

La guerre des cidres tourne au vinaigre

UNE POMME de discorde. Depuis deux ans, un projet de décret sème la zizanie dans le monde des cidriers. D'un côté, le groupe Eclor et Les Celliers associés, deux mastodontes qui, derrière une myriade de marques, produisent 80 % des 75 millions de litres de cidre vendus chaque année en France. De l'autre, les petits producteurs, regroupés dans le syndicat des Cidriers indépendants de France (CIF). Les premiers veulent imposer un breuvage toujours plus industriel, les seconds défendent un cidre contenant 100 % de jus de pomme et plus de transparence sur l'étiquette. Aussi bizarre que cela puisse paraître, dans une bouteille de cidre, on trouve souvent de l'eau du robinet.

Voilà l'occasion de se pencher sur le contenu des tonneaux. Le cidre fermier ou artisanal, estampillé « pur jus », est devenu aussi rare que les pépins dans une pomme. Depuis juillet 1987, les cidres industriels peuvent être fabriqués avec 50 % de moût concentré. Le « MC », de son petit nom, est une pâte visqueuse obtenue après que l'on a évaporé par chauffage 75 % du jus de pomme. Avantage : grâce à sa concentration en sucres, le breuvage se conserve plus longtemps et nécessite moins de place pour

le stockage. En remettant de l'eau, l'industriel obtient un jus de pomme reconstitué, qui va lui servir à fabriquer un cidre parfaitement formaté. Pour diluer encore plus le jus de pomme dans la flotte, il a aussi droit au jus de remiage. En clair, il peut arroser le marc qui lui reste sur les bras pour le repasser au pressoir, histoire d'obtenir une deuxième tournée. Des astuces qui doublent quasiment le rendement.

« Là où avec 1 tonne de pommes vous faites 750 litres de cidre pur jus, vous pouvez atteindre 1 700 litres dans la filière industrielle », s'agace un producteur fermier. Comme de bien entendu, le cidre industriel est pasteurisé pour allonger sa durée de vie. A force de faire des manips, la fermentation du sucre ne produit plus assez de bulles, qu'il faut donc générer à coups de gaz carbonique. Le plus goûteux est que l'on peut aussi recourir à toutes ces techniques pour faire du cidre bio. Et, comme on n'arrête pas le progrès, le futur décret autorise l'utilisation de moût concentré rectifié, ou « MCR ». Quèsaco ? Du jus de pomme concentré qu'on assaisonne de résines échangeuses d'ions pour mieux stabiliser le nectar. On nous prend pour des pommes !



Le Canard Enchaîné (Mars 2019)

Chère cliente, cher client, la balle est dans votre camp !! Nous, petits producteurs, ne pesons pas bien lourd. Pour tenter de mettre un terme à ces abus, exigez la mention "PUR JUS" sur les bouteilles de cidre ou, à défaut, évitez d'acheter celles qui n'en font pas mention.