Résumé de l'Action : **« Pommes à cidre et à jus : Connaissance, promotion et diffusion de variétés oubliées dans les territoires normands »**

Actuellement, le marché des produits cidricoles (cidres ou jus) évolue : les attentes des consommateurs se tournent vers des produits de meilleure qualité et des typicités obtenues à partir de nouvelles variétés de pommiers et des saveurs renouvelées. .

Dans un contexte de replantation des vergers pour les 10 ans à venir, cette étude intitulée « Pommes à cidre et à jus : connaissance, promotion et diffusion de variétés oubliées dans les territoires normands » a pour objectif de remettre à l'honneur des variétés toujours présentes en Normandie mais qui sont très peu utilisées dans la filière cidricole.

Ce programme coopératif a été réalisé par :

- l'Association du Domaine de Merval (chef de file) qui sauvegarde et étudie plus de 400 variétés de pommiers en Seine Maritime (près de Rouen)

- la Chambre d'Agriculture de Normandie qui assure le suivi technique et économique des producteurs

- Normandie, Terre d'Appellations Cidricoles, porteur des Appellations et fédérant plus de 3500 producteurs

- l'Institut Français des Productions cidricoles qui réalise des études et expérimentations sur les produits cidricoles.

Après concertation des partenaires, le choix des pommiers s'est porté sur des variétés patrimoniales du verger conservatoire de Merval mais également sur d'autres références cidricoles intéressantes issues de différents contextes pédoclimatiques normands, et qui n'avaient jamais donné lieu à la rédaction de fiches descriptives auparavant.

Ainsi, l'étude a permis de suivre une cinquantaine de variétés pendant 3 campagnes de récolte consécutives (2021,2022,2023). Cela représente plus de 80 échantillons de pommes récoltés, pressés, analysés d'un point de vue technologique (références et répétitions incluses). Un suivi des aptitudes

agronomiques a complété les données sur les variétés présélectionnées. Des ateliers du goût ont précisé les arômes des jus également.

Afin de ne retenir que 15 à 18 variétés sur la cinquantaine de départ, les données obtenues au champ ou en laboratoire ont donné lieu à une analyse multicritère. Ainsi par le biais de fonctions de mérite évaluant et notant les caractères (sensibilités aux maladies, date de floraison, date de récolte, poids des fruits, alternance, rendement en jus, sucres, acidité, polyphénols …), chaque échantillon s'est vu attribuer une note complétée par une saveur.

Finalement, nous avons retenu 16 variétés de pommiers ayant reçu les meilleures notes globales. En voici la liste :

Aigre de Bray	Pomme de Monsieur
Douce de Beauvoir	Rambeau
Doux Normandie	Rambour franc
Doux Vérêt de Carrouges	Rayée Elie
Edouard VII	Reinette fardel
Grise dieppois	Rousse de l'Orne
Locard blanc	Tardive de la Sarthe
Peau de vache ancienne	Tardive de l'Andelle

Ces variétés sont proposées aux acteurs de la filière cidricole grâce à l'élaboration de fiches et d'un livret. La diffusion aux professionnels se fait principalement grâce aux partenaires. Plusieurs manifestations ont aussi permis d'exposer l'ensemble du projet : Journée de l'Innovation en novembre 2023, Réunion de présentation au Conseil régional en Juin 2024, exposé à la journée Sauve ta Pomme en novembre 2024. La diffusion dématérialisée facilitera également l'accès aux résultats.

Parallèlement, les variétés ont été dupliquées sur le verger conservatoire de Merval afin de préparer une multiplication par les pépiniéristes. Ces derniers feront alors le relai auprès des professionnels.