



**La filière de la pomme
à cidre
en Normandie**

Octobre 2024

Présenté par Claire-Hélène
PEGHAIRE-GAUDEUL

La filière de la pomme à cidre en Normandie

OCTOBRE 2024

Avis adopté à l'unanimité

Président de commission

Philippe ENXERIAN

Rapporteure

Claire-Hélène PEGHAIRE-GAUDEUL

Avec la contribution de

Pierre ALLAIN

Sommaire

Sommaire	3
Composition de la commission n°4	4
Composition du comité d'étude.....	5
Auditions et remerciements.....	6
AVIS	7
Introduction	9
1. Les grandes données de la filière pomicole.....	10
1.1. Un marché des produits pomicoles segmenté.....	11
1.2. Un verger de plus en plus spécialisé	17
1.3. Des données économiques difficiles à obtenir	19
2. Préconisations du CESER.....	19
2.1. La constitution d'une véritable filière pomicole	20
2.2. Un soutien essentiel au renouvellement des générations.....	22
2.3. Une image du cidre à transformer	23
2.4. Les appellations cidricoles : une spécificité à mettre en avant.....	24
2.5. Des liens entre restauration et produits pomicoles à renforcer.....	25
2.6. Un travail essentiel de recensement et d'évaluation	26
2.7. Une prise en compte nécessaire des enjeux climatiques	27
2.8. Une filière innovante à soutenir.....	28
2.9. Une place sur le marché mondial à conquérir, voire à défendre.....	29
Conclusion.....	29
Déclarations de groupes.....	33
ANNEXES.....	37
Annexe 1 – Lettre de saisine	39
Annexe 2 – Les grandes étapes de la production des produits pomicoles.....	40
Bibliographie	42
Liste des sigles	42

Composition de la commission n°4

« Développement économique »

Président : Philippe **ENXERIAN**

Vice-présidente : Emilie **OZOUF**

Rapporteure : Claire-Hélène **PEGHAIRE-GAUDEUL**

Jacques **BELIN**

André **BERNE**

Guy **BESSIN**

Mourad **BOUKHALFA**

Bertrand **DECLOMESNIL**

José **DOLIGET**

Eve **DOUET**

Mathias **DUBOURGUAIS**

Jean-Luc **DUVAL**

Olivier **FLEUTRY**

Fabienne **FOLLIOT**

Romuald **FONTAINE**

Arnaud **FOSSARD**

Véronique **FRANCOIS**

Pascal **GILOIRE**

Thierry **HELIE**

Rémy **LECOEUR**

Philippe **LEGRAIN**

Michel **LEGRAND**

Roseline **LEMARCHAND**

Véronique **LEROUX**

Christine **LEROY**

Emilie **LESSARD**

Pierre Edouard **MAGNAN**

Marc **MAOUCHE**

Jean-Denis **MESLIN**

Barbara **PAVIOT**

Xavier **PREVOST**

Dimitri **ROGOFF**

Pierrick **SALVI**

David **SEBAG**

Bruno **VALET**

Valérie **VARENNE**

Alain-Pierre **VAUTIER**

Camille **VERCKEN**

Anaïs **VERGER**

Jean-Dominique **WAGRET**

Composition du comité d'étude

Clément **COTTARD**

Bertrand **DUMOUCHEL**

Jean-Luc **DUVAL**

Philippe **ENXERIAN**

Pascal **GILOIRE**

Rémy **LECOEUR**

Philippe **LEGRAIN**

Claire-Hélène **PEGHAIRE-GAUDEUL**

Ludovic **PIQUOT**

Auditions et remerciements

Anne **BASLEY**

Directrice de l'IDAC – Interprofession des Appellations Cidricoles

Jean-Louis **BENASSI**

Directeur de l'UNICID-IFPC – Union Nationale Interprofessionnelle Cidricole

François **CALANDOT**

Président de la Cidrerie de la Brique

Arnaud **DIDIER**

Œnologue et animateur de la Maison Cidricole de Normandie

Benjamin **DUPUY**

Directeur général de Eclor, branche boisson d'Agrial

Aude **JOUAUX**

Cheffe du service valorisation des produits et innovation – Conseil Régional de Normandie

Romane **LESELLIER**

Directrice de l'agence Balthazar

Caroline **MARIE**

Directrice de Normandie Terre d'Appellations Cidricoles

Emmanuel **PALFRAY**

Président de la Maison Cidricole de Normandie

Frédéric **PACORY**

Président de Normandie Terre d'Appellations Cidricoles

Jean-Luc **PIGNOL**

Président de l'IDAC – Interprofession des Appellations Cidricoles

AVIS

Nous dédions cette étude à M. Bertrand Declomesnil, membre de la commission 4, décédé le 09 novembre 2024.

Introduction

En juillet 2023, le Président du Conseil régional de Normandie saisit le CESER sur le sujet de la filière cidricole, afin d'éclairer les acteurs sur les données socio-économiques de cette filière économique emblématique du territoire normand. La saisine porte notamment sur la construction d'un observatoire socio-économique, ainsi que sur une analyse de l'écosystème normand face aux enjeux d'avenir dans un contexte international¹.

Le Conseil régional a adopté, par une délibération en date du 11 décembre 2023, un plan « Pommes » qui est entré en vigueur en janvier 2024. La mise en œuvre de ce plan Pommes précédant l'avis du CESER, il paraît dès lors opportun d'en étudier la pertinence, afin d'en améliorer le suivi et les prochaines itérations.

Le terme de « filière » s'entend ici au sens large, et peut renvoyer aux produits cidricoles, le secteur cidricole, les entreprises... La notion de produits cidricoles renvoie quant à lui à plusieurs boissons : cidre, poiré, calvados, jus de pomme, pommeau, vinaigre... Il est donc plus juste de parler de filière « pomicole » plutôt que de filière « cidricole », la définition du mot « cidricole » se limitant à ce qui « concerne le cidre ». En effet, bien que le terme « pomiculture » englobe toutes les activités à la pomme, qu'elle soit destinée au cidre ou à la consommation directe, le CESER a choisi de l'utiliser pour inclure tous les produits dérivés de la pomme à cidre, dans le but stratégique d'élargir la perception du public sur ce secteur. Cela s'explique par le fait que la pomiculture normande se concentre principalement sur les produits dits « cidricoles ».

Avant de procéder à la présentation de la filière en tant que telle, et de formuler des préconisations à destination des acteurs et de la Région, une rapide présentation de l'histoire et de ses modes de production est nécessaire.

Contexte historique

Le cidre est une boisson très ancienne, consommée dès l'Antiquité par plusieurs peuples, notamment les Hébreux, les Égyptiens ou les Grecs. C'est entre les XVII^{ème} et XIX^{ème} siècles qu'a lieu l'essor du verger à pommiers et poiriers en Normandie. La proximité parisienne du Pays d'Auge lui permet de devenir le premier territoire producteur de Calvados et exportateur de cidre, et instaure une véritable économie pomicole. Au début du XX^{ème} siècle, la profession recommande la plantation de nouveaux vergers et appelle à la mise en place d'une réglementation afin de permettre le contrôle de la qualité.

La situation s'aggrave avec les deux guerres mondiales : l'Etat français réquisitionne les pommiers pour répondre aux besoins d'alcools de l'industrie et de l'armement, notamment pour la fabrication de poudre. En parallèle, sur le champ de bataille, les combattants prennent goût au vin, par ailleurs plus facilement transportable que le cidre.

¹ Cf. lettre de saisine en annexe 1

La destination de l'alcool d'Etat va être une véritable aubaine pour les planteurs, qui vont pouvoir livrer d'énormes quantités de calvados pour la fabrication de poudre. La profession va en revanche avoir du mal à s'organiser au sortir des deux guerres, ce qui va entraîner une lente régression de la production pomicole. En effet, la profession ne va pas chercher à résister au « retour du vin », notamment car les exploitants ne cherchaient pas de débouché alternatif. Cela aura pour conséquence une suspension des travaux de recherche sur le matériel végétal, les pratiques culturelles... Cela aura des conséquences lourdes pour l'avenir de la filière, notamment après la seconde guerre mondiale, où des producteurs indépendants vont disparaître, en l'absence du débouché militaire.

Les années 1950 vont donc être marquées par une régression du verger, que ce soit par le découragement des producteurs, mais également par la politique française, qui inaugure en 1953 une politique d'arrachage des pommiers, puis un abandon progressif des quotas d'Etat. Ce mouvement va s'accroître dans les années 1970 avec la spécialisation laitière des exploitations, la mécanisation et la transformation des terres de labour. La crainte des producteurs d'une crise des approvisionnements, justifiée par la diminution du nombre de pommiers, les amène à se tourner vers les vergers basse-tige, c'est-à-dire poussant plus vite, plus rentables, et dont la récolte est mécanisable. Cette décennie voit également une restructuration de la filière avec la pénétration de groupes industriels et financiers sur le marché, avec notamment le groupe Pernod-Ricard, qui va racheter beaucoup de cidreries.

Les années 1990 sont marquées par une transformation de l'outil industriel avec la fermeture de plusieurs cidreries. Le groupe Pernod-Ricard, implanté depuis les années 1980, achète des cidreries et procède à la fusion et à la fermeture de certains établissements. La filière est alors confrontée à un problème d'absorption de la production des vergers basse-tiges dont la contractualisation était antérieure aux différents rachats. Ce double mouvement amène à une baisse des marges et un désengagement au fur et à mesure du groupe Pernod-Ricard, qui croyait de moins en moins au produit.

Ce rapide historique explique le besoin, au début des années 2000, d'une restructuration importante de la filière. Or, les divergences de point de vue entre acteurs sur l'avenir à donner à la filière amènent à un blocage. Pour le dépasser, ils se tournent vers le Conseil Economique Social Régional de Basse-Normandie, qui produira une étude en 2002 sur la question de la filière pomicole. Ce rapport exhaustif est rattaché au présent avis.

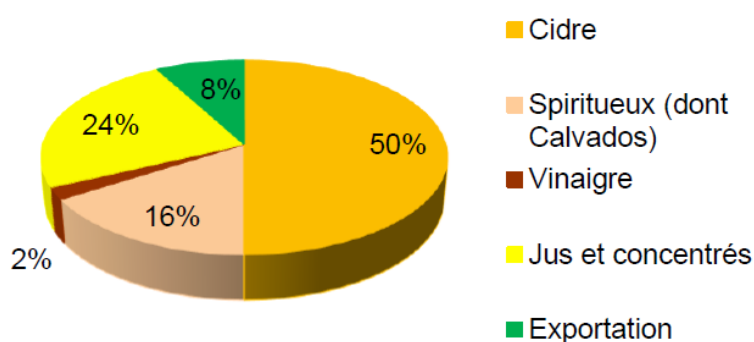
1. Les grandes données de la filière pomicole

La filière pomicole regroupe la production de plusieurs produits à partir de pommes à cidre et de poire à poiré. Cette pomiculture se concentre sur quelques régions, principalement la Normandie et la Bretagne, et dans une moindre mesure les Hauts de France, les Pays de la Loire et le Pays basque, lequel s'approvisionne en grande partie en Normandie.

