



26 et 27 MARS 2023

PARC DES EXPOSITIONS DE CAEN

CidrExpo

SALON INTERNATIONAL DES CIDRES

WWW.CIDREXPO.COM

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

COMMUNIQUÉ #3

- . Vertus environnementales de l'univers cidricole
- . Recherches / études en cours: témoignages quant aux objectifs et aux premiers résultats
- . Des producteurs avant-gardistes, agroécologie et aussi bâtiment HQE
- . Quelles définitions des cidres ?

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

#diversité #créativité #nouvelles-terres-de-production #transmission-installation
 #féminisation-de-la-profession #leplusgrandvergerdepommesacidredeurope #biodiversité #agroforesterie
 #identités territoriales #formation : le Robillard, école 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, à votre disposition.**

AU FAIT, QU'EST-CE QUE LE CIDRE ?

Il n'existe pas de définition de la dénomination cidre sur le plan international.

On réunit sous le même vocable de « cidre » ou « cider » des pratiques très différentes d'élaboration » :

- . des « cidres » anglosaxons, boissons pétillantes à base d'une proportion variable de concentré de pomme, d'eau et de sucre,
 - . des « cidres » de différents pays d'Europe (Apfelwein, sidra...), issus exclusivement de la fermentation de jus de pommes et/ou de poires, avec possibilité d'une proportion de moût concentré, sans ajout de sucre. Les cidres français font partie de cette dernière catégorie et peuvent être déclinés selon les modes d'élaboration suivis, à travers des mentions valorisantes : cidre pur jus, cidre d'effervescence naturelle, cidre fermier (dont les pommes sont cultivées par le cidriculteurs) ...
- Bref, il faut bien lire les étiquettes !

En France, qui dit cidre dit pomme et pomme à cidre.

Les pommes à cidre sont des pommes aux caractéristiques si affirmées (amertume, acidité etc.) que l'on préfère les transformer plutôt que les croquer.

La filière cidricole française ce sont environ 500 cidriers : plus de 400 producteurs transformateurs (des agriculteurs qui transforment leurs propres fruits) deux coopératives et une quarantaine d'artisans (qui achètent les fruits qu'ils transforment).

Ce sont aussi plus de 2.000 producteurs professionnels, pour lesquels le verger est une activité à part entière, qui contribue significativement à l'économie de l'exploitation. À ceux-ci s'ajoutent plus de 10.000 petits producteurs pour lesquels les pommes représentent un revenu d'appoint.

Chiffres UNICID

... Des pommes, donc des pommiers!

La France est, en Europe, le plus grand verger spécialisé en pommes à cidre et poires à poiré, avec 9.000 ha.

Ce verger justement. Plus de 1.000 variétés de pommes à cidre et poires à poiré ont été répertoriées. C'est un patrimoine végétal remarquable qui nourrit des paysages spécifiques (par exemple les prés-vergers en Normandie). On lui prête des vertus environnementales particulièrement intéressantes : puits de carbone, peu voire pas de traitements chimiques... Des vertus qui sont souvent évoquées par de jeunes producteurs qui s'installent cidriculteurs pour échapper à la pression « traitement + pesticides » que peuvent connaître certains vignobles.

Des constats ont été effectués.

Des études sont en cours pour en savoir plus.

Quelques éléments et approches intéressantes dans les entretiens relatés ci-après.



FAVORISER LA BIODIVERSITÉ FONCTIONNELLE, LES HAIES, LES PLANTES DE SERVICE ... AUTANT DE RECHERCHES, AUTANT DE PRATIQUES POUR UN VERGER TOUJOURS PLUS VERTUEUX

Rémi BAUDUIN
Directeur Scientifique et Technique à l'IFPC,
Institut Français des Productions Cidricoles

L'IFPC est le centre technique de Recherche et de développement de la filière cidricole, des producteurs de pommes jusqu'aux transformateurs. Ses deux centres, situés à Sées en Normandie et au Rheu en Bretagne, travaillent respectivement sur le végétal (l'arbre) et sur les boissons qui en sont issues, notamment sur l'élaboration et la qualité des produits transformés.

Plus de 1.000 variétés de pommes à cidre existent et ont été identifiées en France. Elles ont toutes en commun d'être plus riches en polyphénols que les pommes de table, ce qui apporte amertume et astringence : « *plus de corps, plus de longueur en bouche et souvent aussi, des jus plus colorés* ». Ces polyphénols sont aussi supposés avoir un pouvoir antioxydant.

