



Pourquoi les médecins généralistes craquent

SANTÉ. Une nouvelle grève des libéraux a démarré hier et est suivie. **PAGE 24**



■ **CLIMAT**
Noël 2022 est le deuxième plus doux de l'Histoire en France **PAGE 25**

lyonne.fr

Tél. 03.86.49.52.00

L'YONNE

RÉPUBLICAINE

CentreFrance

MARDI 27 DECEMBRE 2022 - 1,30 €



L'Yonne, aussi une terre de cidre

■ **TERROIR.** Dans un département plus connu pour son vin, des exploitants œuvrent à produire un nectar pétillant à partir de pommiers. Discrète, cette production historique connaît une nouvelle dynamique.

■ **MARCHÉ.** Les jeunes générations de consommateurs se tournent davantage vers cette boisson auparavant surtout servie à la Chandeleur ou pour l'Épiphanie, notamment pendant les fêtes de fin d'année. PHOTO LYDIA BERTHOMIEU

PAGES 2 ET 3

PROPOS D'UN JOUR

Mauvais film. Deux cinéphiles américains ont été autorisés par la justice à poursuivre le studio hollywoodien Universal, à qui ils reprochent une bande-annonce trompeuse, qui les a incités à louer un film où Ana de Armas a finalement été coupée au montage. Les fans en colère réclament pas moins de cinq millions de dollars de dédommagement. Lorsqu'ils ont dépensé chacun 3,99 dollars pour regarder le film « Yesterday » sur Amazon Prime, les deux hommes, l'un de Californie, l'autre du Maryland, pensaient y admirer Ana de Armas, connue notamment pour avoir incarné une espionne dans le James Bond « Mourir peut attendre ».



Joseph Fourier va retrouver son buste au Père-Lachaise

■ **PATRIMOINE.** Dans le courant du premier trimestre 2023, le buste du mathématicien et physicien auxerrois devrait à nouveau trôner sur sa sépulture au sein du cimetière du Père-Lachaise, à Paris. Des passionnés et des mécènes se mobilisent pour faire réaliser une sculpture identique à celle disparue depuis de longues années. **PAGE 5**

Yonne
ISSN EN COURS
27/12/22

ld

Le cidre, entre tradition et renouveau

Terroir

Culture historique et traditionnelle de l'Yonne, les pommiers à cidre se sont progressivement effacés du paysage icaunais jusqu'à ce qu'une poignée de producteurs replantent des arbres fruitiers et relancent la filière. Entre le Pays d'Othe et le Gâtinais, des exploitants œuvrent à produire ce nectar pétillant, vers lequel une nouvelle génération de consommateurs se tourne.

Lydia Berthomieu

lydia.berthomieu@centrefrance.com

C'est une production historique, mais qui reste discrète. Suivant un savoir-faire traditionnel, les cidriers de l'Yonne assurent une production de cet alcool doré et pétillant, certains depuis de nombreuses générations.

Parmi eux, il y a la famille Gois. À Charny-Orée-de-Puisaye, au Clos de Rochy, les arbres fruitiers entourent cette ferme centenaire. « C'est mon grand-père qui a planté la première parcelle dans les années 1950 », raconte Pauline Gois. Cette dernière travaille aujourd'hui dans l'exploitation familiale, qui produit des fruits à croquer, des jus de pomme, poire et coing, mais aussi des céréales. Dans ce secteur, entre Puisaye et Gâtinais, « les arbres se sont bien implantés ».

C'est son père qui se lance dans la production de cidre dans les années 1980, laissant le temps aux arbres de produire des fruits. « Il sera rapidement en bio. Pour les pommiers à cidre, il n'y a de toute façon pas de produits, ce sont des variétés

assez résistantes. » Un temps de côté, la production de cidre a été remise au goût du jour au Clos de Rochy. « Les clients en demandaient », poursuit Pauline Gois, revenue sur site en 2019 après une première carrière dans l'administration, à Bordeaux (Gironde). « Je fais du cidre comme le faisait mon père : » à partir des trois à quatre hectares de pommiers à cidre, sur les 15 que compte le domaine.

