

## 92 – LA RÉGLEMENTATION DU CIDRE EN 2000

Le premier décret du 30 septembre 1953 sur la production et la commercialisation des cidres a été complété par un second décret en date du 29 juillet 1987 relatif aux boissons alcoolisées aromatisées.

Pour le consommateur occasionnel que vous serez sans doute plus tard, en mangeant des crêpes ou au cours d'un repas accompagné de cidre, voici quelques notions à retenir.

### 921. DÉFINITIONS

► **CIDRE** : Boisson obtenue à partir de jus de pomme fermenté. Le cidre a un faible degré alcoolique.

**Le cidre pur jus, titre généralement de 5 à 9 % vol. d'alcool et est obtenu sans addition d'eau.**

Pour correspondre à la réglementation, le cidre doit avoir :

- un titre alcoométrique volumique total supérieur à 5%Vol.
- un titre alcoométrique volumique acquis supérieur à 1,5%Vol.

Lors de l'élaboration du cidre, on peut bloquer la fermentation alcoolique à différents niveaux. Selon les normes réglementaires, le cidre sera alors :

- " **brut** " : teneur en sucres résiduels inférieure à 28 g/litre
- " **demi- sec** " : teneur en sucres résiduels comprise entre 28 et 42 g/litre
- " **doux** " : teneur en sucres résiduels supérieure à 35 g/litre,
- **Cidre bouché doux** : teneur en sucres résiduels supérieure à 42g /litre

Le cidre français est principalement originaire de Normandie et de Bretagne. L'eau-de-vie de cidre (exemple : Calvados) est obtenue à partir de la distillation de cidre. On peut aussi utiliser le cidre pour la fabrication de vinaigre.

### ► AUTRES PRODUITS À BASE DE JUS DE POMME :

- **Les jus de pomme purs** ou associés à d'autres fruits
- **Le Pommeau** \*: apéritif composé de jus de pommes et d'eau-de-vie, vieilli en fût de chêne pendant plus de 14 mois. Il titre 17° alcool vol.
- **Le Blanc de pommes** : cidre blanc, sec et acidulé qui libère un parfum unique. Obtenue à partir d'une seule variété de pommes donnant un jus très clair, il titre 40 seulement. Il peut servir comme apéritif, pur ou mélangé à du kir et à accompagner des poissons ou fruits de mer.
- **Le vinaigre de cidre**
- **La gelée de cidre** (préparation des sauces et garniture de crêpes)

\* *L'apéritif à base de pur jus de **poire** et d'eau-de-vie de poiré, vieilli en fût de chêne et titrant 17° alcool vol. s'appelle **Le Ratapoire**,*

### 922. RÉSUMÉ DE LA MÉTHODE DE FABRICATION RÉGLEMENTAIRE *d'après le Lycée viticole de la Champagne d'Avize en Haute Marne – site : <http://www.viticulture-oenologie-formation.fr>*

**La fabrication commence par le choix des pommes à cidre. Il existe trois catégories de pommes à cidre. Elles sont classées selon la saveur de leur jus :**

- les  **pommes douces**, riches en sucre, apportent une teneur élevée en alcool;
- les  **pommes aigres**, donnent au cidre une note fraîche et acidulée ;
- les  **pommes douces amères**, donnent du corps au cidre et une amertume plus ou moins forte.

**L'assemblage judicieux de ces catégories permet d'obtenir un cidre équilibré et agréable. Le consommateur étant devenu plus exigeant, le produit doit désormais être constant dans sa qualité et dans son goût.**

#### **Le pilage**

La première étape de la fabrication du cidre est le "pilage" des pommes. Le pilage consiste à écraser ou broyer les pommes afin que le jus puisse plus facilement en être extrait lors de l'étape suivante, le pressurage.

#### **Le pressurage**

La seconde étape est le pressurage. Le pressurage qui se fait à l'aide d'un pressoir consiste à exercer une forte pression sur les pommes broyées afin d'en extraire le jus.

Le résidu de pomme pressée obtenu s'appelle le "marc de pomme".

Le pressurage des pommes se fait à la fin de l'automne (variable suivant les régions). Le produit du pressurage des pommes est un jus sucré, qui très vite se met à fermenter.

Ce jus est entreposé dans une cuve, qui se trouve dans un endroit frais et sec (traditionnellement une cave).

