



ÉLEVAGE

ÉQUIPEMENT

BIO

CULTURES

VITI-ŒNOLOGIE

AGRIGOODNEWS

WEBINAIRES

VÉGÉTAL

Rechercher



Accueil / AgriGoodNews / Normandie / « Le temps du cidre est arrivé ! »



## « Le temps du cidre est arrivé ! »

A CidrExpo, à Caen, toute la grande famille des produits de la pomme, cidre ; calvados, pommeau, poiré et vinaigre était au rendez-vous pour un salon qui reflétait bien l'effervescence dans une filière qui sort des clichés.

Publié le 28 mars 2023 - Par Virginie Pinson



Après une première édition en février 2020, suivie, l'année Covid, par une version exclusivement numérique, CidrExpo était de retour à Caen.

© CidrExpo

L'été à la crêperie, en famille avec la galette des rois voilà le carcan dans lequel le **cidre** s'est fait enfermer. Mais depuis quelques années, la filière est en ébullition. Jeunesse, créativité et nouveaux codes sont les nouveaux mots d'une filière qui a tout pour plaire. Et dans les allées de **CidrExpo**, ce lundi 27 mars, les professionnels étaient au rendez-vous. Producteurs, cavistes, restaurateurs, barmen, beaucoup de trentenaires, de femmes, loin du cliché du vieux normand rubicond.



Lire aussi : [Les 7 choses à savoir sur le cidre français](#)

## Un vrai renouveau du côté des bulles

La vague des **bières artisanales** a été une sorte de permis d'innover accordé aux producteurs et artisans. Désormais, au-delà des traditionnels bruts, demi-sec et doux, on trouve des cidres houblonnés, des cidres travaillés en cofermentation, en triple fermentation, des cidres de glace et même des cidres tranquilles. Les occasions de consommation évoluent. « Nous avons créé la Mordue, plus alcoolisée, plus sucrée. La pression, les petits formats, ça marché du tonnerre en festival », se réjouit Laurent Doubet, d'Eclor (Agrial).

## Provoquer la rencontre avec le consommateur



La table ronde réunissait des distributeurs de cidres : « Marc Pottier, caviste à Argentan, Laurent Doubet, d'Eclor, Renaud Michal de Cidrea et Benoît Leclerc de la cave spécialisée Les Cidrologues.

© Virginie Pinson

Au cours d'une table ronde « marché et nouvelles distributions », Marc Pottier, caviste à Argentan et président Normandie pour la **Fédération des Cavistes**, pointe le problème majeur du cidre, « les consommateurs n'y pensent pas. Ni pour accompagner un repas, ni pour un apéro, c'est pour ça qu'il faut jouer notre rôle de transmission ». Un rôle pas si facile, « les locaux ont des préjugés sur le cidre, c'est connoté, vieillot, les touristes et surtout les étrangers sont plus ouverts ». Car elle est loin la piquette qui donnait mal au ventre, « le cidre ; je le mets avec les autres bulles, à côté du champagne... en plus comme ça la bouteille à 15 € paraît finalement peu chère », renchérit-il avant de conclure joyeusement « le temps du cidre est arrivé ! ».

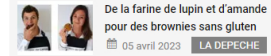


Lire aussi : [La maison Sassy se fait remarquer dans le milieu du cidre](#)

## Valoriser le produit

Car le cidre a encore une image de produit bon marché. Pas facile pour la filière de faire comprendre au consommateur la **montée en gamme** du produit. Renaud Michal a créé **Cidrea**, une distributeur en ligne de cidres qui s'adresse aux particuliers mais surtout aux professionnels. « Quand j'arrive voir un restaurateur, il s'effare du prix des bouteilles. Il goûte, je lui explique le produit, et il le met sur la carte, il sait qu'il le vendra si, en salle, il a un relai », explique le jeune entrepreneur, qui précise recevoir un accueil enthousiasme auprès de l'hôtellerie-restauration hors de la zone traditionnelle de chalandise du cidre.

### VOUS AIMEREZ AUSSI



De la farine de lupin et d'amande pour des brownies sans gluten  
05 avril 2023 LA DEPECHE



Le glyphosate réautorisé au Luxembourg après une décision  
05 avril 2023



Pourquoi la campagne commerciale en luzerne  
05 avril 2023 LA DEPECHE

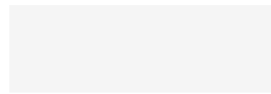


Île-de-France : à la conquête de la consommation locale en viande  
05 avril 2023

BOVINS VIANDE



Prix du lait de brebis en Espagne, Italie et Grèce sur les dernières  
05 avril 2023 PATRE



## Le bio, tres developpe dans la tillere cidre

« 16 % du cidre vendu en France est bio, et contrairement au reste du label AB, la croissance reste là. Toute notre marque Ecusson est passée 100 % bio, avec un grand succès », se réjouit Laurent Doubet, d'Eclor. La naturalité du cidre est un de ses principaux atouts. « Il y a deux ans, on nous annonçait la vague des hard seltzer, ces eaux alcoolisées, qui allaient tuer cidre et poiré. Le soufflé est vite retombé en France, on ne sait pas les ingrédients, les process, quel alcool ni même quelle eau, rien à voir avec nos cidres », interpelle Marc Pottier.

