

par Jean-Charles Cougny

Artisanat **Du cidre en Morvan...**

(avec l'aide de Claire Guenot et Alexandre Lepoivre).

Du cidre en Morvan

Depuis Adam et Eve, que ce soit avec Guillaume Tell ou Isaac Newton entre autres, la pomme a toujours accompagné le destin de l'humanité. Si bien qu'on arrive à oublier les vertus de ce fruit délicieux. En sud Morvan, à Millay, Alexandre Lepoivre tente de le remettre au goût du jour, contre vents et marées...

29

Photos : Alexandre Lepoivre et Jean-Charles Cougny.

Malgré la rudesse du climat local, le Morvan est doté d'une diversité de pommiers et poiriers qui poussent naturellement dans les haies. Ces arbres tolèrent bien les terrains acides, les hivers froids, et leur floraison, relativement tardive (fin avril-début mai) contrairement aux cerisiers et autres pêcheurs qui fleurissent plus tôt), leur permet une production assez régulière. Leurs fruits excellents ont l'avantage de bien se conserver dans certaines conditions (fruits sains, température fraîche, humidité moyenne). Enfin, en les pressant, on obtient un jus très sucré, très apprécié. Autrefois, un pressoir passait de village en village pour fournir aux autochtones un breuvage qui faisait oublier la rareté du vin, dans ce pays où la culture de la vigne a toujours été anecdotique.

Hélas, cet arbre a beaucoup régressé dans notre région. La plupart des vergers sont devenus pâtures où les vaches en se frottant aux troncs les abîment, quand ils n'ont pas été arrachés pour construire des stabulations modernes ou permettre le passage du gros matériel. Ou alors ces arbres sont morts de vieillesse mais n'ont pas été remplacés (à noter que certains baux d'autrefois imposaient au fermier de faire jusqu'à sept greffes par an d'arbres fruitiers). Et puis, il faut bien avouer qu'au supermarché du



coin, on peut trouver hiver comme été de si belles pommes, parfaitement calibrées, aux couleurs éclatantes, en provenance de lointains pays, exemptes de tout germe et tout insecte grâce à divers traitements à base de radiations nucléaires et autres produits chimiques. Heureusement, on trouve quand même quelques retraités ou résidents secondaires qui essaient de reconstituer ces vergers d'antan qui, jadis, entouraient chaque maison morvandelle. Plus surprenant dans ce contexte de trouver quelqu'un qui, non seulement, tente de réhabiliter ce fruit, mais essaie d'en vivre...

Il serait faux de dire que rien ne prédisposait Alexandre Lepoivre à devenir cidriculteur. En effet, celui-ci est né, il y a quarante-cinq ans, près de Lisieux (Calvados), dans ce beau pays



des pommiers à cidre qu'est la Basse-Normandie. Mais les hasards de la vie le conduisent d'abord à la Maison familiale d'Etang-sur-Aroux, où titulaire d'une licence de phytotechnie, il enseigne la biologie végétale et l'économie. C'est alors qu'il rencontre son épouse Pascale, institutrice dans la Nièvre. La famille de celle-ci possède une petite ferme avec un corps de bâtiments et 6,38 hectares de prés, à Millay, au petit Montigny, où le couple vient habiter. L'idée de s'installer agriculteur germe alors dans l'esprit d'Alexandre. Mais la surface est bien faible. Alors pourquoi ne pas se lancer dans la production de pommes à cidre et valoriser ainsi un patrimoine qui s'érode à vue d'oeil ? Le pari est risqué, mais Alexandre n'a pas froid aux yeux.

C'est le début d'une grande aventure. Stage en Normandie, formation par "unités capitalisables*" à Saint-Pierre-sur-Dives (14), travail au lycée Poisy près d'Annecy. Avec l'appui du CERD*, Alexandre monte un projet d'installation et obtient sa DJA* en 2001 qu'il complète alors par un CTE*. Rien n'est facile, car cette production atypique dans la région, a du mal à rentrer dans les cadres des différentes administrations (Crédit agricole, MSA, DDAF...)

