



## Journées Filières et Techniques Arboriculture et cidre Bio

12 Octobre 2011

La 5<sup>ème</sup> journée "Filières et Techniques" de l'année a mis le cidre biologique à l'honneur. Bien que la filière cidricole biologique ne représente qu'un petit marché en matière de volumes produits, il s'agit d'une production bretonne traditionnelle qui se prête bien à la conduite biologique. Les surfaces certifiées ont ainsi fortement augmenté en 2010, et la bouteille de cidre biologique trouve désormais une place croissante dans les rayons des GMS et magasins spécialisés. Pour faire le point sur cette filière, une trentaine de participants de Bretagne, mais aussi de Normandie, a assisté à une série de présentations et d'échanges portant sur le marché, la filière, la réglementation et les enjeux techniques, à la SARL Gilles Barbé (Merdrignac), puis à la Cidrierie de la Baie (Planguenoual) dans les Côtes d'Armor.

### Présentation des exploitations cidricoles visitées

#### ► SARL Gilles Barbé : cidrierie artisanale

La cidrierie Gilles Barbé produit du cidre sous le nom "Le P'tit Fausset", dont il existe une gamme Biologique depuis 2001. En 2011, 50% de la production de l'entreprise sont issus de l'Agriculture Biologique (15 % du cidre, 100% du jus de pommes, gamme de vinaigre de cidre biologique). L'entreprise compte actuellement 7 salariés. Gilles Barbé dispose de 3 ha de vergers certifiés AB, mais achète l'essentiel de ses pommes à des particuliers disposant de petites surfaces de vergers hautes tiges et bénéficiant d'une certification en mention collective. Les 250 hL de cidre Bio produits

à l'année sont issus uniquement de pommes fraîches, récoltées à la main. Ils sont pour l'essentiel vendus en magasins spécialisés et sur la boutique de l'entreprise à Merdrignac ; 10% sont vendus à des crêperies. L'entreprise est équipée de 2 presses à bandes d'un débit de 2 à 3 tonnes de pommes à l'heure. La cuverie de fermentation, d'une capacité de 2 500 hL est climatisée à 6°C. A noter que le marc de pommes est valorisé par un producteur laitier Bio voisin : la gestion de ce coproduit n'est pas simple, car le marc doit être consommé frais par les animaux dans les 2 à 3 jours, ce qui nécessite de trouver un élevage à proximité.



#### ► Cidrierie de la Baie : production de pommes et de cidre Bio à la ferme



La Cidrierie de la Baie a été convertie à l'Agriculture Biologique en 2000, par le prédécesseur de Corinne Rousseau et M. Camus, actuels producteurs sur cette ferme comprenant 12 ha de vergers. Les 7 000 pommiers rassemblant 14 variétés (Douce Coetignée, Douce Moën, Kermerrien, Judor, Marie Ménard...) ont tous entre

8 000 bouteilles de jus de pomme, du pommeau, de l'eau de vie et de la gelée de pommes. L'ensemble de cette production est vendu à la ferme. L'enherbement des vergers est entretenu par broyage, mais également par le pâturage par des ânes pendant la période précédant la fructification. Les principaux problèmes rencontrés concernent la gestion de l'alternance et de l'enherbement au pied des arbres. Les principaux ravageurs et maladies (anthonomes, tavelure et carpocapse) sont assez bien gérés grâce à la présence d'une station météo, aux conseils techniques de Dominique Biche (technicien de la Chambre d'Agriculture 22) et au recours à l'utilisation de soufre. La pose de nichoirs à mésanges contribue également à la lutte contre les ravageurs.

23 et 25 ans : il s'agit de vergers basses tiges permettant la production d'environ 20 000 bouteilles de cidre par an, ainsi que

### La filière cidricole biologique bretonne : marché, dynamique, caractéristiques...

La journée a débuté par une présentation de la filière cidricole biologique bretonne par Dominique Biche (Chambre d'agriculture 22). Les données disponibles sont peu nombreuses, donc à considérer avec mesure : l'une des demandes issue de cette journée concerne d'ailleurs l'acquisition de données chiffrées précises sur cette filière. Actuellement, 20 transformateurs Bio sont présents sur le territoire breton, dont 2 industriels, 5 artisans et 13 producteurs-

transformateurs "fermiers". Le tonnage transformé est estimé à 2 500 tonnes de pommes (en cidre et jus). La surface totale implantée en arboriculture (Bio + conversion) représentait 560 ha en 2010 dont 74% en vergers cidre (Chiffres Observatoire FRAB, 2011), avec un pic de conversion important observé en 2010 (+36% / 2009). Une forte disparité existe entre vergers, dont la surface varie entre 0,1 et 40 ha. Plus de 75% des vergers sont conduits en basses tiges, et ont dans la majorité des cas entre

20 et 25 ans. Le rendement moyen estimé dans ces vergers assez fortement marqués par un phénomène d'alternance est de 15 t / ha. Actuellement, la demande des consommateurs en cidre biologique semble stagner. Le cidre étant perçu comme un produit naturel, la valeur ajoutée de l'Agriculture Biologique n'est pas toujours comprise par les consommateurs. En revanche, d'après les intervenants, le marché du jus de pomme biologique connaît une progression intéressante.