1.1. Un marché des produits pomicoles segmenté

La « filière pomicole » ne peut pas être traitée d'une manière homogène. En effet, la question du marché des produits cidricoles renvoie à des situations extrêmement différentes, selon la structure des entreprises, les normes de production, le choix des produits...

En effet, le cidre représente la moitié de la production totale de la filière, les autres produits constituant l'autre moitié des ventes de produits pomicoles.



Source : UNICID

• Le cidre et le poiré

Le cidre est une boisson provenant de la fermentation du jus de pomme ou d'un mélange de pommes et de poires, extrait avec ou sans addition d'eau. Le décret n°87-599 du 29 juillet 1987 considère le cidre comme une « boisson alcoolisée aromatisée à base de pomme », dont le titre alcoométrique volumique est supérieur à 1,5%. A noter qu'un nouveau décret, en suspens depuis 2019, devrait redéfinir le cidre, en ajoutant des catégories (cidre rosé, cidre aromatisé, à l'image de ce qui a été fait pour la bière).

Selon la teneur en sucre et en alcool, on distingue plusieurs grandes catégories de cidre :

- Le cidre doux, avec une teneur élevée en sucre et faible en alcool (moins de 3%),
- Le cidre brut, avec une teneur moins élevée en sucre, mais plus forte en alcool (entre 4 et 5,5%),
- Le cidre demi-sec, qui comporte un taux de sucre et d'alcool entre les deux précédentes catégories.

Le poiré est produit de la même façon que le cidre et est soumis à la même réglementation.

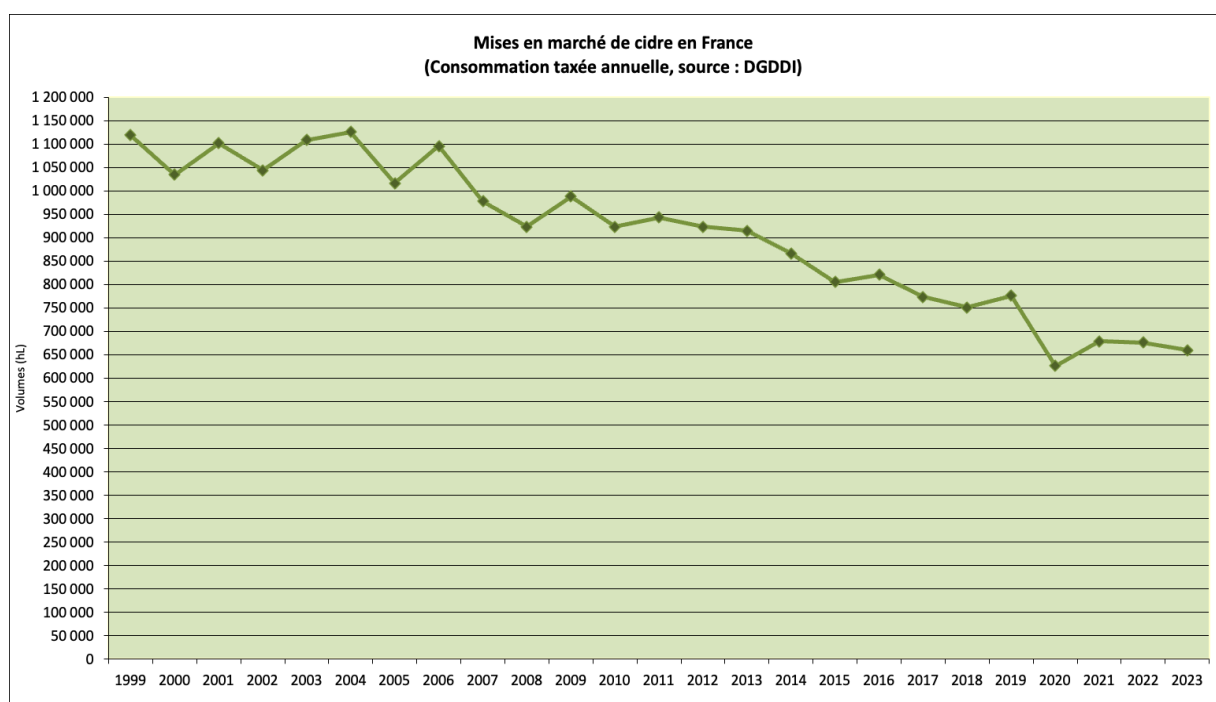
Plusieurs appellations existent en matière de cidre et de poiré :

Appellation	Année de reconnaissance	Nombre de producteurs-transformateurs	Hectolitres produits en 2022
Cidre du Pays d'Auge	1996	25	2805
Poiré Domfront	2002	18	1213
Cidre du Cotentin	2016	14	1219
Cidre du Perche	2022	7	947

S'y ajoute l'Indication Géographique Protégée Cidre de Normandie².

Ces quatre appellations représentent en 2022 seulement 1,5% du volume global de production normande, soit 6 184 hectolitres sur 850 000 au total en France. Elles doivent répondre à des cahiers des charges précis, témoignant d'un savoir-faire spécifique et d'un lien avec le territoire.

Le cidre voit sa consommation baisser d'année en année, passant de 2 millions d'hectolitres en 1970 à 500 000 en 2022, soit environ un litre par habitant et par an. S'ajoute à cette baisse constante une très forte saisonnalité de la consommation de cidre, à l'occasion de certaines fêtes (Mardi gras, Epiphanie, Chandeleur) ou de la période estivale.

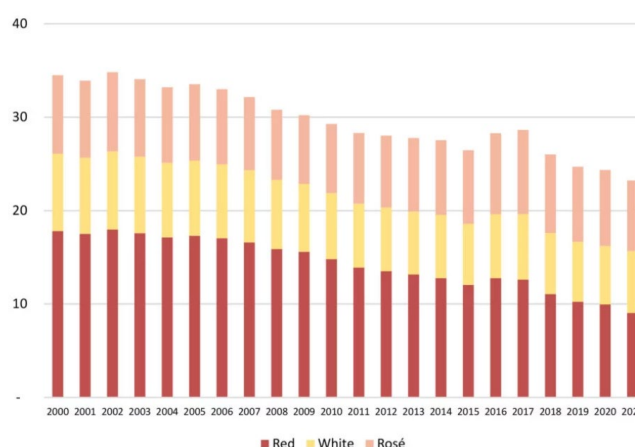


Source : UNICID

² Il est complexe de déterminer la proportion de cidre produit sous l'IGP Cidre de Normandie. En revanche, les chiffres clés de l'INAO 2022 estiment à 30,7% la part des cidres produits sous IGP, Normandie et Bretagne réunies.

Il convient de noter que cette baisse de la consommation n'est pas spécifique au cidre mais est commune à l'ensemble des alcools. A titre d'exemple, la consommation de vin est également en baisse constante depuis plusieurs années, comme le démontre le graphique ci-dessous. Cette tendance correspond à des exigences de santé publiques qui impose aux acteurs des filières concernées des défis importants, notamment pour transformer les circonstances de dégustations des boissons alcoolisées.

Evolution de la production de vin en France par couleur de 2000 à 2021



Source : La champagne viticole – production et consommation mondiale de vin par couleurs : comprendre les changements, 29.02.24

Enfin, la consommation de cidre est marquée par de grandes disparités géographiques, fortement concentrée en Normandie et en Bretagne, les deux premières régions productrices de cidre.

- Le Calvados

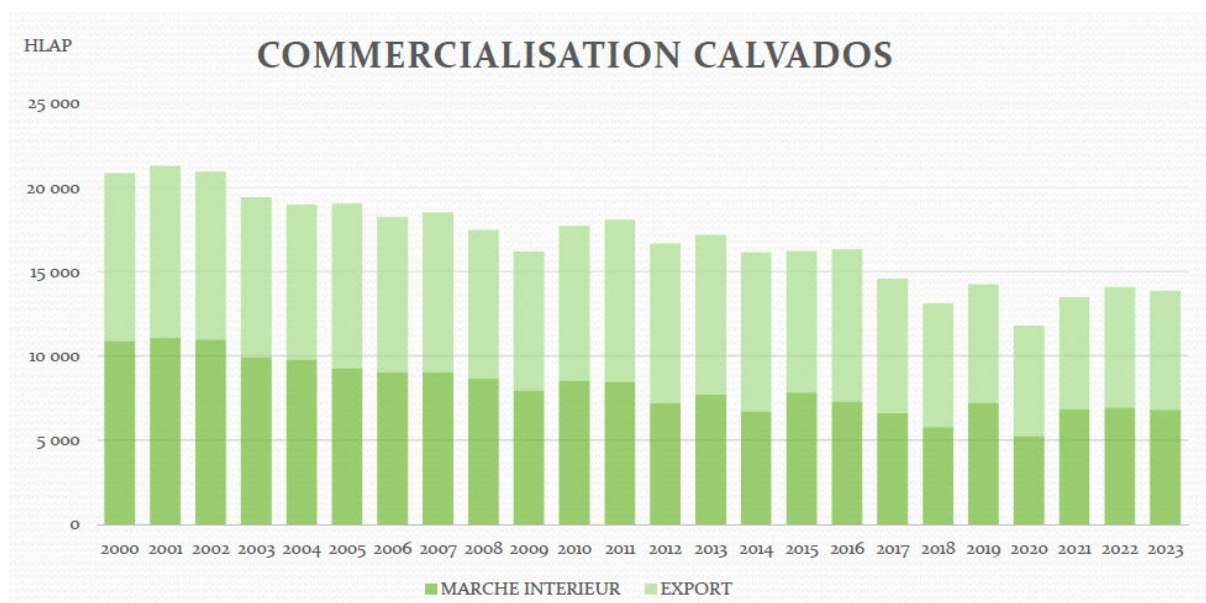
Le Calvados est probablement l'alcool normand par excellence. Sa production passe par deux étapes : la distillation³ et le vieillissement. L'eau de vie distillée est ainsi stockée dans des fûts en chêne. Cette exigence, spécificité au sein des produits pomicoles, explique les spécificités des producteurs de Calvados, car le stockage doit être possible, et peut amener à des problématiques de rentabilité.

³ La distillation peut prendre deux formes différentes : alambic à repasse ou alambic à colonne.

