

## LE CIDRE

**Lorsque Maria vivait à la ferme, le cidre était la seule boisson consommée par les adultes et par les jeunes gens.** Les enfants en consommaient occasionnellement et par petites quantités selon les familles. L'eau du puits n'était utilisée pour la boisson que par certains. Elle servait surtout pour la cuisine, le lavage-nettoyage et la toilette. **Le père de Maria aidé par ses fils et sa femme fabriquait du cidre chaque année** pour les besoins de la famille avec un surplus destiné aux imprévus, aux invités et aux bouteilles offertes. Le cellier de la ferme des Gérard à la Prise renfermait le pressoir avec les accessoires nécessaires à la fabrication du cidre ainsi que plusieurs barriques permettant de l'entreposer et de le conserver. **La barrique en service était munie sur l'un des fonds d'une chantepleure, sorte de robinet en bois introduit dans le bas de la barrique, à l'une de ses extrémités.** Avant chaque repas, ou en cas de visite, on allait ouvrir cette chantepleure pour faire couler le cidre dans un pot en grès parfois vernissé. **Maria a récupéré le joli pot à cidre de ses parents et l'a transmis à Irène.** Le cidre était servi dans des tasses en faïence appelées bolées. Ces bolées très courantes en Bretagne désignaient à la fois le petit bol muni d'une anse et le contenu. « Vous prendrez bien une bolée » signifiait proposer à quelqu'un le contenu d'une bolée à cidre.



Barriques de cidre au cellier. Une poutre les rehausse pour les isoler du sol. Sur le fond du devant un petit orifice placé en bas est fermé par un bouchon. Sur le haut du tonneau, un gros trou fermé par un large bouchon posé sur une toile servait à contrôler l'état de la barrique.



La chantepleure (du nom de chanter et pleurer qui évoque le liquide qui coule) est un robinet monté sur un cylindre de bois aminci à une extrémité. Quand on enfonce ce dernier dans l'orifice prévu sur l'un des fonds, « on perce la barrique ».



Le pichet à cidre en grès vernissé de la famille Gérard à la ferme de La Prise



Une chantepleure



Des bolées à cidre. Décor actuel en haut. Décor Quimper en bas.

**Au début du XXe siècle, le vin n'était pas connu des familles paysannes de Bretagne. C'est la guerre de 1914-1918 qui a fait connaître aux soldats** cette nouvelle boisson issue du raisin (dont le goût ne leur a pas déplu), suite à la volonté du gouvernement de soutenir la production viticole et de refuser le cidre dans la ration alimentaire des poilus. L'introduction du vin en Bretagne comme boisson a été lente, elle a d'abord été réservée à ceux qui en avaient les moyens, puis pour les moments festifs et les cérémonies. **Le « gros rouge » ne s'est démocratisé qu'après la seconde guerre mondiale et n'a paru sur les tables paysannes qu'à partir des années 1950.** La sélection de vins ou de cidres de qualité telles que nous les connaissons aujourd'hui pour le grand public n'existait pas.

Ce qui est difficile à se représenter, **c'est la qualité médiocre de la plupart de ces boissons.** Le cidre fermier était le plus souvent une vraie piquette et les premiers vins de grande consommation vendus dans des bouteilles d'un litre étaient issus de coupages contenant de fortes proportions de vins d'Algérie. La notion de produit de qualité à laquelle sont attachés de nos jours les producteurs et les consommateurs, était tout simplement absente. Ceux qui tentaient d'obtenir un bon produit se comptaient sur les doigts de la main. D'énormes progrès étaient nécessaires et ils ont été accomplis. Il aura fallu plusieurs générations.

Je n'évoquerai pas dans ce chapitre les autres boissons élaborées par les paysans telles que le vin, la bière ou le poiré. Je ne commenterai que le cidre représentatif de la Bretagne vers 1900.

## I – L'HISTOIRE DU CIDRE

### • L'ANTIQUITE

On sait que les hébreux buvaient du "Shekar" et les Grecs du "Sikera", boisson obtenue à base de jus fermenté, puis les Romains du « Sicera ». Avant l'ère chrétienne, les différents peuples de l'Europe avaient réussi à tirer des boissons plus ou moins analogues au cidre de différentes espèces de fruits. Le géographe grec STABON décrit l'abondance de pommiers et de poiriers en Gaule et mentionne le "Phitarra" au pays Basque, un breuvage obtenu en faisant bouillir des morceaux de pommes et du miel dans de l'eau. Même si à cette époque, le mot « cidre » n'est pas encore utilisé, *on recense un certain nombre d'écrits citant des boissons alcoolisées à base de pomme et de poire durant l'Antiquité*, provenant notamment de Pline, Saint-Augustin, Palladius...

### • LE MOYEN-ÂGE

**C'est durant le Moyen-Âge que le cidre prend son essor.** Il devient rapidement *un breuvage populaire*, grâce à son faible prix et sa disponibilité, dû à la production importante de pommes à cette époque qui supplante largement celle des céréales dont sont faites les bières. Les progrès déjà réalisés dans la culture des pommiers et des poiriers et les soins apportés à leur conservation dès l'époque mérovingienne sont attestés par l'introduction dans la loi salique, sous plusieurs titres différents, de dispositions spéciales relatives aux arbres fruitiers : on punit sévèrement ceux qui mutilent les arbres. Charlemagne et Guillaume le Conquérant lui ont prêté des vertus rafraîchissantes et énergisantes, pendant que la médecine de l'époque l'utilise comme thérapie.

Au VI<sup>e</sup> siècle, le « sydre » de Biscaye en provenance du nord de l'Espagne est introduit en France, en Normandie. *Le mot « cidre » apparaît au VII<sup>e</sup> siècle*, du latin « sicera » venant lui-même du mot hébreu « chekar » qui signifie « boisson enivrante ».

Au IX<sup>e</sup> siècle, Charlemagne, dans ses capitulaires, ordonne que dans ses domaines on entretienne des brasseurs habiles (les Sictores) à préparer la cervoise\*, le pommé (pomacium), le poiré et toutes les liqueurs pouvant servir de boissons. *En 1163, Enjager de Bodon accorde à l'abbaye de Moutiers en Normandie, la dîme des pommes.* On retrouve d'autres actes de cette nature tout au long des siècles. *C'est aux XI<sup>e</sup> et XII<sup>e</sup> siècles que les vergers normands ou pommeraies normandes acquièrent leur plus haut degré de prospérité.*

\* *Bière que les Anciens fabriquaient dans l'Antiquité et au Moyen-Âge, avec du blé ou de l'orge (sans houblon et sans ajout de levain comme dans la bière actuelle).*

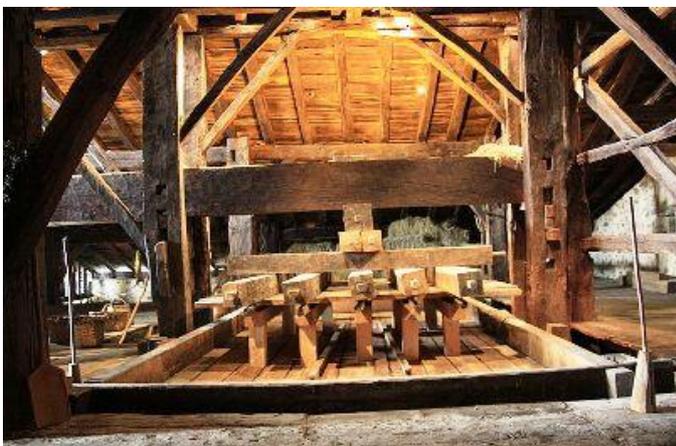
### • DU MOYEN-ÂGE AUX TEMPS-MODERNES

**Dès le XIII<sup>e</sup> siècle, la production du cidre se répand dans tout l'hexagone, notamment dans l'Ouest de la France.** Avant la culture des variétés espagnoles, le cidre qui était nommé « pomatium » dans la langue latine vulgaire parlée en Gaule, n'était qu'une boisson écumeuse et piquante peu répandue issue de pommiers ou de poiriers sauvages, consommée lors des disettes de céréales (absence de cervoise). **L'introduction de plants améliorés, importés du pays basque espagnol, favorisa au 15<sup>e</sup> siècle la qualité des pommiers à cidre dans les vergers de la France occidentale.**

**Au XIII<sup>e</sup> siècle, un événement va marquer l'histoire du cidre : l'invention de la presse.** Elle est à l'origine de l'essor de la production du cidre dans les régions de tradition cidricole. **On peut encore observer quelques-unes de ces pièces monumentales, notamment dans le pays basque et en Normandie.**



**Représentation de l'entretien d'un verger**



**Presse à cidre du Pays Basque –  
Musée de la ferme Igartubeiti à Ezkio-itsaso**



**Presse à cidre à Jersey**

Suite à deux années climatiques désastreuses en 1258 et 1259 conduisant à une famine, *Louis XI interdit la fabrication de la bière en Normandie pour réserver les céréales à leur utilisation alimentaire traditionnelle. Plus tard, c'est Charles XI qui, à la suite de disettes, fait détruire les vignobles normands. Pommiers et poiriers vont ainsi remplacer la vigne. À la fin du XIIIe siècle, des courtiers en vins et en cidres nommés par les officiers municipaux sont établis dans la ville de Caen. Les maisons religieuses de Haute-Normandie sont abondamment pourvues de cidre au XIe siècle. C'est également à cette époque que le cidre commence à supplanter la cervoise et que dans les tavernes on le débite en concurrence avec le vin et la bière.*

**En 1371, il s'est vendu à Caen, à peu de chose près, autant de cidre que de vin. A partir du XIVe siècle, il devient le sujet d'études menées par de nombreux érudits et botanistes, modernisant les techniques et méthodes de production, dressant les listes des variétés de pommes les plus à même de produire un bon cidre, et classant les cidres par couleurs et goûts. C'est à cette époque que naît le cidre tel que nous le connaissons aujourd'hui.**

Au XVIe siècle, Guillaume Dursus améliora la technique par une importation de variétés de pommes en *Vallée d'Auge*. Les techniques de production se perfectionnant, les volumes se développeront jusqu'au XIXe siècle.

#### • L' POQUE CONTEMPORAINE

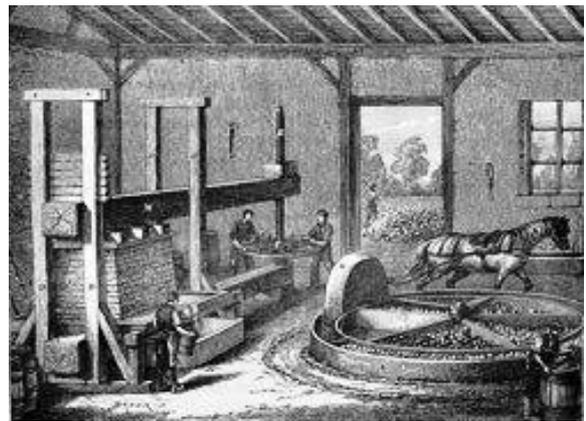
**D'après le Cours Complet d'Agriculture, ou Nouveau Dictionnaire d'Agriculture, paru en 1834 :**

« Près de quarante départements, soit près de la moitié de la surface du territoire français, cultivent le pommier et brassent du cidre. 20 départements dans la région Nord (soit en 2000 : Nord-Picardie, Champagne- Ardennes, Ile de France, Haute et Basse-Normandie), 5 dans l'ancienne Bretagne (Bretagne actuelle plus Loire Atlantique), 8 dans la partie centrale, 3 à l'est et 3 dans le sud. Mais la répartition devient plus tranchée en ce qui concerne la quantité de cidre produite

Sur la production totale de 21.000 à 23.000 hectolitres\* :

- 14 à 15 mille hectolitres pour les 12 départements de l'Est, du Midi et du Centre
- 7 à 8 millions d'hectolitres pour les départements du Nord et de l'Ouest.

\* 1 hectolitre = 100 litres.



**A g, ancien pressoir à cidre à longue étreinte.**

**A droite, le tour à piler entraîné par un cheval.**

Ce tour à piler vous rappellera sans doute le principe du manège utilisé vers 1900 pour le battage des céréales.

*Encyclopédie de Diderot et d'Alembert du XVIIIe siècle*

**Le département le plus riche en cidre est la Seine-Inférieure (de nos jours la Seine-Maritime), qui fabrique à lui seul plus du tiers de la production totale de la France. Viennent ensuite dans l'ordre de leur plus grande richesse, les départements du Calvados, d'Ille-et-Vilaine, de l'Eure, de la Manche, du Morbihan, de l'Orne, de la Sarthe, de la Somme, de l'Eure- et-Loir et de l'Aisne.**

**Le plus pauvre en cidre des départements qui en fabriquent est celui de la Moselle. Viennent ensuite ceux du Lot, de la Loire, de l'Aveyron, de l'Ain et de la Creuse, qui font annuellement de 100 à 1.000 hectolitres, puis ceux du Cher, de la Nièvre, de l'Allier, du Bas-Rhin, des Basses-Pyrénées, de l'Yonne et de l'Aube qui n'en donnent que de 1.000 à 4.000 hectolitres.**

**Fin de citation**

**A la suite de plusieurs fléaux qui s'abattent sur la vigne au XIXe siècle : oïdium en 1848, mildiou en 1870 et surtout phylloxéra en 1890, la consommation du cidre en France progresse rapidement. De 5 millions d'hectolitres en 1870 elle passe à 9 millions d'hectolitres en 1880, puis 12 millions en 1890, 14 millions en 1900 pour atteindre son maximum de 1 millions d'hectolitres en 1905.**

**La production de cidre jusqu'alors artisanale, dans le pressoir familial, s'est progressivement industrialisée à la fin du XIXe siècle. Il en est résulté que dans la première moitié du XXe siècle, le cidre devient la seconde boisson la plus consommée par les français (20 millions d'hectolitres), derrière le vin (50 à 60 millions d'hectolitres) et devant la bière (15 millions d'hectolitres).**

**Les fraudes inciteront le gouvernement à réagir, en faisant voter la Loi du 1<sup>er</sup> août 1905 sur la Répression des Fraudes, qui définit le cidre de la façon suivante :**

« Le cidre est une boisson provenant exclusivement de la fermentation du jus de pommes fraîches, ou d'un mélange de pommes et de poires fraîches, extrait avec ou sans addition d'eau potable - La dénomination de « cidre pur us » est réservée au cidre obtenu sans addition d'eau - Celle de cidre est réservée au cidre contenant au moins 3,5° d'alcool ou en puissance, 12 g d'extrait sec à 100 degrés (sucre déduit) par litre, 1,2 g de matières minérales par litre.

Par « petit cidre », on entend tout cidre présentant dans sa composition des quantités d'alcool, d'extrait sec ou de matière minérale inférieure à l'une quelconque des limites fixées ci-dessus.

*La dénomination « boisson de cidre » doit être réservée à la boisson fabriquée à l'aide de pommes sèches. D'après la loi du 6 avril 1897, cette boisson doit titrer au moins 3° d'alcool total (alcool acquis et alcool en puissance totalisés).*

**Malheureusement, les ravages de la seconde Guerre Mondiale sur les vergers de Normandie et l'absence de soutien du gouvernement mirent à mal les productions, signant le déclin du cidre dans l'hexagone.** Aujourd'hui des procédés modernes permettent de garantir des produits exempts de défauts et répondant aux exigences du consommateur (hygiène, qualité des équipements, maîtrise des assemblages et des process, stabilité, neutralisation des micro-organismes, embouteillage...). **Les cidres actuels sont élaborés selon des standards élevés de qualité**, la palette allant de produits fabriqués dans des conditions contrôlées aux différents stades d'élaboration et plus réguliers dans les grandes unités de transformation à des produits pouvant continuer leur évolution en bouteille et réserver des surprises chez les producteurs fermiers.

**Les régions principales de France où le cidre fait partie des traditions locales restent : la Normandie, la Bretagne, le Nord, la Picardie. Il existe aussi des îlots de production en Thiérache, dans le pays d'Othe, les Pays de la Loire, la Savoie, le Limousin et le Pays basque.**

## II – LE CONTEXTE HISTORIQUE DU CIDRE EN BRETAGNE ET EN FRANCE

### 21. Évolution du cidre fermier de 1850 à 1960 en Bretagne

L'essor du verger à pommiers et poiriers en Normandie entre les XVIe et XIXe siècles accompagne le processus de mise en herbe et le développement de l'élevage. *Au modèle de plantations d'arbres fruitiers à proximité des habitations ou autour, voire à l'intérieur des surfaces labourées, se substitue peu à peu celui de la pâture complantée de pommiers et poiriers que l'on dénomme "pré-verger".*

**En Bretagne, le cidre, comme le beurre, ont d'abord été des produits autoconsommés qui se sont insérés au cours du XIXe siècle dans des circuits commerciaux de plus en plus étendus et variés.** Dès la création des Grandes Ecoles d'Agronomie, des ingénieurs ont dénoncé l'irrégularité de la production de pommes à cidre ainsi que le manque de qualité du cidre fermier. **Ils ont tenté des démarches qui n'aboutiront en fait que cent ans plus tard.**

**Parfois, la récolte est presque nulle : ainsi, en 1888 la production rennaise s'élève à 200 quintaux, par contre dans les années d'abondance, elle peut-être multipliée par plus de 100 : ainsi en 1893, 30 000 quintaux sont ramassés.** Un calcul effectué sur la région de Vitré montre que **sur 7 ans les pommiers donnent une bonne récolte, deux demi-récoltes et une quasi-nulle.** Durant les années de disette, on a recours aux importations.



