



©Fermedutheil/korrigan

“ Récoltes 2025 des Cidres de Loire : un millésime précoce, généreux et prometteur ”

ZOOM SUR les Cidres de Loire

Les Cidres de Loire fédèrent les producteurs de la Sarthe, la Mayenne, la Loire-Atlantique, du Maine-et-Loire et mènent des actions en faveur du développement de produits cidricoles uniques par leur typicité et leur origine.

L'Association pour la Promotion de la Production Cidricole du Maine (APPCM) a été créée en 1984 en Mayenne et a pris le nom Cidres de Loire en 2012.

61
adhérents producteurs

Près de 40 000 Tonnes
de pommes en Pays de la Loire
(estimation IFPC 2024)
238 000 Tonnes au niveau national
(Source UNICID 2024)

80 M de Litres
production totale
(Source UNICID 2024)

1 072 Hectares
de vergers en Pays de la Loire
12 000 Ha en France
(plus grand verger d'Europe)

lescidresdeloire.com

Avec plus de quinze jours d'avance sur le calendrier habituel, la récolte bat son plein dans les vergers des Cidres de Loire et promet un beau millésime 2025.

Des vergers précoces et généreux

Cette année, les pommiers des vergers des Cidres de Loire offrent une récolte particulièrement conséquente. Les premières pommes, plus petites mais très riches en sucre, annoncent des cidres aromatiques et équilibrés. Le soleil et l'absence d'eau de l'été ont accéléré la maturité, révélant des fruits d'une densité en sucre rare.



©Fermedutheil/korrigan

« Les fruits ont bien grossi
sur les derniers moments »,
souligne Denis Rouland,
Président des Cidres de Loire.

La récolte se poursuivra jusqu'en octobre et devrait atteindre 40 000 tonnes de pommes en 2025, contre 35 300 tonnes en 2024. Une progression significative, même si elle s'accompagne de défis logistiques : capacités de stockage insuffisantes et cuveries saturées. Selon les terroirs, les rendements diffèrent : à l'Est, le manque d'eau a donné des pommes de plus petits calibres.

... / ...

Un millésime prometteur... mais un verger à ménager

Si 2025 s'annonce comme un millésime riche et équilibré, les pommiers auront besoin de repos :

« L'année prochaine, il y aura moins de pommes.

Les arbres seront fatigués par cette année très productive », anticipe Denis Rouland.

Au-delà du cycle annuel, la filière s'interroge sur la pérennité de ses vergers. Comme d'autres régions

cidricoles françaises, les pommiers vieillissants montrent des signes de fatigue face au changement climatique, aux stress hydriques répétés et à l'évolution des attentes des consommateurs.

Les producteurs ligériens anticipent déjà le renouvellement progressif des vergers : introduction de variétés plus résistantes, meilleure adaptation au climat ligérien et diversification des débouchés (jus de pomme, cidres



plus légers, nouvelles cuvées à faible teneur en alcool).

Cette réflexion s'inscrit dans un mouvement national encouragé par les pouvoirs publics, avec des dispositifs d'accompagnement à la replantation des vergers, essentiels pour maintenir la compétitivité de la filière française du cidre.

Le travail au verger : de la floraison à la récolte

Tout au long de l'année, les producteurs de Cidres de Loire accompagnent les vergers avec un savoir-faire précis :

- > Taille et entretien des pommiers en hiver pour préparer la floraison.
- > Suivi de la pollinisation et du développement des fruits au printemps.
- > Gestion de l'arrosage et du stress hydrique durant l'été pour préserver la qualité des pommes.
- > Renouvellement progressif des vergers : plantation de jeunes arbres issus de sélections variétales locales, plus vigoureux et mieux adaptés au climat.
- > Récolte sélective et manuelle dès la mi-août pour les variétés précoces, poursuivie jusqu'en octobre pour les tardives.

Du verger à la bouteille : les étapes de fabrication des Cidres de Loire

Après la cueillette, les pommes sont acheminées vers les ateliers de transformation où elles suivent un process rigoureux :

- > Triage et lavage des fruits.
- > Broyage et pressurage pour extraire un moût de qualité.
- > Assemblage et affinage pour garantir un équilibre entre douceur, acidité et effervescence.
- > Fermentation naturelle contrôlée dans les cuveries, qui transforme les sucres en alcool et développe les arômes.
- > Mise en bouteille et repos en cave avant commercialisation.

Ce savoir-faire, allié à un terroir unique, confère aux Cidres de Loire des cuvées au caractère affirmé, reflet de chaque récolte.

Une filière qui prépare son avenir

Face aux défis climatiques et à l'évolution des goûts, les Cidres de Loire engagent une réflexion collective sur l'avenir de la filière :

- > Rénover les vergers, pour assurer la relève des plantations les plus anciennes.
- > Anticiper les cycles alternants de production pour garantir un approvisionnement régulier.
- > Diversifier les produits afin de répondre à la montée du « sans alcool » et aux nouvelles attentes des consommateurs.
- > Former, renouveler les générations et favoriser les installations.
- > Renforcer la marque collective les CIDRE DE LOIRE et gagner en visibilité.

Les objectifs : garantir la durabilité et la singularité des Cidres de Loire, tout en préservant l'identité d'un terroir à la croisée de la tradition et de l'innovation.