Le Calvados est produit sous trois appellations :

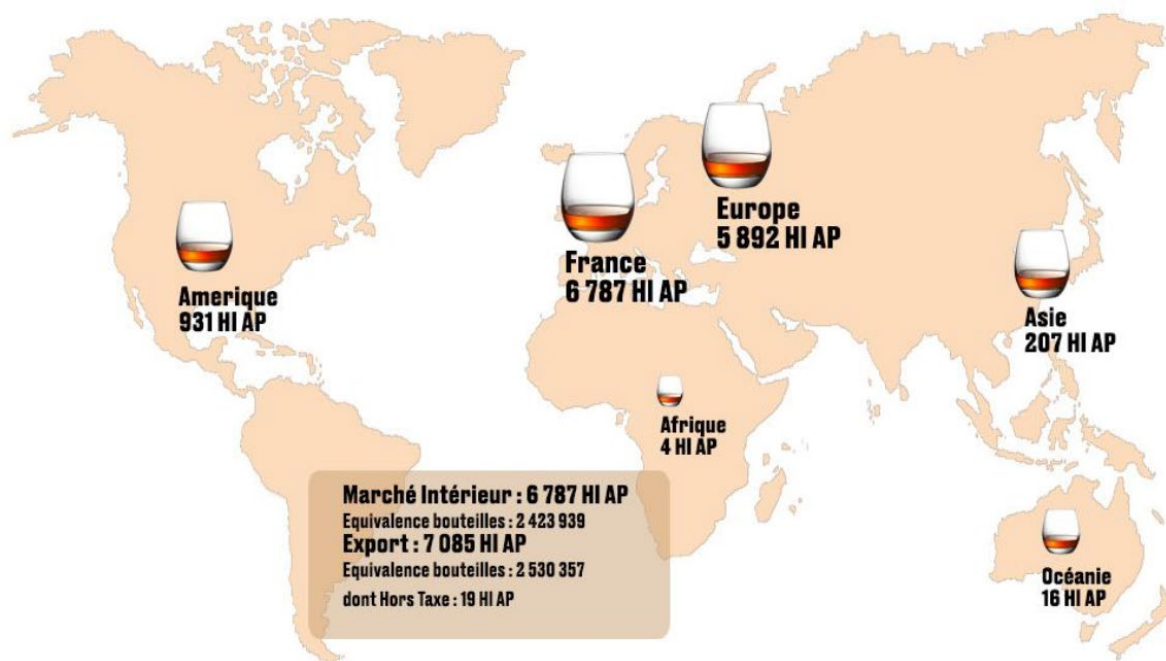
Appellation	Date de reconnaissance	Hectolitres produits	Nombre de producteurs
Calvados	1984	7 744	239
Calvados Domfrontais	1997	743	35
Calvados Pays d'Auge	1966	4 586	46

Le marché du Calvados est relativement dynamique, avec plus de 5 millions de bouteilles commercialisées en 2022, soit une croissance de 7,8% par rapport à l'exercice 2021. Toutefois, le Calvados est perçu en France comme un produit du passé. Cette image, moins présente à l'étranger, constitue un frein sur le marché français. Il est à noter que le rythme de la baisse de la commercialisation de calvados entre 2000 et 2023 tend à se ralentir sur les dernières années, à mesure qu'émergent de nouveaux modes de consommation, notamment par l'intégration dans des cocktails ou des dégustations.



Source : IDAC⁴

⁴ 1 hectolitre d'alcool pur équivaut à 357 bouteilles de 70cl de Calvados

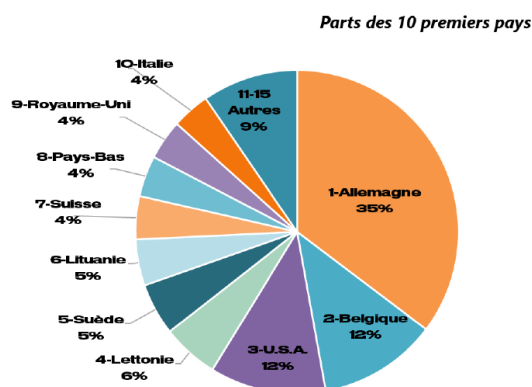


Source : IDAC

Le Calvados, est l'un des produits pomicoles qui bénéficie le plus de l'export, avec la moitié de ses ventes réalisées à l'étranger. A ce titre, il est intéressant de constater que le plus grand client de la Normandie est l'Allemagne, mais que d'autres pays progressent dans la part d'export. Ainsi, la Belgique, si elle ne représente que 5% des ventes sur l'exercice 2023, a connu une progression de 21,87% entre 2022 et 2023.

COMMERCIALISATION CALVADOS EXPORTATIONS DES 15 PREMIERS MARCHES (HAP)

PAYS	01/04/2022 31/03/2023	01/04/2023 31/03/2024	% EVOLUTION
1-Allemagne	2 171,63	2 122,89	-2,24%
2-Belgique	585,94	714,08	21,87%
3-U.S.A.	890,73	699,45	-21,47%
4-Lettonie	138,53	340,54	145,82%
5-Suède	346,76	312,15	-9,98%
6-Lituanie	414,47	277,15	-33,13%
7-Suisse	245,96	259,95	5,69%
8-Pays-Bas	251,09	245,79	-2,11%
9-Royaume-Uni	206,60	239,65	16,00%
10-Italie	137,34	227,68	65,78%
11-Canada	157,79	144,20	-8,61%
12-Japon	140,35	141,38	0,73%
13-Danemark	120,03	101,61	-15,35%
14-Pologne	48,87	95,38	95,17%
15-Russie	164,21	93,85	-42,85%
Total 15 pays	6 020,30	6 015,75	-0,08%
Total général	6 815,00	6 672,00	-2,10%
% 15 pays / Total général	88,34%	90,16%	



Source : IDAC

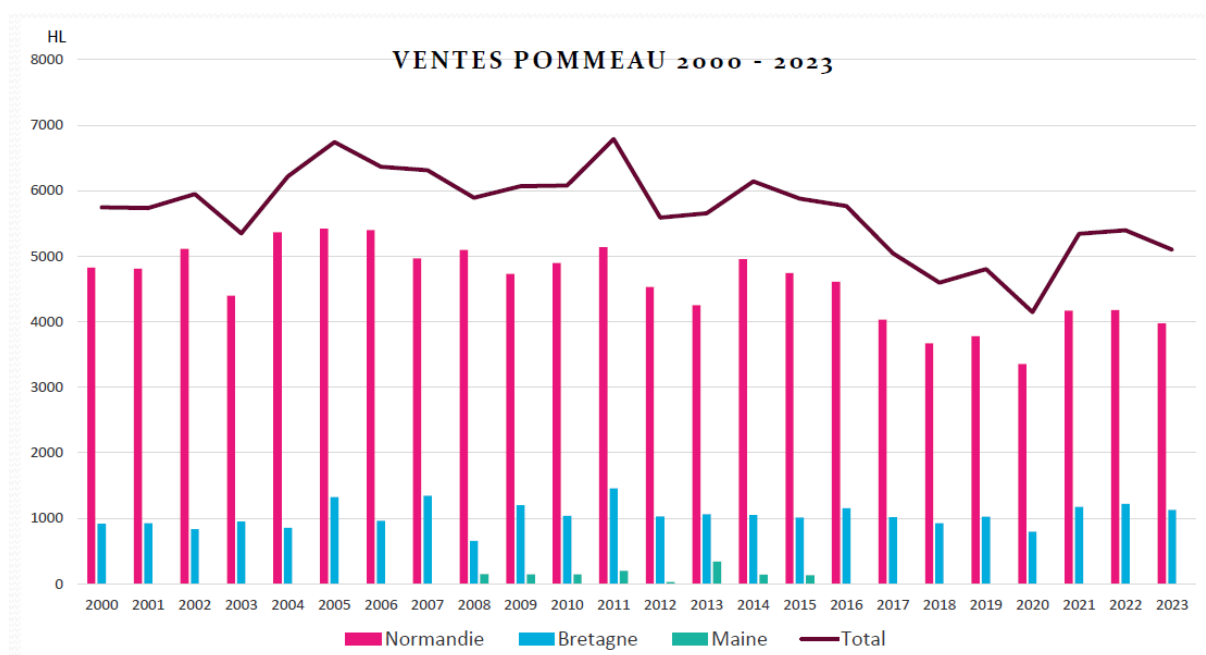
- Le pommeau

Le pommeau est un alcool apéritif obtenu par l'assemblage de jus de pomme non fermenté et d'eau de vie.

Il existe une appellation « pommeau de Normandie », qui représente pour la récolte 2023 4762hl d'alcool pur par 126 producteurs, soit environ 600 000 bouteilles.

Le pommeau était vu comme un facteur de croissance important en 2002 en raison d'un marché très dynamique : « *Le pommeau est considéré comme un produit relativement jeune en termes de commercialisation, 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 cols⁵ aujourd'hui* »⁶.

Aujourd'hui, sa consommation est en baisse constante depuis une quinzaine d'années (33%), notamment en raison d'une image désuète et de la concurrence avec les autres produits apéritifs, et atteint un niveau inférieur à celui qu'il était en début de commercialisation. Toutefois, il faut noter que le pommeau conserve une carte à jouer, notamment via son intégration dans des cocktails. En préalable, un retour d'expérience sur la vie du pommeau depuis une vingtaine d'années permettrait aux acteurs d'établir une stratégie pour ce produit considéré comme prometteur au moment de sa reconnaissance.



Source : IDAC

• Le jus de pomme

Le jus de pomme est en plein développement. Troisième jus le plus consommé derrière le jus d'orange et les jus multivitamines, il s'agit de l'un des produits présentant un potentiel important de développement. En effet, si le jus de pomme ne présente pas de surplus de valeur ajoutée important, il est le seul à se maintenir sur le marché, comparativement au jus d'orange par exemple, qui subit les conséquences de catastrophes naturelles et de la crise sanitaire⁷. Le jus

⁵ Le col est la partie supérieure de la bouteille et sert à déterminer le nombre de bouteilles commercialisées

⁶ CESER Bas-Normand, 2002, « la filière cidricole en Basse-Normandie », p.6

⁷ Capital, 11 février 2024 – Pourquoi le prix du jus d'orange est en train d'exploser

de pomme extrait de variétés spécifiques destinées à la production de cidre se distingue par sa qualité et son origine locale. Cependant, le marché est en évolution et nécessite une attention particulière. Pour que le jus de pomme devienne un vecteur significatif de croissance, un investissement en temps est indispensable. Cela implique non seulement d'aligner la production avec les nouvelles attentes des consommateurs (amélioration de la qualité du produit, promotion du circuit court...), mais aussi de procéder à des ajustements au niveau des variétés pour répondre à cette demande en mutation.

De plus, les tendances du marché pomicoles sont à la production de jus de pomme. En effet, les producteurs estiment que si le cidre représentait leur activité principale jusqu'à 2019, la production de jus de pomme se place aujourd'hui en première position. Le marché est particulièrement dynamique et bénéficie d'une image vertueuse. Une des deux plus grandes coopératives du secteur (Val de Rance) est notamment à la recherche d'hectares de verger⁸ dans toute la France pour faire du jus de pomme.

La campagne 2023 s'est heurtée à une pénurie de pomme, poussant la coopérative à planter près de 500 hectares entre 2026 et 2028. Pour permettre ces plantations, la coopérative finance les arbres et le palissage si nécessaire. Les producteurs rembourseront une fois la production vendue.

- **Le vinaigre de cidre**

Le vinaigre de cidre est obtenu par une double fermentation du jus de pomme, qui connaît plusieurs usages : culinaire, nutritionnel et pour la consommation animale.

