

Titre : Exposition Internationale des industries et du travail de Turin 1911. Groupe XVII. Classe 105 A. Alimentation liquide. Boissons diverses. Bières. Cidres. Eaux-de-vie de cidre
Auteur : Exposition universelle. 1911. Turin

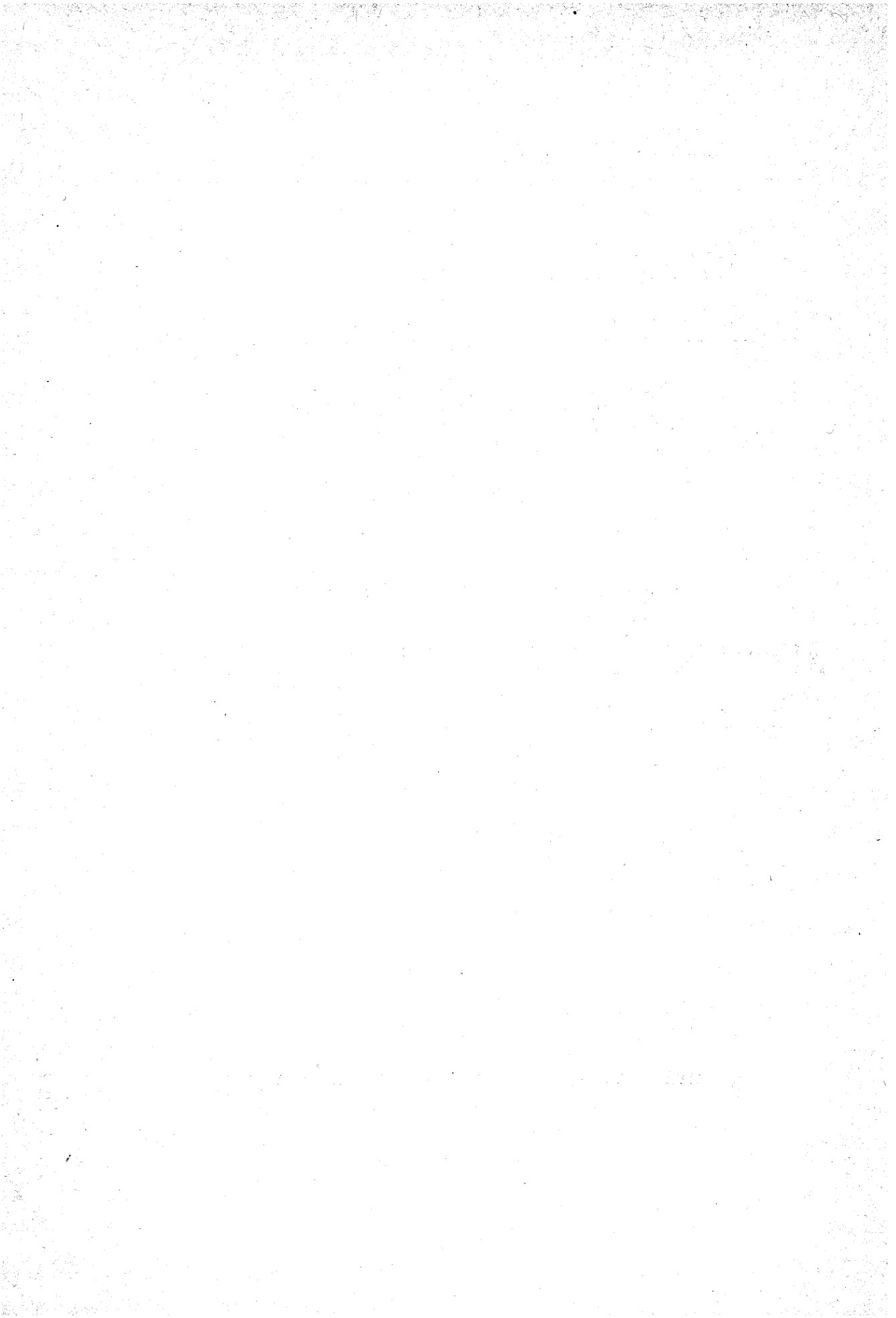
Mots-clés : Expositions internationales*Italie*Turin*1900-1945 ; Boissons

Description : 71 p. ; 28 cm

Adresse : Paris : Comité Français des Expositions à l'Etranger, [1911]

Cote de l'exemplaire : 8 XAE 757

URL permanente : <http://cnum.cnam.fr/redir?8XAE757>



Exposition Internationale
DES INDUSTRIES ET DU TRAVAIL
DE TURIN
1911

— * —

GROUPE XVII B — CLASSE 105-A

8° Loc 757

MINISTÈRE DU COMMERCE ET DE L'INDUSTRIE

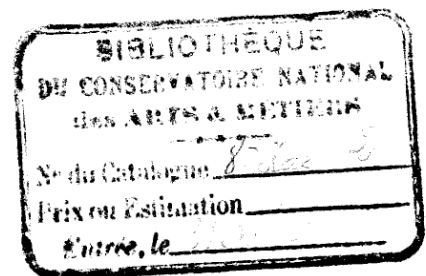
Exposition Internationale DES INDUSTRIES ET DU TRAVAIL DE TURIN 1911

GROUPE XVII — CLASSE 105-A

Alimentation liquide — Boissons diverses
Bières, Cidres, Eaux-de-vie de Cidre

JEAN GESLIN

PRÉSIDENT DU SYNDICAT GÉNÉRAL DES CIDRES
RAPPORTEUR



COMITÉ FRANÇAIS DES EXPOSITIONS A L'ÉTRANGER

42, RUE DU LOUVRE, 42

PARIS



M. JULES CAILIEN
Président du Groupe de l'Alimentation,
à l'Exposition de Turin.

EXPOSITION INTERNATIONALE DE TURIN 1911

SECTION FRANÇAISE



Pour célébrer, avec toute la solennité que comportait l'importance de l'événement, le Cinquantenaire de l'Unité de l'Italie, le Peuple et le Gouvernement Italiens avaient convié l'Univers à une exposition internationale des Beaux-Arts à Rome, et des Industries et du Travail à Turin.


Cette ville avait reçu ce spécial et redoutable honneur pour avoir provoqué le Risorgimento qui, sous l'impulsion de l'homme de génie Cavour, s'était propagé dans toute la péninsule, gagnant la Sicile.

La France, une des premières parmi les nations étrangères, donna son adhésion officielle aux deux Expositions dès 1907; une convention obtenue par les soins du Comité Français des Expositions à l'Étranger nous assurait la préséance et les plus beaux emplacements.

A MM. Stéphane Dervillé, commissaire général, président de conseil d'administration de la Compagnie des chemins de fer P.-L.-M., Régent de la Banque de France; Pralon, commissaire adjoint, consul général de France à Turin, fut confiée la Direction de la participation française.

Le Comité d'organisation de la section française avait choisi pour la présider M. Léopold Bellan, président du Conseil Municipal de Paris.

Suivant la classification italienne les Industries et produits alimentaires constituaient le groupe XVII. Il était présidé par M. Jules Cahen O  , fabricant de conserves alimentaires, Secrétaire de la Chambre Syndicale de l'Industrie des Conserves Alimentaires de France, Conseiller du Commerce Extérieur; vice-président du Comité Républicain du Commerce, de l'Industrie et de l'Agriculture.

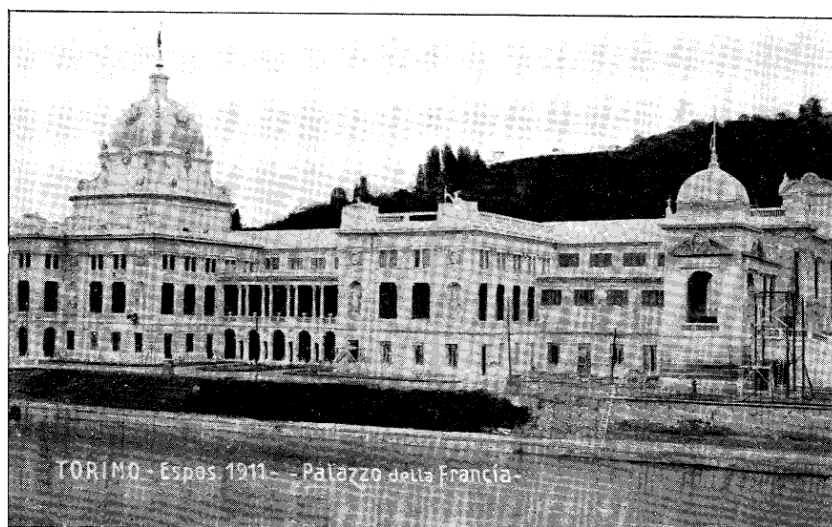
M. Achille Lignon , négociant en vins, président du Syndicat national du Commerce en gros des Vins, Cidres, Spiritueux et Liqueurs de France, membre de la Chambre de Commerce de Lyon, Conseiller du Commerce Extérieur, ancien président du Tribunal de Commerce de Lyon, l'assistait comme vice-président.

L'association de ces deux hommes éminents dans le monde des affaires et en particulier dans celui de l'alimentation était le sûr garant d'un brillant

succès que les événements réalisèrent. Malgré des intérêts en jeu peu importants, les Italiens suffisant en alimentation à leurs propres besoins, ils surent obtenir des concours très remarquables dans les classes 98, 99, 100, 101, 103, 104, 105 A et B qui formaient le groupe, et un ensemble que les plus optimistes ne pouvaient légitimement espérer. Il faut leur rendre ce juste hommage qu'ils avaient prodigué leur temps et leur activité en démarches que le succès récompensait magnifiquement.

Avec une autorité qui grandit légitimement et sans cesse, M. Jules Cahen avait obtenu du Groupe une organisation homogène qui lui fit grand honneur. Une sobre décoration, — une tenture murale couronnée d'une frise où se déroulaient les diverses particularités des industries représentées, — formait le cadre où figuraient les produits exposés dans d'élégantes vitrines. L'ensemble était véritablement très remarquable.

La classe 105 A, comme les classes voisines, représentait l'effort international le plus important, dépassant de beaucoup celui des autres nations avec 50 exposants pour les Bières et 38 pour les Cidres : soit un total de 88 exposants.



Le Palais de la France.

COMITÉ D'ADMISSION ET D'INSTALLATION

BUREAU DU GROUPE XVII (ANCIEN GROUPE X)

Industrie et Produits alimentaires.

Président : M. CAHEN (JULES), Vice-Président du Comité Républicain du Commerce, de l'Industrie et de l'Agriculture, Secrétaire de la Chambre Syndicale de l'Industrie des Conserves Alimentaires de France, 18, Rue Simon-le-Franc, Paris.

Vice-Président : M. LIGNON (ACHILLE), Président du Syndicat National du Commerce des Vins, Cidres, Spiritueux et Liqueurs de France, 146, Grande-Rue de la Guillotière, Lyon (Rhône).

Secrétaire : M. DORVAULT (FRANCIS), 9, Rue Pierre-Legrand, Paris.

Trésorier : M. DE RICQLÈS (HENRI), 133 et 135, Boulevard Victor-Hugo, à Saint-Ouen (Seine).

BUREAU DE LA CLASSE 105 A (ANCIENNE CLASSE 62)

Président : M. LEMARIEY (LUCIEN), Président du Syndicat Général de Cidres, 6, Rue du Général-Henrion-Berthier, Neuilly (Seine).

Vice-Présidents : M. LEFÈVRE (HIPPOLYTE), Président de la Chambre de Commerce de Caen, 80, Boulevard Saint-Pierre, à Caen (Calvados).

