

L'âge d'or du cidre en Ile-et-Vilaine

Bien établie dès la fin du 17^e siècle dans le Bassin rennais, la production de cidre s'accrut tout au long du 19^e siècle et connut son apogée à la Belle Epoque.

Avant de suivre les évolutions de l'activité cidricole jusqu'au début du 20^e siècle, il faut préciser qu'il s'agissait alors, pour l'essentiel du volume, de cidre en tonneaux. Le cidre en était tiré en l'état pour le consommateur final. Ce mode de distribution, ainsi que la qualité du produit, était différent du cidre bouché, en bouteilles et pétillant, qui représente aujourd'hui le mode de consommation quasi exclusif du cidre.

Un accroissement de volume impressionnant

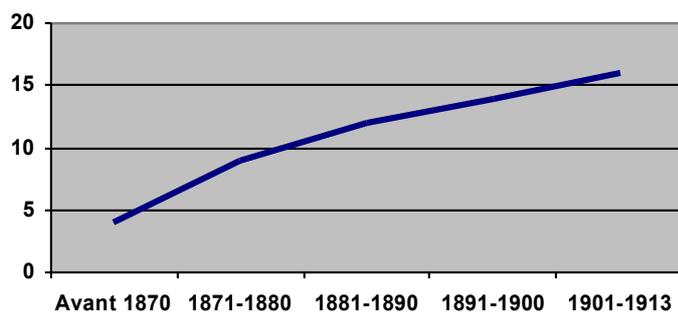
Toutes les régions sans vignobles ont développé la production de cidre de longue date : Pays Basque, Limousin, Ile-de-France, Vosges, Franche-Comté. Mais la zone de production et consommation majeure a été à l'époque moderne – et reste aujourd'hui – la Bretagne et la Normandie, avec les départements limitrophes dans une moindre mesure.

Les statistiques, pourtant très suivies et entre autre pour des raisons fiscales, sont des estimations, compte tenu de la part importante de l'autoconsommation. Les services fiscaux estimaient cette dernière à 51 % pour la France entière dans les années 1870. Malgré tout, les évolutions sont suffisamment fortes pour les suivre sans difficultés.

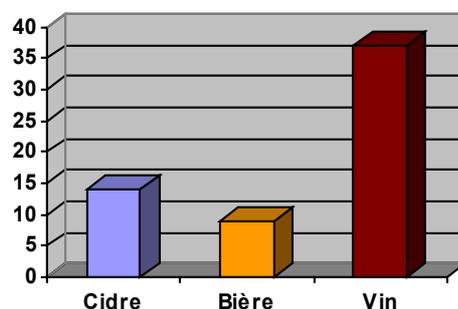
Voici quelques repères sur ces volumes produits, du niveau national jusqu'au niveau local.

Evolution de la production française

Production nationale moyenne de cidre par période à la fin du 19^e siècle et à la Belle Epoque en millions d'hectolitres. C'est une des croissances les plus fortes du secteur agricole.



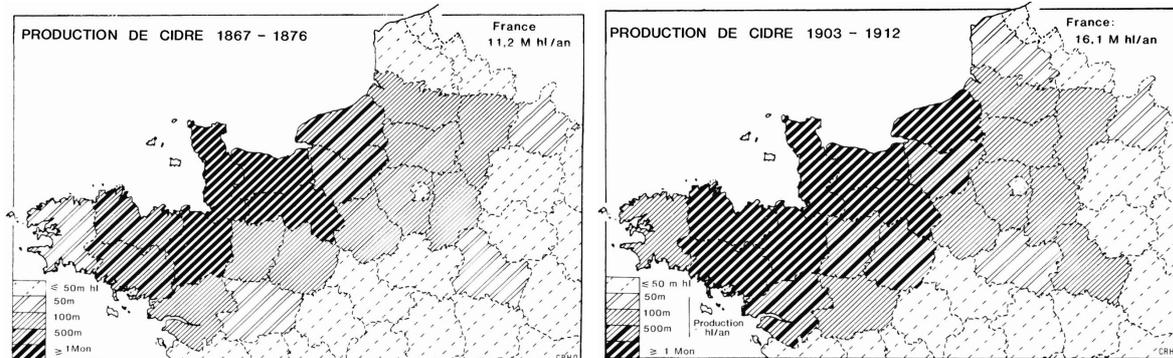
Production française moyenne de cidres, bières et vins entre 1891 et 1899, en millions d'hectolitres. Le vin dominait toujours, mais moins qu'avant la crise du phylloxéra, ce puceron ravageur de la vigne qui fit son apparition en France au début des années 1860. Alors que le cidre et la bière faisaient à peu près jeu égal avant 1870, le cidre prit l'ascendant sur la bière à la fin du 19^e siècle. La production de bière était alors assez stable.



