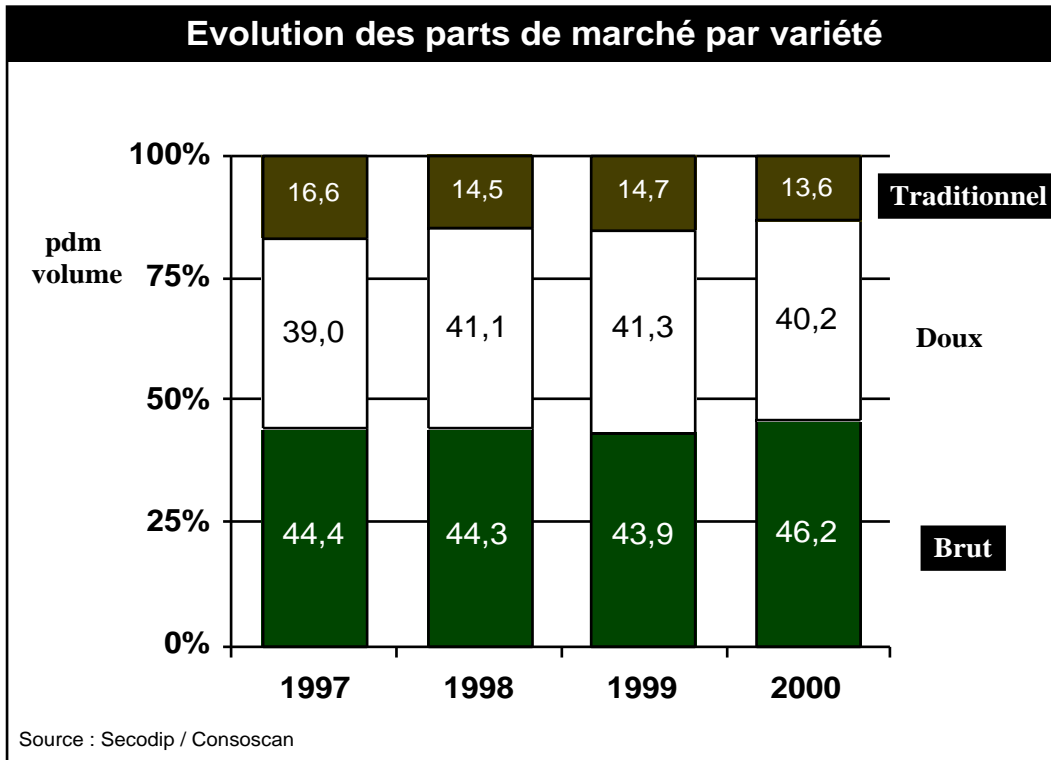
Concernant le cidre proprement dit, le "brut" recueille la plus grande part de marché puisque représentant autour de 45% du volume vendu entre 1997 et 2000 contre plus de 40% pour le "doux" et un peu moins de 15% pour le "traditionnel".

Si le cidre brut paraît gagner des parts de marché en 2000, ce n'est en réalité pas le fait d'une progression des ventes mais d'un recul moins marqué sur ce produit que celui enregistré sur les autres catégories.

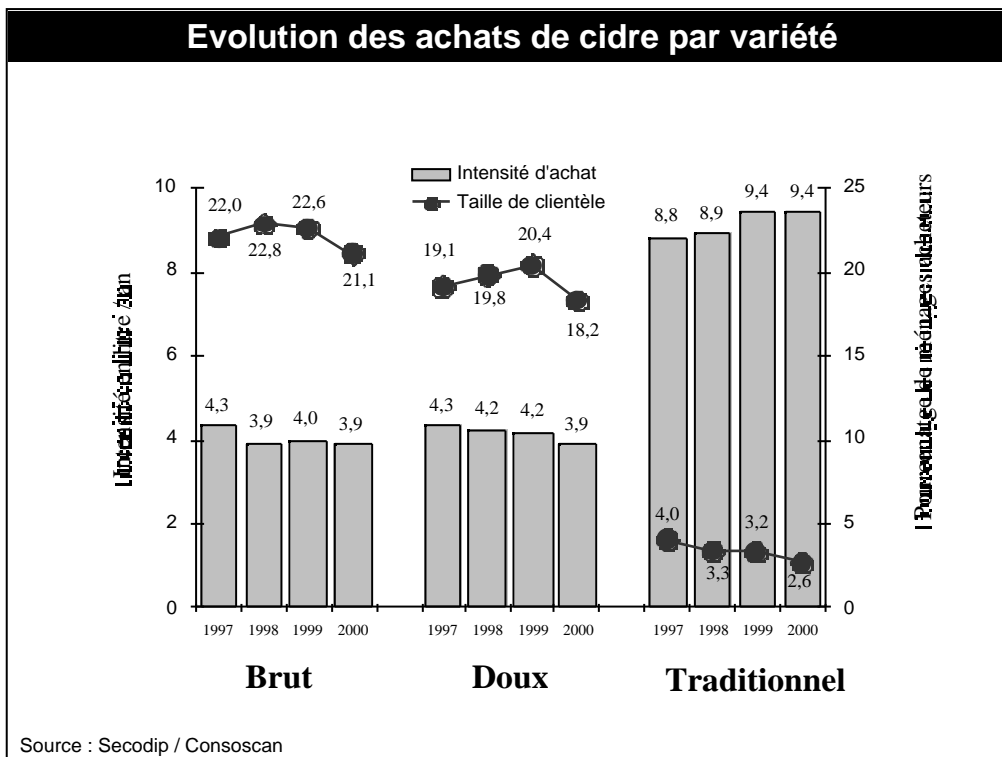
Notons également que la prédominance du cidre bouché qui représente près de 2/3 des achats des ménages français pour leur consommation à domicile et le recul de la part de marché du cidre de table conditionné en bouteille plastique qui passe de 17% en 1999 à 15% en 2000.



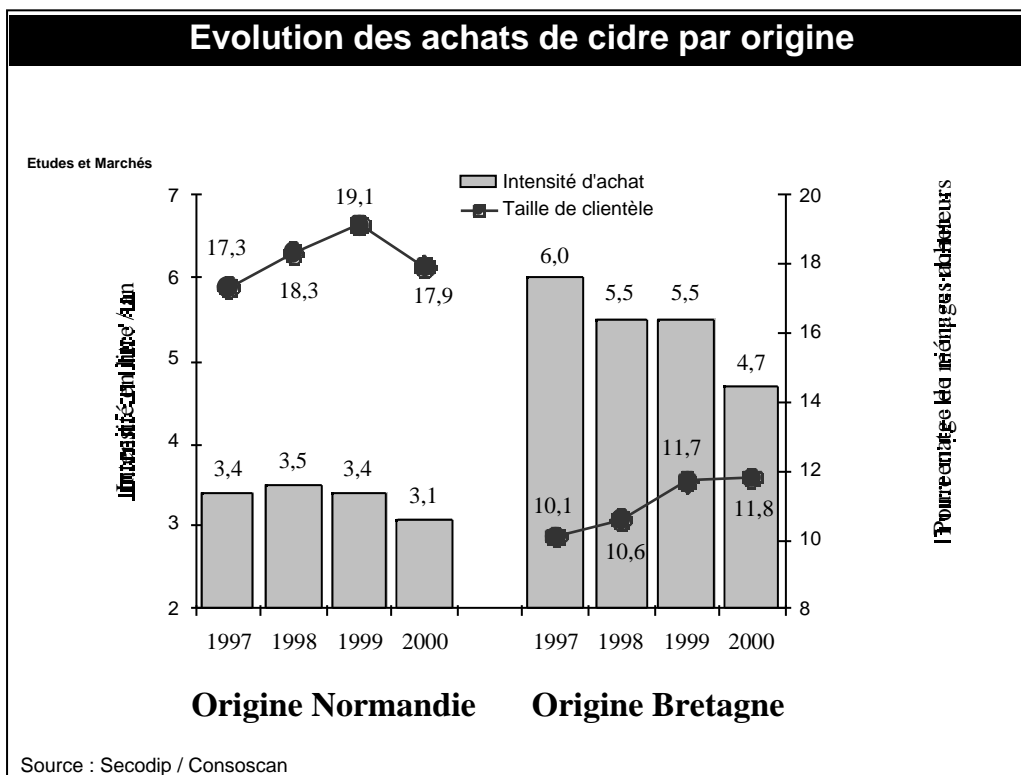
Graphique n°3 : Les achats des ménages en cidre entre 1997 et 2000
 (extrait d'ONIVINS-INFOS n°83 - Mai 2001)



Graphique n°4 : Les parts de marché des différentes catégories de cidres entre 1997 et 2000
 (extrait d'ONIVINS-INFOS n°83 - Mai 2001)



Graphique n°5 : Intensité d'achat par ménage (en litres par an) et pourcentage de ménages acheteurs selon la catégorie de cidre entre 1997 et 2000
(extrait d'ONIVINS-INFOS n°83 - Mai 2001)



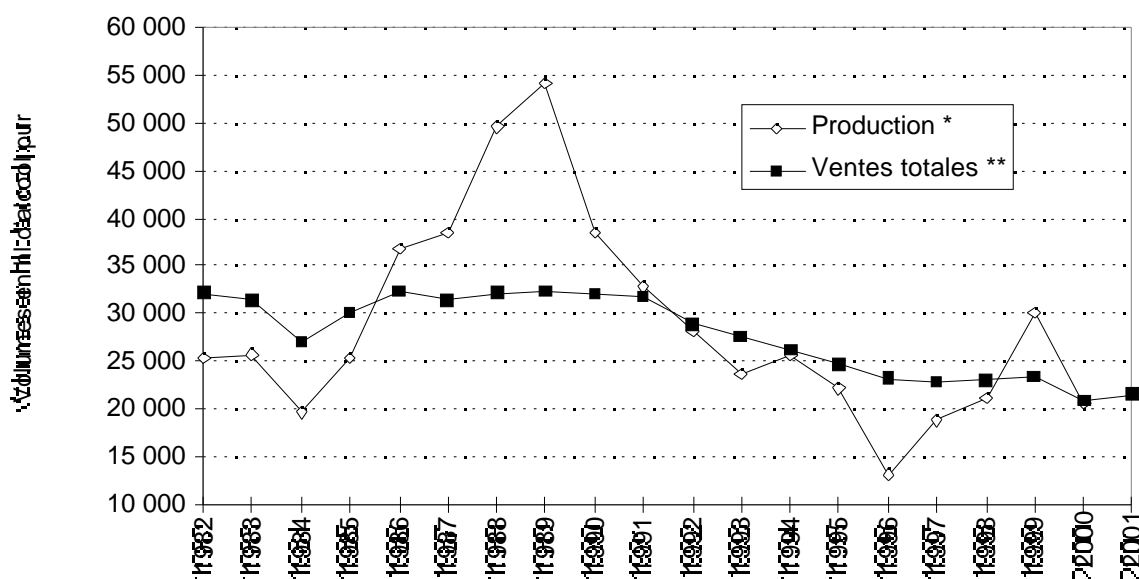
Graphique n°6 : Intensité d'achat par ménage (en litres par an) et pourcentage de ménages acheteurs par origine entre 1997 et 2000
(extrait d'ONIVINS-INFOS n°83 - Mai 2001)

L'étude des achats de cidre par origine montre que sur les quatre dernières années d'observation, les achats de cidre d'origine Normandie a mobilisé environ 18% des ménages acheteurs contre 11% pour le cidre d'origine Bretagne, bien que SECODIP constate une baisse de pénétration et un essoufflement de la fidélité pour le premier alors que l'on enregistre une augmentation du pourcentage de ménages acheteurs pour le cidre d'origine Bretagne.

B - LA PRODUCTION ET LA COMMERCIALISATION DES CALVADOS ET EAUX-DE-VIE DE CIDRE

Le marché du calvados représente aujourd'hui environ 8 millions de bouteilles (référence 70 centilitres).

Au cours de la décennie 1991-2000, le niveau moyen annuel de production du calvados se situe à environ 25806 hectolitres d'alcool pur. Sur une période d'observation de vingt ans (cf. graphique n°7), on constate une chute quasi continue de la production après une forte montée en charge de celle-ci durant les années 80 due à la volonté de certains d'augmenter la production pour reconstituer des stocks pour l'avenir. Pour d'autres cependant, ce pic de production du calvados entre 1986 et 1991 démontre l'inadéquation des stratégies de vente et de production.



Graphique n°7 : Évolution de la production et des ventes de calvados

*Production agréée sur l'exercice 1/10 au 30/09, puis 1/07 au 30/06 à partir 1995

**Ventes sur l'année civile

Source : BNICE - IDAC

Le marché du calvados est demeuré longtemps principalement un marché d'eaux-de-vie jeunes vendues en vrac (jusqu'aux années 70, 75% des ventes étaient effectuées en compte 0 et 1, souvent même quelques mois après la fabrication) destiné notamment à l'exportation (Allemagne). Aujourd'hui, les professionnels sont bien conscients de la valeur ajoutée que représente une gestion rigoureuse du vieillissement des calvados bien que les stocks

correspondent en fait à une immobilisation d'une partie du capital de l'entreprise concernée. Rappelons ici que le BNICE-IDAC a notamment comme mission la tenue des comptes d'âges des calvados.

La situation des stocks pour l'année 2001 montre la prédominance de l'AOC "Calvados" totalisant 58% des volumes d'alcool pur, suivi par l'AOC "Calvados Pays d'Auge" (40,4% des volumes) ; l'AOC "Calvados Domfrontais" pour sa part ne représente que 0,7% des stocks (le décret reconnaissant cette AOC ne date que de 1997). Enfin, les eaux-de-vie atteignent à peine 1% du total, ce qui montre la stratégie menée par la profession depuis une vingtaine d'années car seuls les calvados en appellation sont aujourd'hui vendus. On constate en outre ces derniers mois un déstockage progressif des calvados qui sont passés en dessous de la barre des 100000 hectolitres. Certaines des grandes maisons n'auraient quasiment plus de stocks et seraient même contraintes d'acheter à l'étranger. On estime aujourd'hui le potentiel de ventes à seulement 4,1 ans en 2001 contre 5 ans en 1995 (sachant, rappelons-le, qu'il faut un minimum de 2 ans exigé par les AOC). Cette tendance est, pour certains professionnels, inquiétante pour la qualité du produit ! A l'inverse, de grandes maisons sont obligées de déclasser de très vieux calvados, ce qui montre la mauvaise gestion des stocks par rapport à la production. La gestion des stocks dont le financement est un problème majeur pour les entreprises du secteur exige donc une bonne réactivité au marché et nécessite une approche raisonnée.

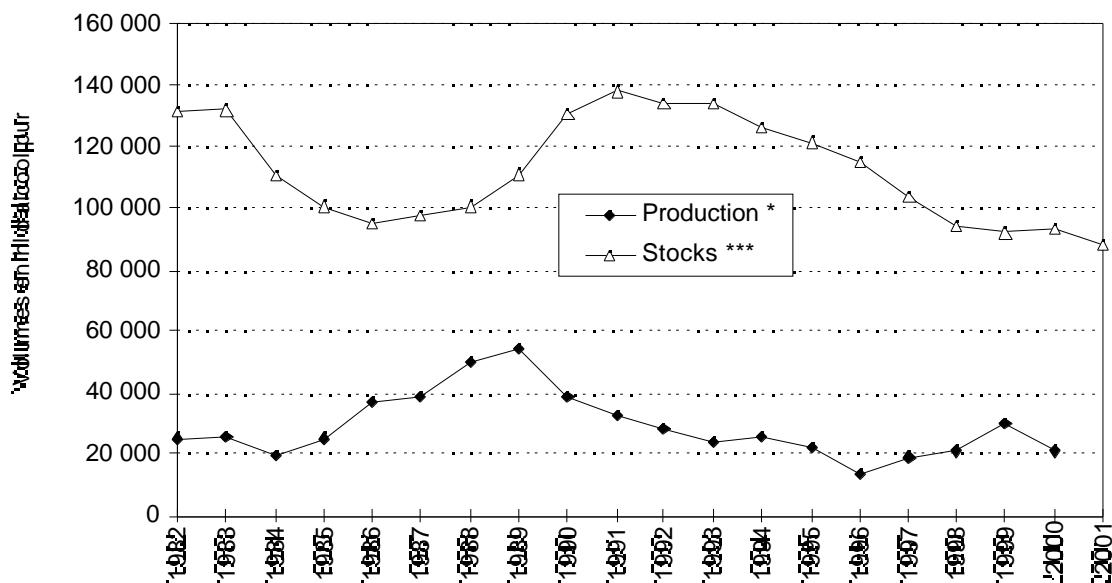
	Calvados AOC	Calvados AOC Pays d'Auge	Calvados Domfrontais	Eaux-de-vie de cidre
1996	52859	73264	0	1074
1997	63120	48471	0	982
1998	56662	45981	0	992
1999	55204	40996	0	823
2000	56963	41839	425	868
2001	55794	38842	634	880

Tableau n°2 : Situation des stocks en fin de campagne (en hectolitres d'alcool pur)

Source : BNICE-IDAC

Hormis les volumes qui échappent à toute comptabilité (autoconsommation), les ventes de calvados connaissent un effritement régulier depuis une dizaine d'années, passant ainsi de 32500 hectolitres vendus en 1989 à 20850 hectolitres en 2000. Certes, ce mouvement n'est pas propre au calvados car il toucherait la plupart des digestifs au plan national. Les campagnes limitant la consommation d'alcool influencent nettement le consommateur, d'où la stratégie de poursuivre à l'avenir une diversification du produit. Pour lutter contre le déficit de vente à l'intérieur de l'Hexagone et devant l'évidence de ne plus considérer le calvados seulement en digestif, le BNICE a lancé en 1995 l'opération "Calvados Nouvelle Vogue" en développant des recettes de cocktails originaux à l'attention des jeunes.

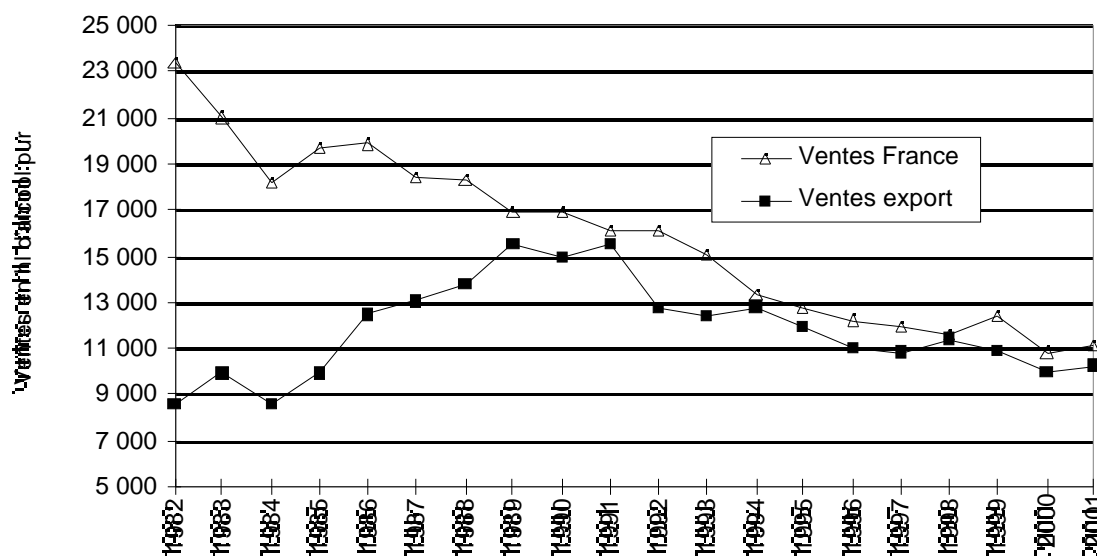
Cependant, selon les professionnels, ce marché se valorise aujourd'hui avec la croissance des haut de gamme (VSOP et XO), le développement des ventes en GMS et le déclin des circuits traditionnels.



Graphique n°8 : Évolution de la production et des stocks entre 1982 et 2000

* ventes sur l'année civile *** stocks au 31/12

Source : BNICE-IDAC

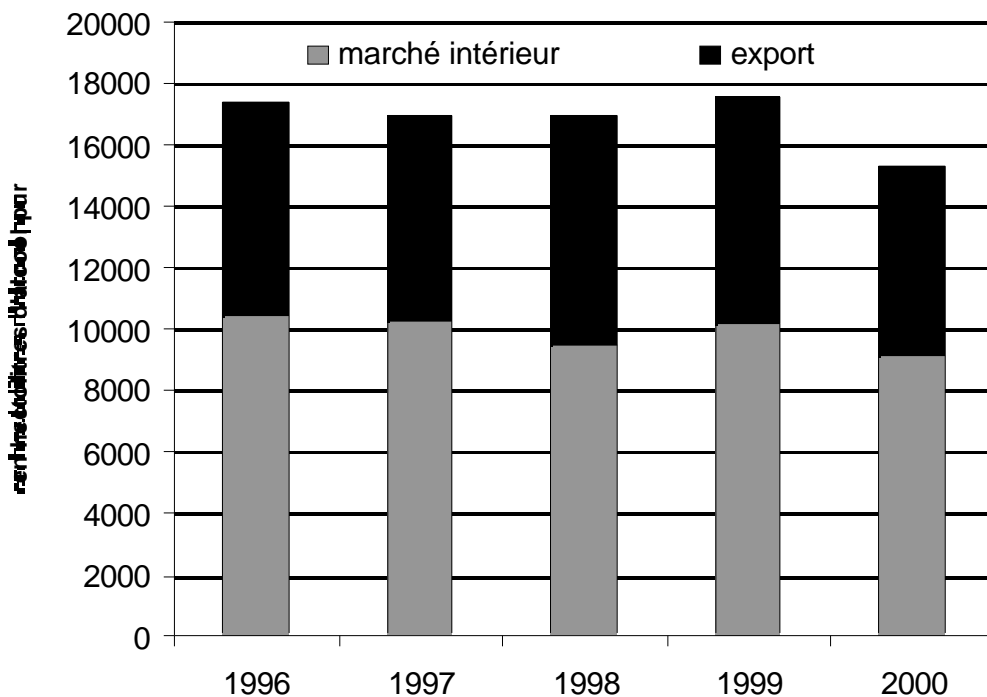


Graphique n°9 : Évolution des ventes de calvados sur le marché français et à l'export entre 1982 et 2000 (en hectolitres d'alcool pur)

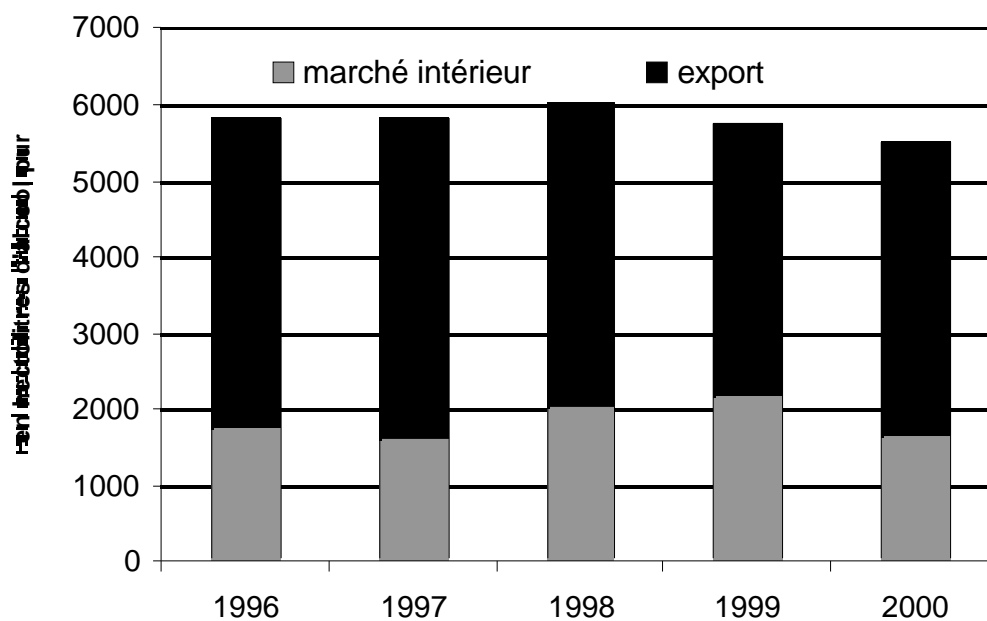
Source : BNICE-IDAC

L'exportation de calvados touche plus d'une centaine de pays et représente aujourd'hui en volume plus de 47,8% des ventes. Ces ventes à l'export qui avaient fortement augmenté jusqu'en 1990 ont connu un déclin puis une stabilisation. Cette évolution s'explique par la décroissance des gros marchés de vrac (Allemagne, Suisse, Japon...) en partie compensée aujourd'hui par l'émergence

de nouveaux pays où le produit est valorisé et, contrairement au plan national, est identifié comme un alcool jeune et original.



Graphique n°10 : Répartition des marchés intérieur et export pour l'AOC "Calvados"
 Source : BNICE-IDAC



Graphique n°11 : Répartition des marchés intérieur et export pour l'AOC "Calvados Pays d'Auge"
 Source : BNICE-IDAC

Les statistiques fournies par l'interprofession montre que, sur la période 1996-2000, les exportations ont représenté en moyenne 40,9% des volumes commercialisés pour l'AOC "Calvados" et même 67,9% pour l'AOC "Calvados Pays d'Auge" (avec certes des volumes près de trois fois moindres).

Ce résultat s'explique par la forte densité de distilleries dans le Pays d'Auge et la concentration de "grandes maisons" élaborant du calvados d'appellation "Pays d'Auge" jouissant d'une renommée à l'étranger (Magloire, Boulard, Château du Breuil...).

En revanche, relativement "jeune", l'AOC "Calvados Domfrontais" n'a fait en 2000 que 6 hectolitres d'alcool pur à l'export (sur une production totale rappelons-le de 26 hectolitres). En revanche, les eaux-de-vie n'ont quasiment eu aucun débouché à l'export, ne fournissant pour ainsi dire que le marché intérieur.

Au plan détaillé, l'analyse de la destination des exportations en calvados montre que l'Allemagne constitue le premier marché étranger avec plus de 45,6% des volumes exportés entre 1997 et 1999, suivi par la Belgique avec 12,1% des volumes à l'export. Selon les responsables du BNICE-IDAC rencontrés, certains marchés sont prometteurs, à l'image du Japon qui est passé par ordre d'importance de la 12^{ème} place en 1997 à la 6^{ème} en 1998 (cf. tableau n°3). D'ailleurs, des missions de prospection en liaison avec des relais locaux ont eu lieu ces dernières années.

	1997	1998	1999
Allemagne	4870,0	5223,7	5023,6
Belgique	1429,2	1213,7	1366,3
Suisse	775,3	1065,4	752,5
Royaume Uni	584,7	527,9	446,4
Pays-Bas	510,9	511,3	574,2
Danemark	361,6	400,1	300,5
USA	272,4	251,5	267,1
Italie	260,4	281,1	347,9
Espagne	213,3	216,5	184,7
Suède	208,9	225,4	264,7
Finlande	190,2	239,9	242,1
Japon	144,9	370,1	361,4
Luxembourg	142,6	153,6	173,2
Canada	119,4	135,5	144,0
Autres Pays	733,8	611,0	443,1
TOTAL EXPORT	10817,5	11426,8	10891,9

**Tableau n°3 : Principaux pays importateurs de calvados entre 1997 et 1999
(volumes exportés en hectolitres)**

Source : BNICE - IDAC

Parmi les autres marchés d'avenir, les pays de l'Europe du nord comme la Finlande ou la Suède connaissent également des progressions notables.

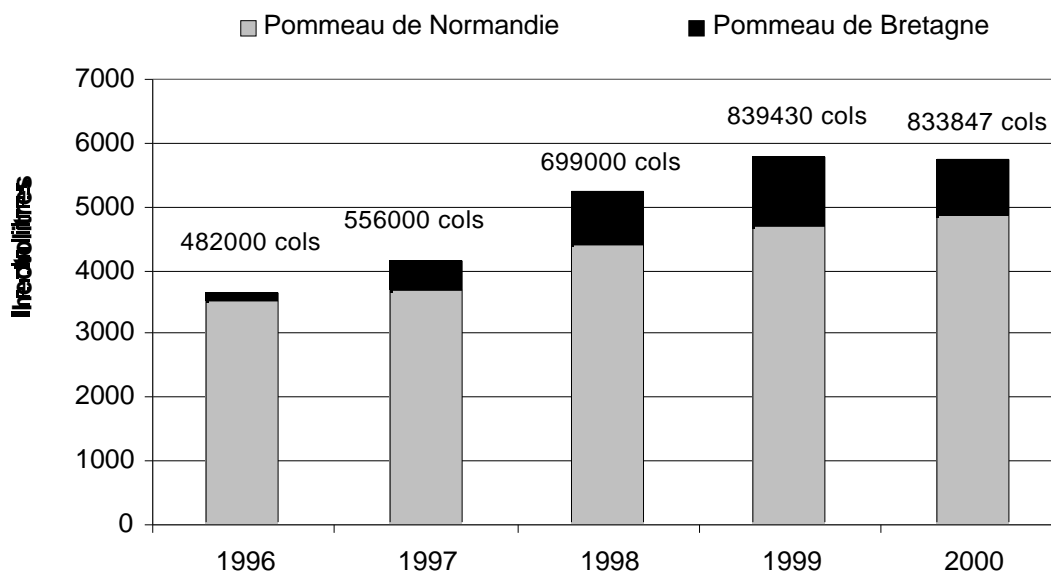
La participation de l'interprofession et des grandes sociétés de production normandes à de grands salons internationaux comme Vinexpo contribue à faire connaître le calvados et ses cocktails en dehors des frontières nationales. Des campagnes de communication sont en outre organisées en Belgique et en Allemagne.

Dans ce dernier pays, le BNICE-IDAC communique avec des supports touchant un public jeune, notamment dans les discothèques.

C - LA PRODUCTION ET LA COMMERCIALISATION DU POMMEAU

Malgré sa méthode de fabrication assez ancienne, le pommeau est considéré comme un produit nouveau en termes de commercialisation.

En 1982, un an après l'obtention de la dérogation pour sa commercialisation, le pommeau comptait déjà 12000 cols commercialisés ; ce chiffre sera multiplié par plus de 12 en 1984 (150000 cols). Le début de la communication en 1996 va marquer une forte augmentation des ventes et la progression sera continue jusqu'en 1999 avec 834000 cols.



Graphique n°12 : Évolution des ventes annuelles de pommeau

Source : ANIPP

Après un rapide succès du pommeau, les ventes de ce produit auraient tendance à plafonner témoignant de la nécessité d'élargir sa zone de diffusion. Pour l'instant, il serait essentiellement consommé dans sa région de production à hauteur d'environ 80%.

Notons que près de 83% des volumes commercialisés (soit 4828 hl en 2000) sont le fait de l'appellation "Pommeau de Normandie", l'appellation "Pommeau de Bretagne", reconnue plus récemment totalise quant à elle, 916 hl. Quant au "Pommeau du Maine", il fait l'objet d'une appellation en cours et équivaut à 93 hl commercialisés.

À l'extérieur de sa zone de production, les ventes de pommeau concernent davantage les régions situées au nord de la Loire et plus particulièrement l'Ile-de-France et le Nord-Pas-de-Calais (et notamment la région lilloise). Les campagnes de promotion menées dans ces territoires seraient à ce propos très encourageantes. Certes, le pommeau reste très confidentiel par rapport au pineau des Charentes qui représente dix fois plus en volume commercialisé.

L'évolution mensuelle des ventes montre une assez forte saisonnalité avec une poussée de la commercialisation durant la période estivale. Outre le biais statistique du fait des déclarations de certains producteurs à cette période (les producteurs produisant moins de 50 hl déclarent tous les ans les volumes en juin, les producteurs produisant plus de 50 hl déclarent tous les trimestres ; les grandes maisons quant à elles déclarant tous les mois), il est certain que l'impact auprès des estivants (le pommeau est un produit que l'on boit frais), l'effort sur les campagnes d'affichage l'été et la communication auprès des restaurateurs influent probablement sur la courbe des ventes. Concernant ce dernier point, il faut noter tout particulièrement l'engouement des restaurateurs pour ce produit dans la zone de production, ce qui montre le succès de la communication menée auprès de cette profession (mise à disposition de visuels, affiches et mignonnettes à l'attention des clients des restaurants...).

L'un des axes stratégiques affiché par l'ANIPP est d'exploiter, en période de fêtes notamment de fin d'année, l'heureuse association du Pommeau et du foie gras.

À l'export, quelques volumes sont commercialisés, surtout en Allemagne, Belgique, Grande-Bretagne, Autriche, Luxembourg... Cependant, il faut compter avec les problèmes de reconnaissance du pommeau à l'exportation qui, en tant que produit intermédiaire, ne bénéficie pas de nomenclature douanière à part entière. C'est ainsi que pour répondre à des exigences réglementaires, la centilisation de la bouteille a dû être ramenée à 70 centilitres²¹. En revanche, pour les exportations vers les États-Unis, la bouteille de 75 cl a dû rester de vigueur²².

²¹ La bouteille de 75 cl répondant à la nomenclature du "vin doux naturel", mais le pommeau ne peut être considéré comme du vin.

²² Pour l'ANIPP, la création d'une nouvelle classification douanière obligerait de déclasser le pommeau conformément au droit européen mais pendant le temps de la nouvelle démarche, le produit ne serait plus protégé (n'importe quel pays pourrait faire du Pommeau).

L'objectif affiché par l'ANIPP est clairement de dépasser le million de cols, chiffre qui serait pour certains en réalité déjà atteint si l'on se réfère au nombre de bouteilles syndicales déjà fabriquées en verrerie !

V - UNE MULTIPLICITE D'INTERVENANTS

De précédentes études sur l'économie cidricole avaient mis en évidence une certaine confusion en termes d'organisations au sein de la filière, caractéristique qui reste pour beaucoup d'observateurs encore révélatrice aujourd'hui des problèmes d'identité dont souffrent les produits cidricoles. Cependant, une évolution est perceptible ces derniers temps avec, par exemple, une réactivation de l'interprofession et la création d'une autre interprofession spécifiquement dédiée aux AOC cidricoles. Dans le cadre de ce présent rapport, un bref développement sur le rôle des principaux partenaires s'imposait donc²³.

A - LES ORGANISATIONS NATIONALES DE LA FILIERE CIDRICOLE

1°/ LES INTERPROFESSIONS

En 2002, la filière cidricole compte deux interprofessions : l'UNICID et l'IDAC.

● L'Union Nationale Interprofessionnelle Cidricole (UNICID) existe depuis 1957 en tant que structure intersyndicale. Elle était le lieu de rencontre entre les producteurs de fruits à cidre regroupés au sein de la Fédération Nationale des Producteurs de Fruits à Cidre (FNPF) et les principaux transformateurs réunis au sein du Syndicat National des Industries Cidricoles (SNIC). A cette époque, l'UNICID avait essentiellement un rôle de gestion du marché de la pomme et de promotion de la filière.

Puis, avec la loi du 10 juillet 1975 qui va doter les interprofessions de moyens juridiques, se crée l'Association Nationale Interprofessionnelle de l'Économie Cidricole (ANIEC). Composée de deux collèges (l'un regroupe les professionnels de la production et de la mise en marché des fruits et l'autre réunit les professionnels concernés par la transformation et la commercialisation), l'ANIEC avait essentiellement pour principaux objectifs :

- de définir les relations contractuelles entre les producteurs de fruits et l'industrie de transformation et de garantir aux producteurs un prix minimum identique,
- d'organiser l'écoulement des fruits et de promouvoir leurs débouchés,
- de favoriser le renouvellement du verger,

²³ Le présent développement s'inspire des différents entretiens avec les responsables du secteur ainsi que des documents de présentation des structures (et notamment la revue "Pomme à Cidre" de Novembre 2001).

- de soutenir l'expansion des marchés cidricoles et de promouvoir ses produits.

L'UNICID qui n'avait pas été dissoute constituait en quelque sorte le service de communication de l'ANIEC.

Cependant, suite à de persistants désaccords entre producteurs et transformateurs, notamment sur la fixation des prix d'achat des fruits, l'interprofession est dissoute en 1995 du fait de l'impossibilité d'aboutir à une évolution de ses statuts²⁴.

Face au constat négatif d'absence de lieu de dialogue, la décision de réactiver l'ancienne UNICID est prise fin 1997 par les deux grands syndicats remaniés, constitutifs de cette union : le SNIC et la FNPFC.

L'UNICID a aujourd'hui comme mission d'assurer le développement de la filière pomme à cidre quel qu'en soit le débouché. Outre le fait que la nouvelle interprofession a œuvré au rétablissement du dialogue au sein de la filière, elle a permis de relancer la communication sur les cidres. Une première cotisation volontaire a été décidée dès la campagne 1997-1998 destinée à couvrir les dépenses administratives de la nouvelle interprofession. Puis fut décidée, dès 2002, la dotation d'un budget de communication sur les cidres de plus 1,5 million d'euros par an grâce à une cotisation de 2 centimes d'euros par col de cidre (exigible depuis le 1^{er} août 2001).

L'UNICID est aujourd'hui composée d'un collège "production" de 12 délégués représentant la production de fruits à cidre et la transformation fermière de fruits à cidre et d'un collège "transformation" de 12 délégués représentant la transformation artisanale et industrielle des fruits à cidre.

● L'Interprofession des Appellations Cidricoles (IDAC), deuxième interprofession, est une réalité depuis le début de l'année 2002.

Issue du Bureau National Interprofessionnel du Calvados, du Pommeau et des Eaux-de-Vie de cidre et de poiré (BNICE), l'IDAC regroupe tous les syndicats représentatifs des producteurs de chacune des 8 AOC cidricoles actuelles répartis en trois sections interprofessionnelles :

- la section calvados et eaux-de-vie (AOC "Calvados", "Calvados Pays d'Auge" et "Calvados Domfrontais"),
- la section pommeau (AOC "Pommeau de Normandie" et "Pommeau de Bretagne"),
- la section cidres et poiré (AOC "Cidre Cornouaille", "Cidre Pays d'Auge" et "Poiré Domfront").

²⁴ Cette interprofession était trop rigide : chaque syndicat membre d'un collège avait droit de veto quel que soit le sujet.

L'IDAC est en outre structurée en une commission permanente répartie en deux collèges (producteurs et transformateurs) et deux commissions spécialisées : l'une chargée de l'économie cidricole et de la promotion, l'autre étant une commission technique et scientifique pouvant initier des programmes de recherche en lien avec les autres partenaires du secteur.

L'ambition première de la nouvelle interprofession est de porter toujours davantage les AOC cidricoles vers l'excellence. Elle doit s'attacher en outre à enraciner des opérations formalisées hier pour le BNICE (comme les lauriers des AOC cidricoles, la participation de toutes les AOC cidricoles à des salons...) et à engager des programmes concertés de communication et de promotion.

L'IDAC continue en outre d'assurer les missions qui étaient jadis dévolues au BNICE comme la perception des cotisations des producteurs de calvados et de pommeau ou encore la tenue des comptes d'âge.

2°/ LES CENTRES DE RECHERCHE DE LA FILIERE

● Le Centre Technique des Productions Cidricoles

Dès les années 50, dans le cadre de la politique de reconversion de l'économie cidricole décidée par l'État fut mise en avant l'opportunité de disposer d'un centre technique d'appui à la filière. Il fallut attendre la fin des années 90 pour que soit pleinement reconnu comme Centre Technique, le Comité des Fruits à Cidre, organisme qui accompagnait depuis plus de 20 ans la transformation du verger cidricole avec de surcroît un rôle d'observation et d'étude statistique.

Le Centre Technique des Productions Cidricoles (ainsi nommé depuis 1999) comprend aujourd'hui deux unités d'expérimentation. L'une, située à La Rangée-Chesnel près de Sées a pour mission l'étude de la production (conduite du verger et environnement, récolte et qualité, connaissance du matériel végétal...) ; l'autre, établie au Rheu près de Rennes, est chargée de l'aspect transformation et bénéficie de la proximité de la Station de Recherche Cidricole de l'INRA (permettant ainsi de pouvoir transférer plus facilement les acquis de la recherche fondamentale).

Le CTPC est essentiellement financé par une taxe parafiscale prélevée sur tous les fruits à cidre ou dérivés. Elle est acquittée paritairement par les producteurs et les utilisateurs de fruits. Les autres financements concernent des participations de l'État (ONIVINS) et des Régions à des actions de recherche et développement ainsi que la vente de matériel végétal (écussons et fruits).

Le CTPC a une double mission :

- assurer la mise en œuvre d'expérimentations permettant le transfert des acquis de la recherche cognitive vers les producteurs et les transformateurs,
- coordonner les programmes de recherche et développement initiés par les partenaires.

Comme nous le verrons plus avant dans le rapport, ces programmes de R&D s'articulent principalement autour de trois axes :

- cidres et polyphénols,
- qualité, typicité des produits et environnement,
- connaissance et maîtrise des procédés d'élaboration.

Enfin, le CTPC est dirigé par un Conseil d'Administration nommé par l'État sur proposition des organismes professionnels représentatifs (à parité entre les producteurs et les transformateurs). Il existe en outre un Comité Directeur et un Conseil Scientifique et Technique (experts externes émettant un avis sur la pertinence des programmes et sur la rigueur des résultats).

Pour ce qui concerne la station arboricole présente en Basse-Normandie, de vocation nationale et seule structure ayant compétence en matière de R&D sur "l'arbre", ses dirigeants insistent sur l'intérêt du travail mené en partenariat avec les autres structures de recherche sur l'ensemble de la zone cidricole et souhaitent que leur structure soit davantage reconnue au sein du Pôle Biologie et Agro-Bioindustries au plan régional.

- L'Association de Recherche Appliquée à la transformation Cidricole (ARAC)

Créée en 1992 à l'initiative des cidriculteurs de Basse-Normandie, l'ARAC localisée auprès du lycée du Robillard, constitue aujourd'hui une station de recherche appliquée au service des professionnels pour mieux répondre à leurs préoccupations.

Au sein du Conseil d'Administration de l'ARAC sont représentées des associations et structures syndicales qui témoignent du rôle interrégional de cette structure (outre les associations et syndicats cidricoles régionaux -cf. infra-, y figurent le Syndicat de Promotion des Cidres Fermiers de Haute-Normandie, l'UNPAC, l'ANIPP, le Lycée Agricole du Robillard et l'ADRIA Normandie).

Les principaux objectifs de l'ARAC sont :

- l'amélioration de la connaissance et de la qualité des produits cidricoles pour permettre leur reconnaissance officielle (AOC, labels...),
- la mise en valeur des caractéristiques liées aux terroirs en étudiant l'influence des conditions de production (variétés, type de sol, technologies...),
- l'amélioration des références technico-économiques.

L'ARAC dispose d'un atelier expérimental, cave en modèle réduit qui permet de reproduire les conditions de travail des cidriculteurs.

Les travaux, unanimement reconnus et salués aujourd'hui par l'ensemble des responsables de la filière rencontrés au cours de la présente étude, sont conduits par une équipe de deux œnologues et un technicien. Ces travaux sont par ailleurs suivis par une Commission Technique composée du Service Régional Cidricole de Basse-Normandie, du CTPC, de l'ADRIA Normandie, du Laboratoire

Départementale du Calvados Franck Duncombe, de l'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA), des Chambres départementales et régionale d'Agriculture de Basse-Normandie, de l'Institut National des Appellations d'Origine et des laboratoires œnologiques.

