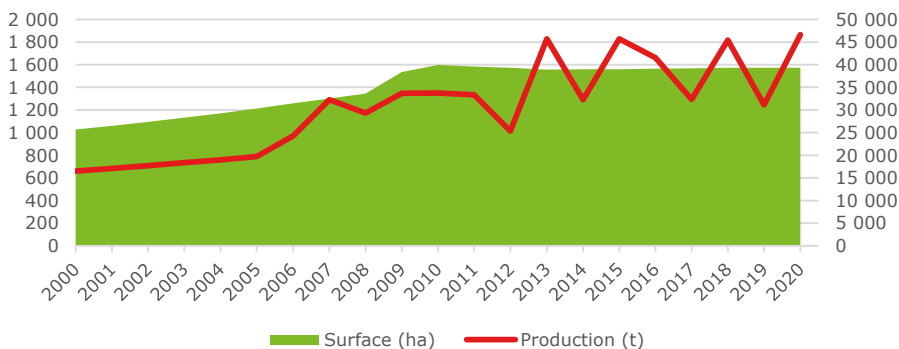
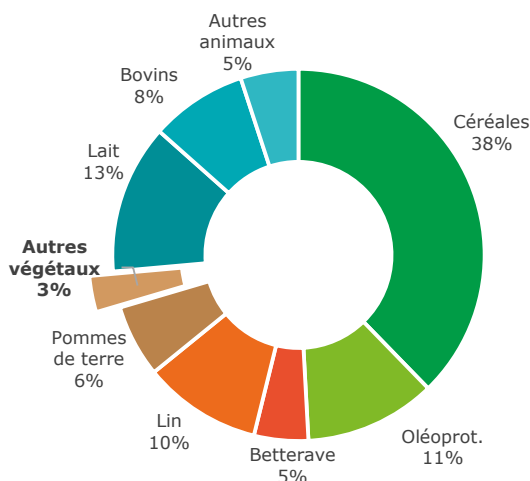


- LES FRUITS DANS L'EURE -

POIDS DE LA FILIÈRE DANS L'ÉCONOMIE AGRICOLE DÉPARTEMENTALE

Chiffre d'affaires ferme Eure (2018)



1 %

du chiffre d'affaires



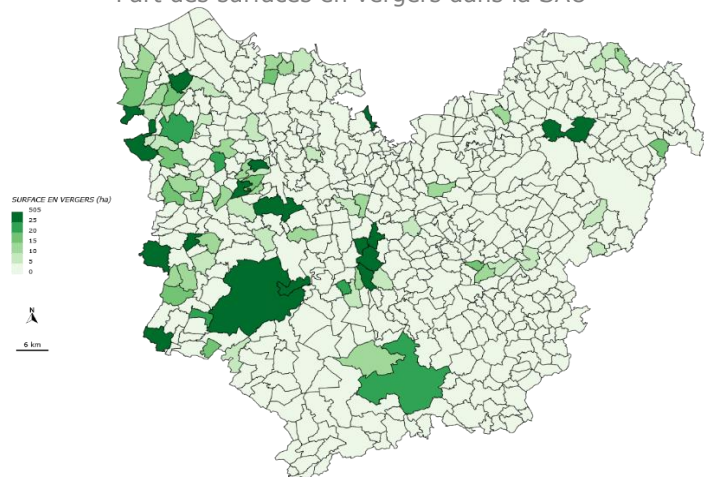
0,4 %

de la SAU

Les cultures fruitières sont peu présentes dans l'Eure, en termes de surfaces dédiées. Ce sont toutefois des cultures à haute valeur ajoutée. La principale production est celle de pommiers à cidre.

LOCALISATION ET ÉVOLUTION DE LA PRODUCTION

Part des surfaces en vergers dans la SAU



Types de fruits présents et surfaces dédiées en 2020

Types de fruits	Fruits	Surface 2020 (ha)	Progression
Fruits à pépins	Pommes à cidre	1 816	↗
	Pommes de table	200	→
	Poires de table	25	→
Petits fruits	Framboises	41	↗
	Cassis et myrtilles	2	↘
	Groseilles	1	↘
Fruits à coque	Noisettes	5	↗
	Noix	4	↘
Fruits à noyaux	Prunes	2	→

Estimations d'après RPG 2020 et SAA 2020

Les surfaces en fruits répertoriées par la statistique publique dans le département de l'Eure sont considérées stables depuis une dizaine d'années. Toutefois, les surfaces déclarées à la PAC progressent. En croisant ces données, l'estimation donne une surface de fruits de l'ordre de 2 100 hectares dans le département en 2020.

L'extrême majorité des fruits produits sont des fruits à pépins et essentiellement des pommes à cidre, pour un total de 87% des fruits produits. Pour ce type de production, le verger est très largement du verger spécialisé, basse-tige. Quelques vergers traditionnels (haute-tige) subsistent dans l'ouest du département et notamment le Lieuvin et le Pays d'Auge. Quelques productions se développent, notamment en fruits à coque et fruits à noyaux, dont il est pour le moment difficile de mesurer le poids.