La Guerre 14-18 marqua un coup d'arrêt à la progression de la consommation de cidre en l'état mais, dans l'Entre-Deux-Guerres, le nombre de pommiers et la production de cidre ne baissèrent pas pour autant. Au début des années 1940, on produisait 16 à 20 millions d'hectolitres de cidre en France (toujours pour 41 millions d'habitants).

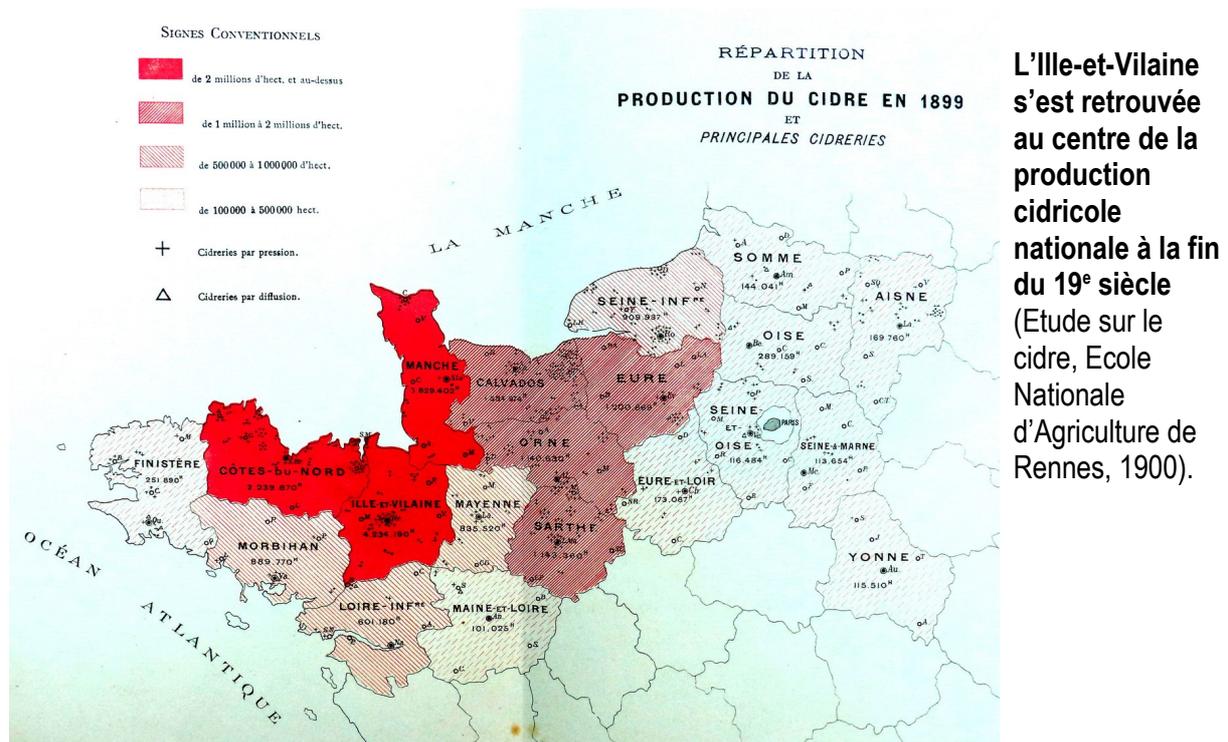
Evolution de la production départementale

En Ile-et-Vilaine, en 1829, on évaluait la production à 812 000 hectolitres. En 1856, les statistiques départementales font état d'une production de 920 000 hectolitres, puis de 2 millions d'hectolitres de moyenne dans les années 1870 et de 2,5 millions d'hectolitres au cours de la décennie 1880. En 50 ans, la production départementale avait donc triplée. Ramené à la population, 620 000 habitants dans les années 1880, cela correspond à 400 l. de cidre / hab. / an, ce qui est assez exceptionnel pour une moyenne de population générale.



