Manifeste pour les cidres naturels

Les Brigades du Cidre - 21 mars 2025

Le collectif **Les Brigades du Cidre** s'est fixé pour objectif de dresser un état des lieux des valeurs et pratiques communes des producteurs de cidres vivants, respectueux de l'environnement, et ainsi aider les amateurs et consommateurs de cidres et poirés à mieux comprendre leur travail.

Nous, cidriculteurs et cidricultrices « nature », souhaitons exposer nos modes de production et de transformation pour élaborer des cidres vivants. Expliquer ce qui nous distingue de nombreux opérateurs et industriels, ainsi que des définitions et/ou labels, de plus en plus souples vis-à-vis des intrants.

Alors que l'industrie agro-alimentaire tente d'imposer des modes de production auprès des institutions européennes en réécrivant la définition du cidre, il nous semble important de définir la nôtre, en décrivant, via ce manifeste, ce qu'est pour nous un cidre naturel.

Nous listons ici les différents itinéraires techniques permettant l'obtention d'un cidre naturel : un fruit pressé, fermenté et mis en bouteille sans aucun ajout.

Définition :

Un cidre nature est un cidre ou poiré dans lequel aucun intrant n'est utilisé que ce soit au verger ou en cave.

1 - Au verger :

- La filière arboricole française est fragmentée et de nombreux petits vergers sont dispersés sur l'ensemble du territoire. Pour cette raison, nos cidres et poirés sont fabriqués exclusivement à partir de pommes de vergers cultivés selon les méthodes de l'agriculture biologique et certifiées.
- Nous nous interdisons le recours des produits de traitement ou engrais chimiques de synthèse au verger.
- Nous favorisons la lutte contre les maladies et ravageurs par le bio-contrôle, en encourageant la biodiversité (haies, association de plantes, vergers enherbés, nichoirs, ruchers, ...) ;
- Nous recourons autant que possible au système du pré verger et à l'éco-patûrage, dans une logique de complémentarité entre présence animale et vie du végétal.
- Nous privilégions la plantation de vergers haute tige.

2 - À la cave :

- Fruits récoltés manuellement et à maturité
- Aucun intrant, de l'arbre à la bouteille
- Cidres et poirés « pur jus », élaborés à 100 % à partir de moût de pommes et/ou poires fraîches.
- Nos cidres sont vivants, non pasteurisés.
- Aucun ajout de SO2 (sulfite), ni pendant la fermentation, ni au moment de la mise en bouteille.
- Pas de pasteurisation
- Fermentations lente et uniquement au moyen des levures de terroir, présentes sur la peau des fruits.
- Utilisation de simples sous-tirages
- Léger filtrage autorisé
- La prise de mousse s'effectue selon la méthode ancestrale, c'est-à-dire par poursuite de la fermentation en bouteille. Sur levure indigène.

Les évolutions climatiques ajoutent d'énormes difficultés à la création de poirés et de cidres naturels. Si des effets indésirables obligent le cidriculteur à l'utilisation de techniques étrangères à ce manifeste, nous nous imposons d'indiquer sur la contre-étiquette quelles ont été les actions menées afin de commercialiser des jus marchands, en toute transparence.
Comme c'est le cas pour le mouvement du vin naturel, il est déterminant de faire ce que l'on dit, et dire ce que l'on fait. C'est notre engagement, notre promesse.

Nos valeurs

L'humanisme : (re)mettre l'humain au cœur du projet cidricole : des cidreries « à taille humaine », une juste rémunération des producteurs, avec un objectif d'accès au foncier, de création d'emplois, de respect du droit du travail, de santé des consommateurs, de respect des clients et d'échanges entre collègues ;

La dimension paysanne de notre métier : collectage et préservation des variétés endémiques ; préservation du modèle traditionnel du pré-verger ; préservation de la biodiversité ; plantations pour assurer le renouvellement des vergers ;

La recherche de qualité : nous nous remettons en question en permanence, afin d'essayer d'exprimer le mieux possible le millésime, nos variétés, nos terroirs et ce que nous sommes ;

La convivialité : nous sommes animés par le plaisir de la dégustation partagée, et des accords mets / cidres ou poirés ;

L'ouverture d'esprit : tout en respectant profondément les méthodes d'élaboration traditionnelles, la typicité de nos variétés, et la nature de nos terroirs, nous avons à cœur de pouvoir aussi expérimenter librement, pour exprimer également ce qui relève de notre personnalité de cidriculteur et cidricultrice « nature ».

La transparence sur les modes de production et de transformation des fruits.