M. KARCHER (HENRI), Président du Syndicat des Brasseurs de Paris, 139, Rue des Pyrénées, Paris.

M. SCHMIDT (ALFRED), Président du Syndicat des Brasseurs des environs de Paris et départements limitrophes, 46, Rue Spontini, à Paris.

M. KREISS, Président de la Société des Orbes de Brasserie en France, 29, Rue de la Chapelle, à Paris.

Secrétaires : M. GESLIN (JEAN), Secrétaire Général du Syndicat Général des Cidres, 61, avenue de la République, à Paris.

M. PAIN (GEORGES), Président de la Chambre Syndicale du Commerce en gros des Vins, Cidres et Spiritueux du département du Calvados, 14, Rue de la Marine, à Caen.

Secrétaire-Trésorier : M. MICHAU (ANDRÉ) brasseur, 30, Rue Dareau, à Paris.

COMPOSITION INTERNATIONALE

1^o DU JURY DU GROUPE XVII

Président : M. le Professeur Docteur BECKER.

Vice-Présidents : MM. HENRICI (JULES HENRI).
DRINKWATER (JAMES).

Secrétaire - Rédacteur : M. le Professeur Docteur GIOVANI PERONI.

Membres titulaires : Pour la République Argentine, Professeur Docteur Seroneito. Pour le Brésil, M. HENRIQUE MISASI. Pour la République de l'Équateur, M. le chevalier LENZI SERAFINO. Pour la France, MM. CHARTON (Beaune); RICHARD (Dijon); VIVAT (GUSTAVE) (Paris), KARCHER (HENRI) (Paris), LAMIRAL (HENRI) (Clichy). Pour l'Angleterre, M. DRINKWATER. Pour l'Italie, MM. Comm. REHORA (GIUSEPPE) (Novi-Ligure); BASSI (EDUARDO) (Milano); GUGLIELMO (ASTI); Cav. am. RICHELMY PIERO (Torino). Dott. GIOVANNI POSSETTO (Torino); Cav. Ugo ALBERTI (Benevento); Docteur Professeur GIOVANI PERONI (Torino). Pour l'Allemagne, M. le Professeur BECKER, de Francfort; C. W. E. LINDORFER, de Cologne. Pour la Suisse, M. HENRICI, de Zurich (JULES HENRI).

2^o DU JURY DE LA CLASSE 105 A

Bières, Cidres et autres Boissons.

Président : M. BERNSTIEL (JULIUS), de Nuremberg, Allemagne.

Vice-Président : KARCHER (HENRI), de Paris, France.

Secrétaire-rapporteur : M. ROSSI (ANTONIO), de Turin, Italie.

Jurés titulaires : République Argentine, Cav. SECONDO DURIO (Turin). Belgique, M. WIELEMANS (PROSPER), Industriel (Bruxelles). Brésil, MM. FARIA (VICTOR), MICHAU (ANDRÉ) Paris. France, MM. LEMARIEY, Cidres, Neuilly; KARCHER (HENRI), Bières, Paris; SCHMIDT (ALFRED), Bières, Paris; LEFÈVRE (HIPPOLYTE), Cidres, Caen; GIROD (PIERRE) Eaux minérales, (Paris); GESLIN (JEAN), Cidres, Paris. Japon M. KEIJIRO (ASSO); Allemagne, M. BERNSTIEL (JULIUS), de Nuremberg; Angleterre, M. JULIAU L. BAKER, de Londres; Italie, Cav. PAISSA (PIETRO), Turin; ANGELETTI (ODDO), d'Ancone; ROSSI (ANTONIO), de Turin; Pérou, Cav. MINA (ERNESTO); Russie, IVANOVSKY (LÉONARD), ingénieur, Saint-Pétersbourg;



M. LUCIEN LEMARIÉY
Président de la Classe 165 A.

Uruguay, Cav. SECONDO DURIO de Turin ; Hongrie, PEROSZLAV PASKIEVITS, de Zagrets ; Serbie, Cav. ZECCHINI MARIO, Turin ; Venezuela, Cav. FIORINA SALVATORE.

Jurés suppléants : République Argentine, M. MIATELLO (UGO). France, MM. KREISS (ADOLPHE), Bières, Paris ; PICARD (JULES), Cidres, Caen ; PAIN (GEORGES), Cidres, Caen ; DORVAULT (FRANCIS), Eaux minérales, Paris ; ARLEN (L.) Bières, Montbéliard. Allemagne, M. GROH (HEINRICH), Turin.

RÉCOMPENSES ATTRIBUÉES

A LA CLASSE 105 A

BIÈRES ET AUTRES BOISSONS FERMENTÉES EAUX MINÉRALES

Membres français du Jury de la classe.

Jurés titulaires : MM. GESLIN (JEAN), fabricant de cidres, à Paris; GIROD (PIERRE), eaux minérales, à Paris; KARCHER (HENRI), brasseur, à Paris; LEFEVRE (HIPPOLYTE), fabricant de cidres, à Caen; LEMARIEY, fabricant de cidres, à Neuilly; SCHMIDT (ALFRED), brasseur, à Paris.

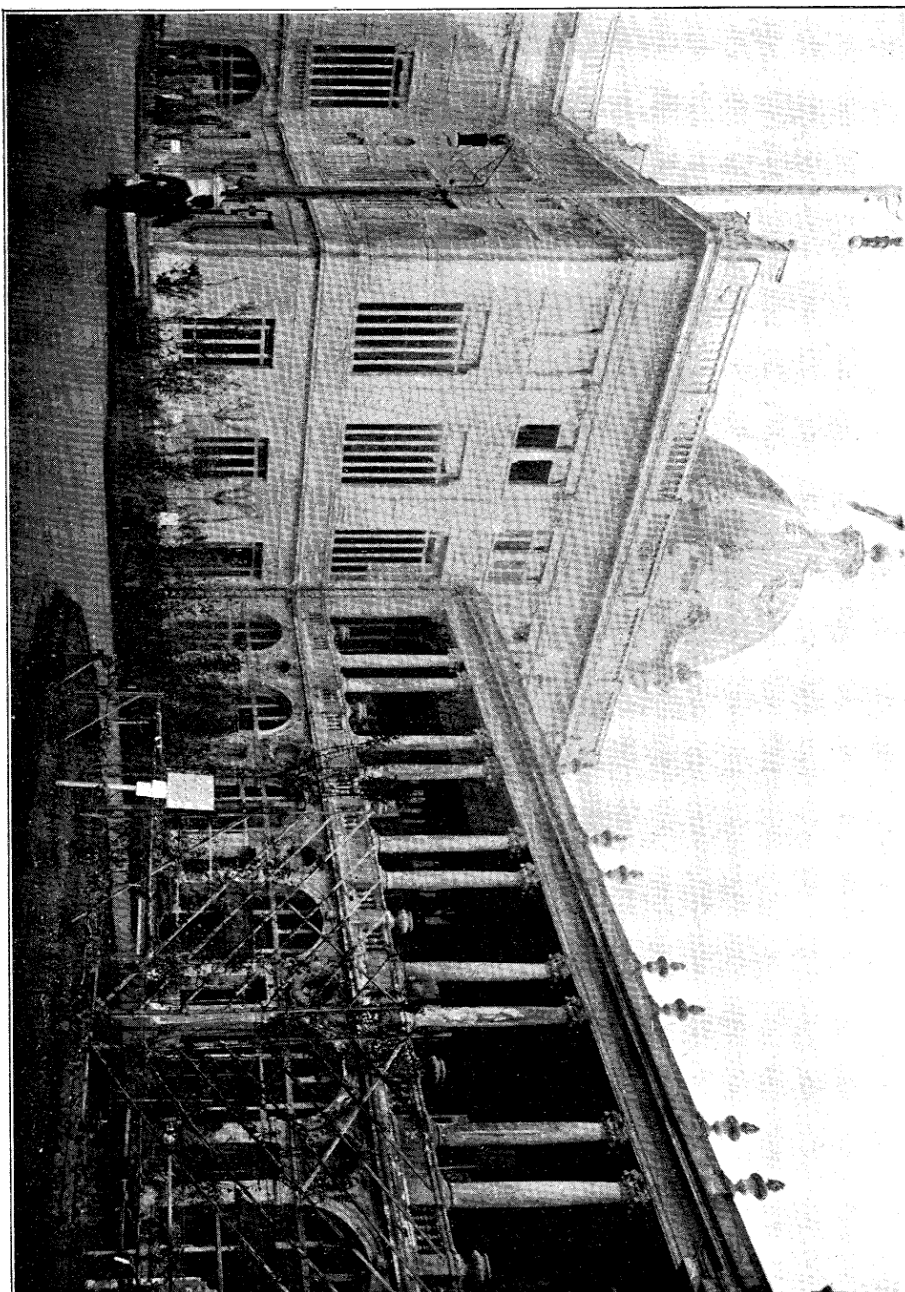
Jurés suppléants : MM. ARLEN (L.) brasseur, à Montbéliard; DAURVAULT (FANCIS), eaux minérales, à Paris; KREISS (ADOLPHE), brasseur, à Paris; PAIN (GEORGES), fabricant de cidres, à Caen; PICARD (JULES), fabricant de cidres, à Caen.

Exposants qui, par application de l'article 60 du règlement du Jury, sont mis hors concours en leur qualité de juré :

Brasserie de l'Espérance, à Ivry-Port (Seine), Bières. Brasserie de Montbéliard, à Montbéliard (Doubs), Bières. GESLIN et MANUEL, à Paris, Cidres. KARCHER (HENRI), à Paris, Bières. LEFÈVRE (HIPPOLYTE), à Caen (Calvados), Cidres. LEMARIEY (LUCIEN), à Neuilly-sur-Seine (Seine), Cidres. PAIN et LECOCQ, à Caen (Calvados), Cidres. PICARD (JULES) et C^{ie}, à Caen, (Calvados), Cidres. Société anonyme des Brasseries de la Meuse, à Paris, Bières.

DIPLOMES DE GRANDS PRIX

BAIVEL (CHARLES), à Brionne (Eure), Cidres. BILLET (ALFRED et GEORGES) au Havre (Seine-Inf^{re}), Bières. BOSNIÈRES (GEORGES-AMÉDÉE), à Caen (Calvados), Cidres. BOUDIN et BOURNÉ, à Lisieux (Calvados), Cidres. Brasserie et malterie du Fort-Carré, à Saint-Dizier (Haute-Marne), Bières. Brasserie de la Nouvelle-Gallia, à Paris, Bières.



En arrière du Jardin français, et au rez-de-chaussée, les Galeries d'Exposition de la Classe 105.

GALLAND (ALEXANDRE-J.B), à Paris, Cidres. Grandes brasseries réunies de Maxéville, à Maxéville (Meurthe-et-Moselle), Bières. GRUBER et C^{ie}, à Melun (Seine-et-Marne), Bières. GUILBERT (ADOLPHE), à Saint-Philbert-des-Champs. (Calvados), Cidres. LE PERSONNIER (CHARLES), à Tilly-sur-Seulles (Calvados), Cidres. MASSE-MEURISSE fils, à Lille (Nord), Bières. Société anonyme de la brasserie de Sochaux, à Sochaux (Doubs), Bières. Société anonyme de la grande brasserie de Champigneulle, à Champigneulle (Meurthe-et-Moselle), Bières. Société industrielle de brasserie et malterie des Moulineaux, à Issy-les-Moulineaux (Seine), Bières.

DIPLOMES D'HONNEUR

Brasserie alsacienne, au Havre (Seine-Inférieure), Bières. Brasserie de Nice, à Nice (Alpes Maritimes), Bières. JANJOU (FRANÇOIS), à Nîmes (Gard), Bières. LEMONNIER (ÉMILE), à Beuzeville (Eure), Cidres.