L'ARAC est essentiellement financée par les fonds publics (État-ONIVINS, Région, FNADT, FEOGA, Chambres d'Agriculture de Basse-Normandie...).

- Au-delà de ces centres techniques et de recherches dédiés à la filière, des programmes de recherche sur la filière cidricole mobilisent -comme nous le verrons plus en avant dans le rapport- de nombreuses autres structures de recherches à l'échelon national telles que l'ADRIA-NORMANDIE, les stations INRA d'Angers, de Rennes, l'unité associée de l'Université de Caen, et des laboratoires universitaires notamment de Caen, Rennes et Rouen.

3°/ LES SYNDICATS NATIONAUX

- Concernant l'aspect production de fruits à cidre, la Fédération Nationale des Producteurs de Fruits à Cidre (FNPFCA) a, depuis 1953, pour mission d'étudier et de défendre les intérêts professionnels et économiques des producteurs de fruits à cidre et dérivés. Elle est constituée en deux collèges comprenant les représentants des grandes sections syndicales (FDSEA, UDSEA...), les structures régionales (Association Régionale pour le Développement de l'Économie Cidricole de Basse-Normandie, Association pour la Promotion Cidricole du Maine, Association Cidricole Bretonne...), les structures de défense d'un produit ("Poiré Domfront", "Cidre Pays d'Auge", "Cidre Guillevic"...), ainsi que les coopératives collectant des fruits à cidre.

- Pour ce qui est de la transformation des fruits à cidre, le Syndicat National des Industries Cidricoles (SNIC) a pour objectifs d'organiser, représenter et défendre les intérêts professionnels. Ses adhérents sont les entreprises et les structures syndicales régionales comme le Syndicat des Producteurs et Artisans Cidriers de Bretagne, le Syndicat des Fabricants et Négociants de Cidre de Normandie, le Groupement National des Producteurs Industriels de Calvados.

Relevons, en outre, l'existence de l'Association des Industries des Cidres et Vins de Fruits de l'Union Européenne (AICV) qui regroupe les associations et syndicats industriels du secteur (le SNIC pour la France) de dix pays membres (Belgique, Allemagne, Danemark, Espagne, Finlande, France, Irlande, Pays-Bas, Royaume-Uni et Suède). Cette association a notamment un rôle de lobbying auprès de Bruxelles.

Dans le secteur de la transformation, il existe deux autres associations de producteurs de dimension nationale :

- l'Association Nationale Interprofessionnelle des Producteurs de Pommeau (ANIPP) regroupe environ 200 producteurs de pommeau (cf. chapitre consacré à ce produit) pour les deux régions bénéficiant d'une AOC, la Normandie et la

Bretagne ainsi que le Maine dans le cadre d'une démarche vers l'agrément. Avec ses fonds propres (cotisation à la bouteille, subventions), elle mène des actions de promotion,

- l'Union Nationale des Producteurs Agricoles de Calvados et d'Eaux-de-Vie (UNPAC) qui comprend environ 400 adhérents.

Jusqu'à 2001, ces deux structures travaillaient de manière autonome ; elles constituaient des relais auprès des institutions et initiaient même des études techniques en liaison avec l'INAO ou l'ARAC par exemple.

Depuis 2002, ces deux structures ont rejoint l'IDAC et doivent désormais travailler en coordination en matière de communication, de promotion et d'études techniques.

● Concernant la collecte des fruits à cidre, il existe deux fédérations, l'une relevant des coopératives : la Fédération Nationale des Coopératives Cidricoles dont le siège est à Condé-sur-Vire (Val de Vire) ; l'autre du négoce privé : la Fédération Nationale des Syndicats de Négociants en Fruits à Cidre.

Au niveau des organismes nationaux et administrations, nous ne nous étendrons pas sur les nombreux intervenants dans la filière aussi variés que les instances européennes, les services extérieurs du Ministère de l'Agriculture, l'Institut National des Appellations d'Origine, l'Institut National de la Recherche Agronomique ou encore l'Office Interprofessionnel des Vins (ONIVINS), ce dernier organisme assurant le suivi économique de la filière cidricole et accompagnant son développement par des actions au niveau national et tout particulièrement dans le cadre des Contrats de Plan État-Régions.

B - LES STRUCTURES REGIONALES.

1°/ LES STRUCTURES D'ACCOMPAGNEMENT DE LA FILIERE CIDRICOLE EN BASSE-NORMANDIE

● Créée en 1981, l'Association Régionale pour le Développement de l'Économie Cidricole (ARDEC) s'identifie comme l'interface entre les professionnels de la transformation cidricole en Basse-Normandie, l'État et la Région. Elle se veut en outre un élément fédérateur entre toutes les associations de la filière, les syndicats, les Chambres d'Agriculture, les coopératives, les producteurs...

Dès le départ, l'ARDEC a eu un rôle important dans la rénovation du verger du fait de sa mission dans l'instruction des dossiers éligibles aux fonds de l'État (ONIVINS) et de la Région inscrits aux Contrats de Plan successifs en la matière. L'ARDEC a eu ensuite à résoudre les problèmes techniques de la filière comme les besoins d'aides à la mécanisation. Aujourd'hui encore, elle instruit les

dossiers d'aides aux investissements cidricoles collectifs ou encore aux caves cidricoles.

Il convient de souligner que dès 1982, l'ARDEC s'est dotée d'une commission technique verger. Une part significative de l'aide à la rénovation a été consacrée à l'accompagnement technique des producteurs (quel que soit le mode de plantation) et à l'expérimentation. C'est la raison pour laquelle la filière doit beaucoup à la Basse-Normandie (collaboration Chambres d'Agriculture - Comité des Fruits à Cidre à l'époque) en termes de maîtrise des techniques culturales. Si aujourd'hui, la culture du pommier est en mesure d'intégrer les nouvelles normes sur l'environnement (agriculture raisonnée) c'est en partie grâce au travail mené à l'époque.

L'ARDEC s'attache également à développer la qualité des produits transformés. Elle a permis en son temps de mobiliser tous les acteurs pour doter la Basse-Normandie d'un pôle technologique cidricole au Lycée Agricole du Robillard avec l'ARAC (cf. supra). Son rôle est en outre avéré dans la reconnaissance et l'obtention d'AOC (pommeau, "Cidre Pays d'Auge"...). Plus récemment, l'ARDEC a demandé et obtenu (arrêté du 15 septembre 1998) le premier label rouge cidricole "Cidre de Normandie".

- Le Service Régional Cidricole, aujourd'hui service de la Chambre d'Agriculture de Normandie a été créé par les trois Chambres Départementales d'Agriculture à titre expérimental en janvier 1997 puis à titre définitif en janvier 2000 *"en considération de l'importance de la production cidricole en Basse-Normandie et de l'impérieuse nécessité de coordonner l'ensemble des actions de développement de cette filière assurées jusqu'ici par chacune des Chambres Départementales"*.

Très impliqué dans la validation des protocoles techniques (notamment avec le CTPC), les principales missions du Service consistent dans l'information collective auprès des producteurs, l'aide et le conseil technique individuels ou collectifs, la formation des producteurs fermiers, les expérimentations et les références technico-économiques ou encore l'accompagnement des projets d'associations (ARAC, ARDEC notamment).

Fin 2001, le Service Régional Cidricole comprenait notamment un technicien cidricole, quatre conseillers arboricoles et deux œnologues.

Comme nous le verrons ultérieurement, les producteurs fermiers rencontrés dans le cadre de cette étude reconnaissent le rôle considérable joué par cette structure qui a permis aux producteurs d'atteindre une technicité et un réel professionnalisme.

Aujourd'hui, devant les difficultés de voir certaines actions s'inscrire dans le cadre de financements publics se pose cependant clairement le problème de l'équilibre financier d'une telle structure, le non-remplacement d'une personne étant d'ores et déjà programmé (décision qui suscite la crainte des professionnels).

De l'avis des experts rencontrés, c'est la Basse-Normandie qui met le plus de moyens humain au service de la filière. Il existe d'autres structures dans certaines chambres départementales de la zone cidricole aux moyens cependant plus limités.

2°/ LES SYNDICATS LOCAUX DE PRODUCTEURS

Nous ne nous étendons pas sur les structures regroupant les producteurs de fruits à cidre au plan local ou régional ; celles-ci se limitent aujourd'hui principalement aux planteurs "basse tige" sous contrat avec une entreprise. En revanche, certains professionnels regrettent l'absence d'organisations de producteurs au service de l'ensemble de la filière (cf. troisième partie du présent rapport).

Cependant, des producteurs de fruits et transformateurs se sont localement organisés pour défendre et faire la promotion de leurs produits, certains s'intégrant aujourd'hui dans une démarche d'obtention d'une AOC, comme cela a pu être le cas pour le "Cidre Pays d'Auge" ou le "Poiré Domfront".

La plus grande structure de ce type en Basse-Normandie est l'Association des Arboriculteurs et Cidriculteurs du Bocage Normand (ACBN) qui regroupe à la fois des producteurs et/ou des transformateurs fermiers. L'ACBN compte aujourd'hui une centaine d'adhérents dont 30 transformateurs.

Nous ne reviendrons pas sur le Syndicat de Promotion du Cidre AOC "Pays d'Auge"²⁵ ou le Syndicat de Promotion du Poiré Domfront dont l'historique et la mission des rôles ont précédemment été évoqués dans le chapitre consacré aux AOC cidricoles.

D'autres associations de producteurs de cidre se sont constituées et s'inscrivent pour la plupart dans une démarche de reconnaissance d'une AOC à terme. Citons ainsi l'Association des Producteurs de Cidre du Bessin ou encore l'Association des Producteurs de Cidre du Cotentin (qui fait cependant partie intégrante de l'ACBN).

Enfin, il existe également un Syndicat des Producteurs de Calvados AOC "Pays d'Auge" de même qu'un Syndicat des Producteurs de Calvados Domfrontais.

D'autres structures interviennent dans le cadre de la filière cidricole au niveau régional à l'exemple de certaines structures émanant de la Chambre d'Agriculture de Normandie comme le Comité d'Expansion Agroalimentaire dont les activités sont principalement axées autour de l'appui des entreprises à l'exportation, les opérations en grande distribution et en restauration et la promotion des produits normands. Citons également l'Institut Régional de la Qualité - IRQUA-NORMANDIE (inscrit aux deux Contrats de Plan État-Régions Basse et Haute-Normandie) et dont l'objectif est de développer la politique de qualité des produits agroalimentaires normands et d'en faire la promotion. Au titre du deuxième collègue

²⁵ Notons toutefois qu'à l'intérieur de la zone de l'AOC "Cidre du Pays d'Auge" existe par ailleurs un Syndicat du "Cru de Cambremer".

ouvert aux interprofessions, des structures comme l'IDAC sont membres à part entière de l'IRQUA-NORMANDIE.

Bien que l'on sente clairement une évolution vers une ouverture de ces structures (et notamment des centres techniques et de recherche) à l'ensemble des préoccupations des professionnels de la filière, où qu'ils se situent en France²⁶, la filière souffre encore de nombreux intérêts divergents et d'un trop grand isolationnisme préjudiciable selon bon nombre de professionnels. Beaucoup déplorent en effet que chaque territoire tende ainsi à défendre son pré carré au sein d'une filière déjà petite et aux moyens financiers limités. Certains n'hésitent pas à appeler de leurs vœux une plus grande recherche de cohérence dans les politiques régionales et les travaux à mener à l'avenir.

²⁶ À l'exemple de l'ARAC qui s'est considérablement ouvert aux préoccupations de la transformation d'ailleurs tant fermière qu'industrielle.

DEUXIEME PARTIE :

LES GRANDES DONNEES ECONOMIQUES DE LA FILIERE CIDRICOLE

I - LE VERGER CIDRICOLE : PRODUCTION ET COMMERCIALISATION

A - DEFINITION

Le verger cidricole qui sera traité dans ce chapitre repose aujourd'hui sur deux principaux types de culture de pommiers :

● **le verger haute tige** tout d'abord (appelé aussi de plein vent) correspond au verger traditionnel qui a été depuis le XIX^{ème} siècle associé à l'élevage. Il peut compter jusqu'à 100 voire 120 arbres par hectare dans certaines zones en Normandie.

Il faut savoir que l'obtention des pommiers hautes tiges s'effectue, au départ, par semis de pépins donnant naissance à de jeunes plants qui serviront de porte-greffes pour les sujets les plus forts. Les pommiers sont ensuite greffés au pied le plus souvent en écusson²⁷ avec une variété intermédiaire. Après avoir fait l'attention de soins pendant trois ans (formation du tronc), les sujets ainsi obtenus seront définitivement greffés en fente à deux mètres du sol avec la variété souhaitée.

Le début de la production d'un arbre haute tige n'intervient qu'entre la sixième et la dixième année. À partir de quinze ans, un pommier haute tige produit en moyenne 100 à 200 kg de pommes (dix à quinze tonnes/hectare).

Un bon entretien du verger haute tige (malheureusement rarement pratiqué) repose sur un élagage régulier, la suppression du gui (plante parasite qui se nourrit de la sève de l'arbre), et au traitement contre les mousses, les lichens et les chancre si nécessaire.

²⁷ Alors que la greffe "classique" en fente consiste en l'insertion d'un greffon taillé en biseau dans sa partie inférieure dans le tronc incisé du porte-greffe, l'écussonnage est une technique utilisée en fin d'été à partir d'un "œil dormant" sur l'écorce du jeune sujet à greffer.

La durée de vie de ce verger est estimée entre 40 et 70 ans selon les sujets et les soins apportés.

● **le verger basse tige**, apparu au milieu des années 70 pour répondre aux craintes des industriels de manquer de matière première et par souci de spécialisation du verger, constitue une forme intensive de la culture du pommier à cidre. Le nombre d'arbres basses tiges par hectare varie entre 500 et 800.

Contrairement au cas précédent, un porte-greffe pour un sujet basse tige n'est pas obtenu par semis mais par marcottage²⁸. Une fois transplanté en pépinière, le porte-greffe est écussonné à une vingtaine de centimètres du sol directement dans la variété retenue. La durée de culture en pépinière est de deux ans.

En forme intensive, le début de la production intervient dès la quatrième année et la durée de vie d'un verger est estimée entre 25 et 35 ans.

²⁸ La multiplication est dans ce cas obtenue grâce à la mise en terre par buttage d'une branche aérienne. Une fois l'enracinement effectué, la marcotte est séparée du pied-mère et se développe de manière autonome.

Pour ce type de verger, les rendements théoriques selon l'âge sont :

- de 5 tonnes/hectare pour des arbres âgés de trois ans,
- de 12 tonnes/hectare pour des pommiers de cinq ans,
- de 18 tonnes/hectare pour des sujets de six ans,
- de 25 à 30 tonnes/hectare pour un verger de huit - dix ans et plus.

En revanche, précisons que le verger basse tige exige davantage de soins attentifs comme les tailles plus répétées, le désherbage sélectif sur la ligne de plantation qui évite la concurrence entre l'arbre et l'herbe sans oublier la protection antiparasitaire (pucerons, acariens, tavelure, chancre) qu'exige une ramure plus près du sol et donc plus sensible aux parasites et surtout pour éviter une propagation plus rapide en raison de la continuité entre les arbres.

Le recours à des traitements phytosanitaires est ainsi souvent la règle de même que l'emploi d'éclaircisseurs chimiques pour éviter, certaines années, des rendements trop élevés qui seraient préjudiciables à la qualité du fruit. Cependant, grâce à l'expérience acquise, ces pratiques deviennent de plus en plus "propres". Et globalement, selon nos interlocuteurs, la culture du pommier à cidre intègre depuis longtemps, la pratique d'une agriculture raisonnée.

Nous reviendrons plus en avant dans le document sur la recherche d'une complémentarité entre les deux formes de vergers ; le temps qui opposait les partisans de l'un des modes par rapport à l'autre semble aujourd'hui révolu.

Les chapitres suivants sur l'évolution du verger reposent sur les études et enquêtes passées, réalisées sur le terrain par les Directions Départementales et Régionales de l'Agriculture et de la Forêt à la demande du Centre Technique des Productions Cidricoles (CTPC) ainsi que sur les entretiens avec les responsables de ce dernier Centre Technique.

L'analyse portera sur l'ensemble de la zone cidricole qui comprend principalement 13 départements et correspond aux territoires des régions de Basse et de Haute-Normandie, de Bretagne et de Pays de la Loire. Il est même habituel d'y adjoindre des territoires cidricoles périphériques qualifiés d'"extérieurs" et qui regroupent les trois départements picards, l'Eure et Loir, le Loiret, la Seine-et-Marne et l'Yonne.

B - L'EVOLUTION ET LA REPARTITION DU VERGER HAUTE TIGE

En 1995, date de la dernière enquête²⁹ menée à l'instigation du CTPC, les quatre régions du Grand Ouest comptaient plus de 9,2 millions d'arbres hautes tiges.

²⁹ Évolution du verger cidricole : perspectives de mise en marché, Comité des Fruits à Cidre (aujourd'hui Centre Technique des Productions Cidricoles), janvier 1997.

L'analyse globale des statistiques de recensement témoigne du recul considérable du verger cidricole agreste depuis le premier quart du XX^{ème} siècle. En effet, il représentait près de 51,7 millions de pommiers en 1929, 34,1 millions d'arbres en 1965, 19,3 millions au début des années 80 et 9,2 millions en 1995.

Le détail par région montre que la Bretagne, première région cidricole par l'importance de son verger en 1929 avait perdu plus de 47% de ses pommiers hautes tiges en 1965 ; et en 1995, il ne reste qu'à peine un quart du verger de 1965 !

Les deux régions normandes, pour ce qui les concerne, totalisaient en 1995 61,1% du verger cidricole haute tige de ce quart nord-ouest de la France avec précisément 3,8 millions d'arbres pour la Basse-Normandie et 1,8 million de pommiers pour la Haute-Normandie.

Après avoir somme toute bien résisté entre 1929 et 1965 (perte d'un million de pommiers pour la Basse-Normandie et même gain de plus de 500000 sujets pour la Haute-Normandie), les pertes enregistrées s'élèvent à -35% entre 1965 et le début des années 80.

Sur une période 1965-1995, on déplore la disparition de la moitié des pommiers hautes tiges, même si le mouvement de régression tend à se ralentir sur les cinq dernières années d'observation (1990-95) du fait de la régénération de ce verger grâce aux politiques publiques.

En bref, il restait en 1995 moins d'un tiers du verger cidricole traditionnel normand de 1965. Sans disposer de résultats exhaustifs plus récents, il y a fort à parier que le stock est probablement encore inférieur aujourd'hui en raison notamment des effets de la tempête de décembre 1999 dont les conséquences auraient été sous-estimées et ce, malgré les bénéfiques des campagnes de replantation du verger traditionnel.

Concernant les départements bas-normands, la baisse est particulièrement marquée dans le Calvados qui, avec près de 5,7 millions de pommiers hautes tiges en 1929 (41,4% du verger bas-normand d'alors) en comptabilise 4,7 millions en 1965 et 1,4 million en 1995 (36,4% du verger bas-normand).

	1929-1965	1965-1995
Calvados	-15,51 %	-70,94 %
Manche	+14,48 %	-76,21 %
Orne	-18,06 %	-59,86 %
Basse-Normandie	-8,09 %	-69,65 %
Eure	+2,29 %	-62,88 %
Seine-Maritime	18,14 %	-74,37 %
Haute-Normandie	10,27 %	-69,08 %

Tableau n°4 : Variation du verger haute tige par département
Source : CTPC

La Manche, après avoir gagné plus de 500000 arbres entre 1929 et 1965 (pour atteindre à cette date 4,3 millions d'arbres), à contre courant des tendances des autres départements, a vu son verger traditionnel chuter à 2,5 millions de sujets en 1980 et à 1 million aujourd'hui. La part du département au sein de l'ensemble bas-normand est passé de 27,4% en 1929, 34,1% en 1965 et 26,7% aujourd'hui. Comme en Bretagne, le verger haute tige a indiscutablement pâti du développement d'une agriculture plus compétitive (remembrement...).

Le verger traditionnel ornaïse a connu les mêmes tendances, bien que ce département ait enregistré la plus faible baisse en valeur relative de son verger haute tige (cf. tableau n°4) comparé aux autres départements normands. On recensait en effet dans l'Orne 4,3 millions de pommiers en 1929, 3,5 millions en 1965 et 1,4 million en 1995. Aujourd'hui, ce département possède le plus important verger haute tige de Normandie.

Au plan plus détaillé, les recensements effectués entre 1965 et 1995 par zone géographique et le rapport entre le nombre d'arbres et la Surface Agricole Utile (SAU) permettent d'évaluer l'importance économique du verger traditionnel.

	Nombre d'arbres (en milliers)			Arbres pour 100 ha de SAU		
	1965	1990/92	1995	1965	1990/92	1995
Cotentin	2633	623	519	776	184	153
Bocages	4334	1953	1647	991	447	376
Plaines	1260	415	322	500	164	128
Pays d'Auge	3217	1150	984	2110	754	646
Pays d'Ouche	1157	474	353	659	270	201

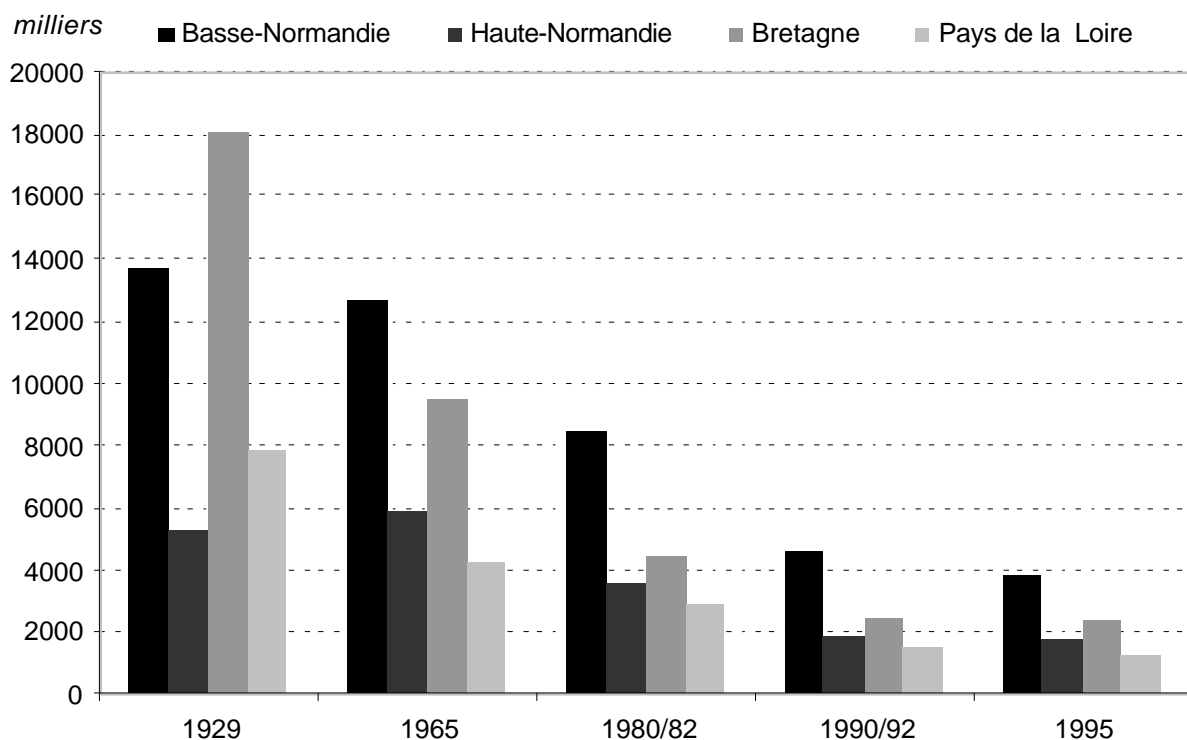
Tableau n°5 : Recensement du verger haute tige par zone géographique et rapporté à la SAU

Source : CTPC

On constate l'effet désastreux de la tempête de 1987 sur les territoires de même que le poids économique important du Pays d'Auge en la matière, malgré une régression constatée durant la période de 30 ans étudiée.

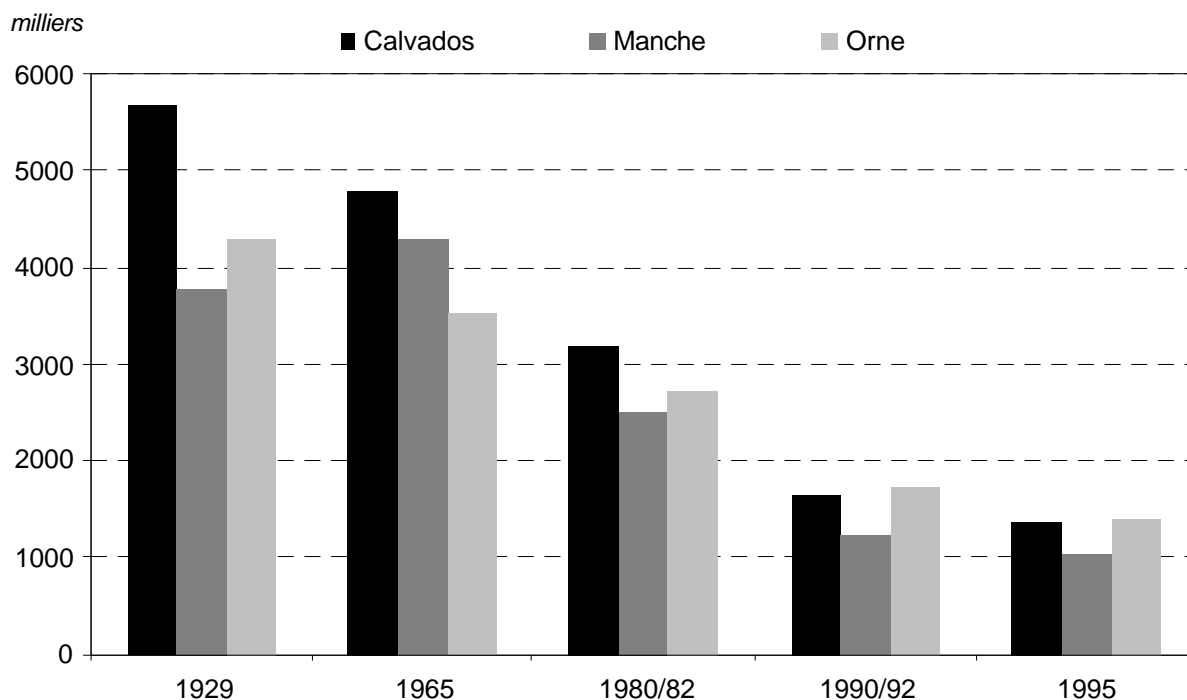
Les études menées portèrent également sur l'âge du verger déterminé selon l'allure générale des pommiers, sachant que les arbres jeunes correspondent à des sujets âgés au maximum d'une douzaine d'années. Le critère "arbre âgé"³⁰ est déterminé par l'état général du sujet.

³⁰ Arbre déstructuré dont le potentiel de production est altéré voire nul.



Graphique n°12 : Évolution du verger haute tige par régions de 1929 à 1995

Source : CTPC



Graphique n°13 : Évolution du verger haute tige par départements de 1929 à 1995

Source : CTPC

	1980	1995
Arbres jeunes	10 %	17 %
Arbres adultes	71 %	66 %
Arbres vieux	19 %	17 %

Tableau n°6 : L'âge du verger en Basse-Normandie : comparaison 1980/1995.

Source : CTPC

Sachant que la durée de vie moyenne d'un pommier de plein vent est en moyenne de l'ordre de 50 ans, le CTPC estime que le maintien des effectifs n'est assuré qu'à partir d'un taux de 20% d'arbres jeunes.

Les résultats de l'enquête menée au début des années 80 étaient préoccupants avec seulement 10% de pommiers hautes tiges jeunes et une majorité de sujets adultes plantés avant 1950 ce qui laissait craindre pour l'avenir un recul rapide du verger traditionnel. Ce constat inquiétant a notamment permis une prise de conscience des producteurs normands et la mise en œuvre d'aides à la plantation à partir de 1978. Sans atteindre le seuil salubre de 20%, la part des arbres jeunes (dans un contexte cependant de poursuite d'une régression globale) était évalué à 17% en 1995 pour la Basse-Normandie (14% pour la Haute-Normandie, 16% pour la Bretagne et 20% pour les Pays de la Loire).

	1980/82		1995		évolution
Calvados	200	6 %	233	17 %	+17 %
Manche	327	13 %	200	19 %	-39 %
Orne	273	10 %	231	16 %	-15 %
Basse-Normandie	800	10 %	664	17 %	-17 %

Tableau n°7 : Répartition du verger "jeune" par département entre 1980 et 1995 (en milliers d'arbres)

Source : CTPC

À une échelle géographique plus fine, le verger haute tige jeune a malgré tout régressé entre 1980 et 1995, mis à part dans le Calvados où l'on constate une progression de 17%, résultat des campagnes de plantation ayant bénéficié tout particulièrement au Pays d'Auge où l'on constate une progression annuelle du verger jeune entre 1980 et 1995, dernière année étudiée.

L'évolution du verger selon la nature des plantations constitue également un critère à prendre en considération dans la mesure où il permet d'évaluer l'état de dégradation du verger. Ainsi, le verger est dit "dense" s'il présente plus de 75 arbres par hectare (ce qui, à ce niveau, est révélateur d'une moindre dégradation ou d'un meilleur entretien), le verger "clair" compte entre 25 et 75 arbres

(dégradation ou rénovation partielle), les "arbres isolés" correspondent enfin aux parcelles plantées de moins de 25 arbres par hectare (niveau fort de dégradation voire plantations éparses).

Ainsi, au début des années 80, on recensait 37% de vergers denses, 46% de vergers clairs, les 17% restant étant des arbres isolés. Quinze ans plus tard, la moitié des vergers est considérée comme dense, 30% clairs mais on relève 20% de pommiers isolés.

On peut regretter l'absence d'informations récentes sur le verger haute tige³¹ tant en termes qualitatif que quantitatif. Cet aspect a été soulevé par de nombreux transformateurs qui seraient désireux de disposer d'informations assez précises sur le potentiel de ce verger. Un travail d'évaluation sur ce sujet est en cours et mené par le CTPC en liaison avec l'INAO. Cette démarche repose sur un travail d'enquête à l'échelon cantonal pour mieux caractériser ce verger en s'appuyant principalement sur les parcelles exploitées par les producteurs-livreurs réguliers.

C - L'EVOLUTION ET LA REPARTITION DU VERGER BASSE TIGE

1°/ LA GENESE DU VERGER SPECIALISE

À la fin des années 70, devant la régression du verger cidricole, certains transformateurs n'ont pas caché leurs craintes de voir l'approvisionnement des industries cidricoles ne plus pouvoir être assuré à moyen ou long terme. En effet, des études au début des années 80 soulignaient que le simple prolongement des tendances observées sur l'ensemble de la zone cidricole laissait présager un déficit dans les approvisionnements industriels au cours de la seconde moitié de la décennie et soulevaient ainsi des inquiétudes quant à la survie de la filière.

Les stratégies à adopter pour enrayer ce déclin et permettre un renouvellement du verger suscitèrent à l'époque des débats souvent passionnés du fait à la fois des investissements lourds à mobiliser, des retours de bénéfices tardifs ou encore des craintes exprimées par les exploitants qui devaient clairement se reconverter en arboriculteurs ou tout du moins se spécialiser sur une partie de leur activité.

Producteurs et transformateurs convinrent alors que, dans leurs affectations, les crédits régionaux d'aide à la rénovation du verger devaient privilégier les plantations susceptibles d'apporter un revenu à l'agriculteur et, par conséquent, encourager les systèmes basses tiges.

Il convient de souligner parallèlement que sous l'égide de l'interprofession à l'époque (ANIEC) qui permet de garantir un prix minimum d'achat des fruits, une démarche contractuelle a été mise en place prévoyant notamment, selon les types de contrats, une majoration des prix de 15 à 25% (cependant sans différence de traitement entre le basse tige et le haute tige).

³¹ Du fait de son caractère déclaratif, l'utilisation du dernier recensement général agricole (RGA) n'est à cet égard guère utilisable en termes de comparaison.

2°/ ÉVOLUTION DES SURFACES DES VERGERS BASSES TIGES DANS UN CONTEXTE DE RELANCE

L'analyse des statistiques collectées pour le compte du CTPC entre 1980 et 1995 montre qu'au début de la période d'observation, c'est la région haut-normande qui détenait le plus grand nombre d'espaces plantés en vergers intensifs, suivie par la Bretagne. Ce résultat correspond en effet au début des programmes de plantations de vergers spécialisés, initiés à l'époque notamment par les cidriers eux-mêmes (tels la cidrerie du Duché de Longueville près de Dieppe en Haute-Normandie).

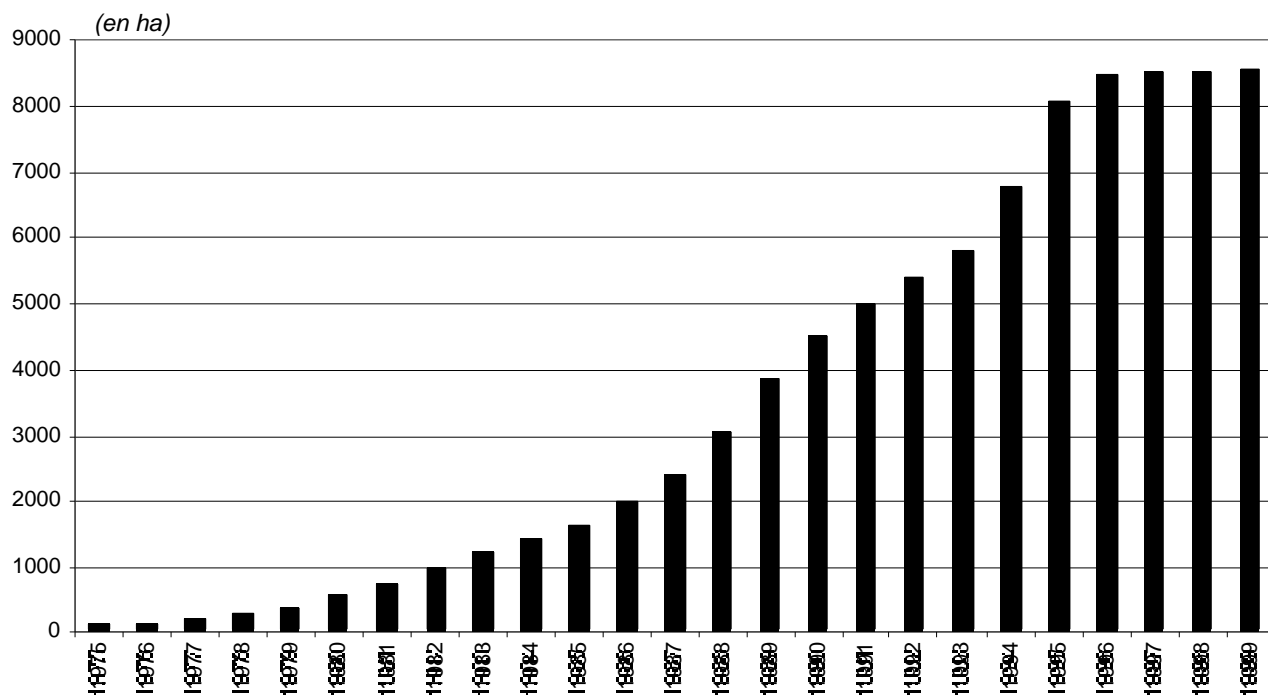
Entre 1977 et 1985, les surfaces plantées ont progressé à un rythme moyen de 175 ha par an, la période 1986-88 a vu le rythme des plantations s'accélérer et atteindre 470 ha par an. L'état de la conjoncture agricole, et notamment la mise en œuvre des quotas laitiers, a en effet suscité un net changement de comportement des agriculteurs et une propension à diversifier leurs productions.

Les évènements qui vont suivre vont même accélérer le programme de plantations, le plus souvent sous l'impulsion des transformateurs (conséquences de la tempête destructrice d'octobre 1987, crise de la récolte de la campagne 1991-92) ou par réaction des agriculteurs (réforme de la PAC). On constate ainsi un rythme moyen annuel de plantation de près de 700 ha/an entre 1992 et 1996, le pic étant atteint en 1995 avec près de 1290 ha plantés.

Le verger basse tige va tout à fait s'intégrer et tirer partie de ce mouvement et voir ses surfaces quasiment multipliées par deux entre 1990 et 2001, passant ainsi de 4500 à près de 8600 hectares plantés au niveau national.

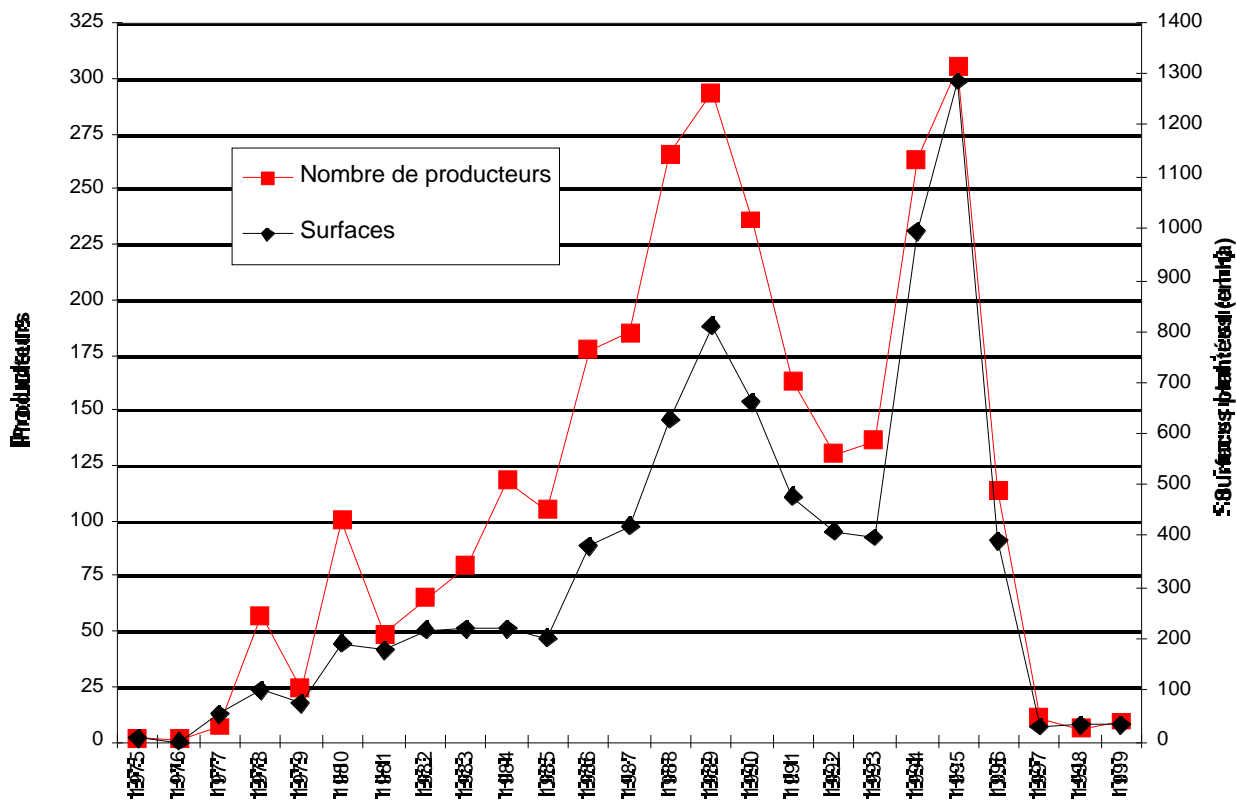
Le nombre de surfaces plantées sur la période 1975-2001 montre un accroissement annuel très rapide jusqu'en 1995, année où l'on atteint le maximum avec près de 1300 hectares plantés cette année-là (dont plus de 700 hectares en Normandie).

Un an avant la fin de la politique d'aide des pouvoirs publics, 1995 sera la dernière année de plantations massives (avec 390 ha plantés). Cependant, on constate malgré tout, depuis lors, encore une trentaine d'hectares plantés par an.



