

**LA FILIERE CIDRICOLE
EN BASSE-NORMANDIE**

Avis

du Conseil Économique et Social Régional de Basse-Normandie

adopté à l'unanimité

le 21 juin 2002

LA FILIÈRE CIDRICOLE EN BASSE-NORMANDIE

L'économie cidricole constitue traditionnellement l'un des symboles les plus forts de la Normandie au même titre que l'industrie laitière ; ces activités, d'ailleurs associées à l'origine au sein d'un même système agricole complémentaire ont largement contribué dès le XIX^{ème} siècle à la richesse et la renommée des territoires concernés. L'image emblématique du pré-verger ou de la pomme à cidre - matière première noble de cette activité transformatrice - est d'ailleurs toujours aussi largement utilisée et mise en avant pour identifier la région.

La culture du pommier constitue par ailleurs un facteur identitaire fort commun au quart nord-ouest de la France. On peut affirmer en effet que nulle part ailleurs, le pommier à cidre ou le poirier à poiré n'est autant en harmonie avec les conditions naturelles (climat, sols...), équilibre qui se révèle dans la qualité des fruits.

Au-delà de son caractère emblématique, la "filiale cidricole" constitue en revanche une activité économique complexe dans la mesure où coexistent différents systèmes et sous-systèmes en matière tant de production de fruits à cidre que de transformation.

Au moment où se pose l'avenir de ce secteur, force est de constater que l'économie cidricole a, au cours des vingt dernières années, été marquée par de fortes évolutions voire de profonds bouleversements liés notamment :

- la stagnation sinon le déclin du marché des produits cidricoles,
- à la régression du verger haute tige malgré son renouvellement partiel,
- au développement d'un verger spécialisé basse tige qui contribue désormais à près de 70 % des approvisionnements de l'industrie cidricole,
- aux nombreux regroupements et restructurations des entreprises industrielles,
- à l'amélioration de la maîtrise technique, la multiplication des signes de qualité et une production fermière en cours de professionnalisation / spécialisation.

Compte tenu de ces caractéristiques et de l'originalité de l'activité cidricole pour une région comme la Basse-Normandie et alors que de grandes décisions sont attendues à l'échelon national (telles la cession par le groupe Pernod-Ricard du leader CSR-SA qui pèserait environ 40 % du marché), il est apparu opportun au Conseil Économique et Social Régional de consacrer une réflexion approfondie sur cette "filiale".

I - LES GRANDES DONNEES DE LA FILIERE CIDRICOLE

La filière cidricole se définit par rapport à un ensemble de produits qui ont en commun la matière première permettant leur élaboration : la pomme à cidre et dans une moindre mesure la poire à poiré. Cette économie se concentre principalement dans les quatre régions d'un quart nord-ouest de la France. La zone cidricole (composée des régions Haute et Basse-Normandie, Bretagne et Pays de la Loire), regroupe la quasi-totalité de la production fruitière, de la transformation et même une grande part de la consommation de cidre.

Au plan national, sur la base d'un volume moyen de 230 000 tonnes de fruits à cidre récoltés et commercialisés (moyenne 1996-1999), on estime¹ que :

- entre 57 et 65 % de la production de fruits (soit entre 130 et 150 000 tonnes) seraient destinés à l'élaboration du cidre,
- entre 17 et 22 % (soit entre 40 et 50 000 tonnes) seraient utilisés pour la production de calvados,
- entre 13 et 22 % (soit entre 40 et 50 000 tonnes) seraient consacrés à l'élaboration des jus, concentrés, vinaigres et autres destinations.

- *Un marché des produits cidricoles en stagnation*

- √ *Le cidre et le poiré*

La consommation taxée de cidre en France a été divisée par près de 5 depuis la veille de la seconde guerre mondiale passant ainsi de 5,3 millions d'hectolitres en 1938 à 1,1 aujourd'hui (résultat en stagnation depuis les années 80) sachant cependant qu'une partie non négligeable de la production fermière est probablement sous évaluée (en particulier, les volumes non taxés destinés à l'autoconsommation²). Outre son caractère très régional, le marché du cidre est par ailleurs marqué par sa grande saisonnalité comme en témoignent les pics de consommation observés d'une part au premier trimestre avec l'effet "épiphanie-chandeleur" et d'autre part, en période estivale. De plus, hors autoconsommation, on estime que près de 80 % des volumes sont commercialisés par la grande distribution, le reste étant essentiellement écoulé dans les cafés-hôtels-restaurants et la vente à la ferme³.

Par ailleurs, on constate aujourd'hui l'importance occupée par les marques de distributeurs dont les parts de marché n'ont cessé de croître jusqu'à atteindre 41 % des ventes de cidre toutes catégories confondues au détriment des marques des fabricants, sans parler des "premiers prix" qui, selon certains, dévalorisent le produit et réduisent considérablement les marges des entreprises du secteur.

¹ Estimation du CTPC ; résultats cependant très variables selon les années.

² Les dernières études de l'INSEE sur la consommation des ménages estiment même la valeur de la consommation commercialisable marchande en cidre quasiment équivalente en valeur aux volumes autoconsommés !

³ Les 2/3 des achats concernent le cidre bouché et 45 % des volumes vendus sont du cidre brut (contre 40 % pour le "doux" et 15 % pour le "traditionnel").

Différentes enquêtes ont montré que le cidre est un produit qui plaît au public mais, à défaut d'y penser (la communication est peu présente autour de ce produit), le consommateur n'en achète pas. Par ailleurs, on constate une faible pénétration chez les adolescents et les jeunes adultes qui, on peut le regretter, se reportent alors sur des alcools plus forts.

En bref, le français consomme aujourd'hui environ 2 litres de cidre par an⁴ contre 38 litres de bière et 58 litres de vin. On estime ainsi que le cidre pèse au niveau national moins de 1,5 % du marché total des boissons (alcoolisées et non alcoolisées y compris eaux minérales).

La filière se distingue néanmoins ces dernières années par un développement des signes de qualité et de reconnaissance géographique des cidres et poiré comme en témoignent :

- les trois Appellations d'Origine Contrôlée (AOC) "Cidre Pays d'Auge", "Cidre Cornouaille" et, plus récemment, "Poiré Domfront"⁵,
- les deux Indications Géographiques Protégées (IGP) "Cidre de Normandie" et "Cidre de Bretagne"
- et les deux labels rouge "Cidre de Normandie" et "Cidre Guillevic".

Dans ce cadre, côté production fermière, la politique menée tout particulièrement en Basse-Normandie en faveur de l'amélioration des investissements et équipements cidricoles et du développement de la formation et de la recherche appliquée au plan régional a permis une amélioration de la maîtrise technique et l'émergence d'un réel professionnalisme.

√ *Le calvados*

Le marché du calvados représente quant à lui aujourd'hui environ 8 millions de bouteilles (référence 70 centilitres)⁶ dont un volume exporté équivalant à près de 48 % des ventes (moyenne 1996-2000). Le marché à l'export concerne plus d'une centaine de pays dont certains, davantage prospectés ces dernières années (Scandinavie, Asie du Sud Est, USA...) sont très prometteurs. L'Allemagne demeure le premier marché d'exportation avec plus de 45 % des volumes exportés.

Là encore, la politique menée ces dernières décennies en faveur de ce produit a en effet privilégié la qualité : les stocks des eaux-de-vie de cidre bénéficient d'une gestion plus rigoureuse et seules les eaux-de-vie de cidre bénéficiant de l'appellation⁷ calvados sont aujourd'hui commercialisées.

⁴ Contre 8 litres au Royaume Uni et 12 litres en Irlande.

⁵ Notons que la tempête de 1999 a détruit la moitié du verger à poiriers identifié dans le Domfrontais, ce qui a porté atteinte à la production de poiré à la veille de sa reconnaissance en AOC.

⁶ Par comparaison, en 2000, le Cognac représentait 138 millions de bouteilles et l'Armagnac 5,5 millions de cols.