Contre le réchauffement climatique

Dans les 10 ha du verger expérimental de Sées, et aussi dans des vergers de producteurs des régions cidricoles, des travaux vont être conduits pour observer - sur une période de cinq à dix ans - le comportement des pommiers au regard de l'évolution climatique. Comment réagissent-ils face à plus de chaleur voire à de fortes chaleurs ? Comment se comportent-ils face au stress hydrique ? Peut-on par exemple préconiser de meilleurs porte-greffes qui développeraient un système racinaire plus vigoureux, descendant plus loin dans le sol afin d'avoir accès à plus de ressources en eau ...

Prévenir plutôt que guérir

« Notre travail, c'est aussi d'identifier les bonnes pratiques qui vont favoriser la biodiversité dite fonctionnelle, qui permettra de réguler les maladies, de limiter les ravageurs ». Ainsi l'IFPC confirme-t-il l'impact bénéfique des haies. Elles font partie des vergers à part entière : elles protègent les arbres du vent, limitent le lessivage et le ravinement. Elles sont aussi des habitats pour les auxiliaires qui vont aider à réguler les agresseurs. « Outre les bandes enherbées qui peuvent être maintenues dans les allées entre les pommiers, nous observons également les plantes « de service », certaines - comme la vesce - vont attirer des auxiliaires, d'autres, comme la menthe, le thym ou d'autres plantes aromatiques, ont potentiellement des actions répulsives. »

« Une de nos chances c'est que dans la pomme à cidre, les fruits ne sont pas obligés d'avoir une apparence parfaite... Ils sont destinés à être transformés, pas achetés par des consommateurs... ce qui réduit notablement le besoin de traitements. »

Le rôle de l'IFPC est aussi de préciser des règles de décision, pour refuser le traitement systématique et n'envisager l'intervention « qu'uniquement quand la situation se dégrade. »

Rémi Bauduin, interviendra dans le cadre du programme des conférences programmé lors de CidrExpo.



LA PLUS PETITE DES CHOUETTES - LA CHOUETTE CHEVÊCHE - ALLIÉE DES JEUNES POMMIERS

Cédric BEAUDOIN de l'association «Perchés de Nature»

Le centre d'intérêt de cette association qui travaille avec le Parc naturel du Perche, c'est la chouette chevêche. *«C'est la plus petite des chouettes. Elle a la taille d'un merle et peut passer par un orifice de 7 cm.»* ... Oiseau sédentaire sur son territoire, elle se nourrit principalement de petits campagnols. Ces rongeurs apprécient grignoter les racines des jeunes pommiers et causent des ravages dans les vergers. Pour maintenir cette biodiversité et réguler la population des micromammifères, l'association pose donc des nichoirs dans les vergers. *«Autrefois, cette chouette cavernicole trouvait abri dans les trous des vieux arbres.»*

Le verger, réserve écologique

«Les changements de pratiques agricoles et la place de plus en plus importante prise par les cultures céréalières, nous obligent à compléter l'hébergement naturel.» Une pose de nichoirs à chouettes chevêches avait déjà été réalisé il y a vingt ans, mais, fabriqués en bois, ceux-ci se sont détériorés. Les nouveaux gîtes sont pour beaucoup, réalisés en béton de bois, un matériau fait à partir de sciure de bois, pour un résultat plus léger et plus durable que les précédents. L'opération a débuté en 2022. 75 nichoirs ont été placés chez les producteurs de cidre du Perche AOP - tous en agriculture biologique - et aussi chez des particuliers.

«Nous recolonisons l'espace perdu : nous posons des nichoirs là où il y a moins, voire plus du tout de chevêches.» Cet oiseau n'est pas une espèce forestière. Elle n'aime pas avoir les pieds dans l'eau, elle n'aime pas les grandes cultures. Elle apprécie oh combien les vergers où elle chasse les rongeurs dans les bandes enherbées, sans pour autant dédaigner les insectes.

L'association estime que son territoire accueille aujourd'hui près de 300 couples de chevêches

... Pour le plaisir d'en apprendre plus : Ce n'est pas un mais un duo de nichoirs dont l'association équipe les parcelles de verger : *«Le mâle et la femelle font un peu chambre à part. La femelle couve et le mâle ravitaille mais dort chez lui. Il faut donc équiper de deux nichoirs chaque territoire de nidification.»* Il n'y a qu'un couple par territoire de nidification : 1km autour du nid.



L'ÉCOCONCEPTION DES PRODUITS CIDRIQUES MOBILISE DE NOMBREUSES ÉNERGIES

Mathilde BALOCHE animatrice au CIDC*

L'UNICID - l'interprofession cidricole, la Maison Cidricole de Normandie et le CIDC* amorcent conjointement un travail, pour observer, quantifier puis préconiser ... pour une production cidricole toujours plus écoresponsable.

«Nous estimons que la production des fruits à cidre est une activité plutôt vertueuse mais nous voulons en savoir plus sur la capacité des vergers à stocker le carbone.»

