

Les derniers cidres acignolais à la ferme

Alain et Annick Aubrée ont été exploitants agricoles de 1972 à 2007 à la ferme du Plessis à Acigné. Alain a succédé à son père sur l'exploitation et a connu, étant enfant, l'époque où la production de cidre battait encore son plein à la ferme. Puis, ils ont été témoins de la régression au fil des années et, finalement, de la disparition dans les fermes de cette activité à Acigné et dans la région rennaise.

Vous faisiez beaucoup de cidre au Plessis ?

A Acigné, les plus gros faiseurs pour le cidre étaient sans doute Joseph Letort d'Ifer, Louis le Huger de la Havardière et mon père, Pierre Aubrée au Plessis. Mais sans doute aussi quelques autres. De toute manière, tous les agriculteurs faisaient du cidre, même dans les plus petites fermes, au moins pour leur propre consommation.



Vue aérienne de la ferme du Plessis en 1952, près de la route de Servon-sur-Vilaine (photo IGN). La ferme du Plessis, qui faisait 42 hectares, est au centre du cliché. Dans le périmètre de l'exploitation, entouré d'un trait rouge, on décompte plus de 500 pommiers. Des pommiers étaient présents dans une majorité des champs cultivés. Les deux parcelles teintées en vert, qui étaient appelés « Les Vergers », de 1,8 ha au total, étaient plantées de pommiers en rangs beaucoup plus serrés. La parcelle en longueur teinte de marron, dans l'angle nord-est, était la cerclière.

La présence des pommiers dans les champs cultivés entraînait beaucoup de travail. Comme la charrue ne pouvait s'approcher des arbres et qu'il ne fallait surtout pas abîmer les troncs, on retournait la terre avec un « boucard » (une houe) sous les pommiers. Ensuite, à la récolte, c'était à la faux que l'on coupait le blé autour des pommiers.

On ramassait les pommes à la main, avec du personnel pour la journée et beaucoup d'entraide entre les fermes. Auparavant, il fallait les gauler avec de longues perches de 4-5 mètres de long, pour les faire tomber. Etant jeune, je trouvais cela très pénible. Mon père ne tolérait pas qu'il reste une pomme accrochée au sommet du moindre pommier.



Les pommes étaient ramassées dans des paniers spéciaux, les carbassons, fabriqués par la famille Bonamy des Sapins, route de la Bouëxière (photo Annick Aubrée, 2006). Dans un carbasson, on mettait 20 kg de pommes à cidre.

Comment procédaient vos parents pour la fabrication de ce cidre ?

Jusque dans les années 1950, de la mi-novembre à la mi-janvier, mes parents faisaient du cidre tous les jours. Ils pressaient un volume de 200 boisseaux de pommes par jour, disaient-ils. C'étaient les pommes de la ferme mais on en achetait aussi autour, au village de Vernay par exemple.

Quand on y pense, c'était un travail de manutention énorme chaque jour, tout à la pelle, pour broyer les pommes, monter la pulpe sur le pressoir et ensuite évacuer le marc. Les vaches adoraient le marc de pommes, mais il ne fallait pas leur en donner de trop.

Du broyeur, après macération, les pommes passaient au pressoir hydraulique avec ses vérins. Le jus passait alors dans des cuves en ciment puis dans une fosse sous le bâtiment. Il était ensuite remonté avec une pompe dans des gros fûts au cellier. C'était un vrai atelier spécialisé. Deux ou trois personnes y travaillaient tous les jours pendant les deux mois de fabrication. Le bâtiment de fabrication faisait une cinquantaine de m². Le cellier était encore plus grand : 80 à 100 m², couvert de fûts. Les douves des tonneaux étaient en chêne et les fonds en châtaignier. Les installations étaient naturellement plus restreintes dans les fermes plus petites.

Les plus gros fûts, qu'on appelait les foudres, faisaient 12 ou 13 barriques et il était impossible de les bouger. Pour les nettoyer, on les défonçait, c'est-à-dire qu'on les démontait d'un bout chaque année. Le charron, Pierre Douard chez nous, venait ensuite les remonter.

Pour les autres, plus petites, on pouvait les nettoyer en y mettant de l'eau avec des cristaux de soude et du gravier avant de les secouer. Après rinçage, on mettait dans le tonneau une mèche de soufre enflammée et on fermait la bonde. On disait que cela aseptisait le tonneau.

Les tonneaux durent très longtemps, mais il faut changer régulièrement les cercles. Dans chaque ferme il y avait un taillis de châtaigniers : la cerclière. Au Plessis, ce taillis faisait 70 ares, partagé en neuf par des petits fossés, la coupe pour faire les cercles revenant tous les neuf ans. Cette parcelle ne servait qu'à ça. C'était le travail du cerclier de venir faire les cercles chaque année, avec les perches de châtaignier du taillis et de l'osier pour les lier. On avait donc aussi dans chaque ferme une mare avec de l'osier. Tout était produit sur place.

Quand sont arrivés les cercles de fer, on a quand même continué à mettre quelques cercles de châtaignier sur les fûts car cela glissait mieux sur les poulains, les sortes de grosses échelles qui servaient à les manipuler.



Les fûts dans le cellier de la ferme du Plessis en 2006 (photo Annick Aubrée). Les fûts, au fond, mis debout, faisant ici 4 à 6 barriques. Ils étaient adaptés à l'activité de vente et n'étaient plus utilisés depuis les années 1960. Les barriques, devant et de moindre capacité, ont continué à servir un peu plus tard, pour les fabrications correspondant à la seule consommation à la ferme.