⁷ AOC "Calvados ; AOC "Calvados Pays d'Auge" et AOC "Calvados Domfrontais".

Pourtant, au cours des vingt dernières années, le calvados a vu ses ventes chuter de près d'un tiers, évolution qui a pour origine notamment, au plan national, le recul de la consommation des digestifs et, au niveau étranger, la décroissance des gros marchés de vrac. Aujourd'hui, cette évolution s'avère partiellement compensée par l'émergence de nouveaux pays importateurs où le produit s'identifie (contrairement en France malgré des tentatives menées en la matière) à un alcool jeune et original. Par ailleurs, le marché du calvados (en France comme à l'étranger) se valorise de plus en plus comme en témoigne la croissance des ventes de produits haut de gamme et le déclin des circuits traditionnels.

√ *Le pommeau*

Le pommeau est considéré comme un produit relativement jeune en termes de commercialisation⁸ mais dont les ventes, certes principalement limitées jusqu'à présent à la région de production, n'ont cessé de croître pour atteindre plus de 830 000 cols aujourd'hui. Près de 83 % des volumes commercialisés (soit 4 800 hectolitres) sont le fait de l'appellation "Pommeau de Normandie" contrôlée.

√ *Les autres produits*

Les autres produits (jus, concentrés, vinaigre...) - à défaut de disposer de chiffres précis - représenteraient entre 12 et 17 % de la production des pommes à cidre. Outre leur utilisation par les cidriers eux-mêmes afin de stocker les excédents, le marché des jus et concentrés de pommes à cidre est très difficile en termes de compétitivité au regard de la forte concurrence des excédents de pommes de table et des bas prix proposés au plan international⁹.

Certains estiment que les concentrés hors filière ont pu représenter ces dernières années entre 20 000 et 50 000 tonnes. Néanmoins, leur recours serait aujourd'hui davantage limité selon les industriels rencontrés en raison à la fois des contraintes du cahier des charges des cidres IGP en la matière (qui limitent à 40 % le recours aux seuls concentrés de fruits à cidre originaires de la zone concernée), de l'intérêt des consommateurs pour les produits "pur jus" mais aussi des surplus de fruits à cidre sous contrat que doivent absorber les entreprises de transformation.

Ainsi, bien qu'à l'origine pleinement intégrée dans la filière, la fabrication des jus de pomme serait aujourd'hui marginale voire, au demeurant, un moyen de diversification des petits producteurs.

La vinaigrerie, bien qu'encore trop peu valorisant pour le producteur, constitue un débouché en croissance, ce produit bénéficiant en outre d'une bonne image haut de gamme. On en estime le volume produit à environ 60 000 hectolitres.

Enfin, notons l'utilisation des marcs par l'industrie pour la fabrication des pectines.

⁸ L'autorisation, par dérogation, de commercialiser le pommeau est intervenue en 1982 et le décret définissant l'AOC date de 1991.

⁹ Plaçant ainsi le kilo de concentré de pommes à cidre français à 1,52 euro contre environ 0,65 euro pour le concentré chinois.

- *Le développement d'un verger spécialisé aux côtés d'un verger traditionnel partiellement renouvelé.*

À partir du premier tiers du XX^{ème} siècle jusqu'à aujourd'hui, le nombre de pommiers et de poiriers hautes tiges dans la zone cidricole n'a cessé de décroître. L'abandon des contingents d'alcool d'État¹⁰ (progressif entre 1956 et 1972) et la politique d'arrachage des pommiers qui l'accompagna, le développement d'une agriculture plus compétitive et la diminution du nombre d'exploitants portèrent gravement atteinte au verger cidricole. De près de 52 millions d'arbres en 1929, il n'en restait plus que 34 en 1965, 19 au début des années 80 et 9,2 en 1995, date de la dernière grande enquête. Des estimations pour 2001 tablent sur une poursuite du recul avec 7,8 millions d'arbres.

	Recensement 1995		Estimations 2001	
BASSE-NORMANDIE	3,8	41,5 %	3,1	39,7 %
Haute-Normandie	1,8	19,6 %	1,6	20,5 %
Bretagne	2,3	25,3 %	2,1	26,9 %
Pays de la Loire	1,2	13,6 %	1,0	12,8 %
ZONE CIDRICOLE	9,2		7,8	

**Tableau n°1 : Nombre d'arbres hautes tiges (en millions)
en 1995 et en 2001**

Source : CTPC - ONIVINS

Face au constat alarmant de l'absence de renouvellement du verger traditionnel, une véritable prise de conscience aboutit cependant dès la fin des années 70 à la mise en œuvre d'aides à la replantation qui permirent de ralentir le déclin. Malgré cela, la production pendante¹¹ du verger haute tige a été divisée par plus de trois entre 1980 et aujourd'hui passant de 1,6 million de tonnes à 452 000 tonnes (prévision campagne 2001/2002).

S'agissant de la destination des fruits, on estime à l'heure actuelle que le quart de la production pendante du verger haute tige est destiné aux industries, le reste allant à la transformation fermière ou artisanale, à l'autoconsommation ou n'est pas récolté.

La plupart des industriels reprochent à ce mode de production l'absence d'organisation, l'irrégularité dans le ramassage et l'inadaptation aux besoins des transformateurs.

Le verger spécialisé basse tige (dit quelquefois intensif) est apparu à la fin des années 70, notamment sous l'impulsion des transformateurs qui craignaient, du fait du déclin du verger traditionnel, une rupture des approvisionnements à moyen terme

¹⁰ Entre 1951 et 1960, plus de la moitié des fruits commercialisés (53 %) fut destinée à la distillation pour le compte de l'État qui utilisait alors cet alcool dans la fabrication d'explosifs militaires.

¹¹ Estimation du chargement des arbres en fruits.

(attendue à l'époque au cours de la seconde moitié des années 80). Cette forme de culture permettait en effet des vergers plus rapidement productifs¹² et donc a priori un système plus vite rentabilisable.

Parallèlement furent mises en place par l'interprofession une démarche contractuelle (à l'attention d'ailleurs du haute tige comme du basse tige) et même l'instauration d'un prix maximum majoré de 15 à 25 % selon les types de contrats pour encourager les plantations.

Grâce notamment aux aides interprofessionnelles (dès 1977) et publiques (dès 1981 pour la Région et 1986 pour l'État), l'évolution des surfaces plantées en basse tige va dès lors aller croissant jusqu'en 1995, année où l'on atteint le record avec près de 1290 ha plantés. L'année suivante interviendra l'arrêt de la politique d'aide conduite par l'ONIVINS et les collectivités locales, à la demande des producteurs, par crainte d'une surproduction potentielle, d'autant que certaines variétés plantées se sont révélées plus productives que prévues.

	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
% verger national	20%	28%	36%	36%	37,5%
TOTAL France	590	1637	4565	8190	8530

Tableau n° 2 : Évolution des surfaces plantées en vergers basses tiges entre 1980 et 2001 (en ha)¹³

Source : données CTPC

En 2001, le verger basse tige atteint 8 530 ha plantés ; 37,5 % des surfaces concernent la Basse-Normandie où l'on recense environ 650 planteurs.

À ce propos, dans cette région, les vergers de moins de 10 hectares totalisent 57,5 % des surfaces et mobilisent 89 % des planteurs. A contrario, à peine 11 % des producteurs possèdent un verger de plus de 10 ha et représentent 42,5 % des surfaces, ce qui traduit une forme de concentration du secteur.

Bien qu'il n'existe aucun chiffre, on estime sur la base d'une unité de travail humain pour une surface de 20 à 25 ha que les 3 200 hectares de vergers

¹² Le début de la production d'un pommier basse tige intervient dès la quatrième année alors que pour un arbre haute tige, il faut attendre entre 8 et 10 ans. Pour information, le verger haute tige peut compter jusqu'à 120 arbres par hectare et produire entre 10 et 15 tonnes de fruits/ha. Pour le verger basse tige, le nombre d'arbres/hectare varie entre 500 et 800 et les rendements théoriques atteignent 25 à 30 tonnes/ha pour un verger de 18 ans et plus.

