

Révision du décret cidre : le nouveau décret entre en vigueur au 1^{er} juillet 2025

Le décret cidre révisé, notifié à la Commission européenne en 2017 et dont la parution était initialement prévue à l'automne 2018, vient de paraître le 20 février 2025. Il est intégralement resté dans la forme fixée en 2017, sur laquelle nous avons communiqué alors, notamment dans la revue Pomme à Cidre n°46 et à travers les organisations de la filière. Le décret est consultable en ligne sur le lien suivant :

<https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000051223792>.

Il entre en vigueur le 1^{er} juillet 2025, sauf pour les mentions « artisanal » et « rosé », qui entrent en vigueur au 1^{er} janvier 2026.

Dans le nouveau décret, le socle des définitions de base du cidre et du poiré reste inchangé par rapport au décret de 1953, les produits pouvant porter ces dénominations aujourd'hui pourront continuer à les porter après parution du nouveau décret.

La définition des cidres aromatisés est précisée et une définition du "cidre à ..." (suivi du nom d'un ingrédient) a été introduite.

Les mentions distinguant des qualités spécifiques de produits sont maintenues en étant précisées ou amendées :

- « Pur jus » : obtenu sans moûts concentrés et sans emploi d'eau.
- « Effervescence naturelle » ou « Prise de mousse naturelle » : l'effervescence provient exclusivement de la fermentation alcoolique, sans ajout lors de la mise en bouteille de gaz exogène ou issu de cette fermentation.
- « Bouché » : présentant une teneur en anhydride carbonique au moins égale à 3 grammes par litre ; commercialisé sous des volumes nominaux égaux ou supérieurs à 37,5 centilitres dans des bouteilles de type « vins mousseux » fermées au moyen de bouchons de type « champignon ».

La définition du cidre « primeur » ou « nouveau » évolue : la mention, suivie de l'année de la récolte des fruits, est réservée aux boissons élaborées à partir d'un moût dont le volume est constitué d'au moins 85 pour 100 de fruits récoltés lors de l'année mentionnée.

De nouvelles mentions sont définies :

- « Rosé » : cidre présentant une couleur rosée et provenant d'un moût obtenu par pressage d'une quantité minimale de pommes à chair rouge (cette quantité sera fixée par arrêté, il est prévu qu'elle s'élève à 10 %).
- « Extra-brut » : voir définition plus bas.
- « Fermier » : l'ensemble des opérations relatives à l'élaboration du produit, jusqu'au conditionnement final y compris l'étiquetage, est réalisé par un chef d'exploitation agricole au sens de l'article L. 311-2 du code rural et de la pêche maritime ou sous sa responsabilité, sur son exploitation ; le produit est pur jus et obtenu exclusivement à partir de fruits récoltés sur l'exploitation ; l'indication du nom ou de la raison sociale du chef d'exploitation agricole, ainsi que de son adresse, figure sur l'étiquetage.
- « Artisanal » : l'ensemble des opérations relatives à l'élaboration du produit, jusqu'au conditionnement final y compris l'étiquetage, est réalisé par un artisan au sens de l'article L. 211-1 du code de l'artisanat ou sous sa responsabilité, sur son ou ses sites de production ; le produit est pur jus ; l'indication du nom ou de la raison sociale de l'artisan, ainsi que de son adresse, figure sur l'étiquetage.

Parmi les points importants figure une évolution des critères définissant les mentions "doux", "demi-sec", "brut" et maintenant "extra-brut", qui reposent, dans le texte révisé, sur la densité et le titre alcoolique et non plus sur la teneur en sucre. Ceci donne plus de souplesse (et donc moins de risque d'erreur) entre les catégories, qui se recouvrent en partie, et permet à tous les producteurs de suivre et positionner plus facilement leurs produits dans l'une des catégories, à l'aide d'un simple densimètre. Ces catégories sont ainsi définies :

	Doux	Demi sec	Brut	Extra brut
Titre alcoométrique volumique acquis	inférieur ou égal à 3% volumique	supérieur à 3% volumique	supérieur ou égal à 3,5% volumique	supérieur ou égal à 5% volumique
Densité à 20°C	supérieur ou égal à 1,024	supérieur à 1,016	inférieur ou égal à 1,016	inférieur à 1,013

La densité mentionnée dans le décret s'entend bien comme une densité absolue à 20°C, qui, multipliée par 1000, donne la masse volumique à 20°C en g/L.

L'utilisation de l'ensemble de ces mentions devra, pour tous les cidres étiquetés à partir de la date d'entrée en vigueur du décret, reposer effectivement sur les nouvelles définitions.

Les cidres et poirés mis sur le marché ou étiquetés jusqu'au 30 juin 2025 et qui sont conformes aux dispositions en vigueur jusqu'à cette date pourront en revanche être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.

Jean-Louis BENASSI - UNICID