« Il commence à avoir une connotation un peu différente »

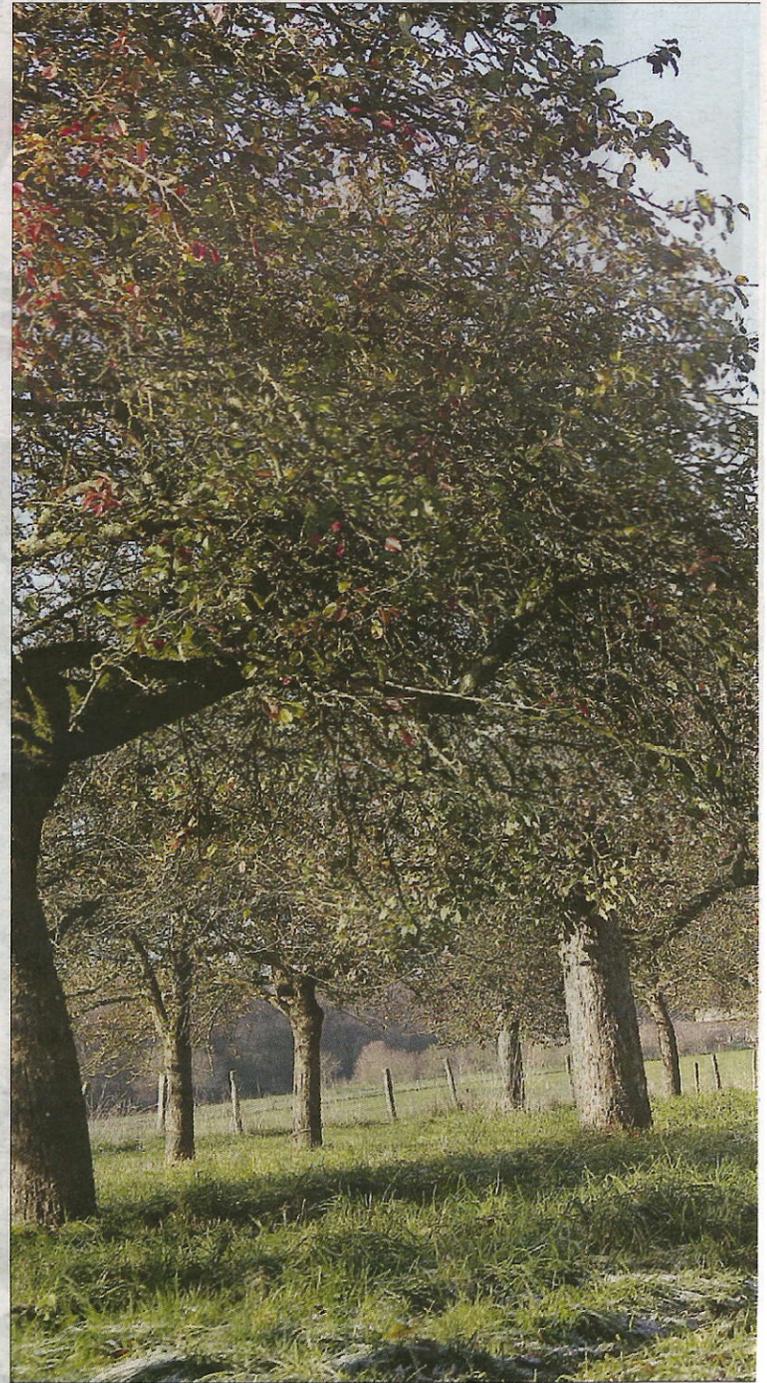
La récolte se fait entre fin octobre et novembre, à la main et en une seule fois. Les fruits sont pressés et mis en cuve. Les levures présentes naturellement sur les fruits déclenchent la transformation du sucre en alcool durant quelques mois, avant la mise en bouteille, dans laquelle se forme le pétillant.