Evolution de la production de cidre dans le Nord-Ouest de la France. Les volumes produits s'accroissent non seulement en Ile-et-Vilaine mais aussi dans les autres départements, progressant en particulier vers l'ouest de la péninsule. La part de la Bretagne dans la production nationale cidricole passera de 30 % dans les années 1870 à 37 % à la Belle Epoque, juste avant la Guerre 14-18. Dans la période, l'ensemble Bretagne-Normandie-Maine fournit alors 85 à 95 % de la production nationale.

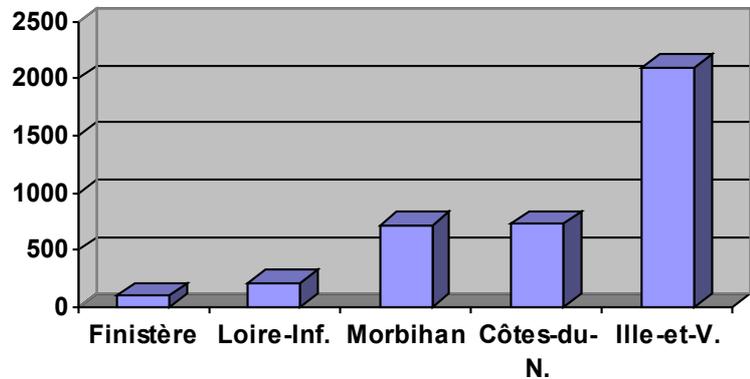
En 1834, l'Ile-et-Vilaine était classé au troisième rang des départements pour la production de cidre, derrière la Seine-Inférieure (de nos jours la Seine-Maritime) et le Calvados. La progression spectaculaire de la deuxième moitié du 19^e siècle plaça rapidement l'Ile-et-Vilaine au premier rang, devançant alors la Manche et le Calvados. La production de cidre, en s'accroissant, avait vu ainsi son cœur de zone glisser plus à l'ouest, vers la Basse-Normandie et la Haute-Bretagne.



L'Ile-et-Vilaine s'est retrouvée au centre de la production cidricole nationale à la fin du 19^e siècle (Etude sur le cidre, Ecole Nationale d'Agriculture de Rennes, 1900).

L'Ille-et-Vilaine reste d'ailleurs toujours aujourd'hui le département producteur en tête des statistiques nationales, même si les volumes produits n'ont plus aucun rapport.

Productions départementales de cidre en Bretagne (moyennes 1873-1882) en milliers d'hectolitres. L'Ille-et-Vilaine est le premier département producteur breton, de loin.



Evolution de la production par circonscription

Si la production s'accrut globalement dans tout le département, l'arrondissement de Rennes y concourut largement. Sous le Premier Empire, la « récolte de cidre » d'une année moyenne y est évaluée à 140 000 hectolitres. En 1856, la production moyenne de cet arrondissement était passée à près de 300 000 hectolitres, le premier du département. Le débouché rennais en fut un élément moteur.

Arrondissements	Hectolitres de cidre fabriqués en année moyenne
Rennes	298 900
Fougères	230 000
Montfort	213 680
Redon	108 899
Vitré	72 150
Saint-Malo	2 200

Statistiques départementales Ille-et-Vilaine de 1856 (ADIV 7M 150)

De grandes fluctuations annuelles

Ces chiffres annuels cachent une forte variabilité d'une année sur l'autre.

