

# PANORAMA DES MARCHÉS ET PRODUITS EN EUROPE ET DANS LE MONDE



**JEAN-LOUIS BENASSI, UNICID-IFPC**

**ENTRETIENS CIDRICOLES – SIVAL, ANGERS, 18 JANVIER 2017**

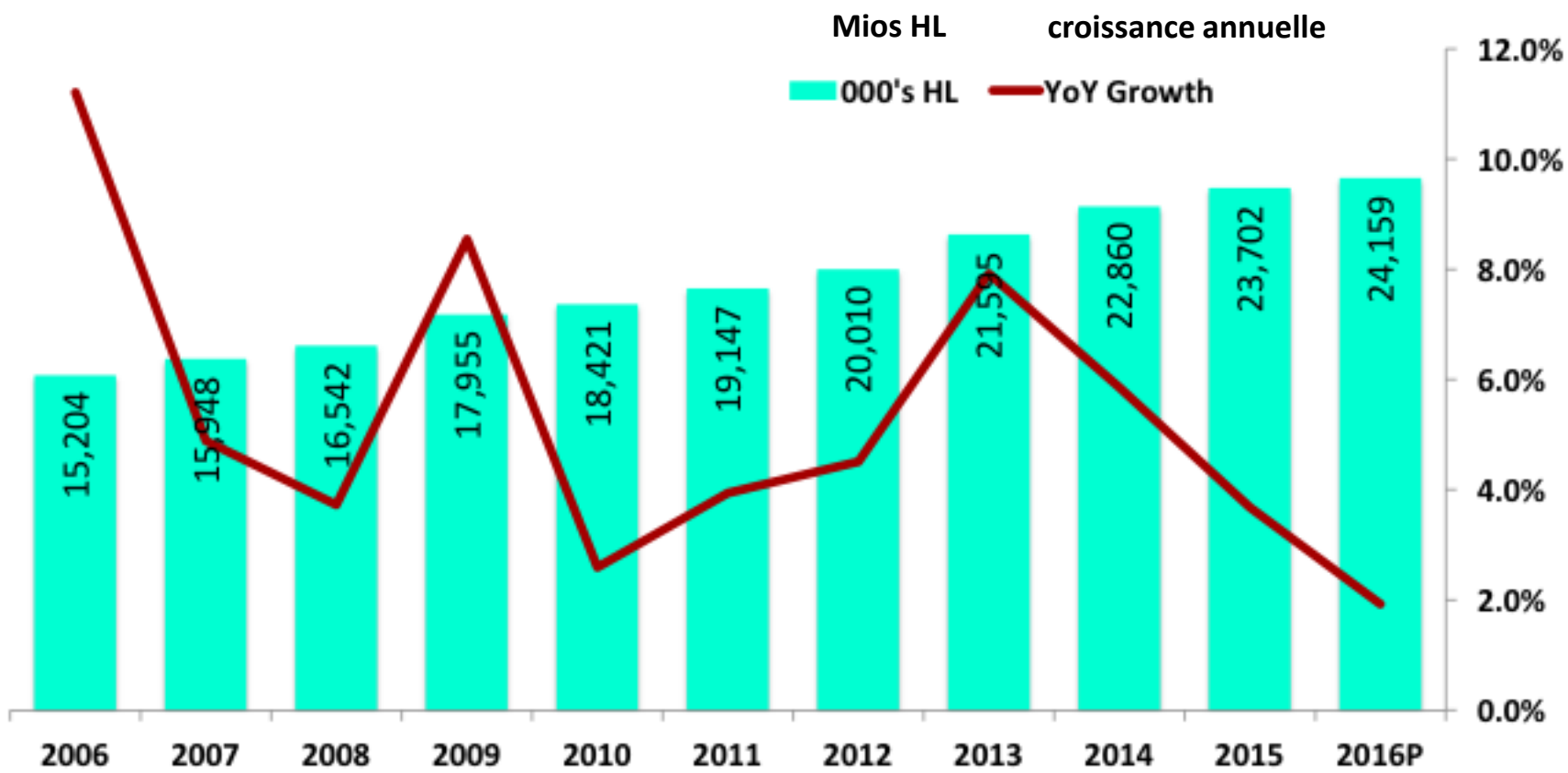
# Un marché du cidre en développement au niveau mondial