Sur le terrain, notre cidriculteur s'est lancé dans la plantation de ses arbres fruitiers depuis 1999. Il plante 4100 pommiers en basse-tige (greffe

sur racines) fournis par un pépiniériste de Beauvais (60), le Château de la Noue. Il utilise ce type de plants car ils peuvent produire plus rapidement, même s'il faut attendre la dixième année pour avoir une bonne production. En contrepartie, ces plants sont plus fragiles et leur durée de vie est plus restreinte (25-30 ans). Les pommiers sont répartis sur plusieurs parcelles orientées sud-ouest ; ils sont plantés tous les 2,50 mètres sur des rangées distantes de six mètres. ➡



* Unités capitalisables : méthode de formation professionnelle à la carte.
 * CERD : Centre d'Etudes et de Recherches sur la Diversification.
 * DJA : dotation jeune agriculteur = subvention accordée au jeune agriculteur au départ.
 * CTE : contrat territorial environnemental.



■ Rentrée des pommes

Le sol est recouvert d'herbe, broyée mécaniquement quatre à cinq fois par an. Alexandre a essayé de faire tondre ce couvert par des moutons, mais ceux-ci ont tendance à s'attaquer aux jeunes plants.

A l'avenir, il envisage de retenter l'expérience avec des pommiers en demi-tige plus résistants aux dents des ovins... à moins que la race de moutons autrichiens introduite dans les cultures de sapins de Noël dans le Morvan ne convienne à ce projet.

Mais le mouton n'est pas le seul animal à s'attaquer aux jeunes pousses. Ici comme ailleurs, les chevreuils peuvent être à l'origine de certains dégâts. Mais ce sont surtout les insectes, comme les chenilles en 2006, et les maladies, qui causent problème.

Alexandre, possédant depuis 2004 le label "Agriculture biologique", il n'emploie que des produits naturels acceptés par un imposant cahier des charges : orties, guano et vinasse de betteraves pour engrais, bouillie bordelaise et soufre pour fongicide et purin d'orties et pyrèthre pour insecticide. Pourtant, il avoue qu'aujourd'hui, ce sont les "excès" du climat qui lui posent le plus de soucis. Certes, la situation de ces vergers (orientation sud-ouest et haut de pente) ne lui font guère craindre le gel. Mais les coups de chaleur, comme ceux de 2003 et 2005 difficiles à vivre, du début de l'été 2006, en provoquant un choc thermique et un manque d'eau pour les racines, font tomber les pommes avant mûrissement et diminuent fortement la

production. L'irrigation ne pouvait pas constituer un moyen technique efficace de lutte préventive. De plus, des automnes très doux, sans gelées comme 2005 et 2006, provoquent une seconde floraison qui épuise l'arbre et diminue immanquablement la récolte suivante.

Même si la vraie biodiversité serait de cultiver plusieurs sortes d'arbres fruitiers (poiriers, cerisiers : Alexandre y songe sérieusement), celui-ci cultive de nombreuses variétés de pommes (voir encadré). Mise à part la recherche de pollinisation croisée qui est biologiquement bénéfique, le fait d'avoir une quinzaine de variétés permet à Alexandre de mieux faire face aux aléas (climat, maladies...) grâce à la différence de résistance de chacune et d'avoir une production plus étalée. Mais surtout elles lui permettent de diversifier sa production : cidre, vinaigre de cidre, jus de pomme, pommes à couteau, eau-de-vie de cidre. Chacune de ces productions ayant des variétés qui lui conviennent mieux.



■ Machine à laver et broyer les pommes

Comme tout travail d'agriculteur, celui d'Alexandre est varié et se fait au rythme des saisons. On a parlé de la plantation des arbres et de l'entretien du couvert herbeux, il faut ajouter la taille en fin d'hiver qui l'occupe un bon mois. Ensuite, il y a comme nous l'avons vu la protection des arbres et leur entretien. Puis vient la récolte manuelle. Elle intervient quand 50 % des fruits sont au sol. Celle-ci n'est pas encore mécanisée car les arbres sont trop jeunes. Les pommes sont ramassées par variétés et conservées à l'abri pendant plusieurs semaines.



