



# ASSEMBLÉE NATIONALE

16ème législature

## Nouvelle définition européenne du cidre, un savoir-faire en danger ?

Question écrite n° 8772

### Texte de la question

Mme Katiana Levavasseur appelle l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire sur la volonté affichée par l'Union européenne d'harmoniser le cahier des charges relatif à la production, ainsi qu'à la commercialisation, du cidre pour les 27 pays membres. Soucieuse de préserver l'excellence de la filière cidricole française et son savoir-faire ancestral, Mme la députée, ainsi que les producteurs de cidre français, craignent que la définition qui pourrait être retenue par l'Union européenne ait un impact négatif sur la filière française. En effet, les exigences minimales requises pour la fabrication de cette boisson emblématique sont très strictes en France. Aussi, dans le pays, le cidre est traditionnellement élaboré à partir de 100 % de jus de pomme, ce qui lui confère son caractère authentique et naturel. Cependant, dans d'autres pays de l'Union européenne, notamment en Suède et au Danemark, la production du cidre implique l'utilisation de moins de 20 % de fruits, générant de ce fait des breuvages aux caractéristiques différentes. Cette distinction dans les méthodes de production fait la renommée du cidre français, bénéficiant par ailleurs de nombreuses appellations d'origine protégée (AOP) garantissant son authenticité. Face au projet d'harmonisation des règles de commercialisation au sein des 27 pays de l'Union européenne, il convient de s'interroger sur les implications de cette démarche. Si l'harmonisation se fait dans le respect des normes élevées de la production française et avec une totale transparence, cela pourrait être une avancée positive. Au contraire, si une définition souple venait à être retenue, les producteurs de cidre français seraient exposés à une concurrence déloyale de la part de producteurs qui, se conformant à cette définition européenne, pourraient commercialiser un cidre dont la production serait moins coûteuse en raison de normes moins exigeantes. Également, au-delà de la préservation, cruciale, de la filière d'excellence représentée par le cidre français, il s'agit aussi de préserver la santé des consommateurs, puisque certains pays produisent des « cidres » contenant des éléments nocifs pour la santé dans leur boisson, tels que du sirop de glucose ou encore des exhausteurs de goûts. Il est donc primordial de veiller à l'adoption de règles strictes pour garantir la qualité et l'intégrité du cidre dans toute l'Union européenne, en instaurant des règles justes et transparentes pour tous les producteurs de cidre. C'est pourquoi elle souhaite obtenir des éclaircissements quant à son positionnement sur cette problématique et lui demande s'il compte défendre activement la définition et les standards du cidre français auprès de la Commission européenne.

### Texte de la réponse

Le ministre de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire a rappelé à l'occasion du salon international de l'agriculture toute l'attention prêtée par le Gouvernement à la filière cidricole. L'enjeu pour la profession est non seulement de rémunérer à sa juste valeur le travail des producteurs et transformateurs de la filière, mais aussi de mettre en place un environnement réglementaire qui permette à la filière de poursuivre ses efforts de structuration vers toujours plus de durabilité. Les exigences de la réglementation française sont, avec celles de la réglementation espagnole, les plus strictes en Europe et dans le monde et garantissent un niveau de qualité, de protection du consommateur et un lien à la matière première qu'est la pomme sans équivalent ; le cidre en France étant issu à 100 % de pommes. A contrario, les contraintes de production de produits nommés « cidre » au sein des autres pays européens divergent fortement. Dans ce contexte, ces différences pourraient constituer

des formes de concurrence déloyale vis-à-vis des producteurs et des consommateurs français. L'ambition de la France est donc de valoriser la filière française et son haut niveau d'exigence. Ce sont ce particularisme et cette excellence que le Gouvernement entend promouvoir dans le cadre des discussions en cours au niveau européen sur la révision des normes de commercialisation de l'Union européenne pour les produits agricoles. La France a déjà, au cours de la consultation menée par la Commission européenne, eu l'occasion de faire valoir la réputation et la qualité de ses productions règlementées. Le souhait du Gouvernement est que, si une législation européenne voit le jour, cette dernière prévoit l'obligation d'une teneur en jus de fruit de 100 % pour porter la dénomination « cidre ». Ce que la France soutiendra, ce sont des normes de commercialisation européennes sur le cidre qui permettent encore davantage la protection des cidres français sur le marché domestique et qui permettent de distinguer différentes qualités de « cidres ». Ainsi, le Gouvernement a la volonté d'harmoniser les pratiques à l'échelle européenne, et de préserver les productions françaises de qualité.

## Données clés

**Auteur :** [Mme Katiana Levavasseur](#)

**Circonscription :** Eure (2<sup>e</sup> circonscription) - Rassemblement National

**Type de question :** Question écrite

**Numéro de la question :** 8772

**Rubrique :** Agriculture

**Ministère interrogé :** Agriculture et souveraineté alimentaire

**Ministère attributaire :** Agriculture et souveraineté alimentaire

## Date(s) clé(s)

**Question publiée au JO le :** [13 juin 2023](#), page 5219

**Réponse publiée au JO le :** [15 août 2023](#), page 7497