

ECOMUSEE DU PAYS DE RENNES

**TEXTE DU MONTAGE AUDIOVISUEL
SUR LA FABRICATION DU CIDRE**

[présenté dans la 5^e section de l'exposition permanente, dans le cellier]

Aspect historique

L'Ille-et-Vilaine a été pendant très longtemps le premier département producteur de cidre de France. La production couvrait un marché local important puisque dans la première moitié du 19^{ème} siècle, la moyenne consommée était de 300 à 350 litres par habitant et par an.

Malgré quelques tentatives d'industrialisation à la fin du 19^{ème} siècle, la fabrication du cidre est généralement restée artisanale.

Avant la seconde guerre mondiale, le cidre constitue pour les agriculteurs la production la plus rentable surtout s'ils sont à proximité d'une ville. Ainsi, le cidre vendu à Rennes est payé en moyenne 7 % plus cher que dans le reste du département.

La production est cependant irrégulière d'une année sur l'autre, les années "pommouses", d'ailleurs assimilées aux années "ventouses", alternent généralement avec des mauvaises années. Mais l'Ille-et-Vilaine récoltait en moyenne dans les années 1920 cinq millions de quintaux de pommes contre seulement 860 000 quintaux en 1985 !

Pendant longtemps les pommiers sont cultivés dans les champs où ils profitent de l'engrais mais nuisent aux cultures (ombres, racines). Aussi va-t-on essayer de rationaliser progressivement leur culture à la fois pour garder le bénéfice des pommiers et augmenter le rendement des champs. A partir de 1870-1880, les agriculteurs commencent à réunir les petites parcelles en grands champs. Les pommiers sont arrachés et on en plante de nouveaux soit en bordure des champs, soit le long des chemins, soit dans les champs mal disposés où ils sont réunis en vergers à l'instar des grandes fermes comme la Bintinais qui en possède déjà un depuis longtemps, comme en témoigne sa présence sur le premier cadastre.

Aux environs de 1900, on recherche des techniques susceptibles d'améliorer les rendements. A Rennes, Frère Henri, un religieux qui est chef de culture au collège St-Vincent, met au point une méthode qui permet de planter 100 arbres à l'hectare, là où habituellement on n'en plantait que 48 ! Les arbres sont disposés sur 5 lignes ayant chacune 20 pieds espacés de 5 mètres.

L'avènement du système de monoproduction qui se met en place de manière abrupte à partir de 1960 s'accompagne d'une régression considérable de la production de cidre.

Le nouveau système a besoin de grands espaces et l'on pratique le remembrement. Mais il est aussi fondé sur la mécanisation : le milieu rural ne bénéficie plus d'une main-d'oeuvre abondante qui

pouvait ramasser des pommes à la saison. En même temps, le cidre jouit d'une mauvaise image de marque et le vin et la bière le remplacent progressivement.

Par ailleurs, après la guerre, une bonne partie du cidre était distillée et les surplus d'alcool achetés par l'Etat qui utilisait l'éthanol pour la fabrication d'explosifs militaires. Entre 1951 et 1960, plus de la moitié de la production commercialisée de l'Ouest de la France est ainsi distillée pour le compte de l'Etat. Le remplacement progressif d'alcools d'origine agricole par de l'alcool de synthèse a amené les pouvoirs publics à restreindre les contingentements à partir de 1953, jusqu'à l'abandon définitif en 1971. Pour compenser ces mesures, l'Etat favorise l'abattement des pommiers en l'indemnisant. Cette nouvelle politique qui se met en place à partir de 1956 a également pour but de lutter contre l'alcoolisme.