Le jus de pomme doit rester en contact avec l'air.

Pendant quelques semaines le jus va continuer à fermenter et à décanter. Il est alors possible de faire un soutirage. Le soutirage permet de rendre la fermentation du cidre plus régulière, et surtout de le débarrasser de ses bourbes, ou particules qui dénaturent le goût du jus.

### La clarification

#### L'artisan procède par défécation

Il attend que la fermentation se fasse. Une fois les impuretés de toutes natures (débris, bactéries, moisissures, levures mortes...) réparties soit dans les lies, soit dans le «chapeau brun » (écume qui se forme à la surface de la cuve), il soutire le cidre purifié.

#### Les industriels procèdent par clarification

Comme pour les vins, avec un collage à base de gélatine, caséine ou albumine, et une filtration, parfois précédés par une centrifugation. Cette méthode élimine beaucoup plus d'éléments en suspension dans le moût que la défécation.

### La fermentation alcoolique

Une fois la clarification terminée, on entrepose au frais le cidre et on attend la fermentation au cours de laquelle les levures naturelles vont transformer le sucre en alcool, en libérant du gaz carbonique.

Plus la fermentation est lente, meilleur sera le cidre.

C'est d'ailleurs pour cela que les cidres AOC et label rouge s'imposent un délai minimum de six semaines avant la prise de mousse en bouteille.

Régulièrement, on contrôle avec un densitomètre la teneur en sucre résiduel.

Lorsque le cidre se stabilise, il peut être mis en bouteille.

Et la fermentation d'un cidre fermier se poursuivant dans la bouteille, il se crée une « prise de mousse » naturelle.

Quant au cidre industriel clarifié, on lui ajoute des levures, qui l'amènent exactement, en contrôlant la chaîne du froid, au produit souhaité (doux, brut, traditionnel...).

Puis on injecte du gaz carbonique au moment de la mise en bouteille. Cela donne des cidres très pétillants.

La fermentation naturelle apporte une plus grande finesse de bulles, avec un gaz moins agressif et plus digeste.

**La mise en bouteille** n'a lieu que lorsque le cidre est suffisamment fermenté et après mesure du degré d'alcool. 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.

## 923 – LES APPELLATIONS

### A - LES INDICATIONS GÉOGRAPHIQUES PROTÉGÉES ( IGP ) BRETAGNE ET NORMANDIE

Faisant écho à l'importance de ces régions, où le cidre est ancré dans la tradition, **deux IGP (Indications Géographiques Protégées) : le « Cidre de Bretagne » et le « Cidre de Normandie » ont été mises en place à la fin des années 90 et reconnues par la Commission Européenne en 2000.** Ces indications représentent aujourd'hui une part significative de la production et garantissent :

- un produit issu exclusivement de fruits à cidre (différents des pommes de tables),
- des fruits provenant strictement des régions délimitées
- une transformation réalisée exclusivement dans ces mêmes régions.

**Tout cidre portant la mention « de Normandie » ou « normand », « de Bretagne » ou « breton », doit satisfaire à ce cahier des charges strict,** et se soumettre à un contrôle de certification par un organisme indépendant, qui donnent au consommateur la garantie de l'origine géographique et d'une traçabilité totale. Le logo IGP européen est apposé sur la bouteille.

Les cidres IGP présentent une certaine diversité, chaque élaborateur gérant ses propres assemblages et techniques de fabrication. Les variétés autorisées ne se recoupent qu'en partie entre Bretagne et Normandie et le verger ne présente pas le même équilibre entre types variétaux dans les deux zones. Les types de cidres produits diffèrent donc selon la région du fait de la distribution des matières premières disponibles :

**LES CIDRES DE BRETAGNE se caractérisent par une couleur qui varie du "jaune paille" à la teinte "brun acajou" selon la composition variétale locale et le terroir et par des arômes riches, charpentés et rustiques, aux notes fruitées et fleuries, enrichies d'arômes de maturation (notes épicées). Selon les catégories de cidre, les caractères sucre,**

amertume, acidité et astringence présentent un équilibre spécifique propre à chaque fabricant de cidre de Bretagne en fonction des mélanges variétaux et du savoir faire.