¹³ Se reporter également au graphique n°15 du rapport du CESR.

spécialisés basses tiges en Basse-Normandie équivaldraient entre 120 et 130 emplois environ¹⁴.

	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>	<i>3086</i>	<i>599</i>	<i>714</i>	<i>807</i>	<i>458</i>	<i>508</i>
<i>Surface moyenne (en ha)</i>	<i>4,78</i>	<i>37,44</i>	<i>13,22</i>	<i>6,73</i>	<i>3,69</i>	<i>1,53</i>

Tableau n° 3 : Répartition du nombre de planteurs en basses tiges selon la surface et par département en 2000

Source : Service Régional Cidricole, d'après données CTPC

La production de ce verger spécialisé en contrat avec l'industrie à hauteur de 80 % a atteint au cours des trois dernières campagnes au plan national près de 190 000 tonnes en moyenne annuelle. Il supplante depuis la fin des années 90 le verger haute tige traditionnel dans l'approvisionnement des industries de transformation. Des projections estiment que le potentiel de production du verger basse tige pour les prochaines années pourrait se situer entre 180 000 et 250 000 tonnes par an. Le verger basse tige est en effet encore en devenir et les dernières surfaces plantées n'ont pas encore atteint leur pleine production. La localisation géographique de cette production attendue devrait, d'ici 2006¹⁵, se répartir à hauteur de :

- 56 % dans la zone de l'IGP Normandie,
- 34 % dans la zone de l'IGP Bretagne,
- 10 % pour les territoires hors IGP.

En résumé, la production de fruits à cidre révèle, selon les professionnels, deux grandes problématiques que sont :

- un risque de surproduction potentielle à la fois dû à un verger haute tige qui résiste mieux que prévu car partiellement rénové et une meilleure productivité des vergers basses tiges,
- une inadéquation de la structure du verger au regard des contraintes de l'IGP en termes géographiques (près de 800 ha sont situés actuellement hors zones IGP) et en termes variétaux (environ 500 ha de vergers situés en

¹⁴ Une simulation sur le verger haute tige s'avère en revanche impossible à réaliser.

¹⁵ À cette date, le verger spécialisé pourrait fournir les industries du secteur cidricole à hauteur de 70 %.

zones IGP sont plantés en variétés à jus non cidricoles¹⁶ - dont les qualités technologiques sont équivalentes à celles des pommes de table - et apparaissent ainsi inadaptées aux cahiers des charges des IGP et AOC).

Par ailleurs, l'hypothèse d'un prolongement des contrats des vergers basses tiges avec l'industrie¹⁷ risque de poser à terme de sérieuses difficultés puisque l'on estime qu'à l'horizon 2005, encore près de 85 à 90 % des surfaces seraient sous contrat dans les régions hors zone IGP (plus récemment plantées) alors que ce taux sera descendu à moins de 60 % pour les territoires classés IGP.

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 et/ou AOC seraient achetés moins chers, sous prétexte que les surfaces concernées ne sont plus protégées par des contrats !

	IGP Bretagne		IGP Normandie		Hors IGP		France	
2000	2462	79%	3770	80%	728	94%	6960	81%
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°4 : Scénario d'évolution des surfaces sous contrat (en ha)
(hors tacites reconductions¹⁸)**

Source : CTPC

En résumé, la production en fruits à cidre pose et posera a fortiori à terme des problèmes d'adéquation entre l'offre et les besoins des industriels. D'ailleurs, certains experts estiment qu'il n'y a pas tant un problème de surproduction que des réelles difficultés d'adaptation et d'organisation de la production. Par ailleurs, certaines industries cidricoles (dont le leader du secteur) ont fait l'erreur stratégique de souscrire des contrats afin de couvrir près de 100 % de leurs besoins et se trouvent aujourd'hui encombrées dans un contexte de stagnation du marché du cidre.

- *Un secteur industriel de plus en plus concentré et une transformation qui se spécialise.*

Un aperçu historique du secteur industriel cidricole montre que, depuis le milieu des années 70, d'importantes vagues de rachats et d'absorptions d'entreprises ont entraîné de nombreuses restructurations et fermetures d'établissements.

¹⁶ Ces obtentions de l'INRA (variétés *Judaine*, *Judeline* et *Jurella*) apparaissent cependant intéressantes pour la fabrication de jus de pomme haut de gamme.

¹⁷ Beaucoup de contrats de livraison furent signés pour une période de 15 à 18 ans.

¹⁸ 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).

Pour preuve d'un secteur relativement concentré, on estime que les dix premières entreprises cidricoles pèsent environ 90 % des volumes commercialisés¹⁹ mais que les deux plus grandes industries des secteurs (CSR-SA et CCLF) représentent à elles seules environ 75 % du marché.

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°5 : Tonnage de fruits à cidre traités par les unités industrielles bas-normandes

Source : SNIC

La place de la Basse-Normandie est prépondérante puisque les industries cidricoles qui y sont implantées transforment plus de 45 % des fruits à cidre réceptionnés par l'ensemble du secteur au plan national. On y recense d'ailleurs 7 unités industrielles réceptionnant et transformant plus de 5 000 tonnes de fruits.

La région recensait début 2001, 117 établissements industriels dont 63 brassaient directement les fruits et 56 ayant comme activité principale la distillation²⁰. On relève le rôle important de l'artisanat dans la filière puisque 63,2 % des établissements sont sans salarié et plus de 21 % ont moins de 10 salariés. Six établissements ont plus de 20 salariés (dont une, l'entreprise CCLF de Livarot compte plus de 120 salariés).

Sur la décennie 1990-2000, l'industrie cidricole a perdu en Basse-Normandie deux établissements et 83 emplois salariés. Début 2001, les établissements du secteur employaient 437 salariés sachant cependant que du fait de la grande saisonnalité de l'activité cidricole, les industries font, durant la campagne, appel à un personnel saisonnier qu'il n'a pas été possible de quantifier faute de données disponibles.

La répartition des activités montre l'importance du Pays d'Auge qui concentre un grand nombre d'unités industrielles (dont les plus conséquentes en termes d'effectifs) et notamment des distilleries.

La production fermière d'origine agricole est plus complexe à appréhender. D'une activité complémentaire de l'élevage bovin (essentiellement exploitation laitière) à l'origine, la production fermière s'est en partie spécialisée au cours de la décennie passée. Aussi, d'un statut d'agriculteur, certains ont évolué vers un statut d'artisan.

¹⁹ bien qu'une telle approche n'est qu'hypothétique dans la mesure où les 10 % restants et que l'on attribue à la production fermière sont probablement minorés. Par ailleurs, du fait de l'importance que prennent aujourd'hui les marques de distributeurs (MDD), il est très difficile de connaître l'origine des volumes ainsi réalisés.

²⁰ Conformément au classement NAF du fichier SIRENE de l'INSEE.

À défaut de disposer de chiffres exhaustifs sur le nombre de producteurs fermiers commercialisant leurs produits, on retiendra simplement selon le Recensement Général Agricole (RGA) 2000 que parmi le nombre d'exploitations ayant un verger cidricole²¹, 505 déclarent transformer des produits de la ferme en vue de les commercialiser (sans qu'il soit malheureusement possible d'isoler statistiquement les produits cidricoles).

En revanche, sans pouvoir faire la distinction entre les personnes relevant du secteur agricole et ceux relevant de l'artisanat, 130 producteurs sont adhérents à un syndicat ou une association de producteurs en Basse-Normandie (en cidres ou pommeau) et près de 135 producteurs ont déposé depuis 1990 un dossier en vue d'une aide à l'investissement (FEOGA, FIDAR, FNADT...), ce qui donne une idée assez précise de leur degré de professionnalisme et de spécialisation.