Environ 12 millions HL en 1999, 13,5 million HL en 2005

Forte croissance ces dix dernières années : 24 millions HL en 2016

Taux de croissance le plus élevé après les spiritueux parmi les boissons alcoolisées (mais croissance qui commence à ralentir)



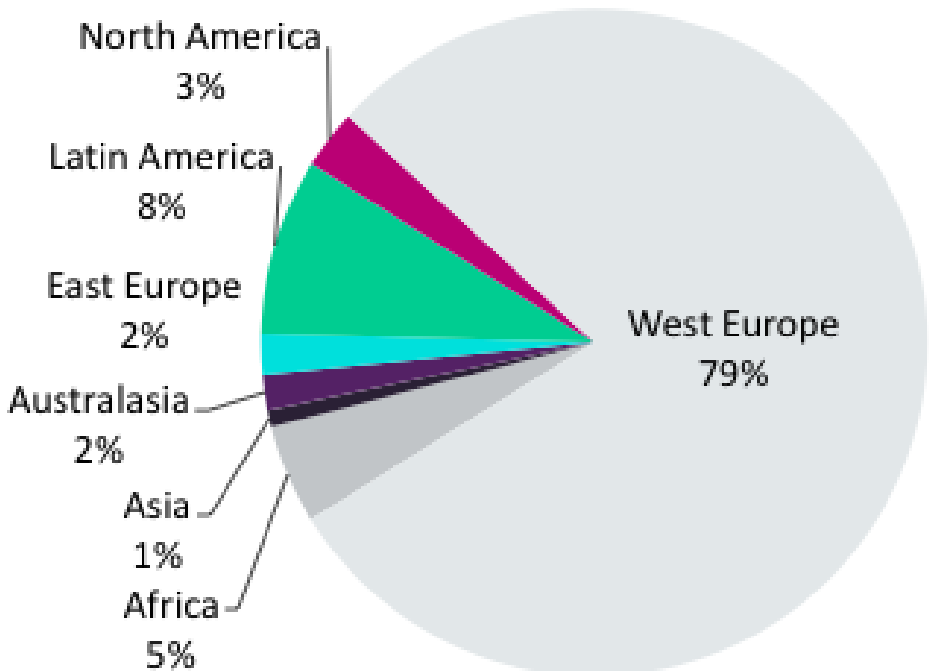
Source : Canadean/GlobalData

# Mais une croissance inégale selon les pays

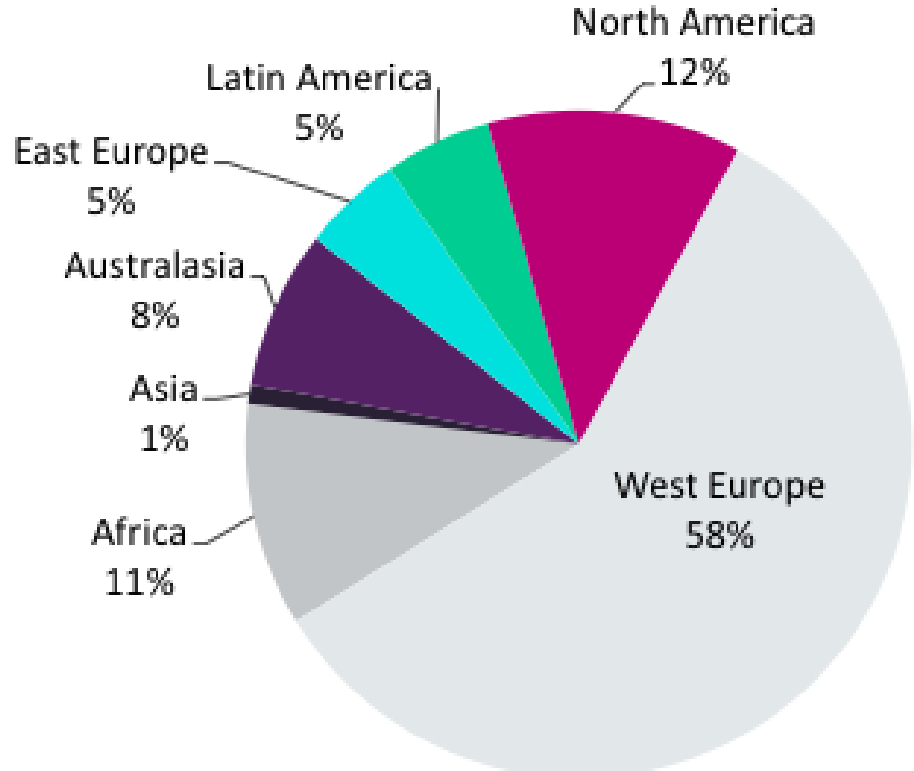


**Dynamique plus forte dans les nouveaux pays consommateurs qu'en Europe de l'Ouest et en Amérique Latine**  
**Et pour l'instant l'Asie reste à l'écart du mouvement**