Ensuite le brassage consiste à mettre les pommes dans une machine qui les lave et les râpe. La pulpe ainsi obtenue est étalée, puis enfermée dans des toiles et séparées par des claies empilées sur une maie. Une force hydraulique (40 tonnes de pression maximum) actionne un plateau qui écrase le marc permettant l'écoulement du jus. Le jus récupéré est ensuite dirigé vers une cuve de défécation pendant une quinzaine de jours avant soutirage. Rien ne se perd : la pulpe sera distribuée aux vaches. Puis le jus effectue un passage en fûts où il commence sa fermentation. Il sera mis en bouteilles quatre à six mois plus tard.

Pour faire le jus de pomme, il suffit d'éviter la fermentation en le pasteurisant. Il présente un léger trouble qui garantit une décantation naturelle. Alexandre aimerait bien développer cette technique, notamment en produisant du jus de pomme "à façon" : les gens du coin apporteraient leurs fruits et repartiraient avec leur jus. Mais l'investissement dans une chaîne de pasteurisation qui est très onéreuse pourrait se concevoir...

Alexandre produit aussi du vinaigre de cidre. Un peu d'eau-de-vie de cidre : c'est du Calvados qui n'en n'a pas l'appellation, n'étant pas dans une

région d'A.O.C. (Appellation d'Origine Contrôlée) et les taxes rendant cette production d'un rapport très faible.

Il a aussi beaucoup de demande de pommes à couteau, c'est-à-dire des pommes à consommer en bouche, ce qui l'encourage à continuer de planter des arbres. C'est ce qu'Alexandre entreprend avec d'anciennes variétés plus rustiques et mieux adaptées au terroir. C'est pour lui une façon de diversifier sa production, d'autant qu'il n'hésite pas non plus à faire des gelées et des confitures. Un excellent miel produit par quelques ruches complète sa gamme de produits naturels. ➡



■ Remplissage du pressoir



Pour écouler sa marchandise, il a transformé l'étable du petit Montigny en un magasin de vente fort accueillant. La moitié de sa production est ainsi vendue sur place, ce qui lui permet de montrer aux acheteurs sa façon de travailler. L'autre moitié est écoulée sur les marchés locaux

ou dans les magasins bio de la région.

Pour la semaine du goût, il a pu montrer aux enfants de l'école maternelle de Luzzy la confection du jus de pomme, du ramassage des pommes à la dégustation.



■ **Ecoliers** à la ferme

Des visites de groupes sont organisées. La promotion ne s'arrête pas là, l'idée du parcours éducatif germe. Son but : apprendre à maintenir la diversité du paysage comme élément du patrimoine et base de l'écologie.

Comme on le voit, Alexandre Lepoivre se démène comme un beau diable pour essayer



■ **Magasin** de vente

de faire vivre le Morvan et d'y vivre. Il vient d'ailleurs d'obtenir "la marque Parc". Il considère en outre que les bons produits doivent être accessibles à tous, qu'il doit les vendre à leur juste valeur et qu'il n'y a pas de raison d'en priver ceux qui ont des moyens faibles ; alors avec 7 à 8000 litres produits annuellement et vendus 2,50 euros la bouteille, il sait que la réussite de son entreprise ne tient qu'à un fil et qu'il doit se battre constamment pour innover et améliorer sa production.

Mais il faut, pour ce Normand d'origine, convaincre les consommateurs du bien-fait des pommes et des produits dérivés et que la pomme est bien un fruit du Morvan. ■



QUELQUES VARIÉTÉS

VARIÉTÉS DOUCES

- Douce Moën, couleur marron, plutôt tardive, sucrée
- Douce Coët, couleur rouge, plutôt tardive, assez rustique et productive
- Clos Renaut : parfois rayée de rouge, aplatie et légèrement conique

VARIÉTÉS ACIDULÉES

- Petit jaune : fruit jaune et plus petit, parfumé correspondant bien au jus de pomme
- Locard vert : gros fruits, sucrée, juteuse, peu parfumée
- Avrolle : fruit conique très acide, même astringente.

VARIÉTÉS AMÈRES

- Bedan, couleur jaune orangé, douce amère, jus très parfumé
- Frequin, couleur rouge avec des rayures, fruit conique, jus coloré, plutôt amère
- Binet Rouge, idem
- Kermerien, jaune striée de rouge, bien adaptée aux sols acides, productive, jus amer