



Accueil > Économie > Agriculture



Réservé aux abonnés

## Bio, à la pression, au houblon : le cidre s'offre un bon « coup de jeune »

Des cidriculteurs s'installent même dans le sud de la France. À la pression, en cofermentation, cidre au houblon, vente par Internet... le secteur innove.

Ouest-France  
 Guillaume LE DU  
 Publié le 28/03/2023 à 14h33

Journal numérique

- ▶ ÉCOUTER
- 📄 LIRE PLUS TARD
- 🔄 PARTAGER

**Newsletter Agriculture**  
 Chaque vendredi, toute l'actualité agricole



Le cidre d'Alsace, présent aussi lors de CidrExpo. | OUEST-FRANCE

« Ils sont managers, banquiers, sommeliers. Ils changent de projets de vie et veulent produire du cidre », explique Guillaume Le Bigot, directeur du CFPPA du « Robillard », à Saint-Pierre-en-Auge (Calvados). Le lycée agricole, seul établissement en France formant aux métiers du cidre, était présent, lundi 27 mars, à Caen, lors de CidrExpo, le salon international des cidres, avec quelques-uns de ses anciens élèves. Comme Florine Garandeau-Martin. La jeune femme, installée à Toulouse, a mis en bouteille sa première cuvée en janvier dernier avec des pommes 100 % locales et bio. « J'aimerais faire des cidres en cofermentation (pomme et raisin) ou avec des infusions, fleurs de sureau, par exemple », explique l'ancienne élève du Robillard.

### Plus grand verger d'Europe

La France possède le plus grand verger spécialisé en pommes à cidre et poires à poiré (9 000 hectares) d'Europe, avec plus de 1 000 variétés répertoriées. Si l'Ouest concentre plus de 85 % de la production nationale, le cidre trouve un nouveau souffle dans d'autres contrées. C'est le cas à Bièrethal (Alsace), région traditionnelle de vergers. La cidrière artisanale René-Sens y produit un cidre fermenté dans le marc de riesling.

Les industriels innovent aussi. Eclor (Agnal), le n° 1 français du cidre, annonce la sortie au printemps d'un cidre Loïc Raison au « houblon ». Parmi les autres tendances : les bonnes ventes du bio, l'usage du cidre à la pression ou en petites bouteilles (33 cl) pour les bars et festivals, les ventes par Internet. Avec Cidrea, Renaud Michal propose plus de 200 références de « cidres de qualité », à livrer partout en France. Des cavistes spécialisés modernisent aussi la distribution. « Le temps du cidre est arrivé et ce n'est pas une mode comme peut l'être le « hard seltzer » (eau pétillante peu alcoolisée) », a commenté Marc Pottier, de la cave Henri IV à Argentan (Orne), lors d'une table ronde sur les « nouveaux marchés ».