Part du total en 2005, en %



Part du total en 2015, en %

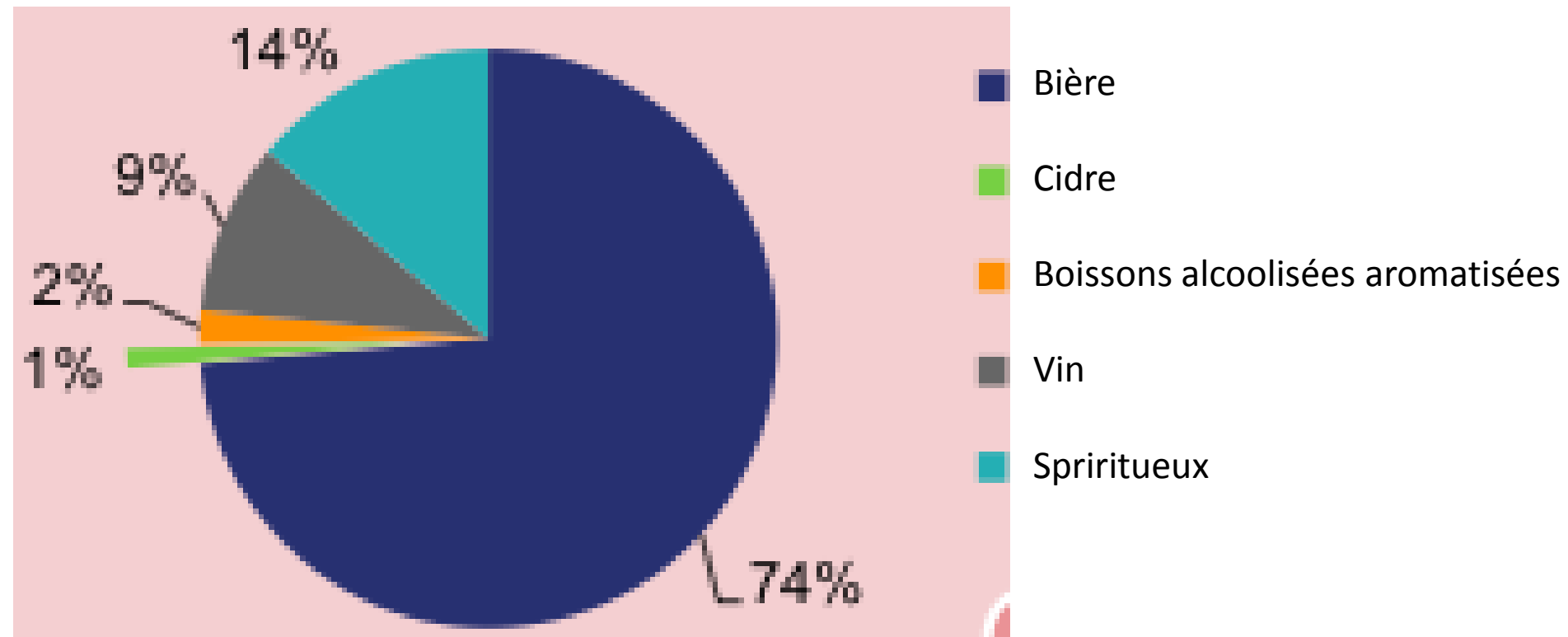


Source : Canadean/GlobalData

# Et un secteur toujours très petit par rapport à la bière



Boissons alcoolisées au niveau mondial : volumes par catégorie, 2015



Source : Canadean/GlobalData

# Les leaders au niveau mondial (millions HL, 2015)



## Les 10 principaux pays consommateurs

Royaume-Uni	9,77
USA	2,69
Afrique du Sud	2,52
Australie	1,65
Espagne	1,03
Argentine	0,95
France	0,84
Allemagne	0,68
Canada	0,67
Irlande	0,63

## Les 10 premières marques

Strongbow	3,45
Hunter's	1,51
Angry orchard	1,33
Somersby	1,19
Savanna	1,01
Magners/Bulmers (Irlande)	1,00
Koppaberg	0,93
Bulmers Original	0,57
Rekordelig	0,56
Thatcher's	0,47

## Les 10 principales entreprises productrices

Heineken	4,34
Distell	2,52
C&C Group	1,52
Carlsberg	1,34
Boston Beer Co.	1,33
ABInbev	1,14
Koppaberg	0,93
Abro Bryggeri	0,57
Thatcher's	0,47
Weston's	0,44

# Le produit « cidre » : une situation variable selon les pays



**Pays avec une réglementation nationale contraignante et une définition légale du cidre :**

- **la matière première source du sucre (et donc de l'alcool) est la pomme (ou la poire) uniquement**
- **produit considéré comme « agricole »**
- **pays ayant souvent une production de pomme importante**

**Concerne notamment :**

- **Des pays ayant conservé une forte tradition cidricole : France (cidre), Espagne (sidra), Allemagne (Apfelwein).**
- **De nouveaux pays producteurs d'Europe de l'Est : Pologne, Roumanie.**

**Cas de l'Afrique du sud : La législation sur les alcools prévoit que, pour être classée (et taxée) comme cidre, la boisson doit contenir au moins 80% de jus de pomme**

# Le produit « cidre » : une situation variable selon les pays



## **Pays sans réglementation nationale spécifique :**

- **le cidre est le plus souvent défini par ses accises (critères de taxation dans le code des douanes)**
- **avec ou sans teneur minimum en pommes (ou poires)**
- **possibilité d'ajout de sucres hors pomme**