Sacs de pomme à Fouesnant

**Entre 1850 et 1920, l'Ille et Vilaine est sans doute le premier département producteur de fruits à cidre avec ses 2,8 millions de pommiers (environ) qui permettent de fabriquer à peu près 15% de la production nationale de cidre au début du XXe siècle.** Pour la fin du XIXe et le début du XXe siècle, les productions sont très irrégulières et ne sont pas toujours comptabilisées. Certains documents prouvent que dans les métairies, les pommes et le beurre ne représentent que 10% du rapport des céréales et de l'élevage. **En 1930, la Chambre d'Agriculture de Rennes estime que le rapport des pommes représente environ un quart des recettes brutes d'une ferme et qu'une année sur trois, une récolte paye le fermage de l'exploitation.** Les pommiers même sont souvent délaissés, on se contente de remplacer les arbres morts. Et pourtant lors de la vente d'un domaine rural, l'état de la plantation des pommiers influe sur l'estimation du prix.

**Dès le début du XXe siècle, les surplus de cidre sont vendus** soit localement au marché où à de petits commerçants locaux, soit à des négociants qui collectent le cidre et l'expédient par train vers de grandes villes en France ou à l'étranger, soit enfin à des industries de transformation. Prenons l'exemple de la filière cidricole : malgré les énormes fluctuations annuelles, la production moyenne de pommes à cidre s'établit autour de 5 millions de quintaux par an ; une partie sert à fabriquer le cidre fermier, une autre est vendue aux 23 cidreries et aux confitureries du département, **et le reste est destiné aux autres départements français, à l'Angleterre et surtout à l'Allemagne, en particulier à la province du Wurtemberg qui apprécie particulièrement le cidre réalisé à partir des pommes aigres de Bretagne.** Ce débouché étranger, rendu possible par l'infrastructure ferroviaire et maritime, se met en place après la guerre de 1870 et atteint son maximum à la fin du siècle. En outre, les crises successives du vignoble français, ont rendu très fragile la production du vin, ce qui aurait pu constituer une opportunité pour le développement du cidre.

**Pour régulariser la production cidricole et améliorer la qualité du cidre, les agronomes, à partir de 1870, tentent de :**

- **définir les qualités d'un bon cidre** : « boisson faite avec du jus de pomme soumis à la fermentation », nom qui cache en réalité plusieurs boissons : cidre pur jus, cidre nouveau, vieux cidre, petit cidre qui est extrait de la pression d'un marc de pommes mouillé avec de l'eau.  
Le bon cidre doit être gouleyant, loyal, franc de goût (équilibre entre le goût de fruit et le degré d'alcool), ni amer, ni acide, clair, transparent et ambré... Il doit se conserver au moins deux ans.
- **spécialiser les producteurs** en leur demandant de donner la priorité à la filière cidricole : création de vergers dans les meilleures terres, mise en place d'équipements spécifiques... et de ne pas donner autant d'intérêt aux productions traditionnelles, céréales puis cultures fourragères, correspondant au système de polyculture élevage des fermes bretonnes. Ainsi :
  - Abandonner la culture des pommiers en plein champ ou en bordure pour créer des vergers ce qui permet de bêcher au pied des arbres et d'y mettre des engrais, de cueillir les pommes à la main plutôt que de les gauler.
  - Ne plus stocker les pommes dans la cour en les laissant se salir et pourrir, mais prévoir des lieux de stockage couverts et aérés. Nettoyer les pressoirs.
  - Arrêter les falsifications, notamment le mouillage par addition d'eau, ou l'ajout d'autres produits : colorants, sucre, alcool, fécule...

**Parallèlement, des Associations pomologiques sont créées**, en Normandie et à Rennes. Des sessions de vulgarisation sont prévues, des brochures éditées, des Concours organisés couvrant les différents stades de la filière depuis la plantation et le greffage du pommier et le traitement des maladies jusqu'à la fabrication du cidre et la vente. *L'objectif est de fabriquer le cidre à la manière des vigneron qui fabriquent un vin en vue de le vendre à une clientèle fidélisée.*

**En premier, il faut sélectionner les variétés de pommiers.** En 1880, l'Ille et Vilaine en compte plus de 200 alors qu'une bonne dizaine suffirait. Chaque Ecole d'Agriculture possède ses pépinières et ses vergers expérimentaux. Les instituteurs même sont sensibilisés. Des visites de brasserie sont organisées pour faire connaître les nouveaux équipements et l'organisation en coopératives. Les maires prennent des arrêtés prescrivant la destruction du gui, parasite du pommier, avant le 15 décembre. Une loi d'août 1898 fixe la composition du cidre et les comportements frauduleux tant des producteurs que des commerçants. **Tout est donc mis en place à la fin du XIXe siècle pour assurer en Bretagne une amélioration de la production cidricole.**

*Les préparatifs de la première guerre mondiale vont à la fois doper artificiellement et fragiliser la production cidricole française.* Le gouvernement réquisitionne les pommiers. **Il compte en effet sur les vergers pour subvenir aux besoins en alcool de l'industrie et de l'armement.** Ainsi les alcools d'Etat en vue de la fabrication d'explosifs vont susciter une orientation du verger et un fort développement des plantations. Jusqu'en 1950, les alcools d'Etat ont contribué à plus de 50 % des débouchés de la filière, *ce qui développa les « bouilleurs de cru » et les alambics dans un grand nombre de fermes normandes et bretonnes.*

**Or un bilan réalisé aux environs de 1920 montre l'échec de ces tentatives commencées à partir de 1870**, soit près de cinquante ans auparavant. En Ille et Vilaine, le département est toujours le premier producteur de pommes à cidre, mais sur le plan qualitatif, rien n'a vraiment bougé et le cidre breton n'a pas pu s'imposer comme le remplaçant du vin qui a rapidement retrouvé le premier rôle.

**Pour quelles raisons ?** Même si la Bretagne est excentrée, le début des liaisons ferroviaires aurait dû compenser cette difficulté. Il est vrai qu'en même temps ce moyen de transport a pu accentuer la concurrence avec le cidre normand. Mais la raison de fond n'est pas là. **Celle-ci doit être cherchée dans la structure même des exploitations bretonnes.** En effet, *demande à des fermiers et à des propriétaires, de créer des exploitations spécialisées avec des vergers plantés dans les meilleures terres, alors que pendant des siècles, le système de polyculture-élevage a été celui qui a le mieux valorisé des terres souvent de seconde qualité, n'est pas un changement facile à comprendre.*

D'ailleurs, **G. Pic, professeur à l'Ecole d'Agriculture des Trois Croix de Rennes en était conscient et appelle les pomologistes à la raison** en leur démontrant que dans les fermes où le sol est pauvre, seule la disposition ancienne des pommiers sur les talus s'impose, car elle permet de tirer le maximum du produit qui ne doit que compenser la faiblesse des récoltes fourragères et céréalières. Par ailleurs, comment équilibrer le fonctionnement des petites exploitations bretonnes jusqu'alors fondé sur la pluri-activité ? Pour les petits exploitants, le plus important a toujours été de cultiver les produits végétaux nécessaires à l'alimentation du bétail, de vendre le surplus des céréales, d'élever quelques cochons et de nourrir la famille avec leurs produits. Comment convaincre les fermiers que l'argent résultant de la vente des produits laitiers au marché devenait subitement un revenu accessoire, par rapport au cidre ?

*L'addition de ces différentes difficultés avait été sous-estimée par les agronomes et par les politiques de la fin du XIXe.* Demander trop de bouleversements dans le fonctionnement de la ferme, dans la vie quotidienne de la famille, dans la

remise en cause complète du système d'exploitation a conduit les projets à l'échec. **En étant persuadés de la nécessité du progrès, ils avaient trop négligé les aspects psychologiques. Leur seul mérite aura été d'avoir créé une législation ouvrant la voie à la qualité des produits.**

**En 1953, le gouvernement français inaugure par décret une politique d'arrachage des pommiers et, en 1956, il cesse toute politique de soutien aux producteurs avec l'abandon progressif des quotas d'Etat.** Le remembrement, l'exode rural et le changement des modes de vie vont sonner le glas d'une production fermière traditionnelle. **La régression du verger va même s'intensifier en raison de la réadaptation du modèle de production agricole au début des années 70 avec la spécialisation laitière des exploitations, la mécanisation et la transformation des terres en labours au profit des cultures de maïs.**

*Dans le même temps, la crainte d'une crise des approvisionnements va, dès le milieu des années 70, inciter les professionnels à relancer la production par la plantation de vergers basses tiges plus rapidement productifs et rentabilisables dans le temps. La mobilisation de producteurs fermiers dans les années 80 et 90, et le développement croissant de l'agrotourisme vont faire prendre conscience de la nécessité d'aider, aux côtés d'un mode intensif, un système de production plus traditionnel. Des efforts vont alors permettre à la filière cidricole de s'inscrire dans une logique de gestion des productions agricoles et des territoires du grand-ouest français.*

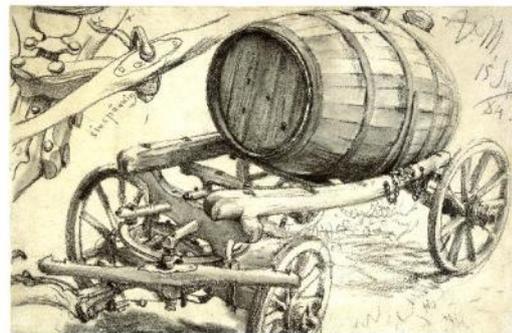
Adaptation de : <http://halshs.archives-ouvertes.fr> et <http://www.academie-agriculture.fr/>

## 22 – Parenthèse sur LE CIDRE DE SAINT-PIERRE-DE-PLESGUEN VERS 1900

La Bretagne au début du XXe siècle était la première région cidricole de France et l'Ille et Vilaine le premier département producteur breton. Les cidres y sont en général légers, acidulés, peu alcoolisés et bien bouquetés alors que le long de la Vallée de la Rance et autour de Dinan, le cru dit "de Pleudihen" est plus amer et plus fort en alcool que celui de Rennes. Cela est dû au sous-sol granitique, la couche arable moins profonde et moins riche que dans le bassin de Rennes donne des pommiers moins poussants, des fruits plus riches en sucre et une densité du moût plus élevée. Non loin de Dinan et de la route de Rennes à St Malo, le cru de Saint Pierre-de-Plesguen et de ses environs était également réputé. **Nombreux étaient les agriculteurs qui vendaient leur cidre dans les cafés de Saint Malo.**

« Ils partaient au petit matin, le tonneau de 3 à 4 barriques sur la charrette. En cours de route, pour se désaltérer, il ne fallait pas trop tirer au « fausset » (nom donné à la petite bonde percée au milieu du « maître-fond », planche sans nœud placée au milieu du tonneau ; le fausset permet d'avoir un petit jet de cidre pour le faire goûter aux différents acheteurs).

Pendant le transport, pour laisser échapper les gaz contenus dans le cidre, il ne fallait pas oublier de placer quelques pailles à travers la douille, près de la bonde. A Saint Pierre-de-Plesguen, tous les anciens se souviennent de la « Tentation d'Eve », le cidre de M. SIMONET, vendu et apprécié jusqu'à Paris. Les pommes de Saint Pierre étaient très recherchées. Certains agriculteurs du nord de Rennes préféraient vendre toute leur production de pommes à cidre aux négociants et en racheter sur Saint Pierre pour leur propre consommation. Ils trouvaient que le cidre d'ici était meilleur, plus alcoolisé et qu'il avait plus de corps.



**Tonneau sur charroi,  
par Adolph von Menzel (1815-1905)**

Mais réussir un bon cidre est un art très délicat qui ne s'improvise pas. Il commence par le choix de l'emplacement du verger, celui des variétés de pommes, ou pommage, puis vient la manière de ramasser les pommes, de les laisser mûrir, de les presser, d'en faire fermenter le moût ou jus, mais surtout d'avoir un bon cellier. Tout un « savoir-faire » transmis de génération en génération, que chaque cidriculteur améliore. Faire du bon cidre restera toujours une opération délicate et dont on n'est jamais sûr du résultat ».

D'après un article de Jean François Aubert sur « La fabrication traditionnelle du cidre à St Pierre de Plesguen en Ille et Vilaine » publié dans les sites : <http://www.mordusdelapomme.f>

Cet article a l'avantage de présenter la situation du cidre et sa fabrication traditionnelle vers 1900, à Pleugueneuc et Saint Pierre de Plesguen, communes d'Ille et Vilaine, situées à 10/12 km au nord de Tinténiac, sur la route menant à Saint Malo. De même que Tinténiac et La Baussaine, ces communes font actuellement partie de la Communauté de Communes de la Bretagne Romantique et du Pays de Saint Malo, ce qui les rend similaires au niveau du climat et du développement (voir Partie 1.10, page 3).

### 23 - LES CIDRERIES DE L'ILLE ET VILAINE DE 1960 A 2010

Avant la renaissance des producteurs fermiers de cidre évoquée ci-dessus, *de petites cidreries industrielles ont pris le relais de l'abandon de la production de cidre fermier, à partir des années 1950/1960*. Elles ont su s'adapter à l'exigence nouvelle des consommateurs, en produisant des cidres de qualité régulière, dans les gammes souhaitées par les clients. Leurs produits sont distribués dans les crêperies et dans les grandes surfaces. *A titre d'exemple, on peut citer pour le département d'Ille et Vilaine, les cidreries suivantes dont vous reconnaîtrez peut-être quelques noms :*

- Cidre Sorre à Plesguer, dont les pommes proviennent de la région de Saint-Malo.
- Cidre Yves Dufour à Saint Broladre (Baie du Mont St Michel), avec des vergers dans l'arrière pays de Dol de Bretagne.
- Cidre Coat Albert à Pleumeleuc, à 20 km de Rennes sur la route de St Brieuc, qui fonctionne avec des passionnés et produits sans doute le meilleur cidre du département.
- Vallée de la Seiche à Janzé au sud de Rennes. Cidre haut de gamme, fermier et traditionnel à partir de pommes de la région et du Finistère, réalisé par des passionnés. Cidre Bouché Brut, Demi-sec et Doux.
- Le Val de la Chèvre, à La Bouëxière, près de Liffré en direction de Fougères, au nord-est de Rennes. Ferme cidricole avec gîte. Production de cidre Bouché Brut, Demi-sec et Doux ainsi que produits dérivés : jus de pomme, vinaigre, confitures.
- Cidre Loïc Raison, à Domagné, à l'est de Rennes, près de Châteaubourg, sur la route de Laval. Le siège est à Paris. C'est le cidre le plus connu de Paris et le leader national (groupe Duval), résultat de la formidable réussite d'un distilleur « maître cidrier » ambulant qui a connu le succès. Les bouteilles réservées à la restauration sont du cidre Bouché Doux ou Brut. Celles commercialisées dans les grandes surfaces sont disponibles en Cidre Doux, Demi-sec ou Brut.
- Les Cidreries du Calvados à Messac, dans le sud du département près de Redon. La cidrerie produit du cidre sous le label « Etiquette », rachetée par une société basée dans le Calvados (d'où le nom) dont le siège social est à Paris. Le cidre est vendu à l'export et en grandes surfaces.

### III – LE VERGER : EMBLACEMENT ET CARACTERISTIQUES

Au cours des cinquante premières années du 20<sup>e</sup> siècle, les pommes et le cidre se vendaient bien. On a planté partout des pommiers, tant à Saint- Pierre de Plesguen qu'à Pleugueneuc. Cependant, ***l'emplacement le plus favorable, là où les fruits seront les plus goûtés et donneront le meilleur cidre, se situe dans les terres issues de la dégradation du granite : les sols de « sable de terre », de « grou » ou de « péré ».*** Ces terres sont bien drainantes le pommier n'aime pas les terres humides. Sur ces dernières, on y plantait plutôt des poiriers à poiré. Le poiré, ou cidre de poires, était souvent réservé pour la « bouillotte », l'alambic ambulant qui distillait le cidre pour en extraire l'eau-de-vie. Le poiré donnait une « goutte » très appréciée des connaisseurs.

