



26 et 27 MARS 2023

PARC DES EXPOSITIONS DE CAEN

CidrExpo

SALON INTERNATIONAL DES CIDRES

Poiré | Spiritueux | Calvados | Apéritifs | Pommeau | Jus | Vinaigre

WWW.CIDREXPO.COM

COMMUNIQUÉ #1

- CidrExpo, c'est reparti !!
- De nouveaux territoires du goût
- Créativité et exigences nouvelles
- Le cidre au cœur des villes
- La France des Cidres

« On l'attendait.
Un événement important pour la filière
pour témoigner des dynamiques et du foisonnement
qui animent le monde du cidre
C'est l'ensemble de la filière qui se mobilise
pour un rendez-vous très enrichissant
tant pour les visiteurs que pour les producteurs. »

Jean-Louis Benassi,
directeur de l'interprofession des Cidres de France (Unicid)

L'incroyable effervescence qui anime la planète cidre est alimentée par une foultitude de sujets qui feront l'objet de prochains communiqués :

#diversité #nouvelles-terres-de-production #transmission-installation
#féminisation-de-la-profession #leplusgrandvergerdepommesacidredumonde #biodiversité
#identites-territoriales #formation-le-robillard-ecole-unique-en-france #cidre-a-la-pression
#co-fermentation #Yapasquelagalette #cidre-et-gastronomie #International ...

... Autant de facettes qui traduisent le bouillonnement du monde de la pomme, de la poire et des produits cidricoles ... Autant d'angles pour lesquels nous pouvons vous proposer des témoins de différents horizons.

CidrExpo, c'est reparti !!

LE SALON INTERNATIONAL DES CIDRES ET PRODUITS COMPAGNONS* EST DE RETOUR

*Cidres, Poirés, Calvados, Spiritueux, Apéritifs, Pommeau, Jus, Vinaigres

Après une première édition remarquable - et applaudie! - en février 2020, suivie, l'année Covid, par une version exclusivement numérique, CidrExpo est de retour.

Mais décidément, pour s'immerger dans cet univers non pas « du » mais « des » cidres - un monde en totale ébullition - il faut pouvoir goûter, comparer, rencontrer, s'informer voire se former, grâce à des contacts directs, un verre à la main.



DE NOUVEAUX TERRITOIRES DU GOÛT

« En 2021 on parlait de sensations, on sentait un intérêt accru pour le cidre, un peu partout en France et aussi à l'étranger. Depuis nous avons vu cette appétence s'intensifier et donner naissance à de nombreuses installations de jeunes sur des territoires consacrés, comme la Normandie ou la Bretagne, mais aussi à Marseille, à Bordeaux, en Alsace, en Savoie, en Vendée, en Bourgogne ... »

Damien Lemasson qui s'exprime ici, est producteur de Cidre Cotentin AOP, pionnier en matière de cidre à la pression.



DES EXIGENCES NOUVELLES, UNE CRÉATIVITÉ DÉBRIDÉE

« Nous sommes en train de passer à la vitesse supérieure en termes de créativité. Les producteurs, toujours plus pointus sur le plan technique, sont en recherche notamment dans une approche gastronomique ».

Yves Maho, producteur dans le Morbihan et Président de la Maison Cidricole de Bretagne



LE CIDRE, AU CŒUR DES VILLES

« Avec une offre riche de 25 producteurs, français et étrangers, issus de 11 pays, nous avons fait le choix de représenter des cidres atypiques. Un travail de longue haleine qui a nécessité d'organiser de nombreuses dégustations pour bousculer les préjugés et ouvrir les yeux de nos clients – bars, restaurants, cavistes - sur la grande qualité et la grande diversité de la production cidricole. Les mentalités changent, notamment dans les grandes villes. Nous venons d'ailleurs d'ouvrir une cave/bar à cidres à Nantes. »

Antoine Goulet et son associé, Thibault Parmé ont créé SIDRAS en 2021, une entreprise de distribution spécialisée dans le cidre auprès des bars, restaurants et cavistes.



DES CADENAS ONT SAUTÉ

« Pendant de longues années, le cidre était considéré comme une aimable boisson « tradi » à laquelle on rend visite une fois par an. Une somnolente mélodie (appelons-la Galette des rois ou Chandeleur) scandée en rituel convenu. À croire que, finalement, l'arbre du cidre c'est le marronnier. Le cidre contemporain a, lui, colonisé de nouvelles tables, créé de nouveaux rituels. Nouveau et intemporel, c'est autant le paradoxe du cidre que le pari qu'il a gagné. »

Dominique Hutin, Journaliste cidricole, auteur, conférencier, «On va déguster» France Inter