## **Concerne notamment :**

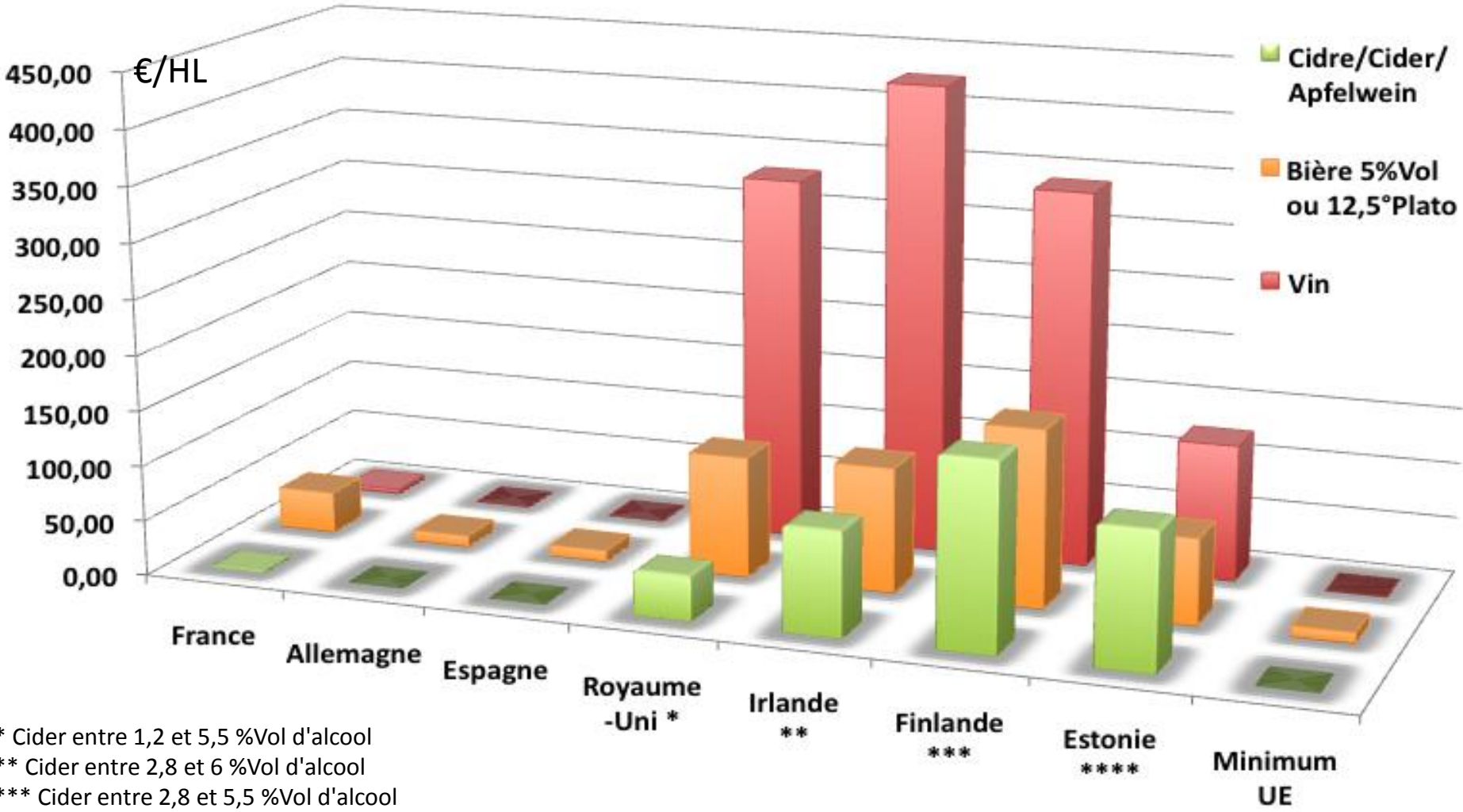
- **Des pays avec une tradition cidricole plus ou moins forte/conservée, par exemple :**
  - Roy.-Uni, USA : teneur minimale en jus liée à la taxation,
  - Irlande : pas de teneur minimale en jus.
- **De nouveaux pays de consommation, sans tradition cidricole, notamment :** pays scandinaves, différents pays d'Europe de l'Est, Océanie (pas de teneur minimale en jus)



# Une situation également variable quant à la fiscalité



Le différentiel de taxation Vs les autres alcools peut influencer sur le développement des cidres



\* Cider entre 1,2 et 5,5 %Vol d'alcool  
 \*\* Cider entre 2,8 et 6 %Vol d'alcool  
 \*\*\* Cider entre 2,8 et 5,5 %Vol d'alcool  
 \*\*\*\* Cider jusqu'à 6%Vol d'alcool



# Des cidres très différents



**Globalement, de fortes différences entre produits, selon les pays mais aussi au sein d'un même pays, où peuvent coexister des cidres correspondant à des logiques d'acteurs différentes :**