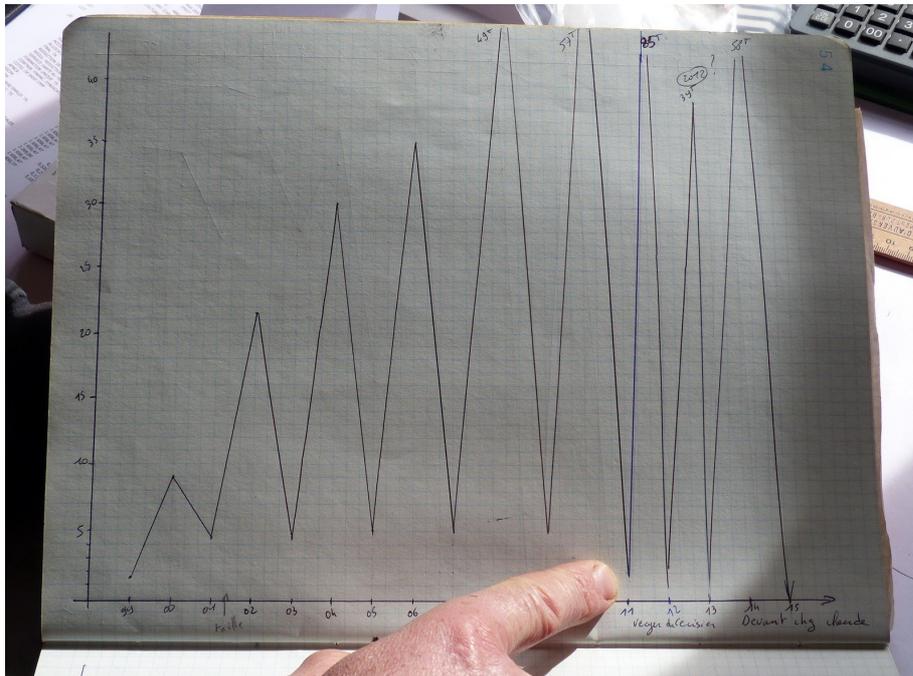
Le compte annuel de l'agriculture pour 1814 dans l'arrondissement de Rennes rapporte que « la récolte de cidre d'une année moyenne est évaluée à 141 800 hectolitres. La consommation intérieure a été de 131 850 et le produit de la récolte (en 1814) ne s'est élevé qu'à 72 400 hectolitres, d'où il résulte que l'arrondissement a été obligé de s'approvisionner dans les autres parties du département. On ne peut exporter de cidre que dans les années abondantes. »

Ce type d'écart n'est pas conjoncturel mais quasiment la règle. Les parcelles de pommiers à cidre produisent en effet presque toujours par alternance : une année abondante, une année « sans pommes » ou presque. Des variations nationales annuelles du simple au triple ou au quadruple sont courantes, et même parfois encore plus.

Année	Production nationale de cidre en milliers d'hectolitres
1880	5 465
1881	17 122
1882	8 921
1883	23 492

Ces variations permanentes ne sont pas liées qu'aux conditions météorologiques, même si les gelées printanières, les orages violents ou les sécheresses jouent un rôle. C'est en large partie une caractéristique biologique de la plante qui produit ainsi par alternance.

L'année record entre toutes fut 1904 avec 41 millions d'hectolitres, autant que le nombre de français d'alors. Si ce flot de cidre ponctuel tient largement aux circonstances culturelles de l'année, il fallut cependant le boire, en sus du vin et de la bière.



Les fluctuations de production d'une parcelle de pommiers à cidre, au Drugeon, à La Bouexière (35). Au niveau d'une parcelle, le phénomène est spectaculaire. Entre parcelles, cela peut en partie se compenser, mais pas totalement. Actuellement, on constate que les années paires sont souvent faibles en Bretagne.

Une habitante d'Acigné, Antoinette Baron, née en 1908, chantait:

Yaura point d'pommes c't'annë
 Les vaches ont tout rouchë
 Les racines de pommie
 Nous v'là 'core ben baisë

Quand les pommies
 Seront boutonnë
 Yaura du cid' à bère
 Quand les pommies
 Seront boutonnë
 Yaura du cid' plein les cellië

Comme l'illustre plaisamment la chanson, les années sans sont vécues comme problématiques par les producteurs et consommateurs, mais celles avec, les années « pommouses » sont aussi vécus comme néfastes par d'autres, comme Girault de Saint-Fargeau dans son Dictionnaire géographique des communes d'Ille-et-Vilaine de 1829 : « Les années d'abondance générale, qui heureusement ne sont pas fréquentes, sont une calamité. Comme le cidre ne s'exporte

guère, alors le prix de vente ne couvre pas les frais d'exploitation, l'ivresse devient très fréquente parmi les ouvriers et les petits cultivateurs, les semailles d'automne sont mal faites, et la récolte suivante en souffre. »

Les prix se ressentent naturellement fortement de ces fluctuations de quantités de cidre présentées au marché. Quand les pommes sont abondantes, comme en 1884, le prix du cidre est peu élevé, « ce qui fait redoubler les plaintes des cultivateurs car le cidre et le beurre sont des produits spéciaux du département » d'Ille-et-Vilaine. Lorsque la récolte est médiocre, « le cidre se vend à un prix exorbitant et bien des ménages sont obligés de s'en priver ».