II - ENJEUX ET PROPOSITIONS : POUR UN PLAN REGIONAL D'ACTIONS EN FAVEUR DE LA FILIERE CIDRICOLE

L'étude menée par le Conseil Économique et Social Régional a révélé à la fois de véritables perspectives de développement d'une filière fortement ancrée au plan régional mais également de réelles inquiétudes quant à son devenir.

L'économie cidricole est une petite filière cependant pourvoyeuse d'emplois directs (production de fruit, transformation) et indirects (ventes matériels cidricoles, pépinières...) et en tout cas indissociable de l'image de la Normandie (identité forte du "pré-verger" haute tige, image très valorisante de certains produits comme le calvados notamment à l'export, symbolique de la pomme...) ; autant d'arguments qui plaident aujourd'hui en faveur d'une véritable mobilisation autour de cette économie cidricole et dont l'enjeu est clairement le maintien et la pérennité en Basse-Normandie.

Toutefois, avant de développer les propositions retenues suite aux nombreuses auditions menées avec les professionnels du secteur, le CESR souhaite adresser un message fort à l'attention de tous les acteurs de la filière compte tenu de la situation alarmante dans laquelle elle se trouve aujourd'hui.

Ainsi, la mise en œuvre d'une politique ambitieuse pour l'avenir dans le domaine cidricole nécessite au préalable une organisation cohérente de tous les acteurs de la filière. Outre les débats opposant tantôt cidres industriels et cidres fermiers, tantôt vergers hautes tiges et vergers basses tiges, les individualismes, les concurrences et les erreurs de stratégies commerciales sans parler des relations conflictuelles au sein de la filière ont indéniablement porté atteinte à l'économie cidricole dans son ensemble.

Par conséquent, il paraît évident que toute action d'envergure des pouvoirs publics devra être précédée d'une volonté forte de l'ensemble des acteurs de la filière au plan national dans le but de valoriser dans un même dessein ce secteur.

²¹ En hautes tiges.

Ce constat vaut d'ailleurs pour le niveau régional. Faute de pouvoir dégager un réel plan stratégique d'actions en faveur de la filière en Basse-Normandie (comme en témoigne à cet égard le faible niveau de mobilisation des fonds inscrits au titre de la filière cidricole dans le présent Contrat de Plan²²), le risque est ainsi grand de voir, à mi-parcours du Contrat de Plan État-Région 2000-2006, une révision à la baisse de cette ligne budgétaire (voire, au pire, sa disparition pure et simple) !

Dans cet esprit et devant l'urgence de la situation, le CESR demande au plus vite la tenue, au sein de l'Association Régionale pour le Développement de l'Économie Cidricole (ARDEC), maître d'œuvre des opérations du Contrat de Plan État-Région en faveur de la filière, d'une concertation entre tous les partenaires concernés (interprofessions, organisations de producteurs et/ou transformateurs, organismes de développement et de recherche, établissements de formation, collectivités territoriales dont Conseil Régional, services déconcentrés du Ministère de l'Agriculture, INAO, Parcs Naturels Régionaux, représentants des consommateurs...) afin de définir dans les plus brefs délais les actions qui apparaissent prioritaires en faveur de l'économie cidricole à court terme.

A - POUR DE NOUVELLES CONCEPTION ET ORGANISATION DU VERGER CIDRICOLE

L'adéquation entre l'offre en fruits à cidre et la demande du marché à la fois en termes quantitatif et qualitatif est aujourd'hui une problématique importante de la filière. Celle-ci a d'ailleurs motivé l'adoption par l'interprofession d'une proposition de plan de reconversion de l'économie cidricole au niveau national début 2002.

Cependant, toute action d'envergure en la matière nécessitera au préalable de bien connaître et d'évaluer les besoins réels (quantitatifs comme qualitatifs) de l'industrie de transformation par types de produits élaborés. L'étude du CESR a révélé à cet égard un manque évident de transparence en la matière concernant notamment l'utilisation des matières premières de substitution issues de la pomme de table (les concentrés en particulier). À l'inverse, si l'on estime de manière assez juste le potentiel de production du verger basse tige, le potentiel de production "utile" du verger haute tige est en revanche quasiment impossible à évaluer. Sans s'engager dans un recensement exhaustif des arbres, des enquêtes reposant sur des vergers exploités par des producteurs-livreurs réguliers aboutiraient à la mise en œuvre d'un réseau de références permettant chaque année une estimation plus précise de la récolte à venir.

De la même manière, on peut regretter l'absence de données fiables pour déterminer aujourd'hui le poids économique de la transformation cidricole (et notamment fermière).

Pour le CESR une mission d'Observatoire de l'Économie Cidricole pourrait être à cet effet dévolue au plan national au Centre Technique des Productions Cidricoles

²² Sur une enveloppe globale de 1,5245 millions d'euros (50% État, 50% Région), 147 000 euros ont à ce jour été engagés au titre de "la filière cidricole" dans le cadre du Contrat de Plan État-Région 2000 - 2006 (hors avenant "tempête") dont 39 637 euros pour la Région.

de Sées (qui a déjà au demeurant une mission de suivi des statistiques de la production et de la commercialisation des fruits à cidre) en permettant de centraliser l'ensemble des informations de la filière grâce à une coopération active entre tous les acteurs de la filière (Interprofessions, INAO, Chambres d'Agriculture, Direction Générale des Impôts...).

- *Vers une véritable organisation de la production de fruits à cidre.*

Tablant à l'horizon 2006 sur une prévision de production moyenne de l'ordre de 275 000 tonnes (210 000 tonnes pour le verger basse tige et 65 000 tonnes pour le verger haute tige en moyenne), l'interprofession prévoit un excédent de fruits à cidre de 55 000 tonnes au regard des besoins de l'industrie sur la base des quantités réceptionnées au cours des cinq dernières années (soit 220 000 tonnes), ceci dans un contexte de stabilité du marché des produits cidricoles.

C'est pourquoi le projet de plan de reconversion du verger cidricole juge nécessaire d'intervenir sur au moins 30 000 tonnes de cet excédent.

Plus globalement, il souhaite des aides à l'arrachage en ciblant les vergers basses tiges considérés comme n'ayant plus de débouchés rentables et inadaptés aux contraintes variétales (répondant aux cahiers des charges des IGP et AOC), intervention qui doit concerner, selon l'interprofession, "environ 1 000 hectares sans contrainte de région en fonction des besoins des transformateurs"²³. Pour le CESR bien qu'un tel plan est susceptible d'intéresser quelques petits exploitants en fin de contrat et proches de l'âge de la retraite, il paraît difficile d'admettre la justification d'aides publiques pour arracher, au plan bas-normand, une partie du verger basse tige que l'État et les collectivités locales ont contribué à financer. D'autant que pour certains experts, arracher en Basse-Normandie ferait courir un risque de déficit d'ici 5 à 10 ans.

Ainsi, on estime que, durant le Contrat de Plan État-Région 1994-1999, grâce aux principaux soutiens, plus de 1 200 ha de vergers basses tiges ont été plantés²⁴ (soit 37,5 % des surfaces que compte aujourd'hui la Basse-Normandie).

En revanche, une réorientation variétale bien ciblée de ce verger va s'imposer, soit par surgreffage (solution plus économique et plus rapide en termes de retour en production), soit par renouvellement avec replantation de variétés cidricoles adaptées.

De même, la recherche de débouchés autres que cidricoles (jus, compote, pectine...) pourrait être encouragée pour assurer la valorisation des variétés à jus malgré les difficultés de compétitivité dans un marché très spéculatif, démarche qui

²³ Dans la perspective de la fin des contrats qui concernera en premier lieu les zones IGP avant les zones hors IGP aux fruits aujourd'hui sans débouchés. Certaines entreprises concernées souhaiteraient ainsi négocier un arrachage de parcelles de pommes à jus en contrepartie d'une prolongation de contrats sur les parcelles de pomme à cidre en zone IGP.