Selon *Le courrier de l'environnement, N°45, février 2002, « Rencontre avec dix familles d'agriculteurs autour de Rennes »* : les grands-parents âgés de plus de 75 ans au moment de l'enquête, mêlent l'émotion et le respect à l'évocation de la production du bon cidre, source d'identité sociale et de revenus, aux corvées que sa production impliquait. Ainsi, la taille du gui dans les pommiers : « *c'était tellement de travail qu'on était tellement pris par ça. Faut dire qu'on labourait entre les rangs de pommiers, ben... fallait entretenir tous les pommiers ! Fallait enlever le gui.[...] on devait le brûler. C'était encore une corvée d'enlever ça ! On faisait ça avec une serpette au bout d'une grande perche. Y'en avait tout le temps ! C'était un parasite !* »

La sélection des pommes s'est faite selon les qualités de l'arbre (fertilité, vigueur, rusticité, adaptation au sol) et selon celles des fruits. N'ont été gardées que les pommes dont le jus renferme en moyenne moins de 100 g de sucre par litre.

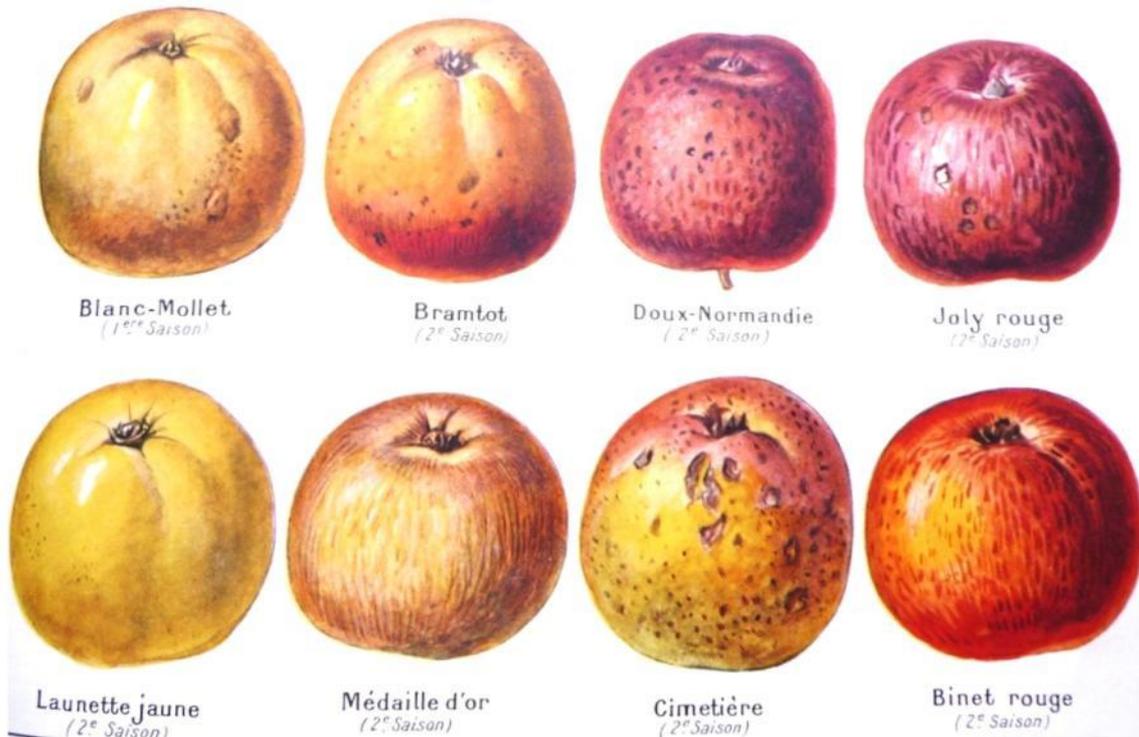
### 31 - LES VARIÉTÉS DE POMMES

***Toutes les variétés de pommes ne mûrissent pas à la même époque.*** Aussi les a-t-on classées en trois groupes :

**1. Les pommes tendres ou de première saison** qui mûrissent à l'arbre depuis août jusqu'à la fin de septembre et qui doivent être brassées aussitôt cueillies.

**2. Les pommes demi-dures ou de deuxième saison**, cueillies du 1<sup>er</sup> octobre au 15 novembre et brassées quinze jours à un mois plus tard.

**3. Les pommes dures ou de troisième saison**, cueillies au début de novembre et mises ensuite au grenier, où elles achèvent leur maturation complète jusqu'en janvier, février et parfois jusqu'en mars.



Fruits de 1<sup>ère</sup> et de 2<sup>ème</sup> saison

Larousse Agricole 1920



Fruits de 3<sup>ème</sup> saison

Larousse Agricole 1921/1922

Au point de vue de leur composition chimique et de leur saveur, les pommes à cidre se classent en trois catégories :

1. **Les pommes aigres, acides ou sûres**, dont le jus a une acidité supérieure à 5 g d'acide malique par litre.
2. **Les pommes douces** dont le jus sucré renferme moins de 5 g d'acide malique et moins de 2 g de tanin par litre.
3. **Les pommes amères-douces et amères**, dont le jus contient moins de 5 g d'acide malique par litre et entre 2 à 10 g de tanin par litre.

**Les variétés sont très nombreuses. Le Larousse Agricole de 1920 en cite quarante** considérées comme excellentes et provenant des diverses régions cidrières de France. Vous en voyez quelques exemples sur les planches de la page précédente.

**Pour fabriquer un excellent cidre, il faut constituer un bon assortiment ou mélange de variétés**, en ne mélangeant que des fruits de même maturité et en combinant les pommes douces, amères et acides de façon à obtenir un cidre qui plaise au goût du consommateur. Dans chaque région agricole ou dans chaque département cidrier, il existe réellement **des crus de pommes**.

### 32 – LA SITUATION DU VERGER DE POMMES A CIDRE EN FRANCE DEPUIS 1950

**En liaison avec l'Association des Pomologistes, créée en 1883, plusieurs Facultés de l'Ouest et chercheurs reconnus, de même qu'avec l'INRA, des travaux d'amélioration ont été poursuivis après 1950, à partir des expériences du passé, notamment des maladies pouvant affecter les pommiers.**

Certaines de ces maladies sont provoquées par des champignons parasites : la tavelure (*Venturia inaequalis*), l'oïdium (*Podosphaera leucomotricha*), le chancre (*Nectria galligena*), la pourriture du collet (*Phytophthora cactorum*). Par ailleurs, les arthropodes nuisibles (insectes et acariens) sont aussi la cause de dégâts importants : le puceron lanigère (*Eriosoma lanigerum*), le puceron cendré (*Dysaphis plantaginea*), le carpocapse (*Cydia pomonella*), l'araignée rouge (*Panonychus ulmi*). Et les virus affectent aussi gravement le pommier ; des clones indemnes de virus sont obtenus après traitement par thérapie.

Enfin, signalons une maladie redoutable, **le feu bactérien** (*Erwinia amylovora*), introduite en France depuis 1972 ; cette bactérie, qui affecte plusieurs genres chez les Rosaceae, constitue une menace grave pour les vergers de pommier et de poirier.

**Lors de prospections menées de 1949 à 1970, surtout dans les régions de productions cidricoles, occasionnellement dans des zones extra-cidricoles (Pays basque, Corrèze, Drôme, etc.), plus de 1 000 variétés ont pu être identifiées et observées.** Ces observations ont été ensuite poursuivies lors de l'implantation de vergers de comportement à Versailles de 1955 à 1972, et à Angers ensuite. **Ce long et précieux travail a conduit à définir la liste des variétés recommandées; leur nombre est aujourd'hui de 70.**

Par ailleurs et **dès 1953, à la demande de l'interprofession cidricole, l'INRA entreprit un programme de création de variétés destinées au jus de pomme. De ce programme sont issues 5 variétés sélectionnées pour la production de jus de pomme (Judor, Jurella, Judeline, Judaine, Juliana) et 1 variété destinée à la fabrication de cidre.**

**La production de pommes à cidre a fortement chuté depuis plusieurs décennies** (2 000 000 T en 1968, 650 000 T en 1990). Le verger « hautes tiges » (plein vent) est en effet en régression constante. **Il est passé de 50 millions d'arbres en 1929 à 10 millions d'arbres en 1990.** En 1993, la zone de culture s'étend sur 20 départements, de la pointe Bretagne à l'Yonne, de la Loire-Atlantique à la Somme et à l'Aisne. Les 4 régions Bretagne, Basse et Haute Normandie, Pays de la Loire (sauf Vendée) représentent 95 % de la production totale.

**Devant les risques de pénuries, la production en verger intensif où la pomme constitue le seul revenu de la parcelle s'est développée à partir de 1980. Depuis cette date, sous l'impulsion des industriels proposant des contrats de plantation mais aussi en raison de la mise en place des quotas laitiers, les surfaces ont évolué rapidement (672 ha en 1980 et 5 108 ha en 1991).**

**Les variétés les plus demandées et multipliées par les pépiniéristes sont dans l'ordre d'importance :** Douce Moën, Douce Coët Ligné, Judor, Petit Jaune, Judeline, Juliana, Binet Rouge, Judaine, Kermerrien, Avrolles, Clos Rénaux. Douce Moën représente environ 12% de la demande, Clos Rénaux 4 % ; ces 11 variétés constituent 75 % des plantations. On y repère des variétés récentes sélectionnées par l'INRA (Judor, Judeline, Juliana, Judaine) et destinées à la fabrication de jus et concentrés.



**Verger intensif basse tige**

**Actuellement, la production est encore assurée par le verger « hautes tiges ».** Ainsi en 1993, 449 000 tonnes proviennent du verger « hautes tiges » pour 70 000 tonnes du verger « basses tiges ». Comparé au verger cidricole anglais, le verger français a conservé une grande typicité, en particulier au niveau des variétés utilisées pour la fabrication de jus, cidre et calvados.

### 33 - LE POMMAGE d'après <http://www.mordusdelapomme.f>

**Le pommage, c'est le mélange des diverses variétés de pommes utilisées par l'agriculteur en vue de la fabrication du cidre. Le pommage désigne également l'ensemble des variétés produites dans un secteur (une ferme ou une région). Dans ce cas, le mot pommage recouvre celui de « cru ».** Le pommage de Saint Pierre était réputé jusqu'à Rennes.

**Du bon choix des variétés dépend la qualité du cidre.** Les agriculteurs ont pris soin, au cours des années, d'améliorer leurs variétés afin qu'elles soient mieux adaptées au milieu, à leurs besoins, et de qualité toujours meilleure. Il arrivait parfois que parmi les pommiers qu'ils élevaient dans un coin de leur courtil pour remplacer ceux qui disparaissaient dans les champs (ce qui était d'ailleurs spécifié dans les baux), **un pied produisait des fruits intéressants. Celui-ci était multiplié et prenait le nom de son inventeur.** Ce fut le cas de la pomme « **Jean Petibon** » trouvée à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle à Calorguen Saint André-des-Eaux, de la « **Charles Pitrel** » (pomme à deux fins, bien connue dans la région et qui donne un cidre très fin qui se conserve très bien). C'est aussi le cas du « **Julien Blanchard** », du « **Doux hâtif Simonet** », deux variétés de Saint-Pierre qui semblent, hélas, avoir disparu (un appel est d'ailleurs lancé à toute personne possédant l'une de ces deux variétés de bien vouloir le signaler, soit à la mairie de St Pierre, soit à l'association des Mordus de la Pomme à Quévert). Ces pommiers étaient issus des pépins qui avaient levé sur le marc, pendant l'hiver.

Parfois, en prévision de plantations importantes, *l'agriculteur achetait une botte de 50 ou 100 petits pommiers* provenant de semis d'un ou deux ans, *sur le marché de Combourg ou lors de la « foire du Liège » à Dinan* (ils y étaient vendus dans la rue qui sépare les deux places du Champ et Du Guesclin). *Ces pommiers étaient appelés des « entons »,* du vieux verbe français « enter » qui signifie greffer. L'un de ces « entons » a pu porter des fruits, des pommes meilleures que celles d'origine. Ce fut le cas du « Gros d'Enton », qui multiplié, fut cultivé dans toutes les communes autour de la Forêt de Coëtquen, aussi bien en Ille-et-Vilaine que dans les Côtes d'Armor. Il existe aussi d'autres pommes qui ont gardé ce vieux mot « enter », telle la « Double bonnente », très belle et grosse pomme à couteau, à consommer avant Noël et cultivée au nord de Rennes.

*La sélection se faisait aussi au cours de visites* chez des parents, des amis. Après avoir goûté les pommes, l'agriculteur revenait, le lundi de Pâques, *chercher des greffons* des variétés susceptibles d'améliorer son pommage. Parfois, le nom de la variété se perdait et l'agriculteur reprenait celui du fournisseur de greffons. Exemple : la « pomme à Baptiste »...

Traditionnellement, **le cru de Saint Pierre-de-Plesguen et de Pleugueneuc est à base de pommes douces amères.** Elles entrent pour 40 à 45 % dans le pommage ; viennent ensuite les douces et les amères, pour 20 à 30 % chacune et 5 à 10 % de pommes acides ou acidulées.

*Les pommes aigres, sont rudes au palais, riches en acide malique. Elles permettent de mieux conserver le cidre, de le protéger contre les bactéries, de stabiliser sa couleur et de lui apporter la fraîcheur. Un cidre pauvre en acide sera un cidre plat.* Beaucoup d'anciens n'en voulaient pas dans leur pommage, tout juste s'ils en acceptaient quelques « mannées » (contenu d'une manne, encore appelée « cage », grand panier d'osier plus haut que large servant à la récolte des pommes de terre et des pommes. Faite actuellement en fil d'acier, elle était auparavant tressée avec de l'osier, de la bourdaine, par l'agriculteur au cours des soirées d'hiver). Toutefois, dans d'autres régions, comme **dans le bassin de Rennes, les pommes aigres, acides ou acidulées, y entrent pour 20 à 30 % du mélange** (les variétés les plus courantes étaient le « Rouget de Dol », le « Gros d'Enton », le « Charles Pitrel » ; les plus beaux fruits étaient cueillis et conservés dans le grenier, sur le grain, pour la consommation hivernale, les autres se retrouvaient mélangés aux pommes à cidre).

**Dans la région, les variétés amères ne sont pas majoritaires dans le pommage, à l'inverse de la Cornouaille.** On dit qu'elles donnent du « corps » au cidre. *Elles apportent les tanins indispensables pour bien clarifier les moûts.* Les tanins ont de plus, un grand pouvoir antiseptique. Quelques variétés cultivées à Saint Pierre « Cœur de bœuf », « Vilbéry », très tardif à piler en février, « Jeanne Renard » et « Coëtquentel », deux variétés de Pleudihen.

*Les pommes douces ont très peu de tanin ; on recherche ainsi celles qui sont riches en sucre pour augmenter la teneur en alcool de cidre.* Trop de pommes douces donnent un cidre qui se conserve mal et peut devenir filant. C'est ce qui est reproché à la variété « Durée », très cultivée à Saint Pierre durant la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle. Les fruits lourds se vendaient bien aux négociants mais ils donnaient un cidre blanc, fade, peu alcoolisé et qui se tuait vite « le cidre est plat », non pétillant, avec un goût oxydé » (d'après Pierre GAULARD).

**Les douces amères sont des pommes bien équilibrées.** Certaines peuvent donner du cidre, seules, sans addition d'autres variétés. Elles sont nombreuses dans le pommage de Saint Pierre : « Chaperonnas », « Chevalier », « Cul plat », « Gavet », « Massacre »...

## 34 - LA RÉCOLTE DES POMMES



*La récolte des pommes à cidre dans un verger normand hautes tiges au début du XXe siècle. La grand-mère, la mère et trois enfants. Les femmes regroupent les pommes dans leur tablier avant de les déverser dans des paniers en osier.*

*Larousse Agricole 1921/1922*

Les premières pommes tombées, les « châtones »\*, étaient « véries » (véreuses), ou immatures ; elles étaient mises à part. Suivant les années, elles étaient mélangées aux pommes primes (« Chaperonnas », « Doux Hâtif », « Simonet »...), pour confectionner un cidre à boire rapidement. Cela permettait d'effectuer la soudure entre le vieux cidre et le nouveau. S'il n'y avait pas de problème de soudure, le « petit cidre » était distillé, ou « brûlé » à la bouillotte, lieu de haute convivialité, pour obtenir la « goutte » généreusement utilisée aux moments importants de la journée. Les années de forte production, les « châtones » étaient données aux cochons.

\* « Châtones », nom donné dans tout le nord du pays gallo pour les pommes les premières tombées ; elles sont appelées « échaudées » à Saint Piat, « ballades » à Bédée, « quetrons » à Bourgbarré... », « Châtains », « châtaines », « châtons, châtones », noms donnés par analogie avec les châtaignes qui se ramassent sous l'arbre, selon Yves CASTEL, de Lanvallay.