DIPLOMES DE MÉDAILLE D'OR

CLERQUIN (RÉMY), à Onnaing (Nord), Bières. CLOUARD (ÉMILE), au Havre (Seine-Inférieure), Cidres. DELALONDE, à Vire (Calvados), Cidres. GAILLARD (HENRI-PHILIPPE), à Danvou (Calvados), Cidres. GAILLARD (JEAN), à Vienne (Isère), Bières. Groupement des individualités de la collectivité des bières.

En participation :

BACKESS (HENRI), à Laval (Mayenne). Brasserie de Montbéliard (L. ARLEN et C^{ie}), à Montbéliard (Doubs). Brasserie de Sochaux (ED. SENNÉ), à Sochaux (Doubs). Brasserie générale du Midi, à Béziers (Hérault). Brasserie GEORGES (ÉMILE UMDENSTOCK), à Lyon (Rhône). CAILHE (PIERRE), à Montluçon (Allier). CHOPARD frères (Brasserie de l'Aigle), à Morteau (Doubs). CRASSIER (ÉDOUARD), à Meaux (Seine-et-Marne). FLAD (LÉOPOLD), à Albi (Tarn). GAILLARD (JEAN) (Brasserie Viennoise), à Vienne (Isère). GAVOT frères, à Orléans (Loiret). HEID (THÉODORE) fils, frères et C^{ie}, à Pau (Basses-Pyrénées). HEIMERDINGER et LURCK, à Arcueil (Seine). HOLDERER (GEORGES CHARLES), à Saint-Irieix (Haute-Vienne). JORCIN frères, à Chambéry (Savoie). LAUTH (PHILIPPE), à Carcassonne (Aude). LAURENT (JACOB), Brasserie de la Vallée du Magne, à Francheval (Ardennes). MIRAUD-DEVOS, à Versailles (Seine-et-Oise). MULLER (V^{ie} LOUIS), à Mende (Lozère). Nouvelle Brasserie de Savigny-sur-Orge (Seine-et-Oise). PETIT frères, à Rochefort (Charente-Inférieure). PORTAIL (V.), à Évreux (Eure). Société anonyme de la Brasserie de la Ville de Paris, à Puteaux (Seine). VANDAME (JOSEPH), à Lille (Nord). VAN SCHAUWENBERGE (CHARLES) frères, aux Attaques (Pas-de-Calais). WEINMANN, à Dreux

(Eure-et-Loir). Groupement des individualités des cidres et eaux-de-vie de cidres.

En participation :

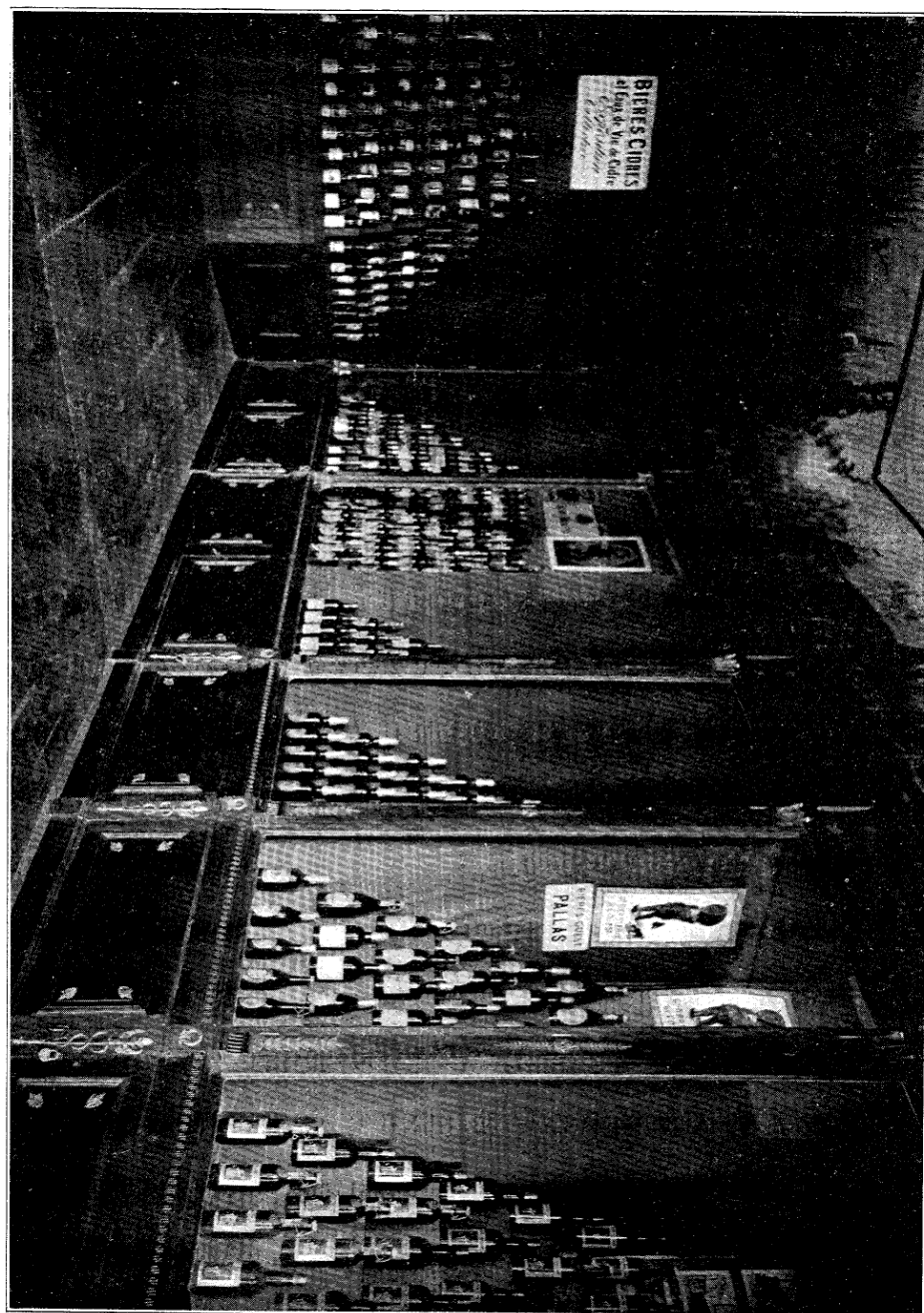
BOSNIÈRES (GEORGES), à Caen (Calvados). DELALONDE (MICHEL), à Vire (Calvados). GUILBERT (ADOLPHE), à Saint-Philbert-des-Champs (Calvados). HEUZÉ (ALEXIS), à Rouellé, par Domfront (Orne). LEFÈVRE (HYPPOLYTE), à Caen (Calvados). LEMIERRE (WILFRID), à Marcei, par Mortrée (Orne). LE PERSONNIER (CHARLES), à Tilly-sur-Seulles (Calvados). MARIE (HENRI), à Caen (Calvados). NOEL (GUSTAVE), à Caen (Calvados). PAIN (G.) et LECOCQ (E.), à Caen (Calvados). SAVIDAN (YVES), à La Roche-Derrien (Côtes-du-Nord). VERDIER (DÉSIRÉ), à Bérangeville-la-Campagne (Eure). GUILLOUET (ALBERT) et fils, à Caen (Calvados). LANER (ERNEST), à Carcassonne (Aude). NOEL (GUSTAVE), à Caen (Calvados). POISSON (AUGUSTE-GEORGES), à Marolles-les-Brault (Sarthe). Société l'Union, à Jarny (Meurthe-et-Moselle). TURQUET (AUGUSTIN), à Saint-Quentin. Fougères (Manche).

DIPLOMES DE MÉDAILLES D'ARGENT

CARTEGNE frères, à Solesmes (Nord), Cidres. DECRÉ (JEAN) à la Brousse (Ille-et-Vilaine), Cidres. Société anonyme de la Brasserie de la Ville de Paris, à Puteaux (Seine), Bières.

DIPLOMES DE MÉDAILLES DE BRONZE

BILLARD-NICAISE (O.), à Charleville (Ardennes), Cidres. DUMONT (PIERRE), à Fervacques (Calvados), Cidres. FLAD (LÉOPOLD), à Albi (Tarn), Bières. NIEUNET (CONSTANT), Manoir de la Guéroulde (Eure), Cidres.



Une partie de l'exposition de la Classe 105 A.
Les cidres figuraient dans le retour à gauche et au fond.

ORGANISATION, INSTALLATION

DE LA CLASSE 105 A

Jusqu'à l'exposition de Turin, la classe 105 comprenait les bières, les cidres et boissons diverses. Sous cette dernière rubrique figuraient les limonades et eaux minérales artificielles ou naturelles légèrement gazéifiées. Les autres eaux minérales non gazéifiées étaient classées dans le groupe de l'Hygiène classe 111 B.

A l'Exposition de Bruxelles, en 1910 : « Le jury de la classe 62 (105 Italienne) témoigna à la fin des opérations de son embarras d'avoir à porter un jugement sur des produits qui ne se distinguent des eaux minérales que par une simple gazéification artificielle qui n'est pas de nature à modifier les qualités thérapeutiques dont elles se réclament. Il exprima la pensée qu'elles seraient bien plus justement soumises à l'appréciation des hygiénistes et des médecins qui en conseillent l'usage que des praticiens de la bière, du cidre et des limonades. »

Cette opinion a été suivie pour l'Exposition de Turin, au moins partiellement. L'ancienne classe 62 est devenue 105 A : Bières, Cidres, Eaux-de-vie de cidre et de poiré, limonades, et 105 B : Eaux minérales de fantaisie.

A peine revenus de Bruxelles (1910), nous étions en 1911 sollicités pour trois endroits différents, Tourcoing, Charleroi et Turin. L'exposition de Turin provoqua seule l'effort commun des bières et des cidres. Par une entente très appréciée du monde cidricole, les brasseurs laissèrent la présidence de la classe 62, devenue classe 105 par la classification de nos amis italiens, au Président Lucien Lemarié du Syndicat Général des Cidres, qui a tant fait pour le développement de l'Industrie du cidre. Dans cette circonstance, en raison du temps très court qui nous restait pour préparer notre participation, nous ne pouvions renouveler l'effort de Bruxelles. Mais étant donné que nous visions surtout à nous associer à la manifestation patriotique des Italiens, qui commémoraient solennellement le cinquantenaire de leur union, notre but était atteint. Entre toutes les Nations, notre exposition était de beaucoup la plus brillante, la plus importante.

L'aménagement de la classe fut confié à M. Chevalié fils, dont l'expérience consommée fut des plus utiles aux exposants. Elle était située dans le soubassement du magnifique Palais de la France, un peu masquée par le Jardin Français au bord du Pô, et, pour cela même, elle fut moins visitée que les autres parties du Palais.

Les opérations du jury pour la France eurent lieu sur l'emplacement même où les produits étaient présentés. Conservés dans des caves fraîches, maintenues à une basse température par la glace, ils furent présentés dans les meilleures conditions. Il en fut de même pour l'Allemagne, le Brésil, la Russie, la Belgique, l'Angleterre. Les produits de l'Italie et des autres pays furent dégustés au Palais Valentino, en temps ordinaire École Royale Polytechnique, dans des salles aménagées à cet effet.

Pendant cinq jours le jury parcourant les sections dégusta et récompensa les produits exposés, avec une telle cordialité, une si bonne entente, que les travaux étaient chaque midi, sur l'initiative de la France, coupés par des déjeuners internationaux intimes, offerts alternativement par les jurys des nations participantes, sans parler des fêtes du soir qui les rassemblaient encore.