- **d'un côté des cidres dont la base fermentée est la pomme**
- **d'un autre côté des cidres dont la base fermentée est un assemblage d'ingrédients dont une part plus ou moins importante de pomme**

# Mais un seul nom de produit



**Le même vocable « cider » regroupe au niveau international ces produits différents**

- pas de compréhension universelle de ce qu'est le cidre
- pas de segmentation selon le type de produit en l'absence de définition légale dans certains pays et au niveau européen (et international)
- **Intérêt de mieux définir différentes catégories de produits au niveau international ?**

# En France



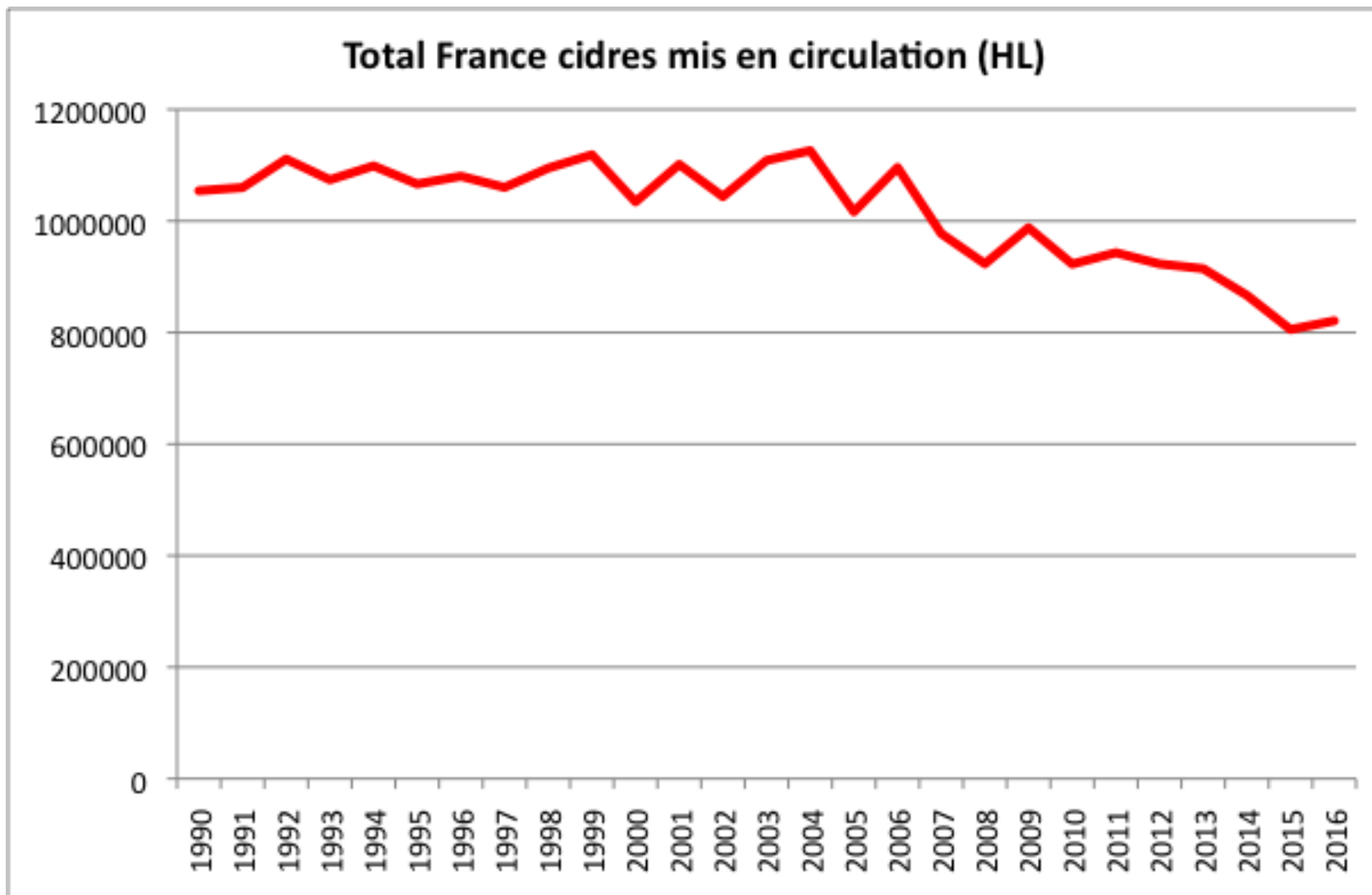
## Encadrement réglementaire contraignant (en cours de révision) :