**Tout le monde participe à la récolte homme, femme et surtout les enfants.** Les grosses pommes sont plus intéressantes à « serrer » (ramasser) ; pour les petites, comme le « Petit Chevalier de Saint-Pierre », il faut beaucoup « menotter » pour remplir les mannes ou « cages ». Certaines variétés, comme la « Hambou » de Saint André-des-Eaux, collent aux mains, elles sont riches en sucre et lors des années chaudes le fruit exsude du sucre sur son épiderme



*Ramassage manuel des pommes en Bretagne vers 1950 dans un verger herbeux hautes tiges. Mise en sacs à grandes mailles pour maintenir l'aération et éviter le pourrissement.*



*Ramassage manuel des pommes en Bretagne en 1970 dans un verger dont le sol a été labouré et fertilisé. Les femmes travaillent à genoux et utilisent des seaux en plastique.*

**Les pommes sont récoltées sèches, propres, saines, les fruits abîmés sont mis à part. En général, il faut effectuer un passage toutes les semaines pour éviter aux fruits un contact trop prolongé avec le sol,** ce qui accélère le mûrissement, peut développer moisissures et pourrissement et abîmer les pommes, surtout les primes. La « Pomme de Lanvallay » restée trop longtemps à terre donne un cidre qui peut devenir huileux.

D'autres variétés sentent bon la pomme mûre ; d'autres encore, à cause de leur épiderme, tout « résillé » ou marbré de liège, comme « Cul crassoux » à Plouasne, retiennent la terre et sont toujours sales. D'autres, comme « Doux et vert » pèsent lourd et s'enfoncent dans les sols mous et détremés de l'automne. Bien qu'elles soient plus difficiles à ramasser, ces pommes lourdes sont recherchées, car plus intéressantes à la vente !

Ce ramassage à la main permet un triage des fruits par qualité et variété. Il permet également d'éliminer les fruits abîmés, les feuilles, les brindilles...

**Pour que les pommes acquièrent toutes leurs qualités et pour obtenir un bon produit, il faut attendre la chute naturelle des fruits et surtout, ne pas les gauler (les abattre, les haubler, les gaouler...) avant leur pleine maturité.** Les pommes immatures donnent un jus qui fermente mal. Certaines variétés tombent toutes seules au bout de quelques jours, alors que d'autres mettent plusieurs semaines, le « Petit Chevalier de Saint Pierre » a encore des fruits accrochés aux branches à Noël...

**Début novembre, avant les gelées, lors du dernier passage, un gamin grimpe dans l'arbre pour en secouer les branches.** Le secouage est préférable au gaulage qui casse les brindilles et les futurs boutons à fleurs. Cependant, certains pommiers sont tellement branchus qu'il est difficile de pénétrer dans la ramure (exemple « Petit Chevalier de St Pierre »). Même le gaulage est difficile dans ces arbres.

**Les années de fortes productions, il faut soutenir les branches lourdement chargées pour éviter qu'elles ne se cassent,** ou même que les branches maîtresses « n'échalent » (se déchirent). On utilise alors des « appouyettes » (une forte perche de châtaignier terminée en forme de fourche). Une dizaine de ces « appouyettes » pouvaient parfois être posées autour du pommier qui ressemblait à une grosse araignée lors des journées brumeuses d'octobre. Certaines variétés, comme « Massacre » (très cultivée tout autour de la forêt de Coëtquen), doivent être régulièrement soutenues, les branches cassent très facilement, d'où son nom de . . . massacre !

Selon *Le courrier de l'environnement*, N°45, février 2002, « **Rencontre avec dix familles d'agriculteurs autour de Rennes** », le ramassage des pommes bénéficie d'une étonnante popularité. Cette tâche pourtant si besogneuse pour d'autres éveille ici de la nostalgie car ils l'inscrivent tous dans un cadre familial où se mêlent convivialité et compétition :

*" En fait, si tu veux, faut être franc. Dans notre jeunesse, c'était une corvée pour nous. Mais au fond, on était tellement de monde qu'on avait du plaisir... j'étais avec mes frères, j'étais avec mes sœurs... on avait du plaisir quand même et puis quand les charrettes étaient pleines, on était content ! On disait : « Aujourd'hui, on a bien travaillé' »! »..*

Ce double ressenti de corvées intenses et aussi de plaisirs, rejoint l'avis de ce normand : « *Il faut avoir participé à ces "corvées" de ramassage pour savoir ce que c'est. En général il ne fait pas très beau ni chaud, courbés pour mettre les pommes dans des paniers (à pommes), les orties qui vous piquent les doigts puis le chargement sur le plateau de la charrette ou du tracteur, ou à même le plateau que l'on ira déverser sur le tas. Il faut bien le dire c'est le côté le moins plaisant de cette Fête. Car très souvent c'est une fête, les gens de la famille se retrouvent et c'est l'occasion de bonnes parties de rire. C'est le cas lorsqu'il s'agit de faire la pilerie* ».



*Déchargement du tombereau de pommes, 1950*

### 35 - LE STOCKAGE DES POMMES

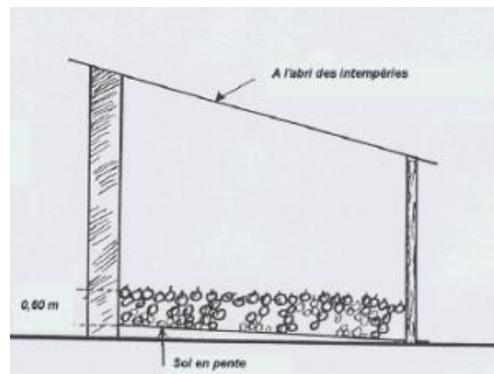
Dans les petites fermes d'Ille et Vilaine, la plupart des pommes étaient stockées dans la cour, contre un mur, directement sur le sol, en un ou plusieurs tas. Généralement, la récolte commençait en octobre et se terminait en février. Cette habitude présentait des inconvénients, car les pommes étaient exposées aux salissures du sol et à la pluie. **Dans quelques fermes, une remise aérée abritait les pommes. C'était le cas à la ferme de La Prise** où l'entrée du cellier donnait sur la dite remise. Beaucoup plus tard, jusque dans les années 1970, Irène se souvient des tas de pommes dans les cours de ferme de la région de Tinténiac, notamment à La Baussaine et aux Iffs. Plus tard, quand

elle était professeur à Château-Gontier, entre 1959 et 1964, elle faisait le même constat. Et quand elle vécut ensuite à Alençon, de 1964 à 1968, dans l'Orne, en Basse Normandie, région très cidrière, *les pommes attendaient toujours dehors ...* Et pourtant, **cette façon de stocker les pommes à l'extérieur était déjà en 1920, déconseillée dans le Larousse Agricole de 1920, soit près de 50 ans auparavant** : « Les pommes à cidre se conservent au grenier, en les classant par ordre de maturité, de nature et de provenance ».

**Le changement des mentalités du monde agricole qui a accompagné la vogue du tourisme en milieu rural a débuté seulement dans les années 1960.** La production du cidre était dénigrée du fait, notamment de l'arrachage des pommiers. Sa fabrication n'était pas suffisamment suivie. Le cidre vieillissait sans le moindre soin et « durcissait » rapidement. Aujourd'hui, les cidres produits par de petits producteurs fermiers répondent à des normes suffisantes pour être parfaitement sains tout en conservant leur authenticité. Ils utilisent le densimètre permettant de mesurer la quantité de sucre par litre de moût et les soutirages. Et de nombreuses Associations ainsi que des réseaux de sympathisants de communes de tradition cidrière qui ont suivi l'évolution nécessaire, *préconisent actuellement d'autres modes de stockage des pommes. Exemple :*

« Les fruits de la ferme sont stockés par variété et par période de maturité pour mieux doser les mélanges, soit sur un plancher en bois soit sur une litière de paille ou de fougères. Le tas n'excède pas 60 centimètres de hauteur pour qu'il n'échauffe pas et pour éviter la formation de moisissures. Dans les bonnes fermes, le stockage s'effectue à l'abri, sous un hangar. Le lavage continu des fruits par la pluie provoque une perte de sucre.

Lorsque le stockage est effectué dans un local fermé, celui-ci doit être aéré et bien ventilé pour que l'éthylène dégagé par les pommes ne s'accumule pas (il y aurait une accélération de la maturation) et qu'il n'y ait pas de condensation. Lors de la visite d'amis ou de voisins, l'agriculteur est fier de montrer la richesse de sa ferme et ne saurait oublier son tas de pommes, promesse qu'il y aura à boire un bon cidre toute l'année. Afin de rendre l'entassement des fruits plus agréable à l'œil, il le « fleurissait » en le recouvrant, de préférence, avec des pommes rouges brillantes « Rouge et doux », « Jeanne Renard ». La « Rouge et doux » est une des variétés chipées par les gamins en revenant de l'école.



Abri de stockage des pommes à cidre

Si de fortes gelées sont à prévoir, les pommes sont protégées par de la paille ou de la fougère. Elles doivent être aussi protégées des poules, des canards, de toute la basse-cour, qui viennent les picorer et les souiller de leurs déjections. A propos, il est faux de dire que la fermentation purifie tout. »

Pendant cette période, les pommes finissent de mûrir et acquièrent leur maturité optimale pour le brassage. *Le parfum de pomme mûre emplissait la cour et pénétrait dans les bâtiments.*

Si le fermier doit compléter sa récolte par des pommes livrées en vrac et provenant de terres labourées, il convient de les soumettre à un lavage rapide pour les débarrasser des impuretés : terre, cailloux, brindilles, matières organiques diverses, pommes pourries.

#### IV– LA PREPARATION DU MATERIEL AVANT LA FABRICATION DU CIDRE *d'après <http://www.mordusdelapomme.fr>*

**Avant de brasser, c'est-à-dire fabriquer le cidre à partir des pommes à demi-écrasées, tous les ustensiles, dont le pressoir, sont nettoyés et mis à tremper pour que le bois gonfle et empêche les fuites. Le lavage s'effectue à l'eau chaude et avec de la cendre de bois, on termine par un rinçage à l'eau claire.**

#### 41 –LA FUTAILLE : FÛTS, TONNEAUX ET BARRIQUES

**Le jour venu, afin d'être nettoyés, les fûts sont placés sur le « poulain » formant glissière, constitué de deux forts madriers reliés par deux ou trois traverses, selon son importance. Les fûts y sont « bacillés », c'est-à-dire balancés et remués en cadence.** En dehors du lavage des fûts, le « poulain » est également utilisé au chargement de ces fûts dans les charrettes. *Ce nettoyage est utilement complété par un « méchage » on brûle une mèche de soufre, suspendue à l'intérieur du fût par la bonde. Les gaz détruisent tous les germes et les mauvaises odeurs. Cette opération était conseillée la veille de la fabrication du cidre.*

Parmi d'autres recommandations données en 1900 pour nettoyer les fûts, je retiens : lait de chaux fraîchement éteinte, cristaux de soude dissous dans l'eau à raison de 100 g pour 10 litres d'eau chaude. On conseillait aussi d'agiter une chaîne dans tous les sens pour obtenir un excellent nettoyage, que le fût soit neuf, ou qu'il ait mauvais goût ou non. Ensuite, il fallait rincer une ou deux fois à l'eau chaude, une troisième fois à l'eau froide en quantité abondante,

puis égoutter. *Personnellement, dans les fermes où l'eau était montée du puits, je pense que l'on se contentait de très peu d'eau et que pour cette raison, le soufrage des fûts était plus fréquent, tout au moins en Ille et Vilaine.*

*Dans le cellier, les fûts ne sont pas posés à même le sol de terre battue, ils s'abîmeraient. Ils reposent sur de fortes pièces de bois, appelées « chantiers », ou « tins ». Ils y sont maintenus par des cales.*

C'est la période où, dans la campagne, résonnent les coups sur le « chassoir » du tonnelier pour que le cercle de châtaignier qui entoure le fût glisse le long de celui-ci et resserre les « douvelles » ou « madelles » (planches de châtaignier ou de chêne qui ont été taillées et courbées pour former le fût).

**Le tonnelier allait de ferme en ferme** « relier » les tonneaux et effectuer les petites réparations comme « poser une renture », c'est-à-dire couper en sifflet l'extrémité d'une « douvelle » abîmée et y rapporter une pièce de la même grandeur.

*Dans certaines fermes de Normandie, lorsque les tonneaux avaient été vidés de leur cidre, on les « défonçait », en enlevant les cercles métalliques et ils étaient lavés minutieusement à grande eau. Peu de temps avant la « pilerie » (pilage ou broyage des pommes), les tonneaux étaient refermés, rendus étanches avec du suif puis « resserrés » par les cercles.*

**Les contenances des fûts à cidre** utilisés dans les petites fermes d'Ille et Vilaine, **allaient le plus souvent de 250 litres à 600 litres environ.** Suivant les régions, les noms des barriques et leurs contenances étaient très diversifiés.

## 42 - LE PRESSEUR

Vers 1900/1940, le presseur traditionnel dans les petites fermes de Saint Pierre-de-Plesguen, de Pleugueneuc et de la région de Tinténiac, était le modèle à vis fixe. Dans le bassin de Rennes, seules les exploitations, fortes productrices de cidre, étaient équipées de presse hydraulique. La pièce principale du presseur est « la maie » ou « la carrée » : table qui reçoit la pulpe des pommes écrasées (marc ou pommade). Elle est constituée de madriers en « cœur de chêne », serrés les uns contre les autres. Ils sont maintenus par 4 autres madriers, appelés « lacets » ou « longerons » posés sur champ et placés sur les côtés de la table. Les deux « joues » s'emboîtent dans les deux longerons.



Un presseur à vis fixe

*C'est de loin le type de presseur le plus utilisé dans tout le département d'Ille et-Vilaine, entre 1900 et 1940. Celui de la ferme de La Prise que Maria a vu fonctionner est resté au cellier jusqu'à la vente de la ferme vers 1965, ce qui explique qu'Irène le voyait aux vacances en allant chercher le cidre.*

La « maie » doit être suffisamment solide pour supporter les fortes pressions au moment du serrage de la motte. Elle est en légère déclivité en direction de la goulotte pour un bon écoulement du jus.

La « maie » est posée sur une énorme poutre de chêne, plus ou moins bien équarrie, appelée la « guibre », ou tout simplement le « pied de chêne », le « chêne du presseur ». C'est un arbre, orgueil d'un bois ou d'un talus de la ferme et qui en a gardé le nom. Cette poutre peut mesurer jusqu'à 0,60 mètre de section et sa longueur dépasse celle de la « maie » de 30 à 40 centimètres de chaque côté (2 à 3 mètres en moyenne). Dans certaines fermes, il y avait toujours un « guibre » à sécher en permanence, en attente d'utilisation.

Le « vire » (vis du presseur) est implanté perpendiculairement à la « guibre » et le traverse de part en part, ainsi que la « maie ». Il doit être parfaitement vertical pour ne pas travailler en porte à faux. Il est régulièrement graissé ou huilé. C'est le charron du village, à l'aide d'une tarière et guidée par un fil à plomb qui creusait le trou de la vis dans la « guibre ». Il en faisait plusieurs et terminait à la gouge.

**L'étanchéité de la table doit être également parfaite.** On utilisait avant et parfois encore, comme à la « Fête de la Pomme » de Quévert, de la bouse de vache fraîche pour colmater tous les joints entre les madriers, autour du « vire ». (Cette pratique dénoncée par les agronomes, qui risquait de contaminer le jus de pomme, a été plus tard interdite). La table est ensuite lavée à l'eau chaude, rincée et mise à tremper pendant une ou deux semaines, pour gonfler le bois. De nos jours, la table est souvent en ciment, le nettoyage doit être plus fin, les germes se logeant dans les micro-anfractuosités. Une fois le presseur prêt, la « pilerie » (en Normandie, on disait la « pilaison ») pourra commencer lorsque les pommes seront bien mûres. Leur chair devient alors moins dure, sans être molle. Elle s'écrase facilement sous les doigts et laisse couler son jus. Les pommes sentent bon, elles embaument toute la ferme. L'épiderme des fruits a perdu sa couleur verte pour devenir jaune-orangé. Le fruit a atteint son maximum de sucre et de saveur. C'est à ce stade qu'on obtiendra le plus de jus et la qualité la meilleure. Il ne faut pas trop attendre, surtout pour certaines

variétés comme « Tocfish », dont la chair devient vite farineuse et se délite au broyage. La « motte » ne tient pas et de la pulpe passe dans le jus, donnant beaucoup de lie.

Dès la fin du mois de septembre, début octobre, on brasse les premières pommes, les variétés primes (précoces) « Chaperonnais », « Doux hâtif », « Simonet », « Tocfish ». La « pilerie » se termine en février avec les variétés tardives « Bédange », « Vilbéry », « Charles Pitrel... » Ces dernières ont besoin d'être « nigeaulées » longtemps pour être bonnes à presser (« nigeaulées » = conservées un certain temps). C'était surtout les pommes de garde que l'on mettait à « nigeauler » sous la paille dans les greniers, de manière à pouvoir les conserver durant l'hiver. Elles donnent un cidre qui se conserve très bien, appelé « **cidre de garde** ». Il existait des variétés très primes comme le « Doux hâtif Simonet » d'après le cahier de Pierre GAULARD, il « mûrissait fin août et donnait un cidre coloré, parfumé et d'un bon goût ». Ces variétés permettaient d'effectuer la soudure entre le cidre de garde et le nouveau, elles se pilaient dès le début du mois d'août. Elles ont malheureusement disparu et l'Association des Mordus de la Pomme les recherche pour les planter dans ses vergers conservatoires.