LES CIDRES DE NORMANDIE présentent une couleur qui varie du "jaune clair" à la teinte "orangée foncée". Ils sont généralement de couleur assez soutenue du fait de la prédominance de variétés de fruits riches en polyphénols qui s'oxydent fortement au moment du cuvage de la pulpe. Ils se caractérisent par des arômes puissants, variés, avec une dominante fruitée (pomme, agrume, pêche, abricot) et fleurie (anis, tilleul, rose) accompagnée d'une pointe sucrée (cacao, caramel, miel). La composition variétale des vergers normands conduit à des cidres à dominante de saveur douce et douce-amère.

#### B - LES AOC PAYS D'AUGE ET DE CORNOUAILLE

Il existe actuellement deux zones sous AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) : le Pays d'Auge (Normandie) et la Cornouaille (Bretagne). Les pommes sont des variétés traditionnelles sélectionnées. Les vergers sont identifiés pour assurer la traçabilité. Les cidres sont pur jus, la prise de mousse se fait en bouteille, et la clarification du moût se fait par défécation (voir fabrication). *Ces cidres sont très typés, et leur appréciation dépend du goût de chacun. Les bouteilles n'étant pas pasteurisées, ces produits peuvent évoluer.* Le lieu de prédilection pour les trouver et les consommer reste les régions d'origine, où ils sont bien identifiés et où l'on évite les inconvénients d'un transport long. Mais l'amateur pourra les dénicher où qu'il se trouve.

#### C - LES CIDRES TYPIQUES DE PETITES RÉGIONS TRADITIONNELLES

Pour les curieux ou les connaisseurs, *d'autres bassins de production localisés jouissent d'une typicité de produit et d'une réputation particulières.* Certains s'intéressent d'ailleurs à la possibilité de mettre en place des démarches de qualité et de provenance du type AOC ou IGP. Parmi ces petites régions de production traditionnelle, on peut par exemple *mentionner le Cotentin, le Bessin, le Pays de Caux, le Perche, le Maine et, en dehors des grandes zones de production, le Pays d'Othe (au sud de la Champagne), les Ardennes, la Picardie, le Pays Basque et la Savoie.*

#### D - LE CIDRE LABEL ROUGE ROYAL GUILLEVIC

Le cidre label rouge Royal Guillevic est un cidre élaboré à partir d'une seule variété de pomme à cidre : la Guillevic. C'est le seul cidre monovariétal ayant obtenu un label. Son cahier des charges, visant une qualité constante, repose évidemment sur une sélection drastique des fruits et sur des engagements au niveau de la production des pommes (suivi technique des producteurs, raisonnement des traitements...) et de la transformation. Le Royal Guillevic est un cidre aux arômes de fruits frais, parfait à l'apéritif ou au dessert.

<http://www.alorigineducidre.com>

#### 924– LES DÉNOMINATIONS COMMERCIALES

*Remarques préliminaires :* Cidre : Boisson provenant de la fermentation de pommes ou d'un mélange de pommes et de poires - *Les mentions Cidre Brut, Demi- sec ou Doux, souvent associées au taux d'alcool, font en fait surtout référence à la teneur en sucres résiduels de la boisson ( - de 28 g / litre pour le cidre brut, de 28 à 42 g /litre pour le cidre demi- sec, + de 42 g/litre pour le cidre doux).* Mais **LA CLASSIFICATION LA PLUS CONNUE EST LE DEGRE D'ALCOOL. CELUI-CI CORRESPOND AU POURCENTAGE EN VOLUME (VOLUME D'ALCOOL PAR RAPPORT AU VOLUME DE BOISSON).** *Pour situer le cidre dans les autres boissons fermentées, voici les taux réglementés : le cidre (3° à 6°), la bière (2° à 8°) - les vins de table (8° à 12°) - le champagne (11° à 12,5°) - les apéritifs (18° à 25°).*

Exemple de calcul de l'alcool ingéré pour un verre de 100 ml de cidre à 5° = 5 ml d'alcool en volume. Si on veut calculer la quantité d'alcool en grammes, il faut tenir compte de sa densité et multiplier par 0,8. Ainsi dans l'exemple, la personne aura ingéré en poids d'alcool : 5 ml x 0,8 = 4 grammes.

Voici la liste des dénominations commerciales :

**Cidre de Bretagne ou cidre breton :** Cidre I.G.P. fabriqué en Bretagne et à partir de pommes à cidre produites en Bretagne.