Au-delà de son usage culinaire, le vinaigre de cidre est également utilisé pour ses bienfaits pour la santé : riche en minéraux, en vitamines, en enzymes... Il s'agit dès lors d'un produit bénéfique pour la santé de la peau, des cheveux et du système digestif.

S'agissant d'un produit considéré comme un coproduit de la fabrication de cidre, les données sont particulièrement rares sur la question. Toutefois, on sait que la France produit 5 000 tonnes de vinaigre de cidre (2% de la production pomicole totale), dont une partie importante part à l'export, notamment à destination des Etats-Unis qui l'utilisent principalement pour son usage nutritionnel.

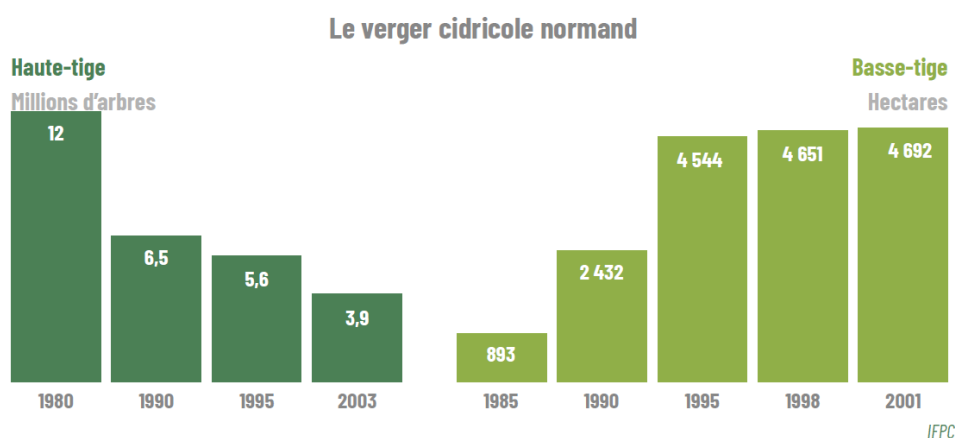
Par l'ensemble de ces usages et vertus, le vinaigre de cidre dispose d'un potentiel de développement qu'il convient d'observer, paraissant en adéquation avec les nouvelles attentes des consommateurs. A ce stade, les acteurs du secteur n'en ont pas fait une priorité.

1.2. Un verger de plus en plus spécialisé

La production de pommes à cidre se segmente en deux types de vergers : les vergers haute-tige ou pré-vergers, traditionnels, et les vergers basse-tige, spécialisés. Le pré-verger associe pommier de haute-tige et prairie, permettant le pâturage du bétail et la production pomicole en revenu d'appoint. Il est à noter qu'il ne s'agit pas ici de variétés différentes de pommes,

⁸ Ouest-France, 4 mars 2024 : Cette coopérative veut planter 500 ha de vergers

mais une question de conduite d'arbre. Progressivement, le verger basse-tige prend le pas sur le verger haute-tige, notamment depuis la tempête de 1999 qui a considérablement endommagé le verger.



La filière cidricole en Normandie, Agriscopie, mars 2022

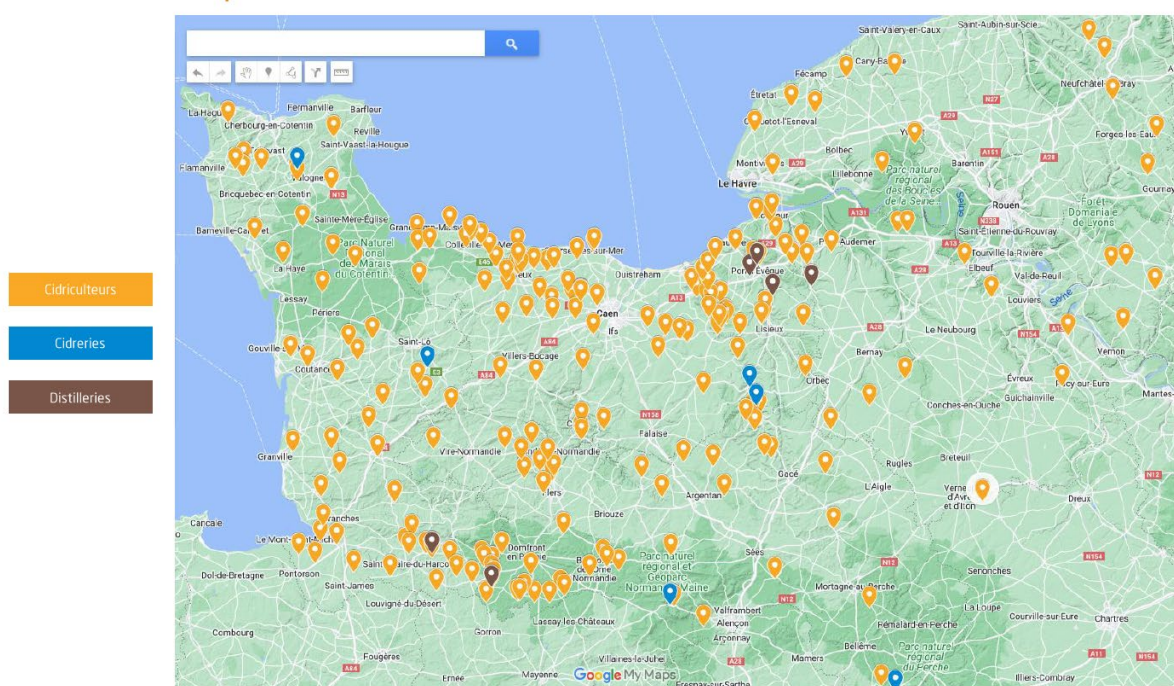
Par ailleurs, les plantations d'hectare de verger basse-tige, majoritaires aujourd'hui, font l'objet de contrat d'approvisionnement dans 90% des cas, ce qui permet d'assurer un prix plancher de la tonne de pomme et une garantie de volume. Les 10% restants sont vendus au prix du marché, laissant à l'agriculteur le risque des variations à la hausse ou à la baisse du prix de la tonne.

Cette situation questionne l'avenir du verger haute-tige, et de facto l'image traditionnellement associée au cidre normand : quid des pommiers emblématiques surplombant les pâturages ? La perspective de leur disparition soulève des inquiétudes quant à la préservation de ce patrimoine visuel normand.

Au niveau national, la production de pommes est assurée par un maillage important d'acteurs différents : selon l'Union Nationale Interprofessionnelle Cidricole (principale interprofession en ce qui concerne le cidre), on compte ainsi 2 000 producteurs professionnels et 10 000 petits producteurs pour qui la pomme à cidre représente un revenu d'appoint. La transformation des fruits est effectuée quant à elle par près de 500 cidriers, dont deux coopératives, une quarantaine d'artisans et plus de 400 producteurs de cidre fermiers professionnels. Cet ensemble d'acteurs réalise un chiffre d'affaires au niveau de la filière de 465M€.

Au niveau régional, la filière normande produit entre 150 et 200 000 tonnes de pommes à cidre par an, soit environ 65% de la production française. Celle-ci émane d'environ 7 000 producteurs locaux (tous types confondus), dont 1 550 en vergers spécialisés parmi lesquels on retrouve 350 transformateurs.

Carte des producteurs cidricoles normands



Source : UNICID

1.3. Des données économiques difficiles à obtenir

Les travaux du CESER se sont heurtés à plusieurs reprises à une difficulté importante à récupérer les données économiques de la filière. En effet, l'ensemble des données micro-économiques ne semblent pas être récoltées ou centralisées par un acteur. A titre d'exemple, il a été impossible au CESER de Normandie d'obtenir le nombre d'exploitations sur lesquelles l'activité pomicole est complémentaire à une autre (élevage, céréale, autre production d'alcool...). Il est de la même façon extrêmement complexe d'obtenir des informations relatives à la structure de l'emploi ou des producteurs (nombre d'employés, formes juridiques des entreprises...). Enfin, le CESER constate l'absence de disponibilité des données sociales de la filière : recrutements, formations, organisation des conditions de la qualité de vie au travail, rémunérations...

Il importe de noter ici qu'en l'absence d'éléments plus précis sur la filière pomicole, il sera délicat pour le CESER, de se prononcer sur des programmes d'aides spécifiques, ou encore d'affiner des préconisations.

2. Préconisations du CESER

Le bilan des préconisations formulées par le CESER dans son étude en 2002 montre que certaines d'entre elles ont été suivies d'effet. Il est possible de distinguer parmi celles-ci les actions nouvelles mises en place à la suite de l'étude, et la poursuite voire le renforcement d'actions déjà mises en œuvre.

Concernant les nouvelles actions, deux organisations de producteurs ont été créées au début des années 2010, conformément aux préconisations du CESER. De plus, la Maison Cidricole de Normandie organise, depuis 20 ans, le Concours des Cidres de Normandie, considéré comme une opportunité pour valoriser les produits, en les associant à des initiatives touristiques et culturelles.

Concernant les actions poursuivies, il faut noter le travail fourni par les producteurs pour maintenir la qualité des produits, ainsi que la reconnaissance de nouvelles Appellations comme l'AOP « Cidre du Cotentin » en 2018, ou Cidre du Perche en 2022.

La Région Normandie, comme indiqué précédemment, a également mis en œuvre son Plan Pommes depuis janvier 2024. Ce plan, structuré en deux axes « notoriété » et « structuration » vise également à répondre à certains enjeux rencontrés par la filière, que ce soit en 2002 ou aujourd'hui.

En 2002, le CESER, préalablement à toutes préconisations posait un constat : *« on peut regretter l'absence de données fiables pour déterminer aujourd'hui le poids économique de la transformation cidricole (et notamment fermière) »*. Il préconisait par la suite la mise en œuvre d'une mission d'Observatoire de l'économie cidricole.

En 2024, force est de constater que cette problématique demeure. Les études et informations obtenues par le CESER ont mis en exergue un manque crucial de communication entre les acteurs de la filière pomicole. Si les données économiques sont connues par les acteurs au sein de leurs secteurs respectifs, elles ne sont cependant pas partagées à l'ensemble de la filière. S'ajoute à cela un manque de transparence dans la communication des chiffres, et en particulier des données économiques : certaines sont accessibles (quantités produites, types de pommes, part de la Normandie dans la production nationale...), mais d'autres permettant de connaître précisément l'état de santé économique de la filière sont difficiles à obtenir, comme le nombre d'emplois, la valeur ajoutée selon les produits, les chaînes de valeur...

Ainsi, le CESER réitère son appel lancé en 2002 auprès des acteurs de la filière : si des progrès ont été indéniablement faits, il demeure très complexe de donner un avis sur l'état de la filière pomicole. C'est la raison pour laquelle il apparaît primordial d'une part, de travailler à la création d'une filière en tant que telle, et d'autre part, de mettre en place un processus de collecte et de partage des données économiques.