#### 43 – LES BOUTEILLES

« **Le cidre de l'année était bu trois à quatre mois après sa fabrication. En prévision des fêtes ou pour le dimanche, on en mettait une partie en bouteille pour qu'il soit encore doux et pétillant lors de l'ouverture. Pour cela on le "pèse" ce qui revient à mesurer le taux de sucre restant et le degré d'alcool, puis lorsque il est arrivé à point et là c'est selon le goût de chacun, alors il sera mis en bouteille. Ces bouteilles sont d'anciennes bouteilles à champagne qui sont lavées minutieusement car selon leur état dépendra la qualité du cidre. Un sage homme me disait que le cidre était bon à consommer lorsque la bouteille qu'il avait couchée par terre avait éclaté. Il faut savoir que le cidre se stocke toujours debout, il y a une telle pression à l'intérieur et suivant la température de la cave qu'elles éclatent lorsqu'elles sont couchées. Le reste du cidre qui n'aura pas été mis en bouteille servira pour la consommation journalière** ».

Témoignage d'un amateur normand paru dans <http://www.itinerairesbis.com>

#### V - LA FABRICATION DU CIDRE A L'ANCIENNE

Elle comprend plusieurs étapes dont l'énumération varie suivant les époques et les auteurs.

D'après le Larousse Agricole de 1920, la fabrication du cidre comprenait trois phases principales, divisées chacune en plusieurs phases :

1. La préparation du moût ou jus	1. Choix des variétés ; leur conservation 2. Lavage des fruits	
	3. Préparation par pressurage  4. Préparation par diffusion	a) Broyage des fruits b) Cuvage de la pulpe fraîche c) Pressurage D) Trempage ou macération du marc e) Deuxième pressurage f) Second trempage g) Troisième pressurage
2. La fermentation du jus	5. Dégorgement du jus anciennement appelée fermentation tumultueuse 6. Soutirage 7. Fermentation proprement dite	
3. Le traitement du cidre en vue de sa conservation	8. Soutirages 9. Collages 10. Filtration	
	11. Conservation	a) En fûts b) En bouteilles

D'après l'Association « Les Mordus de la Pomme », en 2010, (siège à 22100 Quévert), le schéma d'élaboration d'un cidre amateur est le suivant :

a. Préparation des pommes	▶ Assemblage des pommes ▶ Lavage ▶ Triage
b. Extraction du moût	▶ Broyage ou Râpage

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Cuvage</li> <li>▶ Pressage</li> </ul>
c. Clarification pré-fermentaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Dégécation</li> <li>▶ Soutirage</li> </ul>
d. Fermentation	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Suivi de la densité</li> <li>▶ Soutirage(s)</li> </ul>
e. Prise de mousse	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Soutirage ou filtrations</li> <li>▶ Mise en bouteille</li> <li>▶ Stockage</li> </ul>

Pour d'autres artisans cidriers de nos jours, plus simplement, on retrouve dans l'ordre :

1. l'assemblage et le lavage des pommes
2. le pilage (ou broyage)
3. le pressurage
4. la clarification
5. la fermentation alcoolique
6. la mise en tonneaux ou en bouteilles

Autrement dit, les opérations qui suivent vont dans un premier temps aboutir à la fabrication de jus de pomme. Dans un second temps, le jus sera mis à fermenter puis il sera clarifié avant de continuer sa fermentation en tonneau pour se transformer en cidre. La mise éventuelle en bouteilles n'a lieu que lors que le cidre est suffisamment fermenté (on mesure le degré d'alcool).

## 51 - LE TRIAGE ET LE LAVAGE DES POMMES

Quand le moment de presser est arrivé, les pommes sont d'abord triées et, au besoin seulement, lavées à l'eau claire et renouvelée. Les pommes abîmées pendant le stockage sont éliminées, ainsi que tous corps étrangers tels que les feuilles. Les fruits moisissés gênent la défécation (clarification), ils donnent un cidre faible en alcool et lui confèrent un mauvais goût. De même pour les pommes souillées lors des transports, le lavage est indispensable. Le lavage s'effectue soit à l'aide de corbeilles en osier plongées rapidement et à plusieurs reprises, dans des baquets remplis d'eau, soit à l'aide de laveurs mécaniques. Après lavage, les pommes sont égouttées sur des tables à claire-voie et dirigées vers le broyeur.

L'inconvénient du lavage est de priver les pommes des ferments déposés en surface. Dans ce cas, l'ajout de levain était nécessaire. C'est souvent le cidrier qui est concerné par cette situation.

Au début du XXe siècle, l'eau du puits utilisée lors de la fabrication du cidre,

pour le lavage des pommes mais surtout pour le rémiage dont nous parlerons bientôt (ajout d'eau à la fin du pressurage dans le marc de pommes pour pressurer à nouveau et obtenir le « petit cidre ») a parfois posé problème. Dans les fermes, on utilisait l'eau du puits, potable en principe. Mais elle n'était pas contrôlée quotidiennement comme l'eau du robinet d'aujourd'hui. Quelques accidents de fabrication se produisaient.



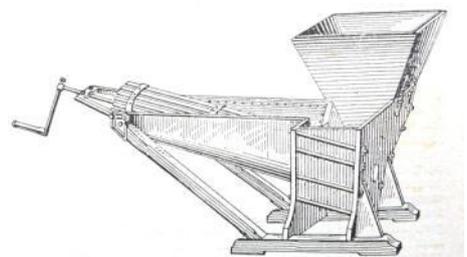
Les pommes tombées sur l'herbe ont besoin d'être triées, mais non lavées



Vers 1920, jusqu'à fin novembre, les tas de pommes attendaient à l'extérieur.



Baquet dans la cour de la ferme



Un laveur mécanique de pommes.

*Larousse Agricole 1921/1922*

**Aujourd'hui même, il reste des divergences au niveau de l'eau entre les cidriers professionnels et les producteurs fermiers.** Selon une étude universitaire réalisée en 2000 par Anne Sourdril sur l'anthropologie de deux régions cidricoles : le « Bassin de Rennes » et la « Vallée de la Rance »

« Pour certains petits producteurs et agriculteurs cidriers, l'eau considérée comme pure sera celle du puits, de la mare ou de la rivière proche, l'eau du robinet serait pleine de « saloperies, de chlore et de microbes ». Pour certains agriculteurs-cidriers, les artisans et industriels, la première sera « pleine de germes ». Elle ajouterait des matières fermentescibles au moût niant leurs efforts de maîtrise du produit. L'eau courante, aseptisée, conviendra mieux à cette étape. Au niveau du produit, le dépôt sera considéré comme une preuve de pureté et d'authenticité du cidre par les fermiers retraités et les agriculteurs cidriers. Il sera, par contre, perçu comme un « défaut de fabrication » pour les autres. Le trouble du liquide indique la présence d'éléments fermentescibles. De la même manière que pour l'eau, celui-ci va entraîner une évolution du cidre qui se conservera peu de temps. Certains artisans tenant ce discours laissent cependant du dépôt dans des cidres destinés à des ventes sur les marchés, celui-ci symbolisant de manière opportuniste une rusticité du produit. »

## 52 - LE BROYAGE

Le premier système de broyage fut tout simplement l'écrasement des pommes regroupées dans une cuve en bois ou en pierre, à l'aide d'un **pilon en bois dur manipulé à la main**, comme on pile encore les céréales dans certaines régions d'Afrique. On désignait cette action pénible et longue, relayées par plusieurs personnes, par le verbe « piler ». Le pilon a été ensuite appelé « pilou » en Normandie ou « pilette » en Bretagne. **Celui-ci, de section ronde ou carrée, cerclé de fer était encore en usage à la fin du XIXe siècle dans quelques endroits de l'ouest. Plus tard, en Normandie, le jour du broyage a été nommé « le jour de pilaison » et cette expression est toujours utilisée de nos jours.**

Dans quelques contrées, comme le Cotentin, on utilisait une « lonlaire » (image ci-contre). Cet appareil était constitué d'une **demi-meule en pierre, portant dans l'épaisseur du diamètre, deux fortes chevilles en bois, comme deux bâtons, que deux hommes faisaient alterner, d'avant en arrière, à l'intérieur d'une auge en pierre** à la section semi-circulaire correspondante. Les pommes déversées dans l'auge étaient écrasées. **Ce système était plus rapide que le pilon, à cause du poids de la pierre.**

<http://presseoir-d-antan-metier-d-autrefois.over-blog.com/1-categorie-11871059.html>



Une lonlaire exposée au Musée de Valogne (Manche)

Puis vint le « Tour à piler » dont le principe de la roue est très ancien. On en retrouve des exemplaires abandonnés ou transformés en objets d'ornement. Certains sont réutilisés au moment de manifestations sur les vieux métiers, ce qui nous permet de les voir fonctionner. **Ensuite vint le broyeur mécanique, qui fut ensuite actionné par un moteur.**

## 521 - Le «Tour à piler»

Utilisé couramment jusqu'au début du XXe, et abandonné depuis, il reprend du service dans certaines fêtes folkloriques. Le plus souvent, il est transformé en bac à fleurs pour décorer fermes et villages. Drôle de fin pour un instrument qui fut à la base d'une économie florissante pendant plus d'un siècle. **Dans le tour à piler, les pommes sont écrasées par une roue en pierre qui, à l'origine, était en bois.** Son avantage était qu'à aucun moment, la pomme ne se trouvait en contact avec des parties métalliques (à l'inverse du broyeur) qui peuvent provoquer le noircissement du cidre. Mais il avait l'inconvénient d'écraser en bouillie les pommes les plus mûres, tandis que d'autres, vertes ou petites, lui échappaient.

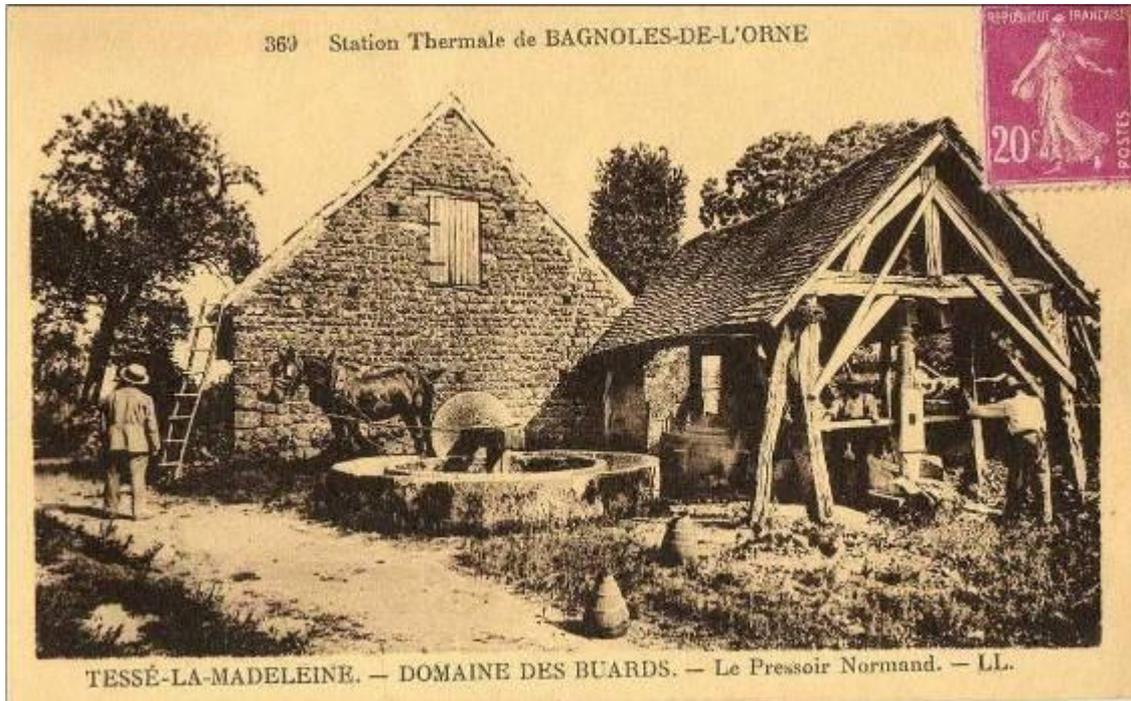
**Au début, le broyeur (ou moulin) était entraîné par deux hommes robustes qui tournaient deux volants placés latéralement. Le cheval suivit si le manège s'y prêtait** comme pour le battage des céréales. **Ils furent remplacés, plus tard, par un moteur électrique ou à essence.** Les pommes broyées tombent dans une grande auge en bois. On obtenait alors de la pulpe.



**Le tour à piler était une auge circulaire portant en son centre un pivot où était fixée une barre d'attelage de manège engagée au milieu d'une meule verticale. Celle-ci, en bois ou en granit, entraînée par la marche du cheval et roulant dans l'auge circulaire, écrasait (ou pilait) sur son passage les pommes qu'on y avait jetées. D'où le nom de « pilous » donnés à ceux qui effectuaient la tâche.**

Reconstitution <http://www.savigny-fete.fr>

Lorsque les pommes étaient trop grosses, elles sautaient en dehors du moulin. Si elles étaient trop molles ou trop mûres, il fallait desserrer le broyeur *pour ne pas les réduire en purée*. Au contraire, si elles étaient fermes ou dures, il fallait le resserrer afin qu'elles soient bien écrasées. Triées par variété, il est plus facile de régler l'écartement du broyeur, en fonction de la dureté des pommes.



*Dans la cour de la ferme, scène de « pilaison » avec un équipement de fin XIXe : le « tour à piler » conduit par un cheval - à droite sous la grange : le « pressoir à arbre ». Ce type de pressoir sera évoqué plus loin.*

## 522 – Le Broyeur mécanique

**Apparu fin XIXe, il s'est développé après la première guerre mondiale.** Dans le broyeur, un arbre entraîne un cylindre armé de palettes mobiles qui entraînent les pommes pendant la rotation, ce qui provoque leur broyage contre une plaque munie de rainures. Une vis permet de régler l'écartement voulu du cylindre, autrement dit le degré de broyage. **Actionné à la main au début, le broyeur a ensuite fonctionné avec un moteur, voire celui du tracteur.**



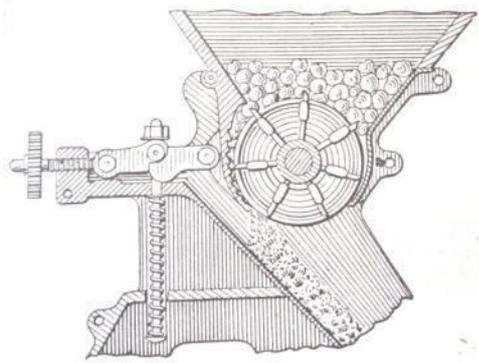
*Un broyeur à pommes appelé « grugeoir » en Normandie. Reconstitution en Nord Mayenne à St Pierre des Nids, près de Pré-en-Pail, dans le Parc Régional Normandie-Maine.*



*Scène de fabrication de cidre ambulante. A droite, l'homme à l'aide d'une large pelle dépose les pommes dans le broyeur entraîné par une courroie rattachée à un moteur, tandis que les deux autres commencent la motte dans le pressoir. Reconstitution récente, mais le matériel est ancien.*

En Normandie, le jour où l'on broyait les pommes, était dénommé « le jour de la pilerie », ou « le jour de la pilaison », du verbe « piler » qui signifiait « écraser ».

**Les fruits sont broyés, sans écraser les pépins, pour permettre un meilleur pressurage et obtenir le maximum de jus.** Les tissus de la pomme doivent être finement déchirés pour qu'ils abandonnent facilement leur jus. Néanmoins, ils ne doivent pas être transformés en purée, ce qui risquerait de rendre aléatoire la tenue de la « motte » et d'apporter beaucoup de lie dans le moût (jus de pomme).