²⁴ Ainsi que 20 000 pommiers hautes tiges.

nécessitera donc une adaptation des prix d'achat des pommes plus conformes aux règles du marché²⁵.

À ce propos, concernant la recherche de diversification de produits cidricoles, le CESR croit à l'opportunité de valoriser des jus de pomme de caractère d'origine cidricole pouvant bénéficier de labels et de signes de qualité (renouant ainsi avec les pratiques originelles puisque, rappelons-le, ces jus ont quitté la filière cidricole au profit de la filière pommes de table).

Parmi les moyens de 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 il conviendrait d'étudier d'ores et déjà la possibilité de déterminer, dans ce cadre, un mode de rétribution du fruit intégrant des critères qualitatifs et notamment variétaux.

Encore aujourd'hui, la pomme est l'un des rares fruits que l'on rémunère principalement au tonnage. Ainsi, il paraît important d'instaurer en matière de production une véritable politique de qualité concernant le fruit. Outre les chartes de qualité (dont certaines existent déjà dans le cadre d'AOC à l'image du pommeau), la notion de tri (selon les variétés, la valeur cidrière des fruits) serait à encourager (par une meilleure rétribution notamment).

Comme réponse durable à la mise en place d'une filière plus structurée concernant l'amont, la mise en place d'organisations de producteurs (OP) au sens de l'Organisation Commune des Marchés (OCM) "fruits et légumes" permettrait de répondre aux principales problématiques concernant notamment une meilleure connaissance de l'offre, l'accompagnement des démarches de reconversion du verger, la mise en valeur commerciale et le développement des démarches qualité.

Sachant en outre qu'une partie du verger haute tige a été renouvelée en Basse-Normandie et dont l'arrivée en production est attendue ces prochaines années, le CESR juge essentiel d'intégrer les producteurs-livreurs réguliers de ce verger traditionnel au sein de futures organisations, leur permettant de disposer des mêmes garanties (et des mêmes contraintes) que les producteurs en basses tiges.

- *Pour une recherche et une conservation sur le plan variétal.*

Concernant l'aspect variétal, l'homogénéisation qu'ont contribué à installer dans ce domaine les vergers intensifs a entraîné, pour certains, une perte de la typicité des cidres. Ce point fait cependant l'objet d'un débat dans la mesure où il est

²⁵ Aujourd'hui, du fait des contrats garantissant un prix majoré de 15 à 25 %, les unités de transformation peuvent acheter des fruits non adaptés aux cahiers des charges IGP et AOC (principalement destinés au cidre générique) plus cher que des fruits hors contrat mais provenant, par exemple, de vergers référencés AOC !

reconnu que "qualité" et "typicité" des productions dépendent non seulement des variétés mais également de la technologie appliquée à la matière première (méthodes de transformation)

Les cahiers des charges des cidres AOC, IGP ou Label Rouge intègrent pour leur part une liste de variétés locales recommandées mais, dans la réalité, les vergers référencés présentent beaucoup moins de diversité. C'est pourquoi, il apparaît important de déterminer le rôle des variétés dans la typicité des cidres. Un travail est à ce propos engagé entre le CTPC et l'Association de Recherche Appliquée à la transformation Cidricole (ARAC) en lien avec le Service Régional Cidricole de la Chambre d'Agriculture de Normandie pour la mise au point de méthodes permettant d'évaluer justement la valeur cidrière des variétés locales.

Outre l'existence de deux vergers de comportement en Basse-Normandie portés sur l'analyse agronomique des variétés, le CTPC mène un programme interrégional d'étude de comportement de 80 variétés issues de croisements entre des variétés locales et des obtentions de l'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA).

Si la réimplantation dans le verger productif de variétés locales "oubliées" apparaît hasardeuse sans connaître leur valeur cidrière et leur qualité technologique, le CESR réitère son souhait²⁶ en faveur du recensement des variétés anciennes et de la mise en place d'un ou de plusieurs vergers conservatoires de pommiers à cidre et de poiriers à poiré voire la labellisation de ceux existants (notamment dans le cadre du Parc Naturel Régional Normandie-Maine). Afin de ne pas perdre un patrimoine génétique qui peut à terme se révéler précieux, ces parcelles devront bénéficier d'un suivi agronomique et technique rigoureux. Il convient de signaler à cet égard que le CTPC se dit prêt à accompagner un tel dispositif.

Enfin, le CESR approuve le bien fondé des aides en faveur de la reconstitution du verger haute tige dans une double optique de restauration paysagère mais également de développement de la production fermière en veillant toutefois au bon équilibre de l'approvisionnement en fruits au niveau régional. Il conviendrait dans ce cadre d'encourager le recours à des variétés traditionnelles aux qualités technologiques avérées et dont les caractéristiques correspondent aux besoins de typicité des produits en appellations (tels le pommeau ou le cidre).

²⁶ Avis et rapport du CESR sur la conservation et la valorisation du patrimoine génétique bas-normand, juin 1998.

B - POUR UNE POLITIQUE AMBITIEUSE EN FAVEUR DE LA REVALORISATION DES PRODUITS CIDRIQUES

Comme nous avons pu le voir, le projet de régulation de la production de fruits à cidre se base sur un contexte de marché des produits cidricoles stagnant. Pourtant, pour de nombreux professionnels rencontrés, il suffirait d'augmenter durablement la fréquence d'achat des ménages notamment en cidre pour régler quasi définitivement le problème des approvisionnements.

Pour cela, le CESR appelle de ses vœux une politique plus ambitieuse de revalorisation et de promotion des produits cidricoles ceci, dans le cadre de démarches de qualité.

Dans cette optique, le CESR croit indispensable de protéger du point de vue réglementaire le mot "cidre" (à l'image du vin au début du XX^{ème} siècle). Le flou entretenu par le décret de 1987²⁷ rend possible d'appeler "cidre" les boissons obtenues à partir de concentrés de pommes de table. Pour le CESR, seules les boissons élaborées avec uniquement des pommes à cidre devraient légitimement s'appeler "cidre".

- *Une revalorisation des produits cidricoles par un développement de la qualité*

Considéré comme une boisson "naturelle et authentique", le cidre est un produit qui recueille un fort capital de sympathie auprès du public mais, paradoxalement, il est aussi perçu parfois comme un produit peu valorisant et peu régulier dans le goût. Il souffre en outre d'une absence de reconnaissance des signes de qualité par les consommateurs.

La grande distribution classique²⁸ (super et hypermarchés) a à cet égard un rôle stratégique dans la mesure où, selon les enquêtes de l'Institut SECODIP, elle représentait en 2001 80 % des achats des ménages.

Le développement ces dernières années des cidres génériques vendus littéralement à prix coûtant n'ont contribué qu'à dévaloriser l'image du produit d'autant que cette évolution s'est souvent faite au détriment de la qualité sans compter l'absence de marges pour les entreprises du secteur.

Par ailleurs, on relèvera la faible pénétration du cidre dans les cafés, bars et restaurants y compris en Normandie. Même s'il existe un marché du cidre à la pression, celui-ci demeure marginal en France, contrairement à d'autres pays.

²⁷ Selon le décret n°87-599 du 29 juillet 1987, la dénomination " cidre " correspond à la boisson provenant "de la fermentation de moûts de pomme fraîche ou d'un mélange de pomme et de poire fraîches extraits avec ou sans addition d'eau" sachant que "les moûts de pomme ou de poire mis en œuvre peuvent être partiellement issus de moûts concentrés sous réserve que la proportion de ces derniers n'excède pas 50% du volume total mis en œuvre". Cependant, ce décret devait à l'origine être accompagné d'une liste de variétés seules autorisées pour la fabrication du cidre en France, liste qui depuis lors n'a jamais été publiée.

²⁸ Hors le hard discount qui a représenté en 2001 16% des achats de cidre des ménages français.

Le cidre est un produit qui recueille un fort capital de sympathie auprès du public. Il ressort en effet des principales enquêtes menées que cette boisson est perçue comme "naturelle et authentique" mais, à défaut d'y penser, le consommateur n'en achète pas.