L'engouement pour la production de cidre

L'essor de production au 19^e siècle, qui prolongeait et démultipliait celle amorcée au 18^e siècle, est facilité par le développement de l'élevage laitier et l'extension des herbages qui, le plus souvent, sont plantés de pommiers. Le nombre de pommiers s'accroît et s'ajoute une amélioration de la productivité. Mais, derrière cette évolution paysagère, il y a bien une volonté de produire plus de cidre. Cependant, produire plus est une chose, encore faut-il vendre.

Pommiers et élevage laitier faisaient bon ménage.

Vaches à la pâture à La Ville-Hervy, à Pleudihen-sur-Rance (Musée du cidre, 2019).



Pendant la deuxième moitié du 19^e siècle, plusieurs facteurs se conjuguent pour expliquer cet engouement pour le cidre.

L'écoulement de cette quantité supplémentaire ne se fit pas ou peu dans les campagnes productrices. Même si la consommation individuelle put s'accroître, elle était préalablement déjà élevée et l'exode rural y diminuait le nombre de consommateurs. Ce sont les ventes extérieures qui s'accrurent, surtout dans les villes proches, comme Rennes avec ses 66 000 habitants en 1886, dont la population augmentait sous l'effet du même exode rural. Les néo-urbains, issus de la campagne proche, avaient gardé le goût du cidre. Les ventes se développèrent également plus loin, grâce entre autre à l'extension du réseau ferroviaire, même si les débouchés restèrent avant tout régionaux au 19^e siècle.

L'essor du cidre était aussi aidé par les malheurs du vignoble français (mildiou, phylloxéra) dans la même période, le vin en étant temporairement raréfié et renchéri. Ce n'est pas un hasard si la courbe de croissance de la production du cidre suit une courbe inverse de celle du vin dans la deuxième partie du 19^e siècle, même si le développement du cidre eut aussi sa propre dynamique.

Dans la même période, une crise agricole sévissait, avec une dépression des prix, des céréales en particulier. L'accroissement de la production de cidre et de son commerce dans notre région fut une réponse des agriculteurs à cette situation. C'était une diversification qui permit de compenser en bonne partie la baisse du produit des autres productions dans notre région. Ce fut d'autant plus bénéfique à l'économie rurale que l'accroissement de l'offre ne fit pas chuter les prix. En effet, l'augmentation du pouvoir d'achat des urbains favorisa la consommation et les prix du cidre s'accrurent dans la période. C'est ainsi qu'en 40 ans, entre 1870 et 1910, la valeur de la production cidricole fut plus que doublée, tant pour le cidre que pour l'eau de vie.

Enfin, Rennes disposait d'une école d'agriculture renommée (les Trois-Croix, à la sortie de Rennes au bord de la route de Saint-Malo) dès le milieu du 19^e siècle. Avec les sociétés d'agriculture et de pomologie, cette école favorisa la création de nouvelles variétés, fit des recherches sur l'amélioration de la qualité du cidre. En bénéficièrent, en premier chef, les producteurs du bassin rennais.

Les pouvoirs publics en faisaient la promotion et, dans le rapport du comice agricole du canton sud-est de Rennes, qui s'était tenu à Acigné en 1882 et où un concours « Plantations de pommiers » avait été institué pour la première fois, on peut lire : « On ne saurait trop encourager ce genre de culture qui n'a qu'un inconvénient, c'est d'être longtemps sans rapporter de fruits à celui qui en fait la plantation ; mais dans le département le pommier vient très bien, vit longtemps et rapporte beaucoup, surtout en présence de la maladie qui ravage les vignes. »

Accompagnant ce développement également, les syndicats, revues et congrès pomologiques se multiplièrent en Bretagne.