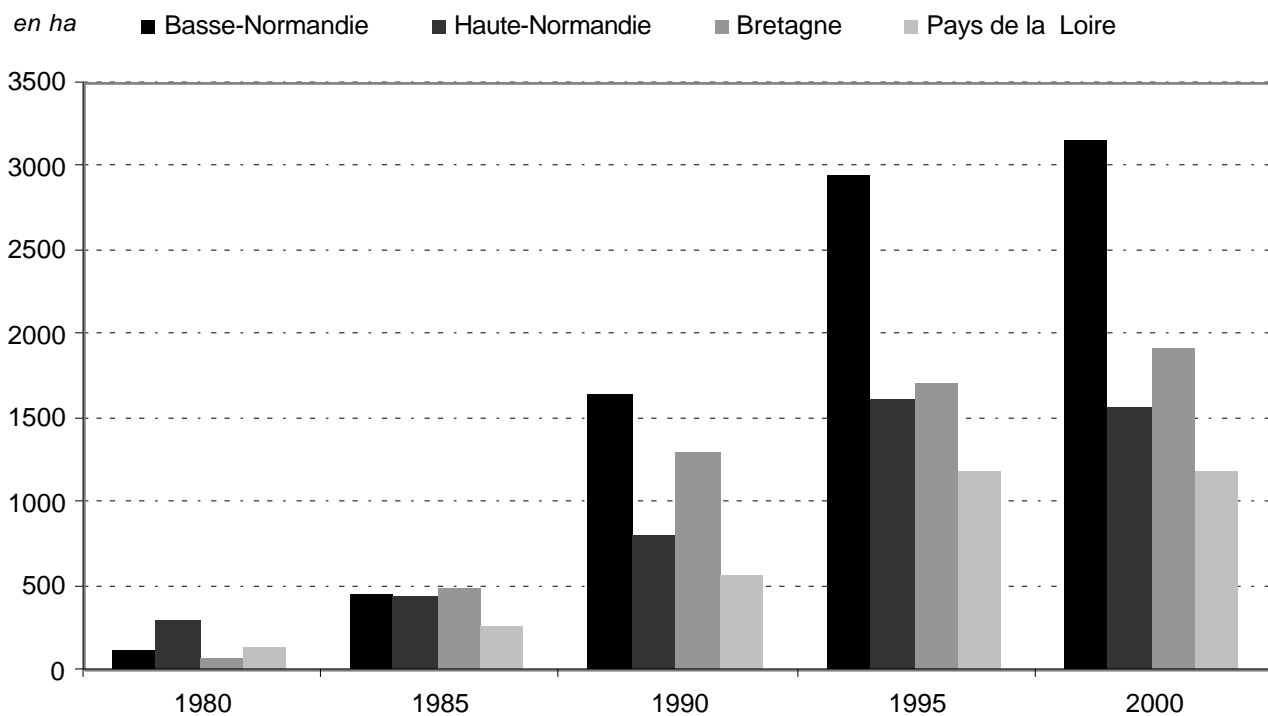
Graphique n°14 : Cumul des surfaces plantées en vergers basses tiges (en ha) en France entre 1975 et 1999

Source : Service Régional Cidricole d'après données CTPC



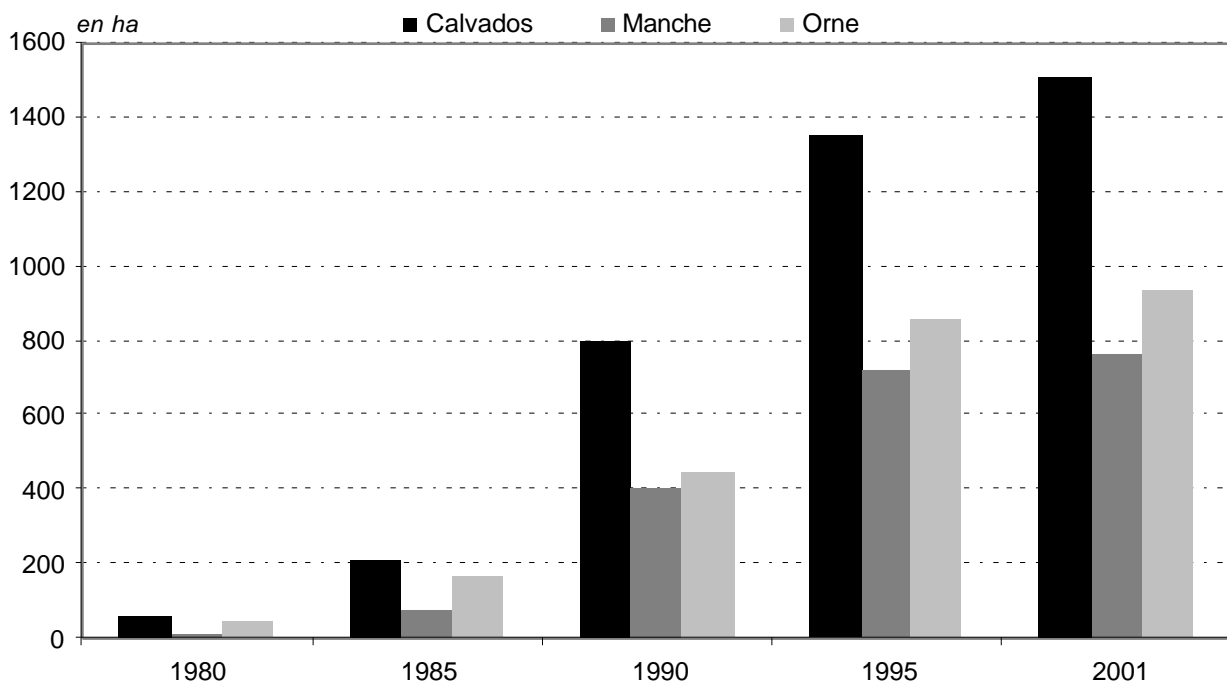
Graphique n°15 : Évolution annuelle des surfaces plantées en France (1963-1999)

Source : Service Régional Cidricole - Chambre d'Agriculture de Normandie



Graphique n°16 : Évolution du verger basse tige par région de 1980 à 2000

Source : CTPC



Graphique n°17: Évolution du verger basse tige par département de 1980 à 2001

Source : CTPC

À l'échelon bas-normand, l'étude de 1995 montrait que le Calvados se distinguait singulièrement puisque concerné par plus de 46% des surfaces de vergers cidricoles spécialisés.

	surfaces en ha	arbres/100 ha SAU	% des surfaces
Pays d'Auge	933	61	31,86
Plaines	483	19	16,50
Bocages	875	20	29,88
Cotentin	307	9	10,48
Pays d'Ouche	330	19	11,27

Tableau n°8 : Répartition du verger basse tige
par grands espaces agricoles bas-normands en 1995
Source : CTPC

On y distinguait nettement le Pays d'Auge qui affichait, cette même année, le plus fort taux de pommiers basses tiges rapporté à la SAU, révélant incontestablement le rôle économique joué par ce territoire sur le plan cidricole.

Les statistiques concernant la période plus récente confirment encore la progression des surfaces et notamment celles situées hors Basse-Normandie.

	1980	1985	1990	1995	2001
Calvados	62	215	792	1352	1505
Manche	13	72	401	720	763
Orne	43	166	443	857	932
Basse-Normandie	118	453	1636	2929	3200
<i>% verger national</i>	<i>20%</i>	<i>28%</i>	<i>36%</i>	<i>36%</i>	<i>34,5%</i>
TOTAL France	590	1637	4565	8190	8530

Tableau n°9 : Évolution des surfaces plantées en vergers basses tiges
entre 1980 et 2001 (en ha)
Source : données CTPC

En 2000, la Basse-Normandie avec 3145 ha de vergers basses tiges conforte sa position dominante pour ce mode de conduite, suivie par la Bretagne (1905 ha), la Haute-Normandie (1547 ha), les Pays de la Loire (1178 ha), la Picardie (355 ha), 400 autres hectares de vergers spécialisés étant recensés en dehors de la zone cidricole.

Mais davantage qu'une approche limitée aux seules régions administratives, il faut compter désormais avec les zones IGP (Indication Géographique Protégée) qui sont entrées dans les faits depuis l'année 2000. Cette appellation identifie un produit élaboré dans une zone géographique délimitée bénéficiant ainsi d'une certification de conformité. Pour bénéficier de l'indication "Cidre de Normandie" ou

"Cidre de Bretagne", les deux IGP reconnues, les produits concernés doivent être élaborés à partir de fruits à cidre traditionnels récoltés dans ces grandes régions productrices.

En interdisant tout recours à des fruits à cidre des territoires extérieurs à l'appellation "Normandie" ou "Bretagne", l'IGP entraîne de facto des conséquences non négligeables dans le système d'approvisionnement au sein de la zone cidricole et pose même un problème d'équilibre entre l'offre en fruits et les besoins de l'industrie de transformation. Nous reviendrons plus en détail sur cet aspect au cours de la troisième partie du présent rapport.

Il convient de relever que l'IGP exclut tout recours à des matières premières de substitution issues de la pomme de table, de même que certaines variétés à jus, ou tout du moins en réglemente l'apport.

Ainsi, selon des statistiques de l'interprofession³², la zone IGP "Normandie" totaliserait 4741 ha de vergers basses tiges, la zone IGP "Bretagne" 3113 ha (dont 528 ha situés dans une aire d'approvisionnement complémentaire acceptée jusqu'en 2015). Enfin, 777 ha de vergers basses tiges se situeraient en dehors des deux zones IGP.

La répartition départementale des surfaces des vergers basses tiges et le nombre de producteurs concernés en 2001 montre une taille des exploitations plus importante dans le Calvados avec un ratio de 5,9 ha par producteur contre 4,2 dans l'Orne et 3,6 ha dans la Manche.

La répartition par taille des vergers bas-normands réalisés en 2000 montre que les vergers de moins de 10 hectares représentent 57,5% des surfaces et mobilise 89% des planteurs. A contrario, à peine 11% des producteurs de pommes à cidre possèdent un verger de plus de 10 ha, ce qui représente 42,5% des surfaces traduisant ainsi une forme de concentration du secteur.

	Nombre de producteurs	>20 ha	10 à 20 ha	5 à 10 ha	3 à 5 ha	< 3 ha
Calvados	243	9	26	50	59	99
Manche	204	2	15	34	24	129
Orne	199	5	13	36	41	104
Basse-Normandie	646	16	54	120	124	332
<i>Surfaces (en ha)</i>	3086	<i>599</i>	<i>714</i>	<i>807</i>	<i>458</i>	<i>508</i>
<i>Surface moyenne (en ha)</i>	4,78	<i>37,44</i>	<i>13,22</i>	<i>6,73</i>	<i>3,69</i>	<i>1,53</i>

Tableau n°10 : Répartition du nombre de planteurs selon la surface et par département en 2000

Source : Service Régional Cidricole, d'après données CTPC

³² Quelques variantes sont observées selon les diverses sources statistiques.

3°/ LA REPARTITION VARIETALE

Il existe différents types de pommes à cidre classées, selon leur saveur, en cinq catégories ou, plus exactement, en trois principales (ci-dessous en gras) et deux intermédiaires (en italique) :

- **les pommes douces**, peu acides et plus fragiles à la conservation, elles donnent un jus assez fade ;
- *les pommes douces-amères* ;
- **les pommes amères**, riches en tanin, leur jus est plus corsé et de meilleure garde ;
- *les pommes acidulées* ;
- **les pommes très acides (ou aigres)** donnant un jus à forte teneur en acide malique.

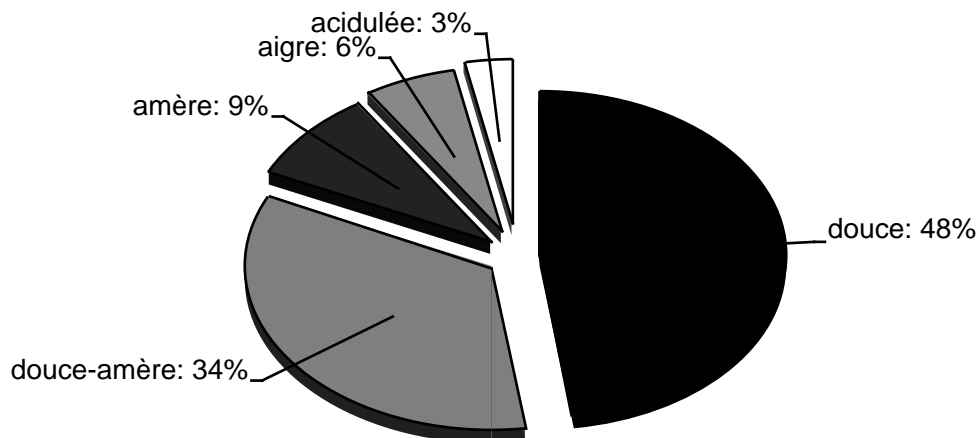
Si chacune des trois catégories principales ne donne pas toujours un jus agréable à déguster en l'état, c'est la conjugaison des saveurs qui permet d'obtenir un jus équilibré.

La typicité des cidres dépend ainsi clairement du choix variétal et du savant dosage entre les saveurs³³. Leur répartition est ainsi spécifique à chaque région cidricole voire à chaque producteur de cidre. Cependant, les formes d'intensification du verger et le développement et la généralisation de variétés identiques - les plus productives et les plus adaptées à la transformation industrielle - partout sur la zone cidricole ont, comme nous le verrons, considérablement réduit les combinaisons variétales et donc, largement contribué à l'homogénéisation des cidres (voire même pour certains, à leur banalisation).

Il faut souligner à cet égard que le verger basse tige est composé d'un nombre très restreint de variétés puisque 19 d'entre elles représenteraient 95% des écussons diffusés sur les quatre régions cidricoles. Selon le CTPC, le verger spécialisé est composé essentiellement de variétés douces à amères (44,3% des surfaces) et de variétés acides (27,3% des surfaces).

³³ Bien qu'il existe cependant des cidres monovariétaux.

En Basse-Normandie, la répartition variétale selon la saveur se détermine de la façon suivante :



Selon le CTPC, 80% des vergers étant sous contrat avec des transformateurs, cette répartition variétale est le reflet fidèle des orientations définies par les entreprises du secteur.

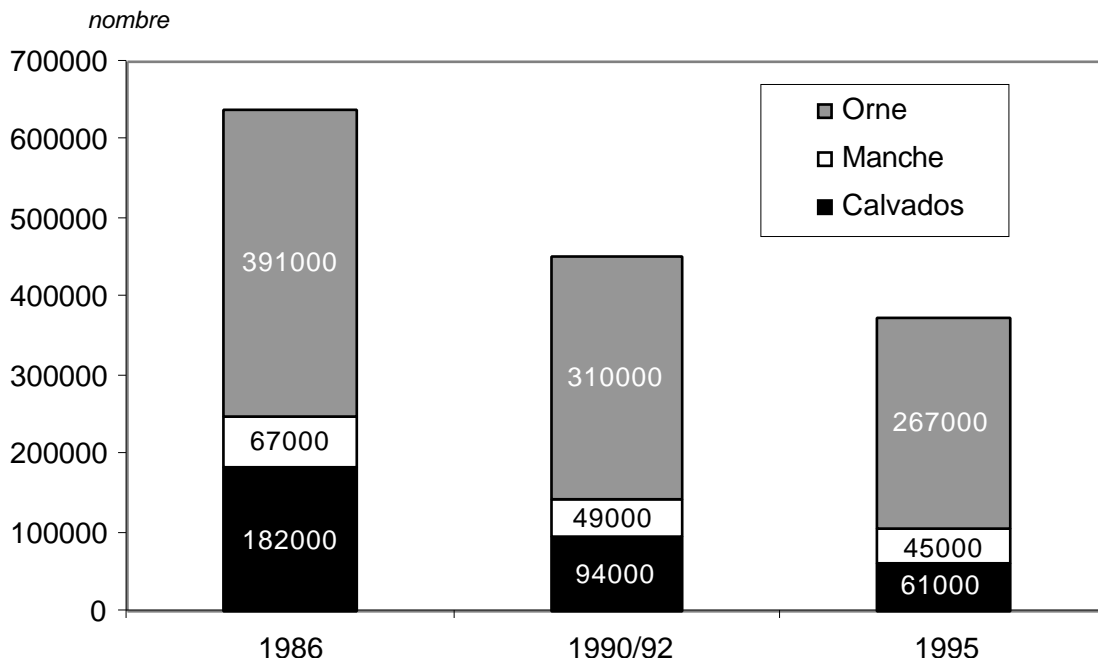
Le spectre variétal diffère quelque peu en Bretagne où l'on relève une répartition plus équilibrée des variétés amères (21%), douces-amères (29%) et douces (26%).

Pour certains, avec le recul, la répartition des différentes variétés dans le verger basse tige n'aurait pas toujours été correctement géré. En effet, lorsque ce mode de conduite s'est développé à la fin des années 70, la priorité a le plus souvent été donnée aux variétés les plus productives (argument qui serait contestable dans la mesure où l'on ne disposait pas à l'époque d'informations fiables sur les rendements). Or, il est clair que cette stratégie a eu pour conséquence une perte de typicité des différents territoires de production et on se trouverait ainsi aujourd'hui avec trop de variétés acides qui ne correspondent plus aux besoins actuels. D'ailleurs, par réaction, une politique d'appellation d'origine s'est faite jour.

Les variétés acides sont surtout destinées à l'élaboration de jus de pomme et de concentrés. Elles sont présentes dans toutes les régions et même dominantes dans les zones hors IGP. Intéressantes sur le plan agronomique, les variétés *Judaine*, *Judeline* et *Jurella* sont des obtentions INRA qui ont été introduites dans le verger basse tige de manière importante. Non cidricoles, elles représentaient dès 1988 12% du matériel végétal diffusé par le CTPC. Aujourd'hui, ces variétés ne correspondent plus aux besoins du fait de la concurrence directe avec les excédents ou les écarts de triage des pommes de table si bien que l'on évoque la réorientation possible du verger par surgreffage (technique permettant une nouvelle greffe sur sujets jeunes voire adultes) ou abattage puis replantation de nouvelles variétés (cf. troisième partie).

D - ÉVOLUTION DU VERGER DE POIRIERS

En 1995, date du dernier recensement exhaustif du verger cidricole, les quatre régions étudiées comptaient 563000 poiriers contre 771000 en 1965.



Graphique n°18 : Évolution du verger de poiriers en Basse-Normandie de 1986 à 1995

Source : CTPC

Sur les 373000 poiriers que la Basse-Normandie totalisait en 1995, 267000 spécimens étaient recensés dans l'Orne (soit plus de 47% du verger bas-normand) et le seul Domfrontais en comptait 253000 ! Sur ce territoire, il convient de relever que la proportion de poiriers par rapport à l'ensemble des fruitiers à cidre atteint même les 36,4%.

Comme dans l'exemple précédent concernant les vergers de pommiers hautes tiges, la décroissance du nombre de poiriers est également à déplorer sur la période d'observation. Les éléments reportés sur le graphique n°18 laisseraient supposer une forte augmentation du nombre d'arbres dans l'Orne entre 1965 et 1986. Précisons cependant que les enquêtes antérieures à 1995 portaient sur l'ensemble des arbres à cidre avec la difficulté parfois de dissocier les poiriers à poiré.

L'enquête diligentée par le CTPC sur la nature des plantations estimait en 1995 à 34,6% la proportion du verger dense contre 38,1% celle du verger clair et 27,3% celle du verger isolé.

Concernant l'âge des arbres, bien que la durée de vie d'un poirier soit nettement supérieure à celle d'un pommier, il était inquiétant de constater en 1995 que le verger n'était composé que de 1,7% d'arbres jeunes en Basse-Normandie contre 87,9% d'arbres adultes et 10,4% d'arbres vieux. À cette époque, alors même que s'organisait la mobilisation autour du projet d'AOC "Poiré Domfront", la crainte

d'une forte régression du verger fit prendre conscience de l'urgence d'un plan de relance, sentiment qui sera exacerbé au lendemain de la tempête destructrice de décembre 1999.

L'épisode climatique d'une rare intensité que la Basse-Normandie a connu a causé la destruction de 50% des vergers de poiriers identifiés dans le cadre de la démarche de l'AOC "Poiré Domfront" et dont le nombre d'arbres serait passé de 120000 spécimens recensés avant la tempête³⁴ à 60000 après son passage.

Il s'en est suivi une réelle prise de conscience qui a suscité la mise en œuvre d'un avenant spécifique aux Contrats de Plan État-Régions pour la période 2000-2003 (cf. annexe n°4) comprenant notamment un plan de relance qui prévoit un objectif de replantation de 20000 poiriers sur trois ans (contre environ un millier les années précédentes) qui mobilise les aides de l'État, des Conseils Régionaux de Basse-Normandie et des Pays de la Loire ainsi que du Conseil Général de l'Orne.

Concernant l'emploi pour la partie production de fruits à cidre, il n'a guère été possible de disposer de résultats fiables. Pour les spécialistes du secteur cependant, sur la base d'un équivalent UTH pour un verger de 20 à 25 ha, les 3000 ha de vergers spécialisés en Basse-Normandie équivaldraient entre 120 et 130 emplois environ. Une simulation sur le verger haute tige sur le verger haute tige est en revanche impossible à réaliser. Enfin, il convient d'y ajouter les emplois dans les pépinières, aspect qui nécessiterait une étude à part entière.

E- LA PRODUCTION DE FRUITS A CIDRE ET SA COMMERCIALISATION

1°/ ÉVOLUTION DE LA PRODUCTION CIDRICOLE DU VERGER BAS-NORMAND

Les statistiques du Centre Technique des Productions Cidricoles retiennent deux approches statistiques différentes selon le mode de conduite du verger.

Ainsi, pour le verger haute tige, on évalue de manière indicative la **production pendante** qui concerne le total estimé de fruits produit par les arbres. Ce mode de calcul est déterminé à la fois par le recensement des spécimens et par la récolte observée à partir d'échantillons suivis sur une zone géographique de référence. Il ne s'agit donc que d'une estimation qui a cependant valeur de comparaison.

En revanche, le verger productif basse tige étant quant à lui bien identifié, le potentiel de production théorique est estimé avec une marge d'erreur moindre.

Quant à la **production commercialisée**, elle correspond à la part de la production vendue -directement ou non- à des fins de transformation.

L'analyse des statistiques pour l'ensemble de la zone cidricole depuis vingt ans révèle une sévère diminution de la production qui est passée de 1,4 million de tonnes à 690000 tonnes aujourd'hui, bien que ce résultat ait été obtenu en additionnant, pour la campagne 2001/2002, la production pendante du verger

³⁴ Sur, rappelons-le, un nombre total de 253000 poiriers recensés dans le Domfrontais.

haute tige et la production estimée du verger basse tige (résultats qui de ce fait sont difficilement comparables entre eux).

Le seul verger haute tige a vu sa production divisée par 3,2 sur la période d'observation. On remarque en revanche la montée en charge du verger basse tige dont la production estimée sur une large zone cidricole³⁵ a été quasiment multipliée par 5 entre 1991 et 2001, passant de près de 40000 tonnes à 238300 tonnes, ce qui correspond aujourd'hui à plus de la moitié de la production pendante du verger haute tige.

On notera au passage le phénomène bien connu de l'alternance des récoltes, caractéristique de la production des pommes à cidre qui a particulièrement marqué certaines campagnes comme en 1981-82, 1983-84, 1987-88, 1991-92... et 2000-2001 pour la plus récente. Certes, les effets de l'alternance quoique toujours observé, tendent à s'estomper, notamment dans le verger productif basse tige en raison des interventions humaines (taille, éclaircissage chimique) bien que cette caractéristique demeure toujours une préoccupation des recherches variétales.

Pour certains spécialistes en revanche, les conditions climatiques lors de la nouaison apparaissent déterminantes pour la récolte en termes quantitatifs.

La lutte contre l'alternance passe également par des soins apportés aux arbres, y compris hautes tiges comme l'éclaircissage ou la taille qui évite d'avoir des sujets surchargés certaines années trop abondantes et qui améliore donc dans l'absolu la qualité des fruits en évitant des récoltes excessivement irrégulières.

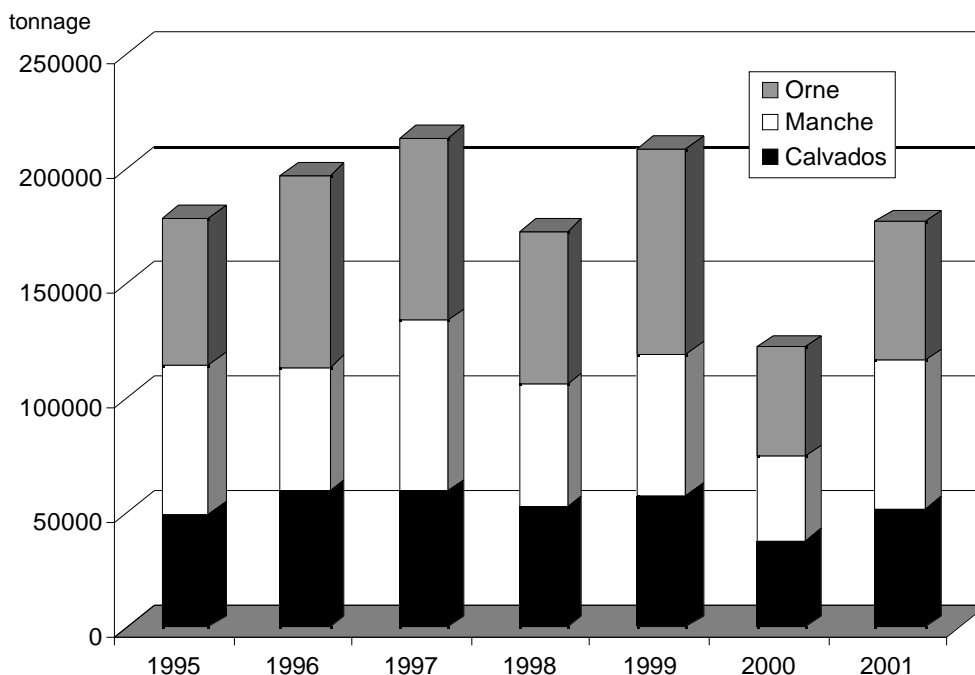
À une échelle plus fine, entre 1995 et 2001, le potentiel de production moyen annuel du verger traditionnel bas-normand a atteint 181400 tonnes, soit 40,3% de la production totale estimée de l'ensemble de la zone cidricole³⁶.

L'étude au niveau départemental montre une répartition du potentiel de production à l'avantage de l'Orne au cours des sept dernières campagnes. La production pendante moyenne annuelle a représenté pour ce département près de 70400 tonnes contre 58400 tonnes pour la Manche et 52600 tonnes pour le Calvados.

Concernant le verger spécialisé basse tige, la production estimée pour la campagne 2001/2002 représentait un total de 83706 tonnes de fruits à cidre pour la Basse-Normandie soit 35,1% de la production totale française.

³⁵ Comprenant des départements principalement situés dans le Bassin Parisien mais également d'autres situés plus au sud à l'image de l'Indre ou de la Loire.

³⁶ De 1995 à 1997, les statistiques étaient réalisées par le CTPC à partir des déclarations et toute pomme allant à la transformation (fermière ou industrielle) était déclarée. Du fait de problèmes informatiques, les statistiques retenues sont désormais celles du SNIC mais ne concernent de ce fait que les fruits destinés à la transformation industrielle.



Graphique n°19 : Évolution du potentiel de production estimé du verger haute tige par département.

Source : CTPC

Notons que l'ensemble de la Normandie totalise plus de la moitié de la production estimée du verger spécialisé (127300 tonnes pour la campagne 2001/2002).

	Production estimée	Part de la production nationale
Calvados	33544 tonnes	14,1%
Manche	23786 tonnes	10,0%
Orne	26376 tonnes	11,1%
BASSE-NORMANDIE	83706 tonnes	35,1%
Eure	27727 tonnes	11,6%
Seine-Maritime	15910 tonnes	6,7%
TOTAL NORMANDIE	127343 tonnes	53,4%

Tableau n°11 : Répartition départementale de la production estimée du verger basse tige - campagne 2001-2002.

Source : CTPC

2°/ LA COMMERCIALISATION DES FRUITS A CIDRE

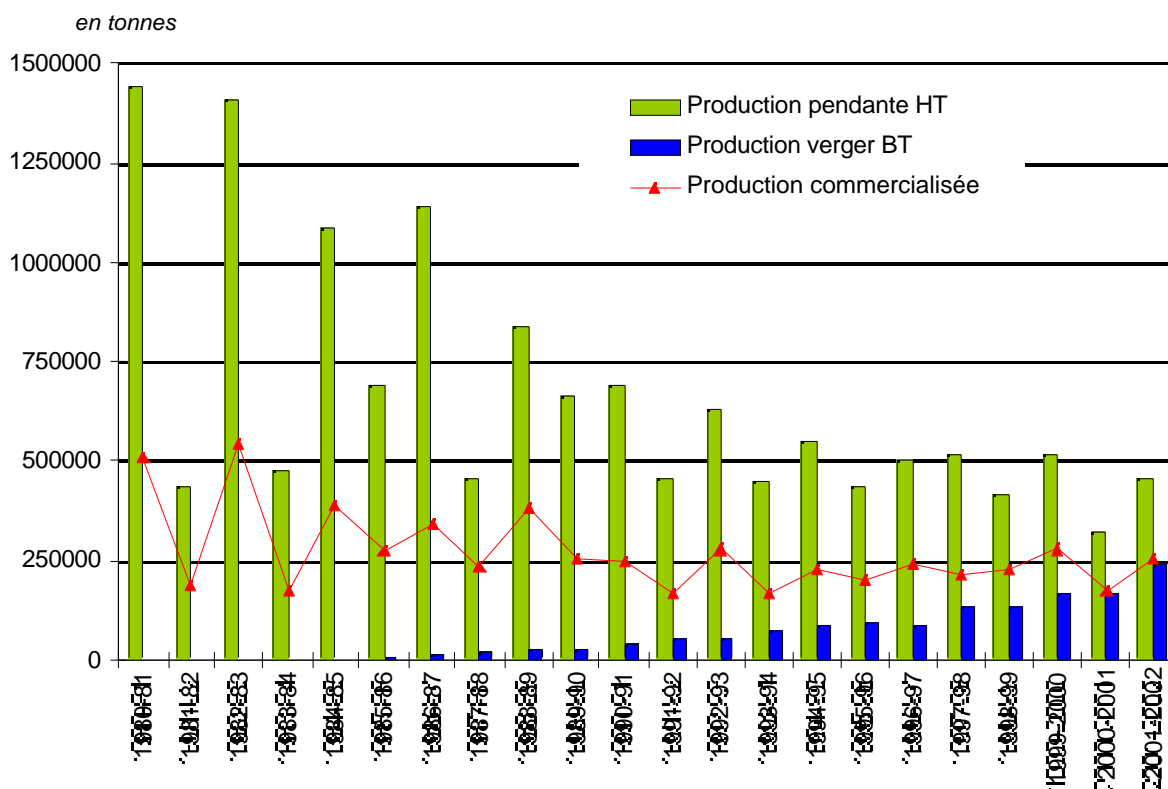
Entre 1995 et 2000, toutes régions confondues, la production annuelle moyenne commercialisée de fruits à cidre (statistique fournie depuis 1998³⁷ par le

³⁷ Alors que la production commercialisée était établie par le CTPC (alors CFC) entre 1980 et 1988, l'ANIEC entre 1989 et 1994 et de nouveau le CTPC entre 1995 et 1997.

Syndicat National des Industries Cidricoles (SNIC) qui ne comprend que les fruits acheminés aux unités adhérentes et donc industrielles - cf. ci après) était estimée au niveau national à environ 222220 tonnes (à comparer dans le même temps aux potentiels de production de 129300 tonnes du verger basse tige et des 450600 tonnes de production du verger haute tige).

La courbe d'évolution observée au cours des vingt dernières années connaît quelques similitudes avec celle précédemment étudiée de la production globale, le caractère alterné des récoltes ayant eu apparemment un effet notable sur le volume de fruits à cidre commercialisé, entraînant même, certaines années creuses, des difficultés d'approvisionnement.

Comme de précédentes études l'ont mis en évidence, la variabilité de la production crée un marché des fruits aussi irrégulier qu'imprévisible et ce, malgré le pouvoir régulateur des stocks (concentrés voire eaux-de-vie), bien qu'aujourd'hui, après une régression forte puis une stagnation du marché du cidre, le souci s'exprime pour certains et notamment les transformateurs en termes de surproduction pour les uns ou tout du moins d'inadéquation de l'offre par rapport à la demande pour les autres (aspect qui sera développé dans la troisième partie).



Graphique n°20 : Évolution de la production totale de fruits à cidre et production commercialisée en France
Source : CTPC et SNIC

On constate ainsi, malgré quelques "pics" au début des années 80 suivant des épisodes déficitaires (correspondant notamment aux besoins de reconstituer des stocks ou d'absorber la production), une diminution de la production commercialisée sur la période d'observation.

Pour ce qui est de la part de la production du verger basse tige intégré ou sous-contrat à destination des établissements industriels suivis par le SNIC, on l'estime, sur l'ensemble des régions cidricoles, à 69,5 % lors de la dernière campagne 2001/2002 (177846 tonnes sur un total de 255879 tonnes de fruits réceptionnés) contre 67,8% en 2000/2001 et 59,2% en 1999/2000.

Les seuls établissements industriels présents en Basse-Normandie³⁸, ont réceptionné, lors de la campagne 2001/2002, 116954 tonnes de fruits à cidre, soit 45,7% de la production totale commercialisée (43,9% en 2000/2001 et 45,7% en 1999/2000). La part de l'approvisionnement du verger de pommiers basse tige équivalait à 57,8% en 2001/2002, 64,8% en 2000/2001 et 51,2% en 1999/2000 (soit une part relative moindre qu'au plan national).

Aller plus loin dans l'analyse est difficile et risqué car isoler statistiquement l'entité régionale en matière de répartition des fruits par destination voire utilisation finales est aujourd'hui complexe à réaliser³⁹ et n'a, à vrai dire, plus de signification du fait des flux de matières premières (fruits à cidre comme concentrés) sur le plan industriel, résultante des successives restructurations et concentrations des entreprises du secteur. Autrement dit, la fermeture d'établissements (notamment au détriment de la Basse-Normandie) ont eu pour conséquence de regrouper et donc de délocaliser les lieux de transformation par rapport aux lieux de production, ce qui n'est pas sans poser à l'heure actuelle des problèmes dans la définition de l'origine géographique des fruits dans le cadre des IGP (un transfert de fruits de la Normandie vers la Bretagne par exemple entraîne automatiquement le déclassement des fruits qui seront transformés dans la région d'accueil en cidre de table ou cidre générique) ou les exigences en termes de traçabilité. La suite du présent rapport aura l'occasion de reprendre en détail tous ces points.

En revanche, on sait aujourd'hui que des départements comme l'Ille-et-Vilaine ou le Calvados sont davantage importateurs de fruits à cidre, alors que le département de la Manche et notamment le Sud-Manche, a de tout temps approvisionné les départements voisins. Du fait du contexte récent (disparition de la cidrerie de Brécey du groupe CSR par exemple), ce département serait à l'heure actuelle fortement exportateur.

Cependant, d'un point de vue global, certains experts évaluent la répartition de la production vouée à la transformation selon la destination finale.

³⁸ Statistiques fournies par le SNIC à la demande du CESR. Il faut savoir en effet que dans les statistiques du SNIC, la Normandie est séparée en deux groupes (qui ne correspondent en rien à de quelconques limites administratives), chaque groupe présentant des établissements des deux régions. En outre, l'établissement CSR du Theil dans l'Orne est quant à lui rattaché au Maine et au Perche. Une approche se limitant aux établissements bas-normands pose certes le problème des fruits traités (ou provenant) dans des (de) régions voisines et notamment la Haute-Normandie.

³⁹ Éléments dont les études réalisées en Basse-Normandie au cours des années 80 pouvaient au demeurant encore disposer.

Au plan national, sur la base d'un volume moyen de 230000 tonnes de fruits à cidre récoltées et commercialisées (moyenne 1996-1999), on estime⁴⁰ que :

- entre 57 et 65% de la production de fruits (soit entre 130 et 150000 tonnes) seraient destinés à l'élaboration du cidre,
- entre 17 et 22% (soit entre 40 et 50000 tonnes) seraient utilisés pour la production de calvados,
- entre 13 et 22% (entre 40 et 50000 tonnes) seraient consacrés à l'élaboration des jus, concentrés, vinaigres et autres destinations.

● *La production et la commercialisation des fruits destinés aux AOC*

Un éclairage particulier et complémentaire concernant l'analyse des récoltes 1999 et 2000 des fruits destinés aux AOC est possible grâce aux statistiques fournies par le Comité Régional de l'INAO à partir des déclarations des entreprises qui élaborent de telles productions ou de celles qui collectent des fruits en vue d'une revente à des transformateurs (les fruits déclarés en AOC pouvant être déclassés par la suite, ces chiffres sont donc supérieurs aux quantités transformées).

La répartition départementale des quantités de fruits livrés en AOC sur les six départements d'une zone "Normandie-Maine" montre que la Manche arrive largement en tête des volumes de pommes à cidre destinés aux AOC, l'Orne se distinguant par le plus fort tonnage en poires.

	Pommes destinées aux AOC				Poires destinées aux AOC			
	1999		2000		1999		2000	
	tonnage	%	tonnage	%	tonnage	%	tonnage	%
Manche	26594	33,5	13705	34,9	1516	13,1	896	20,2
Calvados	17848	22,5	8532	21,7	4655	40,3	1061	24
Eure	14790	18,6	8668	22	383	3,3	244	5,5
Orne	19302	24,4	8213	20,9	4932	42,7	2188	49,4
Mayenne	706	0,9	114	0,3	74	0,6	34	0,8
Sarthe	43	0,1	12	0,03	2	0,01	3	0,1
Total	79283		39244		11562		4426	

Tableau n°12 : Répartition départementale des quantités de fruits livrées en AOC

Source : Comité Régional de l'INAO

On remarquera le caractère exceptionnel de la récolte de 1999 considérée parmi les plus abondantes. Notons également que quelle que soit l'importance de la récolte, les poires représentent environ 10% des quantités de fruits livrés en AOC.

Selon l'enquête de l'INAO, à l'image de l'ensemble des productions cidricoles, la part des fruits transformés en produits AOC issus du verger basse tige est de plus en plus importante (47% des quantités totales de fruits

⁴⁰ Estimation du CTPC ; résultats cependant très variables selon les années.

réceptionnés en 2000). Cependant, cette proportion reste inférieure à la part estimée du verger dans l'ensemble de la production industrielle cidricole (68% en 2000).

	Haute tige		Basse tige	
	1999	2000	1999	2000
Calvados	8,83	5,22	126,79	69,80
Eure	9,0	4,02	239,12	145,47
Manche	13,06	6,81	68,58	70,38
Mayenne	4,54	2,38	40,25	23,25
Orne	7,24	3,97	84,26	51,44
Total	7,57	4,15	93,82	72,07

Tableau n°13 : Répartition départementale du tonnage moyen de pommes livrées par producteur

Source : Comité Régional de l'INAO

L'étude de l'INAO montre également l'importance du tonnage moyen par producteur basse tige par rapport au verger haute tige (entre 12 et 16 fois supérieur). La Manche affiche le plus fort tonnage moyen par producteur en haute tige et l'Eure montre la forte spécialisation de son verger.

Quant aux rendements moyens, ils étaient pour le "basse tige" évalués à 17 tonnes/ha en 1999 et 13,1 tonnes/ha en 2000 et pour le "haute tige", à 13,1 tonnes/ha en 1999 et 3,8 tonnes/ha en 2000.

3°/ LE NEGOCE DE FRUITS A CIDRE

En dehors des fruits transformés sur le lieu même des exploitations, les productions cidricoles font appel à deux modes de commercialisation et de collecte : d'une part les apports en direct des producteurs de fruits aux transformateurs et d'autre part, le recours aux intermédiaires.

Ainsi, à partir d'une commande du Conseil Économique et Social Régional de Basse-Normandie au Centre Technique des Productions Cidricoles de Sées, il a ainsi été possible d'individualiser, sur une période 1995-2000, la part moyenne annuelle durant cette période des achats directs effectués par les transformateurs, achats qui ont représenté 65,6% des tonnages réceptionnés.

Ce taux est relativement stable sur la période d'observation, mis à part pour la Manche dont la part des achats directs a atteint jusqu'à 80% certaines années pour redescendre, durant les dernières campagnes (effet de la fermeture de l'usine de Brécey ?) et atteindre 63% lors de la dernière campagne observée.

Globalement, il est clair que les territoires où se concentrent de grandes industries révèlent la prépondérance des achats directs (et par conséquent l'impact des contrats).

	Achats par les transformateurs	dont achats en direct	
Calvados	51299	27701	54%
Manche	27883	20605	73,9%
Orne	30832	20550	66,6%
Basse-Normandie	110013	68855	62,6%
<i>Haute-Normandie</i>	<i>21724</i>	<i>17771</i>	<i>81,8%</i>
<i>Bretagne</i>	<i>60738</i>	<i>39090</i>	<i>64,4%</i>
<i>Pays de Loire</i>	<i>25105</i>	<i>7764</i>	<i>30,9%</i>
<i>Autres</i>	<i>16813</i>	<i>4878</i>	<i>29%</i>

**Tableau n°14 : Les achats de fruits à cidre par les transformateurs
Moyenne des campagnes 1995/96 à 2000/01**

Source : CTPC

Concernant la collecte et le négoce de fruits, cette pratique est dorénavant surtout le fait des coopératives. En Basse-Normandie, le groupe AGRIAL⁴¹ collecte à l'heure actuelle plus d'un tiers des fruits à cidre commercialisés en Normandie (et environ 17% du total national), ce qui correspond pour la récolte 2001/2002 à 43000 tonnes (précisément 28000 tonnes provenant du verger basse tige sous contrat et 15000 tonnes pour le verger haute tige). Environ 21000 tonnes sont transformées par la cidrerie d'AGRIAL de Sainte-Foy de Montgommery, le reste est acheminé aux autres unités de transformation ayant passé un contrat de collecte avec la coopérative.

Pour les vergers les plus importants, il faut savoir que l'acheminement des fruits se fait en direct de l'exploitation aux unités de transformation. Ainsi, AGRIAL estime que 9000 tonnes sont collectées sans passer par les dépôts et lieux de stockages intermédiaires. À ce sujet, pour des questions de qualité visant à éviter la dégradation des fruits, le recours aux ruptures de charge des fruits est de moins en moins pratiqué. Par ailleurs, dans le cadre des appellations, les aires de stockage doivent permettre l'identification des fruits par origine géographique (IGP, AOC) voire par types de variétés (AOC).

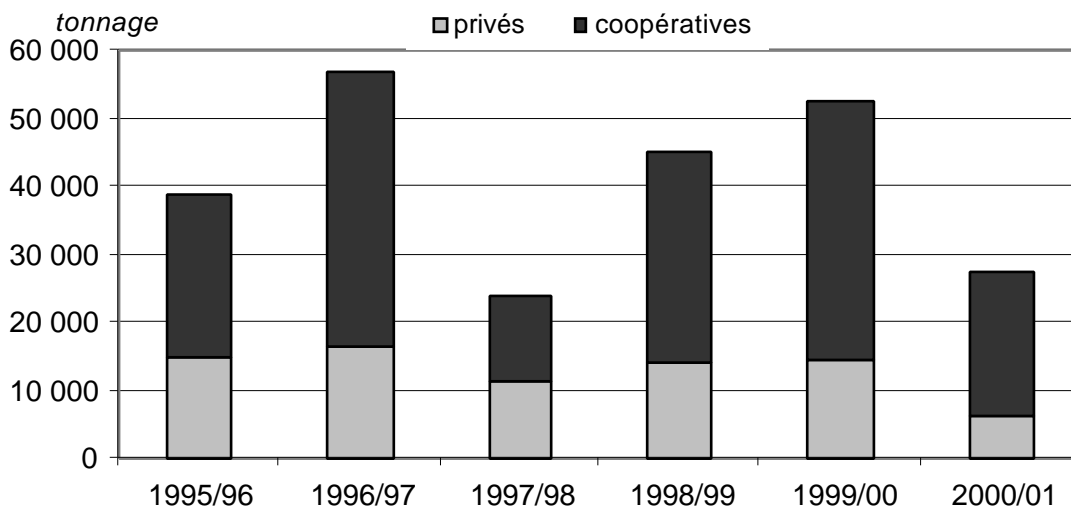
La coopérative Val de Vire pour sa part collecte et réceptionne chaque année entre 8000 et 10000 tonnes de pommes à cidre qui sont directement valorisées et transformées dans l'unité de Condé-sur-Vire.

La coopérative de La Graverie a quant à elle été créée suite au départ de la SIAO (Société Industrielle des Alcools de l'Ouest) pour permettre de continuer à assurer la mise en marché des fruits du Bocage ; elle a un rôle exclusif de négoce pour le compte de ses adhérents. Le niveau de collecte moyen entre 1997 et 2001 représente 971 tonnes (variant selon les années : de 180 tonnes pour la récolte 2000 à 1925 tonnes pour la récolte 1998).

⁴¹ Activité traditionnelle des fournisseurs d'approvisionnements, les trois coopératives de base (AGRALCO, COOP CAN et ORCAL) se sont réunies au sein d'AGRIAL. Ces coopératives et surtout ORCAL avaient proposé à leurs adhérents une diversification sous forme de plantations de vergers cidricoles avec une garantie de débouchés matérialisés sous forme de contrats de livraison tripartites. L'ensemble regroupe près de 1000 ha dont 652 ha en partenariat avec CSR.

Citons également la coopérative des Vergers du Pays d'Auge qui, pour ses propres besoins de transformation collecte environ 500 tonnes de fruits par an transformées pour l'élaboration de cidre AOC "Pays d'Auge".

Là encore, une approche globale a été réalisée par le CTPC à la demande du CESR qui permet de voir, outre le caractère très irrégulier des tonnages du négoce (effet de l'alternance mais également problèmes d'approvisionnement du verger haute tige), la diminution des volumes traités par le négoce privé en Basse-Normandie.



Graphique n°21 : Évolution des volumes de fruits à cidre traités par les coopératives et le négoce privé en Basse-Normandie de 1995 à 2000

Source : d'après données CTPC

Comme le montre le tableau correspondant, le négoce de fruits à cidre est dominé dans le Calvados par les coopératives du fait notamment du rôle prédominant joué par AGRIAL. Seule la Manche se distingue avec les 3/4 du négoce effectués par des structures privées.