2.1. La constitution d'une véritable filière pomicole

L'INSEE définit le concept de filière comme « l'ensemble des activités complémentaires qui concourent, d'amont en aval, à la réalisation d'un produit fini (...). La filière intègre en général plusieurs branches ». De façon générale, une filière implique des objectifs partagés par les acteurs, que ce soit à court, moyen ou long terme.

Or, la situation de la filière de pommes à cidre est particulière à cet égard. En effet, les auditions menées par le CESER ont démontré que si la profession est organisée (interprofession, animation, commercialisation, recherche), les acteurs ne partagent pas

d'objectifs communs. Si tous cherchent à revaloriser les produits pomicoles, ils diffèrent cependant sur la façon d'y parvenir : certains souhaitent accroître l'image de marque avec des produits à plus haute valeur ajoutée, quand d'autres cherchent à renforcer la place du cidre dans la grande distribution, ou encore à valoriser la consommation des produits sous appellations. Des entités existent bel et bien, mais le CESER constate qu'un besoin de structuration et de reconnaissance officielle en tant que filière est nécessaire. Des collaborations existent également entre producteurs, transformateurs et organisations, mais elles pourraient être renforcées par l'existence d'une tête de pont qui pourrait incarner cette vision stratégique partagée.

Ce qui est appelé filière cidricole regroupe aujourd'hui un ensemble d'acteurs qui peuvent répondre aux besoins de l'ensemble des maillons de la chaîne de valeur. Néanmoins, il apparaît qu'il n'y a pas de stratégie définie portée par l'ensemble de ces acteurs et défendue collectivement. A ce titre, et avant toute mise en œuvre d'outils complémentaires, le CESER appelle ces acteurs à se réunir et créer une véritable filière « pomicole », en passant par la définition d'une stratégie à 5 ou 10 ans, une répartition claire des compétences, une coordination et une gouvernance commune. Il importe, pour les acteurs de la filière, de pouvoir se réunir afin d'échanger plus directement et défendre une vision stratégique commune, travailler sur la recherche, que ce soit en termes agronomiques qu'en termes de nouveaux débouchés, à l'instar de ce qui a été fait pour la filière équine en Normandie.

Une fois la filière créée, le CESER suggère que celle-ci aurait tout intérêt à mutualiser les compétences des multiples acteurs existants en créant une structure dont l'objectif serait d'animer et d'organiser la commercialisation et la mise en marché des différents produits de la filière. La définition d'un lieu commun permettrait d'accélérer cette mutualisation.

Néanmoins, il s'avère qu'une fois de plus, l'absence de données précises sur la quantification des différents vergers rend très complexe la mise en œuvre de politiques chiffrées sur la question. Dès lors, un travail de recensement est à réaliser en préalable à toute réflexion sur l'avenir du verger normand. A ce titre, il convient de noter que dès 2002, le CESER considérait que *« 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 »*.

Une interrogation est donc nécessaire concernant la structuration du verger lui-même. Les vergers normands représentent 65% des vergers français de pommes à cidre. Ils se distinguent entre les vergers haute-tige et les vergers basse-tige. Il apparaît qu'aujourd'hui, environ 85% des vergers sont devenus des vergers basse-tige, principalement pour des raisons de rentabilité, de rapidité de production et de mécanisation de la récolte.

Cette proportion appelle une question subsidiaire à la question économique. En effet, la préservation du verger emblématique normand nécessite la préservation des vergers haute-tige, image d'Epinal de la région. Or, ce type de vergers se raréfie, notamment suite à chaque épisode de tempête. Dès lors, si la préservation de la filière pomicole n'est pas uniquement

économique, la question de la préservation des deux types de vergers doit se poser aux acteurs et à la Région.

Au regard des dynamiques économiques des différents produits pomicoles, le CESER recommande aux acteurs de prioriser les produits dont la valeur perçue est plus forte (à l'image du vinaigre de cidre dans le domaine de la santé) et ceux susceptibles d'augmenter les volumes de production (à l'image du jus de pomme) afin de permettre la pérennité du reste des segments du marché.

En ce qui concerne la structuration du verger, le CESER appelle la Région à engager une réflexion sur la nécessité de préservation du verger haute-tige, emblématique de la Normandie. Cette réflexion peut aboutir à une aide à la plantation si nécessaire. Par ailleurs, le CESER recommande à la Région d'articuler cette réflexion avec les plans existants, à l'image du plan Elevage qui concorde avec la préservation du verger haute-tige.

La production de produits pomicoles demande des équipements particuliers : des cuves pour faire fermenter les moûts, des filtres, etc. Ce sont des équipements massifs, qui requièrent des investissements importants. Plus spécifiquement, les producteurs de calvados nécessitent de disposer de capacités de stockage, qui représentent également un coût pour les producteurs.

Le CESER appelle la Région à accompagner les exploitants agricoles par des outils financiers (avances remboursables, prêts...) leur permettant de se tourner vers des produits à plus haute valeur ajoutée, notamment les produits de garde comme le Calvados, ou là encore la plantation de nouvelles variétés plus adaptées au marché.

2.2. Un soutien essentiel au renouvellement des générations

A l'instar des autres exploitations agricoles, la production de pommes à cidre se heurte à un déficit de renouvellement des générations. En effet, on observe depuis plusieurs années un vieillissement de la population agricole, avec un âge moyen des chefs d'exploitations de 52 ans⁹, et 10 780 exploitations à reprendre dans la décennie à venir.

Le CESER a pu à plusieurs reprises approuver la volonté régionale de soutenir le renouvellement des générations, notamment en soulignant « *la mise en place des nouveaux dispositifs visant à améliorer le taux de renouvellement. L'objectif de 450 installations par an est un objectif ambitieux à encourager au regard de la place de l'agriculture dans l'économie normande* »¹⁰. Il insistait en revanche sur l'importance de porter à la connaissance des agriculteurs l'ensemble des dispositifs d'aides à l'installation.

A l'instar des autres filières agricoles, le renouvellement des générations est essentiel pour permettre de maintenir la production pomicole et apporter de nouveaux modèles économiques au sein de la profession. Le CESER conseille donc à la Région de maintenir l'ensemble des dispositifs destinés à assurer ce

⁹ Chambre d'agriculture de Normandie, 12 décembre 2023 – Renouvellement des générations en agriculture : quel rôle pour les collectivités ?

¹⁰ CESER de Normandie, 16 juin 2022 – Nouvelle politique régionale de l'agriculture 2023-2027

renouvellement, voire à l'adapter pour prendre en compte les particularités de la production pomicole.

La problématique spécifique de l'immobilisation financière du stock du Calvados impose de se poser la question de la transmission des exploitations. En effet, l'obligation d'un stockage de longue durée représente une immobilisation pour les producteurs et ajoute de la valeur au prix de vente de l'exploitation. Dès lors, une réflexion est à engager pour permettre la transmission de ces exploitations, notamment auprès de jeunes agriculteurs.

2.3. Une image du cidre à transformer

Les produits pomicoles, dans leur ensemble, pâtissent d'une image désuète et très attachée au terroir. Le cidre est une boisson dont la clientèle est vieillissante et rattachée à la tradition. Le public qui boit du cidre quotidiennement est de moins en moins nombreux, ce qui pousse certains acteurs à chercher de nouvelles méthodes pour séduire de nouveaux consommateurs.

Ainsi, ils cherchent à diversifier les contenants, avec la création de bouteilles de petit format, des expérimentations visant le conditionnement en canettes... D'autres acteurs rencontrés par le CESER travaillent sur le packaging notamment sur le visuel des contenants, et plus particulièrement les étiquettes pour changer de l'image attachée aux milieux ruraux et traditionnels. Si cette stratégie permet effectivement de séduire une clientèle non habituée à une consommation quotidienne de cidre, elle doit toutefois co-exister avec des étiquettes aux visuels traditionnels, qui séduisent toujours les touristes en voyage en Normandie, et qui recherchent quant à eux un cidre marketé comme un produit de terroir.

Les campagnes de communication doivent toutefois se conjuguer avec de nouveaux impératifs : consommation de l'alcool en baisse de manière générale, impératifs écologiques plus forts, nouvelles méthodes de communication et de marketing...

A ce titre, le Plan Pommes lancé début 2024 met l'accent sur plusieurs éléments : campagne et animation des réseaux sociaux, affichage dans le métro parisien, relations presse/influenceurs, campagne radio... L'objectif affiché est le rajeunissement de la clientèle appelle à être innovant également en matière de communication, mais la stratégie manque de structuration à moyen terme, et l'ensemble des initiatives manquent de cohérence en raison de l'absence de définition d'enjeux communs.

Concernant la promotion de produits alcoolisés, il convient de rester très prudent par rapport aux enjeux légaux et aux enjeux de santé publique. En effet, la promotion de produits alcoolisés est autorisée, mais est très encadrée, (nombre de support limité (presse, radio)). Elle est interdite sur certains médias tels que la télévision ou le cinéma. Sur internet, la promotion de produits alcoolisés est possible depuis la loi Hôpital, Patients, Santé, Territoires du 21 juillet 2009, mais reste strictement encadrée : interdite sur les sites destinés à la jeunesse ou au sport et non intrusive. Dès lors, ce dernier point interdit la promotion de boissons alcoolisées par l'insertion de publicités entre deux contenus (vidéo YouTube, stories Instagram...). Enfin, la publicité pour ces produits est limitée dans son contenu : elle ne peut

pas présenter l'alcool sous un angle favorable ou attractif, et doit être assortie d'un message de prévention, indiquant que « l'abus d'alcool est dangereux pour la santé ». Cette mention est obligatoire, sur l'ensemble des supports de communication. Ainsi, la publicité des produits pomicoles alcoolisés doit être faite avec prudence, notamment en ce qui concerne les influenceurs.

La communication autour du cidre se doit d'être claire et cohérente entre les différents acteurs. Le CESER recommande à la Région de favoriser la mise en place, par la filière, d'une stratégie marketing importante, réunissant l'ensemble des acteurs sous une bannière commune en partant d'études de marché permettant d'identifier plusieurs segments de consommateurs.

La consommation de produits pomicoles, et tout particulièrement le cidre, est très liée aux régions de production de ces produits. En effet, la Normandie et la Bretagne sont les principales régions de consommation du cidre. A ce titre, l'UNICID cherche à enrayer la baisse de la production par la multiplication de campagnes de communication, d'animation en magasin et d'événements afin de conquérir de nouveaux marchés.

Or, les documents consultables ainsi que les auditions menées par le CESER font ressortir une multiplication des campagnes de communication pour diverses branches du secteur pomicole et non du cidre normand dans son ensemble, malgré une partie importante de la production sous appellations d'Indication Géographique Protégée.