Les professionnels du secteur dans leur ensemble s'accordent 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 enfin reconnue à sa juste valeur.

Quant au calvados, son positionnement de digestif le pénalise. Certes, des opérations menées en Normandie en faveur d'un rajeunissement du produit (cocktails, diversifications...) ont été menées (campagne "Calvados Nouvelle Vogue") mais celles-ci demeurent somme toute trop confidentielles. De même, malgré le développement important du marché du pommé, sa consommation reste en revanche limitée aujourd'hui aux zones de production à hauteur de 80 % environ.

La revalorisation des produits cidricoles passe donc incontestablement par la poursuite de la politique en faveur de la qualité développée ces dernières années.

Ainsi, concernant les signes de qualité et labels, la Normandie compte actuellement :

- 6 AOC ("Calvados", "Calvados Pays d'Auge", "Calvados Domfrontais", "Pommé de Normandie", "Cidre Pays d'Auge" et "Poiré Domfront"),
- 1 IGP "Cidre de Normandie",
- 1 Label Rouge "Cidre de Normandie" qui peut être commercialisé sous les marques "Cidre des pays normands" et "Cidre couleurs paysannes".

Par ailleurs, des producteurs fermiers comme certains industriels se sont investis ces dernières années dans l'élaboration de cidres biologiques (label AB), démarches qui répondent à un besoin des consommateurs et qui méritent une attention particulière.

- *Vers une "carte des cidres"*

Le CESR se réjouit de cette multiplication de signes de qualité qui contribue à segmenter et à valoriser un marché des produits cidricoles dans lequel cidres fermiers et cidres industriels doivent, de manière complémentaire, répondre aux goûts des consommateurs. À ce propos, l'interprofession cidricole (l'Union Nationale Interprofessionnelle Cidricole - UNICID) communique désormais sur la multiplicité des cidres, leurs variétés de saveurs et leurs différentes façons de les consommer.

Concernant les AOC, d'autres démarches sont aujourd'hui en cours en Normandie (Bocage, Bessin, Cotentin, Pays de Caux, Perche...) et certaines ont d'ores et déjà fait l'objet de demandes d'agrément auprès de l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO).

Cependant, pour répondre à la relative "confidentialité" de la production des cidres et poiré en AOC (environ 700 000 cols en moyenne pour l'AOC "Cidre Pays d'Auge"), le CESR estime que les grandes maisons voire des industriels présents

dans les zones concernées pourraient être davantage associés à la démarche dans le respect cependant du produit en termes de typicité et d'authenticité.

Par ailleurs, du fait de la nécessaire reconnaissance d'une véritable typicité des cidres produits au sein de ces zones (variétés et méthodes d'élaboration), la route vers l'agrément peut être longue. Pour le CESR, la démarche intermédiaire un temps discutée au sein de la filière à l'initiative de l'ONIVINS visant à développer, à l'image des vins, des "Cidres de Pays", permettrait de valoriser des produits industriels et fermiers ayant une typicité reconnue et répondant à un cahier des charges précis. Cette démarche située entre l'AOC et l'IGP pourrait d'ailleurs s'inscrire dans l'attente d'une reconnaissance éventuelle d'une AOC. La perspective de multiplier les "cidres de terroirs" devrait permettre de disposer à terme, au sein de la Normandie comme de la Bretagne, d'une véritable "carte des cidres et poirés".

Dans ce but, une action serait à accomplir pour favoriser la présence des produits cidricoles dans les cafés-hôtels-restaurants en Normandie en lien avec les responsables professionnels de ce secteur en les sensibilisant davantage aux différentes manières de consommer ces cidres, selon leurs typicités.

Mais cette segmentation du marché des produits cidricoles doit aller de pair, selon le CESR, avec des démarches d'information auprès des consommateurs (meilleure lisibilité vis-à-vis des signes de qualité, identification des caractères aromatiques des cidres...), de sécurité alimentaire et de traçabilité.

Plus largement la recherche de la qualité à tous les stades de la chaîne depuis la production des fruits jusqu'à l'élaboration du produit fini apparaît fondamentale. Par exemple, la lutte contre les mycotoxines comme la patuline (concernant le pommeeau voire le cidre doux) révélée par le mauvais état sanitaire des fruits doit être prioritairement combattu via la recherche scientifique mais surtout de nouvelles pratiques plus respectueuses de la qualité du fruit ceci, dans la perspective d'un abaissement du seuil minimal toléré²⁹. Des travaux doivent en outre porter, selon les petits producteurs, sur la mise en œuvre de tests de dépistage rapides, faciles et financièrement abordables.

Dans le même ordre d'idées, le CESR croit en l'intérêt de la mise en œuvre des "Contrats Territoriaux d'Exploitation (CTE) en Cidriculture" proposés au plan national par l'ONIVINS et le CTPC qui se fixent comme objectifs :

- la protection du terroir et la valorisation des paysages,
- l'adaptation du mode de conduite du verger aux objectifs de qualité et de respect de l'environnement,
- la maîtrise de la protection phytosanitaire,
- le développement de vergers produisant des fruits de qualité,
- la maîtrise et le traitement des effluents cidricoles.

²⁹ 50 µg/l actuellement.

Notons à cet égard que certains cidriers (y compris de grandes marques nationales) souhaitent communiquer demain sur l'agriculture raisonnée désormais contrôlée³⁰, approche pour laquelle, la filière se prête tout particulièrement.

- *Développer la communication autour des produits cidricoles*

La communication autour des produits cidricoles apparaît stratégique pour un marché qui serait assez réactif aux initiatives menées en la matière. Depuis la mise en sommeil de l'interprofession en 1995 jusqu'à sa réactivation en 1998 sous le couvert de l'UNICID, la communication autour des cidres fut laissée pour compte. Et malgré la relance depuis lors d'une stratégie de promotion, les sommes consacrées ont été jusqu'à présent loin d'atteindre les budgets consacrés aux campagnes collectives autour des "Cidres de France" réalisées par l'Association Nationale Interprofessionnelle de l'Économie Cidricole³¹ (ANIEC) au cours des années 1990. La mise en œuvre dès 2002 d'un budget plus conséquent (1,52 million d'euros) va être rendu possible grâce à une cotisation spécifique de 2 centimes d'euros par litre de cidre commercialisé. Pour les cidres d'appellation d'origine contrôlée, un reversement est en outre prévu au profit de l'Interprofession des Appellations Cidricoles (IDAC) -deuxième interprofession cidricole créée début 2002 suite à la refonte du Bureau National des Calvados et des Eaux-de-vie de cidre (BNICE)-.

Pour le CESR, les efforts de communication et de promotion des cidres, pommeau et calvados doivent être accompagnés d'une prise de conscience régionale et passent à la fois par une mise en avant des produits cidricoles (à l'exemple des cocktails lors des manifestations officielles et autres événements...) et une participation active des collectivités locales normandes à une communication institutionnelle forte, autour de ces produits à l'intérieur comme à l'extérieur des frontières régionales.

Plus largement, il convient pour le CESR de valoriser également des actions susceptibles de susciter auprès des habitants la fierté régionale autour de l'image de la pomme en Normandie. Cette identité n'est d'ailleurs pas incompatible, bien au contraire avec l'image d'une région dynamique, à la pointe des progrès technologiques³² et ouverte à l'extérieur.

Concernant le cidre, le travail scientifique engagé actuellement autour de l'impact positif de cette boisson sur la santé devra, pour le CESR, faire l'objet d'une large communication auprès du public.

Dans le même ordre d'idée, l'appui aux campagnes de promotion et aux initiatives de commercialisation menées par les producteurs fermiers organisés en groupements (SARL, GIE...) mérite d'être étudié. De même, le CESR encourage le

³⁰ Voir le décret en date du 25 avril 2002 relatif à la qualification des exploitations agricoles au titre de l'agriculture raisonnée.