	Privés	%	Coopératives	%	Total
Calvados	557	2,98	18121	97,02	18678
Manche	9256	74,65	3143	25,35	12399
Orne	3160	32,52	6558	67,48	9718
Basse-Normandie	12973	31,80	27822	68,20	40795

Tableau n°15 : Répartition du négoce de fruits à cidre en tonnes (moyenne annuelle 1995-2000)

Source : CTPC

Enfin, pour les seules AOC cidricoles, l'INAO estimait en 2000 à 22 le nombre de réceptionnaires (coopératives et négociants) sur une large zone Normandie-Maine. Notons que les entreprises réceptionnaires qui ne transforment pas les fruits sont présentes uniquement dans les AOC "Calvados", calvados "Pays d'Auge" et cidre "Pays d'Auge".

II - LA TRANSFORMATION DES PRODUITS CIDRIQUES

A - LE SECTEUR INDUSTRIEL

1°/ UN SECTEUR INDUSTRIEL DE PLUS EN PLUS CONCENTRE

Un aperçu historique du secteur industriel cidricole montre que, dès le milieu des années 70, d'importantes vagues de rachats et d'absorptions d'entreprises ont entraîné de nombreuses restructurations et fermetures d'établissements. Ce mouvement a concerné tant le rapprochement entre des unités régionales que la pénétration du secteur par de grands groupes industriels et financiers internationaux (comme Pernod Ricard, Guinness, LVMH, Martini...).

On estime ainsi que, sur la période 1969-1981⁴², 57% des petits établissements et 32% des unités importantes capables de transformer plus de 1000 tonnes de pommes par an ont disparu.

Aujourd'hui encore, malgré un mouvement de désengagement des grands groupes, l'analyse de la forme juridique des entreprises révèle très souvent des participations de sociétés financières.

En clair, il reste peu de cidreries familiales, et pour certains observateurs, le remplacement des cidriers par des financiers à la tête de ces entreprises peut expliquer l'absence de stratégies à long terme de la filière, avec, en outre, une connaissance du terrain moins affirmée.

1.1 - Les plus grandes entreprises industrielles du secteur présentes en Basse-Normandie

Faute de disposer de chiffres précis en la matière, l'UNICID estime, concernant les volumes de cidres commercialisés taxés en France, que les dix ou onze plus grosses entreprises cidricoles pèsent environ 90% des volumes mais que les deux plus grandes industries du secteur font à elles seules environ 75% du marché ! Certes, une telle approche n'est qu'hypothétique dans la mesure où tout d'abord, les 10% restants et que l'on attribue couramment à la production fermière sont, pour beaucoup d'observateurs, probablement minorés. Par ailleurs, du fait de l'importance que prennent aujourd'hui les marques de distributeurs, il est très difficile de connaître l'origine des volumes ainsi réalisés.

Quoi qu'il en soit, il paraît important de passer en revue les plus grandes industries nationales dont la plupart ont au moins un établissement dans la région.

⁴² Article de M. André DUCOULOMBIER, Secrétaire Général du SNIC, revue IAA, octobre 1985.

• CSR - SA

L'implication du groupe Pernod Ricard dans le secteur cidricole prend ses origines avec le rachat de Cusenier qui possédait en outre les Cidreries Distilleries Réunies (CDR). Après la prise de contrôle de CDR intervenue en 1979 à la suite d'échanges de participation, Pernod Ricard va prendre le contrôle de la Distillerie Busnel située à Cormeilles dans l'Eure puis rachète en 1983 la Cidrerie Raison localisée à Domagné en Ille-et-Vilaine.

En 1988 intervient la fusion entre CDR et Sopagly, autre filiale de Pernod Ricard spécialisée dans le jus de raisin et implantée à Rivesaltes marquant la naissance de CSR (Cidreries et Sopagly Réunies) à laquelle sera rattachée l'activité de Pampryl.

Le mouvement d'acquisition se poursuit avec la reprise en 1989 des établissements Anée (cidrerie et distillerie à Vimoutiers et cidrerie à Mesnil-Mauger⁴³ puis, en 1992, des établissements Mignard implantés notamment en Seine et Marne et de la Cidrerie "Duché de Longueville" à Anneville-sur-Scie en Seine Maritime.

On estime que cette vague de rachats successifs auront en définitive coûté au groupe entre 1983 et 1992 environ 15 millions d'euros (100 millions de francs)⁴⁴.

Après cette période va succéder un mouvement de restructuration de l'outil industriel avec notamment en 1994 la fermeture des cidreries Mignard et Anée (cette dernière marque prestigieuse ayant été depuis reprise par l'établissement Busnel de Cormeilles).

Le marché du cidre ayant connu une régression, les établissements de la filiale de Pernod Ricard vont être particulièrement confrontés au problème d'absorption de la production des vergers basses tiges sous contrats que les entreprises rachetées avaient auparavant conclu (notamment environ 600 ha hors zone cidricole).

L'analyse des éléments bilantiels et du compte de résultat de CSR-Pampryl montre entre 1998 et 2000 un effritement des marges (sachant que la filiale à l'époque intègre, à côté de l'activité cidrière, l'activité jus de fruit) et même des résultats négatifs pour la seule branche cidricole.

Puis le groupe décide en 2001 de se recentrer sur son cœur de métier, les spiritueux et vins, en rachetant 39,1% des activités de Seagram et en entamant un mouvement de désengagement de ses activités "sans alcool".

Pour s'y préparer, Pernod Ricard va recomposer certaines de ses filiales dans la perspective de leur cession. Ainsi, l'activité jus de fruit va être dissociée de CSR et rattachée à Orangina qui devient Orangina-Pampryl en y adjoignant Champomy et Brut de Pomme, deux produits fabriqués à partir de pommes à cidre (et dont la réussite commerciale est avérée).

⁴³ Rachetée par Anée en 1977.

⁴⁴ Selon le Figaro Entreprises du 10 septembre 2001.

La filiale Orangina-Pampryl ainsi constituée est donc vendue au britannique Cadbury-Schweppes en septembre 2001 pour 750 millions d'euros.

Dans CSR-SA aujourd'hui en vente, n'a été conservée que la partie cidre et jus de raisin de base, l'activité calvados reste quant à elle dans le giron de Pernod Ricard avec la constitution d'un pôle alcool brun (conforté par le rachat des Cognacs Martel).

On saisit la difficulté pour Pernod Ricard de vendre CSR-SA ainsi débarrassée des activités les plus bénéficiaires.

Dans cette perspective et pour améliorer la rentabilité de sa filiale, le groupe a décidé en 2001 un plan social prévoyant le licenciement de 60 personnes et la fermeture de l'usine de Brécey la même année qui transformait jusqu'alors environ 10000 tonnes de fruits à cidre, réduisant d'autant le potentiel d'écrasement de l'entreprise.

Pour Jean CHAVINIER, Président Directeur Général de CSR-SA, rencontré en février 2002 dans le cadre du présent rapport, la volonté de Pernod Ricard à cette période consistait à la fois à développer la filiale et à faire avancer le processus visant à sa cession, avec l'objectif de trouver un repreneur qui fiabilisera la filière cidricole (en évitant un rachat pour opération financière).

Au milieu des années 90, après la dernière vague de rachat, on estimait que CSR représentait alors entre 59 et 60% du marché du cidre en France, part qui aujourd'hui aurait baissé d'environ 10 points (entre 45 et 50%) selon quelques observateurs. Ainsi, de l'issue de cette entreprise dépendra clairement pour beaucoup d'experts l'avenir de la filière cidricole... À l'heure où nous écrivons ces lignes, aucune information sur la vente globale ou partielle des sites ne nous est parvenue.

Concernant les implantations, CSR-SA compte aujourd'hui trois cidreries :

- la cidrerie Loïc Raison implantée en Bretagne à Domagné en Ille-et-Vilaine, marque phare du groupe qui détient près de la moitié des parts du marché des cidres de table vendus en France et 10,5% des cidres bouchés (cette catégorie étant dominées par les marques de distributeurs)⁴⁵.
- la cidrerie d'Anneville-sur-Scie en Haute-Normandie près de Dieppe qui élabore la marque de cidre bouché "Duché de Longueville".
- la cidrerie du Theil en Basse-Normandie dans l'Orne qui, contrairement aux deux autres unités, n'a pas de marques phares en matière notamment de cidre bouché. Cet établissement élabore "La Cidraie", cidre "export" en cannettes en sous-marque de Loïc Raison, du cidre bouché générique vendu à bas prix en grande surface ainsi que le Champomy (que CSR continue de fabriquer par accord avec Cadbury-Schweppes pour une durée convenue).

⁴⁵ Source : Cumul annuel mobile à fin mars 2001, Rayon Boissons Juillet-Août 2000.

À ces quatre cidreries, il convient d'ajouter la Distillerie Busnel à Cormeilles dans l'Eure qui reste rattachée au Groupe Pernod Ricard et n'est pas à vendre. Cette unité se distingue tout particulièrement pour ses calvados aux marques prestigieuses (Busnel, Anée) ; du fait de sa position géographique, elle distille des jus AOC Pays d'Auge dûment sélectionnés. Outre du pommeau, l'unité de Cormeilles élabore également un cidre AOC "Pays d'Auge" en petits volumes et vendus exclusivement sur place dans le cadre de la Maison du Calvados et du Pays d'Auge que la distillerie accueille en son sein.

Ainsi, globalement, sans disposer de chiffres officiels, des spécialistes de la filière estiment qu'entre 70000 et 80000 tonnes de pommes sont aujourd'hui transformées par CSR-SA.

• Cidreries du Calvados - La Fermière (CCLF)

L'entreprise CCLF est née de la fusion en 1993 de deux sociétés : les "Cidreries du Calvados" créées à Livarot en 1919 et la Cidrerie "La Fermière" fondée à Messac en Ille-et-Vilaine en 1942.

Par ailleurs, en 1999, CCLF a racheté la Cidrerie Guillet localisée à Guënrouet en Loire-Atlantique qui a conservé cependant son identité et sa marque principale "Kérisac"⁴⁶.

Considéré comme le deuxième cidrier français, CCLF représenterait aujourd'hui, selon ses dirigeants, près de 35% du marché national.

L'entreprise déclare traiter environ 60000 tonnes de pommes par an pour 50 millions de cols de cidre conditionnés. CCLF s'identifie en outre comme le premier producteur de cidre indépendant reposant sur une structure familiale.

Dans les dernières enquêtes de consommation, la marque phare de CCLF "Écusson" a conforté sa place de première marque nationale sur le cidre bouché avec 14,4% du marché⁴⁷ (les marques de distributeurs faisant, rappelons-le, 46% du marché).

À travers la marque Écusson, se déclinent ainsi une partie des calvados et pommeaux ainsi que toute la gamme des cidres bouchés et poiré proposée aux consommateurs en une dizaine de produits (Cuvée Spéciale, Grand Cidre, Écusson de Bretagne et Écusson de Normandie - cidres IGP-, Écusson Traditionnel, Écusson Biologique, Écusson Premium...). Pour les cafés-hôtels-restaurants, les cidres bouchés ont pour marques "La Bolée des Korrigans" (cidre breton) ou "Reine-Mathilde" (cidre normand).

À côté des cidres de table se déclinent également un jus de pomme pétillant (en circuit GMS notamment) et un jus de pomme biologique.

⁴⁶ Cidres bouchés, poirés, cidres de table, cidre aromatisé à la cerise "Cerisac"...

⁴⁷ Cumul annuel à fin mars 2001, Rayons Boissons Juillet-Août 2001.

À l'image de son concurrent CSR-SA, CCLF produit également du cidre générique à premier prix (5% des volumes) ainsi que de nombreux cidres (notamment bouchés) de marques de distributeurs (45% des volumes) ; 50% des cidres produits par CCLF sont cependant vendus sous marques de l'entreprise.

Au-delà de l'activité cidrière proprement dite, CCLF possède une activité d'élaboration de jus de fruits à travers les marques Norky et Kergal.

En ce qui concerne l'outil industriel, le groupe possède en 2001 quatre unités de transformation cidricole⁴⁸ :

- l'établissement de Livarot, le plus important (25000 m²) qui produit du cidre, du calvados, du pommeau et des jus de fruit. Il compte un effectif salarié de 113 personnes en moyenne,
- l'unité de Messac en Ille-et-Vilaine, deuxième en termes d'importance, qui produit essentiellement du cidre, du jus de pomme et du concentré (48 salariés),
- l'entreprise Guillet à Guënrouet en Loire-Atlantique (35 personnes en 1999),
- un site d'extraction et de fabrication de moûts de pommes situé à Marolles-les-Braults dans la Sarthe (4 emplois).

• **Volcler**, entreprise familiale se définissait il y a quelques temps encore comme le troisième cidrier national, place qu'il n'aurait plus aujourd'hui selon quelques observateurs de la filière, supplantée, notamment par la coopérative bretonne "Les Celliers Associés".

Établi à Mayenne, Volcler compte également un petit établissement en Basse-Normandie, la Cidrerie Mont-Saint-Michel - Vert de Vie au Teilleul dans la Manche.

Outre les cidres génériques et MDD, les marques de Volcler sont les cidres bouchés "Mont-Saint-Michel" ou encore "Festy Pom", pétillant sans alcool (qui serait la marque challenger des boissons festives pour enfants au plan national).

1.2 - Les grandes cidreries issues de la coopération

• **Val de Vire** située à Condé-sur-Vire dans la Manche trouve ses origines en 1920 mais c'est en 1961 qu'elle devient propriété de la coopérative laitière Elle-et-Vire suite à une volonté de celle-ci d'écouler la production de fruits de ses adhérents dans un contexte où existaient encore les alcools d'État (18 à 20000 tonnes de pommes traitées pour le cidre et la distillation).

Puis, devant l'incompatibilité croissante de mener de front les deux activités (par exemple, les commerciaux responsables de la partie laitière étaient également ceux du cidre !), et devant également le désengagement de l'Union Laitière Normande (ULN) et face aux résultats médiocres, une réflexion stratégique

⁴⁸ Par ailleurs, CCLF possède également un site industriel de transformation de jus de fruit à Saint-Gilles dans le Gard, aujourd'hui fermé et en vente.

sur l'avenir de l'entreprise fut menée. La question de poursuivre ou non l'activité s'est posée à l'époque. Cependant, il y avait le devoir vis-à-vis des adhérents de la coopérative laitière d'écouler leur production venant du verger "haute tige" sans compter les 250 hectares contractés en "basses tiges".

Aussi, dans le cadre d'un plan de modernisation et de développement, la filialisation de l'activité est intervenue en 1996 avec la création de la Société Val de Vire (SARL), la concentration des activités sur Condé-sur-Vire (fermeture de l'unité de conditionnement à Agneaux) et des investissements réalisés à hauteur de 4,5 millions d'euros (30 millions de francs).

Aujourd'hui, avec un effectif d'une quarantaine de salariés en 2001, Val de Vire est la première entreprise industrielle cidricole de la Manche.

Val de Vire qui s'est spécialisée dans le cidre, abandonnant la production d'eaux-de-vie et de calvados, valorise désormais chaque année, selon ses responsables, entre 8 à 10000 tonnes de pommes à cidre.

Très présente dans les grandes et moyennes surfaces commerciales avec notamment les marques de distributeurs (comme "Les Goëlleries" dans les centres E. Leclerc), Val de Vire a fait des signes de qualité son cheval de bataille en réalisant des produits pur jus de pommes à cidre.

Par ailleurs, la société a conclu en 1999 un accord de partenariat avec la coopérative "Les Vergers du Pays d'Auge" située à Vimoutiers permettant de commercialiser en GMS le cidre AOC "Pays d'Auge", lequel contribuerait aujourd'hui à écouler 50% des volumes de toute la production dans cette AOC⁴⁹.. Pour 2002, Val de Vire se fixe par ailleurs comme objectif la commercialisation d'un cidre Label Rouge

Parmi les autres produits en développement, citons un cidre biologique et un pétillant de pomme sans alcool (également très présent en MDD).

Enfin notons la collaboration entre Val de Vire et la Coopérative bretonne les "Celliers Associés" (plus connue sous la marque "Val de Rance") et la constitution d'une structure commerciale commune "Les Cidres de Terroirs" dans le but de commercialiser les marques des deux sociétés en GMS. Devant les résultats mitigés, cette collaboration a été mise en sommeil début 2002.

• **La Cidrierie de Montgommery** localisée à Sainte-Foy de Montgommery dans le Calvados est spécialisée dans la première transformation et, plus précisément, dans l'élaboration de cidres à distiller et n'élabore donc aucun produit directement commercialisé au public.

À l'origine, il s'agissait d'une cidrierie familiale vendue au milieu des années 80 à la Coopérative Coop Can (51%), avec des participations de la Société Joker

⁴⁹ La production de l'AOC cidre Pays d'Auge équivaut, ces trois dernières années, à 725000 bouteilles en moyenne (récolte 2000/2001).

via la branche cidricole de la Société Mignard (35% cédés ensuite à CSR) et de la distillerie du Père Magloire (14%)⁵⁰.

Puis, il y a eu ensuite cession des parts détenues par CSR et LVMH-Veuve Cliquot (Père Magloire) à Coop Can mais les accords commerciaux contractualisés avec CSR et le Père Magloire ont cependant perduré.

Aujourd'hui détenue par AGRIAL, la cidrerie de Sainte-Foy est la seule à vendre du jus en vrac labellisé "Pays d'Auge". Outre les accords de livraison (il s'agit aujourd'hui d'accords annuels) avec les distilleries de CSR-SA (distillerie Busnel à Cormeilles) et du Père Magloire également établi à Sainte-Foy de Montgommery, cette unité fournit, en jus à distiller, l'établissement CCLF de Livarot ou encore les distilleries Préaux situées dans l'Orne et en Mayenne (permettant ainsi à l'entreprise d'élaborer un calvados AOC "Pays d'Auge").

L'usine de Sainte-Foy élabore également un cidre de consommation bien travaillé, livré en citerne, et vend, en outre, des moûts traités en vue de faire du concentré.

Employant de 7 à 15 personnes (emplois saisonniers compris), l'entreprise transforme aujourd'hui 21000 tonnes de pommes à cidre⁵¹.

1.3 - Les cidreries moyennes

La Basse-Normandie compte également quelques unités industrielles de taille moyenne.

- **La Cidrerie VIARD**, établie à Guéron près de Bayeux depuis 1932, s'identifie aujourd'hui comme la dernière entreprise familiale de cette catégorie. Elle transforme aujourd'hui environ 1700 tonnes de fruits. La gamme de cidres bouchés et de table est déclinée sous la marque "Bayeux" et "Pomme d'Aure".

- **La Cidrerie DUJARDIN** fait également partie des unités industrielles moyennes. Située à Cahagnes dans le Calvados, l'entreprise a été fondée en 1926. Auparavant détenue en majorité par la famille DUJARDIN, vendue en 2001, la cidrerie a été reprise début 2002 par Val de Vire.

Bien présents dans les GMS, les Cidres DUJARDIN ont réussi à s'imposer avec des produits "traditionnels" (cidres de table traditionnels et cidres bouchés traditionnels) obtenus grâce notamment à une fermentation naturelle en cuve puis en bouteille.

- **La Cidrerie de la Brique**, cidrerie artisanale est située à Saint-Joseph dans le Nord-Cotentin. Cette petite entreprise traite environ un millier de tonnes de pommes et beaucoup de ses produits sont référencés en GMS.

⁵⁰ Source Revue "Pomme", avril 1992.

⁵¹ Par rapport aux 43000 tonnes de pommes collectées par le groupe AGRIAL aujourd'hui pour le négoce.

En résumé, ce passage en revue des principales cidreries implantées au niveau régional montre la place prépondérante qu'occupe la Basse-Normandie en terme de transformation industrielle de la pomme à cidre (région où il y a le plus de cidriers).

Les dirigeants des principales entreprises du secteur présents à la fois en Normandie et en Bretagne reconnaissent cette spécificité bas-normande et ces atouts du point de vue industriel. Cela signifie un potentiel d'écrasement et de transformation des fruits à cidre très important.

À la demande du CESR, le Syndicat National des Industries Cidricoles (SNIC) a mis en évidence le tonnage de fruits réceptionné et transformé par les seules unités bas-normande⁵² qui représentait près de 117000 tonnes lors de la campagne 2001/2002.

Campagnes	2001/2002	2000/2001	1999/2000
Pommes	116037 tonnes	70730 tonnes	118774 tonnes
<i>dont verger basse tige</i>	<i>67036 tonnes</i>	<i>45833 tonnes</i>	<i>60826 tonnes</i>
Poires	917 tonnes	4988 tonnes	8356 tonnes
Total fruits à cidre	116954 tonnes	75718 tonnes	127130 tonnes

Tableau n°16 : Tonnage de fruits à cidre traités par les unités industrielles bas-normandes

Source : SNIC

La Basse-Normandie transforme, via ses industries cidricoles, 45,7% des fruits à cidre réceptionnés par l'ensemble du secteur au plan national.

La carte ci-jointe sur la répartition de volumes de fruits transformés par les industriels en Normandie sur la période 1995-2000 montre la prédominance de l'établissement CCLF de Livarot (17700 tonnes) suivi par l'unité CSR du Theil (14800 tonnes) et la cidrerie AGRIAL de Sainte-Foy de Montgommery (14000 tonnes).

Cependant, il faut savoir que certains des établissements transforment également les fruits provenant de leurs propres vergers qui peuvent représenter des tonnages non négligeables.

⁵² Le SNIC a souhaité mettre à l'écart l'unité de Cormeilles (bien qu'intégrée dans la zone "Pays d'Auge" et traitant des fruits provenant du Calvados. En revanche l'établissement du Theil (comptabilisé dans les statistiques dans la zone Maine et Perche et non en Normandie) a été réintégré, bien qu'elle traite un grand nombre de pommes venant de Seine-et-Marne ; ce qui, somme toute, donne une photographie assez équilibrée.

Ici Carte des tonnages de fruits réceptionnés par les principaux établissements en Basse-Normandie

Nom	Localisation	Tranche d'effectifs salariés
CIDRERIES DU CALVADOS-LA FERMIERE	Livarot (14)	100 à 125
Cidrierie VAL DE VIRE	Condé-sur-Vire (50)	35 à 49
<i>CSR-SA / Distillerie Busnel</i>	<i>Cormeilles (27)</i>	<i>20 à 35</i>
CSR SA	Le Theil (61)	50 à 99
Ets DEBRISSE DULAC ET Cie (Père Magloire)	Pont-l'Évêque (14)	20 à 35
Ets DEBRISSE DULAC ET Cie (Père Magloire)	Ste-Foy-de-Montgommery (14)	3 à 5
SACB / Calvados Boulard	Coquainvilliers (14)	20 à 35
Cidrierie de Pont l'Évêque (SACB)	Pont-l'Évêque (14)	10 à 19
Distillerie DOMAINE DU COQUEREL	Milly (50)	20 à 35
Distillerie CHATEAU DU BREUIL-SA	Le Breuil-en-Auge (14)	10 à 19
Cidrierie VIARD	Guéron (14)	10 à 19
Cidrierie DUJARDIN	Cahagnes (14)	10 à 19
Calvados ROGER GROULT SA	St Cyr-du-Ronceray (14)	10 à 19
<i>Distillerie PRÉAUX</i>	<i>Ravigny (53)⁵³</i>	<i>10 à 19</i>
Cidrierie AGRIAL	Ste-Foy-de-Montgommery (14)	6 à 9
Distillerie du HOULEY	Ouilly-du-Houley (14)	6 à 9
Cidrierie de la BRIQUE	Saint-Joseph (50)	6 à 9
Distillerie GOSSELIN MURIE	Sept-Frères (14)	6 à 9

Tableau n°17 : Les principaux établissements industriels en termes d'effectifs salariés en 2001 (établissements en italique situés hors région)
Source : INSEE - URSSAF / Déclaration des entreprises

1.4 - Les distilleries : une activité dont les capitaux redeviennent régionaux

Même si la plupart des entreprises et quelques établissements brassent et distillent, certains sont au demeurant spécialisés dans la fabrication de calvados et eaux-de-vie de cidre.

Nous ne reviendrons pas sur le cas de la distillerie Busnel (sachant que cet établissement brasse également) déjà évoqué précédemment dans le paragraphe consacré à CSR-SA

⁵³ Bien que située en Mayenne, cette commune est rattachée à l'Orne par son code postal (61420).

• **Le groupe Magloire-Boulard-Lecompte** compte principalement quatre établissements :

- 2 distilleries (Père Magloire à Sainte-Foy de Montgomery et Calvados Boulard à Coquainvilliers, site qui comprend en outre une unité de vieillissement et de conditionnement)
- 1 site de vieillissement et de conditionnement (Père Magloire à Pont l'Évêque),
- 1 cidrerie essentiellement pour l'approvisionnement en jus à distiller du site de Coquainvilliers.

Aujourd'hui, avec des formes juridiques distinctes, la Société Anonyme des Calvados Boulard (SACB) et les établissements Debrise Dulac et Cie (Calvados Père Magloire) sont redevenues bas-normandes ces dernières années après avoir appartenu respectivement au groupe italien Martini pour l'un et au groupe LVMH pour l'autre, ceci, grâce à la volonté forte de M. Yves PELLERIN (à l'origine, Calvados LECOMPTE).

Ces rachats ont été l'occasion d'entreprendre un plan d'investissement (modernisation et mise en conformité) conséquent qui font des établissements du groupe des outils performants et même modèles dans ce secteur. Ce plan a même abouti à la spécialisation des unités des deux principales marques Boulard et Magloire (spécialisation effective jusqu'aux alambics à distiller) qui fait qu'aujourd'hui, les sites sont en quelque sorte "autoconcurrents".

Il convient de noter qu'une société d'administration d'entreprises "Pays d'Auge Finances", de structure familiale, gère aujourd'hui le groupe qui représenterait aujourd'hui, selon ses dirigeants, 30% du marché du calvados. 70% de la production est exportée aujourd'hui dans le monde entier, plaçant ainsi le groupe deuxième intervenant à l'exportation derrière Pernod Ricard⁵⁴.

Concernant les produits, le Calvados Boulard s'est spécialisé dans une gamme AOC "Pays d'Auge", selon la volonté de ses dirigeants de bien identifier la production.

Le Calvados Père Magloire présente quant à lui une gamme AOC "Calvados", "Calvados Pays d'Auge" et "Calvados Domfrontais".

La Cidrerie de Pont l'Évêque qui appartient au groupe, très performante au niveau de ses équipements, élabore un cidre de distillation et quelques volumes de cidres AOC "Pays d'Auge" (100000 cols). Rappelons également l'existence d'accords avec la Cidrerie AGRIAL de Sainte-Foy de Montgomery pour la livraison de jus à distiller, notamment pour alimenter la distillerie voisine à Sainte Foy.

Par ailleurs, les deux principales marques se sont diversifiées et élaborent du pommeau, des cocktails et autres liqueurs à base de calvados.

⁵⁴ Selon la revue Rayon Boissons - Mars 2001.

Le groupe Boulard-Magloire emploie aujourd'hui une cinquantaine de personnes répartie sur les différents sites.

Notons enfin que le groupe possède en outre des vergers qui lui assurent un approvisionnement annuel d'environ 2000 tonnes de fruits.

- **Le Domaine du Coquerel**, distillerie implantée à Milly dans la Manche est, comme le groupe précédent, redevenue en 1996 indépendante après avoir appartenu successivement à un groupe allemand (entre 1971 et 1991) et, avant son rachat, au groupe GUINNESS. Outre une gamme de calvados AOC, le Domaine du Coquerel s'est diversifié dans une liqueur à base de crème de lait et de calvados.

- **La distillerie Le Château du Breuil** au Breuil-en-Auge appartient aujourd'hui à un négociant et distillateur suisse (Diwisa Distillerie Willisan SA) dont la spécialité est le calvados d'appellation "Pays d'Auge" contrôlée.

Outre le pommeau, la distillerie élabore une liqueur à base de calvados et de jus de pomme titrant 24 degrés d'alcool.

Le Château du Breuil possède enfin 22000 pommiers sur 65 hectares de vergers.

- Possédant deux établissements, l'un à Mantilly dans l'Orne et l'autre à Ravigny en Mayenne, la **Distillerie PREAUX** appartient au groupe SLAUR-CHAUVET⁵⁵ établi au Havre ; elle est spécialisée dans la fabrication, le conditionnement et l'import-export d'alcools.

Telles sont les grandes maisons (établissements de plus de 10 salariés) que compte aujourd'hui la Basse-Normandie en matière de distillerie, ces unités constituant en outre des vitrines de la Normandie tant à l'extérieur des frontières nationales (du fait de l'importance de l'exportation pour ces entreprises) que dans leurs enceintes. En effet, pour la plupart modernisées ces dernières années, ces établissements se distinguent par une ouverture au public très appréciée (tourisme technique). Par exemple, ce n'est pas moins de 20 000 visiteurs que compte chaque année la distillerie Boulard à Coquainvilliers, tout comme les chais du Père Magloire à Pont l'Évêque.

Les distilleries, notamment dans le Pays d'Auge, constituent d'ailleurs la plupart du temps une étape à part entière d'autocaristes ou autres tour-opérateurs (proximité de Honfleur, de la Côte Fleurie et de Lisieux, étape du tourisme religieux).

⁵⁵ Né en 1972 de la fusion de plusieurs sociétés.

Ici Carte des établissements industriels en Basse-Normandie

2°/ ÉVOLUTION DU NOMBRE D'ENTREPRISES ET DES EFFECTIFS SALARIES

Pour connaître le nombre d'établissements industriels de transformation cidricole implantés en Basse-Normandie et, parmi eux, les établissements employeurs, une commande spécifique a été demandée à la Direction Régionale de l'INSEE à partir du répertoire SIRENE qui recense tant les personnes physiques ou morales exerçant de manière indépendante une profession non salariée que celles employant du personnel salarié. Ce répertoire intègre les entreprises immatriculées au Répertoire des Métiers, l'artisanat étant -comme nous le verrons- aujourd'hui très présent dans le secteur cidricole.

Trois codes NAF (Nomenclature d'Activités Française) regroupant l'ensemble des activités concernées, à savoir :

- le code 153 C "*Préparation du jus de fruits et de légumes*" qui intègre également la production de concentrés et de nectar,
- le code 159 A "*Production d'eaux de vie naturelles*" qui regroupe la fabrication de boissons alcooliques distillées,
- le code 159 J "*Cidrerie*" qui comprend la production de cidre, de poiré et d'autres boissons fermentées de fruits.

En revanche, après examen, les codes 159 B "*Fabrication de Spiritueux*" et 159 T "*Production de boissons rafraîchissantes*" ont été écartés car se situant hors champ de l'étude.

Cette répartition de l'activité au travers des trois codes se révèle complexe pour déterminer l'activité exacte des établissements. Si les activités "*Cidrerie*" et "*Production d'eaux-de-vie naturelles*" recouvrent bien le secteur, l'activité "*Préparation de jus de fruits et de légumes*" intègre cependant la cidrerie de CSR-SA au Theil, la cidrerie CCLF de Livarot, la cidrerie Volcler du Teilleul ainsi que la distillerie Busnel à Cormeilles rattachée à notre demande au fichier⁵⁶.

Une telle répartition rend en outre quasiment impossible une comparaison nationale, les codes 153 C et 159 A regroupant beaucoup d'activités extérieures à la filière cidricole. On retiendra cependant qu'une étude réalisée en 2000 sur le marché du cidre⁵⁷ au plan national estimait à 7 le nombre d'entreprises de plus de 10 salariés élaborant du cidre pour un effectif de 383 salariés en 1997. Cependant, l'Institut Xerfi attirait l'attention sur le fait que, depuis 1995, le groupe CSR ne faisait plus partie du secteur cidricole proprement dit (activité préparation jus de fruits et de légumes), reconnaissant que les données disponibles ne sont pas représentatives de la réalité sectorielle ou de la branche⁵⁸.

⁵⁶ Certaines d'entre elles élaborant en effet également jus et concentrés.

⁵⁷ Le marché du Cidre : Diagnostic et Prévisions 2000-2001, Institut Xerfi, Septembre 2000.

⁵⁸ En 1992, on recensait 12 entreprises de plus de 10 salariés pour un effectif de 906 personnes.

2.1 - Un secteur artisanal très présent dans la filière cidricole

Cette présente analyse a été réalisée à partir de la base de donnée SIRENE fournie par l'INSEE et comportant le listing de l'ensemble des entreprises de la transformation cidricole (codes 153 C, 159 A et 159 J) répertoriées dans les trois départements.

Début 2001, on recensait 117 établissements⁵⁹ dont 63 brassent directement les fruits à cidre (codes 153 C et 159 J) et 54 ayant comme activité principale la distillation (159 A).

	153 C	159 A	159 J	TOTAL
Calvados	0	17	30	47
Manche	2	22	14	38
Orne	1	15	16	32
BASSE-NORMANDIE	3	54	60	117

Tableau n°18 : Répartition des établissements par secteur d'activités au 1^{er} Janvier 2001

Source : INSEE fichier SIRENE

Au plan plus détaillé, 63,2% des établissements sont sans salarié et 11,1% ont entre 1 et 2 salariés. Parmi les 30 établissements restants, 12 seulement ont plus de 10 salariés et 5 sont non renseignés par la base de données.

	Sans salarié	1 à 2 salariés	3 à 9 salariés
Calvados	22	6	8
Manche	29	4	1
Orne	23	3	3
TOTAL	74	13	12

Tableau n°19 : Répartition des établissements sans salarié et ayant moins de 10 salariés au 1^{er} Janvier 2001 (codes 153 C, 159 A et 159 J)

Source : INSEE - fichier SIRENE

Ce résultat témoigne du nombre prédominant de l'artisanat dans la filière cidricole industrielle.

⁵⁹ L'examen de la base de données décèle cependant des erreurs à l'image de certains établissements qui n'existent plus depuis plusieurs années et qui ne sont pas radiés !

Une partie des établissements de production d'eaux-de-vie naturelles (44 sans salarier)⁶⁰ concerne probablement les brasseurs ambulants qu'il est difficile de quantifier. Les professionnels rencontrés estiment cependant à une vingtaine le nombre de bouilleurs ambulants restants en Basse-Normandie.

Bouilleurs de cru et bouilleurs ambulants

Ces deux acceptions, bien que très proches, doivent cependant être distinguées.

Tout d'abord, selon le Code Général des Impôts, "sont considérés comme bouilleurs de cru les propriétaires, fermiers, métayers ou vigneronniers qui distillent ou font distiller des vins, cidres ou poirés, marcs, lies, cerises, prunes et prunelles provenant exclusivement de leur récolte et qui ne se livrent pas au commerce des alcools dans le canton du lieu de distillation et les communes limitrophes de ce canton [...] Sont seules admises à bénéficier des dispositions du présent code relatives aux bouilleurs de cru les personnes assujetties au régime de la mutualité agricole en application des articles du code rural et dont l'exploitation agricole constitue l'activité principale. Toutefois, par dérogation, le régime des bouilleurs de cru est maintenu au profit des personnes qui en ont bénéficié au cours de l'une au moins des trois campagnes ayant précédé la campagne 1952-1953".

Ce point fait l'objet, depuis lors, d'un combat notamment des syndicats des bouilleurs ambulants car selon la réforme intervenue il y a quarante ans, les bouilleurs de cru ont vu leur droit à une franchise d'impôt de 10 litres d'alcool pur être abrogé. À l'heure actuelle, ce droit à une allocation d'eau-de-vie en franchise d'impôt n'est octroyé qu'aux personnes qui remplissaient les conditions requises durant la saison 1959-1960. Selon la loi, le transfert de ce droit à un successeur n'est plus possible. Cette situation juridique fait que la lutte pour la récupération de ce droit devient toujours plus chimérique, d'autant plus que les personnes concernées sont de moins en moins nombreuses et deviennent aussi plus âgées.

Les distillations opérées par les bouilleurs de cru ou pour leur compte doivent avoir lieu en atelier public, dans les locaux des associations coopératives ou, aux conditions fixées par l'administration, chez les bouilleurs de profession (artisans). Les distillations à domicile sont interdites sauf dérogations obtenues en particulier en Normandie.

En revanche, les bouilleurs ambulants relèvent du répertoire des Métiers. Si la profession de distillateur ne peut s'exercer que dans un établissement fixe, des dérogations individuelles peuvent être accordées par arrêté de l'autorité désignée par décret sur proposition de l'administration.

Les plus petits établissements et notamment les cidreries ont, la plupart du temps, une origine agricole. Il s'agit ainsi d'exploitants qui se sont ainsi spécialisés ou qui ont repris une activité en vente.

⁶⁰ Malgré l'interrogation faite aux Douanes en la matière, aucune réponse précise n'a été apportée à ce jour.

Ces spécialisations ont permis bien souvent, à partir de la technicité traditionnelle fermière, d'améliorer l'outil de production pour traiter des volumes plus importants de l'ordre de 30 à 50000 bouteilles voire jusqu'à 100000 bouteilles (contre en moyenne 10 à 15000 bouteilles pour l'activité fermière dans un système de production agricole) avec très souvent distillation de calvados, production de pommeau et d'autres produits (jus de pomme, vinaigres, liqueurs, apéritifs, confitures...).

Mais les entreprises inscrites au registre du répertoire des métiers ne se limitent pas à celles ne dépassant pas le seuil tout relatif des 10 salariés, le décret du 16 décembre 1995 ayant mis en place le droit de suite qui permet, sous des conditions peu restrictives, aux entreprises précédemment inscrites au répertoire d'y rester sans limitation de durée même si elle dépasse les 10 salariés. Tel est le cas par exemple de la Cidrerie VIARD à Guéron, société anonyme affiliée à la Chambre des Métiers qui présente en 2001 un effectif de 15 salariés.

2.2 - Évolution de l'effectif salarié

La concentration industrielle qu'a connu le secteur, notamment durant les années 70 et 80, a eu pour conséquence une fermeture de sites avec une situation de forte régression de l'emploi dans la filière sur cette période (les effectifs salariés des établissements en cidrerie ayant été divisés par deux entre 1985 et 1990, passant de 1120 personnes à 616 en 1990).

En Basse-Normandie, les trois activités de la filière (codes 153 C, 159 A et 159 J) présentent un solde négatif de deux établissements et surtout une perte de 83 emplois salariés entre 1990 et fin 2000.

	1990		2000	
	Nombre	Effectif	Nombre	Effectif
Calvados	20	278	18	281
Manche	5	63	7	55
Orne	7	179	5	101
Basse-Normandie	32	520	30	437

Tableau n°20 : Répartition par département du nombre d'établissements employeurs et de l'emploi salarié correspondant en 1990 et en 2000 (situation au 31 décembre)
Source : INSEE - URSSAF

D'ailleurs, un grand établissement est à retrancher en 2001 avec la perte de la Cidrerie CSR de Brécécy qui figurait encore en 2000 dans la tranche d'effectifs des 10 à 19 salariés.

Au plan plus détaillé, la répartition par tranche d'effectif salariés montre la prédominance des entreprises petites à moyennes, la région ne comptant aujourd'hui que 6 entreprises de plus de 20 salariés : distillerie Domaine du Coquerel à Milly, distillerie Boulard à Coquainvilliers, établissement Magloire à Pont-l'Évêque, Cidrierie CSR au Theil, Cidrierie Val de Vire à Condé-sur-Vire et la Cidrierie CCLF de Livarot, seul établissement dépassant aujourd'hui les 100 salariés.

Il convient de préciser cependant que, du fait de la grande saisonnalité de l'activité cidricole, les principales industries traitant directement les fruits font appel pendant la durée de la campagne à un personnel temporaire qu'il n'a pas été possible de quantifier, faute de données disponibles.

	1990		2000	
	Nombre	Effectif	Nombre	Effectif
1 à 4 salariés	11	31	14	33
5 à 9 salariés	5	29	6	41
10 à 19 salariés	12	162	4	61
Plus de 20 salariés	4	298	6	302
Basse-Normandie	32	520	30	437

Tableau n°21 : Répartition par département du nombre d'établissements employeurs et des tranches d'effectifs correspondant en 1990 et en 2000 (situation au 31 décembre)

Source : Insee - Urssaf

Notons sur la période 1990-2000, parmi la perte des établissements de la filière, la fermeture en 1994 de la cidrierie et de la distillerie Anée à Vimoutiers après son rachat cinq ans plus tôt par le groupe Pernod Ricard et sa filiale CSR.

On relèvera également la diminution brutale des établissements de la tranche des 10 à 19 salariés, sachant qu'il ne reste aujourd'hui que deux cidreries dans cette catégorie (cidrierie VIARD et cidrierie DUJARDIN).

Enfin, la cartographie des établissements ayant un effectif d'au moins trois salariés montre l'importance du Pays d'Auge qui concentre un grand nombre d'unités industrielles parmi les plus grandes en termes d'effectifs et notamment des distilleries.

B - LA TRANSFORMATION FERMIERE RELEVANT DU SECTEUR AGRICOLE

La production fermière est difficile à appréhender, ceci pour plusieurs raisons.

Tout d'abord le terme "fermier", pour le cidre par exemple, correspond normalement aux produits élaborés à la ferme, principalement à partir de fruits de l'exploitation agricole ou sous la responsabilité de l'exploitant⁶¹.

Or, d'une activité complémentaire de l'élevage bovin (essentiellement exploitation laitière) à l'origine, la production cidricole s'est dans bien des cas spécialisée au cours de la décennie passée. Aussi d'un statut d'agriculteur (avec éventuellement mise en GAEC), certains ont évolué vers un statut d'artisan tout en restant cependant bien souvent peu ou prou lié à l'exploitation (par des liens notamment familiaux).

Ainsi, les entreprises qui s'inscrivent dans ce cadre seront répertoriées au niveau industriel (répertoire des métiers) ; elles s'inscrivaient donc dans les statistiques précédemment étudiées.

Par ailleurs, si la production fermière peut de prime abord apparaître relativement marginale comparativement à l'industrie de tailles moyenne et grande, au regard des statistiques sur les volumes commercialisés en France, il convient de relever qu'une grande partie de la transformation fermière échappe cependant à toute comptabilité.

Il en est ainsi en premier lieu de l'autoconsommation dont on ne connaît aujourd'hui ni les volumes, ni le nombre de producteurs concernés. Pourtant, rappelons que l'INSEE, dans son suivi de la consommation des ménages, évaluait la valeur de l'autoconsommation à près de 170 millions d'euros en 2000, ce qui était supérieur à la valeur de la consommation commercialisable marchande en cidre évaluée quant à elle à près de 160 millions d'euros.

Même en se limitant pour notre étude à la production vendue au public, il s'avère quasiment impossible de connaître aujourd'hui en Basse-Normandie l'importance de la production fermière d'origine agricole en termes quantitatifs.

Les Services des Douanes eux-mêmes, pourtant au cœur du dispositif fiscal, reconnaissent la complexité d'accéder à une telle information en l'état de la réglementation actuelle⁶². Seule la mise en place en cours du statut unique d'entrepôt agréé pourra, selon les responsables contactés, permettre de connaître précisément les effectifs à terme.

⁶¹ Définition de l'UNICID.

⁶² Pourtant, selon le CTPC, une extraction statistique était peut-être envisageable en retenant les personnes acquittant la taxe parafiscale levée par l'administration fiscale sur les ventes de cidre et reversées au CTPC (ce qui éliminait les industriels car cette taxe est pour eux levée lors de la transaction "pommes"). Une demande a été faite en ce sens à la Direction Régionale des Douanes mais, devant la lourdeur de la tâche, n'a pu s'inscrire dans les délais impartis pour la présente étude.