**Cidre de cru :** Cidre fabriqué à partir de variétés locales et dont le nom est soit rattaché à une dénomination géographique, soit rattaché au nom d'une variété si celle-ci rentre majoritairement dans sa composition.

**Cidre de Normandie ou cidre normand :** Cidre I.G.P. fabriqué en Normandie et à partir de fruits à cidre (pommes et poires) produits en Normandie.

**Cidre de table :** cidre bon marché de consommation courante. Légalement, il doit contenir 5° d'alcool minimum (total du titre alcoométrique volumique acquis, indiqué sur l'étiquette, et de la teneur en alcool potentielle, compte tenu de la quantité de sucre restant).

**Cidre de terroir** : Cidre spécifique à une région de par l'utilisation de variétés locales et d'un certain savoir faire.

**Cidre bouché** : conditionné en bouteille champenoise de 75 cl, fermée par un bouchon du type champignon, tenu par un muselet, il contient 5,5° d'alcool minimum. Un cidre bouché développe plus d'arômes qu'un cidre de table, il est généralement soit plus alcoolisé, soit plus sucré et de meilleure qualité que le cidre normal.

**Cidre bouché de cru** : fabriqué à partir d'une seule variété de pommes ou d'une seule provenance géographique, il est assez rare, car il est d'usage d'assembler plusieurs variétés de pommes pour équilibrer les composantes sucrées, acides et amères du cidre.

**Cidre brut** : 4° d'alcool et plus, cidre peu sucré, plus typé et très désaltérant.

**Cidre demi-sec** : entre 3 et 4° d'alcool, cidre aux propriétés intermédiaires entre le doux et le brut.

**Cidre doux** : moins de 3° d'alcool, cidre léger, fruité, ayant fermenté moins longtemps que le brut, et dont le goût est proche de celui du jus de pommes.

**Cidre fermier** : fabriqué à la ferme avec les fruits de l'exploitation exclusivement, sous la responsabilité de l'exploitant. Il est généralement demi sec (entre doux et brut) ou brut, mais il ne porte parfois pas de mention, car le cidre fermier peut évoluer avec le temps dans la bouteille, et devenir de plus en plus sec. Le cidre fermier est présenté comme un produit vivant, car « non pasteurisé ». Comme les bons vins, il évolue encore en bouteille : gain modéré en alcool, pression dans la bouteille, dépôts dus aux surplus de levures, arômes nouveaux.

**Cidre monovariétal** : Cidre fabriqué à partir des pommes d'une seule variété.

**Cidre nouveau** : Premier cidre de l'année (commercialisation de fin octobre au 1er mars. Il n'a subi qu'une légère fermentation. Il est donc très doux (2%Vol. environ), très sucré et riche en arômes. C'est du jus de pommes pétillant !

**Cidre pur jus** : issu seulement de la première pressée, sans addition d'eau. Il titre de 5 à 9° d'alcool.

**Cidre traditionnel** : plus sec que le cidre brut, il peut atteindre 6° d'alcool par litre. Peu sucré, peu pétillant, il a un caractère rustique qui convient aux amateurs. Il présente un léger trouble du à une filtration moins forte, qui lui donne du « corps ». Elaboré à partir de fruits à cidre issus des variétés recommandées ou locales traditionnellement utilisées dans la zone et suivant un cahier des charges fixé.

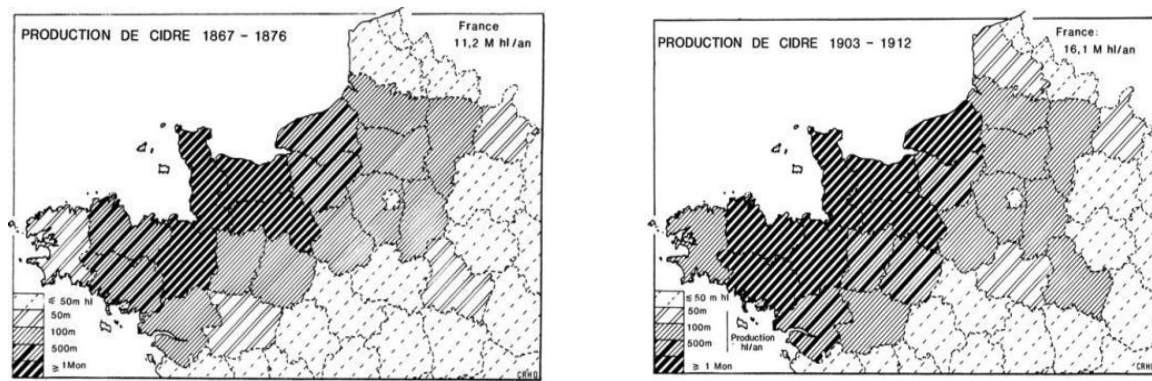
**I.G.P.**: Identification Géographique Protégée. Appellation servant à désigner un produit agricole ou une denrée alimentaire originaire de cette région, lieu ou pays, dont une qualité déterminée, une réputation ou une autre caractéristique peut être attribuée à cette origine géographique et dont la production et/ou la transformation ont lieu dans l'aire géographique délimitée.