... Des vergers sont généralement entourés des haies, la plupart du temps enherbés, avec des arbres conservés sur des dizaines voire centaines d'années (jusqu'à 300 ans pour les poiriers à Poiré Domfront). Autant d'atouts pour stocker du carbone.

« Des nuances existent, par exemple avec la densité des plantations, qui varie de moins de 50 à 1.000 arbres à l'hectare. La gestion de l'herbe est aussi un point d'intérêt. Elle peut en effet être broyée et ainsi « retourner à la terre. ..Mais le broyage aura consommé du fioul. Dans d'autres cas, ce sont des animaux qui auront servi de tondeuses... »

Intéressante également est la gestion des arbres en fin de vie du verger. Les arbres sont-ils arrachés et broyés pour servir de paillage, ou brûlés, par exemple pour la distillation des calvados ou pour le chauffage domestique ? Bref, beaucoup d'éléments à prendre en compte. Le calcul s'annonce complexe.

Quittant le verger, l'étude s'intéressera ensuite à l'élaboration des produits. Cidres et Poiré AOP, Pommeau de Normandie et Calvados... La volonté des partenaires est d'analyser le cycle de vie de chacune de ces productions pour déterminer son impact environnemental : du fruit jusqu'à la bouteille... dont le déchet final est recyclable.

Chaque cycle de production va donc être découpé en « briques élémentaires » pour lesquelles des données seront collectées chez des producteurs. Cette étude, représentative de la production cidricole, va être menée sur deux ans. « Un vaste chantier qui permettra de confirmer – chiffres à l'appui – où nous sommes bons et nos zones d'amélioration. » Au final, la filière disposera d'un état des lieux ainsi que d'un volet « améliorations », avec des pistes d'écoconception, de réduction de la consommation d'énergie...

Elle sera prête pour répondre à la demande d'affichage environnemental annoncée pour bientôt sur les produits.

*Comité Interprofessionnel des Commissions de Dégustation : Comité de soutien aux ODG des appellations cidricoles normandes.



ADEPTES DES PRATIQUES AGROÉCOLOGIQUES, CE DOMAINE EST AUSSI LE PREMIER À AVOIR CONSTRUIT DES BÂTIMENTS AGRICOLES HAUTE QUALITÉ ENVIRONNEMENTALE

Nathalie PLESSIS – Cidrerie Traditionnelle du Perche. Val au Perche

Traditionnelle vraiment cette cidrerie ? Nathalie Plessis sourit : « sur le plan de la production oui.

Quoi que ... »

Avec son mari, Dominique, les Plessis font plutôt figures de précurseurs en matière d'activité durable et de pratiques agroécologiques. Citadins, ils ont décidé dans les années 1990 de changer de vie et de s'installer à la campagne pour y élever leurs enfants. La production de cidre s'est bientôt imposée : Dominique est allé se former au Robillard*.

« À cette période et pendant 20 ans, nous avons loué une ferme. Une jolie longère que les gens de passage trouvaient mignonne, charmante... En fait une passoire énergétique, rude à vivre et à travailler. » En 2005, ils décident de créer leur propre lieu et contactent l'ADEME pour étudier la construction d'un bâtiment Haute Qualité Environnementale.

... Identification des points de vigilance, travail avec un architecte ADEME pour établir un cahier des charges, souligner les contraintes, sélectionner les matériaux. Sur ces bases, un autre cabinet d'architectes a dessiné les plans. « C'est un bâtiment très contemporain, avec des lignes épurées. Implanté sur un terrain en pente, il est en partie enterré, ce qui nous permet d'avoir accès à la géothermie. Toute l'année nous bénéficions de températures stables, ce qui est très appréciable pour le stockage de nos produits. »

Un bardage bois pour l'isolation, « un bois non traité, sans chimie ... qui prend des teintes grisées et s'intègre d'autant mieux dans le paysage... », une ossature bois, des puits de lumière dans la toiture : « ce qui nous évite d'allumer la lumière lorsque nous travaillons dans l'atelier de transformation » ... Ce magnifique ouvrage, agréable à vivre, respectueux de l'environnement et peu gourmand en énergie, a été inauguré en 2010. « C'était la première ferme, le premier bâtiment professionnel HQE. »

22 ha de vergers enherbés, équipés de nichoirs à mésanges, de refuges à chouettes chevêches, de perchoirs à buses... La cidrerie traditionnelle du Perche - agréée bio depuis 2008 - a banni depuis longtemps les produits phytosanitaires. Elle a également choisi la régulation naturelle en favorisant la venue d'auxiliaires de culture. Côté fruits, les Plessis ont fait le choix de variétés locales, plus résistantes aux maladies et plus adaptées aux conditions climatiques « continentales » du territoire. Elle s'est tout naturellement intéressée et impliquée dans la dynamique de l'AOP Cidre du Perche*.