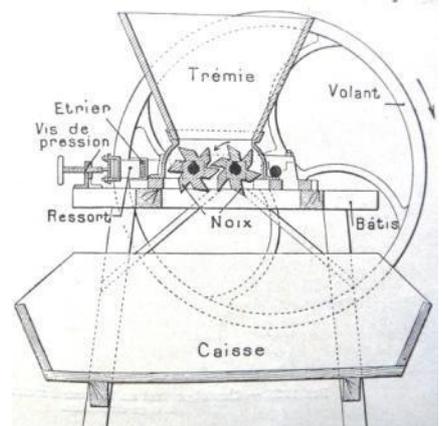
**Broyeur mécanique créé à Cherbourg par les Ets SIMON Frères. Il fut présenté à Paris à l'Exposition Universelle de 1900.**

◀ **A gauche, modèle utilisé en Ile et Vilaine**

**A droite modèle utilisé en Normandie**

**Les palettes diffèrent, mais quel que soit le système utilisé, une vis de pression permet de régler la moûture.**

**Le broyeur pouvait servir à d'autres produits : noix, pulpes de betteraves**



**Autre type de broyeur mécanique**

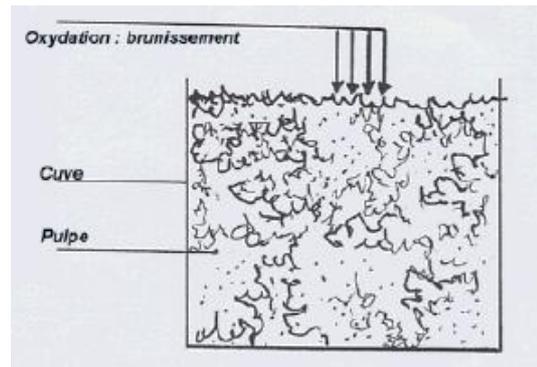
Tous les appareils qui possèdent des pièces travaillantes en fer, en contact permanent avec les fruits, doivent être nettoyées soigneusement après chaque journée de travail ; sinon le fer attaqué par l'acide malique des fruits, entre en dissolution dans le jus de pommes et lui communique une teinte noir verdâtre qui le déprécie.

**53 - LE CUVAGE**

Après le broyage, la pulpe obtenue, appelée aussi « pommade », est mise à macérer pendant 6 à 10 heures dans une cuve plus haute que large, souvent un vieux tonneau coupé, pour éviter une oxydation à l'air trop importante.

Pour certains, les effets du cuvage sont importants pour la suite des opérations :

- ▶ Une augmentation du passage des pectines et du sucre dans le jus (bon pour la défécation).
- ▶ Une augmentation du rendement en jus (moût)
- ▶ Un épanouissement des arômes naturels.
- ▶ Une meilleure coloration du cidre



**La macération dans une cuve**

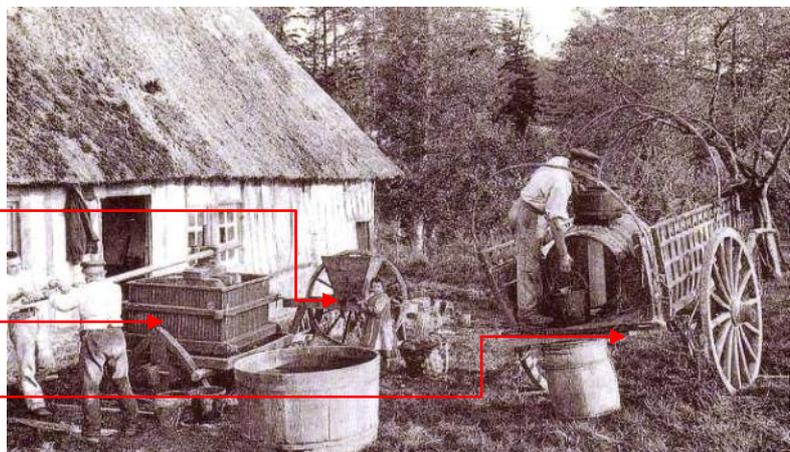
En 1900, comme le cuvage durait près d'une journée, les autres étapes de la fabrication du cidre étaient effectuées le lendemain, à commencer par le pressurage à l'ancienne. Avec la presse mécanique, cette étape a été supprimée. Sitôt broyée, la pulpe est pressée. Mais de nos jours, pour la fabrication du cidre fermier, les avis divergent pour le cuvage et certains artisans sont favorables au cuvage.

**54 – L'EXTRACTION DU JUS DE POMME PAR PRESSAGE, PRESSURAGE, SERRAGE**

**Fabrication du cidre vers 1930 dans la cour d'une ferme normande.**

Tout le matériel est regroupé dans la cour :

- au centre le broyeur près de la petite fille
- à gauche, le pressoir carré mécanique dont le serrage est assuré par deux hommes
- à droite, le tonneau en cours de nettoyage qui recevra le jus.



L'extraction du jus de pomme avant la fermentation se fait en deux temps : la préparation de la motte puis le pressurage proprement dit.

#### 541 – LA PRÉPARATION DE LA MOTTE

Quel que soit le type de pressoir, la pulpe est mise sur la table du pressoir. Elle est disposée par couches de 10 à 15 centimètres d'épaisseur, séparées au début du XX<sup>e</sup> siècle par de la paille de seigle, d'avoine ou de blé, battue à part pour qu'elle ne soit pas brisée. La structure tubulaire de la paille facilite l'écoulement du jus.

Depuis l'avènement des moissonneuses-batteuses, la paille est trop brisée pour pouvoir monter une « motte » qui se tienne, qui ne se sauve pas. Pour remplacer la paille, on peut utiliser les tiges de « molinie » (graminée qui pousse en tourillon dans les landes marécageuses), des branches de genêt ou, encore mieux, des toiles. Mais une paille bien séchée, aérée, convenablement travaillée, dégagera une odeur agréable elle contribuera au bon goût du cidre. Elle doit être peignée pour allonger au maximum les brins et supprimer les impuretés. Les pailles actuelles contiennent des résidus de pesticides, des bactéries, responsables de défauts du cidre ou de goûts particuliers. Certains agriculteurs préfèrent cultiver une petite parcelle de céréales pour obtenir une bonne paille. **La forme de la motte : carrée ou ronde dépend de la forme du pressoir.**

Quand on utilisait des pailles sur les tables de pressoirs sans vis centrale, on veillait à alterner le sens des brins de paille pour chaque couche, comme le montre la photo de droite, pour parfaire l'écoulement du jus. Lorsque la motte était terminée, les extrémités des pailles étaient retaillées, à l'aide d'un « couteau à marc ». Chaque étage devait être le plus plat et le plus horizontal possible, pour faciliter l'égalité de la pression. Ultérieurement, des paillasons de paille plus rapides à utiliser furent préconisés.

Pour bien égaliser la pulpe en couche régulière, appelée « lit » ou encore « torche », le brasseur peut s'aider de la « carrée » quatre planchettes assemblées en carré, de la grandeur de la « motte ». La pulpe, ou « pommade », y est jetée et ainsi retenue. Elle est nivelée et légèrement tassée à l'aide d'une planchette.

Lorsque le pressoir comporte une vis au milieu de la table, la paille est disposée du centre vers l'extérieur. Il faut acquiescer un tour de main pour bien la disposer en allongeant les brins. Un bon drainage de la « motte » permet un pressurage plus rapide. Les brins peuvent être coupés en bordure de la « motte », toujours à l'aide d'un « couteau à marc », ou bien on peut les laisser dépasser et les replier sur la couche supérieure, avant de déposer celle-ci.



**Le couteau à marc de la ferme de La Prise**

Sur les grands pressoirs, le brasseur utilise un petit rabot en bois, le « rouabe », pour étaler la pulpe jusqu'au « vire » (vis centrale du pressoir). Parfois, certains brasseurs préfèrent n'utiliser que deux petites planchettes, en équerre, appelées « l'oiseau » ou « bec d'oiseau ». Elles servent pour monter correctement les coins de la couche qui doivent être bien rembourrés. D'autres ne s'aident que d'une seule planchette, la « taloche ». On l'avance au fur et à mesure pour tasser convenablement les bords.

Lorsqu'on utilise la toile, les quatre coins des toiles sont repliés sur la couche suivante. Toile et paille consolident la « motte » et permettent qu'elle se tienne. Si la pulpe est trop fine, elle glisse sur la paille et la « motte chie ». Les toiles doivent être lavées régulièrement pour ne pas donner de mauvais goût au cidre.



Ancien pressoir à arbre. Cadre volumineux. Le serrage se fera par levier. Début de la motte sur la table qui ne comporte pas de vis en son milieu. On voit le cidre ayant coulé spontanément dans la cuve.



Entre les couches de paille, chaque couche de pommes écrasées fait 10 à 15 cm d'épaisseur. Les extrémités des pailles seront retaillées avec un couteau à marc pour ne pas déborder de la table recueillant le jus.



Ici, image d'une motte montée, sur un autre type de pressoir avec une vis au centre de la table, appelé Pressoir à vis.



Ici, les couches de moût sont entourées de toiles à gros canevas très solides et sont séparées par des planches à claire-voire. Faciles à utiliser, elles préservent les pommes des poussières de la paille et laissent bien filtrer le jus.

Pour les raisons évoquées plus haut, **l'usage des toiles pour séparer les couches de mout s'est progressivement installé à partir de 1950**, quand les moissonneuses batteuses se sont généralisées, sauf pour quelques rares artisans convaincus de la supériorité de la paille.

**Monter la « motte », couche après couche, de façon parfaite** pour qu'elle se tienne lors du pressurage, **demande un savoir-faire que seule une longue expérience permet d'acquérir**. A l'heure actuelle, pour plus de facilité, on utilise des claies constituant une cage circulaire ou carrée. Dans la cage, paille et pulpe sont alternées, nécessitant moins de soins que pour la « motte » traditionnelle.

#### 542 – LE PRESSURAGE

Dès que la motte est terminée, on procède au pressurage. Pour réaliser celui-ci, il faut d'une part consolider le dessus de la motte afin qu'elle résiste à la forte pression qui suivra, d'autre part placer les mécanismes de serrage qui varient suivant le type de pressoir. En 1900, dans les fermes normandes, le pressoir à arbre ou longue étreinte était courant, par contre en Ille et Vilaine, c'était déjà le pressoir à vis. Ils furent remplacés ultérieurement par d'autres systèmes moins encombrants et plus efficaces. Maria Gérard n'a connu que le pressoir à vis centrale chez ses parents.

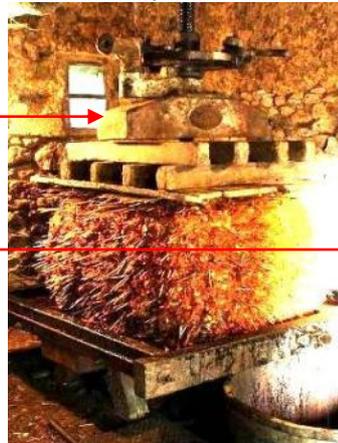
Quel que soit le pressoir employé, il faut poser des planches sur le haut de la « motte », pour former un plancher, le plateau. Par-dessus, on y place les « bois de charge » ou « quétrain », deux assises de quatre madriers disposés perpendiculairement l'une par rapport à l'autre. L'assise inférieure repose sur le plancher, l'assise supérieure est surmontée d'une grosse pièce de bois appelée « mouton ».



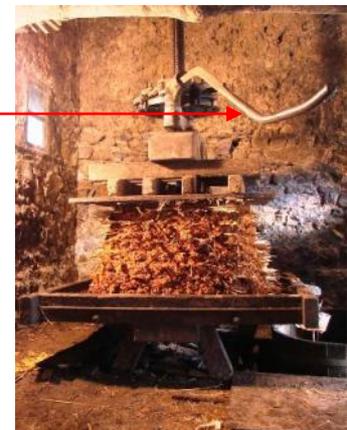
▲ Pose des madriers sur les planches du plateau qui seront soumises à une presse ▶



Au-dessus du mouton, on trouve la couronne et l'écrou de serrage : pièce en acier coulissant librement autour du « vire », qui suit le filetage. A l'aide d'une barre de bois prise dans le collier de l'écrou, on agit par un jeu de clavettes sur la couronne et donc sur l'écrou qui serre la « motte ».



Au-dessus du mouton, la couronne et l'écrou de serrage



La barre de bois coudée pour accentuer le pressurage

La barre de bois est choisie dans une pièce de houx, tordu de façon que son extrémité reste à hauteur d'homme. Il y a deux barres, une petite pour le début du serrage et une plus longue pour la fin du pressurage. Elle permettait à deux, voire trois hommes, de « tirer sur le marc. Le marc est le mélange de paille et de pulpe pressée. De nos jours, on parle de résidu de pomme pressée.

▲ Mode de pressurage dans un pressoir à vis ▲

Les « bois de charge » posés, le « mouton » en place, on laisse la « motte pisser son jus », s'égoutter naturellement, ce qui donne le « jus de goutte ». Cela permet aussi à la « motte » de bien « s'asseoir ».

Il est recommandé de « serrer le marc » progressivement et de façon intermittente pour laisser le temps au jus de s'évacuer. Un bon drainage permet d'aller plus vite. A la fin du pressurage, on laisse pendant un certain temps la « motte » s'égoutter (égouttage final). Après le pressage, on « mouche la motte », les bords sont découpés avec le couteau à marc, dit tranche-marc en Ille et Vilaine, (lequel sous la Révolution servit d'arme aux paysans bretons contre les « Bleus »), c'est le « bêchage » ou « retaillage », ou « découpage ». Les découpes sont posées sur le dessus de la « motte » et forment un nouveau lit ; la « motte » est alors "repressurée".

Le jus s'écoule de la table du pressoir par une goutte dans une cuve en bois, à demi enterrée et placée en bordure du pressoir. Un tamis de crin, appelé « sang », permet de retenir les impuretés. Avec des seaux ou avec une pompe, ou un siphon, le jus est « entonné » (transvasé) dans les fûts.

### 55 - Le Rémiage

Après l'égouttage final, le marc contient encore une quantité appréciable de jus. Pour l'extraire, ou épuiser le marc, on effectue un, voire deux "rémiages". **La « motte » est défaits, le marc est émiété dans une cuve et arrosé avec de l'eau chaude. On utilise une faible quantité d'eau** afin de ne pas trop diminuer la densité du cidre. **On laisse tremper quelques heures, on remonte la « motte » et on presse de nouveau. Le jus obtenu est mis à part et constitue le « petit cidre », il ne titrera que 1° à 1,5° d'alcool.**

### 56 - LA DÉFÉCATION (CLARIFICATION)

Le moût mis dans le fût est trouble. Quelques jours plus tard, il se « met à travailler ». **Une croûte brune** dure, plus ou moins épaisse, constituée par les impuretés, se forme en surface et déborde par la bonde, c'est le « **chapeau brun** ». En fait, les pectines contenues dans le fruit sont transformées par des enzymes en acides pectiniques, puis réagissent avec le calcium pour former un **gel insoluble qui, en remontant à la surface, entraîne la plupart des impuretés solides formant ce chapeau brun. Dans la partie inférieure du fût, un dépôt constitue les lies constituées des levures.** Les matières pectiques contenues dans le moût coagulent, elles entraînent les éléments en suspension et assurent un **débouillage naturel. Le cidre se clarifie, on dit qu'il se « purifie » c'est le collage du moût.** Un beau chapeau brun est l'indice d'une bonne défécation et donc d'un bon cidre. Par contre, si le chapeau est fendillé et laisse échapper une mousse blanche par les craquelures, le cidre « bout blanc » la défécation est manquée. Le « chapeau blanc » est souvent dû à un départ trop rapide de la fermentation alcoolique, le moût reste trouble.

**Pour améliorer la défécation, il faut brasser des pommes mûres, bénéficier d'une température basse (8 à 10°) et ne pas mettre plus de deux jours pour remplir le fût.** Le brassage par temps froid (novembre, décembre...) donne un moût qui s'épure mieux. Certains éléments, comme le sel de cuisine, améliorent la défécation. De nos jours, on utilise une enzyme pectinostérase (7 ml/hl) et du chlorure de calcium (90 mg/hl) à mettre avant le remplissage du fût.

Il est préférable que la défécation se fasse *en cuve ouverte* pour éviter que le « chapeau brun », débordant par la bonde, coule sur les parois du tonneau et le souille.

### 57 -LE SOUTIRAGE

**Huit à dix jours après l'entonnage, le moût s'est clarifié, le jus clair doit être séparé des lies et du « chapeau brun », c'est le soutirage. Ce transvasement dans un fût propre venant d'être « méché » (souffré), doit s'effectuer à l'abri de l'air** (l'oxydation du cidre provoque une fermentation rapide) **à l'aide d'une pompe à débit lent, ou tout simplement avec un siphon** (tuyau d'aspiration en caoutchouc).

Tous les fabricants ne soutiraient pas. Après avoir enlevé la mousse sur le « chapeau brun », ils faisaient fermenter le moût entre les lies et « le chapeau brun ». Ceci n'est pas recommandé, on obtient ainsi un « failli cidre », de moins bonne qualité. Il est faux de dire que la « lie nourrit le cidre », elle le déprécie plutôt.

**Le soutirage doit s'effectuer par haute pression barométrique.** En effet, *lorsque la pression est haute, par temps clair, beau et froid, de préférence par un beau ciel étoilé d'hiver, les impuretés en suspension dans le moût se déposent mieux.* A l'inverse, lorsque la pression atmosphérique est basse, elles restent en suspension dans le liquide, le moût est trouble et le soutirage n'aura que peu d'effet.