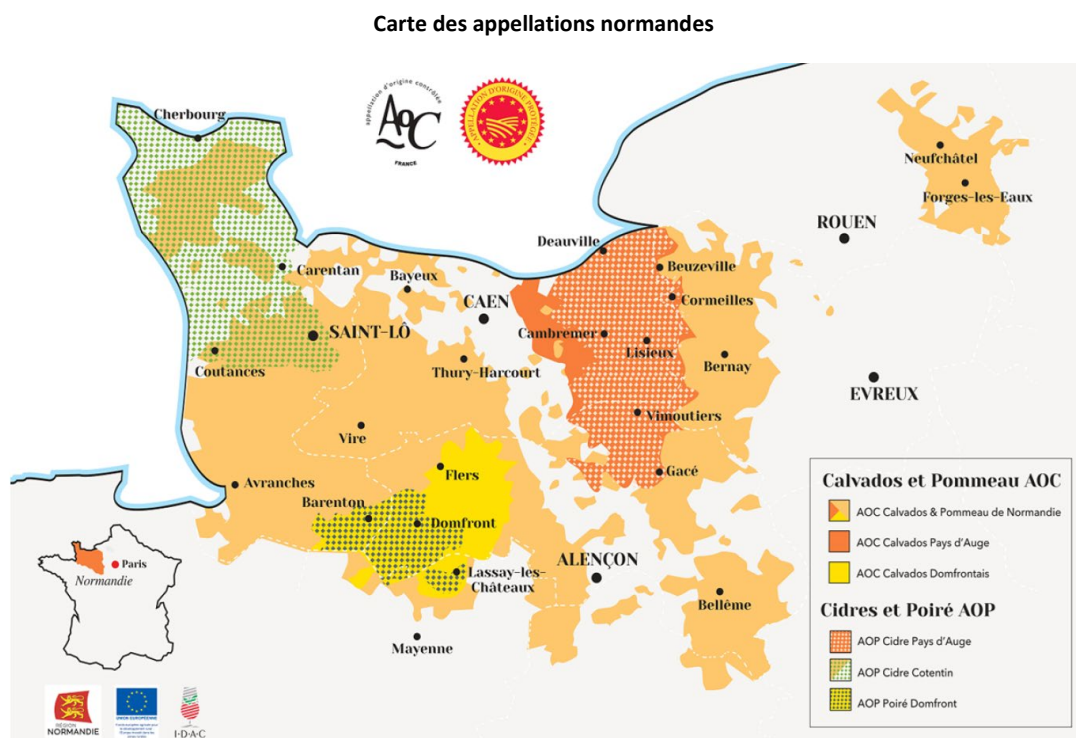
S'ajoute à cela le fait que les acteurs rencontrés par le CESER témoignent tous d'une nécessaire bonne santé du marché dans son ensemble pour que les plus petits acteurs s'y retrouvent. Dès lors, la mise en avant des produits pomicoles se doit d'être d'une part, suffisamment coordonnée pour une bonne utilisation des fonds des acteurs privés et publics, et d'autre part suffisamment globale pour comprendre l'ensemble des produits, en distinguant en son sein des spécificités gustatives, qui peuvent être notamment les produits sous appellations.

Le CESER encourage la Région à renforcer le lien entre l'identité régionale et l'ensemble des produits de la filière sous une bannière commune rassemblant les Normands autour de mêmes produits.

Par ailleurs, le CESER appelle les acteurs à travailler sur la mise en place d'une Indication Géographique Protégée « Jus de pomme de Normandie », qui permettrait une mise en avant de ce produit.

2.4. Les appellations cidricoles : une spécificité à mettre en avant

La production sous appellations, notamment en matière de cidre et de poiré, est un marqueur régional et plébiscité par les consommateurs pour leurs spécificités gustatives. Néanmoins, la petite part de leurs consommations dans l'ensemble de l'économie pomicole rend complexe toute campagne de communication spécifique.



Source : NTAC

Le CESER appelle les acteurs de la filière à traiter le sujet des appellations au sein d'une campagne de communication globale sur l'ensemble de la filière, en insistant sur les spécificités gustatives et régionales ainsi que le choix laissé aux consommateurs.

2.5. Des liens entre restauration et produits pomicoles à renforcer

En 2002, le CESER préconisait, à propos d'une carte des cidres en Normandie, « *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* ».

Aujourd'hui, il apparaît que cette problématique demeure. Les acteurs de la filière multiplient les actions et cherchent à développer la présence des produits pomicoles au sein des cafés-hôtels-restaurants. La Maison Cidricole de Normandie travaille ainsi tout particulièrement auprès de ce secteur et des cavistes afin d'augmenter la présence de ces produits. La Région Normandie a mené de son côté des actions visant à faire se rencontrer professionnels de la restauration et professionnels des produits pomicoles.

Toutefois, le cidre est principalement présent dans les crêperies avant de l'être dans les autres restaurants, ce qui démontre que le travail est toujours à faire, dans une démarche globale associant boissons et nourriture.

Une carte des cidres et une formation à l'intégration du cidre dans des repas existe mais mériterait d'être largement diffusée contrairement à aujourd'hui. Pourtant, elle pourrait être un outil pertinent intégrant les produits de la filière pomicole dans la

restauration et l'hôtellerie. Le CESER encourage donc les acteurs de la filière à diffuser largement ce guide auprès des professionnels du secteur de l'hôtellerie et de la restauration.

Une réflexion est à mener en parallèle, sous l'angle de l'accord des boissons à la gastronomie normande. A ce titre, le CESER encourage la Région à contractualiser avec les restaurateurs normands pour s'engager à mettre à leurs cartes des produits locaux.

La région Normandie dispose d'atouts naturels qui peuvent se lier à la présence de cidre. En effet, la présence de cidre sur les lieux de tourisme renforcerait à la fois son image, inscrit dans un patrimoine touristique lié à un terroir, et à la fois celle des sites touristiques, auxquels le cidre apporterait une plus-value.

La mise en avant des produits pomicoles doit être accompagnée par des compétences spécifiques. A ce titre, il s'avère que depuis 2002, des progrès importants ont été faits en matière d'intégration de la connaissance des produits pomicoles aux différentes formations, que ce soit pour former des œnologues, des sommeliers, des cavistes ou encore des mixologues. Une fois de plus néanmoins, les informations sur les contenus de ces formations est assez complexe à obtenir.

Le CESER souligne positivement les efforts faits par la Région pour intégrer la connaissance des produits pomicoles dans les formations de restauration afin de pouvoir mettre en avant les produits pomicoles, que ce soit dans les restaurants, les hôtels, les bars ou les caves. La formation doit également porter sur la façon de vendre le cidre dans ces lieux, en insistant sur sa spécificité.

2.6. Un travail essentiel de recensement et d'évaluation

Les travaux menés par le du CESER suite à la saisine régionale se sont heurtés très rapidement à deux obstacles majeurs : d'une part, il est extrêmement complexe de trouver des données fiables concernant la santé économique du secteur, et d'autre part, les politiques mises en œuvre depuis l'étude du CESER en 2002 sont difficiles à évaluer, car les dispositifs sont répartis dans plusieurs programmes et plusieurs financements (notamment le FEADER).

Toutefois, la structuration de la filière à l'occasion de la mise en œuvre du Plan Pommes va nécessiter des étapes précises d'évaluation durant sa mise en œuvre qui permettront à la fois de mesurer les effets leviers, mais également de réorienter les dispositifs.

Toute démarche d'évaluation ne peut se faire qu'en disposant de suffisamment d'informations économiques, sociales, environnementales. Cette démarche de récolte d'informations est donc un préalable nécessaire à toute évaluation.

Le CESER recommande à la Région de procéder à une évaluation de sa politique « Pomme » depuis notamment l'avis de la première étude du CESER. Cette évaluation est à observer sous l'angle des différents plans mis en œuvre par la Région Normandie.

Suite à cette démarche d'évaluation, il conviendra de procéder à l'évaluation régulière du plan Pommes entré en vigueur en janvier 2024 en définissant dès maintenant des indicateurs, notamment afin de réorienter le plan au fur et à mesure de son exécution au besoin et d'estimer l'effet levier des différentes mesures.

2.7. Une prise en compte nécessaire des enjeux climatiques

L'ensemble des productions agricoles est confronté aux conséquences du changement climatique. La culture de la pomme à cidre est suivie par un organisme de recherche, l'Institut Français des Productions Cidricoles, situé à Sées, qui produit un certain nombre d'études permettant de conseiller les exploitants, notamment via la publication d'une grille de choix variétale, ce qui permet « *d'effectuer une première sélection multicritère pour un projet de plantation d'un verger cidricole* »¹¹. En dehors de cet accompagnement par l'IFPC, il s'avère que la filière a pris très tôt ces questions à bras-le-corps. En effet, la conversion des vergers en agriculture biologique a commencé très tôt, pour atteindre aujourd'hui 35% de la surface totale de verger.

Les dernières années ont également été l'occasion, pour la filière, de lancer de nouvelles études. Une étude avec l'ADEME est notamment en cours à l'heure de la rédaction de cet avis qui permettra de poser une analyse en cycle de vie¹² de la filière, et donc d'orienter les futures décisions stratégiques concernant la production et la transformation de pommes à cidre. Les objectifs de cette étude sont multiples et cohérents avec les préconisations du CESER : mesure du stockage carbone en verger pomicole, évaluation de l'empreinte environnementale, amélioration de la communication sur ce sujet, valorisation des démarches environnementales par les appellations, identification des leviers d'éco-conception, construction d'une « calcullette environnementale ».

Les études sur les effets du dérèglement climatique sur les vergers sont en cours. Une fois rendues, elles devront être le socle des futures décisions concernant les produits pomicoles, que ce soit concernant les espèces de pommiers, les potentiels nouveaux ravageurs, la résistance à la sécheresse...

La filière pomicole, par la nature même de ses produits, impose de s'interroger sur la question des contenants. En effet, les bouteilles en verre peuvent être réemployées ou consignées afin de réduire les coûts économiques et environnementaux de production des bouteilles. A ce sujet, des projets entrepreneuriaux émergent, et méritent l'attention des exploitants.

Toutefois, le sujet des contenants des produits de la filière ne se limite pas uniquement à la question des bouteilles. En effet, l'intégration du cidre et du jus de pomme dans les bars ou événements festifs peut se faire par fût et tireuses, ce qui pose une nouvelle question de financement). Dès lors, une réflexion est à avoir sur cette préoccupation. Le CESER soutenant le développement de l'export des produits pomicoles, il note la nécessaire prise en compte

¹¹ IFPC.eu – Grille de choix variétal, 24 juin 2024

¹² L'analyse du cycle de vie est un outil d'évaluation environnemental quantitatif permettant d'apprécier les impacts environnementaux d'un produit ou d'un système sur l'ensemble de son cycle de vie avec une approche multicritère.

des conditions de production desdits futs qui doivent être prioritairement réutilisables ou recyclables.

Par ailleurs, une réflexion est à mener sur les emballages. D'une part, la réintroduction d'une part de réemploi serait être un moyen d'améliorer le bilan environnemental tout en réduisant les coûts, et d'autre part l'envoi de produits pomicoles par fût gagnerait à passer à des contenants recyclables afin d'améliorer les process de distribution.