S'appuyer sur les documents d'appel des Chambres d'Agriculture présenterait d'énormes limites et lacunes. Par exemple les catalogues "Terroirs" de vente de produits fermiers et artisanaux ne recensent "que" 42 producteurs⁶³ (16 pour "Terroirs 14", 6 pour "Manche Terroirs" et 20 pour "Orne Terroirs").

Par ailleurs, le guide "Bienvenue à la Ferme" recense également quelques points de vente de produits cidricoles (23 dans le Calvados tout comme dans la Manche) sans atteindre là encore l'exhaustivité, loin s'en fait. Une autre approche peut consister à ne considérer que les producteurs adhérents à un syndicat de producteur. Ainsi, si l'on totalise les adhérents de l'Association des Arboriculteurs et Cidriculteurs du Bocage Normand, du Syndicat de Promotion du Cidre AOC "Pays d'Auge", du Syndicat de Promotion du Poiré Domfront et de l'Association des Producteurs de Cidre du Bessin⁶⁴, on obtient environ 130 producteurs adhérents.

Mis à part les doubles comptes possibles, notons que l'Union Nationale des Producteurs de Calvados (l'UNPAC) compte 400 adhérents et l'Association des Producteurs de Pommeau (ANIPP) rassemble 177 adhérents (dont 135 en Basse-Normandie), une grande partie ayant une origine fermière.

Par ailleurs, on recense à ce jour 133 producteurs ayant déposé un dossier dans le cadre des FEOGA, FIDAR ou FNADT en Basse-Normandie.

L'INAO pour sa part estime, au delà des producteurs autoconsommateurs, à près d'un millier le nombre de producteurs de cidre, poiré, calvados et pommeau qui commercialisent leur production soit auprès du public, soit à des négociants.

Une autre approche statistique consiste à utiliser les résultats du Recensement Général Agricole (RGA) 2000, bien que celui-ci ne donne aucune information précise sur le nombre de producteurs cidricoles.

Néanmoins, le croisement d'informations telles que le nombre d'exploitations possédant des arbres hautes tiges⁶⁵ (pommiers et poiriers), les exploitations concernées par la vente de produits agricoles et l'exploitation ou encore l'existence de signes de qualité des produits de l'exploitation, nous permet, par déduction (avec toutes les réserves d'usage pour un recensement déclaratif), d'approcher de la réalité de la transformation fermière agricole.

Une extraction statistique a été demandée en ce sens par le CESR aux Services de la Direction Régionale de l'Agriculture et de la Forêt (DRAF).

⁶³ D'ailleurs pas toujours sélectionnés selon des critères de qualité et de technicité selon les Présidents de syndicats locaux de producteurs !

⁶⁴ D'autres Syndicats se créent aujourd'hui, notamment dans le Perche.

⁶⁵ Le verger basse tige ne faisait en revanche pas partie des questions du RGA 2000 ce qui n'est pour notre approche pas gênant dans la mesure où 80% des vergers sont sous contrats avec l'industrie. Seuls quelques producteurs fermiers se sont spécialisés dans la basse tige.

	Nombre d'exploitations ayant un verger haute tige	Vente aux consommateurs de produits de l'exploitation*	Transformation à la ferme en vue de la vente	Vente de cidres bénéficiant de signes de qualité	Produits distillés bénéficiant de signes de qualité
Calvados	5041	376	215	143	67
Manche	10228	362	151	4	42
Orne	4859	222	139	21	36
Basse-Normandie	20128	960	505	168	145

**Tableau n°22 : les exploitations agricoles susceptibles d'être concernées par la vente de produits cidricoles en Basse-Normandie
(* produits transformés ou non)**

Source : RGA 2000

En 2000, plus de 20000 exploitations agricoles en Basse-Normandie⁶⁶ disposaient de pommiers ou poiriers hautes tiges, sans qu'il soit cependant possible de déterminer si ces vergers étaient en état de produire ou non. Parmi elles, selon les déclarations des exploitants, 960 étaient concernées par de la vente directe aux consommateurs de produits de l'exploitation (transformés ou non). De manière plus sélective, sur 505 exploitations déclarant faire en 2000 de la transformation fermière, 168 affirmaient produire des cidres bénéficiant de signes de qualité et 145 produisaient des produits distillés de qualité⁶⁷ (perception de la qualité qui ne correspond visiblement pas aux signes officiels).

Il est quasiment impossible de connaître aujourd'hui la part de l'emploi due à l'activité cidricole au sein de l'agriculture. Certes, selon les experts du secteur, une production de 50000 bouteilles revient à mobiliser une Unité de Travail Humain (UTH). Mais, il peut s'agir de l'exploitant lui-même voire d'un complément d'activité. La main d'œuvre utilisée dans des ateliers cidricoles peut également travailler sur le reste de l'exploitation si l'activité cidricole n'est pas exclusive.

Les informations sur les volumes commercialisés par la production fermière sont tout aussi opaques.

La tendance serait en revanche, selon les experts des secteurs, à la spécialisation cidricole de certaines exploitations ayant acquis une bonne technicité grâce au travail reconnu de tous des techniciens et œnologues dont a pu disposer jusqu'à aujourd'hui la Basse-Normandie (Service Cidricole de la Chambre Régionale d'Agriculture, Association de Recherche Appliquée à la transformation Cidricole - ARAC).

Hier principalement en activité complémentaire, avec des volumes moyens de l'ordre de 10 à 15 000 bouteilles, la production cidricole fermière peut atteindre aujourd'hui dans certains cas entre 50 et 100000 bouteilles, ce qui nécessite, au delà la quantité, l'acquisition de vraies compétences professionnelles tout comme

⁶⁶ Soit 56,3% des exploitations bas-normandes (9089 exploitations agricoles dans le Calvados, 18246 dans la Manche et 8421 dans l'Orne).

⁶⁷ On saisit là le peu de fiabilité du système déclaratif du RGA concernant la notion de qualité qui, visiblement, est ici galvaudée car les signes officiels de qualité que sont les AOC, le label rouge, l'agriculture biologique... ne rassembleraient guère aujourd'hui plus de 50 producteurs fermiers selon la Chambre d'Agriculture de Normandie.

de disposer de matériels spécialisés pour garantir la qualité exigée par les consommateurs et les circuits de distribution.

Tel est le côté plutôt positif de l'économie cidricole que l'on sous-estime faute de données statistiques fiables mais qui pèse assurément de plus en plus dans ce secteur.

- *L'enjeu de la distribution des produits fermiers*

Si, la plupart du temps, les producteurs fermiers consacrent une grande part des ventes de cidre directement à la ferme, certains peuvent se faire référencer par la grande distribution au plan local voire devenir fournisseur pour l'ensemble des enseignes d'un groupe. Outre les démarches individuelles, des producteurs se sont regroupés (parfois d'ailleurs dans le cadre d'un syndicat) pour constituer une structure commerciale (SARL, GIE...). Mais le bilan des expériences menées jusqu'alors est au demeurant mitigé, faute bien souvent de moyens commerciaux des structures et de la difficulté des relations avec la grande distribution (point évoqué dans la première partie avec la structure créée par les producteurs de cidre "Pays d'Auge").

Autre exemple, l'Association des Arboriculteurs et Cidriculteurs du Bocage Normand (ACBN) a constitué en 1998 une SARL "Le Manoir du Bocage" rassemblant 14 producteurs (avec recrutement d'un commercial) dans le but de développer les ventes en grandes et moyennes surfaces. Jusqu'en 2001, un contrat d'approvisionnement a lié ces producteurs au groupe Carrefour avec alimentation des cinq plates-formes nationales fournissant les magasins. Pour les responsables du groupe Carrefour rencontrés, les relations commerciales ont cessé en raison d'une part, des difficultés d'atteindre un volume minimum de 130 à 140000 bouteilles et, d'autre part, des prix trop élevés des produits (entre 17 et 18 francs) de surcroît sans justification de signes officiels de qualité (label rouge, AOC...).

Pour la grande distribution qui considère les produits fermiers comme un complément de gamme stratégique dans les linéaires, il est important que les producteurs puissent se regrouper. Néanmoins, Carrefour ne souhaite pas que les petites entreprises mettent plus de 50% de leur marché dans l'enseigne pour ne pas les mettre en péril au cas où la relation commerciale cesserait. Dans le cadre de la relation commerciale précédemment évoquée, les responsables de la SARL issue de l'ACBN avaient été vigilants en demandant aux producteurs de ne pas mettre plus de 30% du volume dans Carrefour.

TROISIEME PARTIE :

LES GRANDS ENJEUX ET PROBLEMATIQUES DE LA FILIERE CIDRICOLE

I- VERS DE NOUVELLES CONCEPTION ET ORGANISATION DU VERGER CIDRICOLE ?

L'appréciation de l'adéquation de l'offre en fruits à cidre à la demande du marché des produits cidricoles n'est pas chose aisée du fait à la fois du manque d'indicateurs vraiment fiables pour juger réellement des besoins de l'activité de transformation (qu'elle soit fermière, artisanale ou industrielle) et des situations très différentes selon les territoires ou encore du fait des modes d'organisation très variés et des règles économiques fixées par les entreprises du secteur elles-mêmes.

Ce chapitre a pour but d'évaluer tant quantitativement que qualitativement la production du verger par rapport aux besoins actuels et à venir du marché cidricole.

A - L'ADAPTATION QUANTITATIVE DU VERGER AUX BESOINS DU MARCHE

1°/ UN DEPASSEMENT DES PERFORMANCES DU VERGER

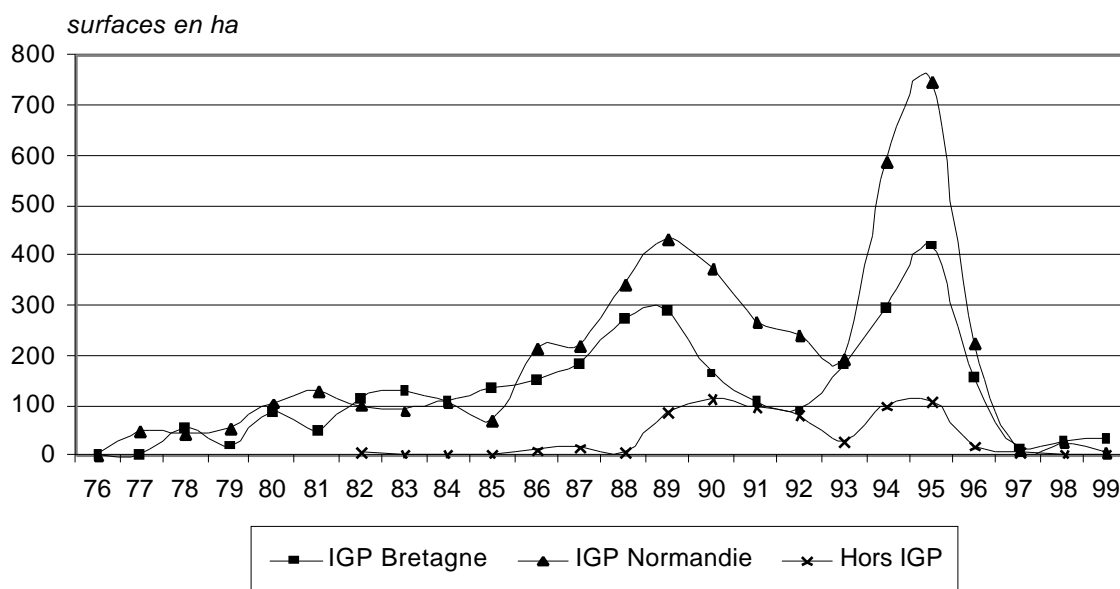
Tout d'abord, il faut rappeler que les deux modes de conduite du verger (haute tige et basse tige) répondent à deux systèmes à part entière. Ainsi, on estime que le verger productif basse tige équivalant à 8650 ha au niveau national est sous contrat avec l'industrie cidricole à hauteur de 80%, le reste étant principalement exploité pour les besoins de la transformation fermière.

À défaut de disposer de résultats précis sur la production "utile" du verger cidricole dans son ensemble, au cours des cinq années d'observation, on peut estimer qu'environ le quart de la production pendant le verger haute tige a été destiné à la transformation industrielle, le reste allant à la transformation fermière, à l'autoconsommation, à l'alimentation du bétail ou n'étant pas ramassée du tout. Ce taux subit en revanche des variations annuelles très fortes dûes au caractère alternant de la production de pommes à cidre mais également à la montée en charge du verger basse tige (1620 ha en 1985, 4550 en 1990 et 8650 aujourd'hui).

Les simulations sur l'évolution du potentiel de production estiment entre 50000 et 80000 tonnes le potentiel du verger haute tige destiné à être commercialisé aux usines cidricoles (soit entre 22 et 35% de la production totale commercialisée). Rappelons que c'est à la fin des années 90 que serait intervenu le basculement des approvisionnements au profit du basse tige.

Le verger haute tige ayant été partiellement rénové en Normandie, les études montrent que ce potentiel devrait au moins se maintenir voire progresser au cours des prochaines campagnes. Cependant, pour certains industriels, le verger haute tige est considéré comme complémentaire mais absolument plus comme une source régulière d'approvisionnement.

Si l'interruption des programmes d'aide à la plantation de vergers basses tiges intervint en 1997 (le nombre maximum de surfaces plantées fut atteint en 1995 avec près de 1290 ha concernés et encore 391 ha l'année suivante), il est clair que ce verger n'a pas encore atteint sa pleine productivité⁶⁸.



Graphique n°22 : L'évolution du rythme de plantations annuelles par zones entre 1976 et 1999

Source : CTPC

Par ailleurs, certaines variétés de pommes obtenues et sélectionnées notamment par l'INRA pour leur intérêt agronomique et leur qualité de transformation en jus (telles les variétés Judaine, Judeline, Jurella) plantées assez massivement au cours des années 80 se révèlent plus productives que prévu. Ainsi, à partir des bases retenues en 1980 tablant sur un rendement de 25 tonnes à l'hectare, on atteignait en 1994 après enquête entre 5 et 40 tonnes/ha selon les variétés et la technicité des producteurs. Selon le CTPC, la "dérive" constatée depuis serait de 5 à 10% (contrairement aux affirmations qui estiment que le potentiel de rendement serait de 30 tonnes/ha pour les variétés douces à amères et de 60 t/ha pour les variétés acides). Pour le Centre Technique, les écarts

⁶⁸ Notons qu'il s'est encore planté 40 ha de vergers en France en 2000.

constatés ou potentiels ne sont pas tant le fait de dérives de rendements des variétés que le résultat de gains de productivité dus au travail des producteurs (autrefois, on plantait des pommiers, aujourd'hui on les cultive).

2°/ LES BESOINS DE L'INDUSTRIE DE TRANSFORMATION

La montée en charge du verger basse tige révélant une productivité plus forte que prévue couplée à la baisse ou tout du moins à la stagnation du marché du cidre et des eaux-de-vie de cidre fait craindre des excédents à venir.

Ainsi, selon les prévisions du CTPC, le potentiel de production du verger basse tige pour les prochaines années pourrait se situer entre 180000 et 250000 tonnes par an en tenant compte du phénomène d'alternance.

La répartition géographique de cette production escomptée devrait, d'ici à 2006, concerner la zone IGP-Normandie à hauteur de 56%, la zone IGP-Bretagne à hauteur de 34% et les territoires en dehors de toute zone IGP à hauteur de 10%.

Quant à la production "utile" du verger haute tige à des fins de commercialisation, elle est évaluée pour sa part entre 50000 et 80000 tonnes par an.

En résumé, les projections réalisées par l'interprofession pour les prochaines années tablent donc sur un potentiel moyen annuel de l'ordre de 275000 tonnes pour des besoins industriels évalués à 220000 tonnes en l'état du marché actuel (soit un excédent moyen attendu de 55000 tonnes).

Au début des années 80, les décisions en faveur de la relance du verger cidricole qui passaient notamment par une spécialisation en verger basse tige furent, rappelons-le, motivées par la crainte d'une rupture des approvisionnements de l'industrie qui tablait sur une poursuite des tendances observées à l'époque (entre 1980 et 1985, 350000 tonnes de fruits à cidre furent commercialisés à des fins de transformation en moyenne annuelle). Or, du fait de la baisse des ventes des produits cidricoles, les débouchés de la pomme à cidre se sont considérablement réduits (220000 tonnes de fruits commercialisés en moyenne annuelle sur la période 1995-2000) alors que, dans le même laps de temps, le potentiel de production a fortement augmenté.

En gardant toutefois à l'esprit le caractère alternatif des récoltes de pommes à cidre⁶⁹, qui ne met pas le secteur à l'abri de très mauvaises récoltes ou d'un déficit d'approvisionnement, certains professionnels de la filière jugent malgré tout l'appareil de production potentiellement surcapacitaire. Ainsi, la Fédération Nationale des Producteurs de Fruits à Cidre (FNPFCA) estimait en septembre 2001⁷⁰ le potentiel excédentaire à 100000 tonnes dans un contexte de production du verger basse tige encore en devenir. Plus mesuré, un projet de reconversion du verger cidricole présenté par l'interprofession (UNICID) en date de décembre 2001 tablait lui sur 55000 tonnes d'excédents pour les prochaines années.

⁶⁹ Y compris dans le verger basse tige malgré les recherches variétales en la matière.

⁷⁰ Lors de l'assemblée générale du 25 septembre 2001 à Paris - Revue "Pomme à Cidre" n° 1.

3°/ LE VERGER CIDRICOLE EST-IL REELLEMENT ET POTENTIELLEMENT SURCAPACITAIRE ?

La question de la surcapacité du verger cidricole fait l'objet aujourd'hui de débats tant les résultats de la dernière récolte 2001/2002 ont été surprenants. Beaucoup étaient en effet ceux qui, au sein de la filière cidricole, s'attendaient tout logiquement, à cause de l'alternance prévisible, à une récolte très abondante succédant à une campagne 2000/2001 rarement aussi déficitaire. Alors que les estimations tablaient sur une production commercialisable située entre 280000 et 300000 tonnes, celle-ci a été d'environ 270000 tonnes selon le CTPC, soit en deçà de la récolte 1999/2000 et ce, malgré la montée en charge du verger spécialisé basse tige.

Par ailleurs, les industries n'ont, dans l'ensemble, pas rencontré les problèmes d'écoulement des fruits qu'elles craignaient. Cet état de fait suscite plusieurs réflexions.

Tout d'abord, les besoins des industriels furent peut-être sous estimés, contraints qu'ils étaient de reconstituer des stocks après la récolte 2000/2001 déficitaire.

Ensuite, ces résultats interrogent sur la réalité de la production commercialisée provenant du verger haute tige lors de cette dernière récolte. Pour expliquer le moindre recours du verger traditionnel dans l'économie cidricole, les experts et professionnels consultés avancent des raisons structurelles et/ou conjoncturelles. Ainsi, l'impact de la tempête de décembre 1999 aurait probablement été sous estimé, bon nombre de sujets parmi les plus productifs - notamment dans le Bocage ou dans le Pays d'Auge - et les plus intéressants sur le plan variétal auraient ainsi disparus. Si tel était le cas, cette situation pourrait alors être durable jusqu'à l'arrivée en production des jeunes hautes tiges plus récemment plantés. Une autre explication tablerait sur le climat exceptionnellement doux de l'automne 2001 favorisant la pousse de l'herbe qui aurait incité les exploitants à laisser dans les prés-vergers les troupeaux de bovins, si bien qu'un certain nombre d'agriculteurs n'aurait exceptionnellement pas ramassé les fruits cette dernière saison.

Ainsi, pour d'aucuns, le débat autour de la surproduction serait donc un faux problème révélant davantage des difficultés d'adaptation que d'organisation de la production en fruits à cidre.

4°/ UNE SITUATION TRES CONTRASTEE SELON LES INDUSTRIES DU SECTEUR

Au cours des nombreux contacts avec les professionnels de l'économie cidricole et notamment ceux du secteur industriel, il est apparu que la perception de l'adéquation entre l'offre et la demande était très variable d'une entreprise cidricole à l'autre et que cela dépendait très largement des choix qui avaient été faits en leur temps concernant l'approvisionnement. Autrement dit, l'inadéquation entre l'offre et les besoins semblent toucher plus particulièrement une entreprise

du secteur : CSR qui a souscrit des contrats pour couvrir près de 100% de ses besoins (alors que la plupart de ses concurrents, plus prudents, n'ont que 50 à 60% de contrats d'approvisionnement). De plus, si le rachat de nombreuses entreprises cidricoles par la filiale de Pernod-Ricard au cours de la décennie 90 (cidreries Mignard et Duché de Longueville près de Dieppe, Cidrerie Anée à Vimoutiers) a entraîné la fermeture d'unités de transformation, il n'en reste pas moins que CSR a récupéré un nombre supplémentaire de contrats de livraison de fruits à cidre qui s'ajoutaient à ceux dont le groupe disposait déjà.

En outre, dans ses contrats, CSR garantissait aux producteurs un prix d'achat des pommes de l'ordre de 25 à 30% supérieur à celui du marché⁷¹. Les termes de ces contrats prévoyant l'écoulement de la totalité des fruits⁷² met CSR en difficulté avec des surcharges potentielles les années de fortes productions dans un contexte de marché des produits cidricoles stagnant voire déclinant.

Pour les dirigeants de CSR-SA rencontrés, l'inadéquation entre la production d'un verger basse tige encore en devenir et le marché est un fait évident. Mais comme nous le verrons ci-après, le problème posé n'est pas uniquement quantitatif mais également qualitatif du point de vue variétal.

Ce surplus de pommes à cidre contraint les entreprises concernées à rechercher d'autres débouchés que le cidre (cf. infra). La fabrication de concentrés est un moyen d'aborder cette surproduction et de gérer des reports de stocks (pour faire face notamment à des années déficitaires) mais son utilisation à des fins de transformation cidricole est aujourd'hui limitée aux cidres de table ou génériques en raison des contraintes de l'IGP.

En revanche, le recours aux concentrés de fruits à cidre pour la fabrication de jus de pomme est un débouché insuffisamment développé, de l'avis des professionnels du secteur. Le problème principal s'avère être le prix de revient du concentré de pommes à cidre qui n'est pas compétitif sur le marché mondial. En effet, selon nos interlocuteurs du fait de l'absence de barrières douanières contraignantes⁷³, le concentré chinois est disponible sur le marché national autour 0,60 euro le kilo. Le recours ou non aux concentrés est l'objet d'un débat passionné au sein de la filière. Pour certaines entreprises comme CSR-SA, l'industrie cidricole utiliserait somme toute peu de concentrés en raison justement des excédents de pommes à cidre à écouler, sauf en cas de récoltes déficitaires. Un certain flou est à cet égard plus ou moins volontairement entretenu sur les volumes de concentrés réellement utilisés par les transformateurs mais si l'on se réfère notamment aux estimations prenant en compte les volumes de fruits déclarés et les diverses taxes perçues, on estime que les concentrés (principalement de pommes de table) pourraient représenter entre 20000 et 50000 tonnes.

⁷¹ Source : article du Figaro-entreprises du 10 septembre 2001 : "Comment Pernod-Ricard a bu la tasse dans le cidre"

⁷² Selon certaines sources, la Normandie représenterait près de 2200 ha de vergers spécialisés pour CSR (62% des surfaces basse tige) dont 1545 sous-contrats (23% font l'objet d'un contrat tripartite avec AGRIAL).

⁷³ Contrairement aux USA et Canada qui ont taxé à 100 %.

Un autre élément soupçonnant un recours aux concentrés extérieurs est révélé, selon certains experts, par la comparaison des volumes transformés par l'industrie qui ont baissé plus massivement (361000 tonnes commercialisées en moyenne entre 1980/81 et 1984/85 et 236000 tonnes entre 1994/5 et 1998/99 soit - 34%) que les volumes de cidre fabriqués sur la même période (passant de 1,2 à 1 million d'hectolitres soit - 9%).

De même, la fabrication du calvados est également un moyen de stocker mais pose le problème de financement de ces stocks et suppose surtout un développement des débouchés commerciaux.

La grande majorité des autres entreprises du secteur contactées n'appréhende pas en revanche la situation dans des termes aussi critiques que CSR-SA, se déclarant moins encombrées par les fruits provenant de contrats moins nombreux et souvent négociés en des termes moins pénalisants (prix, durée...) pour l'activité de transformation, laissant davantage de marges de manœuvre dans l'approvisionnement.

En cas d'encombrement, il ne reste dans ces conditions que peu de place à la production du verger haute tige. Ainsi, en année de forte production, CSR-SA va jusqu'à refuser le négoce et les fruits "tout-venant". En revanche, selon les dirigeants du deuxième cidrier du secteur, CCLF, l'établissement de Livarot est quant à lui alimenté à parité par la production du verger basse tige (1260 ha en totalité sous contrat) et ceux provenant du verger haute tige.

L'expérience de la cidrerie familiale VIARD à Guéron dont 100% des approvisionnements sont en contrats (entre 120 et 130 ha au total), est intéressante avec un système original et très abouti de partenariat avec 27 producteurs (organisés en groupement avec à sa tête un Président). La cidrerie garantit certes l'écoulement de la totalité des volumes mais, selon ses dirigeants, la stratégie de l'entreprise vis-à-vis de l'encouragement aux plantations n'a jamais été démesurée par rapport aux besoins.

5°/ LA RETRIBUTION DE LA POMME A CIDRE EN QUESTION

Le prix de la pomme à cidre est une question régulièrement soulevée lors des différentes auditions des acteurs de la filière. Pour l'UNICID, il n'y a pas tant de problèmes de surproduction que d'inadaptation des prix aux débouchés.

En effet, même si certains industriels avaient introduit une modulation des prix d'achat des pommes en fonction des variétés et, selon leur intérêt à la transformation, cette méthode n'a pas été généralisée. L'une des erreurs a été justement de fixer au sein d'une entreprise donnée un prix d'achat des fruits à peu de chose près identique en ignorant la qualité et les aspects variétaux.

Entre 1975 et 1994, les cours du marché des fruits à cidre étaient le fait d'un accord interprofessionnel négocié pour chaque campagne au sein de l'Association Nationale Interprofessionnelle de l'Économie Cidricole (ANIEC) qui

garantissait aux producteurs-récoltants un prix minimum. Pour encourager un renouvellement du verger, des contrats tripartites (producteurs-transformateurs et ANIEC) furent au départ encouragés dans lesquels les transformateurs s'engageaient à acheter la totalité des fruits des vergers en question à un prix supérieur de 25% au moins du prix minimum de campagne.

À partir de 1991, la notion de prix minimum évoluera vers celle de prix de référence qui, malgré la fin de l'ANIEC en 1994 restera la base de toute négociation (cf. prix ANIEC et prix moyen observé en annexe n°5).

L'interprofession estime aujourd'hui le prix moyen de la pomme à cidre provenant du verger basse tige sous contrat entre 140 et 148 euros (entre 920 et 970 francs) la tonne. Le prix de pommes à cidre en tout venant serait de l'ordre de 106 euros (700 francs) la tonne selon les professionnels rencontrés.

On arriverait pour certains à la situation paradoxale selon laquelle le prix d'achat des fruits destinés aux AOC serait en moyenne plus faible que pour les fruits destinés aux cidres génériques (sans signe de qualité) mais provenant de vergers sous contrat aux prix garantis !

6°/ LES SOLUTIONS PRECONISEES

Tous les intervenants de la filière cidricole auditionnés dans le cadre de la présente étude s'accordent à reconnaître le bien fondé d'une action sur le verger basse tige visant à le rendre plus adapté aux besoins de la transformation. Seuls les moyens à mettre en œuvre diffèrent sensiblement.

6.1 - L'évolution du verger basse tige sous contrat

Sur 8649 hectares de surfaces de verger basse tige, on estime que 6960 hectares étaient en 2000 toutes zones confondues sous contrat⁷⁴ (soit un taux de 80,5%)

	Surface totale	en contrat	hors contrat	Taux de contrat
IGP Bretagne	3130,90	2462,17	668,73	78,6%
IGP Normandie	4740,97	3770,00	970,97	79,5%
Hors IGP	777,07	728,12	48,95	93,7%
TOTAL	8648,94	6960,29	1688,65	80,5%

Tableau n°23 : Répartition des surfaces plantées en basse tige (en ha) avec souscription ou non d'un contrat

Source : CTPC

Sur une période plus reculée, on constate entre 1977 et 1992 que le taux de contractualisation a eu dans un premier temps tendance à baisser (passant de 100% à 60%), laissant supposer de l'impact des aides à la plantation et du développement de la plantation à des fins de valorisation fermière ou dans la

⁷⁴ Source CTPC.

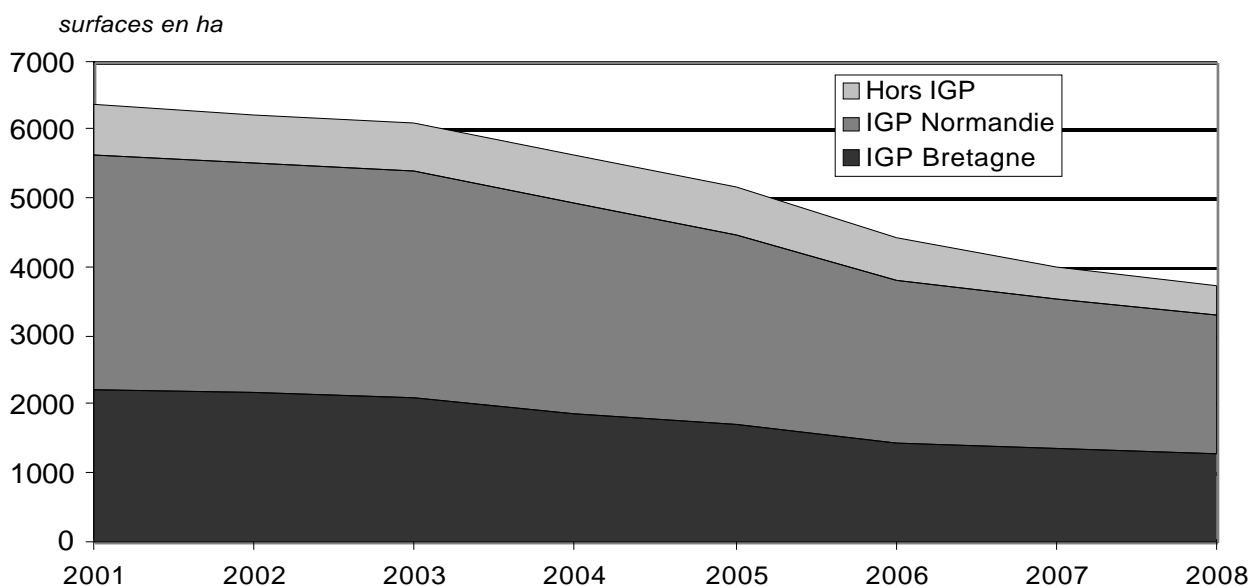
perspective de la vente à des artisans. Ce mouvement s'inversa ensuite et l'année 1995 qui (rappelons-le) coïncide avec le record de plantation (plus de 700 ha sur la zone IGP Normandie), connut un taux de contractualisation de près de 95 %.

Une projection réalisée par le CTPC table sur une décroissance progressive du pourcentage de contrats avec des situations très différenciées selon les zones (sans cependant intégrer d'éventuels renouvellements de contrats).

	IGP Bretagne		IGP Normandie		Hors IGP		France	
2002	2155	69%	3360	71%	721	93%	6236	72%
2005	1692	54%	2781	59%	670	86%	5142	59%
2008	1245	40%	2049	43%	447	58%	3741	43%

Tableau n°24 : Scénario possible d'évolution des surfaces sous contrat (en ha) (hors tacites reconductions⁷⁵)
 Source : CTPC

Ainsi, à l'horizon 2005, alors qu'encore près de 85 à 90% des surfaces seront sous contrat dans les régions hors zone IGP plus récemment plantées, ce taux sera descendu à moins de 60% pour les territoires classés IGP.



Graphique n°23 : Scénario de l'évolution possible des surfaces en contrat entre 2001 et 2008
 Source : CTPC

On comprend dès lors l'incohérence de la situation à terme dans laquelle, des fruits sans débouchés continueraient à être payés au prix fort alors que des fruits valorisables dans le cadre des IGP seraient achetés moins chers sous prétexte que les surfaces concernées ne sont plus protégées par des contrats !

⁷⁵ Les contrats signés dans le cadre de l'ANIEC étaient, par exemple, souscrits pour une durée de 18 ans renouvelables par tacite reconduction par périodes triennales (sauf si l'une au moins des parties décidait de casser le contrat aux termes des 18 années).

6.2 Le projet de plan de reconversion du verger cidricole

C'est notamment sous l'instigation de CSR-SA que l'UNICID a présenté fin 2001 un projet de plan de reconversion du verger cidricole. Pour le justifier, l'interprofession fait le constat qu'à plus ou moins long terme, des surfaces de vergers basses tiges vont voir leurs débouchés affectés. Il s'agit en premier lieu des quelque 770 hectares situés en dehors des zones IGP, des 528 ha localisés dans la zone d'approvisionnement de l'IGP Bretagne et qui seront considérés hors zone géographique protégée en 2015 et enfin des 500 ha environ de vergers en plein territoire IGP mais qui sont plantés dans des variétés prohibées⁷⁶ par les cahiers des charges des IGP et des AOC (Judaine, Judeline et Jurella).

Ce projet de plan d'adaptation du verger cidricole, ouvert aux producteurs de fruits à cidre sous contrat ou en fin de contrat se veut une démarche volontaire qui suppose l'accord des cocontractants. Il comprend deux volets : l'un intègre des aides à l'arrachage, le second propose des aides à l'adaptation variétale du verger, cette double action devant s'accompagner selon l'interprofession d'une révision du décret de 1987 qui définit le cidre et le poiré en limitant à terme à 20% l'utilisation de pommes non cidricoles pour leur élaboration (hors cidres IGP dans lesquels ces fruits sont déjà bannis).

La globalité du projet de plan de reconversion du verger basse tige cidricole est chiffré à 7,62 millions d'euros (50 millions de francs) et pour lequel l'interprofession souhaite une intervention cidricole de l'État, de l'Europe et des collectivités territoriales concernées.

6.3 - Opportunité et étendue de l'arrachage

Le projet de plan d'arrachage proposé par l'interprofession cible les vergers considérés comme n'ayant plus de débouchés rentables.

De l'avis de la plupart de nos interlocuteurs, les surfaces plantées en dehors des zones IGP devraient s'inscrire en priorité dans ce cadre en raison des arguments développés précédemment. Cependant, bien que reconnaissant l'opportunité de réduire les quantités mises en marché en recentrant le verger sur les bassins de production protégés par les signes de qualité (IGP, AOC, Label Rouge), le projet de plan de l'interprofession souhaite une intervention pour l'arrachage d'environ 1000 ha de vergers "sans contrainte de région en fonction des besoins de chaque transformateur".

À l'image du plan "Glavany" de restructuration du verger "pommes de table", les terres ainsi libérées devraient pouvoir bénéficier des primes SCOP en tablant sur la base d'une aide moyenne de 5335,72 euros (35000 francs) par hectare modulée selon la durée des contrats restant à courir compte tenu d'un barème dégressif : de 7622,45 euros (50000 francs) par hectare pour les vergers ayant 10 ans ou plus de contrat restant à courir jusqu'à 10000 francs pour un an et contrat échu.

⁷⁶ Seule l'IGP Normandie autorise le recours aux variétés Judaine, Judeline, et Jurella qui ne peuvent être incorporées à plus de 10%.

Compte tenu de la valeur très rémunératrice de certains contrats garantissant un prix d'achat élevé de la tonne de pommes, certains observateurs doutent de l'efficacité de telles mesures pour les vergers dont une grande période reste à courir.

En revanche, en Normandie comme en Bretagne, le plan d'arrachage peut, pour certains, favoriser une professionnalisation de la filière en éliminant ceux qui y sont arrivés "par défaut" à l'image, par exemple, des agriculteurs qui ont investi dans le basse tige davantage par nécessité de diversification que par vocation.

Ainsi, un plan d'arrachage est susceptible d'intéresser un certain nombre de petits exploitants en fin de contrat détenant des surfaces modestes et proches de la retraite avec cependant un effet limité sur la production.

Les interventions concernant le volet arrachage du projet de plan sont chiffrées à 5,72 millions d'euros (37,5 millions de francs).

Certains ont souhaité attirer notre attention sur la difficulté de justifier des aides publiques pour arracher au plan régional une partie du verger basse tige que l'État et les collectivités locales ont largement contribué à financer (notamment dans le cadre des précédents Contrats de Plan État-Région (voir annexe n°4 détaillée).

Pour d'autres, cette situation relativement incohérente est révélatrice d'erreurs flagrantes de stratégies commises hier par la filière.

B - UNE MEILLEURE PRISE EN COMPTE DES BESOINS VARIETAUX

1°/ LA READAPTATION VARIETALE EN ZONE IGP

La quasi totalité des transformateurs rencontrés dans le cadre de la présente étude reconnaît l'inadéquation des vergers basses tiges en termes variétaux, au regard de leurs besoins actuels

Les projections sur la production du verger basse tige tablent à terme sur 250000 tonnes qui seraient réparties en :

- 150000 tonnes de variétés exclusivement cidricoles (variétés douces et amères),
- 60000 tonnes de variétés caractérisées par leur forte acidité,
- 40000 tonnes de variétés essentiellement destinées à l'élaboration de jus de pommes (variétés Judaine, Judeline, Jurella).

Le projet de plan présenté par l'UNICID souhaite, à ce propos, privilégier les variétés douces à amères et éliminer les variétés concurrencées par les excédents ou les écarts de triage de pommes de table. Aussi, il propose des aides au surgreffage ou à l'arrachage/replantation qui concerneraient environ 500 hectares afin de limiter le manque à gagner pendant la période de non-production.

Le surgreffage consiste à changer de variété en gardant le même porte-greffe et peut même s'appliquer à des arbres âgés de 8-9 ans. La technique la plus intéressante consiste à rabattre le branchage puis à greffer de nouveaux écussons à 1,40 mètre en laissant quelques branches comme tire-sève⁷⁷.

Les travaux menés par le CTPC depuis 1997 ont montré tout l'intérêt de cette pratique qui permet de retrouver un début de production au bout de deux ans (10 à 15 tonnes par hectare), la pleine production étant recouverte en six ans. Certains producteurs ont d'ores et déjà opté pour cette solution.

Une autre solution consisterait en un arrachage sélectif des sujets inadaptés aux débouchés de l'industrie cidricole en vue de les remplacer par des variétés répondant davantage aux cahiers des charges des AOC et IGP.

Ce volet du plan intégrant le surgreffage et l'arrachage ciblé nécessiterait un budget de l'ordre de 1,91 million d'euros (12,5 millions de francs).

Certes, concernant la Basse-Normandie, ce dernier volet du plan apparaît psychologiquement moins réhibitoire que la partie proposant l'arrachage pur.

2°/ LES DEMARCHES EN FAVEUR D'UN ELARGISSEMENT DU SPECTRE VARIETAL

Comme pour corriger les manques du décret de 1987 qui devait à l'origine être assorti d'une liste variétale recommandée (document qui n'a jamais été publié à ce jour), les cahiers des charges des AOC et IGP intègrent une liste de variétés recommandées.

Par exemple, l'IGP Normandie est assortie d'une liste de 111 variétés de pommes à cidre⁷⁸ dont 65 qualifiées de "locales et traditionnelles". Le décret couvrant le cidre d'appellation "Pays d'Auge" contrôlée inclut pour sa part une quarantaine de variétés. À terme, dans le cadre de l'objectif affiché de renforcement de la typicité des cidres et, par conséquent, de la probable multiplication des AOC, un travail sur les variétés paraît pour certains inévitable.

Pour l'INAO, les démarches récentes en Basse-Normandie en vue de la reconnaissance d'AOC se heurtent le plus souvent au manque de goût typé des cidres concernés constaté par les commissions de dégustation, résultat dû selon l'INAO au manque de typicité des vergers établis depuis 20 ans et présentant partout les mêmes variétés.

Nombreux sont les transformateurs (y compris les plus importants du secteur) qui s'accordent à reconnaître l'opportunité d'un travail sur la recherche variétale et qui porterait tout particulièrement sur la valorisation de variétés locales de fruits à cidre anciennes pour permettre de retrouver une plus forte typicité des produits.

⁷⁷ En revanche, le rabattage à 60 cm du sol n'est pas conseillé du fait des résultats mitigés (entre 20 et 70 % de pertes).

⁷⁸ Ainsi que 15 variétés de poires.

L'homogénéisation variétale qu'ont contribué à installer les vergers intensifs (certains préfèrent le terme "spécialisés") fait qu'aujourd'hui, pour un consommateur-type, un cidre normand ne se distingue guère d'un cidre breton.

La généralisation des vergers basses tiges a contribué à cet appauvrissement variétal dans la mesure où des études ont montré que si un verger traditionnel "haute tige" d'une vingtaine d'hectares peut compter près d'une centaine de variétés, la même surface en basse tige n'en contient au maximum qu'une demi-douzaine⁷⁹.

L'inadaptation variétale des vergers productifs est à cet égard un fait unanimement partagé. M. FAVENNEC, Président Directeur Général de CCLF, lui-même, insiste sur la nécessité de retrouver des variétés oubliées à l'image de certaines pommes très acides que l'on avait un temps banni mais dont une valorisation économique permettrait pourtant de rééquilibrer notamment le cidre normand.

Certes, comme nous l'avons dit précédemment, les cahiers des charges des cidres IGP, Labels Rouge et AOC⁸⁰ intègrent déjà une liste de variétés locales recommandées mais, dans la réalité, les vergers présentent beaucoup moins de diversité. La situation du verger de poires à poiré du Domfrontais est, à cet égard, caractéristique avec la prédominance d'une variété dominante (la "*Plant de Blanc*").

Pour certains, permettre d'intégrer dans les divers cahiers des charges une centaine de variétés serait judicieux mais une telle approche devra être assortie d'une véritable reconnaissance à terme de ces variétés (des travaux ont permis de retrouver des noms de variétés anciennes pour la plupart aujourd'hui inconnues des producteurs). Si l'objectif de remettre dans le circuit des spécimens plus typés semble largement partagé, les moyens d'y parvenir diffèrent quelque peu. En effet, pour des experts du secteur cidricole, la réhabilitation de variétés oubliées ne peut se faire sans disposer de solides bases techniques. Pour le CTPC, l'utilisation d'une multiplicité de variétés peut aller à l'encontre d'un produit typé (exemple du vin où il y a peu de cépages).

À ce propos, le programme de recherche mené par le CTPC et l'ARAC est justement de mettre en évidence les éléments favorisant la typicité : par l'étude des variétés comme des modes d'élaboration. Pour certains, des variétés peu diffusées au cours des âges ont pu être délaissées faute de présenter des qualités technologiques intéressantes.

Ainsi, un travail scientifique approfondi mériterait dans un premier temps d'être entrepris sur plusieurs années pour rechercher et identifier au plan régional les cultivars locaux dans des anciens vergers dont on estime qu'un grand nombre a déjà disparu, victimes du déclin du verger haute tige et des conséquences dévastatrices des tempêtes.

⁷⁹ Acte du colloque international "un produit, une filière, un territoire". Intervention de L. BEARD, T. FABIAN et P. MARCHENAY sur "le Pré-Verger cidricole de Normandie" - Toulouse, Mai 2001.

⁸⁰ Une quarantaine pour l'AOC Pays d'Auge.