**Lors du soutirage, le moût en surface ne doit pas être agité,** ni tomber dans le fond du fût en pluie, ce qui l'aérerait et lui serait néfaste. L'air provoque une oxydation du cidre et entraîne une fermentation plus rapide.

### 58 - LA FERMENTATION DU JUS

**Quelques jours après le soutirage, commence la fermentation : des bulles de gaz montent à la surface, le cidre « bout ».** **Le sucre contenu dans le moût, sous l'action de levures, se transforme en alcool et en gaz carbonique.** Pour obtenir un cidre de qualité, il faut rechercher **une fermentation longue de deux mois. On y parvient par une température basse dans le cellier,** plus facile à obtenir quand la fermentation coïncide avec la période hivernale, et en soutirant.

**Le soutirage, en éliminant une partie des levures contenues dans le moût, ralentit également la fermentation. Deux soutirages peuvent être nécessaires. Pendant toute la fermentation, les fûts doivent rester pleins. Ils sont complétés régulièrement avec du cidre sain, ou de l'eau propre, c'est ce qu'on appelle « l'ouillage ».**

**Le cidre consommé dans les fermes était du cidre entièrement fermenté, aussi alcoolique que possible.** Il était dit « cuit », ou « sec », tout le sucre était transformé en alcool. Le cidre doux, sucré, était rejeté comme étant du cidre « de bonne femme » ! Il était accusé de tous les maux : couper la force du travailleur, provoquer des dérangements intestinaux...Lorsqu'on avait rapidement besoin de cidre, principalement pour faire la soudure avec le « cidre de garde », pour accélérer la fermentation du moût, on mélangeait aux pommes à cidre, des poires à poiré, le jus de poire fermente très vite.

Sources : synthèse de plusieurs sites dont principalement : [www.mordusdelapomme.fr](http://www.mordusdelapomme.fr)

## VI - LA CONSERVATION DU CIDRE

### 61 –DANS LE CELLIER EN TONNEAUX

Avant 1950 dans les fermes, le cidre était la boisson de tous les jours. Il était conservé principalement en fûts bien bondés dans le cellier, faute de caves. Une petite quantité était mise en bouteilles, le cidre bouché étant réservé pour les grandes occasions. Les fermiers étaient jugés par la qualité de leur cidre, certains en avaient du très bon, très agréable à boire, d'autres avaient un cidre franchement imbuvable, on devait quasiment « se tenir à table » pour le boire. Inutile de dire qu'on n'en redemandait pas !

**Pour que le cidre se conserve bien et longtemps, il fallait que le cellier reste frais, été comme hiver (de 4 à 10°),** qu'il soit convenablement aéré, qu'il ait une bonne hygrométrie, sans humidité superflue qui risque d'attaquer les fûts et leurs cercles. Le cellier était souvent situé au nord des autres bâtiments, ou à moitié enterré. Les murs, le plafond, sont isolés et sains (blanchis à la chaux). La porte est orientée au nord ou au nord-est et le sol est en terre battue (mélange d'argile et de paille pilée au pied). Certains cidriculteurs, pour garder frais leur cellier, lorsque les chaleurs du printemps et de l'été arrivaient, se relevaient la nuit et ouvraient sa porte pour faire entrer la fraîcheur. Elle était ensuite refermée dans la matinée. Les double-portes n'étaient pas en usage. Il arrivait que certains entassent foin ou paille sur le plancher alors que les murs en pierres ou torchis étaient épais.

Il était recommandé que le cellier serve uniquement à conserver le cidre et surtout pas d'oignons ou autres ... qui pourraient communiquer un goût au cidre. Pour la bonne conservation du cidre, les fûts devaient être bien bondés (bouchés par une bonde). **Pour mettre le fût en perce, une « cannelle » ou clé, ou encore « chantepleur », était placée sur le « bondon », une bonde située en bas du fût. A l'aide d'un maillet ou d'une batte à débonder, on frappait d'un coup sec sur la « cannelle » qui chasse le « bondon » et prend sa place.** Avec de l'habitude, aucune goutte de cidre n'était perdue. Malgré tout, le novice faisait souvent gicler le cidre sur le sol ! Un fût « mis en perce » ne devait pas rester plus d'un à deux mois en vidange, sinon le cidre s'abîmait et durcissait.

Le cellier était un endroit fort prisé. Toutes les occasions étaient bonnes pour se rendre « au cul du tonneau » et « faire pleurer la chantepleur ». Il y avait toujours sur le fût, en permanence, une unique bolée que, par tradition, on ne lavait jamais et qui allait de mains en mains, convivialité oblige, et peu importait le nombre des heureux élus à la dégustation. C'était l'époque où le cidre, encore sur le devant de la scène, tenait une place importante dans notre vie de tous les jours, boisson saine et agréable lorsque, bien sûr, elle était consommée avec modération...

Extrait d'un article de Jean-François AUBERT  
<http://www.mordusdelapomme.fr>

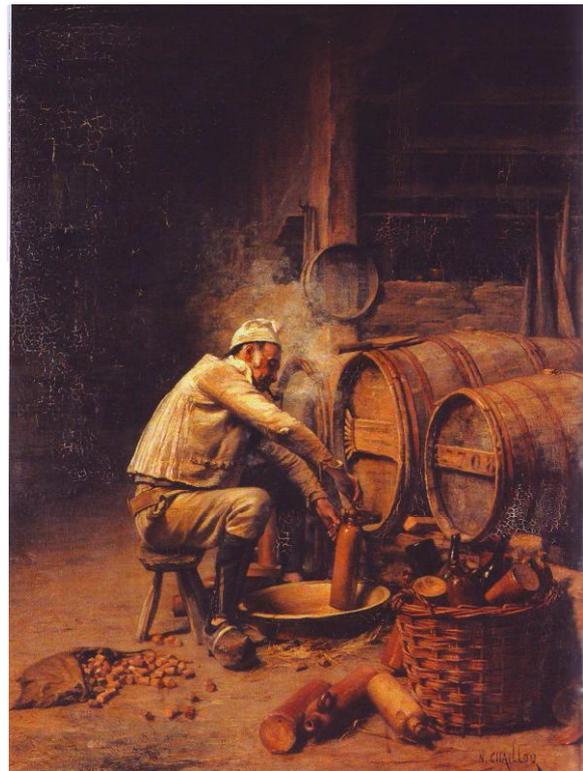


Image : [http://vivienfrederic.free.fr/seconde/le\\_cidre.pdf](http://vivienfrederic.free.fr/seconde/le_cidre.pdf)

Tableau de Narcisse Chaillou, installé dans le Morbihan à partir de 1880. Les bouteilles de cidre sont en poteries. La tenue du cellier laisse à désirer. L'attitude de l'homme évoque l'ivrogne qui se réfugiait au cellier pour boire jusqu'à plus soif.

Triste évocation d'une situation trop fréquente en Bretagne au début du XXe siècle. Geneviève Bouloungne témoignait d'une jeune bretonne engagée à son service à Saint-Malo, qui se saoulait directement à la bonde dans la cave de Florida, où elle fut retrouvée un jour ivre morte.

L'image est récente car la main qui verse le cidre est féminine et la bolée propre porte l'inscription du producteur. Mais l'ambiance du cellier avec la disposition des barriques de cidre est conforme à celle du début du XXe dans une ferme.



**Dans les fermes, la capacité des barriques les plus fréquentes allait de 225 litres** (pour la famille d'une petite ferme) à **600 litres** (pour la vente ou pour de très grandes exploitations). Elles étaient réalisées en bois de chêne ou de châtaignier, cerclées de fer. Il existait également de petits fûts de 28 litres, 55 litres et 110 litres. L'ensemble des fûts en bois s'appelaient la « futaille » ou la « futâle ».

Capacité Barrique	Longueur	Diamètre bout	Diamètre milieu	Epaisseur	Poids
225 litres	95 cm	56 cm	70 cm	22 mm	50 kg
300 litres	98 cm	65 cm	80 cm	27 mm	70 kg
300 litres long	102 cm	61 cm	77 cm	27 mm	70 kg
450 litres	110 cm	72,5 cm	89 cm	27 mm	82 kg
600 litres	116 cm	85 cm	102 cm	40 mm	140 kg

**Suivant les régions, les contenances et les noms pouvaient varier.** Ainsi dans le Val de Saire, il y avait trois types de fûts qui s'exprimaient en pots : le pot de 2 litres – le barricot de 25 à 50 pots (pour l'eau-de-vie), soit 50 à 100 litres – la barrique de 100 à 350 pots pour le petit cidre soit 200 à 700 litres – le « touné » de 500 à 750 pots pour les futailles les plus courantes, soit 1000 à 1.500 litres. *Dans l'Orne, où Pauline est née*, le tonneau de cidre variant de 500 à 1.000 litres était appelé la « pipe ». Pour le commerce, il existait des fûts de 1000 litres. On utilisait parfois les plus gros tonneaux de 4000 litres qui portaient le nom de « foudre ».

**Si vous calculez le poids d'une barrique de cidre moyenne de 300 litres pleine de cidre**, cela représentait environ :  $70 + 300 \text{ l de cidre à } 1.015^* = 375 \text{ kg}$  – (\* La densité mesure la masse correspondant à un litre de volume). Pour manipuler 10 tonneaux de près de 400 kg, il fallait du muscle et de l'astuce : rouler le tonneau, utiliser un plan incliné pour le pousser sur les poutres du cellier servant de support aux barriques.

**Les renseignements sur les tonneaux de vin sont plus faciles à trouver que ceux du cidre.** *Une harmonisation des fûts mise en place au milieu du XIXe siècle, destinée à clarifier la situation, n'a toujours pas modifié les usages régionaux.* Ainsi, les disparités des tonneaux à vin rappellent souvent celles des tonneaux à cidre : [extrait de http://www.soupiere.com/patrim](http://www.soupiere.com/patrim)

En Bourgogne, **la barrique** contient 215 litres à Mâcon, 228 litres dans le Beaujolais et à Beaune. Dans le Bordelais, sa capacité est de 232 litres, en Champagne de 205 litres, en Anjou de 254 litres (sauf à Saumur, où elle n'est que de 232 litres), en Béarn de 300 litres. Voici diverses autres appellations de contenance, qui fleurissent bon leur terroir : *le tonneau*, 900 litres (à Bordeaux) ; *le demi-muid*, 550 litres (dans le Midi) ; *la pièce*, 300 litres ; *le tambour*, 270 litres ; *la bordelaise*, 220 litres ; *la demi-barrique*, 100 à 180 litres ; *la feuille, ou feuillette*, 136 litres (en basse Bourgogne) ; *le sixain*, 110 litres, et *le demi-sixain*, 60 litres ; *la charge*, 120 litres (en Roussillon) ; *le pot*, 15 litres (en Auvergne).



**En haut, fûts de 225 litres**  
**En bas, fûts de 188 litres**



**Fût piano**  
**de 500 litres**



**Barrique d'occasion**  
**(longue) de 500 litres**



**Tonneaux à cidre normands**  
**et bouteilles en grès, début XXe**

## 62 - DANS LES CAVES DES CAFÉS ET DES PARTICULIERS

Pour livrer les tonneaux de cidre dans les caves, chaque café mais aussi chaque maison de village ou de ville possédait au ras de la rue, une entrée de cave, visible encore dans certains immeubles anciens de la province ou de la capitale (on livrait également des tonneaux de vin dans d'autres régions) : petite porte haute de 60 cm à 1 mètre aérée par des trous et intégrée dans la façade, sous laquelle un escalier de pierre ou de bois descendait à la cave. (*Voir Les Prébendes à Tours*).

Témoignage de Marie martin, née le 12 novembre 1997, qui a tenu un café à Audierne (Finistère): « *A la grande époque du port, avant 1930, les marins venaient boire la bolée dans l'un des nombreux estaminets du Passage. Ils débarquaient par équipes de 7, affamés, venaient manger à n'importe quelle heure. Il y a eu jusqu'à 120 marins en même temps dans le café et dans la cour* », se souvient Marie. Son fils Adrien, 66 ans,

ancien horloger ajoute malicieusement : « un jour, une barrique de cidre fut vidée dans la matinée, et c'est comme ça que les légendes naissent ».

Au début du XXe siècle, les petits commerces les plus répandus même dans les campagnes les plus reculées étaient de loin les cafés ou « débits de boissons ». Ces cafés, très fréquentés surtout par les hommes, étaient un lieu d'échanges ou de réunions et parfois de beuveries, surtout en Bretagne. On y consommait le plus souvent du cidre et des alcools.



**Pompe à cidre très particulière du café de Miniac sous Bécherel (35).** Le tuyau la reliant au tonneau passe dans le mur ou dans la pièce adjacente.



**Pompe à cidre de Domagné (35).** Le tuyau traverse le sol.



**Pompe à cidre de Montauban de Bretagne (35)**



**Pompe à cidre du café Hirel, Pays de Saint-Malo (35)**

Le cidre était vendu à la bolée ou au pichet. Pour servir rapidement et commodément le cidre, les gérants de bar utilisaient une « pompe à cidre », appelée aussi « tireuse à cidre ». Ces pompes placées dans la salle du café étaient reliées à un tonneau de cidre entreposé à la cave, généralement située sous le café et à laquelle conduisait un escalier terminé par une trappe. Il suffisait au serveur d'actionner le piston de la pompe muni d'une manette, pour faire remonter le cidre directement depuis le tonneau. Le cidre s'écoulait par le robinet muni d'un fermoir dans le récipient disposé en-dessous. En ce qui concerne les particuliers, le cidre était livré à domicile en barriques, une ou deux, selon la dimension de la cave et celle de la famille

### 63 - EN BOUTEILLES

Au début du XXe siècle, une partie du cidre fabriqué à la ferme était mise en bouteilles, pour être servi uniquement lors de fêtes ou parfois le dimanche. Le cidre bouché artisanal sans injection de gaz carbonique est moins agressif que le cidre bouché industriel actuel. Ses bulles sont plus fines, plus légères et moins pétillantes, donc plus digestes. Il fallait récupérer d'anciennes et solides bouteilles à champagne, les brosser soigneusement et les rincer à l'eau, enfin fixer les bouchons avec un dispositif métallique fait à la main, faute d'autre moyen automatique.

Après la mise en bouteilles, le cidre continue de fermenter, aussi pour éviter qu'elles n'éclatent, il faut les stocker verticalement. Et pour savoir quand il sera à point pour être bu, il est conseillé d'en laisser une couchée. Le jour où cette bouteille éclatera sous la pression du gaz, ce sera le signe que les autres bouteilles sont bonnes à boire.

#### Pourquoi le cidre a-t-il des bulles?

Les bulles sont liées à la fermentation du sucre contenu dans les pommes. Cette transformation produit de l'alcool en dégageant du gaz carbonique. Celui-ci se dissout peu dans l'eau et reste sous forme de gaz : ce sont les petites bulles dont la taille et le dosage sont le fruit d'une préparation soignée.

Nous avons vu que dans les fûts les pommes pressées fermentent une 1ère fois, le dioxyde de carbone dégagé remonte à la surface et entraîne les impuretés dans une écume, appelée chapeau brun, qui est retirée. Dans la 2ème étape : la fermentation se poursuit avec le gaz carbonique qui se libère cette fois-ci dans l'air. Quand une quantité suffisante d'alcool est obtenue, le jus est mis en bouteille. Le peu de sucre restant continue à fermenter libérant du dioxyde de carbone qui reste dans la bouteille sous forme de petites bulles. Après la mise en bouteille, la fermentation est très ralentie dans la bouteille de sorte que le cidre peut se conserver plusieurs années de cette manière.



◀ Cidre bouché et jus de pomme produits à la ferme avec les pommes du verger.

Cidre non pasteurisé, avec très peu de soufre (20% de la dose autorisée).

## VII – LE COMMERCE DU CIDRE



**Octroi à Rouen, au Mont Saint-Aignan. La porte est constituée de simples grilles. Les livreurs s'acquittaient des droits auprès des préposés pendant les heures d'ouverture.**



**Pavillon d'octroi à Tours, place Choiseul. Petit bâtiment destiné à cet usage**

*Irène alors âgée de 11 ans (en 1948) se souvient de sa perplexité devant un petit bâtiment de Rennes décoré de briques que sa mère appelait « l'octroi ». Il se situait au début de la rue de Paris. Irène ne comprenait pas qu'une ville puisse avoir des portes ...*

**Le commerce du cidre était soumis à deux contraintes, l'une d'ordre fiscal : les droits d'octroi, l'autre d'ordre mathématique : la formule pour calculer le volume des tonneaux.**

### 71 – Les droits d'octroi

Une loi du 29 décembre 1897 autorisa les communes à diminuer voire à supprimer les droits d'octroi relatifs aux boissons dites hygiéniques à partir du 31 décembre 1898 : vins, bières, cidres, poirés et hydromel. A titre d'exemple, à Paris, pour le cidre, le droit maximum ne devait plus dépasser : 1,50 F par hectolitre contre 4 F auparavant, ce qui eut des conséquences importantes sur les budgets communaux dans toute la France.