C'est peu de temps après, que, le 20 septembre, mourait subitement le président Lemarié, emportant avec lui les regrets de tous ceux qui l'avaient connu et aimé pour sa bonne grâce, son aménité, que ne diminuait point une réelle autorité. Le premier vice-président, M. Karcher, prenait dès lors la direction de la classe 105-A.

Avant 1911.

La bière avait fait son apparition pour la première fois dans les Expositions en 1867; ce fut un grand succès. Pasteur qui devait rénover l'Industrie Brassicole figurait parmi les exposants avec de la bière obtenue par son procédé.

En 1878, nos amis MM. Tourtel et Fernand Du Mesnil firent déjà partie du jury. On y vit les bières pasteurisées, nouveauté américaine.

En 1889, les exposants avaient organisé une dégustation, innovation qui fut imitée dans les expositions suivantes. Les espèces exposées furent considérables.

Mais c'est en 1900 que l'exposition de la Bière et du Cidre atteint des proportions vraiment gigantesques. C'est par centaines de mille francs que se chiffrent les installations (les brasseurs avaient un budget de 500 000 fr.) On dépense sans compter; les brasseurs ont édifié, dans un élégant et monumental pavillon, des caves glacières, de vastes salles de dégustation où le public peut au même instant comparer 48 types de bières.

Les Belges rivalisent d'efforts et d'élégance dans le Pavillon Royal Belge, où leur exposition a un très grand succès.

Quoique plus modeste, l'exposition des cidriers était fort réussie. Le pavillon de la cidrerie, dont le motif principal était une construction octogonale du style vieux normand, abritait plusieurs bars de cidre qui firent de brillantes affaires.

Le Jury, qui avait 1500 échantillons à examiner, se réunit la première fois le 12 juin 1900, pour ne se séparer que le 4 juillet suivant.

Cette manifestation n'a plus été surpassée ni même approchée. Pour Liège, Milan, Londres, l'effort fut toujours plus considérable que celui des autres nations.

A Bruxelles l'effort fut remarquable. On avait à cœur de répondre à la belle manifestation des Belges de 1900, dont le souvenir reste si profondément gravé chez nous. Nous avions un stand important dont trois côtés étaient occupés par des vitrines et le quatrième par un superbe bar. Nous étions enchantés de l'ouvrage accompli, dont les brillants résultats se dessinaient, lorsque le terrible incendie du 14 au 15 août anéantit tout, en réduisant en cendres notre exposition et, avec quelques autres, le palais de l'alimentation tout entier.

DIVISION DE CE RAPPORT

On remarquera la disproportion entre les deux parties de ce rapport, comme on a pu la remarquer déjà dans le rapport de l'exposition de Bruxelles. Il en est ainsi advenu par suite d'une entente avec mon distingué co-rapporteur de Bruxelles, M. Alfred Schmidt, directeur de la Brasserie de l'Espérance, à Ivry.

Après les deux très beaux rapports sur la brasserie de M. Fernand du Mesnil en 1900, et de M. Alfred Schmidt en 1910, il reste bien peu de choses à dire, dans l'intervalle d'une année, sur les choses de la brasserie. J'ai prié M. Jehan Charlie, directeur du « Brasseur Français », secrétaire de l'Union générale des Brasseurs Français, dont la bonne grâce et la compétence sont si appréciées, de vouloir bien dire en quelques pages ce qui est advenu dans cette industrie de la bière.

Pour le cidre, j'ai pensé qu'il était inutile d'en refaire l'historique et de décrire le matériel de l'Industrie de la cidrerie, mon ami Lemariey, le regretté Président du Syndicat Général des cidres, l'avait, en 1900, minutieusement décrit, et M. Fery d'Escland, en 1889, avait fait un historique très complet.

Je me suis borné à examiner le statut législatif si imparfait du cidre ; à mettre en évidence ses qualités hygiéniques et médicales ; à exposer ce qu'on devrait faire pour le développement d'une industrie encore à l'état rudimentaire, ainsi que des notions économiques.

Dans ces limites, la tâche était encore assez longue et délicate.

LA BIÈRE

Notes de M. Jehan Charlie, directeur du " Brasseur Français ".

Questions techniques.

Au point de vue technique pur, depuis l'Exposition de Bruxelles, qui date de deux ans seulement d'ailleurs, il n'y a pas de découvertes très considérables en brasserie.

Si l'on prend chaque poste séparément, on constate tout de suite qu'il n'y a eu que des améliorations de détail au point de vue théorique, alors qu'au point de vue de l'industrie on a, depuis cette époque, appliqué au fur et à mesure que les moyens financiers le permettaient, les perfectionnements antérieurs.

Au point de vue malterie, il n'y a pas eu grand'chose de nouveau depuis l'année dernière.

De même pour la germination. Cependant, dans la malterie en tambours, il y a eu quelques petits perfectionnements de détail, notamment des tambours permettant d'avoir dans le même appareil des couches d'âge différent.

Touraillage. — Au point de vue théorique, il n'y a pas eu grand'chose non plus, mais si l'on se place au point de vue pratique, les malteries se sont de plus en plus transformées et ont adopté les marques de production les plus perfectionnées, tendant à l'augmentation de la capacité de production et à la diminution de la main-d'œuvre.

Brassage. — Dans le brassage proprement dit, il n'y a pas eu de progrès très considérables faits depuis 1910, au point de vue théorique s'entend, car au point de vue pratique la perfection du produit s'accuse d'année en année, en même temps que l'application méthodique des appareils perfectionnés permet d'augmenter le rendement des matières premières qui atteint maintenant presque son maximum.

La cherté continue des matières premières a obligé à chercher partout des économies, par l'utilisation meilleure des produits employés ; ainsi une des questions à l'ordre du jour en ce moment, c'est la meilleure utilisation du houblon par les effeuilleurs, les moulins à houblon, les appareils spéciaux qui, tout en conservant au produit sa finesse, tendent, par une meilleure utilisation, à diminuer les quantités employées, dont les principes ne l'étaient pas complètement jusqu'ici.

Pour la fermentation, c'est l'emploi des cuves en ciment revêtues d'enduits divers qui remplace de plus en plus les anciennes cuves en bois; certaines de ces cuves en ciment sont de contenance considérable, jusqu'à 500 hectolitres.

Dans les caves de garde, on aménage de plus en plus des tanks en acier émaillé, qui permettent, dans le même cube, de loger plus de bière et d'économiser du froid.

Au point de vue canettes et mise en bouteilles, les installations se transforment de plus en plus, chaque usine installant au fur et à mesure de ses besoins des appareils automatiques à grand rendement et ne nécessitant qu'une main-d'œuvre réduite. Equipe de machines à rincer comprenant les trempouses, les brosseuses, les machines à injecter l'eau pour le rinçage. Rubans pour porteuses amenant les bouteilles à la soutireuse automatique et les reprenant pleines.

En définitive, il n'y a pas eu d'innovations très sensibles et de grandes modifications dans les appareils; au point de vue de l'outillage industriel, il y a eu mise en application des inventions des dernières années.

Consommation de la bière.

La consommation de la bière est en progression constante. Elle est de plus en plus adoptée comme boisson de table par beaucoup de familles qui jusqu'ici s'en tenaient exclusivement au vin. Les récoltes déficitaires de vin, son haut prix, ont, notamment en 1911, incité un certain nombre de personnes à le remplacer par de la bière. L'essai qu'elles ont fait de cette boisson a été tel que, depuis, beaucoup d'entre elles ont continué. Évidemment, avec des récoltes plus abondantes de vin, il faudrait s'attendre à ce que certaines d'entre elles retournassent à leurs anciennes habitudes, mais il n'en restera pas moins un grand nombre de familles qui demeureront fidèles à leur nouvelle boisson, qui est d'ailleurs une boisson nationale au même titre que le vin et le cidre, car la bière est fabriquée, pour la majeure partie, avec des matières premières d'origine française; le malt notamment, est fabriqué avec des orges françaises, ou de provenance d'Algérie.

Il est cependant des régions où la consommation de la bière varie d'une année à l'autre dans de très grandes proportions. Dans la région parisienne la température de l'été est le facteur le plus important. S'il fait très chaud pendant les mois d'été, elle peut passer du simple au double.

D'autre part, dans les régions de l'Ouest, un des facteurs très importants des variations de la consommation tient à la récolte plus ou moins abondante des pommes et partant à la fabrication du cidre. Les années où le cidre est produit en très grande quantité, la fabrication des bières de table diminue dans des proportions extrêmement considérables; par contre, les années où les

pommes ont fait défaut, on voit le consommateur se tourner vers la bière et la fabrication atteindre des chiffres très élevés.

Mais on peut dire que, sauf dans le Nord, où la bière est la boisson courante, le grand facteur de la consommation est la chaleur.

Qualités hygiéniques de la bière.

La bière, de par sa fabrication même, est une boisson éminemment hygiénique. Les précautions minutieuses, les soins de propreté méticuleuse qui sont pris dans chaque brasserie, et le fait que le moût de bière a été porté à l'ébullition pendant un temps très long et ensuite mis presque complètement à l'abri des bactéries, en font une boisson qui ne peut contenir aucun germe de maladie microbienne. D'autre part, l'absence presque absolue de falsification, fait que le consommateur peut avoir en elle pleine confiance. En 1911, en effet, la moyenne des échantillons de bière suspects n'a été que 0,8 p. 100, ce qui est absolument infime ; ce sont là les résultats des analyses du service de la répression des fraudes, ce qui a permis à M. Bonn, directeur du Laboratoire municipal de Lille, de déclarer à différentes reprises que de tous les produits alimentaires, c'était de beaucoup la bière qui donnait le moins d'échantillons falsifiés. Quel plus bel éloge peut-on faire d'une boisson ?

Il résulte d'autres observations faites à Hambourg et à Amiens, au moment des épidémies de choléra, que les ouvriers brasseurs étaient parmi les moins atteints et que parmi eux la mortalité était la moins forte. Cette immunité fut attribuée à la quantité de bière qu'ils consommaient, le bacille du choléra ne pouvant vivre dans la bière, où il est tué en très peu de temps.

Il y a quelques années, lors de l'enquête faite par l'Académie de Médecine au sujet de la fièvre typhoïde, il fut constaté que la moyenne des typhiques était de beaucoup inférieure dans le premier corps d'armée, caserné dans le Nord, que dans les corps situés dans le Midi et l'Ouest ; et là encore, c'est à la consommation habituelle de la bière que fut attribuée cette immunité, en raison justement des conditions dans lesquelles elle est fabriquée.

Cela n'empêche d'ailleurs pas les détracteurs de la bière, soit par intérêt, soit trop souvent aussi par ignorance, d'accuser la bière de falsifications imaginaires, et même d'être fabriquée avec des poisons pour lui donner de l'amertume. Les statistiques du service de la répression des fraudes, l'opinion des savants et de tous ceux que leurs obligations professionnelles mettent à même de savoir comment la bière est fabriquée exactement et quelles sont les matières premières employées, n'ont malheureusement aucune influence sur cet état d'esprit. Il serait cependant très désirable de voir les journaux médicaux reproduire les statistiques du service de la répression des fraudes ; cela permettrait aux médecins qui les reçoivent de savoir quels sont réellement les produits alimentaires qui sont falsifiés et ceux qui sont fabriqués loyalement.

