

Fiche filière / pour une économie équitable

IMPORTATEUR/ Distributeur : Coopérative Andines

Produit : CIDRE

Code produit : RCD01

Date : avril 2008

« *Le cidre se marie parfaitement avec les repas de fête* » (Etienne Lurois)

Fiche filière

Produit : Cidre demi-sec 5°

Pays de production : France

Caractéristiques : cidre issu de l'agriculture biologique : fermentation spontanée à partir de 100 % de pommes à cidre, sans levure extérieure. Prise de mousse naturelle en bouteille.

Utilisation du/des produits : Toute utilisation habituelle du cidre !

Producteur:

Type d'activité : Culture et transformation de pommes.

Région de production : Région naturelle du Pays de Bray (Seine-Maritime – 76)

Nom de la structure productrice : GAEC – Le Clos du bourg

Type de structure (entreprise, coopérative, association, famille, informelle) : GAEC (Groupements Agricoles d'Exploitation en Commun – cf. <http://ddaf.cher.agriculture.gouv.fr/agriculture/structures/gaec.htm>) de 3 associés cultivant une trentaine de variétés de pommiers sur une surface de 12 hectares. La production consiste en jus de pomme, en vinaigre, en calvados et en pommeau de Normandie.

Date de création : 1991 (en bio depuis 1996)

Adresse : Le Clos du bourg, chemin de la Source, 76 270 Saint-Saire

Contact téléphonique (et éventuel Internet) : 02.32.97.10.74

Nombre de personnes : 3 associés (projet d'associer une quatrième personne au GAEC).

Implications sociale et environnementale : *i*) Administrateur de l'association Les Défis ruraux (cf. <http://perso.wanadoo.fr/lesdefisruraux/>), qui est le groupe local en Seine-Maritime du Réseau Agriculture Durable (RAD – cf. <http://www.agriculture-durable.org/>), lui-même rattaché à la FNCIVAM (Fédération Nationale des Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu Rural – cf. www.civam.org/). L'objet de cette association est de promouvoir l'agriculture durable, la biodiversité ou encore le maintien des prairies ; *ii*) Jardin pédagogique : organisation de visites de l'exploitation et mise en place d'une ferme de démonstration en agriculture durable ; *iii*) Membre d'une association de développement des énergies durables.

Surface de production : 12 hectares.

Processus de production : La récolte des pommes a lieu de début octobre jusqu'à la mi-novembre et est effectuée de manière manuelle à hauteur environ de 60 %. Le pressurage, qui donne le jus, commence à la mi-octobre. La fermentation est spontanée et s'étale sur une durée de 3 à 4 mois dans une cuve en inox avec contrôle du degré d'alcoolémie. La mise en bouteille se fait sans ajout de levure. Une refermentation naturelle s'opère ensuite dans les bouteilles.

Volume annuel de production : moyenne de 30 000 bouteilles de cidre.

Commercialisation : Les circuits courts sont privilégiés : 50 % de la production est commercialisée en vente directe, le reste est distribué auprès des petits commerces du Pays de Bray.

Correspondant régional d'Andines (suivi socio-économique) : Etienne LUROIS

Salaire mensuel minimum officiel du pays : 7,49 euros/heure

Décomposition du prix : *Prix d'achat HT au producteur* : 1,52 euros ; *Transport* : 0,23 euro par bouteille ; *TVA* : 19,6 % ; *Prix de Vente Public* : 4,10 euros.

Première année de collaboration entre Andines et le GAEC Le Clos du bourg : 2005

Distributeur: Andines Scop
6, rue Arnold Géraux
F – 93 450 L'ILE-SAINT-DENIS
Tèl. : 01 48 20 48 60
andines@nnx.com / www.andines.com

Le GAEC Clos du Bourg regroupe trois associés cultivant une trentaine de variétés de pommiers sur une surface de 12 hectares. La production consiste en jus de pommes, vinaigre, calvados, pommeau de Normandie et bien évidemment cidre



La récolte des pommes a lieu de début octobre jusqu'à la mi-novembre et est effectuée de manière manuelle à hauteur environ de 60 %. Le pressurage, qui donne le jus, commence à la mi-octobre. **La fermentation est spontanée** et s'étale sur une durée de 3 à 4 mois dans une cuve en inox avec contrôle du degré d'alcoolémie. La mise en bouteille se fait **sans ajout de levure**. Une nouvelle fermentation naturelle s'opère ensuite dans les bouteilles.

La commercialisation des produits du GAEC privilégie les circuits courts: 50% de la production est écoulee en vente directe, le reste est distribué auprès des petits commerces du Pays de Bray.

Produit: cidre demi-sec, 5°

Origine: France (Normandie)

Organisation productrice: Le clos du Bourg

Type de structure: GAEC - Groupement Agricole d'Exploitation en Commun

Adresse: Le Clos du bourg, chemin de la Source, 76 270 Saint-Saire

Date de création: 1991 (bio depuis 1996)

Nombre de personnes: 3 associés

(projet d'associer une quatrième personne au GAEC)

Type d'activité: Culture et transformation de pommes

Surface de production: 12 hectares

Décomposition du prix

<i>Structure</i>	<i>Intervenant</i>	<i>Marge (euros)</i>	<i>Marge (%)</i>	<i>Prix Cumulé</i>
GAEC – Clos du Bourg	Producteur - Transformateur	1,52	33,80 %	1,52
	Transporteur	0,23	5,11 %	1,75
Andines SCOP	Grossiste	0,70	15,57 %	2,45
Distribution	équi-T-bio	0,98	21,79 %	3,43

<i>Structure</i>	<i>Intervenant</i>	<i>Marge (euros)</i>	<i>Marge (%)</i>	<i>Prix Cumulé</i>
Service au bar	équi-T-bio	0,33	7,34 %	3,76
Etat français	Etat (TVA)	0,74	16,39 %	4,50