Les 115.000 bouteilles annuelles de cidre sont vendues sur place, dans sa propre boutique, mais aussi dans les supermarchés locaux, chez des cavistes, restaurateurs etc. de l'hexagone, du Danemark, Luxembourg et Pays-Bas.

Le prochain gros dossier des Plessis : préparer la transmission à la génération suivante, programmée pour 2025. Leur fils Théo et sa compagne Stella, se sont formés au monde du vin : « *tant au travail des vignes, que de la cave et de la sommellerie ... Ils iront plus loin que nous. Sans doute en biodynamie, avec aussi un matériel de cuverie renouvelé et la volonté de s'inscrire clairement dans une approche de cidres de gastronomie* ».

À rencontrer sur CidrExpo.

*Le Robillard (14) est le seul établissement à proposer une formation cidricole en France

**AOP Perche en juin 2022 (AOC en octobre 2020)

CIDREXPO, UN SALON À IMPACT CARBONE LIMITÉ

La philosophie de CidrExpo 2023 est d'avoir un impact carbone limité et de minimiser les déchets. Ainsi, chaque visiteur sera-t-il équipé d'un verre à pied en verre : c'est beaucoup plus agréable et performant pour une dégustation de qualité et le verre est ...réutilisable.

Le salon se présentera sans moquette.

Le plus grand bar à cidre du monde est constitué de palox, caisses à pommes en bois, qui retourneront à leur fonction première après le salon.

CIDREXPO, C'EST AUSSI TRAVAILLER AVEC DES ENTREPRISES INNOVANTES QUI SOUHAITENT FAIRE BOUGER LES LIGNES SUR LES HABITUDES ET LA CONSCIENCE ENVIRONNEMENTALE



La Perche, paille en paille bio de Normandie

Depuis 2018, les pailles La Perche sont cultivées à La Perrière dans le Perche, et produites localement dans des Ateliers Solidaires en Normandie.

Co-produit de l'agriculture biologique, elles sont adaptées aux boissons chaudes comme froides, ne se délitent pas, sont réutilisables et lavables (elles passent au lave-vaisselle dans le bac à couverts), et ne transfèrent aucun goût aux boissons.

+ d'infos : www.laperche.bio



Flexikeg, la nouvelle génération de fûts pour les cidres à la pression

Une jeune entreprise innovante basée en Normandie, conçoit, fabrique et diffuse des fûts nouvelle génération : 100% éco-responsables, à la fois réutilisables et recyclables.

Le fût Flexikeg conjugue à lui seul tous les avantages de ses prédécesseurs (fût inox, fût à usage unique). Il est aussi 10 fois plus léger et 10 fois moins encombrant. À vide, il optimise le coût des transports et de la logistique et permet d'extraire facilement 99,5% du produit stocké avec un service en continu.

+ d'infos : www.flexikeg.com



Suivez la consigne, pour la réutilisation des bouteilles

L'entreprise conseille les acteurs de l'agroalimentaire dans la transition vers le réemploi de leurs contenants et propose une solution clé en main pour assurer la réussite de ce choix fort. Grâce à un pilotage digital transverse, l'entreprise assure le déploiement opérationnel du réemploi dans les points de distribution de ses partenaires et assure la collecte, le lavage et la redistribution des flux de contenants.

+ d'infos : www.suivezlaconsigne.fr

+ d'infos sur www.cidrexpo.com

AU PROGRAMME DE CIDREXPO 2023

Conférences – tables rondes – ateliers – dégustations - masterclasses...
... et l'intervention de Thierry Marx le dimanche 26 mars

PRATIQUE

La prochaine édition de CidrExpo aura lieu les 26 et 27 mars 2023 au Parc des Expositions de Caen – Hall 2
Dimanche 26 mars – Tout public : 10h00 - 19h30
Lundi 27 mars – Réservé aux professionnels : 10h00 - 19h00

TARIFS

. Tout Public

Pré-inscription sur www.cidrexpo.com : 6 €. Sur place le dimanche 26 mars : 10 €, incluant un verre à pied qui permet de profiter des dégustations et animations du salon

. Professionnels

Entrée gratuite réservée aux professionnels revendeurs (cavistes, restaurateurs, bars, exportateurs, importateurs...) incluant un verre à pied permettant de profiter des dégustations et des animations du salon – pour les dimanche 26 mars et lundi 27 mars

CidrExpo

SALON INTERNATIONAL DES CIDRES

Poiré | Spiritueux | Calvados

Apéritifs | Pommeau | Jus | Vinaigres

Nous remercions nos partenaires :