## Des atouts face aux attentes des consommateurs

La naturalité est l'atout maître du cidre, mais sa faible teneur en alcool est un argument fort pour les consommateurs d'aujourd'hui qui ont repensé leur consommation. Du point de vue économique, le cidre se défend aussi. « Dans nos régions, les prix des vins d'entrée de gamme ont beaucoup augmenté avec le transport et la flambée des matières premières, notamment le verre » décrypte Marc Pottier, qui propose alors du cidre à des consommateurs. « On travaille beaucoup sur l'accord mets-vins avec la **gamme Loïc Raison** », complète Laurent Doubet.

## Le Calvados, une goutte de folie dans les cocktails



Guillaume Six en pleine démonstration de cocktails au Calvados  
© Virginie Pinson

A Cidreexpo, c'est toute la famille des produits de la pomme qui se rencontre, et le Calvados était bien présent. Guillaume Six est barman, il confie « **le Calvados est un vrai alcool typé, il faut s'adapter à lui, c'est très intéressant** ». Le mixologue a été missionné par la filière pour **créer des cocktails**, pour inspirer les restaurateurs et débits de boissons. Il proposait ainsi des ateliers à un public jeune et conquis, notamment par un étonnant cocktail dessert, mêlant fine de calva, jus de pomme, trait de cerise et crème d'Isigny zestée de citron vert. On s'éloigne définitivement du trou normand, pour le plus grand plaisir des papilles.

Cet article vous est offert par Reussir dans le but de vous faire découvrir ses formules d'abonnement. Convaincu(e) ? **Abonnez-vous.**

AGRIGOODNEWS

ÉCONOMIE & SOCIÉTÉ

NORMANDIE

BRETAGNE

BOISSON

BIO

FILIÈRE

POMME

### LES PLUS LUS



**Agriculteur sanctionné pour le curage d'un fossé : il est où le droit à l'erreur ? s'insurge la FDSEA de Mayenne**

03 avril 2023

Le secrétaire général de la fédération locale s'est insurgé en plein congrès de la FNSEA contre les méthodes employées dans le...



**On a retrouvé Julien Denormandie, l'ancien ministre de l'Agriculture s'engage pour le climat avec Sweep !**

24 mars 2023



**Cession de parts de société agricole : tout savoir sur la déclaration obligatoire**

14 mars 2023



**PAC 2023 : la taille des haies interdite entre le 16 mars et le 15 août**

20 mars 2023

La nouvelle Politique agricole commune interdit aux agriculteurs de tailler les haies sur une période étendue d'un mois par...



**FNSEA : Christiane Lambert « entre fierté et émotion », l'entretien confession**

17 mars 2023



**Familles d'agriculteurs : qui sont les héros de la nouvelle télé-réalité de RMC Story ?**

10 mars 2023

Publicité

### INSCRIPTION NEWSLETTER

Recevez chaque semaine toute l'actualité agricole.

Votre adresse e-mail

JE M'INSCRIS

Publicité

## Réussir

Site dédié à l'information du monde agricole et des filières agroalimentaires. Retrouvez toutes les actualités locales et internationales, économie et société, météo, cultures, fruits

## RUBRIQUES

Élevage

Viti-Œnologie

## INFORMATIONS DE CONTACT

communication@reussir.fr

1 Rue Léopold Sédar Senghor

et légumes, élevage, matériel et machinisme.

> Equipement

> Bio

> Cultures

> Agri000Réuss

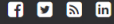
> Webinaires

> Végétal

W - Parc Ecoparc Ecovir - Bény

14460 Colombelles

+33 (0)2 31 35 77 00



© Réussir 2023 - Tous droits réservés

[BOUTIQUE](#)

[CONTACTS](#)

[QUI SOMMES-NOUS ?](#)

[PRESSE AGRICOLE DÉPARTEMENTALE](#)

[PLAN DU SITE](#)

[CENTRE D'AIDE](#)

[MENTIONS LÉGALES](#)

[POLITIQUE DE CONFIDENTIALITÉ](#)

[STATUT](#)

[MODIFIER MES PRÉFÉRENCES COOKIES](#)