- **Cidre : boisson obtenue par la fermentation de moûts de pomme (poire)**
- **Concentré possible (dans la limite de 50% des moûts mis en œuvre)**
- **Ajout de CO2 possible**
- **Critères analytiques à respecter (alcool, sucre, extrait sec, acidité volatile...)**
- **Segmentation par des mentions permettant de distinguer des qualités de produits particulières :**
  - « pur jus » : sans ajout d'eau ni concentré
  - « effervescence naturelle » : CO2 provenant uniquement de la fermentation
  - « bouché » : critères analytiques (alcool total, teneur en CO2) et packaging spécifiques
  - D'autres mention définies sont à venir dans le futur décret révisé (fermier, artisanal, rosé).

# Le marché français du cidre



Une consommation qui s'érode...



# Le marché français du cidre



## Mais des dynamiques différentes selon les segments ...

- **l'érosion des volumes concerne essentiellement le cidre de table (consommateurs réguliers mais âgés)**
- **des dynamiques positives sur le cidre bouché (consommation plus occasionnelle, centrée sur la dégustation ou les occasions festives), les innovations (rosé, aromatisés), le « consommer local » (cidres fermiers, artisanaux, IGP).**
- **Globalement, changement de mix (part de marché croissante des cidres les mieux valorisés) et progression des prix d'où une croissance en valeur.**

# Le marché français cidre



## Saisonnalité, lien à des régions et des occasions traditionnelles

- Consommation notamment liée à : l'Épiphanie, la Chandeleur, la consommation de crêpes, le tourisme en Bretagne ou en Normandie...

## Produit soumis à des concurrences multiples, notamment :

- vins effervescents (se sont fortement développés depuis quelques années, y compris dans les appellations d'origine)
- bières et bières aromatisées (qui recherchent notamment le fruité)
- boissons non alcoolisées : bière sans alcool, voire soft drinks

**Enjeu de marché : développer une offre qualitative et diversifiée et multiplier les occasions de consommation (diversification produit, segmentation, communication sur les associations mets-cidre, les nouvelles occasions de consommation...)**



# Les perspectives pour la filière française



**Nécessité de répondre aux attentes du marché et aux besoins de compétitivité des acteurs.**

**Forte demande sociétale par rapport à la qualité, la naturalité et l'environnement, la sécurité des aliments**

**Enjeu pour la filière cidricole française :**

- **reconquête du marché intérieur par une montée en gamme, une segmentation et une diversification**
- **réponse aux attentes sociétales : démarche de progrès sur les modes de production, avec 30% des vergers en agriculture biologique à 2020 (triplement des surfaces)**
- **valorisation de la spécificité des cidres « à la française » à l'exportation**

# Les besoins en R&D



- **amélioration et recherche variétale ;**
- **développement de systèmes de vergers sur des principes agroécologiques, en intégrant les besoins de l'aval (réduction et optimisation des traitements, méthodes mécaniques, biocontrôle...)** ;
- **agriculture biologique ;**
- **éco-conception des procédés ;**
- **procédés limitant l'usage d'intrants en transformation ;**
- **pratiques et équipements pour la sécurité alimentaire (hygiène, matériaux contact ...)** ;
- **innovation produit et développement de nouvelles valorisations de la pomme et de ses co-produits.**