Former les jeunes

A sa leçon sur les pommiers à cidre, un livre scolaire des Frères des écoles chrétienne de 1897 donne le cadre en une phrase introductive: « Parmi les arbres fruitiers, l'un des plus avantageux est le pommier à cidre. Sa culture se répand de plus en plus ; il fournit une excellente boisson aux régions du nord et de l'ouest de la France. »

La leçon, très détaillée de 8 pages, se clôt par une série d'exercices. Le premier est une rédaction sur le thème : « Expliquer pour quels motifs on a pu dire que le pommier est l'arbre d'or de notre agriculture nationale ». Un problème de calcul est intitulé « Production et valeur du cidre dans un département », et ce département c'est l'Ille-et-Vilaine, incontournable référence. « Le département d'Ille-et-Vilaine a donné une année 2 597 000 hectolitres de cidre. Si on suppose l'hectolitre vendu 18 fr. et la valeur totale répartie entre tous les habitants, quelle sera la part de chacun ? La population du département est d'environ 632 000 habitants. » Une règle de trois vous permettra de résoudre le problème, mais aussi de répondre à une question non posée : cela fait plus d'un litre par habitant et par jour, nourrissons compris !

C'est grâce à ce développement cidricole que l'agriculture de l'Ouest passa la crise mieux qu'ailleurs au cours du dernier quart du 19^e siècle. En 1910, en Bretagne, pommes et cidres représentèrent presque 10 % de la valeur des produits agricoles.

Au total, on estimait en 1896 que 13 % de la population active bretonne était occupée à la production et à la vente des boissons (incluant tonneliers, cercliers, etc).

La rentabilité des pommiers à cidre était un fait connu et motivant. Déjà, en 1829 Girault de Saint-Fargeau écrivait à propos de l'Ille-et-Vilaine : « De deux fermes égales par ailleurs, dont l'une est bien garnie de pommiers et l'autre dépourvue, la première se loue au moins un quart de plus ».

Et, pendant longtemps, on n'occulta pas que le cidre était une source intéressante de revenu, du moins dans le pourtour des grandes villes qui disposait de ce débouché. En 1911, un rédacteur du Bulletin paroissial d'Acigné écrivait : « La fabrication de cidre est une des principales industries du pays. Il est l'objet d'un commerce très important et la source de beaux

revenus pour la famille ». Avant de rajouter : « Pas de chaumière sans son petit tonneau. Le cidre d'Acigné est communément estimé. Malheureusement, son usage est parfois l'occasion d'abus regrettables. »



Le cellier de la ferme de la Bintinais.

Construit en 1910, il était capable de recevoir près de 90 000 litres de cidre en 70 fûts de 1 300 litres. A la fin du 19^e siècle, bail après bail, on accrut le nombre de pommiers plantés dans cette grande ferme du sud de Rennes (photo Musée de Bretagne, Alain Amet).

Au 19^e siècle, la consommation de cidre de proximité, en circuit court dirait-on aujourd'hui, représenta l'essentiel des débouchés des produits cidricoles, avec un équilibre départemental entre la production et la consommation locale, les deux s'accroissant parallèlement. La première guerre mondiale fut un moment de bascule et ultérieurement, il en sera autrement.

Jean-Jacques Blain
07/09/2019

Sources :

- Archives départementales d'Ille-et-Vilaine : 6M 950, 6M 986, 7M 79, 7M 150
- Cours complet d'Agriculture, 1834
- Gabriel Désert, La production cidricole française face à la crise de la fin du XIX^e siècle, Economie rurale n° 184-185-186, 1988
- Frères des écoles chrétiennes, Leçons d'agriculture et d'horticulture, 1897
- Alain Gouailler, La parebatte, 2003
- Girault de Saint-Fargeau, Dictionnaire géographique des communes d'Ille-et-Vilaine, 1829
- Jean-Charles Péguet, De vergers en bolées, Service éducatif de l'Ecomusée du pays de Rennes, 2005
- L. Séguin et F. Failheret, Etudes sur le cidre, Ecole Nationale d'Agriculture de Rennes, 1900 (BS 1420 aux ADIV)
- Régis Tropée, Le Drugeon, La Bouëxière, 2017