



# ASSEMBLÉE NATIONALE

15ème législature

## Réglementation relative au cidre

Question écrite n° 16736

### Texte de la question

M. Christophe Blanchet alerte M. le ministre de l'agriculture et de l'alimentation sur la préservation de le savoir-faire traditionnel en termes de production de cidre. Aujourd'hui, le cidre reprend enfin la place qu'il mérite dans le paysage gastronomique français et une nouvelle vague de producteurs locaux passionnés s'engage dans une démarche de valorisation de ce produit, avec comme objectif de revenir aux fondamentaux du cidre que ce soit dans la variété de pommes choisies, dans l'art de l'assemblage ou encore dans le procédé de fermentation pour faire honneur aux saveurs typiques d'un terroir français qui ne cesse de faire la fierté de la France. Cette dynamique a également pu s'observer en amont dans les pays anglo-saxons où leur cidre se débite en litres, à la pression dans les nombreux pubs qui jalonnent leurs territoires. Cependant, ce qu'ils appellent le « cider » possède comme ingrédient principal un sirop de sucre aromatisé ; la pomme, pourtant l'ingrédient principal, se retrouve quant à elle reléguée au second plan. En France aussi, les cidres font les frais d'une législation vieillissante et bien trop laxiste ; en l'espèce le décret n° 53-978 du 30 septembre 1953. Ce décret, qui n'interdit aucun artifice industriel comme l'utilisation de jus concentré, l'ajout d'eau, de gaz carbonique ou la pasteurisation, permet la production d'une boisson qui s'apparente plus à un soda stéréotypé qu'à un véritable cidre et n'est plus en phase avec les nouveaux modes de production, ni avec les tendances de la consommation. Cette renaissance du cidre français s'étale sur de nombreux territoires qui affichent chacun leur typicité, la Bretagne et la Normandie en tête, mais également le Limousin, la Picardie ou encore les Ardennes. Certaines régions cidricoles ont déjà obtenu l'appellation d'origine protégée (AOP) comme avec le cidre de la Vallée d'Auge par exemple. Il est ainsi nécessaire d'accompagner cet élan des territoires et des producteurs locaux et ainsi préserver les vergers cidricoles reconnus pour leur production comme pour leur diversité écologique et ne pas laisser les « cider » à l'anglo-saxonne s'accaparer l'entièreté du marché hexagonal. Au bout du compte, ce sont évidemment les consommateurs qui seront les arbitres. Mais, pour cela, encore faut-il qu'ils soient en mesure de choisir de manière éclairée. Malheureusement, la législation actuelle empêche de faire ce choix en toute transparence. Le cadre réglementaire ne permet pas d'effacer les ambiguïtés quant aux processus d'élaboration du cidre, il est donc nécessaire de revoir notamment les mentions qui figurent sur les étiquettes type « cidre artisanal », « cidre aromatisé », « cidre rosé », et d'y voir apparaître la composition du produit. Il lui demande donc si le Gouvernement entend prendre des décisions pour faciliter la différenciation entre les produits traditionnels et les produits industriels et permettre au consommateur de retrouver une véritable liberté de choix.

### Texte de la réponse

Les critères retenus pour la dénomination « cidre », en France, garantissent un haut niveau de qualité des cidres qui y sont produits, notamment en fixant un seuil de 50% maximum de moûts concentrés pour leur élaboration, et en limitant l'emploi d'eau. De plus la réglementation prévoit que les sucres de la base fermentée proviennent exclusivement de la pomme, ou de la pomme et de la poire. La proposition en faveur d'une plus grande transparence de l'information sur les ingrédients utilisés rejoint les travaux en cours pilotés par la Commission européenne, en vue de rendre obligatoire la liste des ingrédients dans l'étiquetage des boissons alcoolisées –

cette obligation n'existe pas actuellement, en vertu du règlement (UE) no1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011. Des travaux ont été menés avec les représentants de la filière cidricole concernant la révision du décret n° 53-978 du 30 septembre 1953 relatif à l'orientation de la production cidricole et à la commercialisation des cidres, poirés, et de certaines boissons similaires. Cette concertation devrait permettre la publication prochaine d'un décret encadrant l'usage des dénominations « cidre artisanal », « cidre aromatisé », « cidre rosé », ce qui permettra de mieux accompagner les efforts des professionnels en vue du développement de cidres de qualité.

## Données clés

**Auteur :** [M. Christophe Blanchet](#)

**Circonscription :** Calvados (4<sup>e</sup> circonscription) - La République en Marche

**Type de question :** Question écrite

**Numéro de la question :** 16736

**Rubrique :** Consommation

**Ministère interrogé :** [Agriculture et alimentation](#)

**Ministère attributaire :** [Économie et finances](#)

## Date(s) clé(s)

**Question publiée au JO le :** [12 février 2019](#), page 1247

**Réponse publiée au JO le :** [23 avril 2019](#), page 3859