Le CESER soutient la volonté régionale de mettre en place une politique de soutien aux événements éco-responsables. A ce titre, le critère de l'intégration de produits pomicoles de qualité permettrait à la fois de répondre à cette exigence et de faire apprécier ce produit à un public de festivaliers. Par ailleurs, le CESER invite la Région à intégrer des produits pomicoles à l'ensemble de ces réceptions.

2.8. Une filière innovante à soutenir

L'innovation dans la filière des fruits à cidre est globalement soutenue et mise en avant par les acteurs. En effet, la filière a su, depuis longtemps, se doter d'outils permettant de stimuler la recherche, s'adapter aux nouveaux défis, etc. Il s'avère toutefois que plusieurs de ces innovations n'ont pas débouché sur des réussites économiques. Ces échecs s'expliquent par plusieurs facteurs, qui peuvent tenir à un mauvais timing, ou une absence d'adéquation entre les méthodes mises en œuvre et les attentes des consommateurs.

La création du pommeau est à ce titre instructif : considéré comme un produit encore commercialement nouveau dans l'étude du CESER de 2002, avec une augmentation des ventes importantes entre 1996 et 2000, le pommeau va rapidement trouver un public, en raison de plusieurs éléments : produit à boire frais, et donc principalement pendant la période estivale, sur un territoire touristique, un effort important d'affichage, et une communication importante auprès des restaurateurs. Des leçons sont à tirer de cette expérience afin de mieux définir la stratégie d'innovation à mener pour les expérimentations ultérieures.

Les auditions menées par le CESER ont constaté l'apparition de nouvelles pratiques sur le marché pomicole. Des entreprises innovantes, dont l'activité ne concerne souvent qu'un maillon de la chaîne de valeur, apparaissent sur le marché et amènent de nouvelles pratiques, que ce soit sur le visuel des emballages, leurs tailles, de nouveaux produits...

Il apparaît que les nouveaux intervenants dans le domaine pomicole bousculent les codes installés, et innove via de nouvelles façons de communiquer, de nouveaux contenants... Ces entreprises difficilement rentables en ce qu'elles n'interviennent que sur un maillon de la chaîne de valeur, ne produisent souvent pas elles-mêmes des pommes. Le CESER appelle donc les acteurs à rester attentifs à ces nouvelles pratiques, et la Région à œuvrer pour le rapprochement des entreprises de production et transformation « classiques », et les nouvelles entreprises innovantes.

Pour faciliter ce partage de pratiques, le CESER recommande à la Région d'intégrer ces nouveaux arrivants sur le marché pomicole au Plan Pommes.

2.9. Une place sur le marché mondial à conquérir, voire à défendre

Les produits pomicoles sont sur un marché segmenté, dont les produits n'ont ni les mêmes concurrents, ni les mêmes positions sur le marché.

Le cidre a un concurrent majeur à l'international, le « Cider ». Traduction littérale de « cidre », il ne s'agit toutefois pas du même produit. En effet, alors que le cidre est seulement issu de la fermentation de jus de pommes à cidre, le cider est une pratique brassicole : la boisson est produite par l'ajout de fermentation dite résiduelle, procurée par exemple par l'ajout de sucre avant fermentation. Les deux boissons sont donc différentes dans leurs pratiques, leurs goûts et leurs taux d'alcool : quand le cidre normand oscille entre 1 et 3 degrés d'alcool, le cider peut aller jusqu'à 5 voire 6 degrés. A noter par ailleurs que les ciders ont des processus de fabrication différents selon les pays. Ainsi, le cider danois ne peut être composé que de 5% de jus de pommes. A ce sujet, certains producteurs de pomme ont fait état de leurs inquiétudes face à la publication prochaine d'une réglementation de l'Union européenne, qui pourrait harmoniser la définition de « Cider », ce qui est une potentielle menace pour le cidre français et sa spécificité.

Comme vu précédemment, plusieurs produits de la culture pomicole peuvent jouer un rôle à l'international : le Calvados réalise la moitié de ses ventes à l'étranger, le jus de pomme bénéficie d'une image et d'une dynamique importante... Par ailleurs, il convient de noter que certains coproduits de la filière rencontrent un certain succès à l'international, et notamment le vinaigre de cidre, en raison de ses vertus thérapeutiques. Ainsi, plusieurs milliers d'hectolitres sont exportés vers les Etats-Unis tous les ans.

Ainsi, la filière pomicole a une carte à jouer sur la scène internationale, mais doit appliquer des stratégies finement définies, afin de ne pas se perdre sur un marché gigantesque pour une filière de taille relativement modeste. Le CESER recommande donc aux entreprises souhaitant se lancer sur le marché de l'international d'obtenir des conseils, notamment par l'intermédiaire des acteurs consulaires, afin d'optimiser leur développement. Enfin, le CESER rappelle que l'export de produits pomicoles peut se faire par fût, notamment en ce qui concerne le cidre, ce qui permet un envoi moins coûteux que par bouteille, en raison du faible prix du contenu par rapport au contenant.

Si la consommation nationale de produits pomicoles a tendance à baisser, il apparaît que certains pays sont de plus en plus clients de la spécificité du « cidre » français. En parallèle, d'autres produits comme le Calvados rencontrent un succès important et sont en progression à l'export. Dès lors, le CESER encourage vivement les acteurs de la filière à se tourner vers les Chambres de Commerce et d'Industrie afin d'établir des stratégies d'export.

Conclusion

La filière pomicole normande, véritable symbole de la Normandie, possède un potentiel de croissance qui ne semble pas encore pleinement exploité. Ses produits, porteurs d'une image naturelle et authentique, voient leur consommation diminuer. Ils souffrent notamment d'une

prolifération d'initiatives individuelles menées par les acteurs de la filière sans coordination globale, ce qui réduit l'efficacité de ces efforts. Un obstacle majeur à la mise en œuvre de stratégies cohérentes est l'inaccessibilité des données et la méconnaissance du tissu économique par les acteurs et les organisations elles-mêmes.

Parmi les autres produits de la filière, certains, comme le jus de pomme et le vinaigre de cidre, ont un potentiel de développement significatif.

Le CESER de Normandie a pu observer lors de ses auditions l'enthousiasme des acteurs pour leurs produits et leurs marchés. Il les encourage donc à prendre en considération les remarques formulées dans cet avis. L'objectif est double : développer les segments du marché pomicole qui présentent un potentiel de croissance, mais aussi optimiser leurs processus pour assurer une rémunération équitable à tous les acteurs de la filière.

En synthèse, les propositions du CESER relatives à la filière pomicole normande :

La constitution d'une véritable filière pomicole

Pour permettre de définir une stratégie à 5 ou 10 ans, répartir clairement les compétences, coordonner les initiatives et mettre en place une gouvernance commune pour permettre la création d'une véritable filière « pomicole ».

Afin de permettre la pérennité du reste des segments du marché, se tourner vers les produits dont la valeur perçue est plus forte comme le vinaigre et ceux susceptibles d'augmenter les volumes de production comme le jus de pomme.

Engager une réflexion sur la nécessité de préservation du verger haute-tige, emblématique de la Normandie, pouvant aboutir à une aide à la plantation si nécessaire. Articuler cette réflexion avec les plans existants, à l'image du plan Elevage qui concorde avec la préservation du verger haute-tige.

Accompagner les exploitants agricoles par des outils financiers (avances remboursables, prêts...) pour leur permettre de se tourner vers des produits à plus haute valeur ajoutée, notamment les produits de garde.

Un soutien essentiel au renouvellement des générations

Maintien par la Région de l'ensemble des dispositifs destinés à assurer le renouvellement des générations, voire adaptation en fonction des particularités du secteur pomicole.

Engager une réflexion sur la question spécifique de la transmission des exploitations produisant du calvados, dont le stockage fait augmenter la valeur.

Une image du cidre à transformer

Favoriser la mise en place par la filière d'une stratégie marketing importante réunissant l'ensemble des acteurs sous une bannière commune.

Renforcer le lien entre identité régionale et produits pomicoles.

Travailler sur la mise en place d'une Indication Géographique Protégée "Jus de pomme de Normandie".

Les appellations cidricoles : une spécificité à mettre en avant

Traiter le sujet des appellations d'origine contrôlée au sein d'une campagne de communication globale sur l'ensemble de la filière, insistant sur les spécificités gustatives et le choix laissé aux consommateurs.

Des liens entre restaurations et produits pomicoles à renforcer

Contractualiser avec les restaurateurs normands pour s'engager à mettre à leurs cartes des produits locaux et développer une carte des cidres normands.

Continuer l'intégration dans les formations de la restauration la connaissance des produits pomicoles.

Un travail essentiel de recensement et d'évaluation

Procéder avant toute évaluation à une phase de récolte des données économiques, sociales et environnementales.

Procéder à une évaluation de la politique "pomme" normande, et plus spécifiquement le plan "Pommes" de 2024.

Une prise en compte nécessaire des enjeux climatiques

Baser les futures décisions politiques sur la base des études environnementales en cours de réalisation.

Encourager les réflexions à rendre plus durable les emballages, que ce soit via des fûts recyclables ou un réemploi des bouteilles.

Poursuivre la mise en place d'une politique de soutien aux événements éco-responsables, notamment par l'intégration de produits pomicoles de qualité.

Une filière innovante à soutenir

Ouvrir au rapprochement entre les entreprises classiques et les nouveaux arrivants sur le marché afin d'apporter de l'innovation au secteur pomicole, et intégrer ces entreprises innovantes au plan Pommes.

Une place sur le marché mondial à conquérir, voire à défendre

Etablir avec les Chambres de Commerce et d'Industrie des stratégies d'export efficaces d'un produit relativement modeste sur un marché gigantesque.

Déclarations de groupes

Déclaration de M. Philippe LEGRAIN

Au titre du groupe CFDT de Normandie

Ce qu'on a découvert peu à peu dans notre comité d'étude ce sont les difficultés de la filière : il y a le feu dans notre filière pomme à cidre ! Notamment à cause de la chute des achats par les consommateurs.

Il y a 20 ans quand le CESER faisait son premier rapport sur cette filière, le Français achetait en moyenne 2 litres de cidre par an.

Aujourd'hui c'est la moitié moins : 1 litre acheté par an seulement !

Prolongez la courbe encore quelques années sur le même rythme, et dans 20 ans, le CESER fera un rapport pour signer la fin de cette production, pourtant si symbolique du patrimoine gastronomique normand !

Il y a le feu et il faut que la filière prenne rapidement conscience qu'elle n'est plus la grande filière emblématique de jadis, au temps où les pommiers couvraient toute la Normandie.

C'est une petite filière qui doit se regrouper, parler d'une seule voix, et d'une manière pérenne. Elle a été capable de le faire ponctuellement parce que la Région l'exigeait pour débloquer une aide : c'est le plan Pommes. Mais il faut qu'elle apprenne à coopérer dans la durée, avec un seul organisme-chapeau, et les nombreuses organisations professionnelles regroupées dans un seul lieu. Et ce lieu unique à créer pourrait être aussi à destination touristique, pédagogique et gastronomique.

