

# Le cidre et sa fabrication 1/2

## Cider and its manufacture 1/2

- Vous allez découvrir dans cet épisode un artisanat qui existe dans différentes régions de France : la fabrication de cidre.

- On parle aussi de cidre fermier, produit dans de petites exploitations familiales.

- Le cidre est une boisson fermentée, un peu alcoolisée, produite à partir de pommes.

- Il existe aussi du poiré : c'est comme le cidre, mais en utilisant des poires au lieu des pommes.

- Le cidre de Bretagne et celui de Normandie sont probablement les deux cidres les plus connus en France.

- On les imagine bien accompagnant des crêpes ou une tarte normande.

- D'autres cidres sont réputés localement. Comme les pommiers peuvent pousser sur une bonne partie du territoire français, on trouve du cidre dans la plupart des régions.

- Pour faire du cidre, on utilise des variétés particulières de pommes. Souvent, ce sont des pommes plutôt acidulées ou amères.

- Dans les régions à cidre, on voit beaucoup de vergers, notamment en bordure de champs cultivés.

- On récolte les pommes entre mi-septembre et décembre, quand elles sont déjà au sol. Il vaut mieux attendre qu'elles tombent toutes seules des arbres : le cidre sera meilleur.

- Quand on a ramassé les pommes, on les stocke à l'abri des intempéries, jusqu'au moment où leur maturité est idéale.

- À ce stade-là, on lave les pommes et on retire celles qui sont abîmées.

- Les pommes passent ensuite dans un broyeur, où elles sont râpées. Elles deviennent une sorte de pulpe, mais elles ne doivent pas être transformées en bouillie.

- Autrefois, pour cette étape, un cheval pouvait marcher autour du broyeur pour faire tourner une grosse pierre sur les pommes, pour les broyer.

- La pulpe de pommes arrive alors dans un pressoir. C'est l'appareil le plus connu dans la fabrication du cidre.

- Selon les endroits, on trouve différents types de pressoirs : des pressoirs hydrauliques, des pressoirs à roue ou encore des pressoirs à cliquets.

- La pulpe est pressée pour en extraire le jus. C'est un jus de pomme délicieux, qu'on peut boire tel quel si on le consomme rapidement.

- Le jus de pomme peut être pasteurisé si on souhaite le conserver longtemps.

- Pour faire du cidre, il faut entreposer le jus dans des cuves, puis contrôler le processus de fermentation du moût.

- Pour cela, le cidrier utilise notamment la technique du soutirage : il transvase le cidre d'une cuve à une autre. Il doit réaliser cette opération à l'abri de l'air, sinon ça s'oxyderait très vite au contact de l'air.

- Cette étape de fermentation dure plusieurs mois, sous haute surveillance. La fermentation lente permet d'obtenir un cidre de bonne qualité.

----- Fin de la première partie du thème -----

**à suivre dans l'épisode 210**



**NATIVE  
FRENCH  
SPEECH**