**Petit cidre** : n'a pas l'appellation de cidre. Boisson légère obtenue après pressurage du marc dont on a tiré le vrai cidre et auquel on a ajouté de l'eau, en proportions variables, suivant le résultat désiré. Il peut titrer 3° d'alcool.

## X – ÉVOLUTION DE LA CONSOMMATION DU CIDRE ENTRE 1900 ET 2000

### 101 – Carte des principales régions cidricoles

Entre le milieu du XIXe siècle et le premier conflit mondial, les régions de l'Ouest de la France au sens large : Normandie-Bretagne-Maine, soit un groupe de 13 départements, fournissaient 85 à 95% de la production nationale.



Source : Gabriel Désert, *Economie rurale*, 1988, N°184/186.

« La production cidricole française face à la crise de la fin du XXe siècle »

La période comprise entre 1875 et 1900 fut pour l'agriculture française en général une période de grave dépression. Les seules régions qui compensèrent cette crise par une restructuration de la production des cidres et des eaux-de-vie, furent les régions du grand ouest. Malgré l'inégalité de production sur plusieurs années, la vente du cidre et des produits dérivés permit aux exploitants de sauvegarder leurs revenus.



Il est évident que la forte régionalisation de cette production a eu pour répercussion celle de la consommation du cidre, partie non marchande, tout au moins jusqu’en 1920. Voici quelques indications relatives à la consommation du cidre dans les familles et sur les lieux de travail.

**102 – Consommation des ménages en cidre en 1900**

En 1900, dans les régions productrices de cidre, un « petit ménage », c’est-à-dire une famille modeste urbaine ou rurale : les parents et 2 à 3 enfants, sans domestiques, **consommait environ 4 litres de cidre par jour, soit 1 litre/jour/adulte en moyenne**, ce qui correspondait à 1460 litres plus les pertes et les lies = **1.800 litres par an à prévoir ou l’équivalent de 8 barriques de 220 litres**. On conseillait alors 3 fûts de 6 hectolitres chacun (vous savez que 6 hectolitres = 600 litres). Dans une petite ferme où le nombre de personnes à nourrir est de 5 à 6, on conseillait des fûts de 12 à 15 hectolitres. Pour 10 personnes, des fûts de 25 à 30 hectolitres. *En fait en Ille et Vilaine, les fermiers préféraient les petits fûts aux grands. La superficie du cellier conditionnait leur choix.*

**Témoignage de René Bleuzen du Morbihan (87 ans), né vers 1920 :**

« Depuis mon mariage, il y a une soixantaine d’années, j’ai toujours fait du cidre, comme je l’aime, demi- sec, pour ma consommation personnelle. Je me procure des pommes que je ramasse chez des amis et n’ai que l’embarras du choix pour le pressoir. Il m’est arrivé dans les années d’abondance de remplir cinq barriques.

**Dans le secteur de Bénodet, dans plusieurs grandes fermes, on pressait chaque année entre 40 et 50 barriques de 220 litres de cidre**, qui étaient surtout vendues dans le pays bigouden et à Quimper... A Guénodou, une ferme d’environ 50 hectares où je travaillais, il y avait 3 hectares des meilleures terres sous pommiers. On y faisait une cinquantaine de barriques dont six pour la consommation du personnel. **Une demi - barrique tous les mois pour 7 personnes : les patrons, trois commis et deux servantes**. On ne mettait pas le cidre en bouteilles, mais la clé dans la barrique et on tirait jusqu’à la lie. On ne parlait pas encore d’autres boissons. Et même jusqu’à **mon retour de captivité en 1945, la boisson de table était encore le cidre** ».