## Spécificités des techniques de transformation en Agriculture Biologique

Avant de détailler les spécificités de la transformation des pommes biologiques en cidre, Alain Le Page (Chambre d'agriculture 22) a récapitulé les grandes étapes, du lavage des pommes à la fermentation, en passant par le broyage et le pressage. La principale règle concerne le sulfitage, limité à 50 mg/L en Agriculture Biologique, contre 200 mg/L en conventionnel. L'utilisation de concentré, autorisé dans la limite de 50% du volume total produit (comme en conventionnel), n'est effectuée que par les transformateurs industriels. La carbonatation (ajout de CO<sub>2</sub>) est utilisée par la majorité des transformateurs, sauf par certains producteurs-transformateurs. Ces derniers ont recours à la prise de mousse naturelle. Le cidre étant un produit fragile en matière de conservation (développement de micro-organismes), et le sulfitage étant limité en Bio, une grande vigilance s'impose tout au long de la chaîne de transformation. L'ajout d'auxiliaires technologiques est autorisé à condition qu'ils soient certifiés non OGM. Les échanges portant sur la transformation biologique ont mis en évidence un besoin de clarification réglementaire sur plusieurs des points présentés ci-dessus.

Avant de visiter l'entreprise, la matinée s'est achevée par une présentation de l'Association Cidricole Bretonne (ACB), par Gilles Barbé, actuel Président. L'ACB, qui couvre les départements 22, 29, 35, 44 et 56, a pour objet de fédérer les acteurs de la filière cidricole bretonne afin de défendre des produits cidricoles et dérivés bretons (promotion, défense des intérêts collectifs, animation de la filière...). Pour l'instant, l'ACB n'a pas d'actions spécifiques à la filière Bio, mais elle serait susceptible d'en développer. L'après-midi a été consacré aux aspects techniques de la production biologique de pommes et à la visite de la Cidrerie de la Baie.

## Les spécificités techniques de l'arboriculture biologique

Jérôme Lepape (GAB 29) a introduit l'après-midi en détaillant les principales problématiques rencontrées dans la production de pommes à cidre en Agriculture Biologique. Les thèmes abordés ont concerné :

- la lutte contre les ravageurs, au premier rang desquels les anthonomes, pucerons, carpocapse et hoplocampe. Ces ravageurs atteignent des seuils de nuisibilité très variables en fonction des zones climatiques. Pyrèthre, BT ou Carpovirusine font partie des rares produits de traitement autorisés. Des essais sont en cours sur l'utilisation d'argile et sur la confusion sexuelle.
- La tavelure, qui peut provoquer des dégâts sur les fruits mais également sur feuillage. Le cuivre et le soufre peuvent être employés, de préférence juste avant la pluie.
- La gestion de l'alternance, qui est également problématique, et qui peut être amoindrie par éclaircissage (fleurs ou très jeunes fruits) selon diverses techniques non chimiques (secouage des arbres, élimination mécanique de fruits ou fleurs...)

Enfin, la gestion de l'enherbement a également été mentionnée (les vergers doivent être intégralement enherbés) car cela pose certaines difficultés sur le rang.

### Les adhérents de la filière en Bretagne

AB\*ACTIV Laboratoire - Conception, fabrication et vente de compléments nutritionnels biologiques / BARBE GILLES S.A.R.L. - Jus de pomme, cidre / BIO PORHOËT S.A.R.L. - Grossiste fruits et légumes.

## La recherche-expérimentation en arboriculture Biologique

Yann Gilles et Nathalie Dupont (IFPC) ont présenté les principaux travaux menés depuis de nombreuses années par l'IFPC sur la recherche de tolérance aux maladies (sélection variétale qui a débouché récemment sur le dépôt de 2 nouvelles variétés), l'alternance et l'entretien du sol. Depuis 2007, un programme arboriculture biologique est en place en Normandie, décliné également en Bretagne depuis 2009 en partenariat avec les Chambres d'agriculture et l'INRA.

Jean-Charles Cardon (Chambres d'agriculture de Normandie) a ensuite présenté le programme d'actions Bio normand qui aborde les thèmes de l'alternance (en lien avec la longévité des arbres), des ravageurs, de la fertilisation et de l'entretien du sol dans les premières années suivant l'implantation d'un verger. Un projet national Casdar « vergers de demain », dont l'objectif est de tester des choix de conduites destinés à diminuer les impacts environnementaux, compare 9 systèmes, dont 2 en Agriculture Biologique. En Bretagne, la Cidrerie de la Baie accueille depuis 2009 un essai sur la régularité de production des arbres (gestion de l'alternance) mis en place par la Chambre d'agriculture des Côtes d'Armor. Durant 2 années de suite, des bouillies sulfato-calciques ont été pulvérisées (3 fois 20 L / ha la première année, puis 3 fois 30 L / ha la seconde). En 2011, la pulvérisation de bouillie sulfato-calcique a été associée à du secouage d'arbre, et une modalité sur l'utilisation d'eau sous pression a été ajoutée. Les résultats sont en cours d'analyse mais semblent encourageants.

*L'utilisation de tout ou partie de ce document est soumise à l'accord de son auteur à Inter Bio Bretagne : [contact@interbiobretagne.asso.fr](mailto:contact@interbiobretagne.asso.fr)*

Avec le financement de :



Lauréat sélection nationale des grappes d'entreprises 2010



**INTER BIO BRETAGNE**  
Association interprofessionnelle de la filière  
Agriculture Biologique en Bretagne

33, av. Winston Churchill - BP 71612 - 35016 RENNES Cedex  
Tél. : 02 99 54 03 23 - Fax : 02 99 33 98 06

[contact@interbiobretagne.asso.fr](mailto:contact@interbiobretagne.asso.fr) - [www.interbiobretagne.asso.fr](http://www.interbiobretagne.asso.fr)