³¹ Le budget communication de l'ANIEC a culminé à 60 millions de francs (9 millions d'euros).

³² Un portail du Centre des Technologies Nouvelles (CTN) présentant les compétences technologiques régionales n'a-t-il pas pour nom "Technologies sous les Pommiers" sans parler du Festival "Jazz sous les Pommiers" aujourd'hui internationalement reconnu ?

développement des initiatives menées conjointement avec la grande distribution pour valoriser et faire connaître le produit (animations, dégustation, foires aux cidres...).

- *Des perspectives très prometteuses à l'export*

L'exportation des produits cidricoles offrirait de réelles perspectives de développement et plus particulièrement en ce qui concerne le calvados (dont déjà près de la moitié des volumes est destiné aux marchés étrangers). Les professionnels du secteur estiment à cet égard qu'un doublement des ventes à l'export est tout à fait réalisable d'ici 5 ans, ce qui représenterait 4 millions d'équivalents-bouteille et une utilisation de 40 000 tonnes de fruits à cidre supplémentaires (soit près de 20 % de la production aujourd'hui commercialisée). Le calvados est en effet un alcool très apprécié dans les pays récemment importateurs où il est perçu en outre comme un produit original, bénéficiant d'une image jeune (contrairement au marché national). Plus largement, contrairement à d'autres alcools issus de la fermentation de céréales, les étrangers reconnaissent dans les calvados la matière première noble, la pomme de surcroît très riche de symbolique.

Outre l'exploitation de cette image très positive dans les messages adressés à l'extérieur, le CESR estime stratégique le soutien des entreprises du secteur à l'exportation (soutien des actions commerciales, soutien aux actions promotionnelles des interprofessions, aides aux missions de prospection et développement des postes d'expansion économique à l'étranger).

Le Programme d'Actions Régional de Développement à l'International (PARDI) "filiale cidricole" intégré au Contrat de Plan État-Région 2000-2006 devrait, selon le CESR, privilégier ces domaines.

Enfin, le CESR encourage la recherche autour des diversifications des produits cidricoles, le développement du "marketing" ainsi qu'un travail autour du *packaging*, notamment pour les cidres dont les bouteilles qui sont souvent d'une grande tristesse comparés à d'autres boissons de la même catégorie.

C - POUR UN DEVELOPPEMENT DES APPUIS TECHNIQUES, DE LA FORMATION ET DE LA RECHERCHE EN MATIERE CIDRICOLE

Malgré le renforcement de la technicité des producteurs fermiers dans l'élaboration des produits cidricoles ces dernières années, la marche est encore longue pour une maîtrise globale du *process*, à l'image du vin.

Une filière professionnalisée et un développement de la qualité nécessitent la présence en Basse-Normandie d'un outil d'appui technique, de lieux d'expérimentation et de recherche ainsi que de la formation.

- *Pour un pôle régional de compétences reconnues en matière cidricole*

Dans la filière cidricole, il est reconnu que les progrès techniques concernant tant la culture des pommiers que la transformation (essentiellement fermière) proviennent, pour une large part des travaux de recherche appliquée menés en Basse-Normandie. Grâce à eux (certains s'inscrivent dans des programmes nationaux) et aux appuis sur le plan arboricole ou œnologique prodigués depuis une dizaine d'année, les producteurs fermiers se sont professionnalisés et sont sur la voie d'acquérir au niveau régional une véritable maîtrise de leur production, ceci allant de pair avec le développement des signes de qualité.

Côté transformation fermière en effet, la filière dispose en Basse-Normandie à la fois d'un accompagnement essentiellement technique prodigué par le Service Régional de Développement Cidricole de la Chambre Régionale d'Agriculture et d'une station de recherche appliquée (l'ARAC) au service des professionnels répondant aux interrogations techniques des producteurs qui s'inscrivent dans une démarche d'AOC ou de labels.

Pour le CESR, de tels outils apparaissent indispensables en apportant une véritable valeur ajoutée à la production cidricole régionale.

En outre, il convient d'insister sur la forte complémentarité entre les structures de recherche et principalement entre le CTPC (Le Rheu près de Rennes pour la partie transformation et Sées pour le volet production de fruits à cidre), l'INRA du Rheu, l'Unité Mixte de Recherche INRA de Physiologie et Biochimie Végétales de l'Université de Caen, l'ARAC, l'ADRIA-Normandie ainsi que d'autres unités de recherche universitaires³³.

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.

Pour cela, le CESR souhaite le renforcement d'un véritable pôle de compétence cidricole reconnu en Basse-Normandie basé sur un partenariat fort entre les différents centres de compétences. Ce "pôle" et toutes les structures qui le composent (laboratoires universitaires, l'INRA, CTPC, ARAC, ADRIA-Normandie, laboratoire départemental Franck Duncombe) devraient, selon le CESR, être pleinement intégrés au pôle "biologie et agro-bioindustries" inscrit dans l'actuel Contrat de Plan État-Région³⁴.

D'autant que malgré les progrès obtenus, les travaux à mener sont encore conséquents. L'objectif affiché d'améliorer la qualité et la régularité des cidres devra nécessiter à cet égard des études très poussées en amont de la partie "transformation".

³³ Pour les travaux en matière cidricole, outre le laboratoire de physiologie et biochimie végétales de l'IBBA (unité associée INRA) déjà cité, sont également mobilisés pour l'Université de Caen, le laboratoire de microbiologie de l'environnement de l'Institut de Biochimie et Biologie Appliquée (IBBA), et le laboratoire de physico-chimie et biotechnologies de l'IUT de Caen.

³⁴ Notons à cet égard que le CTPC de Sées, seule structure ayant compétence en termes de R & D sur l'arbre, n'est pas intégré pour l'heure au pôle "agro-bioindustries".

Face aux inquiétudes exprimées par de nombreux producteurs devant les difficultés de financer aujourd'hui certaines actions ou missions, dans ce secteur portant notamment sur la constitution de références technico-économiques et l'expérimentation (caves et arboriculture), le CESR exprime le vœu, qu'au regard des véritables besoins existants et futurs, un programme d'intervention soit retenu en Basse-Normandie et aidé par les pouvoirs publics.

Plus globalement, certaines actions en matière de recherche et d'expérimentation cidricole pourraient d'ailleurs être réalisées dans le cadre de programmes interrégionaux³⁵ Basse-Normandie - Haute-Normandie - Bretagne - Pays de la Loire en mobilisant notamment les deux interprofessions cidricoles (IDAC et UNICID). La collaboration entre tous les acteurs existe depuis longtemps dans ce domaine mais il conviendrait cependant de préciser les missions de chacun dans le cadre de futurs programmes menés en commun.

- *Une reconnaissance des formations cidricoles*

Concernant la formation, la Basse-Normandie se distingue tout particulièrement grâce au Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole (CFPPA) du Robillard dans le Calvados qui propose la seule formation continue en France destinée aux futurs producteurs de cidre (agriculteurs ou artisans). Aujourd'hui non diplômante, cette spécialité d'initiative locale devrait bénéficier prochainement d'une reconnaissance nationale en devenant un certificat de spécialisation "productions cidricoles" (de 50 jours).

Le CESR se félicite de cette décision qui contribuera incontestablement à une véritable professionnalisation de l'activité cidricole à travers une formation bénéficiant déjà d'une envergure nationale³⁶.

Notons également la tenue de stages de perfectionnement à la transformation cidricole dispensés par le Service Régional Cidricole de la Chambre Régionale d'Agriculture (337 stagiaires depuis 1996).

Quant à la formation initiale, la spécialité cidricole n'est pour l'instant dispensée que dans le cadre de modules d'initiation ou de sensibilisation (Module d'Initiative Locale de 70 heures pour les élèves en classe de BTS, Module d'Adaptation Régionale de 10 heures dans le cadre du BEPA).