*Dans cet exemple, la consommation près de Bénodet (Finistère) était donc de 110 litres : 30 jours = 3,66 litres par jour, pour 7 personnes, soit en moyenne 0,5 litre/jour/personne, consommation très basse largement dépassée en Ille et Vilaine dont le taux d’alcoolisation en 1900 était reconnu 3 fois plus élevé que dans les Côtes du Nord. Dans le Morbihan, il était 4 fois plus élevé que dans le Finistère. Au final sur les quatre départements bretons, l’Ille et Vilaine battait les records, rang en partie dû à l’importance de sa production. La consommation de vin y était alors marginale.*

**Au plan de la consommation d’alcool pur**, 1 litre de cidre fermier par personne et par jour à 4° correspondait à 4 x 0,8 = 3,2 g, ce qui semble aujourd’hui beaucoup trop élevé et devenu incompatible à juste titre avec la conduite automobile. Un bon nombre de salariés agricoles et autres... consommaient souvent de 5 à 7 litres de cidre par jour, ce qui représentait des doses dévastatrices d’alcool pur (entre 16 et 22g) ! Et je n’ai pas parlé des eaux- de- vie de cidre, appelées Calvados ou « Calva », titrant 40° d’alcool minimum, qui faisaient des ravages chez les adultes\* et parfois chez les enfants et nourrissons, notamment en Normandie et dans le Morbihan. Chaque ferme possédait son alambic pour distiller le cidre et les échanges de calvados étaient permanents.

*\*En Ille et Vilaine, le calva pouvait être consommé pur ou bien versé dans le café, on l’appelait « un mic ».*

<b>Evaluation de la consommation d’alcool en Bretagne en 1900 (en litres par an et par habitant) *</b>				
	<u>Vin (à 10°)</u>	<u>Cidre</u>	<u>Alcools</u>	<u>Total en alcool pur</u>
Côtes du Nord	7	126	4,6	11,6
Finistère	17	30	6,7	9,9
Ille et Vilaine	15	460	5,3	29,8
Morbihan	1	124	4,2	11,9
France (moyenne)	117	42	4,8	18,6

« D’après le Dr Baudouin (en 1900), les agriculteurs consomment 1 litre de cidre à chaque repas et entre ceux-ci 2 à 8 litres et 2 à 3 pour les femmes. Les grands buveurs atteignent 8 à 10 litres par jour. Ce comportement est lié à la production intensive du cidre dans la région, qui est consommé sur place. **Cependant vers 1900, la Bretagne n’arrive nullement en tête des régions consommatrices d’alcool**. Sa moyenne totale en alcool pur par habitant de 15,8 l/h est inférieure à celle de la Région Parisienne (34,2 l/h), de la Haute Normandie (20,5 l/h) et même de la Lorraine (17,6 l/h). Des régions réputées tempérantes (Aquitaine, Bourgogne, Languedoc) s’en tiennent à la moyenne de 12,3 l/h ».

*Tableau et Citation-Source: Persée, Alcoolisation et comportements alcooliques en Bretagne au XIXème siècle, par Thierry Fillaut, 1983.\* Quantités imposées et en franchise. Pour les calculs, sont considérés les vins à 10° et les cidres à 5°.*

On a du mal à imaginer aujourd’hui cet alcoolisme de masse de travailleurs du monde agricole et rural n’ayant rien à envier à celui des faubourgs industriels de Zola. C’était devenu un fléau social.

L’alcoolisme existe encore, mais il est plus feutré et concerne un nombre de personnes nettement moins élevé qu’au début du XXe siècle. Malheureusement d’autres drogues sont apparues et les organismes de prévention sanitaire sont encore en alerte. Les campagnes de prévention ont apporté de notables progrès. Néanmoins, il faudra toujours se méfier de trafics illicites incitant les personnes en difficulté à se droguer d’une façon ou d’une autre quel que soit le produit.

### 103 – Carte des lieux de production en 2000

Le cidre français est **principalement originaire de Normandie et de Bretagne. Il est également bien présent dans une partie des Pays de Loire et des régions Nord-Picardie.**

Ces régions constituent l'essentiel de la production et, avec la région parisienne, la zone principale de consommation (plus de 60% des achats).