**Maria Gérard connaissait bien ces droits, sortes de taxes ou d'impôts, que l'on appelait des contributions indirectes.** En effet, lorsque son père expédiait à Rennes des wagons de miel, il devait payer cette taxe. A la périphérie des villes, sur les routes principales, subsistaient des « portes » repérables par de petits bâtiments, parfois des grilles où des agents de l'état contrôlaient l'entrée des produits alimentaires et industriels afin de recevoir les redevances réglementaires. *De nos jours des taxes de transport pour les boissons alcoolisées existent toujours, mais la commercialisation en bouteilles ou en citernes homologuées a simplifié le calcul des contenances et des taxes, de même que l'utilisation de l'informatique.* En Ille et Vilaine, le commerce du cidre convergeait principalement vers Rennes mais aussi vers tous les débits de boissons présents dans les cantons, et toutes les communes dont les moindres hameaux à l'époque possédaient un ou plusieurs cafés.

### 72 – Le calcul du volume des tonneaux

**Calculer le volume d'un tonneau, c'est le jauger ou en mesurer la capacité, à un moment t, car un tonneau qui a servi ne garde pas son volume initial du fait qu'il peut subir plusieurs fois le rabattage, (enlèvement provisoire des cercles pour resserrer les douves). Il existe plusieurs méthodes et je n'en cite que quelques-unes.**

\* **Le dépotement.** C'est une méthode simple, mais contraignante **qui consiste à verser des seaux** dont on connaît la contenance et à compter combien on peut en verser dans le tonneau.

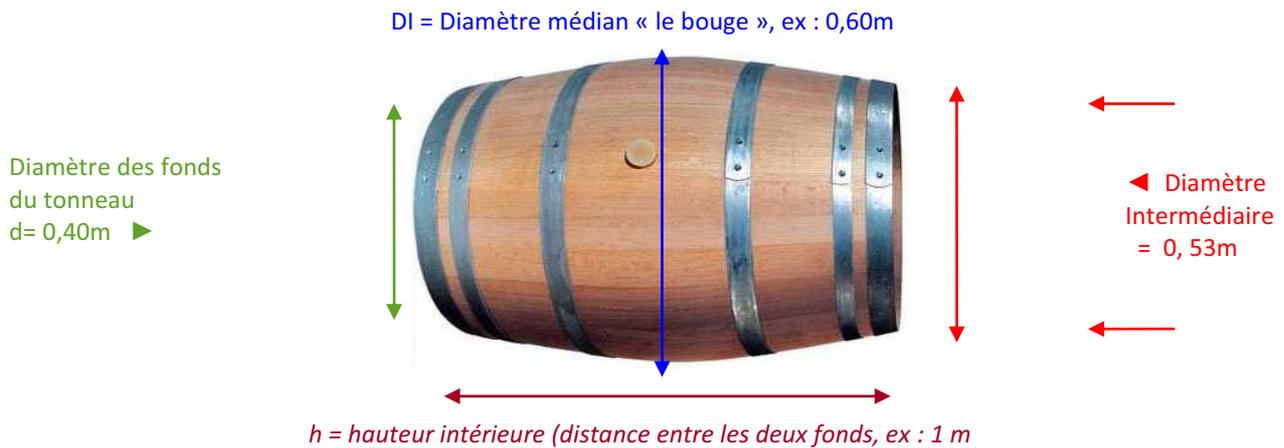
\* **Le volume du cylindre.** Dans ce cas, on utilise une formule qui exprimerait le volume  $V$  d'un tonneau en fonction des trois dimensions indiquées sur la page suivante. *On néglige l'épaisseur ainsi que les irrégularités éventuelles de la paroi du tonneau et l'on considère que les bases inférieures et supérieures sont identiques et que la section de diamètre  $D_I$  (appelée bouge du tonneau) est située à mi-hauteur du tonneau.* On peut en effet assimiler le tonneau à un cylindre dont la hauteur est la longueur intérieure du tonneau et le diamètre, celui intermédiaire entre le diamètre côté bonde (diamètre du bouge) et le diamètre des fonds. **On convient que ce diamètre intermédiaire est égal au diamètre des fonds augmenté des 5/8 de la différence entre le diamètre médian et celui des fonds.**

**Exemple : soit un tonneau de 1 m de hauteur interne, de 0,40m de diamètre des fonds et 0,60m de diamètre médian.**

**Le diamètre intermédiaire sera de  $0,40 + (0,20 \times 5/8) = 0,40 + 0,13 = 0,53$  m.**

**Il reste à calculer le volume du cylindre. Ex :  $V = \pi r^2 h$ , le rayon étant de  $0,53 : 2 = 0,27$**

**VOLUME FINAL du cylindre bombé =  $3,1416 \times (0,27 \times 0,27) \times 1 =$  OU  $3,1416 \times 0,07 \times 1 = 0,22$  m<sup>3</sup> ou **220 litres.****



**D'autres formules ont existé**, notamment celle de Kepler (mathématicien 1571-1630) et celle de 1865 (formule de l'an VII). *Nous ne retiendrons pour comparaison que celle utilisée par les **octrois de Paris** à la fin du XIXe siècle :*

$$V = \frac{\pi h (d + 0,56(D - d))^2}{4}$$

soit dans l'exemple précédent où  $D = 0,60$  et  $d = 0,40$ .

Calcul de la parenthèse :  $(0,40 + 0,56 \times (0,60 - 0,40))$  , soit  $(0,40 + (0,56 \times 0,20))$   
ce qui fait :  $(0,40 + 0,11)$  soit  $(0,51) = 0,26$

$$\text{VOLUME FINAL du même tonneau A PARIS} = \frac{3,1416 \times 1 \times 0,26}{4} = \frac{0,82}{4} \text{ ou au final } 0,20 \text{ m}^3 \text{ soit } \mathbf{200 \text{ litres.}}$$

**Conclusion : par cet exemple, vous constatez qu'aux octrois de Paris, le même tonneau de 200 litres avait une capacité de 220 litres, dans un autre lieu...** Cette pratique courante avait lieu aussi à Saint Malo et à Rennes quand le cidre de St Pierre de Plesguen en Ille et Vilaine y était apporté sur des charrettes. Un droit d'octroi était payé à l'entrée des villes, sur des bases pouvant avantager les uns ou les autres. Rien n'a changé de nos jours dans les circuits de distribution. Les pertes dues aux dépôts en fin de cuve ne justifiaient pas la totalité de l'écart. Comme toujours les intermédiaires se graissaient la patte.

Vers 1900-1930, que ce soit à Paris, dans les villes ou dans les campagnes, les tonneaux faisaient partie du décor des rues.



### Témoignage sur le commerce du cidre entre Janzé et Rennes au cours de la première moitié du XXe siècle.

«Janzé doit son essor à la qualité de son terroir, à sa terre richement chargée d'humus. Cette ville se situe à 25 kilomètres au sud de Rennes dans le prolongement du bassin rennais.

La région qui s'étend de Janzé à Rennes constitue ce que l'on appelle la vallée de la Seiche. C'est un pays très riche propice à la culture du pommier. De tout temps on y a fait du cidre. Autrefois, c'était la boisson qui assurait la servitude du personnel dans les fermes. **Effectivement, la culture du pommier en plein champ et la fabrication du cidre à la ferme constituaient une grosse part du travail d'exploitation et assuraient un bon revenu aux fermiers.**

**Pendant la période située entre les deux guerres, de 1920 à 1939 environ, cette proximité avec Rennes a favorisé le commerce du cidre. Nombre de fermes fabriquaient entre 150 à 300 barriques vidées dans des fûts de bois de 12 à 15 hl (1.200 à 1.500 litres), correspondant chacun à 5/6 barriques, stockés dans un cellier situé au nord des bâtiments de ferme. CHAQUE MATIN UN DEFILE DE CHARRETTES CONDUISAIT LE CIDRE A RENNES. CHAQUE CHARRETTE ETAIT TIREE PAR UN OU DEUX CHEVAUX SUIVANT LE NOMBRE DE FÛTS QU'IL FALLAIT EMMENER.**

**Janzé se situait à la limite de distance nécessaire pour que le cidre puisse être livré entre 6 et 8 heures dans les cafés. Ainsi, Monsieur Grosdoigt, exploitant à la Touche Nicole à Janzé, partait vers 3 heures du matin pour conduire le cidre jusqu'à Rennes. Là, les encaveurs se chargeaient du délicat travail de descente et de mise en place des fûts dans les caves. Certains débitants bien placés arrivaient à vendre un fût par jour. On tirait le cidre à la clef et les consommateurs venaient avec des sacs et des musettes remplis de bouteilles d'un litre. En dehors de ce débouché rennais, il y avait un débouché local. En effet, le marché du mercredi à Janzé écoulait beaucoup de produits de la ferme. Au-delà de cette consommation sur place on expédiait du cidre vers des régions non productrices situées en bord de mer, notamment en Loire Atlantique et dans le Morbihan. Ce transport se faisait en fûts par camion et par train. On chargeait les fûts sur des wagons tombereaux à l'aide d'une grue placée dans les gares.**

*Le pommage de Janzé, c'est-à-dire l'ensemble des variétés de pommes à cidre de la région, a très rapidement acquis une grande renommée pour la finesse de son parfum et sa couleur jaune or.*

*La période de la commercialisation du cidre de ferme a diminué à partir des années 1955-1960 avec l'arrivée du cidre en bouteilles fabriqué et conditionné par les cidreries de la région ».*

<http://www.valleedelaseiche.fr/2.html>

### 73 - LA LIVRAISON DU CIDRE EN TONNEAUX A RENNES PAR LES ENCAVEURS ENTRE 1830 ET 1950

Elle était réglementée par la Police et était exercée par des encaveurs. A Rennes, comme dans d'autres villes, des archives et une étude réalisée en 1986 par René Gandilhon, permettent de bien connaître une corporation exerçant au XIXe siècle : « **les encaveurs au fourché** ». *Compte tenu du grand nombre de tonneaux, essentiellement de cidre, qui circulaient dans sa ville et de la dangerosité de l'encavement de ces tonneaux dans les maisons ou les commerces, le Maire de la ville de Rennes a pris un premier arrêté le 7 avril 1830, pour soumettre les opérations à des ouvriers spécialisés (50), dans des conditions bien définies. A Paris, c'était la corporation des tonneliers déchargeurs qui avait depuis 1677, le privilège de descendre les tonneaux dans les caves.*

A Rennes, l'arrêté précisait les conditions d'engagement : agrément du maire, versement par l'encaveur d'une somme allant de 600 à 1200 francs suivant les époques, définition des quartiers, organisation des équipes avec un chef à l'ancienneté ou élu... Bien entendu, au bout de quelques années, des litiges éclatèrent notamment parce que ces encaveurs exerçaient illégalement d'autres métiers (10 d'entre eux en 1852 étaient des débitants de boissons). Des contraintes supplémentaires furent prises dans de nouveaux arrêtés, notamment caution pour l'outillage et assurance en cas de décès... **A la suite de plaintes cumulées vers 1870, l'Administration décida de supprimer le monopole des encaveurs, en maintenant les tarifs exigibles auprès des clients.** Après la guerre 1914/1918, il y eut trois hausses successives de tarifs. **En 1948, seuls 15 encaveurs répartis en 4 escouades travaillaient encore, entre 1965 et 1970, le nombre se réduisit à une escouade. A partir de 1979, aucun encaveur n'exerçait le métier.** La disparition de la technique de l'encavage s'explique par plusieurs raisons : emploi du siphonage pour transvaser le cidre de la tonne apportée par une charrette dans une autre restant à demeure dans la cave ou le cellier, diminution progressive de la consommation après la guerre de 1914/1918 (les poilus avaient appris à connaître le vin), tendance à la suppression dans les constructions nouvelles d'entrées de cave donnant sur la rue et enfin et surtout, développement de la production du cidre industriel livré en bouteilles.

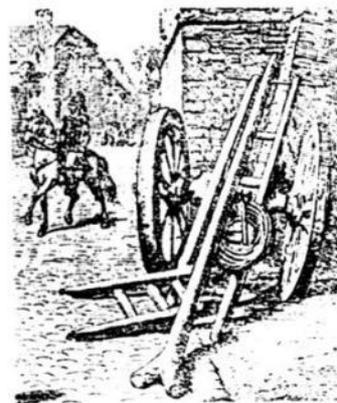
**Depuis des siècles l'encavage pratiqué à Rennes était celui du fourché**, principalement pour les gros tonneaux de cidre, appelés tonnes, dont certaines dépassaient les 15 hl. Seuls les très grands tonneaux de 50 hl ne circulaient pas, ils étaient stockés dans des hangars proches de Rennes.

► **Le matériel nécessaire pour l'encavage** comprenait : **le fourché** (cité dans des annales de 1366), **le poulain** ; assemblage de 2 madriers et de 3 traverses en bois de cormier, pommier ou chêne, **une échelle** à 2 ou 3 barreaux, un **câble de chanvre** long de 12 mètres, large de 13 cm de diamètre et terminé à une extrémité par une boucle, **une petite charrette** 2 roues dont les deux limons sont solidement ferrés, appelée « camion » à Rennes et « haquet » à Paris.



Niches d'encavement subsistant à Rennes en 1950

**Niches d'encavement subsistant à Rennes en 1950. Elles étaient en bois ou en métal.**



Outillage d'encavage déposé dans un angle d'une maison de la rue Saint-Malo (vers 1900)



**A gauche, outillage d'encavement déposé dans un angle d'une maison de la rue de Saint-Malo, vers 1900. A droite, après la manœuvre : on voit « la tonne » de cidre déposée à l'intérieur du débit.**

**Le fourché est un tronc d'arbre long fourchu à une extrémité, en hêtre ou en chêne.** La fourche est posée sur le sol tandis que le bout rond est engagé dans la niche du mur de la maison, pour rendre le tronc immobile. Il existait des fourchés de 3 longueurs différentes : 5,60m-4,60m-3,60m. La circonférence à la naissance de la fourche était de 0,60 m, celle de la pointe variait entre 0,35 m pour le grand tronc, 0,43 m pour le moyen et 0,50m pour le petit.

### ► Description résumée de la technique d'encavage

L'ensemble du matériel arrivait sur la charrette, ainsi qu'un petit seau contenant de la graisse. Sur le lieu de l'encavage, une autre charrette attelée d'un cheval, apportant de la campagne l'énorme tonne pleine de cidre, maintenue par des chaînes aux ridelles et reposant sur deux petits fagots liés avec du fil de fer. Le travail pouvait alors commencer.

Le poulain était placé contre les marches de la cave, prolongé par des échelles, disposées à plat à la fois sur le sol de la rue et sur le sol de la cave. Un des encaveurs enduisait alors de graisse, le poulain et les échelles afin de faciliter le glissement de la tonne.

La charrette apportant le cidre était ensuite « mise à cul » dans l'axe de l'entrée de la cave, les fagots et les chaînes ayant été retirées, le fût préalablement soulevé par deux madriers, puis le cheval ayant été dételé, on faisait basculer doucement la charrette en arrière et le fût glissait sur une des échelles où il reposait provisoirement au sol.

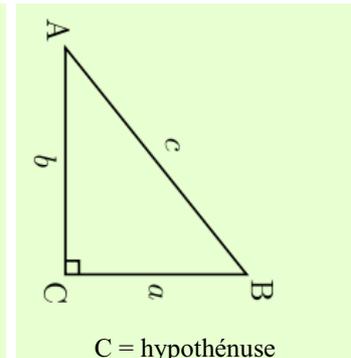
Le fourché dont la longueur avait été choisie en fonction de la hauteur de l'ouverture de la cave, était placé du côté de sa simple extrémité dans la niche d'encavage qui servait de butée, alors que l'extrémité fourchue était calée sur le sol un peu comme l'hypothénuse d'un triangle rectangle.

EX : Si AC était le mur de la façade, BC le sol de la rue, AB serait le fourché. Ce qui signifie que pour une niche située à 5 mètres de haut, et un fourchu moyen long de 4,60m, le pied fourchu du « fourché » était posé dans la rue à 2,25 m environ de la façade. **Il en résultait des modifications dans la circulation de la rue.**

Le fût était alors ceinturé dans le sens de la longueur, à mi-hauteur avec le câble de chanvre, maintenu solidement par deux cordes de plus faible diamètre, l'autre extrémité étant enroulée autour du fourché retenue par deux encaveurs.

Il glissait alors doucement par petites secousses sur échelles et poulain, poussé et guidé par deux hommes; un autre restant posté dans la cave. Dès qu'il avait atteint les petites échelles, le chef criait « tout », le câble était ralâché et il ne restait plus qu'à le caler sur le chantier et le mettre en perce par pose de la chantepleur.

Il était d'usage à ce moment là que le client offrit quelques bolées de cidre.



Selon René Gandillhon, *Persée, Revues scientifiques, Annales de Bretagne et des pays de l'ouest, 1986, Vol 93.*  
[www.persee.fr](http://www.persee.fr)

\*\*\*