LE CIDRE

LES QUALITÉS HYGIÉNIQUES ET MÉDICALES DU CIDRE

Les qualités du cidre ont été mises en évidence par quelques auteurs qui ont traité ce sujet ; mais leurs ouvrages ne sont pas vulgarisés et leur opinion ne prévaut pas contre le discrédit dont il jouit par ailleurs. Avant moi MM. Fery d'Escland en 1889, Lucien Lemariey en 1900, se sont efforcés de montrer que le cidre est une *boisson tonique et réconfortante*, qui convenait à la plupart des tempéraments ; qu'il est indiqué pour combattre *la goutte, la gravelle*, la maladie de *la pierre* ; qu'il *active la digestion et facilite les fonctions intestinales*. Ils n'ont pas encore atteint leur but, puisque la consommation du cidre, hors les pays de production, reste exceptionnelle.

Parmi les auteurs qui ont mis ces qualités en évidence, je citerai le D^r Le Paulmier au XV^e siècle, le D^r Denis-Dumont à la fin du XIX^e siècle et tout dernièrement M. le D^r Motais d'Angers.

Le cidre considéré comme boisson médicale.

Nous n'analyserons pas l'œuvre de Le Paulmier, Docteur de la Faculté de Médecine de Paris, qui, dans la ferveur de la guérison d'une grave maladie, faisait du cidre une boisson douée de toutes les vertus ; nous nous arrêterons seulement aux leçons du D^r Denis-Dumont, chirurgien en chef de l'Hôtel-Dieu de Caen, professeur à l'École de Médecine, sur les qualités médicales et hygiéniques du cidre. Elles eurent à l'époque, vers 1883, un grand retentissement, et furent l'objet d'un certain nombre d'éditions. Elles sont restées d'une entière actualité.

Voici comment l'idée lui vint de professer sur le sujet :

« J'avais remarqué, écrit-il, dès mes premiers pas dans la carrière professionnelle, l'étonnante unanimité avec laquelle en pleine Basse-Normandie, mes confrères, jeunes ou vieux, jugeaient défavorablement le cidre ; quelques-uns allaient même jusqu'à proscrire cette boisson d'une manière absolue comme étant réellement nuisible.

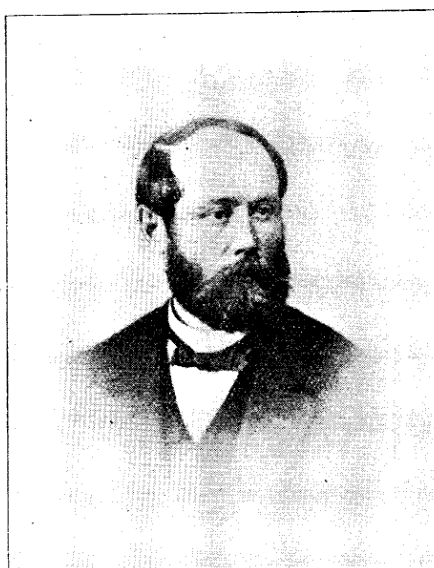
» Or j'appartenais à un coin de cette Normandie (la Hague) (1), où l'usage du vin était à peu près inconnu, où le cidre était, comme il l'est presque encore exclusivement aujourd'hui, la boisson usuelle; et cependant les habitants étaient grands, sains, robustes et rappelaient par leur énergie et leur solide constitution ces races danoises et norvégiennes dont un grand nombre de familles portent encore de nos jours le type parfaitement reconnaissable.

» Il y avait là une espèce de contradiction qui frappa vivement mon attention. Devant ces vigoureux buveurs de cidre de la Hague, étais-je en présence d'un fait isolé, restreint, constituant une exception? Ou bien ce que j'entendais professer autour de moi n'était-il pas plutôt l'écho d'une de ces traditions banales, n'ayant d'autre base qu'une routine séculaire, *en dehors de toute expérience sérieuse?*... Il me parut intéressant de le rechercher.

» Un autre fait d'observation vint bientôt redoubler l'attrait que m'inspirait cette étude.

» Attaché au service de l'Hôtel-Dieu, où sont dirigés en assez forte proportion les malades de la contrée atteints d'affections chirurgicales graves, je ne tardai pas à constater qu'une maladie fort commune au pays du vin, la pierre, était extrêmement rare à l'hôpital de Caen. Ce peu de fréquence de *la maladie de la pierre* en Basse-Normandie avait bien été reconnu par quelques praticiens, et l'opinion que l'usage du cidre jouait probablement un certain rôle avait bien quelques partisans; mais jusqu'à quel point fallait-il admettre cette immunité pour notre pays? Quel était le rôle exact du cidre? Quel était son mode d'action? Jusqu'où s'étendait sa vertu prophylactique? Avait-il une valeur thérapeutique quelconque?... *Autant de questions sur lesquelles personne ne se prononçait*, et pour cause, et dont on chercherait en vain, même aujourd'hui, la solution dans nos ouvrages classiques.

» Je fus donc en quelque sorte naturellement conduit à envisager le cidre sous deux aspects différents : comme *agent prophylactique* ou *thérapeutique*, au point de vue médico-chirurgical; comme boisson alimentaire, au point de vue de l'hygiène.



Le Docteur Denis-Dumont.

(1) Extrémité nord-ouest du département de la Manche.

» Le concours d'un grand nombre d'observateurs, pour la réunion des éléments statistiques, était indispensable. Il ne m'a point fait défaut; et de tous les points de la Basse-Normandie m'ont été adressés des renseignements et des faits cliniques avec un grand empressement. Quelques-uns même, ainsi qu'on le verra plus loin, ont bien voulu me communiquer le résultat de leurs investigations dans les archives des hôpitaux à la tête desquels ils se trouvaient placés. »

Puis, après avoir cité les diverses sources où il a puisé :

« Parlant devant des jeunes gens qui doivent croire en la parole du maître et passer bientôt de la théorie à la pratique, une grande réserve m'était imposée. Si je prétends que le *bon* cidre est une boisson excellente, je n'en tiens pas moins le *bon* vin en estime singulière; non pas que j'espère ainsi échapper au reproche de prévention et de parti pris, on évite rarement ce genre de critiques plus ou moins sincères quand on s'intéresse avec quelque persévérance au triomphe d'une vérité quelconque, si modeste que soit d'ailleurs la part qu'on y prenne. Je voudrais essayer de rendre plus évidentes les remarquables propriétés qu'on lui avait jusqu'ici vaguement attribuées dans les *concrétions urinaires* et en chercher l'explication dans sa composition chimique et ses propriétés physiologiques; je voudrais en même temps le faire estimer à sa juste valeur, comme *boisson alimentaire*, et faire comprendre à mes compatriotes qu'ils sont en grande partie responsables des préventions par lesquelles se trouve singulièrement déprécié un produit qui, traité avec moins de négligence et d'une façon un peu plus sensée, est appelé à devenir, dans un jour prochain peut-être, l'une des sources les plus fécondes de la richesse et de la prospérité du pays. »

De 1823 à 1882 quatre cas de la pierre seulement sont observés à l'hôpital de Caen. Ils présentent certaines particularités qui mettent le cidre hors de cause, l'abus du vin et des boissons alcooliques dans deux cas, la présence dans la vessie d'un corps étranger dans un autre cas en sont les caractéristiques.

En dehors de l'hôpital de Caen, dans les arrondissements de Caen, de Bayeux, de Falaise, de Lisieux, Pont-Lévêque, Vire, peu ou pas de cas, sauf à Lisieux et environs où l'on rencontre 16 cas en trente ans. Mais le Dr Denis-Dumont fait remarquer que dans cette région industrielle l'abus des autres boissons est un peu répandu, et que tous les cas traités à l'hôpital atteignent des ouvriers des manufactures, gens nomades, dont la plupart viennent des départements vinicoles et sont étrangers au département.

Les résultats sont concordants dans les départements de la Manche et de l'Orne.

Comment se fait-il que cette maladie, plus fréquente en Angleterre qu'en France, si répandue en Asie-Mineure, dont certaines villes comme Beyrouth, renferment tant de calculeux que les barbiers, confrères des médecins autrefois, font eux-mêmes cette terrible opération de la *taille*; que cette maladie, très commune en Bourgogne également, soit si rare en Normandie, en Bretagne,

en Picardie? A Bourges, par exemple, un seul médecin, en sept années, le Dr Sarrazin, accomplit *quarante-cinq* tailles. Lorsqu'on met ces quarante-cinq tailles d'un seul médecin, qui pourtant n'est pas le seul à Bourges, en présence des vingt-trois ans écoulés sans qu'aucune opération de ce genre ait été faite à Caen, la comparaison est tout à fait rassurante et probante.

Les pierres vésicales qui causent la maladie de la pierre sont de deux sortes : 1^o les pierres formées par l'*acide urique*, qui sont la conséquence d'une nourriture trop copieuse, trop abondante, et dont la présence se reconnaît par ces concrétions rougeâtres qu'on observe au fond des vases de nuit, qui forment le point de départ des noyaux pierreux ; 2^o les pierres constituées par des *phosphates alcalins* qui ont souvent une origine contraire. Les concrétions phosphatées se forment dans les vessies *malades*, soit qu'il s'agisse d'une inflammation chronique soit d'une tumeur, d'une dégénérescence de la vessie ou de ses annexes. Dans ce cas le pus détermine une action qui décompose l'urée et la transforme en carbonate d'ammoniaque ; en sa présence, les phosphates acides, qui se trouvent constamment en grande quantité dans l'urine et qui sont très solubles, abandonnent une partie de leur acide phosphorique qui se porte sur l'ammoniaque. Ainsi dépouillés d'une partie de leur acide phosphorique qui les rendait solubles, les phosphates acides deviennent phosphates neutres *insolubles* et l'on voit bientôt se précipiter en concrétions qui s'accroissent sans cesse par l'addition des nouvelles couches, des phosphates de chaux, des phosphates d'ammoniaque, etc. Voilà l'origine chimique du second groupe de pierres.

Peut-être allez-vous penser que les Normands ont une nourriture frugale qui éloigne la formation de l'acide urique. Il est au contraire peu de pays où la production alimentaire soit plus abondante. La mer, les rivières, le sol fournissent de tout en quantité. Presque partout, les Bas-Normands mettent largement à contribution les bonnes productions de leur pays. Certaines villes même sont devenues légendaires par la profusion des mets servis sur les tables, et il en est où les invitations à dîner deviennent, pendant une partie de l'année, la principale préoccupation de certaines classes de citoyens plus ou moins oisifs.

Dans la plaine de Caen et dans certaines régions de la Manche et de l'Orne, les cultivateurs se plaignent vivement des exigences de leurs domestiques pour l'*alimentation*, dont la viande de boucherie doit former la plus large part.

Nous pouvons donc affirmer qu'au point de vue de l'alimentation, qui exerce une si grande influence sur la formation de l'acide urique, la Basse-Normandie se trouve dans des conditions tout à fait favorables au développement de la maladie de la *pierre*.

Elle n'est pas dans des conditions plus satisfaisantes au point de vue des affections ou inflammations *vésicales*. L'absence d'hygiène y est une cause profonde des maladies de la vessie.

Quelle est donc la raison pour laquelle nous n'avons pas la pierre ? En quoi

donc un Bourguignon diffère-t-il d'un Breton, d'un Bas-Normand? La différence, la voici : l'un boit du *vin*, l'autre boit du *cidre*. Tout est là.

Le professeur entre, avant de le démontrer, dans quelques considérations préliminaires et dit :

« Au point de vue de sa composition chimique, je crois qu'il est rationnel d'examiner le cidre dans deux périodes bien distinctes : celle où il contient de l'*acide carbonique* ; celle où cet acide est remplacé par de l'*acide acétique*.

» Ces deux acides, dont la proportion est généralement considérable, paraissent devoir jouer un rôle important dans les propriétés lithotriptiques du cidre.

