

Economie du cidre en France

Toutes les régions sans vignoble ou pauvres en vigne ont développé la production de cidre, du pays Basque aux Vosges, en passant par le Limousin, l'Île-de-France et la Franche-Comté. Mais les zones de plus grande consommation restent la Normandie et la Bretagne puis la région parisienne et les régions du nord de la France.

La production cidricole représentait une part importante de l'activité de l'Ouest de la France durant la première moitié du 20^{ème} siècle. Cette production provenait d'un verger traditionnel associant pommier et pâtre le plus souvent. La décision des pouvoirs publics de réduire puis d'arrêter la fabrication d'alcool d'Etat a entraîné une forte baisse des débouchés. Face à cette situation, cette production a été délaissée, d'où une régression constante du verger.

année	Million d'arbres
1929	51,7
1980	19,3
1995	9,2
2006	5

Ce verger s'est en partie rajeuni depuis 1980 avec des systèmes de plantations plus denses (plus de 75 arbres/ha). Son impact économique demeure important en Pays d'Auge et dans la partie ouest de l'Eure. Très présent dans les bocages normands, le verger y est cependant moins renouvelé. Les besoins de l'industrie s'élèvent actuellement à 125 000 tonnes de fruits pour les cidres.

La production de fruits à cidre trouve son originalité dans « l'amertume » des fruits. Les spécificités régionales proviennent en partie de la mise en œuvre de variétés plus ou moins amères. Les variétés sont en général assez rustiques, peu sensibles aux maladies, sauf au feu bactérien.

En règle générale, le cidre est issu de la fermentation d'un jus provenant de plusieurs variétés de pommes. Selon les régions, les assortiments variétaux sont très différents. Ils influent sur la saveur des cidres élaborés. A titre d'exemple, les cidres de Cornouaille sont caractérisés par une amertume prononcée et les cidres du Pays d'Othe par leur acidité.

Après une longue période de baisse, le marché du cidre en France s'est stabilisé depuis une vingtaine d'années. L'autoconsommation reste toutefois importante dans les régions productrices. C'est une **consommation occasionnelle**. Ce marché est caractérisé par une double saisonnalité des ventes :

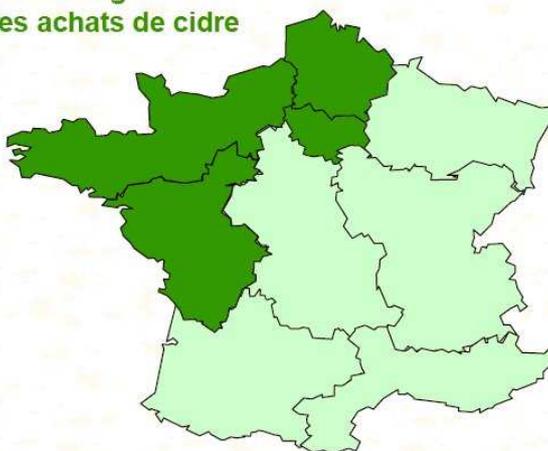
- en début d'année la consommation est liée en grande partie à l'occasion : épiphanie, chandeleur.
- l'été, le cidre est consommé comme boisson désaltérante.

Ces pics de consommation (Epiphanie, Chandeleur, été) représentent près de 40 % des ventes de cidre.

La consommation de cidre est fortement régionalisée. Les ménages de la façade Nord-Ouest apparaissent sur consommateurs de cidre du fait de la forte diffusion régionale du produit. A l'ensemble de ces 3 régions il convient d'ajouter la région Parisienne, dont les ménages sont légèrement sous consommateurs de cidre mais qui, compte tenu de son poids géographique (19% de la population en 2006), pèse forcément sur l'évolution du marché. A elles seules, ces quatre régions représentent 61 % des achats de cidre des ménages pour 47% de la population.

Ouest Nord + Ouest Sud + Nord + Région Parisienne

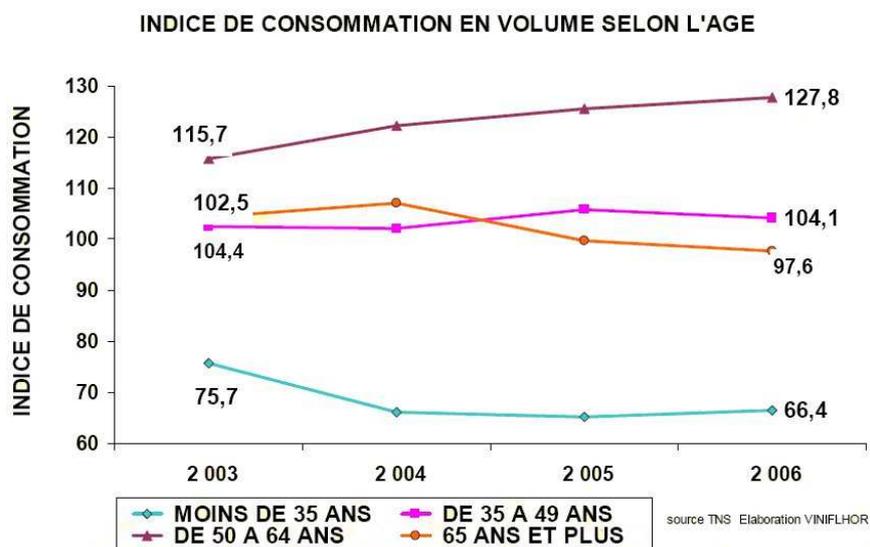
- 47 % des ménages
- 61 % des achats de cidre



Selon la catégorie du cidre	pourcentage du volume de vente
brut	45,5 %
doux	38 %
demi-sec	0,5 %
autres	16 %
Selon l'origine du cidre	
breton	39 %
normand	29,5 %
autres	31,5 %

région	Catégorie de cidre	Vente en millions de litres en 2006	
Normandie	Brut	8,16	Total = 16,1
	Doux	7,90	
	traditionnel	0,04	
Bretagne	Brut	9,29	Total = 15,02
	Doux	5,56	
	traditionnel	0,17	
Autres régions	Brut	5,70	Total = 12,43
	Doux	6,61	
	traditionnel	0,12	

L'indice de consommation le plus élevé c'est-à-dire au-delà de 100 concerne **la tranche des 35 à 64 ans** et ces 2 catégories représentaient 52,8% de la population en 2003, contre 53,3% 4 ans plus tard.



« *extrait VINIFLHOR-INFOS* »