LE PROFIL DES EXPLOITATIONS

Au dernier Recensement Agricole, en 2020, on trouve :

274 exploitations euroises produisant des cultures fruitières

8 ha en moyenne par exploitation en produisant

ENVIRONNEMENT - AGRICULTURE BIOLOGIQUE - AUTRES VALORISATIONS

Les vergers, cultures permanentes, contribuent à façonner le paysage. Le verger cidricole est toutefois vieillissant, posant la question de son renouvellement. Le verger haute-tige, prairie plantée de pommiers, symbole de la Normandie s'il en est, tend à se réduire de plus en plus. Par ailleurs, le contexte de changement climatique rend les aléas sur ces cultures de plus en plus fréquents (notamment gels de printemps).

Comme dans d'autres productions, le nombre d'exploitations fruitières en bio progresse. Contrairement aux autres productions toutefois, la part de fruits certifiés ou en conversion dans la surface totale en fruits est largement plus élevée avec un tiers des surfaces (713 hectares en 2020). Cette part est sensiblement la même au niveau normand. Du fait de leur prépondérance, les surfaces sont essentiellement des surfaces en pommes à cidre ou jus de pommes mais, proportionnellement, leur part en bio est moindre par rapport aux autres productions fruitières. Les débouchés se font en circuits courts comme en circuits longs.

Par ailleurs, une large frange ouest du département entre dans les aires d'appellations d'origine (AOP/AOC) Calvados et Pommeau de Normandie et l'ensemble du département dans celles des indications géographiques Cidre de Normandie et Eau-de-vie de poiré de Normandie.

LES DÉBOUCHÉS - L'AVAL DE LA FILIÈRE

En production de **pommes à cidre**, la majorité des surfaces plantées fait l'objet d'un contrat de livraison avec un transformateur industriel, garantissant l'écoulement des fruits et précisant les conditions de prix sur de longues périodes. Une part de la production sert toutefois à la transformation fermière. Les cidres produits en Normandie sont différents d'une zone à l'autre de la région et certains cidres typiques disposent d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine, ce n'est pas le cas des cidres eurois.

Réalisé à partir de pommes spécifiques, le cidre offre, comme le vin, une déclinaison de saveurs liée au terroir et aux assemblages des variétés de pommes. Les pommes utilisées pour la fabrication du cidre sont spécifiques et se distinguent des variétés de pommes de table par leur richesse en polyphénols (tanins). En France, une douzaine de variétés représente 70 % des plantations récoltées. Le choix de la variété des pommes dépend du producteur. Chaque pommier basse-tige peut produire entre 30 et 80 kg de pommes à cidre. Il faut au moins quatre mois pour réaliser un cidre, de la récolte à la mise en bouteille, en passant par l'extraction du moût, la clarification et la fermentation.

La réglementation distingue 3 catégories de cidre bouché :

- le cidre doux, il présente généralement un caractère fruité affirmé ;
- le cidre demi-sec ;
- le cidre brut, peu sucré.

La consommation française de cidre est de moins de 2 litres par an et par habitant ; les régions productrices sont les plus grandes consommatrices et le cœur de clientèle ne se renouvelle pas. Par ailleurs, l'Espagne figure en bonne position des débouchés des cidres régionaux.

Les pommes à cidre, outre le cidre et le jus de pommes, permettent également la production de :

- Calvados : alcool distillé de cidre (14 litres de cidre à 5% d'alcool donne, après distillation dans un alambic, 1 litre de Calvados à 70% d'alcool). Des appellations existent, dont la principale, Calvados, englobe une part du territoire eurois.
- Pommeau : produit sous appellation élaboré à partir de moût de pommes à cidre et de Calvados. Il est essentiellement consommé en Normandie. Une AOP existe sur ce produit dont une part du territoire est dans l'Eure.

Concernant la **pomme de table**, on la trouve notamment dans la Vallée de la Seine. La production normande ne représente qu'à peine 1% de la production nationale de pommes de table. La production de poire de table, également peu développée en région, occupe de petites surfaces départementales. Certains de ces arboriculteurs normands se sont regroupés dans l'association Norm'Envie. Leurs principaux débouchés sont les grandes et moyennes surfaces, les grossistes et les détaillants.

La culture des petits fruits (framboises, groseilles, cassis et myrtilles) contribue à fournir pour l'ensemble de la région 3% de la production nationale de petits fruits.

AUTRES PRODUCTIONS PÉRENNES ET / OU SPÉCIALISÉES

Dans l'Eure, sont également produits :

- Des pépinières pour une surface de 78 ha
- Des chênes truffiers sur 1,4 ha
- Des fraises sur 12 ha
- Du houblon sur 9 ha

Estimations d'après statistique agricole annuelle et RPG PAC

ENJEUX ACTUELS

Endiguement de la baisse de consommation de cidre / création de nouvelles occasions de consommation

Développement de la segmentation de l'offre

Enjeu économique dans le contexte actuel : flambée des coûts de l'énergie et du verre

Concurrence de cidres moins exigeants et protection du nom "cidre"

QUELQUES REPÈRES

3^{ème} département producteur de pommes à cidre, derrière le Calvados et l'Orne

2 100 ha de fruits cultivés en 2020

Un verger essentiellement constitué de pommiers à cidre

Une production de pommes de table très localisée (environ 200 ha)

De petites productions qui se développent

1 % du produit agricole départemental

Des produits sous signes de qualité

Sources : CANs, AGRESTE, DRAAF, Agence Bio, INAO, FAM

Traitement : Chambres d'agriculture de Normandie

- Étude prospective l'Agriculture de l'Eure en 2040 -

Travail réalisé dans le cadre de la convention
Chambre d'Agriculture - Département de l'Eure

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Liberté Équité Fraternité