» Pendant toute la durée de la fermentation, qui souvent persiste longtemps, l'acide carbonique se trouve dissous dans le cidre en quantité notable. Mais lorsque la fermentation est complètement achevée, sous l'influence du contact de l'air et de la présence de matières organiques, l'acide carbonique disparaît d'une manière à peu près complète et est remplacé par de l'acide acétique.

» Cet acide, avec la négligence que l'on apporte dans la conservation du cidre, se forme même en quantité telle qu'il rend la boisson désagréable et d'une digestion difficile pour les estomacs qui n'y sont pas habitués.

» Quel est, au point de vue qui nous occupe, le rôle de ces deux acides qui, je le répète, caractérisent les deux phases que traverse le cidre? Que deviennent-ils après avoir subi l'élaboration régulière qui les fait pénétrer dans l'intimité de la trame organique? Comment leur présence dans le cidre peut-elle modifier la prédisposition des concrétions urinaires?

» La chimie nous apprend que les acides végétaux dont l'acide acétique est un des plus importants, sont modifiés par le travail de la digestion, décomposés dans leur passage à travers l'organisme. Ils se trouvent, en dernière analyse, transformés en acide carbonique que nous trouvons déjà dans la première période, et qui se combine dans l'économie aux diverses *bases*, comme la chaux, la soude, la potasse, la magnésie, pour former des *carbonates alcalins*.

» Il en résulte donc que, quelle que soit la période à laquelle on fasse usage du cidre, on absorbe, soit l'acide carbonique tout formé, soit les éléments nécessaires à sa formation, et que les combinaisons ultimes auxquelles cet acide prend part dans l'organisme sont des carbonates alcalins dont la proportion doit varier en raison même des acides absorbés.

» La formation de ces carbonates alcalins au sein de nos tissus, par suite de l'absorption des acides contenus dans le cidre, a une certaine importance qui ne saurait échapper. Vous savez, en effet, que c'est à la présence de ces sels en quantité plus ou moins grande que les eaux si justement renommées de Contrexéville, de Vichy, de Vals, etc., empruntent leurs vertus lithotriptiques qui les font rechercher des calculeux du monde entier.

» En même temps que se forment ces combinaisons chimiques, l'appareil urinaire devient, sous l'influence du cidre, le siège d'un phénomène physiolo-

gique qui a une influence de premier ordre, et qui est probablement, au moins en partie, la conséquence même de ces réactions chimiques. Je veux parler de l'excitation produite sur les glandes rénales, excitation qui se traduit par une *abondante sécrétion d'urine*, comparable à celle que déterminent les médicaments les plus actifs dont dispose la thérapeutique en ce genre...

» Cette sécrétion plus abondante du rein n'a rien qui doive nous surprendre : les acides carboniques et acétiques du cidre se transforment en carbonates alcalins, que la thérapeutique emprunte tous les jours à la matière médicale dans le but d'exciter la sécrétion rénale. Il est dès lors tout naturel que ces sels diurétiques, quand ils proviennent de la composition chimique de la boisson alimentaire, aient la même action que lorsque nous les faisons absorber comme médicaments préalablement dissous dans l'eau. Mais il est hors de doute que l'acide *malique* joue dans cette excitation du rein le rôle le plus actif. »

L'expérience de chaque jour prouve que l'excitation des reins chez les buveurs de cidre est permanente ; le cidre échappe à la loi générale : son action diurétique ne s'use pas. Ce fait bien constaté suffirait. Disons toutefois que cette exception à la loi commune qui régit l'action des diverses substances médicamenteuses, est peut-être plus apparente que réelle. Il n'y a pas, en effet, de boisson dont le goût, dont la qualité, dont la force alcoolique, dont la composition en un mot soient moins fixes que celles du cidre. Celui-ci varie, non seulement d'un pays à l'autre, mais dans le même village, d'une maison à une autre, que dis-je ? dans le même cellier, un tonneau ne ressemble pas à un autre tonneau. De sorte qu'on peut affirmer que, règle générale, nous ne buvons jamais exactement le même cidre pendant longtemps. Le diurétique dont nous usons est toujours du même genre, il est vrai, mais ses espèces varient à l'infini ; de là, sa continuité et sa fixité d'action.

« Cette persistance est donc conforme à ce que nous observons tous les jours dans la médication diurétique que nous mettons en usage. Vous savez, en effet, que pour entretenir la sécrétion des urines à un certain degré d'activité, il suffit de remplacer indéfiniment une substance diurétique par une autre qui ne diffère souvent de la précédente que par des nuances à peine appréciables. »

A ce point le professeur soumet à ses élèves un certain nombre d'expériences probantes effectuées dans son service. Il constate notamment la valeur de l'action de l'acide *malique*, extrait de vieux cidres, d'où il résulte que l'acide *malique* est, des divers acides que peut renfermer le cidre, celui dont l'action diurétique est de beaucoup la plus puissante.

Action dissolvante du cidre sur les concrétions urinaires.

« Jusqu'ici nous n'avons reconnu à ce liquide qu'une vertu préservatrice, prophylactique, c'est-à-dire un rôle en quelque sorte passif ; là ne se borne

pas son influence. Son action dissolvante s'étend aux concrétions ordinaires déjà formées. Rappelez-vous ces urines qui étaient troubles et laissaient déposer de la poussière urique sur les parois du vase, chez cet homme de la salle Saint-Ferdinand, alors qu'il buvait du vin, et qui devenaient claires, transparentes, aqueuses, chez le même individu lorsqu'il était soumis au régime du cidre. C'est qu'en effet, l'observation clinique démontre que les concrétions rénales peuvent être dissoutes par l'usage de ce liquide et qu'il peut agir favorablement sur la diathèse urique dont la gravelle est trop souvent l'expression. »

Le D^r Denis-Dumont présente un certain nombre d'observations des plus probantes des propriétés curatives du cidre, qu'il résume de la manière suivante :

Formation des concrétions urinaires avec accidents locaux et généraux chez des sujets ayant comme boisson habituelle le vin ; modifications éphémères et peu prononcées sous l'influence de diverses médications alcalines ordinairement employées ; améliorations notables ou guérison définitive obtenues en remplaçant simplement le vin par le cidre (1).

La chimie et la physiologie nous avaient rendu compte des vertus prophylactiques du cidre ; l'observation clinique nous révèle son action thérapeutique.

Le cidre considéré comme boisson alimentaire.

Le cidre est un liquide bienfaisant, une boisson salubre, digne d'être placée sur le même rang que les autres boissons consacrées par l'usage.

Le cidre, le vrai cidre, est une boisson agréable, tonique, reconfortante, favorable aux divers actes de la digestion (2).

« Et comme gage de sincérité, j'ajoute immédiatement : le cidre, tel qu'on le boit dans beaucoup de familles et dans la plupart des hôtels de Basse-Normandie, est un liquide désagréable au goût, nauséux, pouvant occasionner des troubles dans les fonctions digestives et qui justifie bien des préventions. Mais ce breuvage n'a guère du cidre que le nom et quelquefois la couleur ; laissons de côté cette drogue et parlons du cidre.

» Constaté que le cidre est une boisson agréable, ce n'est point prétendre que sa saveur soit telle qu'elle plaise universellement à quiconque y goûte, mais il en est bien peu qui, à l'usage, ne trouvent sa saveur agréable. Versez à un homme accablé par le travail et le poids du jour quelques verres de cette liqueur dont il a l'habitude, il vous dira quel bien-être il éprouve et comme il se sent reconforté. Et ce n'est pas là une simple excitation momentanée, laissant après elle, comme certains liquides, un affaissement plus grand. Non

(1) Quatrième leçon.

(2) Denis-Dumont : Sixième leçon.

seulement il stimule pour une somme de travail plus considérable, mais il diminue notablement la dépense en aliments solides. »

Mais on dit que son action sur l'organisme est souvent nuisible ; que l'estomac et l'intestin chargés de l'élaborer sont, par ce travail intime, exposés au danger de troubles et même de lésions graves. On l'a tant répété, c'est un préjugé tellement accrédité parmi les étrangers, parmi les médecins, que le Dr Denis-Dumont essaye longuement de faire justice de cette prévention, qui n'a d'ailleurs jamais été médicalement étudiée.

Il remarque d'abord que si l'accusation était fondée, l'immense majorité de ses compatriotes devraient avoir l'estomac en piteux état. Le cidre bien préparé, bien conservé, ce cidre type, dont nous nous occupons en ce moment, n'est pas le seul dont on use dans le pays ; malheureusement les cidres mauvais, acides, sont bien répandus ; et cependant, pour tout observateur non prévenu, même avec ces cidres défectueux, est-ce qu'on remarque moins de bons estomacs normands, par exemple, que de bons estomacs parisiens ? Y a-t-il en Normandie plus de névroses gastriques, plus de gastralgies, plus de dyspepsies ? Il cite au contraire des cas où boissons froides, champagne, potions diverses ont échoué et où réussit le cidre.

Heureuse influence du cidre sur les fonctions digestives.

« Le cidre, en même temps qu'il n'apporte aucun trouble dans l'estomac et qu'il paraît être plutôt pour lui un stimulant utile, a une incontestable action sur la régularité des fonctions intestinales. Ce n'est pas là un de ses moindres mérites. Dans nos villes, les hommes d'étude et de cabinet, les femmes surtout, ne sont guère malades, pour la plupart, que par défaut d'un exercice suffisant. Cette absence de tout effort physique, cet engourdissement musculaire, ont généralement pour conséquence une paresse intestinale que vient encore accroître l'action astringente de l'eau rougie et qui devient une véritable infirmité. Le cidre constitue un remède efficace dans ces cas de constipation opiniâtre, remède dont on peut graduer les effets en faisant usage de cidres arrivés à des degrés différents de fermentation. Cette action stimulante du cidre sur les sécrétions intestinales est d'observation journalière, et elle suffit, dans bien des cas, pour faire disparaître cette espèce d'inertie du tube digestif, en même temps que les nombreux malaises qui en sont la conséquence. »

Le cidre guérit la goutte.

« Le cidre exerce sur la nutrition proprement dite, et notamment sur l'un des phénomènes multiples qu'elle présente, sur la combustion des matières azotées, une influence qu'il importe de rappeler ici. Vous vous souve-

nez, en effet, qu'à propos de la formation des calculs, *des pierres*, due à un excès d'acide urique, nous avons constaté qu'il favorisait l'oxygénation des matières albuminoïdes ; qu'il transforme par cette oxydation plus prononcée, l'acide urique en urée, produit beaucoup plus soluble, et qu'il s'oppose ainsi à la formation des sables et des concrétions urinaires. On a insisté sur ce point de manière à dissiper tous les doutes.

» Or, si tel est le rôle du cidre sur les phénomènes de nutrition, il devient assez facile d'apprécier le rôle qu'il peut exercer dans la production de la *goutte*, l'une des affections les plus directement soumises à l'influence des habitudes hygiéniques. Cette grave maladie a pour caractère essentiel, fondamental, un excès d'acide urique dans le sang. Cet acide en excès s'unit à la soude et à la chaux pour former des urates et donne naissance à ces concrétions tophacées qui se déposent au niveau des articulations et principalement aux mains. Les urines, surtout à la fin des accès de goutte, contiennent également une grande quantité de cet acide, soit libre sous forme de poussière rouge, soit en graviers à l'état d'urates d'ammoniaque. La présence de graviers dans les reins, de pierres dans la vessie, est la complication la plus communément constatée. Si on excepte les cas de prédisposition héréditaire, puissante et tenace ici comme toujours, cette surcharge d'acide urique, qui se révèle de tant de manières dans la goutte, tient à un régime trop succulent, à une ingestion de matières azotées en trop grande quantité pour être brûlées complètement, ou bien encore à ce que le défaut d'exercice, l'absence d'effort musculaire diminuant l'absorption de l'oxygène, limitent l'intensité des contributions organiques, ou bien enfin à l'action de ces deux causes réunies : d'une part introduction de combustible, d'autre part combustion insuffisante. Qui dit goutte, ne dit-il pas en effet à quelques exceptions près : bonne chère et vie inactive, régime excessif et fatigue physique nulle.

