

BULLES de cidres

Information Presse
Octobre 2014

ET LA PETITE POMME

devint cidre...

ÉDITO

NÉ DE LA RENCONTRE entre la nature et les hommes

Des cidres, il y en a pour tous les goûts et tous les moments de consommation. Doux, demi-sec, brut, blanc, rosé, de poire... Cette grande diversité de saveurs s'exprime dans le verre, mais aussi à travers les hommes qui les élaborent.



Qu'ils soient jeunes exploitants, en reconversion professionnelle ou héritiers d'un domaine cidricole, hommes ou femmes, transformateurs, artisans cidriers ou producteurs fermiers : tous sont animés par une même passion pour cette boisson pétillante, légère et conviviale. Inspirée et inventive, la profession s'attache à préserver et à faire perdurer les savoir-faire ancestraux, tout en inscrivant le cidre dans son époque.

Une modernité, qui se caractérise par l'élaboration de nouveaux produits avec de beaux succès, comme le cidre rosé et le poiré, mais aussi par l'évolution des formats avec des bouteilles de 25cl ou 33cl, mieux adaptées à une dégustation individuelle. Cette forte dynamique est à l'origine du renouveau du

cidre, qui sort aujourd'hui d'une consommation saisonnière ou régionale. Désormais, **les Français pensent à lui au quotidien, pour réinventer leurs apéros, imaginer de nouveaux accords mets/cidres, décupler leur créativité en cuisine...**

Fruit du travail des hommes, symbole de leurs valeurs et de la passion qu'ils engagent dans son élaboration, chaque cidre est unique. Et tout commence dans les vergers, lorsque les premières pommes se mettent à tomber aux premiers jours de l'Automne, annonçant le début de la saison du cidre...

LA DIVERSITÉ

des Cidres de France commence dans le verger...

Plus de 1 000 variétés de pommes à cidre ont été répertoriées sur le territoire français, ce qui permet aux cidriers de réaliser des assemblages, qui donneront toute la typicité à leurs produits.

220 000 TONNES de pommes à cidre

C'est la production estimée pour la récolte 2014. Un chiffre légèrement inférieur aux 6 dernières années (-9% par rapport à la période 2008-2013), qui s'explique par une météo capricieuse et le phénomène naturel d'alternance. Ainsi, les arbres ont donné moins de fruits qu'en 2013, une année particulièrement abondante.

NEWS

IL EST VENU le temps des récoltes...

Les premières récoltes de pommes ont débuté fin septembre/début octobre, **marquant le début de la nouvelle saison du cidre**. Jusqu'à la fin du mois de novembre, les exploitants cidricoles vont parcourir les vergers pour ramasser les fruits, afin de **lancer l'élaboration du précieux breuvage**.

Le ramassage des pommes est aujourd'hui majoritairement mécanisé. Une fois transportés chez le cidrier, triés puis lavés, les fruits à cidres sont pressés. Peut alors débiter la fermentation en fûts, qui transformera au terme d'un lent processus, le jus en une boisson légèrement alcoolisée et pétillante.



IL FAIT BON VIVRE

au verger...

Le fruit à cidre n'ayant pas de contrainte d'aspect ou de calibre, puisqu'il est immédiatement transformé en jus, ne nécessite que peu de traitements, s'il est sain et arrivé à maturité.

Le verger cidricole est donc traditionnellement économe et respectueux de l'environnement.

A CHAQUE MOIS

sa pomme à cidres !

Selon qu'elles soient de variétés précoces ou tardives, les pommes à cidre ne se ramassent pas toutes au même moment.

Parmi les premières à arriver à maturité, fin septembre/début octobre, on trouve les plus amères comme la Cidor, la Marie Ménard et La Fréquin Rouge. Viennent ensuite les typicités plus douces comme la Clos Renaux et la Douce Coët Ligné.

Enfin, début novembre, la Judor et l'Avrolles, riches en acidité, se laissent à leur tour glisser de l'arbre !

FOCUS

Yann Gilles, directeur technique de l'IFPC
Institut Français des Productions Cidricoles

**“ 2014
s'annonce comme une récolte
de bonne qualité**

Nous sommes sur une année intermédiaire en termes de production, supérieure à 2012, mais inférieure à 2013. Mais cette baisse était attendue et anticipée, du fait du phénomène naturel d'alternance. Bien entendu, la météo a, elle aussi, joué un rôle clé, avec un hiver particulièrement doux et humide, un bel ensoleillement au mois de mars, mais aussi de nombreuses précipitations au moment de la floraison. Toutefois, le fort ensoleillement de fin juin et début juillet, notamment dans le grand ouest (Normandie et Bretagne), a permis de pallier un été en demi-teinte. De plus, nous profitons d'une magnifique arrière-saison, qui permet donc aux fruits de gagner encore en taille comme en concentration de sucre, mais aussi de bénéficier d'excellentes conditions de récolte. ”



ACTU

LE CIDRE PRIMEUR la sensation fruitée de l'Automne !

.....

Cette boisson a la particularité d'être élaborée avec les toutes premières pommes à cidre de nos vergers (Bedan, Bisquet, Cidor et Doux l'Évêque notamment) et d'avoir une fermentation courte (2 à 4 semaines en moyenne). Gorgé d'arômes acidulés, doux et peu alcoolisé (1,5 à 3%), son goût très fruité et naturellement sucré en fait le partenaire privilégié des produits de saison, dont il exalte les saveurs : pomme, châtaigne, champignon, potiron, betterave, volaille, gibier, coquille Saint-Jacques...

A PROPOS DES CIDRES DE FRANCE

Fruité, naturellement léger et rafraîchissant, le cidre est la boisson incontournable du quotidien et des moments conviviaux en famille ou entre amis. La richesse des variétés de pommes et de leurs terroirs donne au cidre une palette de saveurs et de couleurs, qui ravissent tous les palais. Les Cidres de France comptent environ 10 000 producteurs de fruits à cidre et 500 cidriers qui, chaque année, élaborent plus de 100 millions de litres. Un savoir-faire français unique, que perpétuent les professionnels soucieux de la qualité de leurs cidres et protégé par une réglementation stricte.

www.info-cidre.com

www.alorigineducidre.com

LE CIDRE

de nos régions

Les cidres bretons et normands comptent parmi les plus connus des Français et représentent, à eux-seuls, 85% des volumes de cidre produits dans notre pays. Toutefois, beaucoup d'autres territoires ont, eux aussi, une longue tradition cidricole.

C'est le cas notamment des Pays de la Loire, mais aussi de la Picardie, de la Brie, du Pays d'Othe, de la Thiérache, de la Savoie, du Limousin et, enfin, du Pays Basque.

Une belle diversité à découvrir sans attendre !