Les variétés cultivées

Dans son ouvrage *L'Agriculture en Ille-et-Vilaine*, G. Pic estime à 250 ou 300 variétés cultivées en Ille-et-Vilaine en 1925. Certaines comme la bédange sont répandues partout, d'autres comme la vilbery sont très communes dans une région et n'existent pas ailleurs ; enfin, il en est beaucoup qu'on ne trouve qu'à l'état d'échantillon isolé dans telle ou telle localité. Ainsi, tel agriculteur dit cultiver "la bédange, la goujon", et tel autre parle de "bédange, coqueret, franquin, gris loquar, reinette". Chacun opère ses propres sélections de variétés sans qu'il y ait vraiment de règle.

Frère Henri conseillait cependant de cultiver deux séries : des tardives qui mûrissent à la Toussaint et des hâtives qui permettent d'obtenir du cidre environ 50 jours plus tôt. Le cidre fait avec des variétés hâtives se conserve moins bien, mais ce système permet de parer à l'insuffisance de l'approvisionnement en cidre après les années de mauvaises récoltes.

Chacun mélange ses variétés comme il l'entend en définissant les proportions qui lui conviennent le mieux entre pommes acides, pommes amères et pommes douces. Ces dernières sont en général les plus nombreuses ; viennent ensuite les aigres, enfin les amères. Le mélange cependant ne suppose pas d'effectuer chaque fois de savants calculs. Les pommiers de différentes variétés sont déjà présents dans chaque verger. Le mélange se fait donc automatiquement lorsqu'on cueille les pommes.

~ ~ ~

CHAINE OPERATOIRE

Ramassage des pommes

Le ramassage des pommes et la fabrication du cidre sont la principale activité de la fin de l'automne et du début de l'hiver. Les pommes sont généralement gaulées à partir du mois d'octobre. Les ouvrages de vulgarisation agricole conseillent cependant de secouer les branches plutôt que de les gauler pour ne pas abîmer les pommes et les branches.

Elles sont ensuite ramassées dans des paniers d'un boisseau ou d'un demi boisseau (un boisseau équivaut à environ 30 kg). Ces paniers ronds, munis de deux anses, sont confectionnés en osier, en bouline (branche de bouleau) ou en bourdaine. Le demi-boisseau appelé calebasson se porte sur la tête. Plus tard, on a utilisé des sacs de toile puis aujourd'hui de plastique ; il s'agit souvent de vieux sacs d'engrais vides qu'on utilise à cet effet.

Transportées dans la remorque, les pommes sont déchargées sur une prairie, parfois sur de la toile ou un petit plancher ou aujourd'hui une surface cimentée sur une hauteur n'excédant pas 60 cm afin qu'elles finissent de bien mûrir. On les laisse ainsi de fin octobre, début novembre jusqu'au mois de décembre, période où les pommes sont suffisamment "avancées", certaines devant être presque pourries dans le mélange.

Préparation des fûts et du pressoir

La qualité du cidre dépend de la propreté du matériel utilisé pour le fabriquer et le stocker. Broyeur, presse et fût devront bien être nettoyés et on aura recours au tonnelier pour démonter pressoir et fûts. Il défonce en effet les tonneaux en enlevant entièrement le fond et on les nettoie à l'aide d'un balai de bouleau, d'eau bouillante et de cendre, détergent efficace en raison de la potasse qu'elle contient. On démonte également la maie du pressoir en dévissant les deux axes qui maintiennent les planches pour les laver. Le tonnelier effectue le remontage. Pour assurer l'étanchéité entre les planches, il confectionne des joints à l'aide d'un mélange de bouse de vache et de cosson ou balle d'avoine.

Fabrication du cidre

Tôt le matin, les pommes sont chargées dans la remorque puis transportées jusqu'au broyeur. On va procéder à la fabrication du cidre qui donne lieu à deux étapes : le broyage et le pressurage.

Le broyage

Le broyage éclate les pommes sans les réduire en purée. Les plus anciens systèmes de broyeur variaient suivant les régions. Ainsi, dans le sud de l'Ille-et-Vilaine, on pilait avec des maillets de hêtre dans des réceptacles en bois alors que dans le nord du département comme en Normandie, on