**Quelques bassins traditionnels s'ajoutent à cette liste (Pays d'Othe au sud de la Champagne, Savoie, Pays basque...).** Autrefois très répandu, le cidre peut encore se trouver, à petite échelle, dans de nombreux villages de toute la France.

<http://www.alorigineducidre.com>

### 104 – Consommation moyenne du cidre et autres boissons alcoolisées en France depuis 1950

**En 1950**, la consommation de **bière et de cidre** était d'environ **50 litres/an** et est restée assez stable ou en légère hausse jusqu'en 1980 (52 litres/an), mais depuis une baisse d'environ 15 % est enregistrée (**44 litres /an en 1995**).

La consommation de **vin** a considérablement augmenté au 19<sup>ème</sup> et dans la première moitié du 20<sup>ème</sup> siècle pour atteindre **143 litres /an en 1955**, mais elle diminue depuis continuellement, jusqu'à atteindre **67 litres /an en 1996**.

Les consommations des autres boissons alcoolisées sont relativement stables depuis 1950 jusqu'en 1990 : eau de vie, liqueurs : 3,2 litres /an, apéritif, vin de liqueur : près de 5 litres /an.

*En alcool pur, la consommation en France a baissé de 40 % entre 1961 (18 litres /an/ habitant) et 1997 (11 litres /an/habitant).*

Les consommations sont plus élevées chez les hommes et augmentent avec l'âge, surtout pour le vin.

**Il est difficile de comparer ces résultats avec les consommations en 1900, car actuellement, les consommations de boissons de table sont variées.** Si la tendance régionale est au cidre ou à la bière, le vin est également consommé à certaines occasions et parfois les apéritifs. En 1900, si le cidre représentait dans certaines régions, la boisson de table, les autres : vin ou bière étaient absentes. Par contre, le «pousse café » ou « la rincette », à base d'eau-de-vie de cidre était consommé surtout par les hommes et non quotidiennement.

**Globalement, d'après certaines statistiques, la France se caractérise encore au niveau européen par une importante consommation d'alcool, même si une baisse régulière a été observée depuis plus de trente ans. L'Angleterre se classe au second rang pour la consommation de cidre.**

**En France, depuis 2000, l'alcool est majoritairement consommé sous forme de vin, les consommations de cidre tendent à diminuer, contrairement à celles de bière et notamment des bières fortement alcoolisées. La consommation d'alcools distillés ne change pas globalement, mais depuis les années 80, les jeunes générations les choisissent de façon préférentielle lors de fêtes.**

L'alcool, qui constitue le premier risque d'accident mortel de la circulation, est aussi un facteur majeur de menace pour la santé publique : on le retrouve dans 15 % à 20 % des accidents du travail, 40 % des crimes et délits et 80 % des violences conjugales.

En France, l'alcool reste la drogue qui cause le plus de dégâts sociaux et coûte le plus cher en soins à la société : la surconsommation d'alcool induit, à la fois en termes d'absentéisme, de perte de production et de dépenses sanitaires, un coût social de 17,6 milliards d'euros par an équivalant à 1,42 % du PIB.

### CONCLUSION DU CHAPITRE SUR LE CIDRE

Pour rester sur une note optimiste, je citerai la phrase de Paracelse, médecin suisse du début du XVI<sup>e</sup> siècle : « Tout est dans la dose ». Consommer peu, mais consommer bien, c'est-à-dire choisir un bon produit : cidre ou vin, et en boire raisonnablement, de temps en temps, à l'âge adulte, n'est pas répréhensible si cela fait plaisir.

Mes recherches effectuées à propos du cidre me permettent d'affirmer qu'en 2012, *les normands sont plus dynamiques que les bretons, pour faire revivre le cidre fermier d'antan. Cette attitude est sans doute d'origine culturelle, car la Normandie reste la première région productrice de cidre.*

J'espère qu'au travers de l'histoire du cidre, vous aurez mesuré à quel point l'ingéniosité de l'homme pour inventer des machines ou procédés permettant de tirer profit des produits de la terre est grande et en continue évolution. **Si le XIX<sup>e</sup> siècle se caractérise par l'Industrialisation, le XX<sup>e</sup> siècle est celui de la Réglementation.** Désormais, la pénibilité au travail, au sens de l'effort physique, est moindre et le concept de qualité a succédé à celui de la quantité.



Verger hautes tiges en Normandie



Verger basses tiges dans le Gâtinais