CONFÉRENCES – TABLES RONDES – ATELIERS – DÉGUSTATIONS

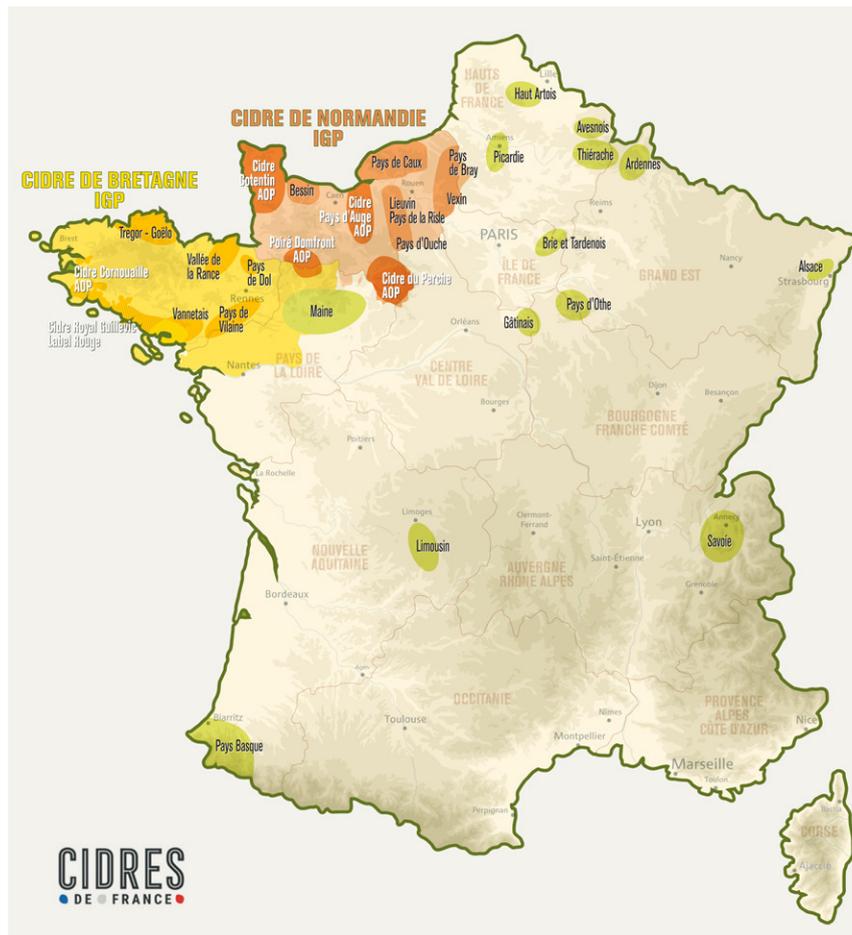
Fin mars prochain, CidrExpo 2023 va donc se vivre pleinement : en présentiel et avec grand appétit. Les organisateurs attendent plus de 100 exposants, producteurs de l'hexagone et d'autres terres.

LA FRANCE DES CIDRES

La Normandie et la Bretagne sont les deux terroirs cidricoles les plus connus. La carte des cidres de France met en lumière l'émergence ou le réveil de productions un peu partout sur l'hexagone.

LA FILIÈRE CIDRE EN FRANCE

- 15.000 acteurs (plus de 12.000 producteurs de pommes et plus de 2.000 emplois dans la transformation et l'aval)
- Près de 900 cidriers constituent le vivier de la production, partagé entre exploitations familiales, jeunes marques et structures plus importantes, avec 2 coopératives, une quarantaine d'artisans et plus de 400 producteurs-transformateurs.
- La France est le plus grand verger spécialisé de pommes à cidre du monde avec 9.000 ha et 250.000 tonnes de fruits en moyenne chaque année. Plus de 30% des surfaces sont en agriculture biologique. Au verger spécialisé s'ajoute une production de fruits issue du pré-verger traditionnel.
- Sur les 250.000 tonnes de fruits récoltées en moyenne chaque année, 125.000 tonnes sont destinées à l'élaboration du cidre, 60.000 tonnes au jus de pommes, 40.000 tonnes aux spiritueux, 5.000 tonnes au vinaigre de cidre et le reste à l'export.



LA FILIÈRE CIDRE EN FRANCE

En année de référence (2019, source: Douanes)

- 90 millions de litres vendus, dont 86% en France (près de 80 millions de litres, soit environ 1,6 L par adulte par an). Le Chiffre d'affaires du cidre est de l'ordre de 225 millions d'euros/an et d'environ 450 millions d'euros pour les autres produits cidricoles (jus de pommes, spiritueux, concentrés, exportations de fruits).

CidrExpo

SALON INTERNATIONALE DES CIDRES

Poiré | Spiritueux | Calvados

Apéritifs | Pommeau | Jus | Vinaigres

Nous remercions nos partenaires :