Selon le Comité Régional de l'INAO, les études menées, notamment dans le cadre de l'identification des vergers AOC, auraient déjà permis de reconnaître près de 700 variétés dont 400 seraient considérées comme des variétés originales et 177 dûment répertoriées. Car en effet, on relève parfois pour une même variété de pommes à cidre de nombreuses appellations "synonymiques" selon les langages vernaculaires des différents pays normands.

La démarche suivante consiste à étudier un arbre étalon avant toute démarche d'homologation. À ce sujet, certains regrettent qu'il n'existe pas en Basse-Normandie de verger conservatoire digne de ce nom permettant de conserver un patrimoine génétique qui bénéficierait d'un suivi technique rigoureux. Certes, un précédent rapport du CESR⁸¹ avait recensé de multiples vergers conservatoires d'ailleurs souvent le fait d'associations voire de particuliers sans que soient réalisés la plupart du temps de véritables travaux d'observation sur le comportement agronomique des spécimens ainsi conservés.

Parmi les démarches les plus remarquables, citons les deux vergers conservatoires mis en œuvre par le Parc Naturel Régional Normandie Maine (l'un à Carrouges, l'autre à Barenton) dont d'ailleurs le double des variétés représentées a été mis en place chez des agriculteurs afin de multiplier les stocks génétiques pour contrer les risques de pertes (problèmes phyto-sanitaires, feu bactérien, tempête...).

Mis en place avec l'aide du CTPC, deux vergers de comportement - l'un situé à Cambremer dans le cadre du Syndicat des Producteurs de Cidre AOC du Pays d'Auge et l'autre à Vassy dans le cadre de l'Association des Arboriculteurs et Cidriculteurs du Bocage Normand - bénéficient d'un suivi de l'INRA et d'un soutien technique rigoureux de la part du service cidricole de la Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie.

Davantage que l'étude du comportement agronomique des variétés, ces vergers ont pour finalité de mener des expérimentations approfondies sur les jus. L'intérêt des démarches conduites est en effet de déterminer la valeur cidrière des variétés locales et de bien contrôler que les fruits traditionnels ont une bonne conduite à la transformation.

Pour des spécialistes, la réimplantation de variétés traditionnelles locales n'est cependant pas aussi simple qu'il n'y paraît. Il convient, en effet, par exemple de mener des études sur la compatibilité pollinisatrice des spécimens et sur leur sensibilité aux maladies. Il s'agit donc d'un travail à relativement long terme. Certains de nos interlocuteurs se sont en outre montrés sceptiques sur la réalité de l'intérêt de réintroduire à tout prix des variétés locales que les producteurs avaient au fil du temps volontairement éliminés dans un but de sélection. Des producteurs estiment à cet égard qu'il faut éviter de remettre dans le circuit des variétés médiocres au nom de la typicité.

⁸¹ La conservation et la valorisation du patrimoine génétique bas-normand, rapport de M. EL GLAOUI, Juin 1998.

En revanche, pour certains scientifiques, la démarche conservatoire peut être complémentaire de l'amélioration génétique des variétés pour réutiliser tel ou tel caractère. Par exemple, il existe des variétés qui n'alternent pas mais qui sont de piètre valeur cidrière. Pourquoi alors ne pas introduire le caractère non alternant sur un spécimen classique en recourant aux croisements entre variétés voire demain aux manipulations génétiques ?

Notons enfin que le CTPC mène près de Flers dans le cadre d'un programme interrégional initié en 1987, une étude de comportement de 80 individus issus de croisements entre des variétés locales et des obtentions INRA (dont l'objectif est de tester des variétés douces à amères non alternantes).

C - LA PLACE DU VERGER HAUTE TIGE DANS L'ECONOMIE CIDRICOLE

L'ensemble des responsables et professionnels de la filière s'accordent à reconnaître aujourd'hui le bien fondé de faire coexister intelligemment les vergers hautes tiges et basses tiges, en tirant partie des complémentarités entre les deux modes. La période où s'affrontaient durement les défenseurs de l'un des modèles de production par rapport à l'autre semble révolue. D'une part, les transformateurs considèrent aujourd'hui l'intérêt des apports du verger traditionnel en termes qualitatifs et d'autre part, quelques producteurs fermiers, y compris dans le cadre d'une AOC, se sont eux-mêmes engagés dans la mise en œuvre de surfaces plus intensives, même à une échelle modeste.

Nous ne nous engagerons pas cependant sur le terrain de la discussion stérile reprenant les arguments en faveur de l'un ou de l'autre mode pour justifier une meilleure qualité et une plus grande typicité des fruits.

C'est à la fin des années 90 qu'a eu lieu le basculement de l'approvisionnement en fruits à cidre au profit du verger basse tige, celui-ci étant auparavant assuré majoritairement par le verger traditionnel. Certaines unités de transformation conservent d'ailleurs un certain équilibre dans cet approvisionnement à l'image de la Cidrerie CCLF de Livarot. En revanche, d'autres s'approvisionnent quasiment à 100% avec la production du verger basse tige. Cela concerne autant des petites cidreries familiales (comme la Cidrerie VIARD à GUERON) que l'entreprise la plus importante du secteur qu'est CSR-SA.

Sur les 450000 tonnes en moyenne de production pendant le verger haute tige, on estime que le quart environ est destiné aux industries (le reste va à la transformation fermière ou n'est pas récolté), ce qui peut contribuer pour certains à perturber le marché déjà potentiellement surcapacitaire. Cependant les reproches les plus fréquemment formulés par les industriels concernant le verger haute tige portent sur l'absence d'organisation des producteurs, de régularité d'approvisionnement d'une année sur l'autre et d'inadaptation aux besoins des transformateurs.

1°/ VERS UNE PLUS GRANDE RECONNAISSANCE DU MODE DE CONDUITE TRADITIONNEL

Après la période de fort retrait du verger haute tige, une certaine prise de conscience des agriculteurs, des producteurs-transformateurs fermiers et des pouvoirs publics a permis d'enrayer le déclin depuis la fin des années 80. Des aides publiques appuient d'ailleurs aujourd'hui ce mouvement dans un but principalement de reconstitution paysagère. On estime d'ailleurs, à cet égard, que la Normandie concentre encore actuellement environ un tiers des prairies plantées en arbres de "plein-vent". À ce propos, on considère que 90% des 13000 producteurs ayant un verger identifié dans le cadre d'une appellation cidricole sont aujourd'hui en haute tige.

En outre, sur l'instigation de l'INAO, une réflexion est menée sur la place du verger haute tige dans la transformation cidricole bas-normande. Pour le Comité Régional de l'Institut National, le mode de conduite traditionnel doit être encouragé tout particulièrement dans le cadre des appellations cidricoles d'autant que, contrairement à ce que l'on pourrait penser, le pré-verger ne fait par exemple l'objet d'aucune protection dans le cadre de la réglementation des appellations "Calvados" contrôlées.

Ainsi, l'INAO considère que le verger haute tige ne représente plus à présent que la moitié des fruits transformés vers cette production.

Selon l'INAO, dans le cadre de la filière AOC cidricole en Normandie, les producteurs de vergers basses tiges étaient environ 250 en 2000 - soit vingt fois moins nombreux que les producteurs possédant des vergers hautes tiges - mais ceux-ci exploitent des surfaces plus importantes (5,5 ha en moyenne contre 1,1 ha pour le "haute tige").

Le décret reconnaissant le cidre AOC "Pays d'Auge" n'intègre d'ailleurs pas davantage une obligation de recourir, même partiellement, au mode de conduite traditionnel.

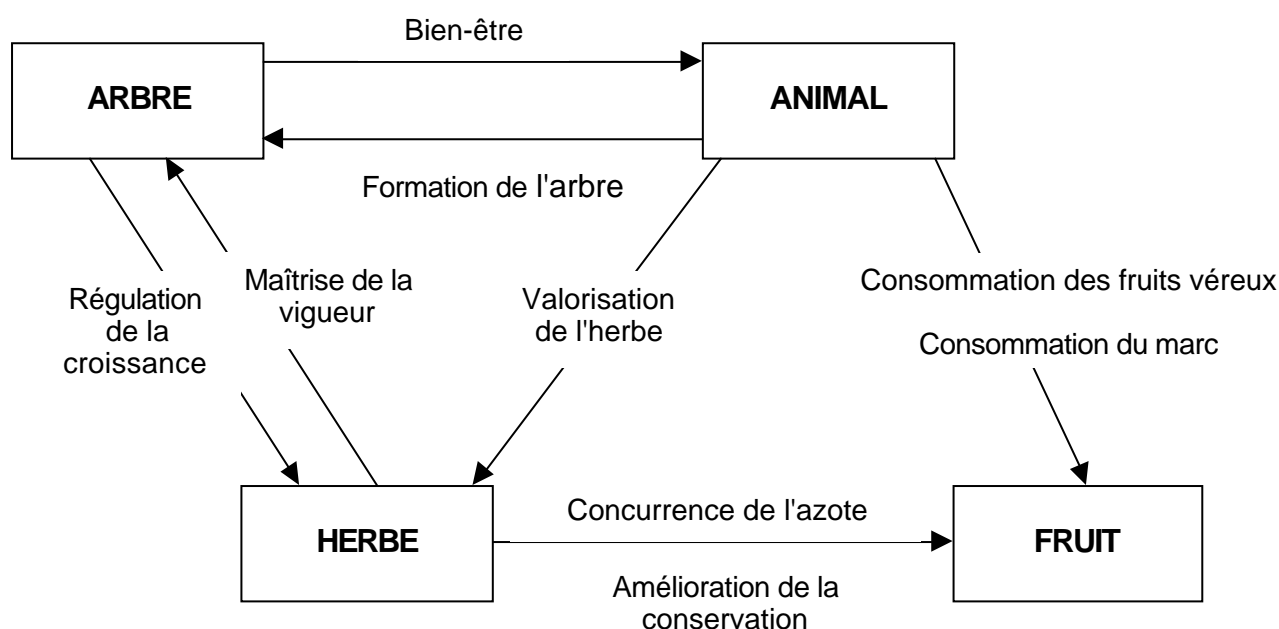
Seul le cahier des charges de l'AOC "Poiré Domfront" innove en la matière en mettant en avant, pour la première fois pour une appellation cidricole, la conduite traditionnelle en haute tige en n'autorisant que pour une période définie le recours au basse tige (d'ici 2030). Ainsi, le nombre de poiriers conduits en basses tiges ne doit pas représenter plus de cinq fois le nombre de ceux conduits en hautes tiges.

Ainsi, pour l'INAO, les perspectives affichées sont de réserver à terme 80% des approvisionnements en fruits venant du verger haute tige dans le cadre des appellations.

2°/ UN MODE DE PRODUCTION COHERENT ET EQUILIBRE

Au-delà du seul aspect patrimonial et paysager certes non négligeable car contribuant à la valorisation touristique de la Normandie, des spécialistes voient dans le verger haute tige un système pouvant s'inscrire à terme dans une démarche économique viable.

Tout d'abord, les scientifiques⁸² montrent aujourd'hui tout l'intérêt du pré-verger qui, en associant troupeau, herbe et arbres fruitiers constitue un système d'échange cohérent et équilibré dans lequel l'animal et le végétal sont complémentaires.



Graphique n°24 : Les interactions arbre/animal/herbe/fruit à l'intérieur du pré-verger

Source : Colloque "Un produit, une filière, un territoire", Toulouse, mai 2001

Le verger haute tige, en permettant un plus grand spectre variétal peut également limiter les risques d'alternance et de maladies cryptogamiques en contribuant dans le même temps à permettre une plus grande typicité des cidres selon les terroirs. Par ailleurs, on reconnaît au pré-verger l'avantage d'être plus économe en intrants (quelques traitements fongicides, quasiment jamais d'insecticides contrairement au verger basse tige dont la ramure, plus proche du sol est plus sensible à des attaques parasitaires) en matériel, et donc en temps de travail ce qui peut permettre aux producteurs de se consacrer davantage aux démarches de promotion et de ventes de leurs produits.

⁸² Voir à ce propos les travaux de l'antenne "Ressources des terroirs" de l'unité mixte de recherche 8575 du CNRS de Bourg-en-Bresse.

3°/ LE BENEFICE D'UN DEVELOPPEMENT DE LA TRANSFORMATION FERMIERE

Aujourd'hui, la rémunération des fruits à cidre provenant du verger haute tige est inférieure d'environ 25% par rapport aux basses tiges, conformément aux engagements de contrats passés entre les producteurs et les transformateurs. En outre, la production haute tige s'assimile davantage à une "économie de cueillette" qui, du fait de l'irrégularité dans le ramassage, est la plupart du temps considéré comme du "tout-venant", perturbant les approvisionnements des unités industrielles... Par ailleurs, certains déplorent le manque de technicité de bon nombre de producteurs de ce verger, sans parler de l'absence préjudiciable d'organisation déjà signalé.

Ces handicaps majeurs destinent donc prioritairement les fruits récoltés du verger traditionnel à la transformation fermière.

L'objectif est ainsi clairement de développer cette production et de convaincre notamment les agriculteurs de s'engager dans une telle activité de diversification voire de spécialisation, d'autant que les calculs économiques ont montré que la fabrication de cidre fermier permettait dans certains cas d'obtenir davantage de bénéfices que la simple commercialisation des fruits.

D'ailleurs, un vieux dicton augeron affirme que :

*"Celui qui vend sa pomme la vend une fois,
Celui qui la brasse la vend deux fois,
Celui qui la bout la vend trois fois".*

Malgré la difficulté d'une approche économique du secteur, une étude de la Chambre d'Agriculture de Normandie⁸³ de 1997 avait montré que la fabrication de cidre fermier permettait d'obtenir, pour une UTAF (Unité de Travail Annuelle Familiale), des marges nettes à l'hectare plus importante (53900 francs/ha) que la livraison de pommes (9000 francs/ha) générant ainsi une plus value territoriale.

● *Cidriculture et Contrats Territoriaux d'Exploitation*

L'ONIVINS propose aux cidriculteurs une méthode pour élaborer des Contrats territoriaux d'exploitation (CTE) qui tiennent à la fois compte des grandes orientations de la filière cidricole (développement des signes de qualité, renforcement des démarches collectives, politique contractuelle avec les transformateurs) et des préoccupations exprimées localement. Pour chacune des deux dimensions territoire-environnement et économie-emploi, des actions sont suggérées, avec pour chacune de ces dernières une identification des enjeux, des éléments de cahier des charges et des indicateurs de mise en œuvre.

Les CTE en cidriculture se fixent cinq objectifs :

- protéger le terroir et l'environnement, valoriser les paysages,

⁸³ Camembert de Normandie et Cidre Fermier, Répartition de la valeur ajoutée et de la plus-value, Chambre d'Agriculture de Normandie, février 1997.

- adapter le mode de conduite du verger aux objectifs de qualité et de respect de l'environnement,
- maîtriser la protection phytosanitaire,
- favoriser la mise en place de vergers produisant des fruits de qualité,
- maîtriser et traiter les effluents cidricoles.

D - UNE NECESSAIRE ORGANISATION DE LA PRODUCTION

1°/ L'INTERET DE CONNAITRE PRECISEMENT LES BESOINS QUALITATIFS DE L'INDUSTRIE CIDRICOLE

Toute restructuration ou adaptation du verger cidricole devra passer inévitablement par un travail préalable et en profondeur sur l'évaluation des besoins qualitatifs des transformateurs.

Beaucoup regrettent en effet que les campagnes de plantation largement aidées par l'État et les collectivités locales n'aient pas à l'époque intégré davantage cet aspect.

Plutôt que de favoriser la recherche d'identités variétales adaptées aux territoires, la préoccupation était à l'époque de planter massivement, et en priorité, des variétés reconnues pour leur forte productivité. Les conseils des structures techniques ou professionnelles prodigués à l'époque aux exploitants agricoles souhaitant se diversifier ou se spécialiser s'inscrivaient d'ailleurs dans ce sens.

Tout travail à venir sur les variétés à développer et à implanter dans le verger cidricole intensif ne pourra se faire sans une connaissance précise des besoins des transformateurs au regard des types de produits élaborés.

Or, à l'heure actuelle, on est dans l'incapacité de connaître précisément pour l'industrie la répartition des volumes de pommes destinés à l'élaboration des produits bénéficiant de label et autres signes de qualité. En outre, même des produits "non protégés" comme les cidres génériques ou les jus ont besoin de variétés typées, même en petite quantité (besoin d'amertume ou de variétés très acides pour les jus).

La présente étude s'est, rappelons-le, heurté à cette absence flagrante de transparence statistique au niveau de la transformation qu'il faudra cependant résoudre pour adapter véritablement demain la partie amont de la filière à la partie aval.

2°/ LA MISE EN ŒUVRE DE QUOTAS COMME PISTE DE REFLEXION

Parmi les moyens pour mieux réguler les flux de la production voués à la transformation et ainsi gérer les excédents en année de récolte particulièrement abondante, l'idée d'instaurer un système de quotas aux producteurs est une hypothèse que certains responsables de la filière explorent actuellement.

Certes, une telle pratique ne pourra se faire sans une réflexion aboutie de la part de l'interprofession mais d'aucuns imaginent déjà la possibilité de déterminer un tonnage (quota A) qui bénéficierait d'un prix garanti supérieur au marché et intégrant des critères qualitatifs et notamment variétaux. Le reste de la production (quota B voire quota C) pourrait être écoulé au prix de la pomme "tout-venant" en intégrant même une dégressivité pour contraindre le producteur à mieux ajuster sa production aux débouchés.

Il paraît clair qu'un tel mécanisme va de pair avec la modulation du prix de la pomme en fonction de l'intérêt "technologique" de celle-ci (intérêt des variétés, qualité des lots...).

3°/ VERS UNE VERITABLE ORGANISATION DE LA PRODUCTION DE FRUITS A CIDRE ?

La partie production de la filière cidricole souffre indiscutablement d'un manque d'organisation et de structuration. Certes, il existe bien des groupements de récoltants organisés souvent au sein d'une entreprise dans le but de gérer en amont certains problèmes dans le cadre des contrats avec certes des marges de manœuvre limitées pour ceux qui s'inscrivent dans un cadre juridique rigide (contrats individuels de 15 à 18 ans avec un prix d'achat des fruits fixe).

Or, il paraît clair que la politique contractuelle liée à un seul industriel a montré ses limites. Certains appellent ainsi de leurs vœux la recherche d'une solution mixte intégrant à la fois une contractualisation et un marché libre organisé dans lequel chaque transformateur puiserait selon ses besoins.

Notons qu'il existe d'ores et déjà certains arrangements entre industriels à l'image de l'accord intervenu lors de la récolte 2001/2002 entre CSR-SA et les Calvados Préaux visant à un transfert limité dans le temps de contrats⁸⁴ (les termes des contrats subsistaient) qui a permis ainsi de soulager la filiale de Pernod-Ricard.

Dans la perspective de la fin d'un grand nombre de contrats dans les prochaines années, les producteurs pourraient s'organiser pour la mise en marché de lots de fruits selon des caractéristiques bien déterminées. Serait ainsi proposé sur le marché tel lot de fruits correspondant à tel cahier des charges. Cela reviendrait en fait à s'inspirer de l'organisation du secteur légumier.

À ce propos, l'ONIVINS est très favorable à la mise en œuvre d'organisation de producteurs de fruits à cidre qui permettrait l'accès à l'Organisation Commune de Marché (OCM) "fruits et légumes" de l'Union Européenne et aux aides financières afférentes.

L'ONIFLHOR serait par ailleurs pressentie pour accompagner la mise en œuvre des dispositifs dans ce cadre.

⁸⁴ Il s'agit de vergers qui alimentaient auparavant l'unité de Brécey fermée en 2001.

II - LES PERSPECTIVES DE DEVELOPPEMENT DU MARCHE DES PRODUITS CIDRICOLES

Les enquêtes de consommation réalisées au plan national à la demande de l'ONIVINS pour l'année 2000 ont montré que la part de la population consommant au moins une fois du cidre dans l'année était proportionnellement plus importante que celle consommant de la bière. En revanche, l'acte d'achat était beaucoup plus rare pour le cidre.

Ces différentes enquêtes ont pourtant montré que le cidre est un produit qui recueille un fort capital de sympathie auprès du consommateur mais à défaut d'y penser, ce dernier n'en achète pas.

Pourtant, pour de nombreux professionnels rencontrés, il suffirait d'augmenter cette fréquence d'achat de trois (comme actuellement) à quatre fois pour régler quasi définitivement le problème des approvisionnements en fruits à cidre. Autrement dit, les réflexions menées jusqu'alors ont eu un peu trop tendances à traiter du seul problème d'écoulement de la production dans le cadre d'un marché stagnant de produits cidricoles sans explorer les moyens possibles d'accroître les débouchés.

A - LA REVALORISATION DES PRODUITS CIDRICOLES

Comme nous avons pu le voir dans la première partie du présent document, le marché du cidre apparaît marginal par rapport au vin et à la bière puisqu'il ne pèserait au niveau national guère plus de 1% du marché total des boissons (alcoolisées et non alcoolisées, y compris eaux minérales).

Dans l'imagerie populaire, le cidre et les eaux-de-vie de cidre sont à tort encore trop souvent perçus comme des produits peu valorisants mais paradoxalement, les enquêtes ont montré que ce produit bénéficiait d'une bonne image chez les consommateurs. Le cidre est ainsi considéré comme une boisson saine, proche du terroir et rafraîchissante (comme en témoignent les pics de consommation estivale), consommée dans le cadre familial traditionnellement en association avec les crêpes ou la galette des rois. Cependant, rares sont les repas plus "officiels" (dans le cadre familial ou en dehors) qui associent le cidre. Pourtant, ce produit devrait intégrer davantage les habitudes de consommation de la vie moderne (de plus en plus de repas étant aujourd'hui pris hors domicile).

Quant à la pénétration du cidre dans les cafés-bars et restaurants, elle est peu importante y compris dans les régions de production. Même s'il existe un marché du cidre à la pression, celui-ci reste marginal en France contrairement à d'autres pays.

Les professionnels du secteur, dans leur ensemble, s'accordent donc à reconnaître la nécessité de redonner au cidre ses lettres de noblesse en même temps qu'un véritable "statut social" pour que cette boisson soit reconnue à sa juste valeur.

Contrairement au cidre, le calvados ne bénéficierait pas d'une image aussi favorable auprès des consommateurs au niveau national. Certes, sa consommation intervient lors des grandes occasions avec le fameux "trou normand" (quoique cette pratique soit davantage l'apanage des habitants de la France septentrionale) mais son positionnement de digestif le pénalise. À l'inverse, dans les pays étrangers plus récemment importateurs, le calvados est perçu comme un alcool jeune bénéficiant d'une excellente image

Malgré les opérations menées surtout au plan régional en faveur d'un rajeunissement du produit (cocktails, diversifications...) et de sa promotion (campagnes de sensibilisation en Normandie en faveur d'un recours systématique aux produits lors des réceptions officielles par exemple), un groupe comme Carrefour par exemple regrette le manque de dynamisme autour du produit, les initiatives menées restant trop confidentielles (à la différence des actions conduites par le Cognac).

Concernant le cidre, la grande distribution a un rôle stratégique dans la mesure où l'on estime que 60% des volumes commercialisés aujourd'hui le sont par les enseignes de super et hypermarchés sans négliger le *hard-discount*, le tiers restant étant écoulé dans les cafés-hôtels-restaurants.

Tout d'abord, la concurrence impitoyable que se sont livrés les majors de l'industrie cidricole (et notamment CSR et CCLF), combinée à la pression des distributeurs, ont contribué à faire baisser le prix du cidre générique ces dernières années, entraînant du même coup une érosion des marges pour les entreprises du secteur.

En effet, les cidres bouchés à premier prix sont aujourd'hui vendus autour de 0,70 euro et durant des opérations précédentes, il n'était pas rare d'en trouver dans les GMS à un prix inférieur à 0,60 euro (moins de 4 francs).

À ce propos, si l'on tient compte des coûts incompressibles, il ne reste quasiment aucune marge possible pour le produit lui-même.

Par exemple, l'évaluation du coût du contenant - et notamment le verre - varie certes en fonction des volumes commandés et des coûts de transport mais on estime (références pour une production fermière) le prix d'une bouteille champenoise allégée de 675 grammes entre 0,23 euro (1,19 franc) et 0,28 euro (1,86 franc)⁸⁵. Quant au prix du bouchon et du muselet, il est évalué autour de 0,07 euro (entre 0,40 et 0,50 franc) auquel il faut ajouter le prix des étiquettes, variable en fonction des quantités et de la qualité, soit environ quelques centimes d'euro.

Outre le fait que les ventes à prix coûtant n'apportent, loin s'en faut, aucune plus-value aux entreprises, elles ne contribuent en fait pour certains producteurs qu'à dévaloriser l'ensemble du produit, d'autant que cette évolution s'est souvent faite selon eux au détriment de la qualité. Du point de vue de la grande distribution

⁸⁵ Pour la commande d'un camion complet de 22 palettes dans le premier cas et pour la commande d'une palette de mille bouteilles dans le second cas.

en revanche, les premiers prix répondent à la nécessaire segmentation de l'offre que l'on retrouve dans toutes les autres gammes de produits.

À côté de la problématique des premiers prix se greffe la question des cidres dits de "marques de distributeurs" (ou MDD) dont les parts de marché n'ont cessé de croître pour atteindre entre février 2001 et février 2002, 41% des ventes de cidres toutes catégories confondues⁸⁶.

Pour les cidriers, cette évolution se fait au détriment de leurs propres marques que les entreprises ne peuvent désormais soutenir faute de moyens. D'un côté, la grande distribution est de plus en plus exigeante au niveau qualité et traçabilité de ces produits référencés MDD et de l'autre, les prix sont de plus en plus serrés.

En outre, malgré quelques opérations ponctuelles, les professionnels de la filière craignent un début de désintérêt des GMS vis-à-vis du cidre. Pour les cidriers, cela se révélerait tout d'abord par la diminution de la présence du produit sur les catalogues des super et hypermarchés, et d'autre part, par l'absence patente de valorisation du produit dans les rayons.

Concernant ces points, les dirigeants du groupe Carrefour rencontrés portent une analyse un peu différente. Pour eux, le rayon cidre est aujourd'hui sur-représenté puisqu'il occupe 3% des linéaires des boissons en GMS alors qu'il n'intervient qu'à hauteur de 1,5% du chiffre d'affaire total des boissons. Toutefois, le cidre reste stratégique pour les grands distributeurs qui admettent la bonne rentabilité de cette famille de produit. De même, contrairement à une idée reçue, la présence du cidre dans les catalogues des distributeurs serait également supérieure (autour de 2% de part de voix).

Pour certains professionnels de la filière, on ne sait pas vers quel univers situer le cidre. Aussi conviendrait-il à l'avenir de s'inspirer, selon eux, de la formidable promotion et valorisation des vins au sein des grandes surfaces ces dernières années qui ont parfois aménagé de véritables "caves". Cependant faut-il positionner le cidre par rapport au vin ou à la bière ? La question est plus complexe qu'il n'y paraît car si les cidres "génériques" ou les "cider" se rapprochent davantage de la bière, les cidres plus élaborés comme les AOC ou ceux intégrant la notion de "crus"⁸⁷ (que même certains cidriers voudraient faire reconnaître) s'identifient davantage au vin. En tout cas, la grande distribution insiste sur la nécessaire coupure dans les rayons entre les boissons alcoolisées et les boissons non alcoolisées, conformément à une réglementation très stricte.

⁸⁶ La revue Rayon Boissons de Juillet-Août 2001 estimait la part de cidres bouchés vendus en MDD à 46% (36,7 millions de litres) contre 26% (18,5 millions de litres) pour les cidres de table (résultats de janvier à mars 2001).

⁸⁷ La notion de "cru" n'est pour l'instant pas juridiquement vraiment contrôlée. Rappelons cependant que la mention "cru" n'est pas autorisée dans le cadre des cidres AOC.

Autre constat majeur, l'élargissement de l'offre avec le développement de produits haut de gamme mobilise aujourd'hui la grande distribution comme en témoignent les produits AOC vendus sous MDD (marques "terroirs" des grandes enseignes nationales) qui doivent cependant répondre à un cahier des charges très sévère. Des audits sont ainsi menés afin d'agrèer des sites de production avec un suivi régulier de la qualité des produits.

Cette tendance a contribué (malgré les "premiers prix") à une augmentation moyenne des prix des cidres qui seraient, selon les études, passées de 0,95 euro (6,20 francs) le litre en 1999 à 1,58 euro (10,37 francs) le litre en 2001⁸⁸. Cette tendance est d'ailleurs confirmée par l'augmentation du marché du cidre en GMS de + 4,7% en valeur contre + 0,9% en volume (cumul de février 2001 à février 2002).

Pour les producteurs, le fait que le cidre ne se vend pas assez cher serait dévalorisant aux yeux du consommateur et nuirait ainsi à l'image générale du produit. Pour un groupe comme Carrefour qui confirme le développement des cidres à plus forte valeur ajoutée (autour de 2,5 euros), il faut cependant contenir cette tendance "inflationniste" car elle rendrait le produit plus difficilement compétitif par rapport à la bière par exemple (on atteint aujourd'hui pour un cidre standard le double du prix d'une bière standard).

Outre le problème de stabilité des cidres, le consommateur a par ailleurs du mal à se repérer du fait des saveurs très différenciées entre un cidre de table générique et un cidre fermier. Il est clair qu'il serait très périlleux pour la filière de continuer à opposer les cidres au goût très standardisé, (boissons de soif vendues tant en bouteille qu'à la pression et qui se rapprochent davantage de l'univers des bières) aux cidres ayant des caractères et une typicité plus affirmés que l'on associe plus volontiers à des plats, d'où une comparaison plus aisée par rapport au vin.

● *Cidre et santé*

Un aspect insuffisamment mis en avant par la filière aujourd'hui concerne les vertus du cidre sur la santé. Outre l'apport en fructose, vitamines (B, C et PP), sels minéraux et oligo-éléments, le cidre permettrait à l'organisme d'éliminer les toxines et de métaboliser les sucres et les graisses (transformation en énergie) grâce à l'acide malique et son action stimulante sur le foie.

Par ailleurs, la richesse des pommes à cidre en composés phénoliques⁸⁹ contribuerait selon certains travaux à la protection du système cardio-vasculaire (à l'image du vin).

Des travaux sont en cours en la matière sur les thèmes "cidre et polyphénols" impliquant le CTPC et l'unité de recherche cidricole INRA du Rheu près de Rennes et "cidre et santé" en collaboration entre le CTPC, l'unité INRA de Theix et le Centre

⁸⁸ Enquête Rayons Boissons, janvier 2002.

⁸⁹ Derrière ce terme se cachent des molécules nombreuses communément appelées tanins.

de Recherche Clinique et le CHU de Rouen. L'objectif de ce dernier programme est de connaître de manière plus approfondie les propriétés biologiques du cidre et son impact sur la santé.

Au vu des résultats, une étude ultérieure pourra être engagée avec consommation régulière d'un cidre à dose nutritionnelle et examen des biomarqueurs de l'état de santé.

B - LA DIVERSIFICATION DES PRODUITS CIDRICOLES

La question de la diversification des produits cidricoles mérite d'être ici abordée en toute neutralité dans la mesure où les différents acteurs ont des avis voire des expériences souvent contradictoires en la matière.

1°/ L'EXPERIENCE TRES MITIGEE DES "CIDERS"

Dans l'espoir de rajeunir la clientèle des consommateurs de cidre, les cidriers ont lancé, au milieu des années 90, des "cidres", produits plus alcoolisés se rapprochant de la bière et conditionnés en cannettes ou en boîtes métal. Il convient de noter que cette boisson très consommée au Royaume-Uni est obtenue à partir de jus de pomme (pas forcément à cidre) fermenté, de sucre et d'eau.

À la même époque, Kronembourg lançait sur le marché français l'X-Cider qui était en réalité un cidre assez doux dont la particularité était d'être fermenté avec des souches de levures à bière. Il fut proposé tant en conditionnement cannettes et boîtes métal qu'à la pression dans les bars.

Malgré d'énormes moyens mis pour la communication (7,6 millions d'euros - 50 millions de francs), les ventes de ce produit n'ont jamais véritablement décollé si bien que Kronembourg a été contraint de l'abandonner.

Certains cidriers industriels se sont également diversifiés dans des produits typés aux goûts et conditionnements adaptés aux jeunes générations, à l'image de CSR avec "Dagan" et "Flagger", cidres plus alcoolisés (respectivement 5,3° et 7,5°) ciblant les jeunes et vendus à la pression dans les bars à thème ou en crêperie.

D'autres proposent également des cidres plus classiques mais vendus en fûts pour la pression ou en cannettes et boîtes-métal comme par exemple "Premium" de CCLF (qui en outre commercialise des bières artisanales sous la marque "Pen Roc"), "Export" par la Cidraie (fabriqué par l'établissement CSR du Theil) ou encore "New Generation" élaboré par la Cidrerie VIARD près de Bayeux et vendu notamment en cannettes à vis...

Contrairement à Kronembourg, ces marques perdurent, bien qu'elles représentent globalement aujourd'hui des volumes de vente modestes. L'enquête de consommation réalisée en 2000 par SECODIP à la demande de l'ONIVINS a même relevé que "la clientèle du marché des cidres est en voie de disparition

(0,5% des ménages acheteurs en 2000"). Cependant, certains experts estiment qu'en deçà d'un certain seuil acceptable, il ne faut pas abandonner un produit novateur, le temps qu'un marché s'impose peut demander un temps plus ou moins long.

À ce propos, il faut savoir que vendu par Danone à Newcastle en 2000, le réseau Kronembourg commercialise sur le marché français depuis juillet 2000 "Strongbow"⁹⁰, cidre diffusé aujourd'hui dans plus de 60 pays dans le monde et fabriqué par le cidrier britannique Bulmers (le n°1 mondial du secteur). Cette nouvelle boisson alcoolisée à 5° et élaborée avec seulement 25% de pommes cidricoles et surtout des concentrés aurait été adaptée au "goût français".

Loin de redouter la concurrence, CSR y voit là un moyen de créer un marché national dans lequel pourront s'intégrer les cidriers français, d'autant que l'exemple britannique est assez riche d'enseignement à cet égard avec une consommation qui a doublé depuis le début des années 90 (4,7 millions d'hectolitres en 2000)⁹¹. Pour Jean CHAVINIER Président de CSR-SA rencontré, les cidres ne peuvent en outre concurrencer le marché du cidre traditionnel se rapprochant davantage de la bière.

D'autres en revanche craignent qu'avec les initiatives de diversification, les cidriers français fassent des erreurs stratégiques en habituant en outre les français au goût d'un cidre beaucoup plus standardisé, évolution qui risque de se faire au détriment du cidre en général en ouvrant de surcroît la porte aux concurrents étrangers. Par ailleurs, notons que les cidriers préfèrent élaborer des cidres avec du concentré, pratique qui permet d'avoir des produits plus stables.

2°/ DIVERSIFICATIONS : DE REMARQUABLES SUCCES ET CERTAINS ECHECS...

Des diversifications dans le domaine cidricole ont abouti à de remarquables succès. Le pommeau peut à cet égard être considéré comme une diversification réussie, bien que ce produit était connu depuis fort longtemps des producteurs fermiers de cidres et de calvados avant sa reconnaissance officielle et son autorisation de commercialisation obtenue par dérogation en 1981.

Certaines diversifications du cidre ont été entreprises par les industriels français du secteur au cours des deux dernières décennies à l'exemple des cidres aromatisés aux fruits, sans qu'elles se soient cependant poursuivies dans le temps. Ces échecs ne sont cependant pas liés au seul produit cidre, comme en témoignent les déconvenues comparables dans le secteur de la bière⁹².

⁹⁰ Le nom de ce cidre, Strongbow, ferait référence au surnom de l'un des chevaliers de Guillaume le Conquérant : Richard de Clare, célèbre pour son habilité au tir à l'arc. Il fut surnommé par ses compagnons Strongbow, littéralement "arc puissant".

⁹¹ Ce succès tiendrait à la fréquentation élevée des pubs et à l'engouement des femmes pour cette boisson.

⁹² Comme par exemple l'échec de la bière peu alcoolisée et aromatisée aux jus de fruits "Krony" lancée à la fin des années 80 par Kronembourg et qui visait une clientèle plutôt féminine, malgré des moyens en publicité importants.

En revanche, les pétillants de pommes pour enfants ont rencontré un franc succès et tout particulièrement la marque "Champomy" lancée par CSR-Pampryl et qui se distingue aujourd'hui singulièrement des autres concurrents en termes de pénétration. L'ensemble des cidriers concurrents ont élaboré des produits comparables comme "P'tit bouchon" pour CCLF ou encore "Festy Pom" pour Volcler, pénétrant même les marques de distributeurs sans cependant égaler les ventes de Champomy (de l'ordre de 8 millions de bouteilles vendues par an contre 500000 par exemple pour le produit proposé par CCLF).

Également élaboré à partir de pommes à cidre, "Brut de Pomme" est une boisson pétillante sans alcool (0,8° d'alcool) réalisée à base de concentrés de jus de pomme et d'eau gazéifiée dont le succès passé s'est en revanche estompé ces dernières années faute de promotion suivie.

Malgré la vente au groupe Cadbury-Schweppes fin 2001 d'Orangina-Pampryl, CSR continue par contrat d'élaborer ces deux produits pour une durée convenue (qui pourrait être de quatre ans selon certains experts), la commercialisation n'étant plus quant à elle du ressort de la filiale de Pernod-Ricard. Ainsi, Champomy continue à être élaboré à l'établissement du Theil dans l'Orne et Brut de Pomme à Domagné en Ille-et-Vilaine.

La question à l'avenir est de savoir s'il existe réellement un risque que ces produits quittent à terme définitivement la filière cidricole, sachant qu'une partie non négligeable des fruits provenant des contrats entre les producteurs et CSR sont écoulés pour ces productions.

Il est clair que ces produits peuvent être élaborés avec de la pomme à jus mais, selon les experts, c'est la pomme à cidre qui leur donne leurs caractères. Pourtant, on observe, depuis la reprise de ces marques par Calbury-Schweppes, une modification de Brut de Pomme présenté aujourd'hui au nouveau goût "pomme verte". Quant à Champomy, il se diversifie avec, à côté du produit classique, un "Champomy Funny Rose" aromatisé au raisin et à la framboise... !

Parmi les autres diversifications, notons également l'expérience non poursuivie de CCLF avec le "Deauville", pétillant de pomme (alcoolisé à quelques dizaines de degrés) aromatisé à la pêche qui, à l'origine, se voulait être un produit "haut de gamme" vendu dans les épiceries fines et chez les traiteurs. Selon les dirigeants de l'entreprise rencontrés, le Deauville s'est dévalorisé dès que les GMS se sont emparées du produit et, devant la chute des ventes, CCLF a dû arrêter sa production.

Quelques cidriers réalisent encore des cidres aromatisés (tels Kérisac en Loire-Atlantique) mais ces produits restent marginaux, contrairement à certains autres pays européens comme la Belgique où le cidrier Stassen (qui appartient au britannique Bulmers) propose toute une gamme de cidres aromatisés (kiwi, litchis, pêche, fruits rouges, cocktails cidres-vodka orange, cidres-rhums citron...) qui rencontre un franc succès auprès des jeunes générations dans un contenant plus moderne (forme de la bouteille plus attractive mais conservant cependant le

bouchon champignon et le muselet *ou comment adapter la tradition à la modernité !...*).

Enfin, il convient d'insister sur le résultat des enquêtes de consommation de SECODIP pour 2000 qualifiant la clientèle du marché des cidres aromatisés de "tellement faible que pratiquement indétectable par un suivi de panel de 8000 ménages".

Dans le domaine des eaux-de-vie de cidre et calvados, de nombreuses diversifications ont été menées avec plus ou moins de succès à l'échelon national.

Tout d'abord, constatant la diminution de la consommation des digestifs en France ces dernières décennies, a été développée, rappelons-le, sous l'instigation du BNICE une politique d'élargissement de la cible clientèle du calvados avec l'opération "Calvados Nouvelle Vogue" dont le but était de promouvoir notamment ce produit sous toutes ses formes sous le slogan : "Classique ou tonique le Calvados !".

Cette campagne fut assortie d'une sensibilisation des collectivités locales et services de l'État pour un recours systématique aux produits cidricoles lors des réceptions officielles.

Un accent fut mis à cette occasion sur le développement des apéritifs et des cocktails à base de calvados comme le lancement du "Calvados Tonic" destiné à une population jeune et élaborée avec 3/10^{ème} de calvados et 7/10^{ème} de tonic, ou d'autres, plus élaborés comme le "Big Apple" (3/10^{ème} de calvados, 3/10^{ème} de Pêché Mignon et 4/10^{ème} de Noilly Prat) ou encore le "Soleil Normand" (4 cl de calvados, 5 cl de crème de banane, 5 cl de jus d'orange et 1 cl de grenadine).

De la même manière, de petits transformateurs comme de grandes maisons se sont engagés dans la diversification en élaborant des produits à base de calvados (apéritifs ou liqueurs). Citons par exemple la crème de calvados produit qui n'a rien à envier à la crème de Whisky (l'Irish Cream) et qui est de ce fait susceptible de toucher particulièrement une clientèle étrangère, les apéritifs à base de calvados et de jus de fruits ou encore des liqueurs au calvados. Certains petits producteurs ont même inventé de véritables spécialités à l'image de Théo CAPELLE, producteur à Sotteville dans le Cotentin qui, inspiré par le vin de noix produit dans le Dauphiné, a mis au point un apéritif cidricole à base de ce fruit à coque : le "Cotentinois". Parmi ses autres créations, citons le "Presqu'île", liqueur remarquable à base de cidre, de jus de cassis, d'orange et corsé avec du calvados, une pointe de café et des plantes aromatiques.

Les professionnels du secteur considèrent en effet que le calvados est, dans le monde, l'un des alcools les plus flexible et les plus adapté à la constitution de cocktails. Du fait de son caractère très aromatique, certains mélanges font ressortir le goût de la pomme, ce qui est très apprécié dans les pays étrangers. La reconnaissance dans cet alcool de la pomme, matière noble devrait être porteur, selon les professionnels rencontrés, d'un message très fort auprès des consommateurs.

Il est clair que peu d'alcools se prêtent autant que le cidre et ses eaux-de-vie à la diversification. Toutes les initiatives menées en Basse-Normandie témoignent en tout cas du haut degré de technicité et de maîtrise du produit atteint par certains producteurs. Cette évolution, beaucoup reconnaissent la devoir aux efforts réalisés en Basse-Normandie en faveur des investissements cidricoles et des aides techniques prodiguées notamment par les Chambres d'Agriculture (nous reviendrons sur cet aspect dans un prochain chapitre).

Malgré l'originalité et la grande qualité de ces produits, ceux-ci restent somme toute peu diffusés en dehors d'un territoire circonscrit car insuffisamment connus, y compris des normands eux-mêmes malgré leur originalité et leur grande qualité. Cela constitue d'ailleurs un reproche très vif des responsables de la grande distribution rencontrés au plan national. Sans réel dynamisme et volonté d'adapter le calvados aux nouveaux goûts et modes de vie des gens (le développer en apéritif), ce produit est, selon eux, destiné à mourir.

3°/ VERS UN RECENTRAGE DES INDUSTRIELS SUR DES PRODUITS CLASSIQUES MAIS A FORTE VALEUR AJOUTEE !

Devant les nombreux échecs de la diversification, les stratégies marketing de certaines entreprises semblent davantage privilégier aujourd'hui un certain recentrage sur les produits classiques, notamment en matière de cidres.