« Ici, le cidre était traditionnellement la boisson de table. Il commence à avoir une connotation un peu différente. À l'image de la bière à mesure que les micro-brasseries se sont développées. » Sur le même modèle,

Pauline Gois envisage de faire évoluer l'offre de ses cidres demi-secs et bruts, vers des cuvées plus réduites, mais plus spécifiques. Par exemple en séparant les différentes variétés de pommes. Des « essais » qui devront attendre le renouvellement de la cuverie et d'une partie des arbres. « Les variations climatiques les influencent, observe-t-elle. Il faut trouver des variétés plus adaptées aux moments secs. Jouer sur plus de variétés. »

L'autre terre de cidre, dans le département, c'est le Pays d'Othe. Une route touristique relie d'ailleurs les producteurs de ce territoire étalé entre Bourgogne et Champagne, sur les départements de l'Yonne et de l'Aube. Louissette et Serge Frotier en font partie, produisant du cidre depuis six générations, à Vaudeurs. À quelques kilomètres de là, tout près de l'Aube à Bœurs-en-Othe, la famille Charlois, du domaine de La Charloise, produit aussi du cidre du pays d'Othe mais également du ratafia, du vinaigre, des jus de pomme et eaux-de-vie, depuis vingt ans. Et projette de replanter des hectares de pommiers pour répondre à la demande croissante.

Mais si la tradition fait de l'Yonne un pays de cidre, de nouveaux acteurs investissent aussi dans cette production.



Connue pour ses bières originales commercialisées en canettes colorées, la famille Popihn, installée à Vaumort, projette de se lancer dans la production de cidre. À côté de l'exploitation en polyculture qui produit aussi des céréales et fait de l'élevage, 600 pommiers à cidre ont été plantés il y a huit ans. « Ici, dans le pays d'Othe, il y a eu des pommiers, c'était couvert de vergers. On trouvait ça domma-

ge de ne pas relancer cette activité. Mais c'est un peu un pari », ajoute celui qui vient aussi de planter 2,7 hectares de vignes.

Les arbres « commencent à donner des fruits », commente Arnaud Popihn. Dits à « haute tige », ils sont greffés à deux mètres de haut. « Cela permet de mettre les vaches dans le champ », explique-t-il. En opposition aux arbres plantés en « basse tige », proches du sol et

Un nouvel intérêt, notamment pendant les fêtes de fin d'année

Longtemps servi comme boisson de table, puis cantonné à la Chandeleur ou à l'Épiphanie, le cidre connaît un regain d'intérêt.

« On est en Bourgogne alors le vin reste la vedette, et notamment les vins effervescents pendant les fêtes, mais on remarque un intérêt pour le cidre, local », confirme un caviste auxerrois, alors qu'une cliente vient d'acheter une bouteille de cidre brut et fermier pour un repas de fin d'année.

« On sent un engouement », confirme Pauline Gois, du Clos de Rochy. Distribués en direct, dans les magasins bios, sur les marchés ou via les drives fer-



CONSUMMATEURS. Le cidre est aujourd'hui majoritairement acheté par les clients dans la grande distribution.

miers, ces produits ont notamment bénéficié de l'engouement de la clientèle - durant les confinements dans le dernier cas. D'ailleurs, si la filière cidricole dans son ensemble stagne, les productions artisanales et bios connaissent une hausse de leurs ventes.

Les ventes sont réalisées principalement en grande distribution par les principaux acteurs de la filière (deux coopératives concentrent près de 85 % de la production de cidre). Mais un tiers de la production est écoulé dans les circuits de la restauration et de la vente directe. L'export représente 10 %.