» Il n'est pas possible de n'être pas frappé de l'analogie qui existe entre la goutte et les affections calculeuses des voies urinaires. Nous connaissons l'effet puissant produit par le cidre sur ces dernières : quelle doit être son action sur la goutte ? Tirez vous-mêmes la conclusion. Si le cidre s'oppose à l'accumulation de l'acide urique dans un cas, comment la favoriserait-il dans l'autre ? »

Cette hypothèse que le D^r Denis-Dumont énonçait et démontrait à l'aide de nombreuses observations suffisamment probantes, un médecin, ophtalmologue distingué, professeur lui aussi d'origine bretonne, fixé depuis longtemps à Angers, la vérifiait sur lui-même récemment. Il en faisait part à l'Académie de Médecine, dont il est membre correspondant, au début de juillet 1912. Communication retentissante, tant à cause du mal observé que de l'importance de l'observation qui lui a valu des manifestations de reconnaissance, de la part du Syndicat général des cidres notamment.

Sa communication est appuyée de huit observations intéressantes, je ne retiens que celle qui le concerne.

« M. le Dr Motais, de souche arthritique, est atteint d'un premier accès de goutte à l'âge de cinquante ans.

» Jusqu'à 61 ans, les accès deviennent de plus en plus fréquents, de plus en plus graves, et s'étendent aux grandes articulations. *La situation est très inquiétante* pour le malade ; à noter toutefois qu'il n'existe pas encore de tophus dans les articulations.

» Le régime est le suivant : Travail intellectuel actif, mais coupé d'exercice à pied très suffisant. — Alimentation carno-végétarienne modérée rationnelle. — Donc sur ces deux points, rien que de normal. — Comme boisson, vin rouge de Bordeaux ou d'Anjou, en moyenne de 45 à 65 centilitres par repas, en partie pur, en partie étendu d'eau.

» Dans le cours de ces onze années, plusieurs essais de cure par l'eau pure ou les eaux alcalines furent tentés avec des résultats appréciables mais incomplets. Dans le cours de l'automne de 1907, le Dr Motais reçut une pièce de cidre léger quoique très sapide, additionné d'un tiers d'eau au moment de la fabrication, d'usage courant chez tous les Bretons. Cette boisson lui sembla tellement agréable qu'il la substitua à toute autre et se soumit ainsi, un peu par hasard, à une cure régulière par le cidre. Suivant l'habitude des amateurs de cidre, grands buveurs, la dose fut d'environ un litre par repas, sans préjudice de quelques verres dans l'intervalle à la saison chaude.

» A partir de ce moment, suivant l'expression favorite du Dr Motais, la goutte s'évanouit. Les accès, qui revenaient tous les deux ou trois mois, ne reparurent plus ; à peine quelques rares et passagers élancements dans un orteil pour rappeler que l'ennemi n'était pas mort. Tout ceci autant que fut maintenu *l'usage exclusif du cidre*, pendant plus de quatre ans, de novembre 1907 à juillet 1912.

» Je viens de dire : pendant l'usage exclusif du cidre. Dans cette période de quatre ans et demi, quatre accès légers de goutte survinrent, en effet, *mais chacun des accès fut consécutif à des voyages*, voyages de congrès, le plus souvent, *pendant lesquels le Dr Motais trouva, chez des collègues trop hospitaliers, des vins trop savoureux*. Ici encore on ne pouvait accuser que le vin, l'estomac n'étant pas assez tolérant pour permettre un excès de bonne chère.

» Donc, usage de vin plusieurs jours de suite, retour de goutte, et ces exceptions confirment admirablement la règle. D'autre part, avec l'usage continu du cidre, il semble que la goutte n'existe plus. Toutes les articulations ont une solidité et une souplesse parfaites, au point de permettre tous les sports. Une journée de chasse entière, avec des chaussures souples et suffisamment larges, est parfaitement supportée. J'ajouterai même qu'un dépôt de sable urinaire, assez abondant autrefois, a disparu.

» Quant au cidre, il est essentiel de noter qu'il s'agit d'un cidre léger, additionné au moment de la mise en fût, d'un tiers d'eau ; assez fermenté pour n'être plus doux, le cidre doux étant d'une digestion difficile, sans être dur.

» La goutte est l'affection des classes aisées et la plus grande quantité d'alcool est absorbée par les ouvriers et les paysans (bouilleurs de cru). On ne doit donc pas incriminer l'alcool.

» Dans plusieurs observations, l'eau pure et les eaux minérales n'avaient donné qu'un résultat incomplet ; le cidre a été incontestablement plus efficace. »

Il conclut : Il ne faut pas prohiber l'usage du vin de Bordeaux ou de Bourgogne chez les sujets sains, qui n'est nocif que chez des sujets prédisposés.

Le cidre léger et bien fait, fermenté et conservé à point, préserve de la goutte. Ajouté à l'alimentation rationnelle et à l'exercice, il devient un véritable agent thérapeutique, diminuant ou même supprimant la fréquence et l'intensité des accès.

Il faut prescrire l'usage du cidre chez les gouteux au plus grand nombre, à titre de boisson habituelle sinon exclusive.

J'apporterai enfin pour finir l'humble opinion d'un professionnel de mes amis, habitué à boire du cidre depuis toujours, à en parler beaucoup depuis de nombreuses années par profession et par fonction. Il vit dans un milieu qui n'est point hostile à nos belles boissons de France, le vin, la bière, le cidre. Pendant toute son enfance, passée au pays du cidre, il a bu également du vin de Bordeaux à l'ordinaire, et des bourgognes et du champagne dans toutes les grandes circonstances.

Arrivé à Paris, il abandonne le cidre pour le vin par suite des facilités d'approvisionnement et de consommation. Tout de suite des phénomènes d'arthritisme se produisent, notamment aux yeux et aux articulations, les reins fonctionnent mal.

Cet état ne fait qu'empirer ; les accès de coliques néphrétiques se succèdent et le terrassent des journées entières. L'usage des eaux et des sels indiqués agit incomplètement.

Enfin, il y a dix ans, il reprend les habitudes de sa jeunesse avec la consommation d'un cidre léger, sans pour cela abandonner complètement l'usage du vin.

Depuis huit ans les accès ont complètement disparu, et quand ils menacent de reparaitre, par suite de surmenage ou d'absorption trop considérable de vins trop généreux, il suffit d'en suspendre l'usage pendant quelques jours et de forcer un peu la ration de cidre léger.

Le Docteur, lui aussi, a dû user largement des vins ; n'en connaissant pas la contre-partie, il en a souffert. Bourguignons et Bordelais, tentés par vos vins généreux, mais qui ne sont pas sans inconvénients, ayez dans le coin le plus frais de votre cave le cidre pétillant consolateur. Vous pourrez continuer à user de votre divine boisson : c'est à peine si vous vous en apercevrez dans votre gros orteil.

Il m'a paru utile de m'étendre longuement sur les précieuses qualités du cidre. Peut-être arriverons-nous par la répétition d'un tel acte à lui donner,

sur les tables bourgeoises, la place de tant d'eaux minérales, qui n'ont pas une action aussi étendue et qui ne sont point agréables à boire. Heureux serai-je d'y avoir contribué pour une modeste part.

« Les Propriétés médicales et hygiéniques du cidre », du Docteur Denis-Dumont ont été publiées à nouveau dans la Tribune Syndicale du Syndicat Général des Cidres. Elle vont former un volume qui sera distribué gratuitement par les adhérents de ce syndicat.

L'ENSEIGNEMENT CIDRICOLE

Les Industries de fermentation tiennent le premier rang parmi les industries agricoles. Dans un pays essentiellement agricole comme la France, il convient donc de leur accorder la plus grande attention. Les efforts des chercheurs, soutenus par la curiosité intéressée et impatiente des praticiens, se sont appliqués, au cours de ces dernières années, à améliorer les méthodes de fermentation et à tirer des notions théoriques les règles indispensables à la pratique.

La fermentation alcoolique est l'œuvre d'un champignon, la levure; il existe beaucoup d'espèces de levures, mais elles ne donnent pas aux produits fermentés des saveurs et des bouquets également estimés des consommateurs; il convient donc de choisir les meilleures et d'assurer ce qu'on appelle la pureté des fermentations. On obtient ainsi les qualités les plus recherchées et on assure, en même temps, la conservation des produits préparés, toujours exposés aux maladies, si on ne les a pas privés des microbes nuisibles qui peuvent s'y développer. Les qualités des boissons fermentées sont liées aussi très étroitement aux températures de fermentation. On peut faire travailler la levure entre les limites déterminées par les températures de 4° et 36-38°. Mais lorsqu'il s'agit de fabriquer des denrées de qualité déterminée, il ne faut pas laisser s'accomplir, au gré des conditions climatiques, la transformation des sucres fermentescibles en alcool; il est nécessaire de veiller à la formation ou à la conservation des bouquets qui donnent aux boissons fermentées leur valeur marchande.

Ces principes dominent aujourd'hui toute la technique de la préparation du vin, de la bière, et nous devons nous demander s'il n'en doit pas être de même pour l'industrie cidrière, puisque c'est elle qui nous intéresse ici.

En nous reportant aux résultats obtenus par M. Warcollier, Directeur de la station pomologique de Caen, nous pouvons affirmer que la fabrication du cidre peut réclamer aussi des règles scientifiques les plus précises et entrer délibérément dans la voie de l'exploitation industrielle.

Pour établir ces règles, M. Warcollier s'est d'abord astreint à suivre pas à pas les procédés de la fabrication empirique.

Après avoir observé quelles étaient les données du problème à résoudre, il les a soumises à une expérimentation rigoureuse au laboratoire. Ces recherches

ont duré plusieurs années, mais elles ont été couronnées de succès. Il fabrique aujourd'hui, par des procédés qu'il a élaborés de toutes pièces, du cidre toujours clair, doux ou sec ou mousseux à volonté, possédant tout le parfum de la pomme et conservant ses qualités originelles pendant des mois et même des années. Trois facteurs jouent un rôle prépondérant dans la fabrication : la coagulation des matières pectiques, qui dépend de la nature de la pomme et de la composition des mélanges de variétés, la nature des levures, la température des fermentations.

M. Warcollier ne s'est pas contenté de publier ces résultats ; il a fabriqué lui-même les divers types de cidre qui répondent le plus au goût français et les a fait déguster à diverses reprises à tous ceux qui s'intéressent à l'industrie cidrière.

Il semble donc qu'il ne s'agit plus maintenant que de faire fructifier ces résultats, de les porter sur le terrain industriel, puisque le laboratoire a rempli son rôle ; que c'est aux intéressés, aux praticiens à rechercher les meilleurs moyens d'organiser une industrie cidrière française capable de tirer parti des énormes ressources en matières premières dont elle dispose.

La question est beaucoup plus compliquée ; car il reste à créer un outillage industriel coûteux, utilisé, en partie tout au moins, pendant une période très courte. Personne jusqu'ici n'a osé engager les énormes dépenses qu'une telle expérience comporte.

La station pomologique de Caen ne pourrait-elle le faire ? Son distingué Directeur ne voudrait-il pas transporter dans le domaine des réalisations pratiques ce qu'il a obtenu avec un si remarquable succès dans son laboratoire ? Nous sommes certains qu'il accepterait, de grand cœur une pareille tâche. Il faudrait donc assurer les ressources nécessaires, les unes de première installation, les autres d'exploitation. Le problème est-il impossible à résoudre ? Que manque-t-il à la station pomologique pour atteindre ce but ?