Selon des responsables de la grande distribution, lancer un produit ou une marque nouvelle dans ce secteur exige entre 7,6 et 9,2 millions d'euros, somme que les professionnels du secteur cidricole ne sont pas en mesure de mettre aujourd'hui. Les boissons constituent d'ailleurs un marché compliqué qui exige d'énormes moyens de communication et dont le succès malgré cela n'est en fin de compte nullement garanti.

D'aucuns estiment aujourd'hui plus bénéfique de réfléchir à une meilleure valorisation du cidre en termes d'image. Au-delà des produits de qualité bénéficiant de labels sur lesquels nous reviendrons, certains cidriers développent aujourd'hui de nouveaux produits haut de gamme vendus en bouteille champenoise au prix de petits bordeaux (de l'ordre de 2,4 euros). C'est le cas de CSR qui porte beaucoup d'espoir notamment sur trois produits bretons portant la marque "Loïc Raison" : un cidre traditionnel du Pays Gallo, à 5° non filtré et bénéficiant d'une double fermentation, un cidre "grand cru" à 4° pur jus et bénéficiant d'une prise de mousse naturelle et un "extra brut" à 6 degrés d'alcool qui constitue une segmentation de l'offre car s'adressant à de jeunes consommateurs occasionnels et amateurs de bières (en outre ce cidre extra brut est présenté dans une bouteille champenoise originale car peinte en noir).

Côté Normandie, CSR a choisi la marque "Duché de Longueville" pour promouvoir des cidres bouchés de récoltants⁹³ élaborés en prise de mousse naturelle, dont une gamme de cidres monovariétaux comme "Argile Rouge", "Bedan" ou encore "Muscadet de Dieppe". Par ailleurs, un cidre "Pays de Caux" s'identifie comme un pur jus élaboré exclusivement à partir de pommes issues du territoire dont il tire le nom.

Autre exemple, la cidrerie VIARD dans le Calvados se déclare la seule à réaliser un cidre de prestige comme du champagne. L'élaboration de ce cidre brut très "rassis", commercialisé sous le nom de "Vicomte de Bayeux" a même bénéficié au milieu des années 90 d'un soutien de l'ANVAR et de la Chambre Régionale de Métiers pour cette opération innovante ; celle-ci a en effet nécessité un certain transfert de technologies (ou du moins de savoir-faire) de la part de spécialistes champenois et quelques secrets de fabrication (à l'exemple de la liqueur d'expédition, produit naturel à la formule secrète connue de chaque vigneron qu'il a fallu réinviter pour ce cidre).

4°/ LES AUTRES PRINCIPAUX DEBOUCHES DE LA FILIERE

Rappelons au préalable qu'une projection réalisée par le Service Cidricole de la Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie estime que, sur l'ensemble des fruits à cidre destinés à la transformation, 12% sont consacrés notamment à l'élaboration des jus, concentrés et vinaigre.

Il n'a malheureusement pas été possible de disposer de chiffres plus précis de ces productions (et notamment des concentrés) en raison de la confidentialité entretenue par la profession. Cependant, ce développement reprend les points évoqués par les acteurs de la filière rencontrés au cours des nombreux entretiens sur les perspectives de développement possibles de ces produits.

Outre le fait qu'ils permettent le stockage en année d'excédent pour les propres besoins des cidriers, les jus et les concentrés de pommes à cidre ne peuvent, pour l'instant, faire l'objet d'un marché compétitif du fait de la concurrence des produits d'exportation (comme déjà évoqué précédemment) plaçant le kilo de concentré de pommes à cidre français à 1,52 euro contre environ 0,65 euro pour le concentré chinois.

Concernant les jus de pomme, leur production fermière est évaluée à moins de 100000 bouteilles. C'est un moyen de diversification, y compris pour les petits producteurs mais il reste assez marginal. Ce marché a en effet quitté la filière cidricole, les jus industriels étant élaborés principalement aujourd'hui à partir de concentrés de pommes de table. Pour certains de nos interlocuteurs, un travail pourrait être mené en liaison par exemple avec des distributeurs sur le jus de pomme frais en recourant à des variétés de fruits, y compris celles que l'on n'estime aujourd'hui plus suffisamment adaptées à une production cidricole typée (et concernées de ce fait par un projet de plan d'arrachage ou de réorientation).

⁹³ Les pommes sont récoltées d'une part sur les vergers qui appartiennent à la cidrerie (120 ha environ) et d'autre part, sur les vergers exploités par la cidrerie en contrat d'association (environ 300 ha).

Certes, la question de rémunération des pommes se posera mais certains producteurs de fruits peuvent être sensibilisés à l'idée de créer à terme un véritable marché exigeant des volumes non négligeables.

La vinaigrerie est également un débouché non négligeable en volume bien que peu valorisant pour les cidriers. En outre, fini le temps où l'on destinait à la vinaigrerie les mauvais cidres qui avaient mal tourné. Il s'agit aujourd'hui d'une activité à part entière qui se développe, ce produit bénéficiant d'une bonne image haut de gamme et reconnu pour ses bienfaits.

De nombreuses marques (Amora, Maille,...) relancent actuellement ce produit en communiquant en outre sur le nom "Normandie". À ce propos, si les cidres de table sont prioritairement utilisés (à hauteur de 75%) pour élaborer le vinaigre, se développe également le vinaigre de cidre IGP-Normandie montrant tout l'intérêt de jouer cette carte au plan régional. Pour les industriels du secteur, la vinaigrerie permet en outre de dégager des jus vendus en vrac aux vinaigreries.

Côté production fermière, on estime la part de la production de vinaigre en Basse-Normandie à environ 50000 bouteilles par an au regard de la quinzaine de producteurs qui suivent des stages techniques sur le sujet. Il convient de préciser en effet que cette production exige, compte tenu des normes imposées, une maîtrise assez délicate du procédé d'élaboration et des variétés de pommes à cidre très riches.

D'autres diversifications sont à noter comme les confitures ou les gelées de pomme élaborées exclusivement par des producteurs fermiers.

Enfin, quoique marginaux, quelques débouchés de sous-produits de la pomme comme la pectine⁹⁴ utilisée comme gélifiant alimentaire et dont le recours est fréquent aujourd'hui notamment pour remplacer, au même titre que les algues (carraghénanes), la gélatine animale (avec les risques liés à l'ESB). Mais l'activité de transformation concernant ce produit est aujourd'hui très concentrée et est tributaire du prix de la matière première. Selon les intéressés, cette activité serait en outre peu rémunératrice couvrant tout juste les coûts de transformation. En France, l'unique usine de production de pectine (autrefois Unipectine-Sanofi, aujourd'hui SKW Biosystems) se trouve à Redon.

C - LA COMMUNICATION ET LA PROMOTION DES PRODUITS CIDRIQUES

1°/ LE DEFICIT DE PROMOTION DES PRODUITS CIDRIQUES

De manière unanime, l'ensemble de la profession s'accorde à reconnaître le bien fondé d'une politique cohérente et efficace de promotion des produits cidricoles. La communication est à cet égard fondamentale et les chiffres sont là pour le prouver. Ainsi, les spécialistes de ce marché estiment que la simple

⁹⁴ Aujourd'hui, la pectine est élaborée soit à partir des pommes (la pomme à cidre présenterait à cet égard un intérêt certain) soit à partir de citrus d'importation.

présence du cidre sur un prospectus de la grande distribution multiplie par 2,5 les ventes habituellement réalisées en fond de rayon.

Tous nos interlocuteurs ont insisté sur le manque de communication auprès du grand public dont souffre le cidre et qui expliquerait en grande partie l'érosion de la clientèle ces dernières années.

La mise en sommeil de l'interprofession cidricole a porté un important préjudice en la matière. Pourtant, entre 1990 et 1994, les campagnes collectives des "Cidres de France" réalisées par l'ANIEC avaient eu un impact important grâce à des plans "média" ambitieux touchant à la fois la presse, la radio et l'affichage public, sans compter les actions spécifiques dans les cafés, hôtels et restaurants.

Le but de ces actions de grande envergure était d'ailleurs de "redonner au cidre français ses lettres de noblesse, tout en développant la consommation"⁹⁵. Visiblement, ces campagnes ont profondément marqué les esprits du fait de la qualité des messages à l'époque qui valorisaient véritablement le produit et en même temps le terroir.

Pour certains observateurs de la filière, l'aspect "traditionnel" de ces messages aurait en fait particulièrement bénéficié aux cidres fermiers alors que ces campagnes étaient majoritairement financées par les industriels, ce qui aurait contribué à la réorientation des messages dorénavant plus neutres.

La fin de l'ANIEC en 1995 a sonné le glas de la communication autour du cidre et seules quelques campagnes individuelles ont été menées depuis lors sur des marques (notamment Loïc Raison qui reprenait le concept associant dans ses messages le terroir -en l'occurrence la Bretagne- au produit).

Depuis la réactivation en 1998 de l'interprofession sous le couvert de l'UNICID, une stratégie de communication est relancée. Le budget qui y est consacré est passé jusqu'alors de 152000 euros (1MF) en 1999 à 762000 euros (5MF) en 2001⁹⁶. L'interprofession a décidé de se doter dès 2002, et pour trois ans minimum, d'un budget de communication sur les cidres dépassant 1,52 million d'euros (10MF) par an grâce à une cotisation spécifique de 2 centimes d'euro par bouteille de cidre, exigible depuis le 1^{er} août sur les ventes de cidre conditionné sur le marché national.

Partant du constat que le consommateur ne pensait pas assez au cidre, la campagne lancée en 1999 avec le slogan "cidre de jour, cidre de nuit, il y a plus d'une façon d'être cidre" exploitait ainsi l'idée qu'il n'y a pas un cidre mais des cidres et autant de façon de les consommer. Compte tenu du vieillissement de la clientèle, cette première campagne ciblait tout particulièrement les jeunes (précisément les 18/39 ans) en étant déclinée dans la presse correspondant à ce public.

⁹⁵ Propos de Serge MIGNARD alors Président de l'ANIEC dans la revue Pomme n° 26-avril 1992.

⁹⁶ À comparer au budget communication de l'ANIEC qui a atteint jusqu'à 60MF (9 millions d'euros).

Dans la mesure où le cidre n'a pas une mais plusieurs identités, l'idée s'est imposée pour signifier sa diversité en créant des étiquettes fictives ("cidre façon écolo", "cidre façon techno", "cidre façon fleur bleue", "cidre façon roots"...). La seule référence aux deux IGP était reprise par les deux visuels slogans "cidre façon Celt" et "cidre façon Viking".

Globalement, les professionnels rencontrés (tant les grands industriels que les producteurs fermiers) se montrent très critiques vis-à-vis de cette campagne qui paraît pour nombre d'entre eux en décalage complet par rapport à l'image des cidres. À partir de 2002, grâce à des moyens plus conséquents, une modification de la cible doit intervenir avec un changement d'agence de communication qui intégrera davantage l'optique "terroir".

Notons que dans le cadre d'une convention signée avec l'IDAC, la part des cotisations provenant de fruits à cidre destinés à la production de calvados, est reversée au Bureau du Calvados pour abonder le budget de communication sur le calvados (79273 euros en 1999 et 54882 euros en 2000). Par ailleurs, une autre convention est en cours de préparation avec l'IDAC pour un reversement de la cotisation de 2 centimes d'euro prélevée sur chaque bouteille de cidre AOC (AOC "Pays d'Auge" et AOC "Cornouaille") afin d'alimenter la communication concernant ces produits. Ainsi, chaque producteur cidricole cotise pour la communication autour des différents produits réunis aujourd'hui sous la bannière de l'IDAC.

Les calvados, les pommeaux et eaux-de-vie de cidre et de poiré bénéficiant d'une appellation contrôlée ou réglementée ainsi que les produits composés élaborés avec ces calvados et eaux-de-vie sont soumis à une taxe parafiscale versée au profit du BNICE (aujourd'hui IDAC) destinée à financer les frais de fonctionnement et les actions du bureau relatives à l'orientation de la production et à la promotion de la qualité de ces produits (cf. annexe n°6).

De son côté, l'association nationale des producteurs de pommeau a mené dans le passé des actions grâce à des cotisations prélevées sur ce produit (0,21 centimes d'euro par bouteille ou 30,5 euros par hectolitre) et des fonds de l'ONIVINS. Cela a notamment été l'occasion de mettre en œuvre un visuel commun, de permettre une participation aux différents salons et de réaliser des outils rétrocedés aux producteurs à 50% de leurs coûts, sans parler des démarches marketing, les marchés à prospecter, etc...

L'un des grands objectifs fixé par l'IDAC est à ce propos de fédérer l'ensemble de la promotion et de la communication concernant les AOC cidricoles.

2°/ PUBLICITE GENERALE ET PUBLICITE DE MARQUE

Il est globalement admis que, lorsqu'elle est bien étudiée, la publicité générique et collective doit bénéficier à l'ensemble des professionnels du secteur, petits producteurs comme grandes maisons.

Pour certains cependant, le risque est réel de s'engager dans de telles campagnes dans un contexte persistant de compétition et de guerre des prix, de tels moyens pouvant ne bénéficier qu'aux plus gros industriels du secteur. De grandes maisons estiment la communication de marques (notamment le calvados à l'export) plus stratégique en termes de résultats et souhaiteraient bénéficier d'un soutien pour la conforter.

Pour M. BERTHOMEAU, Président de l'IDAC, la communication collective est, aux côtés de la promotion de marques fortes, pourtant indispensable. Beaucoup d'entreprises du secteur, et notamment les plus petites, n'ont pas les moyens d'investir individuellement dans des campagnes onéreuses, d'autant que les supports comme les actions sont nombreux et concernent autant les actions auprès des médias que des animations commerciales.

3°/ LE DEFICIT D'IMAGE DE LA NORMANDIE EN MATIERE CIDRICOLE

Comme en témoigne la moindre pénétration des cidres normands par rapport aux cidres bretons, il est clair que l'attachement aux produits du terroir et notamment aux productions cidricoles n'est pas profondément ancré chez les habitants de la Normandie en général. Beaucoup de nos interlocuteurs ont soulevé ce manque de fierté des normands pour leurs produits pourtant reconnus par la grande distribution (voire une tendance à les dévaloriser) et le déficit de communication qui en découle.

On constate cependant un début de prise de conscience de la qualité des produits normands relayé par les institutionnels tant en Basse qu'en Haute-Normandie.

L'inscription aux deux Contrats de Plan État-Région (Haute et Basse-Normandie) d'un soutien à l'Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire de Normandie (IRQUA-NORMANDIE) va pleinement dans ce sens.

Parmi les priorités que s'est fixé l'IRQUA-NORMANDIE, on relèvera la sensibilisation et l'engagement d'actions de communication collective afin de promouvoir l'origine et la qualité normande. Une telle stratégie se fera pour les produits cidricoles en lien avec l'IDAC dès à présent adhérente à l'IRQUA-NORMANDIE.

D - L'EXPORTATION DES PRODUITS CIDRICOLES

Si les exportations de cidre restent marginales du fait des marchés très cloisonnés pour ce produit qui se différencie fortement selon les pays, il n'en est pas de même pour le calvados dont les ventes à l'export avoisine les 50% des volumes produits.

Le tableau n°3 dans la première partie du présent rapport montre les principaux pays importateurs de calvados entre 1997 et 1999. Connaître par entreprise le niveau des exportations actuelles n'a cependant guère été possible par souci de confidentialité ; les travaux menés par la Direction Régionale du Commerce Extérieur⁹⁷ ont d'ailleurs montré la difficulté d'un tel exercice.

1°/ LES INCITATIONS A L'EXPORTATION DES PRODUITS CIDRICOLES

Lancés début 2000 par le Secrétariat d'État au Commerce Extérieur, les Programmes d'Actions Régionaux de Développement à l'International (PARDI) affichent pour objectif de lancer ou d'accompagner sur trois ans, en concertation avec l'ensemble des acteurs concernés, une filière jugée porteuse pour l'économie de la région rassemblant des PME présentant un réel potentiel de développement à l'export⁹⁸.

Ces initiatives s'intègrent dans le cadre du Contrat de Plan État-Région 2000-2006 et s'appuient sur le Réseau Export Régional du Comité Régional d'Orientation du Commerce Extérieur.

Le PARDI concernant la filière cidricole a été signé le 7 juin 2001. Conduit en partenariat entre la Direction Régionale du Commerce Extérieur, le Comité d'Expansion Agroalimentaire de Normandie et l'IDAC, il s'est traduit en 2001 par une participation collective au salon Vinexpo à Bordeaux en juin et par une mission de prospection au Japon, dans le cadre des Journées Vins et Spiritueux du CFCE, en novembre. Sont prévues également en 2002 d'autres participations à des salons internationaux.

Une action réalisée début 2002, s'inscrivant dans le PARDI filière cidricole concerne la publication d'un guide "Cidre, Calvados et alcools normands à la conquête des marchés", fruit du travail mutuel des services déconcentrés en région du Ministère de l'Économie, des Finances et de l'Industrie (Commerce Extérieur, Douanes) avec le soutien du Comité d'Expansion Agroalimentaire de Normandie. Ce guide pratique s'adresse à tous les professionnels du secteur souhaitant exporter, en apportant toutes les informations utiles sur les démarches administratives à effectuer en la matière, et prodigue dans le même temps des

⁹⁷ Cf. Guide "Cidre, Calvados et Alcools Normands à la conquête des marchés", Centre d'information et de communication de Basse-Normandie (CICOM) - Février 2002.

⁹⁸ En Basse-Normandie, cinq filières ont été retenues dans ce cadre : la filière cidricole, les produits de la mer, le cheval et les industries connexes, la plasturgie et les moulistes, le travail des métaux.

conseils sur les méthodes d'approche des marchés étrangers avec un descriptif détaillé des principaux pays acheteurs et potentiellement clients.

Le document liste également toutes les aides régionales à l'exportation en Basse-Normandie. Nous ne reviendrons pas sur ces différents aspects en raison du caractère très exhaustif de ce guide pratique disponible auprès des administrations concernées.

2°/ LES PERSPECTIVES DU MARCHÉ À L'EXPORT

Parmi les pays européens, l'Allemagne se distingue singulièrement (comme nous avons pu le voir précédemment) car représentant près de 65% des exportations de calvados (équivalant à 1,5 million de bouteilles exportées en 2000⁹⁹), suivie par la Belgique (467500 bouteilles) et la Suisse (275000 bouteilles). L'élargissement à d'autres pays montre que nombre d'entre eux sont réceptifs comme les pays scandinaves, l'Europe de l'Est, l'Extrême-Orient et les États-Unis.

Pour de grandes maisons dont certaines ont ouvert les marchés comme le groupe BOULARD-MAGLOIRE au Japon ou, plus récemment, en Scandinavie, il existe des débouchés potentiels immédiats considérables à l'export et toute action régionale de développement en la matière est bénéfique (avec, selon les intéressés, des retours sur investissements rapides). L'objectif de doublement des ventes à l'export constituerait, selon les professionnels du secteur, une perspective réaliste à moyen terme, ce qui représenterait 4 millions d'unités bouteilles en plus (soit 40000 tonnes de pommes supplémentaires à valoriser).

Ces exportations de produits normands permettent en outre de faire mieux connaître la Normandie à l'extérieur. Il convient d'insister à cet égard sur le rôle fondamental des appellations d'origine contrôlée qui font littéralement la promotion des terroirs à l'étranger comme par exemple le Pays d'Auge très connu en Norvège de ce fait.

Les parts du chiffre d'affaires à l'export sont très variables selon les entreprises mais les distilleries se distinguent tout particulièrement atteignant (ou dépassant) pour les plus importantes d'entre elles les 50% de chiffres d'affaires à l'export. Les cidriers (dont certains distillent également) ont une part de chiffre d'affaire à l'export qui peut aller, par exemple, de 7% pour une petite cidrerie (entreprise VIARD) jusqu'à 15% (CCLF).

Si l'activité "cidre" est moins exportatrice et concerne quelques niches. Là encore, l'Allemagne est le principal client. La Direction Régionale du Commerce Extérieur estime que les cidres et poirés importés outre-Rhin sont majoritairement français, à hauteur de 9,3 millions de litres pour une valeur de 5,8 millions d'euros (38 MF) (chiffres 2000) mais très concurrencés par le cidre hollandais.

⁹⁹ Il faut noter cependant qu'une grande partie des exportations du calvados vers l'Allemagne concerne des ventes en vrac vers des grossistes allemands.

Carte principaux marchés à l'exportation du calvados en 2000

Carte principaux marchés à l'exportation du calvados en 2000

C'est la raison pour laquelle, selon certains cidriers, il est nécessaire - au delà de l'exportation de produits typés comme le font d'ailleurs certains producteurs de cidre AOC "Pays d'Auge" par exemple - de proposer à l'étranger des cidres correspondant davantage au goût des pays ciblés, ce qui exige parfois l'introduction de concentrés de pommes de table. Pour les industriels, s'interdire en France de réaliser du cidre avec incorporation de ces pommes plus douces reviendrait à nous fermer ces marchés étrangers. Il y a, à cet égard, peut-être une piste à explorer dans une recherche de débouchés des pommes du verger cidricole aujourd'hui considérées comme inadaptées car trop proches des pommes de table (Judaine, Judeline, Jurella). D'autant que la France est, en outre, exportatrice (notamment vers l'Allemagne) de volumes non négligeables de jus de pomme.

En revanche, pour les producteurs soucieux de réaliser des produits traditionnels, l'erreur stratégique serait de dévaloriser ainsi le cidre du fait que la demande des consommateurs en France comme à l'étranger se porte de plus en plus vers des produits "pur jus".

On constate que les marchés à l'export se sont ouverts très souvent par opportunité. Beaucoup de moyennes et grandes maisons bénéficient d'ailleurs de relais commerciaux ou de bureaux d'agence sur place.

Des producteurs fermiers comme de petites cidreries artisanales sont également exportatrices. La Cidrerie VIARD par exemple exporte ainsi dans des pays comme l'Allemagne (cidres de table), l'Italie et la Suisse (cidres bouchés) et l'Espagne. Notons également un marché aux États-Unis et plus précisément au Texas avec une communication autour de la marque phare de la Cidrerie très évocatrice outre Atlantique : "Bayeux" et des cidres "Normandy Beach" (marque qui a été déposée par l'importateur) faisant référence au Débarquement de juin 1944.

Outre les exportations en vrac, certaines maisons soignent tout particulièrement le "packaging" pour les marchés extérieurs. C'est le cas notamment des calvados avec des bouteilles souvent très originales au design raffiné et qui, selon les responsables de ces entreprises, plaisent bien sur les marchés étrangers. À ce propos, il y a, pour certains observateurs, peut-être un effort à réaliser sur les bouteilles de cidre bouché dont l'aspect traditionnel (bouteille champenoise avec muselet) serait, selon certains experts, un handicap sur certains marchés extérieurs.

Enfin, concernant le pommeau, il n'existe actuellement pas de débouchés aujourd'hui vraiment mesurables à l'étranger. Nous avons en outre soulevé précédemment les problèmes de nomenclature douanière de ce produit intermédiaire difficilement classable sur certains marchés. Outre quelques prospections en Belgique en même temps qu'une approche dans la région lilloise, la pénétration du pommeau sur les marchés extérieurs sont principalement le fait des maisons et producteurs de calvados qui, à l'occasion de participations à des salons à l'étranger, exposent dans le même temps ce produit.

III - QUALITE, TECHNICITE ET PROFESSIONNALISME

Qualité, technicité et professionnalisme sont les trois maîtres mots résumant l'esprit de ce dernier chapitre sur les grands enjeux et problématiques actuels et à venir de la filière.

Dans ce présent développement, seront traités les points essentiels abordés lors des différents entretiens avec les acteurs de l'économie cidricole concernant à la fois le développement de la qualité et notamment l'obtention des signes de reconnaissance des produits et les démarches permettant aux transformateurs d'acquérir à terme une totale maîtrise dans l'élaboration du produit.

A - LES SIGNES DE QUALITE : LES CRAINTES ET LES ESPOIRS

1°/ LA GARANTIE DE LA PROTECTION ET L'IDENTIFICATION AU TERROIR : L'EXEMPLE DES AOC CIDRICOLES

L'objectif des signes officiels de qualité (notamment appellations contrôlées et IGP) est à la fois d'établir des règles communes sur la protection des indications géographiques et des appellations d'origine afin de valoriser certains produits spécifiques, de qualité, provenant d'une aire géographique délimitée et de favoriser, dans un contexte de développement rural, la diversification de la production agricole.

Ainsi, l'AOC transposée au niveau européen en Appellation d'Origine Protégée (AOP) bénéficie d'une protection garantie au plan international. Cet aspect a été particulièrement souligné par les responsables de l'IDAC qui insistent en outre sur la reconnaissance forte de ce signe à l'étranger.

Désormais reconnu en tant qu'élément de la propriété intellectuelle au plan européen et international, le droit des appellations d'origine est un volet de la vie des affaires, au même titre que les marques et brevets.

Le produit d'appellation d'origine contrôlée cidricole est par nature un produit à forte typicité. Il puise celle-ci dans son origine géographique : c'est le terroir au sens large, c'est-à-dire intégrant les composantes géologiques, pédologiques, climatiques, techniques et humaines, ce qui lui confère sa spécificité et sa personnalité.

Pour les produits à base de pommes à cidre, l'appellation d'origine contrôlée :

- délimite la région de production et identifie les vergers,
- régleme les conditions d'élaboration,
- garantit la vérification par dégustation et l'analyse de la conformité du produit.

Outre la phase d'identification des vergers comprenant la reconnaissance des variétés traditionnelles originelles ou caractéristiques des terroirs concernés, les démarches préliminaires à l'obtention de l'appellation "Cidre Pays d'Auge" contrôlée a été l'occasion d'un travail important sur la composition des sols et les interactions variétés-sols et les pratiques culturales.

Ce thème fait d'ailleurs l'objet de recherches tout particulièrement menées par l'unité de Physiologie et Biochimie Végétales de l'Université de Caen dans le cadre notamment du Comité Régional pour la Biologie et l'Agrobioindustrie (CRAB).

Ainsi, les travaux ont montré que les produits d'appellation cidricole tiennent une partie de leur qualité et de leur typicité au milieu physique de production (conditions pédo-climatiques notamment).

La procédure de délimitation des parcelles aptes à produire des AOC intègre ainsi aujourd'hui des critères pédologiques. Tel a été notamment le cas dans l'AOC "Cidre Pays d'Auge" où un travail sur les sols a été mené.

Il est même démontré que pour une variété de pomme donnée, la composition biochimique (et donc les teneurs en sucres, polyphénols, azote...) peut varier en fonction des conditions pédologiques et climatiques.

Un programme de renforcement de l'originalité et de la typicité des AOC cidricoles a, à cet égard, été porté dès 1995 par le BNICE et l'INAO (cf. annexe 7) qui mobilise de nombreuses structures de recherche au plan régional et national.

Outre les travaux menés ou en cours consistant notamment à connaître l'influence des facteurs physiques sur le produit, des recherches concernent également le rôle des micro-organismes. Ainsi, il faut savoir que pour l'instant, les levures utilisées notamment pour le processus de prise de mousse sont d'origine vinicole. Un travail est en cours afin de caractériser et inventorier les levures d'origine cidricole. Il existe actuellement une collection de levures à l'INRA du Rheu mais le stade de leur utilisation par les producteurs de cidre nécessiterait une micro-fabrication qu'il faudrait cependant rentabiliser économiquement.

2°/ VERS UNE "CARTE DES CIDRES"

À ce jour, trois AOC sont d'ores et déjà reconnues en matière de cidre et poiré, il s'agit du cidre "Pays d'Auge", du cidre "Cornouaille" et du "Poiré Domfront".

D'autres démarches sont aujourd'hui en cours et ont même fait l'objet de dépôts de demandes d'agrément auprès de l'INAO ; il s'agit notamment du Bocage Normand, du Bessin, du Cotentin et, plus récemment, du Perche en Basse-Normandie. Des démarches analogues concernent la Haute-Normandie avec le Pays de Caux notamment.

Pour ce faire, des producteurs se sont fédérés en association et certaines organisations préexistantes portent aujourd'hui un tel projet. C'est le cas par exemple de l'Association des Arboriculteurs et Cidriculteurs du Bocage Normand

(ACBN) comprenant à la fois des planteurs-livreurs aux transformateurs, des producteurs de fruits et transformateurs ainsi que des personnes spécialisées uniquement dans la transformation. Début 2002, l'association comptait environ 100 adhérents dont 30 transformateurs (spécialisés ou non).

C'est dans le cadre de cette association (rappelons-le) qu'un verger de comportement a été mis en place avec le suivi du service technique cidricole de la Chambre Régionale d'Agriculture. Cette initiative importante permet aux techniciens de la Chambre l'analyse des moûts issus de variétés locales afin d'étudier leur comportement à la transformation et leur impact sur la caractérisation et la typicité de cidres locaux.

Parmi les variétés étudiées, citons *Doux au Gobet*, *Mériennet*, *Clozette Douce*, *Belle Fille de la Manche*, *Monnier dur*, *Doux-Lozon*, *Gros bois de Bayeux*, *Blanc Carré*, *Doux Riolle*, *Belle-Avoine...* autant de variétés traditionnelles qui intégreront peut-être demain les cahiers des charges de futures AOC si elles s'avéraient intéressantes sur le plan technologique.

Cette zone du Bocage Normand, qui pourrait demain constituer une aire d'appellation, s'étend sur une large zone sur substrat schisteux allant jusqu'à Granville, Saint-Lô, Balleroy, Clécy à la limite de la langue de granit du Domfrontais.

Parmi les autres associations de producteurs, le Syndicat des Producteurs de Cidre du Cotentin intégré à l'ACBN compte, en 2002, 14 adhérents et est également engagé depuis deux ans dans une action de reconnaissance d'une AOC et travaille à définir une aire de production que l'on peut situer grosso modo entre le nord de la Sienne et l'ouest de la Vire. Contrairement à d'autres zones bénéficiant d'une unité pédologiques comme le Pays d'Auge et son sol majoritairement argileux, le projet d'AOC Cotentin, en raison de substrats très disparates, met en avant la spécificité du climat de la presqu'île du fait de l'influence de la mer. Seules les zones littorales seraient exclues de l'aire d'appellation.

Là encore, des travaux réalisés en particulier par le Centre de Formation Agricole de Coutances ont permis d'identifier quelques variétés spécifiques du Cotentin comme le *Petit Amer* (variété très typée et très "typante" que l'on retrouve jusqu'à Coutances), le *Taureau* ou la *Belle fille de la Manche*.

Côté verger, la tempête d'octobre 1987 a été catastrophique pour cette zone qui compte désormais très peu de vergers hautes tiges. De ce fait, la production fermière et industrielle de ce territoire est dorénavant principalement assurée par le verger basse tige qui peut parfaitement, selon les responsables du Syndicat, donner une qualité identique de fruit en intégrant même des variétés locales.

Côté transformation, il faut savoir que la zone en question comprend quelques cidreries artisanales et même l'entreprise Val de Vire à Condé-sur-Vire, partie prenante dans la démarche actuelle du Syndicat.

L'Association des Producteurs de Cidre du Bessin qui compte aujourd'hui une dizaine d'adhérents suit une démarche comparable ; des travaux sur la recherche de variétés locales sont actuellement menés.

La principale difficulté actuelle de toutes ces démarches réside dans la reconnaissance d'une véritable typicité des cidres produits au sein de ces zones. De ce fait, comme cela a été dit dans la première partie, la route menant à l'agrément peut être longue. À ce sujet, des commissions d'enquête de l'INAO qui ont déjà travaillé sur certaines démarches en cours (avec rencontre des producteurs sur le terrain), ont attiré notre attention sur le travail important restant à faire pour obtenir des produits vraiment différenciés et typés devant concerner tant les variétés et modes de conduite que les méthodes d'élaboration.

Aussi, dans le cadre de ce travail de pré-enquête, les commissions ont rencontré certains producteurs fermiers maîtrisant parfaitement le stade d'élaboration sans que leurs produits présentent cependant une réelle originalité (du fait du recours à des variétés de fruits banales). Inversement, il s'est révélé à cette occasion que d'autres producteurs pour la plupart âgés possédant de remarquables vergers aux variétés traditionnelles proposaient des produits typés mais cependant sans réelle maîtrise de la transformation (cidres "piqués") faute de formation technique.

Pourtant, la perspective de multiplier les AOC devrait permettre à terme au sein de l'ensemble de la Normandie et de la Bretagne de disposer d'une véritable "carte des cidres et poirés" susceptible d'être proposée par les restaurants de ces territoires en travaillant sur les associations culinaires de ces boissons.

Il est à noter qu'un programme d'étude sur la caractérisation des cidres va être engagé avec le soutien de l'ONIVINS et de l'INAO. Ce programme portera, au départ, sur l'étude de 80 cidres prélevés dans le Grand Ouest et réputés pour leur originalité.

Enfin, entre les AOC et les IGP a été un temps avancée l'idée de développer des "cidres de pays" (à l'instar du vin). Plus facile à mettre en œuvre que les AOC, cette démarche aurait pu, pour certains, présenter un intérêt à condition de s'appuyer sur des cidres de caractère et constituer éventuellement une étape vers les AOC. Des industriels se sont opposés à cette idée pour éviter le risque d'une segmentation excessive d'un marché déjà limité.

3°/ L'AOC EXCLUT-ELLE DE FACTO LES INDUSTRIELS ?

Les cahiers des charges des cidres d'appellation contrôlée aujourd'hui reconnue tout comme celui du cidre de Normandie "Label rouge" impose une méthode d'élaboration traditionnelle des produits en question et notamment l'absence de pasteurisation et la prise de mousse naturelle¹⁰⁰ en bouteille.

¹⁰⁰ Autrement dit, sans adjonction de gaz carbonique.

Sous l'action d'une quantité de levures contrôlées, ce processus va donner naissance à une effervescence naturelle et une mousse fine après deux à trois mois de conservation en cave fraîche. "Ces levures, observées sous forme de lies fines au fond de la bouteille, permettent de développer l'oxydation : leur présence est la garantie que la technique est respectée"¹⁰¹.

Pour la plupart des responsables des entreprises industrielles, et notamment les plus importantes du secteur, exiger la prise de mousse directement en bouteille ne contribue clairement qu'à écarter les grands transformateurs de cette production. En revanche, ceux-ci s'engagent aujourd'hui de plus en plus dans l'élaboration de cidres "hauts de gamme" intégrant le procédé de prise de mousse naturelle en cuve close¹⁰².

Ainsi, pour les dirigeants des entreprises CCLF et CSR-SA rencontrés, la prise de mousse en bouteille n'est pas adaptée aux contraintes notamment d'organisation et de qualité de l'industrie ; seule la cuve close permet de contrôler le processus. Pour eux, la méthode traditionnelle n'apporte pas suffisamment les garanties nécessaires quant à la conservation et à l'évolution du produit.

Déjà, du fait de l'absence de pasteurisation, le cidre ainsi élaboré peut encore évoluer car non stabilisé. Et, contrairement au producteur fermier qui a une zone de chalandise relativement restreinte, l'industrie cidricole diffuse ses produits partout sur l'ensemble de l'hexagone avec des contraintes parfois fortes sur le produit (conditions de transport et de stockage, durée du stockage en linéaire...) qui ne seraient pas sans conséquences sur son évolution.

En outre, ce risque d'exclusion fait craindre aux industriels des conséquences notables pour l'avenir de la filière dans son ensemble. Par exemple, la reconnaissance demain d'appellations contrôlées "Pays Gallo" en Bretagne ou "Pays de Caux" en Haute-Normandie peut, selon Jean CHAVINIER, Président de CSR-SA, exclure demain tout un pan de l'activité lié aux cidres hauts de gamme traditionnels que son entreprise produit aujourd'hui en utilisant justement ces origines géographiques.

Du point de vue de ces industriels, cette mise à l'écart d'une partie de la transformation peut avoir comme conséquence demain la perte de débouchés considérables pour la production de pommes à cidre¹⁰³ dans la mesure où, sans l'industrie, la production de cidre AOC restera marginale. De la même manière, une petite entreprise familiale comme la Cidrierie VIARD (actuellement non sollicitée dans le cadre de l'élaboration d'une AOC du Bessin) craint d'être exclue d'une production en appellation du fait de l'obligation de la prise de mousse en bouteille.

¹⁰¹ Selon l'ARDEC.

¹⁰² Lors de la demande d'agrément de l'AOC "Pays d'Auge", la prise de mousse naturelle en bouteille avait été préférée à la prise de mousse naturelle en cuve close à la suite d'analyses techniques ; résultats que contestent aujourd'hui certains industriels en souhaitant même à terme que soit réétudié cet aspect. La cuve close permettrait pour eux d'obtenir un produit équivalent.

¹⁰³ Par exemple, la Cidrierie Anée à Vimoutiers (fermée en 1995) qui élaborait avant sa reconnaissance en AOC un cidre "Pays d'Auge" (marque : Cidre des Capucins) représentait pas moins de 30 à 40000 hectolitres consacrés à cette production.

Certes CCLF ou CSR-SA commercialise néanmoins aujourd'hui quelques volumes d'AOC "Pays d'Auge". Plus précisément, le premier le fait faire par un producteur fermier et appose ensuite sa signature. Quant au second, il en élabore quelques volumes dans le cadre de la distillerie Busnel de Cormeilles dans l'Eure uniquement destinés à la vente dans le cadre de la Maison du Calvados et du Pays d'Auge situé en son sein.

Il s'agit de volumes très confidentiels (75 hectolitres commercialisés seulement par CCLF sur un volume global de 335000 hectolitres de cidre par exemple).

Pour l'INAO et les producteurs fermiers, exiger la prise de mousse en bouteille est la garantie de conserver un produit typique et authentique. Permettre demain à l'industrie de faire de gros volumes en AOC présentait, selon certains, un risque évident de banalisation du produit en même temps qu'une baisse préjudiciable du prix à la vente de ce produit¹⁰⁴.

Certes, de l'avis même des responsables du Syndicat des Producteurs de Cidre AOC "Pays d'Auge", le rôle moteur d'une entreprise capable de faire des volumes apparaît cependant souhaitable¹⁰⁵.

À ce sujet, il convient de signaler que 30 producteurs du sud Pays d'Auge se sont organisés en coopérative fin 1996 sur Vimoutiers afin d'assurer la collecte et la transformation des pommes suite à la disparition de la cidrerie Anée. Sur les 350000 bouteilles par an (soit la moitié de la production totale de cidre AOC Pays d'Auge), la quasi-totalité de la production des "Vergers du Pays d'Auge" est écoulée dans la grande distribution, le reste étant vendu sous des marques propres (Valembéré, Charlotte Corday) aux particuliers, détaillants et cafés-hôtels-restaurants¹⁰⁶. Ainsi, depuis 1999, un accord est intervenu entre la coopérative "les Vergers du Pays d'Auge" et la cidrerie Val de Vire afin de commercialiser l'AOC en grandes et moyennes surfaces, Val de Vire apportant de surcroît une aide technologique. Les cidres d'appellation sont ainsi vendus à un prix supérieur sous les marques "terroir" hauts de gamme des grands distributeurs comme "nos régions ont du talent" chez E. Leclerc ou encore "Reflets de France" chez Carrefour.

Enfin, une grande maison comme le Calvados BOULARD commercialise également un cidre AOC "Pays d'Auge" élaboré par la cidrerie du groupe située à Pont -l'Évêque à partir de pommes dûment sélectionnées (100000 cols produits).

4°/ LA RECONNAISSANCE DES LABELS CIDRICOLES

Outre les six AOC cidricoles (Calvados, Calvados Pays d'Auge, Calvados Domfrontais, Pommeau de Normandie, Cidre Pays d'Auge et "Poiré Domfront")

¹⁰⁴ Aujourd'hui un cidre "Pays d'Auge" est vendu autour de 2,60 euros la bouteille tant chez le producteur qu'en grande surface.

¹⁰⁵ Cependant, tous les vins mousseux en AOC sont élaborés en prise de mousse en bouteille et sont largement diffusés dans la grande distribution.

¹⁰⁶ Une petite partie est même exportée au Japon.

que compte aujourd'hui la Normandie, d'autres signes de qualité sont désormais reconnus ; il convient donc de s'y attarder.

4.1 - L'IGP Cidre de Normandie

L'indication Géographique Protégée, même si elle établit une référence au terroir moins stricte que l'Appellation d'Origine Contrôlée et son équivalent européen (l'Appellation d'Origine Protégée), désigne un produit originaire d'une région dont la qualité déterminée, la réputation ou toute autre caractéristique peut être attribuée à cette origine géographique dont la production, la transformation voire l'élaboration ont lieu dans l'aire délimitée.

Depuis avril 1998 a été reconnue l'IGP "Cidre de Normandie" qui régleme en fait l'utilisation des dénominations suivantes : "Cidre de Normandie" ou "Cidre Normand". Elle oblige l'utilisation exclusive de fruits à cidre produits dans l'aire de l'IGP, comprenant les six départements normands ainsi que la Mayenne et la Sarthe (pour les communes rattachées à l'aire AOC "Calvados") et quelques cantons de l'Eure-et-Loir. Rappelons que l'IGP limite le recours aux concentrés de fruits à cidre originaires de la zone à hauteur de 40% et fixe une liste de variétés de fruits recommandées, les variétés à jus (Judaine, Judeline, Jurella) ne pouvant être incorporées qu'à hauteur de 10%.

Interrogés sur cet aspect, les industriels se disent assez déçus de l'impact qu'a pu jusqu'à présent avoir ce signe de qualité qui, de surcroît, représente un coût. Pour certaines industries, l'IGP est même contraignante, obligeant, comme nous avons pu le voir, une nouvelle organisation des débouchés des fruits. C'est également contraignant financièrement pour le petit producteur fermier qui, pour écrire le mot "Normandie" ou "normand" sur l'étiquette des bouteilles qu'il commercialise, doit payer un organisme certificateur.

Par ailleurs, l'identification géographique est-elle aujourd'hui un critère qui pèse aux yeux du consommateur ? Pour la société Val de Vire, l'IGP devait permettre une segmentation du marché, y compris dans les standards premiers prix, élément qui a d'ailleurs motivé un partenariat avec la coopérative bretonne Val de Rance "les Celliers Associés" autour des "Cidres de Terroirs". Or, aujourd'hui on constate une forte pénétration du cidre breton, y compris en Normandie, alors que le cidre normand ne bénéficie pas outre mesure de cette reconnaissance.

Enfin, il faut relever que seule la certification de conformité apposée au dos des bouteilles garantit l'origine IGP. La question est clairement de savoir si, pour le consommateur, cela signifie vraiment quelque chose.

4.2 - Le Cidre de Normandie Label Rouge

Initié à l'origine par l'Association des Arboriculteurs et Cidriculteurs du Bocage Normand, le Label Rouge "Cidre de Normandie" (pouvant être commercialisé sous les marques "Cidre des pays normands" et "Cidre couleurs paysannes") a été déposé par l'Association Régionale pour le Développement de l'Économie Cidricole (ARDEC) en Basse-Normandie et reconnu par arrêté en date

du 15 septembre 1998. Cette stratégie reposait en fait sur la nécessité d'offrir un produit de qualité pour contrer la banalisation du produit en grandes et moyennes surfaces.

Le cahier des charges Cidre de Normandie Label Rouge est plus strict que celui de l'IGP au niveau de l'élaboration du produit. Il doit ainsi être un cidre pur jus (donc sans recours aux concentrés), non pasteurisé et intégrant la technique de prise de mousse naturelle en bouteille.

Concernant l'origine des fruits, contrairement à l'IGP, le Label Rouge interdit l'incorporation de variétés à jus.