Sur ce point, on constate bien souvent l'obsolescence bien souvent des outils pédagogiques (vergers, ateliers de transformation) au sein des lycées agricoles en Basse-Normandie. Cependant, afin d'éviter de multiplier des investissements coûteux pour des effectifs somme toute modestes, le CESR estime capital de disposer en Basse-Normandie d'un établissement bénéficiant d'équipements cidricoles à des fins pédagogiques très performants. Ainsi, il souhaite que la Région, compétente en la matière, puisse renforcer en priorité dans ce domaine le pôle de formation du Robillard. Par ailleurs, le CESR met l'accent sur l'opportunité de

³⁵ À l'image des travaux déjà menés en réseau autour du framboisé.

³⁶ Depuis 1998, 43 personnes ont suivi cette formation dont 45 % originaires de Basse-Normandie, 26 % de Bretagne, 2 % de Haute-Normandie et 27 % d'autres régions françaises.

coopérations entre les établissements de formation et les structures techniques et de recherche (notamment avec le CTPC pour l'aspect arboricole).

S'agissant de la formation œnologique, 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.

Dans ce cadre, le CESR juge opportun la mise au point d'un coffret d'arômes comportant les composés aromatiques les plus fréquemment rencontrés (et pouvant le cas échéant s'enrichir de nouvelles notes aromatiques) et 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.

- *L'amélioration des investissements et équipements cidricoles des unités de transformation*

Un effort particulier a été consacré sur la période du précédent Contrat de Plan (1994-1999) aux investissements et équipements cidricoles (matériels de récolte, de transformation, d'embouteillage et de protection de l'environnement) en faveur notamment des producteurs fermiers régionaux organisés dans le cadre de CUMA, coopérative, GIE.... De même, un second type d'aides est proposé en Basse-Normandie aux petits producteurs-transformateurs concernant les investissements en cave cidricole (maîtrise des températures, cuverie, isolation et climatisation...).

Le CESR reconnaît le bien fondé de ces politiques qui ont incontestablement permis d'améliorer sensiblement la qualité des produits et en souhaite aujourd'hui la relance.

S'agissant du secteur industriel, si certains établissements se sont remarquablement modernisés au cours de ces dernières années (et plus particulièrement certaines distilleries) et bénéficient dorénavant d'outils de transformation performants, tel n'est pas le cas de certaines cidreries qui se révèlent aujourd'hui hors normes ou en état d'obsolescence avancé.

Du fait des nombreuses immobilisations et stocks (vieillessement du calvados par exemple) et d'un marché des produits cidricoles somme toute peu rémunérateur, il paraît difficile à cette activité de s'engager seule dans de lourds investissements. Par ailleurs, les outils de transformation de la filière sont coûteux et ne fonctionnent que sur une courte période dans l'année.

Aussi, le CESR attire-t-il l'attention des pouvoirs publics nationaux et régionaux sur la nécessité de mettre en œuvre en Basse-Normandie un plan de modernisation et de soutien à l'investissement de l'industrie cidricole pour l'aider à se doter d'outils performants, le maintien à l'avenir de cette activité en région (qui permet - ne l'oublions pas - de faire exister la filière) en dépend.

Un recours plus accentué aux politiques régionales notamment en matière de soutien à l'investissement matériel (garantie régionale/fonds propres) serait de nature à favoriser la concrétisation des projets de développement.

Du fait des nombreux besoins en matière d'équipements, une aide à l'investissement pourrait porter en priorité sur des cuveries de qualité pour permettre à la fois de stocker des jus et ainsi gérer les années de forte production (reports de stocks) et de se diversifier dans l'élaboration de jus de pomme.

Parmi les autres besoins de l'industrie de transformation signalés par les dirigeants des entreprises rencontrées lors de l'étude du CESR, on peut relever notamment :

- les lieux de réception et d'*agrégage*³⁷ des lots de fruits, nécessaire pour la mise en place d'une véritable démarche "qualité-traçabilité" depuis le verger jusqu'à la cuve,
- les équipements de traitement des rejets,
- l'amélioration des chaînes d'embouteillage,
- les équipements de laboratoires aujourd'hui réduits la plupart du temps à leur plus simple expression.

Par ailleurs, dans le cadre de la cession des activités cidricoles de Pernod-Ricard, via la vente en cours de sa filiale CSR-SA, le CESR considère qu'il y a là une occasion unique pouvant permettre aux normands de se réappropriier cet outil de production industriel (à l'image de certaines distilleries dont les capitaux sont redevenus régionaux) et d'impulser ensuite plus facilement une politique de qualité, de commercialisation et de promotion du produit.

En ce sens, le CESR trouverait très opportune qu'une solution normande émerge et que dans cette perspective, une grande attention soit portée au montage financier en vue du rachat des capacités de production de CSR-SA en Normandie (deux établissements : au Theil-sur-Huisne dans l'Orne et à Anneville-sur-Scie en Seine-Maritime).

D - DEVELOPPER L'AGRO-TOURISME AUTOUR DE LA PRODUCTION CIDRICOLE

De par son symbole fortement identitaire, la production cidricole est, depuis l'origine, intimement attachée à la Normandie. Longtemps laissée pour compte, la mise en valeur du paysage du pré-verger associée à la notoriété et l'image de produits de qualité contribuent indiscutablement à l'attractivité du territoire normand.

³⁷ Terme de la pratique commerciale employé tout particulièrement dans le secteur des fruits et légumes et qui désigne le fait par l'acheteur d'examiner la marchandise pour l'achat de laquelle il a passé commande afin de reconnaître si elle est ou non conforme à sa commande (qualité visuelle, appréciation de la fraîcheur...).

Les initiatives touristiques et culturelles mettant en valeur le patrimoine et le savoir-faire autour du cidre et du calvados (écomusées, tourisme technique, routes à thème, fêtes du cidre...) recueillent aujourd'hui d'ailleurs un grand intérêt de la part des touristes. Le CESR encourage la valorisation des produits cidricoles de qualité en Normandie via notamment les initiatives déjà relayées pour la plupart par la communication des Comités Départementaux et Comité Régional de Tourisme. À cet égard, la sensibilisation des quelque 3 millions de touristes qui séjournent annuellement en Normandie pourrait permettre un débouché intéressant des produits de la pomme à cidre.

Un développement de la signalisation touristique mettant en valeur la pomme et ses produits en Normandie pourrait s'intégrer efficacement dans un tel dispositif.

Plus largement, comme pour marquer fortement l'attachement de la région à son patrimoine cidricole, le CESR suggère, durant la saison de récolte et de brassage des pommes, la tenue d'un "festival de la pomme" durant lequel, animations, marchés de produits cidricoles et mise en réseau des moments forts (comme la foire de la pomme de Vimoutiers) pourraient être davantage développés.

De même et dans ce cadre, l'organisation d'un concours régional des vergers, par catégories ("haute" et "basse tige"), assez facile à organiser aurait un rôle pédagogique en associant le grand public et permettrait de susciter une véritable émulation parmi les producteurs.



Tels sont les véritables enjeux pour sortir l'économie cidricole de son caractère trop confidentiel et garantir son développement durable. Pour le CESR, il paraît fondamental d'affirmer demain la volonté régionale en faveur de cette activité si porteuse pour l'image de la Normandie, au-delà même des frontières nationales.

Cependant, le CESR renouvelle une nouvelle fois son appel à l'ensemble des acteurs de la filière, notamment à l'échelon régional, face à l'urgence de définir une stratégie de développement et d'actions qui s'intégrerait dans le cadre des financements prévus à l'actuel Contrat de Plan État-Région.

Pour le CESR, la perspective d'une réorientation de ce Contrat à mi-parcours doit être l'occasion d'intégrer une nouvelle dynamique de développement de la filière cidricole à l'échelon régional et non, faute de projets, entériner la disparition de cette politique.

Pour cela, une mobilisation de tous les acteurs apparaît indispensable car les solutions sont à la mesure de l'enjeu : maintenir, développer et pérenniser une véritable filière cidricole en Normandie.