Où ce cidre était-il vendu ?

Le cidre était vendu à Rennes, dans des cafés. Chaque ferme avait sa clientèle. Jusque dans les années 1950, le cidre était emmené par le charretier sur une charrette portant deux fûts. Il y avait trois chevaux à la ferme du temps de mon père. Il les mettait tous les trois jusqu'au haut de la côte de Monthélon, qui était la plus raide. En haut de la côte, un était dételé et revenait avec le petit charretier, son aide, tandis que le charretier principal continuait seul avec deux chevaux jusqu'à Rennes.

Le cidre était la recette principale de l'année. Cela a fait la richesse des fermes autour de Rennes.

Et à la ferme, comment était-il consommé ?

Comme partout, on ne consommait que cette boisson. Personne ne buvait d'eau. Même les enfants étaient au cidre, mais quand même souvent coupé d'eau pour eux.

Dans la salle, on avait une pompe à cidre, comme dans beaucoup de grandes fermes où il y avait du monde. Il faut dire qu'on était toujours une dizaine à table, entre la famille et le personnel. La pompe était raccordée à un tuyau qui courait jusqu'à un fût dans le cellier. Il n'y avait pas de pichet sur la table. Chacun se levait pour remplir son bol.

On faisait aussi de la goutte, qu'on appelait la gnole.

On avait un plaisir à l'automne, à la saison de fabrication du cidre : la « foustillée ». Dans un bol on mettait du cidre doux, frais fait, et dedans des châtaignes grillées chaudes. On se réunissait au coin du feu et on mangeait la « foustillée » à la cuillère.

Jusqu'à quand cette activité s'est-elle prolongée ?

La production de cidre a périclité quand la consommation, et par conséquent les prix, se sont effondrés. Je me souviens que vers 1965 le prix des pommes aux cidreries était tombé autour de 70 F la tonne. C'était bien peu. En effet, dans les années 1960, le cidre n'était plus à la mode. Ceux qui revenaient de la guerre d'Algérie s'étaient mis définitivement au vin. La bière était devenu la boisson des jeunes. Cela ne valait même plus la peine de ramasser les pommes. Pour ces raisons, la production de cidre s'effondra. Sont alors venues les primes à l'arrachage des pommiers. Ce n'était que la conséquence car il n'y avait plus de débouchés. Cet arrachage devait faciliter la réorientation de la production agricole et la mécanisation en cours, aussi d'actualité avec la disparition du personnel agricole autrefois abondant.

En effet, avec l'exode rural et les ouvriers agricoles qui allaient travailler dans le bâtiment en ville ou à l'usine Citroën par exemple, il y avait beaucoup moins de personnel dans les fermes.

Les pommes ne sont alors devenues qu'une activité très accessoire dans les fermes.

A partir des années 1970, on a livré 50 à 60 T par an de pommes du Plessis aux cidreries, à Domagné ou à Châteaubourg. Léon Phélippe, un négociant agricole d'Acigné, venait chercher les pommes directement à la ferme. Il arrivait très tôt le matin. On chargeait son camion avec lui à la pelle. Et, avant de repartir, il prenait un casse-croûte copieux avec nous : du pain avec du lard et du cidre. Il faut dire qu'il était levé peut-être depuis 4 heures du matin.

A la fin, on avait des tracteurs plus puissants et on emmenait nous mêmes les pommes à la cidrerie de Châteaubourg ou celle de Domagné. On a arrêté définitivement la vente de pommes aux cidreries à la fin des années 1980, à cause des prix.

Et puis les pommiers vieillissaient. Cela ne valait plus le coup de les remplacer.

C'était la fin du cidre au Plessis ?

Non, pas encore. On a continué mais en quantité limitée et pour notre consommation personnelle. On avait libéré le bâtiment du pressoir, où il prenait énormément de place, et on a fait venir une presse ambulante, celle de Monsieur Gauthier de Saint-Aubin-du-Cormier.

On a alors surtout fait du cidre en bouteilles, alors qu'on en faisait très peu avant. Quand un fût est ouvert, il faut le boire vite avant qu'il aigrisse à l'air et nous n'étions plus assez nombreux dans les fermes pour cela. Ces bouteilles, c'était pour nous et éventuellement des amis qui pouvaient venir en chercher quelques dizaines de bouteilles. On suivait la densité du cidre dans les barriques avant de le mettre en bouteilles, vers 1018 - 1020 (degré du sucre). On faisait aussi attention à la lune : on faisait la mise en bouteille en lune descendante.



Alain Aubrée charge la presse ambulante dans la cour de la ferme du Plessis en 2006, la dernière année où il fit du cidre à la ferme (photo Annick Aubrée).

Au Plessis, on a arrêté complètement de faire du cidre en 2006, quand nous avons pris notre retraite. Il y a 4-5 ans, un voisin en faisait encore à la Ville-Aubrée. Aujourd'hui, en 2019, je ne pense plus qu'il en reste à Acigné. Mais il doit y en avoir encore qui en font à titre personnel, comme nous l'avons fait, du côté de Gosné et de Dourdain.

Vous ne buvez plus de cidre à la maison ?

Si, mais très peu. Certainement pas plus d'une fois par mois et on va l'acheter dans un magasin comme tout le monde. C'est finalement devenu exceptionnel, parfois quand des amis viennent. On en boit avec des crêpes, des galettes ou des châtaignes.

Propos recueillis par Jean-Jacques Blain

Le 27 novembre 2019