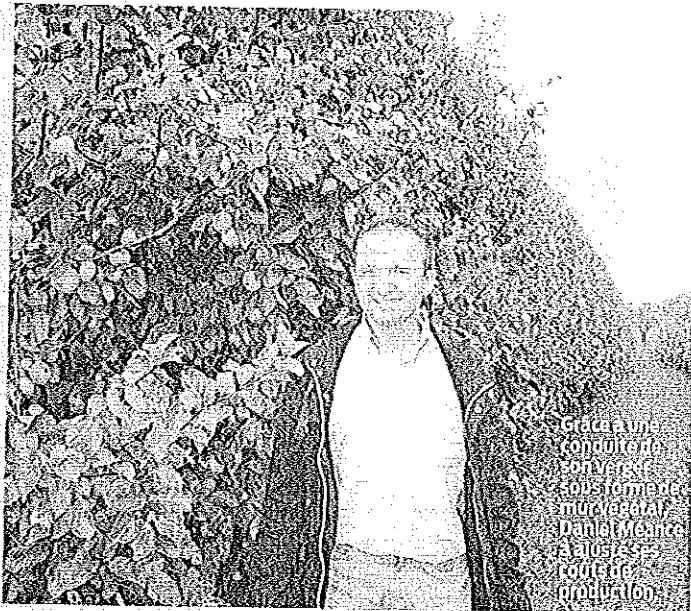


## Le tour des régions

BRETAGNE

# Le renouveau du cidre breton

La filière cidricole s'est restructurée et professionnalisée. Elle compte bien changer l'image de son produit.



**D**aniel Méance est producteur de pommes à cidre à Gaël, en Ille-et-Vilaine. Il exploite un verger de 32 hectares dont 80 % de la production est en contrat avec l'usine Loïc Raison de Domagné (coopérative Agrial). Le reste est commercialisé en vente directe, en jus de pomme, cidre et pétillant. Daniel Méance est représentatif des producteurs d'aujourd'hui, pour qui la pomme à cidre

devient une activité à part entière. En effet, depuis vingt ans, la production bretonne s'est fortement professionnalisée. Le verger basse tige de 2 130 hectares est exploité par cinq cents producteurs, pour une récolte de 65 000 tonnes de pommes commercialisées. La taille et le ramassage sont désormais presque entièrement mécanisés. La filière s'est également restructurée. Producteurs de pommes à

cidre et transformateurs se sont regroupés au sein de l'Association cidricole bretonne (ACB).

### Campagne de promotion pour un cidre d'automne

« De par l'histoire, la géographie, il existe de nombreuses associations. Nous avons besoin de nous regrouper au niveau régional, explique Gilles Barbé, artisan cidrier à Merdrignac, dans les Côtes-d'Armor, et président de l'ACB. Notre objectif est de créer un véritable pôle cidricole, afin de coopérer sur les sujets techniques, mettre en place des actions collectives : laboratoire d'analyses cidricoles, réseau de stations météo, formations. » Le rôle principal de l'association reste d'assurer la promotion des produits. Plaquette de présentation de la filière, site internet,

campagne d'affichage « La Bretagne pétillante » : depuis trois ans, de nombreuses actions ont été menées.

« Nous voulons créer une nouvelle dynamique, supprimer l'image vieillotte du cidre lié uniquement à une consommation pour la chandeleur », poursuit Gilles Barbé. Cette saison, au travers d'un blog (1), l'association communique sur le cidre d'automne, un produit fabriqué à partir de fruits précoces, plus fruité et dont le taux d'alcool est plus faible.

L'association sera également présente sur la Route du Rhum à Saint-Malo avec un stand de dégustation « La route du cidre », dont l'animation sera assurée par un grand chef.

Isabelle Lejas

(1) [www.terredecidre.com](http://www.terredecidre.com)

### UN MARCHÉ ORIENTÉ VERS LA QUALITÉ

Depuis les années quatre-vingt, la consommation de cidre dans l'Hexagone enregistre une érosion régulière des volumes (1 million d'hectolitres en 2009). En revanche, le marché est marqué par une hausse en valeur. Autrement dit, si les Français boivent moins de cidre, ils achètent le produit plus cher.

Les clients se tournent de plus en plus vers des produits plus valorisants, cidre bouché et sous indication géographique notamment. Le cidre de table, lui, est en recul. L'objectif des professionnels est de développer la gamme pour séduire le plus grand nombre de consommateurs.

MASSIF CENTRAL

## Cotations sous surveillance

La Fédération nationale bovine accorde une vigilance accrue aux commissions de cotations de ces dernières semaines, jugeant « inacceptable que le prix aux producteurs baisse dans un contexte de marché rendu favorable par une demande soutenue ». Les éleveurs exigent des cotations « physiques » (et non téléphoniques), réunissant autour d'une même table les différents collègues représentatifs. En cinq semaines, les prix ont enregistré une augmentation comprise entre 7 et 13 centimes d'euro par kilo net.

LANGUEDOC-ROUSSILLON

### UN ABATTOIR À ANTRENAS

Lozère. La première pierre de l'abattoir d'Antrenas vient d'être posée. Il devrait ouvrir à l'automne 2011, en relais de celui de Marvejols qui traite déjà 4 500 t dont 55 % sous signe officiel de qualité. Les 6,3 M€ investis vont être financés par l'Etat, le conseil régional, le conseil général et les utilisateurs. La gestion sera assurée par une société d'économie mixte.

### BASSE-NORMANDIE UNE NOUVELLE USINE POUR CRÉALINE

La coopérative Agrial, via sa filiale Florette, met en service à Lessay une usine pour Créaline. Spécialisée dans les purées et soupes fraîches de légumes, celle-ci dispose d'une capacité de production de 5 000 t pour un investissement de 5 M€. Une vingtaine de légumes, provenant à 60 % de Normandie, sont utilisés comme matière première.