À la fin 2001, faute d'agrément des lots, aucun cidre Label Rouge n'avait encore été commercialisé ni par les producteurs fermiers, ni par la Cidrerie Val de Vire pourtant autorisée à en faire par l'ARDEC.

Pour les responsables de l'entreprise contactés, le cahier des charges très sévère explique la difficulté d'atteindre cette reconnaissance. En 2002, Val de Vire se fixe cependant comme objectif de devenir la première entreprise industrielle à se lancer dans ce Label Rouge cidricole.

4.3 - Le cidre biologique : un marché pour l'instant encore très marginal

Des producteurs fermiers comme certaines industries cidricoles (telles CCLF, Val de Vire, la Cidrerie VIARD...) se sont investis ces dernières années dans l'élaboration de cidres biologiques¹⁰⁷.

Ce label "AB" exige que le cidre ait été élaboré à partir de fruits à cidre issus de l'agriculture biologique conformément à la réglementation en vigueur. Les soins apportés à la sélection des fruits, les contrôles rigoureux qu'ils subissent doivent garantir la qualité de ce cidre et lui conférer un goût authentique. Du fait des méthodes d'élaboration naturelles, il présente un léger trouble voire un dépôt naturel.

Contrairement à ce que l'on pourrait penser, le mode de conduite en verger basse tige peut tout à fait répondre aux contraintes du Label biologique. C'est le cas par exemple de trois producteurs spécialisés "bio" alimentant la Cidrerie VIARD qui fourniraient cependant, selon son dirigeant, quatre fois trop de fruits par rapport aux besoins de l'entreprise.

En effet, le cidre biologique vendu plus cher aurait globalement du mal à s'imposer selon les professionnels du secteur. Le cidre étant considéré par le consommateur (peut être à tort dans certains cas¹⁰⁸) par essence comme un produit "naturel", cela peut expliquer ce manque de pénétration du bio.

¹⁰⁷ Sans oublier même des jus de pommes biologiques.

¹⁰⁸ En raison des nombreux produits pouvant intervenir au stade de la transformation dans les stades de clarification, de traitement des moûts, sans compter les additifs, conservateurs, anti-oxygènes, acidifiants (certains étant toutefois d'origine naturelle).

En revanche, certains transformateurs (et notamment CSR) envisagent communiquer demain autour de l'agriculture raisonnée, pratique pour lequel le verger cidricole est tout à fait adapté.

4.4 - Quelle place demain pour un signe "Normandie" ?

L'abondance des labels et signes de qualité, au demeurant pas toujours très explicites, fait qu'aujourd'hui, le consommateur a du mal à se repérer en matière de cidre, de l'avis des professionnels du secteur.

Même au niveau des producteurs fermiers, l'investissement que nécessite la reconnaissance d'une appellation ou d'un signe de qualité n'est pas toujours bien acquis. Ainsi, par exemple, un certain nombre de petits producteurs refusent aujourd'hui la démarche AOC, estimant que vendre un produit fermier avec moins de contraintes est tout aussi valorisant et rémunérateur. Pour d'autres en revanche, une telle stratégie est une vue à court terme, considérant que la véritable voie d'avenir consiste dans la valorisation de produits de qualité et d'appellation.

Compte tenu de la spécificité normande de la filière cidricole et de la carence constatée des messages de communication autour de ces productions, la mise en avant de la qualité et de l'origine géographique des produits apparaît comme stratégique. Une telle politique s'inscrit tout à fait d'ailleurs parmi les objectifs que s'est fixé l'IRQUA-Normandie et qui porte notamment sur la communication collective.

Utiliser davantage l'image de la Normandie pour la promotion des produits cidricoles pour ce qui nous concerne est un souhait partagé par l'ensemble des intervenants de la filière.

Ainsi, l'IRQUA-Normandie mène actuellement une réflexion sur la mise en œuvre d'une bannière commune derrière laquelle pourront se décliner tous les produits de qualité normands. Selon ses responsables, cela pourrait prendre la forme d'une signature collective apposée sur les produits, permettant ainsi de créer le réflexe de l'achat normand.

Depuis longtemps déjà, la Bretagne a mis en œuvre la marque "Produit en Bretagne" (logo distinctif représentant un phare breton), sachant cependant que cette démarche relève davantage d'un slogan commercial que d'une stratégie collective de qualité.

Outre le fait qu'un cidre présentant une mention "Produit en Normandie" par exemple et comportant un logo caractéristique devra nécessairement s'inscrire dans une démarche IGP, les professionnels de la filière insistent sur la nécessité de disposer de produits dont la qualité est suffisamment avérée. La stratégie à mettre en place est à cet égard relativement complexe. Pour certains, les producteurs pourraient prétendre à ce signe distinctif à la condition de justifier des formations et d'un suivi techniques par exemple.

De la même manière, des producteurs ont attiré notre attention sur les démarches d'informations et de promotion des points de vente fermiers proposant du cidre telles les opérations organisées par les Chambres d'Agriculture comme "Bienvenue à la Ferme", "Terroirs 14", "Manche Terroirs" ou encore "Orne Terroirs" qui ne tiendraient pas suffisamment compte de la qualité, en n'exigeant quasiment aucune contrainte aux producteurs pour figurer dans les brochures correspondantes. Certains proposent clairement aujourd'hui de ne retenir à terme dans ces opérations que les producteurs organisés au travers de structures agréées (syndicats de producteurs) et/ou faisant l'objet de suivis techniques.

B - LES FORMATIONS, LA RECHERCHE ET L'AIDE TECHNIQUE CIDRICOLES

1°/ LA VOIE VERS DES FORMATIONS QUALIFIANTES EN MATIERE CIDRICOLE ?

Contrairement au secteur viticole qui compte des établissements de formations spécialisées et même des formations supérieures (à l'image de l'Université Internationale des Eaux-de-Vie et Spiritueux située à Segonzac près de Cognac), la filière cidricole ne bénéficie pour l'instant d'aucune formation qualifiante.

En Basse-Normandie, se distingue tout particulièrement le Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricoles (CFPPA) du Robillard près de Saint-Pierre-sur-Dives du fait des modules de formation qu'il dispense en matière cidricole.

Tout d'abord, en formation initiale, le Lycée Agricole du Robillard possède un Module d'Initiative Locale (MIL), pour les élèves en classe de BTS. Ce module, d'une durée de 70 heures a pour but d'initier les apprenants sur l'ensemble des aspects techniques (arboriculture et transformation cidricole).

Par ailleurs, au niveau du BEPA, l'établissement dispose d'un Module d'Adaptation Régionale (MAR), d'une durée de 10 heures, destiné à sensibiliser les élèves aux spécificités de la filière.

Mais c'est surtout en matière de formation continue que le CFPPA du Robillard se distingue, y compris au plan national avec, en premier lieu, une formation longue destinée aux futurs producteurs, agriculteurs ou artisans. Cette formation est une Spécialité d'Initiative Locale (SIL) - la seule en France -, qui devrait bénéficier prochainement d'une reconnaissance nationale et transformée en Certificat de Spécialisation (de 50 jours). Cela constituerait en effet une étape essentielle permettant de rendre diplômante cette formation qui ne l'est pas jusqu'à présent. Associé à des modules de comptabilité et de gestion, un tel certificat pourrait permettre (si reconnaissance de son caractère diplômant il y a) à des personnes de s'installer.

Actuellement, en l'absence de diplôme qualifiant, des jeunes peuvent s'installer avec un BEPA et produire du cidre, sans qu'ils n'aient jamais été formés pour en faire !

La formation continue se décompose en six phases regroupant l'ensemble des compétences techniques spécifiques nécessaires aux futurs producteurs comme des spécialités de perfectionnement qui s'adressent principalement à des producteurs déjà installés. Elles sont dispensées d'octobre à mai, ceci afin de vivre l'ensemble d'une campagne.

À la demande du CESR, une analyse précise montre que 43 personnes ont suivi cette formation au cours des quatre derniers exercices¹⁰⁹.

Les personnes originaires de Basse-Normandie représentaient 45% (21% du Calvados, 19% de l'Orne et 5% de la Manche) contre 55% venant de régions extérieures (26% originaires de la Bretagne, 2% de Haute-Normandie et 27% d'autres régions), ce qui montre la reconnaissance au plan national des formations dispensées au Robillard. La moyenne d'âge est de 32,5 ans.

Par ailleurs, deux Unités Capitalisables¹¹⁰ d'Adaptation Régionale ou d'Emploi (UCARE) de 80 heures sont destinées aux futurs agriculteurs dont les projets comportent une partie cidricole. Les UCARE présentent les éléments principaux à prendre en considération pour démarrer un projet.

Phases	Thème	Objectif	Durée
A	La pomme à cidre	Connaître les caractéristiques de la pomme à cidre	32 heures
B	Les principes de transformation	Connaître les phénomènes chimiques et les interventions de la transformation	56 heures
C	Le cidre bouché	Maîtriser l'élaboration du cidre bouché	64 heures
D	Le verger cidricole	Créer, conduire un verger cidricole	96 heures
E	La gamme des produits cidricoles	Élaborer une gamme complète de produits cidricoles (calvados, pommeau, jus de pomme, vinaigre, poiré)	48 heures
F	Gestion et conception de l'atelier cidricole	Concevoir un atelier de transformation cidricole, réglementation liée à l'activité, promouvoir et vendre ses produits	96 heures

Tableau n°25 : Contenu des phases de la SIL dispensée au CFPPA du Robillard

Source : CFPPA du Robillard

En revanche, d'autres UCARE sont proposées dans les établissements d'enseignement agricole de Normandie (CFPPA de Coutances, CFPPA du Neubourg...), comme d'ailleurs dans l'ensemble du Grand Ouest.

L'établissement de Saint-Lô-Thère nous a signalé également l'existence depuis une dizaine d'années des cours de conduite de verger cidricole et de fabrication de cidre fermier dans une classe de BEPA dans le cadre d'un MIL. Pour

¹⁰⁹ Plus précisément 17 en 1998/1999, 9 en 1999/2000, 11 en 2000/2001 et 6 en 2001/2002.

¹¹⁰ Les UC sont des unités d'évaluations indépendantes les unes des autres et pouvant être obtenues séparément.

ce faire, l'établissement dispose d'un local cidrerie qui a plus de 40 ans et qui, selon son directeur, mériterait d'être fortement amélioré.

Les établissements d'enseignement agricole en Normandie sont assez nombreux à disposer d'outils pédagogiques (souvent peu performants) dans le domaine cidricole, sans qu'il n'y ait cependant de formations spécialisées associées.

Le Robillard possède des vergers de type hautes tiges et basses tiges (dont l'un est même en production d'Appellation d'Origine Contrôlée "Cidre du Pays d'Auge") ainsi qu'un atelier de transformation équipé (presse, filtre, cuverie, embouteillage) et un chais de vieillissement de calvados.

De même, d'autres lycées agricoles ont en leur sein des vergers cidricoles. C'est le cas notamment du lycée agricole de Saint-Hilaire-du-Harcouët qui dispose d'un verger de 5,3 hectares (dont 3 ha sont sous contrat avec un transformateur ; en l'occurrence le Domaine du Coquerel).

Répondant à notre questionnaire, le Lycée Agricole de Saint-Lô-Thère, a mis en place en 1950 et gère un verger expérimental de variétés de pommes à cidre (1,1 ha). Avec l'aide du Comité des Fruits à Cidre à l'époque, il s'agissait d'estimer le potentiel productif de chacune des variétés implantées. Les dirigeants de l'établissements nous ont fait part de l'opportunité de créer un nouveau verger, productif et non plus expérimental.

À notre connaissance¹¹¹, l'établissement de formation agricole de Sées possède également un verger. À ce sujet, du fait de la proximité des lieux, le Centre Technique de Production Cidricole avait dans le passé proposé un travail en commun avec le lycée sur le surgreffage, notamment pour réadapter le verger en question, projet qui n'a malheureusement pu aboutir.

Certains professionnels de la filière insistent sur la difficulté de mener des collaborations suivies avec les lycées agricoles en raison principalement du changement des équipes dirigeantes et enseignantes de ces établissements et de la faible importance réservée aux formations cidricoles.

2°/ UN POTENTIEL TECHNIQUE INEGALE ET RECONNU EN BASSE-NORMANDIE

2.1 - Les formations et le suivi techniques du Service Régional Cidricole

Depuis 1989, des stages dans le domaine cidricole sont systématiquement et régulièrement organisés par les Chambres d'Agriculture au bénéfice des producteurs de cidre, de calvados et d'autres produits dérivés.

Le recrutement des stagiaires, d'abord départemental, est devenu bas-normand avec la création d'une équipe régionale et la constitution du Service Régional Cidricole.

¹¹¹ Il convient de préciser qu'un questionnaire a été transmis aux huit lycées agricoles de Basse-Normandie, mais seules trois réponses nous sont parvenues.

De 1989 à aujourd'hui, 337 stagiaires ont suivi par ce biais une ou plusieurs formations à la transformation cidricole spécialisée avec, en moyenne, 1,92 stage effectué par personne.

Également, depuis 1996, une formation au marketing et aux techniques de commercialisation ainsi que, plus récemment, une formation à l'utilisation de l'informatique comme outil facilitant la communication, la promotion et la gestion de l'atelier cidricole, sont également proposées (7 stages ont regroupé jusqu'à ce jour 74 producteurs).

Au-delà de l'aspect formation, on estime début 2002 que le Service Régional Cidricole, fort d'un potentiel de sept ingénieurs, techniciens et œnologues, réalise, en partenariat avec les structures de recherches régionales et nationales (ARAC, CTPC...), la plus grande part des expérimentations et références publiées et utilisées par la filière. La Basse-Normandie est, à cet égard, un cas unique au sein de la zone cidricole. C'est de loin la région qui mobilise ainsi le plus de moyens dans cette filière.

En dehors donc de la formation, ses activités qui font référence s'exerce :

- en arboriculture, avec le suivi de 157 arboriculteurs spécialisés représentant 1410 hectares (soit la moitié des surfaces bas-normandes), 6 arboriculteurs uniquement en "haute tige" pour une surface de 55 ha, auxquels s'ajoutent les surfaces de vergers traditionnels,
- en transformation avec le suivi de 70 producteurs de cidre,
- en promotion.

Formation	Date de création	Nombre de stages (de 1989 à 2001/2002 inclus)	Nombre de Stagiaires
Connaissance du cidre : 1 ^{er} niveau	1989	16	235
Perfectionnement à la conduite du cidre : 2 ^{ème} niveau	1990	8	95
Initiation et perfectionnement à la dégustation	1991	8	81
Produire pommeau et calvados	1994	7	88
Produire du jus	1999	2	20
Mise aux normes	2001	1	14
Conduite de la filtration	1999	4	47
Produire du vinaigre de cidre	1999	4	64
TOTAL stages techniques		50	644

Tableau n°26 : Les formations techniques réalisées par le Service Régional Cidricole
Source : Service Régional Cidricole

Les producteurs fermiers et artisans rencontrés dans le cadre de l'étude reconnaissent unanimement le travail considérable mené depuis ces dernières années par ce service et qui leur a permis d'acquérir une véritable technicité tant en matière de suivi arboricole qu'en matière de transformation.

En revanche, la plupart des Présidents de syndicats de producteurs rencontrés dans le cadre de la présente étude ont tenu à nous faire part de leurs inquiétudes devant la position des Chambres Départementales d'Agriculture qui envisageraient de revoir à la baisse leur soutien à ce service régional, souhaitant même aller vers sa rentabilisation à terme. Certes, une grande partie de ses actions s'inscrit dans le cadre de projets régionaux et sont donc à ce titre subventionnées, notamment par l'État et la Région. Cependant, une partie de ses prestations (promotion, conseil et assistance techniques, montage de projets en définitive non retenus...) échappe à toute aide des pouvoirs publics.

S'il est logique que l'appui individuel soit financé par le bénéficiaire, la recherche et développement s'avère trop peu soutenue. L'expérimentation est en effet nécessaire pour la filière cidricole qui accuse encore un retard important comparé aux secteurs du vin ou de la bière.

Il convient également de ne pas oublier les salons consacrés aux matériels et techniques cidricoles comme le SIVAL à Angers et CIDRITECH qui a lieu tous les deux ans (années impaires) à Lisieux.

2.2- Des travaux menés en partenariat

Cette partie du chapitre ne suffira pas à rendre compte des nombreux travaux menés en Basse-Normandie ces dernières années dans le domaine cidricole, un court développement montrant les interactions entre les unités de recherche et d'expérimentation apparaît néanmoins opportun. À ce propos, il est reconnu aujourd'hui qu'au cours des vingt dernières années, les progrès techniques concernant tant la culture du pommier que la transformation (principalement fermière) viennent pour une grande part des travaux menés en Basse-Normandie.

Le problème est qu'aujourd'hui, selon bon nombre d'observateurs de la filière, l'ensemble de ces avancées bénéfiques pour la filière n'est pas suffisamment reconnu à sa juste valeur.

Il convient pourtant d'insister sur la forte complémentarité entre les structures de recherche et notamment entre :

- l'INRA du Rheu (recherche essentiellement cognitive),
- le CTPC (adaptation des acquis au contexte de la filière concernant les produits agricoles, industriels ; AOC, IGP ou génériques avec élaboration de solutions à moyen terme, maîtrise des produits avec pour objectifs la qualité et la réduction des intrants en production et transformation),
- l'ARAC (apporter des réponses aux besoins et interrogations techniques des producteurs qui s'inscrivent dans une démarche d'AOC ou de labels),

- sans oublier la mise à profit des compétences de l'ADRIA-Normandie (analyses sensorielles, caractérisation des cidres, ou microbiologie).

Les producteurs de cidre rencontrés dans le cadre de la présente étude ont tenu à insister sur le rôle fondamental de l'ARAC. Complémentaire des recherches menées par les autres laboratoires et structures, l'ARAC, par ces travaux, a permis aux cidriculteurs normands d'améliorer considérablement la maîtrise des cidres « fermiers ». Par exemple, citons le cas du dépôt dans le "Poiré Domfront" pour lequel un travail d'un an a été proposé aux producteurs concernés avant d'être validé. Même les grandes maisons de la filière témoignent leur intérêt pour cette structure, sachant qu'elles sont déjà (via les structures comme l'ANIPP par exemple) adhérentes de l'ARAC.

Les nombreux rapports d'études et synthèses techniques déjà parus (cf. annexe n°7) nous donnent un aperçu du travail mené ces dernières années.

La liste des actions engagées ou réalisées, ne serait-ce qu'en ce qui concerne le renforcement de l'originalité et de la typicité des AOC cidricoles entre 1995 et 2000, montre l'étendue du partenariat en la matière. Le potentiel de recherche est ainsi considérable au-delà même des centres et laboratoires spécialisés.

Par exemple, certaines recherches menées par l'ADRIA-Normandie repose sur un partenariat étroits avec des laboratoires de l'Université de Caen notamment. Pour certains travaux sont ainsi mobilisés :

- le laboratoire de microbiologie de l'environnement de l'Institut de Biochimie et Biologie Appliquée (IBBA),
- l'Unité Mixte de Recherche INRA de physiologie et biochimie végétales de l'IBBA,
- le laboratoire de physico-chimie et biotechnologies de l'IUT de Caen.

2.3 - Les grands axes de recherche actuels et à venir de la filière cidricole

Aux dires de bon nombre d'experts rencontrés, beaucoup de problèmes techniques (notamment sur la mise au point de produits AOC) ont d'ores et déjà été résolus. Si, par rapport à la filière viticole, l'économie cidricole avait, en matière d'expérimentation et de recherche cinquante ans de retard, elle rattrape quelque peu le temps perdu en tirant d'ailleurs bénéfique des acquis de cette recherche viticole passée, en évitant de surcroît de reproduire les erreurs qui ont pu être faites en la matière. D'ailleurs, les œnologues et experts de la transformation que compte aujourd'hui la filière sont pour la plupart issus (ne serait-ce que par leurs formations) du contexte viticole.

Ainsi, de grands programmes mobilisent aujourd'hui de nombreux acteurs tant privés que publics de la filière cidricole à l'échelon national. De manière non exhaustive (car cela reviendrait à la rédaction d'un rapport à part entière), il convient de détailler même brièvement quelques uns de ces travaux en cours ou à venir.

Nous avons précédemment évoqué les travaux menés et à venir en faveur du renforcement de la typicité qui concernent tant la production des fruits à cidre que leur transformation, nous n'y reviendrons pas, bien que tous les programmes actuels peuvent prétendre à une bonne cohérence mutuelle et sont complémentaires entre eux.

Les programmes de recherche et développement mis en avant par l'ensemble des partenaires s'articulent en effet autour des impératifs de typicité, de qualité et d'environnement.

a) La connaissance et l'amélioration des variétés cidricoles

Ce thème vise deux objectifs principaux : d'une part, proposer aux utilisateurs de fruits des variétés répondant mieux à leurs attentes et d'autre part, améliorer les variétés dans un souci d'un plus grand respect de l'environnement.

Il se décline en trois programmes de recherche et développement :

- identification des variétés locales non plantées mais réputées pour leur valeur cidrière et évaluation de leur potentiel agronomique,
- amélioration génétique des variétés cidricoles,
- étude de la diversité génétique de variétés de poires à poiré dans le Domfrontais en vue de la sélection et de l'amélioration des variétés ou clones particulièrement intéressants pour l'élaboration du poiré.

Ce programme mobilise notamment en partenariat le Centre Technique des Productions Cidricoles de Sées, le Service Régional Cidricole de Basse-Normandie et les stations de l'INRA d'Angers et de Montpellier.

Notons également des projets de recherche sur la conduite du verger et la limitation de l'impact sur l'environnement (réduction des intrants, réduction de l'alternance par voie non chimique...).

b) Cidre et Polyphénols

Déjà évoqué précédemment, le but de ce programme, piloté par l'Unité de Recherche Cidricole de l'INRA du Rheu, est de caractériser les composés phénoliques présents dans les fruits, le moût puis le cidre et de connaître leurs actions et leurs évolutions au cours des différents stages d'élaboration. Ce programme a été largement financé par les Régions Bretagne et Pays de la Loire.

Dans le prolongement de ces recherches, un autre programme : "Polyphénols et Santé" consiste à vérifier l'effet bénéfique (anti-oxydant) de ces composés sur la santé par des études chimiques mobilisant tout particulièrement la Haute-Normandie.

c) Le framboisé

Le framboisé constitue aujourd'hui la maladie la plus redoutée des cidriers, en raison des incertitudes sur ses conditions d'apparition, de l'absence de traitement permettant d'arrêter la maladie et de l'évolution organoleptique du

cidre¹¹². La maladie se caractérise par différents symptômes tels que la présence d'odeurs et de saveurs désagréables, en lien avec une production importante d'acétaldéhyde, la persistance d'une mousse fine ou l'apparition d'un trouble. L'agent microbien responsable de cette maladie (on dit que le cidre est alors "piqué") est encore mal connu.

Aussi, le CTPC inscrit-il le framboisé dans ses programmes de recherche qui mobilisent tous les conseillers cidricoles régionaux, les services techniques des entreprises en collaboration notamment avec l'ARAC et l'ADRIA-Normandie.

d) L'acroléine

L'acroléine est un composé volatil à l'odeur irritante due à une altération produite par l'action de micro-organismes certes naturellement présents pendant la fermentation mais qui, en grand nombre, peuvent révéler ce caractère très irritant lors du stade de la transformation dans les eaux-de-vie de certains élaborateurs (effet néfaste sur les poumons).

Dès 1995, le BNICE a souhaité que soient engagés des travaux en la matière afin de trouver des solutions pour résoudre ce problème, action qui a d'ailleurs mobilisé et qui mobilise toujours l'ADRIA-Normandie.

e) La patuline

La patuline est une mycotoxine produite essentiellement par des champignons appartenant aux genres *Aspergillus* et *Penicillium* et révélatrice de l'utilisation de fruits pourris. Elle présenterait selon certains experts une hépatotoxicité et, à des doses élevées, des propriétés immunosuppressives¹¹³.

Il n'existe actuellement pas de critère réglementaire quant à la teneur en patuline mais le Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France a recommandé un taux maximal de 50 µg/l pour les produits cidricoles.

Le Comité mixte FAO/OMS d'experts sur les additifs alimentaires a établi en 1995 une dose journalière tolérable provisoire de 0,4 µg/kg de poids corporel. Cette même dose a été retenue au niveau européen par le Comité Scientifique de l'Alimentation Humaine en date du 8 mars 2000, du fait d'une certaine suspicion de l'effet cancérigène de cette substance.

La patuline disparaissant lors de la phase de fermentation, les produits cidricoles susceptibles d'en révéler des traces sont en priorité les jus de pomme et, par conséquent, le pommeau ainsi que le cidre doux car non totalement fermenté (le cidre brut n'étant quant à lui pas concerné).

Des enquêtes menées en France par les pouvoirs publics dans la perspective d'une réglementation plus stricte conduites sur 119 échantillons¹¹⁴ n'ont révélé sur aucun cidre analysé la présence de cette mycotoxine. Si les jus,

¹¹² Selon document du CTPC.

¹¹³ Selon la Direction Générale de la Consommation, de la Concurrence et de la Répression des Fraudes.

¹¹⁴ Source : Ministère de l'Économie, des Finances et de l'Industrie, DGCCRF, Mai 2001.

nectars ou compotes à base de pomme analysés n'ont présenté que des taux de patuline faibles, des niveaux de contamination élevés ont en revanche été relevés dans des apéritifs à base de jus de pomme, résultat qu'il convient cependant de minimiser compte tenu de la teneur en alcool de ces produits qui doivent être consommés avec modération¹¹⁵.

Un projet de fixation d'une norme européenne propose un abaissement du seuil acceptable de patuline qui pourrait passer de 50 µg/l à 25 µg/l (voire en deçà à terme selon certains de nos interlocuteurs), ce qui fait peser une menace sur certaines productions cidricoles.

Cependant, les professionnels et producteurs sont aujourd'hui sensibilisés à cette question qui peut être facilement résolue en veillant à la bonne qualité des fruits traités. C'est la raison pour laquelle une charte de qualité a été développée par l'ANIPP dans laquelle les producteurs de fruits s'engagent à récolter des fruits sains et stockés dans de bonnes conditions.

Contrairement à une pratique ancienne qui relevait davantage de croyances populaires selon laquelle une certaine pourriture des fruits était souhaitable du point de vue organoleptique, il est admis aujourd'hui que l'application de bonnes pratiques professionnelles (charte qualité, traçabilité...) doit permettre à terme d'éradiquer ce problème.

On comprend dès lors l'enjeu important en matière de recherche sur l'écologie microbienne. Des travaux doivent porter selon les professionnels également sur la mise en œuvre de tests rapides, faciles et financièrement abordables pour que les petits producteurs puissent déceler la présence de patuline dans les lots et corriger les produits si nécessaire. L'analyse est aujourd'hui lourde et onéreuse (environ 137 euros le test) et seules les plus grandes maisons le font quasi-systématiquement.

Toutes ces recherches en cours ou en projet montrent la mobilisation des acteurs autour des thématiques variées dont les conclusions auront probablement demain des conséquences sur les pratiques culturelles et les conditions de transformation.

En Basse-Normandie, un grand nombre d'axes de recherche en la matière s'inscrit dans le cadre du pôle biologie et agro-bioindustries (inscrit au Contrat de Plan État-Région 2000-2006) dans lequel certains acteurs de la filière souhaiteraient être pleinement intégrés et reconnus du fait des travaux d'expérimentation de recherches technologiques menées à l'image du Centre Technique des Productions Cidricoles de Sées pour l'aspect production (seul le CTPC du Rheu en Bretagne du fait de son partenariat avec l'INRA dans le cadre du programme "cidre et polyphénols" est considéré comme un partenaire scientifique à part entière). Un véritable pôle de compétence cidricole pourrait même se constituer en son sein.

¹¹⁵ L'impact des mycotoxines sur la santé sera, selon les experts rencontrés, un grand enjeu pour les années qui viennent. Des problématiques communes entre les différents alcools et boissons nécessiteront même des collaborations (exemple de la teneur dans le vin d'amine biogène susceptible d'être également cancérigène).

Par ailleurs, l'ensemble de ce potentiel mériterait d'être véritablement valorisé et mobilisé sur le plan interrégional afin de ne pas refaire à un endroit les travaux menés sur un autre lieu et éviter que les professionnels se présentent en ordre dispersé. Seul un travail en réseau (à l'exemple de ce qui a été réalisé sur le framboisé) bénéficiant d'un appui concerté de l'ensemble des Régions concernées sera profitable à la filière dans sa totalité.

Pour certains observateurs, un rapprochement des deux interprofessions cidricoles (IDAC et UNICID) serait bénéfique dans la perspective d'initier des travaux de recherche de concert (impliquant tant la production fermière que la production industrielle).

C - L'AMELIORATION DES INVESTISSEMENTS ET EQUIPEMENTS CIDRIQUES

Un effort important a été consacré ces dernières années à l'investissement matériel des producteurs régionaux.

Dans le cadre du Contrat de Plan État-Région 2000-2006, outre les deux aides concernant le verger (reconstitution des vergers de pommes à cidre et de poiriers à poiré et restauration des paysages avec replantation de poiriers haute tige suite à la tempête de 1999¹¹⁶, des aides à l'investissement cidricole sont prévues (aides financées par l'ONIVINS dans le cadre du Contrat de Plan et relayées par l'ARDEC au niveau régional).

Le premier type d'aide concerne les investissements cidricoles collectifs et notamment l'aide à la mécanisation du verger et à la transformation cidricole qui comprend :

- le matériel de récolte,
- le matériel ayant un impact sur l'environnement,
- les matériels de transformation : presse, filtre, centrifugeuse, cuverie,
- le matériel d'embouteillage stérile.

Il s'adresse aux organisations regroupant au moins 4 exploitations (CUMA, Coopérative, GIE,...), et la subvention représente 20% des investissements hors taxe.

Le second type d'aides concerne les investissements en cave cidricole et permet leur modernisation et la maîtrise de la qualité des produits (maîtrise des températures, cuverie, isolation et climatisation des bâtiments de transformation).

Est ainsi éligible à cette aide tout producteur transformateur de plus de 150 hl de cidre au moment de la demande (sauf jeune agriculteur qui bénéficie de conditions spéciales).

¹¹⁶ Aide limitée à la période 2000-2003 (cf. annexe n°4).

Pour en bénéficier, le demandeur doit respecter la réglementation départementale sur les effluents, adhérer à un service technique agréé par l'ARDEC pendant au moins 5 ans et réaliser un minimum d'investissement éligible de 7500 € (soit 49197 F) sur un programme de deux ans.

Le montant de l'aide prévoit en général une prise en charge des investissements concernés à hauteur de 15% hors taxe dans la limite de 9000 € avec majoration de 5 voire 10% selon quelques cas (Contrat Territorial d'Exploitation, reconversion, engagement dans une production biologique, etc.).

Ces deux catégories d'aides s'adressent ainsi tout particulièrement aux petits producteurs qui, globalement, reconnaissent le bien fondé de cette politique menée en Basse-Normandie depuis plusieurs années.

Parmi les demandes formulées par les professionnels rencontrés, on peut noter quelques besoins, notamment en matière de maîtrise du froid, montrant à bien des égards une insuffisance d'équipements chez les producteurs fermiers ainsi qu'en ce qui concerne les locaux de vente et d'accueil au public.

Concernant l'activité industrielle, si quelques entreprises se sont remarquablement modernisées au cours de ces dernières années (et plus particulièrement certains distilleries) et bénéficient aujourd'hui d'outils de transformation performants, conformes et tout à fait adaptés par ailleurs au tourisme technique, tel n'est pas le cas de bien des unités (souvent importantes) en assez mauvais état technique et même, sur beaucoup de points, hors normes.

Le marché des produits cidricoles étant somme toute peu rémunérateur, il paraît difficile à cette activité de s'engager dans de lourds investissements d'autant que, selon les responsables des entreprises rencontrés, les outils de transformation de la filière sont coûteux et ne fonctionnent que sur une courte période dans l'année.

En Basse-Normandie, il faut savoir qu'une ligne budgétaire à vocation à compléter la Prime d'Orientation Agricole (POA) concernant les investissements agroalimentaires.

L'aide en question (305000 € prévus dans le Budget Primitif du Conseil Régional pour 2002) s'adresse :

- aux projets générateurs d'une valeur ajoutée supérieure aux produits de la région, par des actes autres que purement commerciaux,
- aux projets valorisant qualitativement des produits agricoles classiques, tant par une maîtrise supérieure du processus industriel que par une intégration meilleure de l'activité au plan de l'environnement ou de la maîtrise des consommations d'énergie et d'eau, les trois étant d'ailleurs souvent liés,
- aux investissements conditionnant la réussite d'une démarche officielle de qualité ou de traçabilité ou à son renouvellement,
- aux investissements consécutifs à une démarche de sécurité intérieure, incendie notamment.

En Basse-Normandie, quelques cidriers ont financé, via le POA, des investissements en cuveries.

Lors des rencontres avec les dirigeants des grandes entreprises cidricoles, ceux-ci ont également fait part de leurs besoins en termes d'investissements matériels en reconnaissant une nécessaire mise à niveau de leurs outils de production.

Tout d'abord, l'ensemble des industriels ont insisté sur le déficit actuel en cuveries de qualité et notamment en cuveries réfrigérées, équipements qui permettraient pourtant de stocker des cidres et de gérer ainsi les années de forte production en permettant des reports de stocks.

De même, les industriels indiquent aujourd'hui que si la profession n'élabore pas davantage de jus de pomme, c'est justement par manque de cuveries.

Parmi les autres besoins de l'industrie de transformation dont nous ont fait part les dirigeants des entreprises rencontrés, on peut relever :

- l'insuffisance en surfaces de stockage des produits finis, due notamment à la multiplication des marques (et notamment des marques de distributeurs),
- l'amélioration des chaînes d'embouteillage qui permettrait de faire des gains de productivité,
- la nécessité de disposer de bons équipements de laboratoire.

Par ailleurs, de gros efforts sont à faire en matière de mise aux normes et notamment environnementales. Les cidreries sont en effet des activités polluantes qui nécessitent notamment des équipements de traitement des rejets. À défaut d'en disposer, le seul recours demeure encore souvent aujourd'hui l'épandage des déchets.

Enfin, si de nombreuses distilleries en Basse-Normandie ont intégré des visites de leur activité, constituant ainsi de réelles vitrines du tourisme technique dans la région, bon nombre d'établissements ne peuvent, pour des questions de sécurité, aujourd'hui accueillir le public.

Enfin, parmi les besoins des petits producteurs cidricoles, relevons une nouvelle fois le souhait de disposer de tests facilement accessibles qui permettraient de faire des analyses sur le taux de patuline bien que la lutte contre cette mycotoxine doit être prioritaire.

Par ailleurs, du fait de la complexité d'analyser les caractéristiques des eaux-de-vie en raison de la multitude de composés volatils aromatiques qu'ils contiennent, un programme régional vise à développer et à approfondir la culture sensorielle des producteurs.

Outre les formations auprès des producteurs prodigués par des maîtres de chais, des partenaires tels que l'INAO, l'IDAC et l'ADRIA-Normandie nous ont fait part de l'intérêt de mettre au point un coffret d'arômes comportant les composés aromatiques les plus fréquemment rencontrés (et pouvant le cas échéant s'enrichir de nouvelles notes aromatiques) présentés sous forme de petites fioles. Un tel outil sur l'exemple du "nez du vin" mis à la disposition des producteurs permettrait de développer efficacement leur culture olfactive en les aidant à mieux caractériser leurs produits.

EN GUISE D'EPILOGUE :

ECONOMIE CIDRICOLE ET MISE EN VALEUR DU PATRIMOINE CULTUREL ET TOURISTIQUE DE LA NORMANDIE

Au terme de cette étude dont l'objectif principal était avant tout de réaliser un bilan économique de la filière cidricole en abordant les perspectives d'évolution possibles du secteur, une telle réflexion se devait, en final, d'aborder l'importance de ce secteur, en termes d'image et de notoriété de la Normandie.

Le pré-verger traditionnel haute tige est indiscutablement le support d'une identité normande comme en témoignent les scènes associant le pommier, la vache normande et la ferme en colombages qui constituent autant de signatures de la provenance de certains produits agroalimentaires. Pourtant, ce cliché souffrait ces dernières années d'une connotation passéiste, dévalorisante voire même ringarde en tout cas incompatible avec l'image d'une région dynamique, à la pointe de la technologie¹¹⁷. Une partie de l'agriculture elle-même avait un temps rejeté ce modèle jugé inadapté aux exigences d'une économie moderne.

Grâce à une prise de conscience des producteurs fermiers et aux politiques initiées par l'Etat et la Région lors des Contrats de Plan successifs en faveur de la reconstitution du verger haute tige, le déclin de ce verger a pu (comme le montrent les recensements des arbres) être freiné. L'avenant au Contrat de Plan État-Région (2000-2003) décidé suite à la tempête de 1999 intègre même, en complément, des mesures paysagères à la reconstitution de ces vergers.

Par ailleurs, l'acquisition d'une technicité et de critères qualitatifs des producteurs de cidre et de calvados (point qui a fait également l'objet d'un soutien de l'État et de la Région en Basse-Normandie), ouvre dorénavant la voie vers une revalorisation du produit dans l'opinion publique.

L'impact sur "l'agrotourisme" n'est pas non plus neutre comme en témoigne l'importance des hébergements ruraux qui place ainsi la Normandie à la cinquième place en termes de capacité d'hébergements en établissements labellisés Gîtes de France.¹¹⁸

¹¹⁷ Pourtant, il existe en Basse-Normandie un portail internet développé par le Centre des Technologies Nouvelles intitulé "Technologies sous les pommiers". N'oublions pas non plus la renommée aujourd'hui du Festival "Jazz sous les Pommiers".

¹¹⁸ 4 889 établissements en 1999. L'offre des hébergements ruraux était évaluée à 25405 lits cette même année (chiffres Comité Régional de Tourisme de Normandie).

La mise en valeur du paysage associée à la notoriété et l'image d'un produit de qualité (en l'occurrence ici le cidre ou le calvados) contribue indiscutablement à l'attractivité du territoire normand.

On recense ainsi en Normandie un certain nombre d'initiatives touristiques et culturelles qui contribuent à mettre en valeur l'activité cidricole.

Les ventes à la ferme et les visites de cidreries, distilleries et autres sites de vieillissement de calvados sont aujourd'hui très appréciées des touristes. Certains lieux s'intégrant dans des circuits de tours opérateurs accueillent chaque année jusqu'à 20000 visiteurs.

Dans le Pays d'Auge, dans la région de Cambremer, la "Route du Cidre", circuit d'environ quarante kilomètres, mobilise depuis 1974 une vingtaine de producteurs de cidre AOC qui ouvrent leurs caves et proposent leurs produits à la dégustation et à la vente avec des retombées très positives¹¹⁹ (il existe également une "Route de la Pomme et du Cidre" en Haute-Normandie avec, pour étapes, le Musée de la Pomme de Rosay et la Cidrerie du Duché de Longueville).

La route du Poiré a, quant à elle, été mise en place par le Parc Naturel Régional Normandie-Maine entre Domfront, Barenton et Passais-la-Conception à travers un paysage de vergers de poiriers hautes tiges et constitue une invitation à une visite des producteurs fermiers.

Par ailleurs, on recense un certain nombre de structures muséographiques qui mettent en valeur le patrimoine traditionnel cidricole de la Normandie. Outre les musées ethnographiques et autres écomusées abordant cet aspect (dont l'écomusée "de la pomme au calva" du Sap), certains lieux sont spécialisés comme le Musée Régional du Cidre et du Calvados de Valognes qui présente d'importantes collections consacrées à la production, la commercialisation et la consommation du cidre (structure insuffisamment connue malgré la richesse de ses collections).

La Maison de la Pomme et de la Poire à Barenton dans la Manche est une réalisation du Parc Naturel Régional Normandie-Maine qui présente un parcours d'initiation aux techniques de transformation cidricole traditionnelle.

D'autres structures ont même pris place dans l'enceinte d'unités de transformation à l'image du Musée du Calvados et des Métiers Anciens situé sur le site des Calvados du Père Magloire à Pont l'Évêque ou encore de la Maison du Pays d'Auge et du Calvados implantée à côté de la distillerie Busnel à Cormeilles, dans l'Eure¹²⁰.

On recense également un certain nombre de fêtes et manifestations dédiées à la pomme et au cidre. En Basse-Normandie, la plus célèbre est peut être la Foire de la Pomme de Vimoutiers qui a lieu en octobre, renommée pour son exposition pomologique et son motif en pomme à cidre renouvelé chaque année. Citons également en octobre-novembre la foire de la pomme à Pont d'OUILLY, la fête du

¹¹⁹ Pour de plus amples détails, consulter l'étude du CESR de Basse-Normandie sur les itinéraires touristiques à thème, rapportée par Albert LEMARÉCHAL, Octobre 2000.

¹²⁰ De nombreuses autres structures existent en Normandie, en Bretagne et dans le Maine.

cidre à Beuvron-en-Auge ou encore la fête du cidre à l'ancienne au Sap (Orne). En mai, quelques moments forts sont également organisés comme le Festival des AOC de Normandie qui a lieu tous les ans à Cambremer et au cours duquel les produits cidricoles sont mis à l'honneur.

Parmi les expositions pomologiques, certaines s'intègrent dans le cadre d'un Lycée Agricole à l'exemple de l'établissement du Robillard dont les élèves de Seconde organisent depuis 1998, "Expo'Pommes" intégrant également une galerie d'œuvres artistiques sur le thème cidricole.

D'autres manifestations de la région ont comme origine l'activité cidricole à l'exemple de la Foire aux arbres et aux plantes qui a lieu en mars à Lisieux, instituée au XV^{ème} siècle et à l'origine "Foire aux pépins" (le pépin est le jeune plant de pommier issu de semis) dont une partie des ventes concerne encore les arbres à fruits à cidre. N'oublions pas non plus Noron-la-Poterie et son centre potier lié traditionnellement à la production cidricole.

*

*

*

En conclusion, la filière cidricole est aujourd'hui à un tournant de son histoire.

L'enjeu principal pour demain consistera à affirmer la volonté régionale en faveur de cette économie si porteuse pour l'image de la Normandie. Outre une forte volonté politique, l'émergence d'une véritable filière passe aussi par une réelle organisation de la production de même que son adaptation aux impératifs de typicité et de qualité.

Par ailleurs, bien loin d'opposer la production fermière au secteur industriel, les deux systèmes, apparemment plus que jamais complémentaires, ont besoin de travailler ensemble. Par exemple, les efforts concernant la recherche menée en partenariat ont montré les grandes avancées possibles en termes de technicité, stabilité, qualité et sécurité des produits.

De même, l'amélioration des investissements et équipement cidricoles constitue un impératif aux yeux de l'ensemble des responsables de la filière. Le soutien à l'exportation des produits cidricoles constitue également un axe fort de développement.

Enfin, la promotion et la communication autour des produits cidricoles axées notamment sur des messages forts comme leur originalité ou encore les bienfaits de leur consommation modérée sur la santé constituent des objectifs indispensables. Peu d'autres produits agro-alimentaires bénéficient en effet d'autant de bonnes opinions que le cidre.

Tels sont les enjeux pour sortir l'économie cidricole de son caractère trop confidentiel et garantir sa survie à l'avenir. Beaucoup d'emplois directs et indirects sont en jeu de même que de réelles perspectives de reconnaissance d'une notoriété régionale au-delà même des frontières nationales.