Parce qu'il y a du boulot à faire pour redresser cette courbe de consommation qui s'enfonce : tant au niveau des vergers, des techniques de fabrication du cidre, du Calvados et des autres produits cidricoles. Et aussi du travail de marketing, dans les techniques de vente, d'emballage, de promotion. Et c'est avec tout ça que l'on peut espérer inverser la courbe de consommation et faire qu'il y aura encore du cidre en Normandie pour le prochain rapport du CESER sur le sujet.

La commission 4 a essayé de répondre à la saisine du président Morin, dans le temps bref qui lui était imparti, mais nous n'avons pu auditionner tous les acteurs. Il est regrettable en particulier, que nous n'ayons pas auditionné la coopérative des Celliers Associés, qui est un des 2 acteurs principaux du marché du cidre.

La CFDT approuvera l'avis de la commission.

ANNEXES

Annexe 1 – Lettre de saisine



LE PRÉSIDENT

Monsieur Jean-Luc LEGER
Président du CESER de Normandie
6 Rue Robert Schuman
76174 Rouen Cedex

Caen, le

26 JUL. 2023

Objet du dossier : Saisine CESER filière cidricole

Votre dossier n° D23-00646 est suivi par
Aude JOUAUX
02 31 15 25 76 / aude.jouaux@normandie.fr
Direction Agriculture et Ressources Marines

Monsieur le Président,

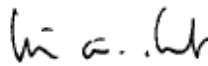
La filière cidricole normand est une filière économique emblématique de notre territoire. Le Conseil régional de Normandie travaille avec les acteurs professionnels pour construire un plan fédérateur et stratégique d'avenir, dénommé plan pommes. Dans ce cadre, je souhaite mobiliser les compétences disponibles, dont celles des équipes du CESER, pour éclairer sur les données socio-économiques de cette filière. A ce titre, je souhaite vous saisir pour :

- la construction d'un observatoire socio-économique de la filière cidricole normande, avec l'identification d'indicateurs clés permettant de caractériser le poids économique de cette filière et son évolution ;
- l'analyse de l'écosystème normand face aux enjeux d'avenir dans un contexte international : outils, structuration, notoriété produit, marchés, perspectives.

Ces sujets ont déjà été évoqués avec les différents acteurs de la filière et nos collaborateurs.

Pour poursuivre la construction de ce plan, je vous demande de bien vouloir m'apporter les résultats de vos études sur le 1^{er} semestre 2024.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Président, l'expression de mes sentiments les meilleurs.



Hervé Morin

REGION NORMANDIE

ABBAYE AUX DAMES – PLACE REINE MATHILDE – CS 50523 – 14035 CAEN CEDEX 1
STANDARD - TEL: 02 31 06 98 98 – FAX: 02 31 06 95 95



Annexe 2 – Les grandes étapes de la production des produits pomicoles

Le cidre et le poiré

Dans l'inconscient collectif, la fabrication du cidre ne consiste qu'en l'extraction du jus de pommes (appelé moût), sa fermentation, puis sa mise en bouteille. Cette apparente simplicité contribue à l'image du cidre comme étant un produit naturel.

En réalité, cette fabrication débute en amont avec les acteurs de la recherche, notamment le centre de recherches de Sées, sur la structuration du verger, la recherche variétale, etc.

Une fois les pommes récoltées, plusieurs étapes sont nécessaires :

- Le broyage des pommes (ou râpage),
- Le cuvage (ou macération) : repos de la pulpe pendant plusieurs heures, ce qui facilite l'extraction du jus et permet la coloration du cidre ainsi que l'épanouissement des arômes,
- Le pressurage : pressage de la pulpe pour en extraire le jus,
- La clarification du moût : repos du moût plusieurs jours à basse température.
- Un premier soutirage : extraction du jus des autres couches formées durant le repos du moût,
- La fermentation : apparition d'un bouillonnement et d'une mousse ; le sucre se transforme en alcool éthylique, en gaz carbonique et en substances aromatiques,
- Un second soutirage : élimination des lies résiduelles,
- L'embouteillage.

Ces étapes peuvent être différentes pour les cidres d'Appellations d'Origine. Elles peuvent exiger des méthodes spécifiques, notamment en ce qui concerne la prise de mousse, qui doit être naturelle et en bouteille (et non en cuve).

Le poiré est produit dans des conditions globalement similaires, avec des particularités selon certaines espèces de poires qui réagissent plus ou moins vite. Le processus de filtration est également plus développé, le poiré étant traditionnellement une boisson limpide.

Les eaux-de-vie de pomme

Pour produire les eaux-de-vie de cidre, et notamment le Calvados, il est nécessaire de distiller du cidre. Ce procédé se fait grâce à un alambic, qui va chauffer le cidre et faire monter les vapeurs d'alcool dans un plateau, pour ensuite refroidir la « colonne » pour forcer la condensation des vapeurs. Une deuxième chauffe va permettre de faire monter les vapeurs dans un second plateau.

Suite à la distillation, l'eau-de-vie ainsi produite va devoir être vieillie et coupé d'eau. En effet, en sortie d'alambic, elle comporte un degré d'alcool entre 68 et 72%, alors qu'il doit être de 40% pour être commercialisé. Le délai minimum de vieillissement est de deux ans, mais ici

encore, des spécificités existent selon les AOC. Par exemple, le Calvados Domfrontais nécessite ainsi trois ans de vieillissement. Il se réalise dans des fûts de chêne, permettant à la fois une colorisation du liquide et le développement de l'arôme. Le stockage implique des investissements additionnels qui augmentent la valeur de l'exploitation agricole. Cette augmentation représente un défi pour la transmission des entreprises productrices de calvados, car elle exige un investissement plus conséquent pour acquérir l'exploitation. Ainsi, les nouveaux propriétaires potentiels doivent prévoir des ressources financières supplémentaires pour prendre la relève de ces entreprises.

La production du pommeau résulte quant à elle d'une tradition agricole, qui consistait à mélanger les jus de fruits de pomme à cidre avec le calvados afin de conserver sa saveur. Plusieurs producteurs s'associent pour faire reconnaître cette boisson qui sera légalement définie en 1986. Sa production résulte donc dans le fait de stocker les pommes à cidre en octobre-novembre, puis de les presser en novembre-décembre. Le moût obtenu est alors mélangé avec un Calvados vieilli un an en fût. S'ensuit un vieillissement supplémentaire de 14 mois minimum.

Bibliographie

Capital, 11 février 2024 – Pourquoi le prix du jus d’orange est en train d’exploser

Chambre d’agriculture de Normandie, 12 décembre 2023 – Renouvellement des générations en agriculture : quel rôle pour les collectivités ?

CESER de Basse-Normandie, 2002 – La filière cidricole en Basse-Normandie

CESER de Normandie, 2022 – Nouvelle politique régionale de l’agriculture 2023-2027

IFPC.eu, 24 juin 2024 – Grille de choix variétal

Ouest-France, 4 mars 2024 – Cette coopérative veut planter 500 ha de vergers

Liste des sigles

CESER..... Conseil Economique Social Environnemental Régional

IDAC..... Interprofession des Appellations Cidricoles

UNICID..... Union Nationale Interprofessionnelle Cidricole

Le CESER en quelques mots

A propos du CESER

Le Conseil économique, social et environnemental régional (CESER) est la 2^{ème} assemblée de la Région Normandie. Responsables patronaux, syndicaux ou associatifs, personnalités issues du monde de l'environnement ou encore de la recherche, toutes et tous se retrouvent au CESER, l'assemblée représentative de la société civile en Normandie.

Le CESER s'exprime sur l'ensemble des sujets d'intérêt régional (formation, développement économique, transport, culture, santé, environnement...), et privilégie une approche par le développement durable. Il ajoute à ses travaux une vision prospective de la Normandie et s'attache à systématiquement faire le lien entre les préoccupations des citoyens et leur traduction concrète dans l'action publique. Depuis 2015, il est également en mesure de contribuer à l'évaluation des politiques publiques, et depuis la loi 3DS de 2022, de conduire des études de prospective territoriale.

Les avis et travaux du CESER sur les grands dossiers régionaux

Le CESER mène des études, présente des rapports et émet des avis sur tout sujet relevant de la compétence du Conseil régional ou lié à la gestion et au développement économique, social, environnemental, sanitaire, éducatif et culturel de la région.

Les sujets d'étude relèvent de 3 procédures définies par la loi :

Les saisines obligatoires

Préalablement à leur examen par le Conseil régional, le CESER est obligatoirement saisi pour avis des documents relatifs :

- à la préparation et à l'exécution dans la Région du plan de la nation,
- au projet de plan de la Région et à son bilan annuel d'exécution ainsi qu'à tout document de planification et aux schémas directeurs qui intéressent la région,
- aux différents documents budgétaires de la Région, pour se prononcer sur leurs orientations générales,
- aux orientations générales dans les domaines sur lesquels le Conseil régional est appelé à délibérer (éducation, formation, transports, etc.),
- aux orientations générales dans le domaine de l'environnement.

Les saisines formulées par le Président du Conseil régional

A l'initiative du Président du Conseil régional, le CESER peut être saisi de demandes d'avis et d'études sur tout projet à caractère économique, social ou culturel ou intéressant l'environnement de la région.

Les auto-saisines

Le CESER peut prendre l'initiative de réaliser des rapports et donner des avis sur toute question entrant dans les compétences de la région ou de tout dossier qui lui paraît être d'intérêt régional.

La filière de la pomme à cidre en Normandie



Trio emblématique de notre terroir : la pomme, le cidre et le Calvados constituent une petite filière chère au territoire normand. Pourtant, concurrencée de part et d'autre, la filière pomicole cherche à se réinventer... Saisine du Conseil régional, qui lançait en janvier 2024 son « Plan pomme », l'étude du CESER s'est penchée sur les freins et les atouts de la filière pomicole normande.

Si le Calvados se porte bien, le cidre voit sa consommation baisser depuis les années 2000 au profit du jus de pomme, en pleine croissance. Ce dernier est ainsi devenu le 3e jus de fruit le plus consommé - après les jus d'orange et multivitaminés.

Il apparaît aujourd'hui nécessaire pour le CESER de renforcer la filière de la pomme à cidre avec une stratégie portée par l'ensemble des acteurs et défendue collectivement.

Octobre 2024

Présenté par Claire-Hélène
Peghaire-Gaudeul

Avec le concours de Pierre Allain

Crédit couverture : AI

ISBN : 978-2-492245-19-0

Ne peut être vendu



CONSEIL ÉCONOMIQUE SOCIAL ET ENVIRONNEMENTAL RÉGIONAL

Caen Abbaye aux Dames - CS 50523 - 14 035 CAEN Cedex 1 | 02 31 06 98 90
Rouen 5 rue Schuman - CS 21129 - 76 174 ROUEN Cedex | 02 35 52 56 30

ceser.normandie.fr