

Le cidre breton veut gommer son image ringarde

Produit emblématique de la région, il souffre de son étiquette folklorique. Les producteurs aimeraient le faire goûter à un public plus jeune et plus large.

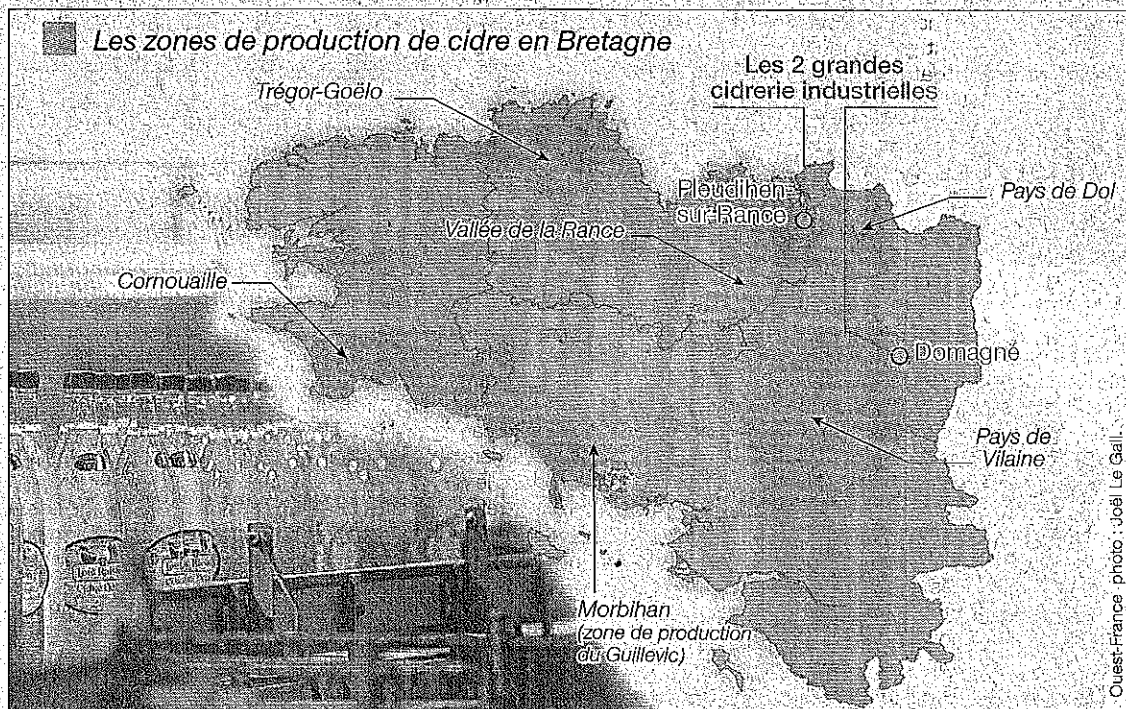
Trop connoté crêpes et galettes

Les 80 entreprises membres de l'ACB, l'Association cidricole bretonne, aimeraient sortir le cidre du ghetto des crêperies pour le mettre sur toutes les tables. « Cette boisson a beaucoup d'atouts, à commencer par sa teneur en alcool plus faible que dans le vin, souligne Yves Blouet, le directeur de la cidrerie industrielle Loïc Raison, à Domagné. Les restaurants routiers commencent à la mettre à leur menu. » Loïc Raison, propriété de la coopérative normande Agrial, est le leader hexagonal du cidre, avec 30.000 tonnes récoltées à l'année et 30 millions de bouteilles vendues. Partenaire du festival Interceltique de Lorient et du festival du Bout du monde, à Crozon, l'entreprise veut conquérir un public plus jeune.

En « cubi » comme le vin

Gilles Barbier, président de l'ACB et cidrier artisanal à Merdrignac, dans les Côtes-d'Armor, conditionne une partie de son cidre biologique dans des cubitainers de trois litres. « Les clients gardent l'emballage et moi je fournis la recharge, explique-t-il. Ça marche plutôt bien dans les coops bio. »

Avec ses sept salariés, il transforme 450 tonnes de pommes à l'année et représente l'un des trois maillons de la filière cidricole bretonne : les petits producteurs fermiers ; au milieu les artisans ; de l'autre côté les deux industriels, Loïc Raison et la



coopérative du Val de Rance, à Pleudihen-sur-Rance, avec ses 12 000 tonnes de pommes récoltées. Modeste comparée à celles du lait et du porc, la filière pèse quand même 500 emplois dans la production, et autant dans la transformation. Elle possède aussi quelques-uns des rares labels bretons avec l'AOC cidre de Cornouaille et le label rouge Guillevic.

Le cidre d'automne

Pressé très jeune avec des variétés de pommes dites hâtives, on le trouve déjà dans les étals. Sucré, fruité, il ne dépasse pas deux degrés d'alcool. Les cidriers bretons en parlent sur le site Internet (terredecidre.com). Tout au long de la saison de cueillette, des grands chefs proposeront des recettes pour accommoder la boisson bretonne,

dans des courts métrages. Pas de cidre, en revanche, dans les traditionnelles foires aux vins d'automne des grandes surfaces. Elles font toujours une petite place aux alcools de fruits à côté des grands crus, mais pas au cidre breton, victime d'un curieux ostracisme.

Jean-Paul LOUÉDOC.