La consommation de cidre représente un peu moins d'un million d'hectolitres, soit environ 5,4 litres de cidre par an et par ménage (*). Cela correspond à une consommation « occasionnelle, marquée par la saisonnalité », analyse l'établissement national des produits agricoles France Agrimer.

Cette production (8.500 hectares) est assurée par de nombreux petits producteurs, 1.500 professionnels majoritairement situés en Bretagne et en Normandie, mais aussi en Pays de la Loire, en Picardie, dans le Nord-Pas-de-Calais, la Savoie et en Pays-d'Othe. ■

(*) Données issues de France Agrimer.

discrète du département

LE FAIT DU JOUR



EXPLOITATION. Au Clos de Rochy, trois à quatre hectares de pommiers permettent de produire des cuvées de cidre de l'Yonne.

qui ressemblent plus à des buissons. « En haute tige, c'est plus long pour avoir des fruits, mais ils vivent plus longtemps », assure encore Arnaud Popihn. En moyenne, ils dépassent la cinquantaine d'années.

Observés de près par les viticulteurs

Producteur de bières artisanales depuis six ans, Arnaud Popihn veut ainsi se lancer dans la

fabrication de cidre « fermier, bouché, élevé en barriques traditionnelles ». Mais cette année a été difficile pour le jeune verger, l'été caniculaire et sec faisant tomber les pommes très tôt dans la saison. En attendant la première cuvée 2023, 250 pommiers supplémentaires vont être plantés. « Nous avons 25 variétés différentes, des locales comme l'avrolles mais aussi des variétés normandes et bretonnes

(lire aussi par ailleurs). » Cette tendance se retrouve en plein cœur de la Bourgogne viticole, à l'image de la cidrerie Eclectik, installée depuis un an à Beaune (Côte-d'Or). Elle est d'ailleurs regardée de près par les professionnels de la viticulture. Ainsi, le Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne a lancé début 2022 une enquête sur les consommateurs de demain, de la

tranche d'âge des *millennials* (25-45 ans). « C'est quelque chose que l'on regarde de près », explique Manoël Bouchet, co-président de la commission marché et développement au BIVB. « L'environnement concurrentiel est plus important, avec de nouveaux acteurs, en bière ou en cidre. On se rend compte que les consommateurs migrent vers ces boissons, que les jeunes s'y intéressent plus. » ■

Des pommes plus acidulées et fruitées

VARIÉTÉS. Avrolles, bedan, jolibois, sebin, verollot, nez de chat, nez plat, cravers... Derrière ces noms se cachent des variétés de pommes, à cidre. À la différence des variétés utilisées pour les cidres normands ou bretons, les variétés locales donnent au cidre de l'Yonne un goût plus acidulé et fruité, moins sucré. La pomme avrolles, originaire de l'ancienne commune aujourd'hui rattachée à Saint-Florentin, a d'ailleurs été implantée en Normandie pour son caractère acide. Dans le département, ces variétés sont traditionnellement utilisées pour produire du cidre, y compris par des particuliers profitant du passage du pressoir ambulant dans les villages et dont la tradition perdue dans certains au moment des fêtes de la pomme, lors de leur récolte entre l'été et l'hiver.



INDICATION

Projet

Réunis en syndicat, les producteurs de cidre du Pays d'Othe, une dizaine, sont répartis dans l'Aube (en majorité) et l'Yonne et représentent environ 160 hectares de vergers.

Après une première tentative dans les années 2000, ils ont de nouveau le projet d'obtenir une IGP pour leur production de cidre. L'Indication géographique protégée est un signe d'identification de l'Union européenne qui désigne « un produit agricole brut ou transformé, dont la qualité ou la réputation sont liées à son origine géographique », détaille l'Institut national de l'origine et de la qualité (Inao).

Un travail entamé par le syndicat des producteurs de cidre du Pays d'Othe, et qui devrait prendre encore plusieurs années, le temps de rédiger le cahier des charges, réaliser un dossier historique et une enquête économique, etc. Avant de présenter le tout à l'Inao.