La station pomologique de Caen a pour objet l'étude de toutes les questions relatives à la culture du pommier et du poirier à cidre, à la sélection des variétés de fruits de pressoir, à l'industrie du cidre. Elle a pour but de venir en aide aux cultivateurs récoltants et aux fabricants en les éclairant sur les moyens pratiques d'obtenir dans leurs caves des cidres, des poirés et des eaux-de-vie possédant le maximum de qualités marchandes.

Est-elle outillée pour remplir le vaste programme ainsi tracé ? Pour nous en rendre compte passons en revue, rapidement, les différents points dont elle voudrait assurer la réalisation.

En ce qui concerne la culture du pommier à cidre, elle agit auprès des sociétés d'agriculture, des associations pomologiques, des cultivateurs, pour leur donner des conseils pour la création de bonnes pépinières, pour la conduite et l'élevage des arbres, pour leur démontrer la nécessité de n'acheter et de ne planter que des arbres provenant de pépinières saines, pour entreprendre des essais de destruction des parasites animaux et végétaux des ver-

gers, et des essais de fumure rationnels des arbres à fruits de pressoir. C'est une œuvre de longue haleine qui demande à être poursuivie pendant longtemps pour donner des résultats durables et profitables, mais dont le succès est certain.

Pour ce qui est de la sélection des variétés de fruits de pressoir, son action est tout à fait limitée. Elle a fait une première étude rationnelle des fruits de pressoir du Calvados, basée sur la valeur culturale des variétés (fertilité, vigueur, adaptation au sol et au milieu et sur la richesse du jus des fruits en éléments constitutifs d'un bon cidre). Cette étude, qui devrait être entreprise par tous les départements cidricoles, n'est en réalité que la réalisation du programme défini par la Société centrale d'horticulture de la Seine-Inférieure en 1862, lorsqu'elle décida d'entreprendre l'étude des fruits de pressoir, pommes et poires, afin d'en constater les qualités et de pouvoir recommander les variétés les meilleures dans les pépinières, les champs et les vergers. Cette étude est déjà très avancée dans beaucoup de départements, grâce aux travaux de classification, de sélection, entrepris par de nombreux laboratoires, de savants pomologistes, d'érudits amateurs, travaux sanctionnés le plus souvent par les décisions des Congrès de l'Association Française Pomologique pour l'étude des fruits de pressoir et l'industrie du cidre. Mais il faudrait que cette étude fût fournie sans arrêt, sans défaillance, qu'on rassemblât tous les documents épars pour les coordonner, afin d'arriver à donner une direction générale à ces travaux de sélection qui constituent la base de la fabrication rationnelle du cidre.

Il nous semble que la station pomologique devrait être mieux outillée pour atteindre son but et qu'elle devrait avoir les moyens d'étendre son action sur toutes les régions à cidre, afin d'arriver à mettre sur pied ce que M. Truelle appelle une « Pomone cidrière raisonnée ».

Les moyens sont pour l'instant trop modestes et trop limités pour pouvoir y prétendre. On s'en rendra compte immédiatement : l'unique station pomologique officielle de France ne possède ni verger d'études, ni verger destiné à la distribution des greffons des variétés sélectionnées recommandées, ni verger de collection.

Dans ces conditions, il est difficile d'entreprendre des recherches sur la physiologie du pommier et sur la composition et la maturation des fruits. On ne peut distribuer des greffons des meilleures variétés et par conséquent assurer la création rationnelle de nouveaux vergers, et enfin on risque à chaque instant, étant donnée l'absence de vergers dont les arbres sont bien connus et bien étiquetés, de voir des variétés changer de nom, de créer des synonymes, et enfin de perdre beaucoup de temps à se procurer des types exacts de comparaison pour l'étude des variétés qui sont soumises à l'examen. Avec des vergers de collections il serait facile de faire de nombreuses expositions de fruits de pressoir régionales, qui seraient les meilleures leçons de choses pour les cultivateurs et les élèves des écoles d'agriculture d'hiver que le Ministre de

l'Agriculture crée à juste raison dans presque tous les départements cidricoles.

La sélection des variétés des fruits de pressoir, qui est la base de toute fabrication rationnelle de cidre, devrait être l'objet de l'attention de tous les producteurs de pommes et de tous les fabricants de cidre.

Il n'en est malheureusement pas ainsi, et cela tient surtout à ce que *le gros commerce des pommes ne s'en préoccupe en aucune façon*, vendant souvent des fruits de toute provenance et de toute nature sans chercher à créer des majorations de prix pour les fruits de qualité supérieure, et surtout à ce que *les industriels fabricants de cidre ont le plus souvent en vue la production de grandes quantités de cidres ordinaires* et non l'obtention des cidres de marque, riches en alcool. Il y a là toute une œuvre de propagande à entreprendre, propagande ingrate car elle va à l'encontre de l'intérêt immédiat de beaucoup de personnes, des habitudes, des usages du commerce, mais pourtant propagande nécessaire si l'on envisage l'intérêt général de nos régions du pommier à cidre, la réputation de nos crus et l'avenir de la production du cidre en France. Cette œuvre de propagande pourrait devenir l'œuvre de la station pomologique à la condition que celle-ci fût soutenue chaudement par tous les groupements pomologiques et cidricoles.

* * *

Mais c'est surtout en ce qui concerne la fabrication du cidre que la station pomologique a un rôle prépondérant à jouer. On le comprendra de suite, lorsqu'on aura dit que les études qui y ont été poursuivies ont montré que l'obtention d'un cidre limpide, parfumé, doux ou désucré, est intimement liée à la réalisation de conditions très précises de fabrication et que parmi ces conditions, les plus importantes à considérer sont celles d'une température déterminée, de l'épuration microbienne du jus des pommes, et des soutirages à l'abri de l'air. Étant essentiellement un laboratoire de recherches, elle devrait être installée dans des conditions qui lui permettent d'aborder et de résoudre tous les problèmes relatifs à la production des fruits, à la fabrication, à la conservation du cidre.

Or, pour l'instant, elle comprend seulement un laboratoire de chimie et de bactériologie, une petite salle de pressurage avec broyeur et pressoir (ce dernier permettant de travailler 200 kilogrammes de fruits); une petite cave, aujourd'hui totalement encombrée, et dans laquelle on ne peut, pour l'instant, mettre en marche de nouvelles expériences.

Comme on le voit, la station a été établie seulement pour pouvoir entreprendre des essais de laboratoire, et non pas pour tenter des expériences d'allure industrielle. De sorte que toutes les études commencées (fabrication d'un cidre se conservant doux, concentration des moûts de pommes, sulfitation et désulfitation des moûts, fabrication des gelées et marmelades, fermentation à l'aide des levures sélectionnées, filtration industrielle des cidres,

fabrication des cidres mousseux gazéifiés, etc., etc.) ne peuvent être mises au point et doivent être abandonnées avant de recevoir la sanction de la pratique.

Depuis 1911, grâce au Ministère de l'Agriculture, le Directeur fait un cours libre sur « les Fermentations et leurs applications agricoles ». Ce cours a lieu une fois par semaine à la Faculté des Sciences ; la cidrerie y occupe une large place. C'est une heureuse tentative vers un enseignement pratique de la cidrerie. La station rend déjà beaucoup de services par ses travaux de laboratoire, ses travaux de vulgarisation, (conférences, champ d'expérience et de démonstration), par son bureau de renseignements, mais elle en rendrait de bien plus grands en abordant tous les problèmes de fabrication, en effectuant des essais industriels. La station n'a pour le moment aucun moyen de travailler rationnellement et les procédés de fabrication suivis par elle sont simplement ceux des cultivateurs, mis en œuvre sur de plus grandes quantités de cidres. Elle s'est outillée mécaniquement d'une façon parfaite pour l'obtention de jus de pommes, mais elle est incapable de diriger à volonté ses fermentations ; elle n'est pas plus avancée sous ce rapport que le plus petit cultivateur qui fabrique deux ou trois tonneaux de cidre par an.

Il conviendrait donc de lui annexer une cidrerie, car ce qu'il faut pour assurer l'avenir du cidre en France, c'est organiser tout d'abord une station pomologique parfaite et non pas chercher à en créer de nouvelles pour satisfaire des demandes locales. Ce serait éparpiller les ressources sans obtenir des résultats convenables.

C'est ce qu'a compris le gouvernement anglais qui vient de créer à Bristol une station pomologique avec cidrerie annexe.

On pourrait objecter que, pour le vin, les stations œnologiques n'ont pas auprès d'elles une usine de fabrication. La comparaison ne serait pas juste, car les méthodes de fabrication du vin sont bien établies, les stations ne peuvent avoir d'autre objet que de le perfectionner tandis que, pour le cidre, les méthodes ne le sont pas. Elles ne peuvent s'appuyer sur la pratique de la bière qui dispose du malt et du houblon, pour la mise en œuvre à toute époque : elles ne peuvent davantage tirer parti des procédés allemands, ou l'ont tend à l'obtention d'un cidre totalement différent du cidre français, fermentations accélérées, ensemencement de ferments qui en dénaturent le goût pour des raisons économiques. En cidrerie, à ce point de vue, tout est encore à faire, à expérimenter.

Voilà pourquoi il faut qu'une station puisse établir ces méthodes et les faire connaître et c'est pour cette raison qu'il faut confier à la station pomologique de Caen, qui a posé le problème de la fabrication du cidre sur son véritable terrain, qui a fait connaître plusieurs procédés d'obtenir des cidres doux ou secs, de longue conservation, les moyens de mettre au point ces méthodes en opérant sur des quantités suffisantes pour que ses essais aient véritablement la valeur d'expériences industrielles. Tant qu'elle n'aura pas une cidrerie annexe à sa disposition, munie de l'outillage nécessaire, de caves

à températures déterminées et constantes, rien de sérieux ne pourra être entrepris et jamais la cidrerie industrielle ne voudra s'orienter dans la voie nouvelle qui lui est tracée sans être à l'avance certaine du succès. Sans cet effort indispensable, la cidrerie ne fabriquera jamais mieux que le cultivateur dont l'installation restera forcément rudimentaire et nous entendrons toujours les plaintes de ceux qui sont étonnés du petit nombre des résultats pratiques sortis des laboratoires et qui d'ailleurs, par une disposition de dénigrement trop fréquent en France, semblent avoir tout achevé lorsqu'ils ont dit que les étrangers font plus de progrès que nous.

Cela m'amène à dire qu'il me paraîtrait téméraire de créer des cidreries dans les applications expérimentales du Ministère de l'Agriculture avant d'avoir établi les méthodes de fabrication du cidre; ce serait pour ainsi dire mettre la charrue avant les bœufs, ou bien être amené forcément à faire jouer à ces cidreries le rôle d'établissements de recherches, rôle qui, dans l'état des ressources que nous demandons au Ministère de l'Agriculture, ne peut être dévolu qu'à une seule station pomologique, et, puisqu'elle existe, à la station de Caen.

Il est temps que la cidrerie industrielle perfectionne ses méthodes de fabrication et qu'elle soit amenée à pouvoir conserver ses cidres pendant plusieurs années. Si elle ne se lance pas hardiment dans cette voie, elle restera condamnée à user, pour la conservation de ses cidres, des moyens de fortune dont l'emploi est naturellement licite, usage d'acides, de tanin, de sucre, d'antiseptiques, etc. procédés qui permettent de lutter contre les difficultés d'une fabrication incertaine, mais qui ne sont que des palliatifs, qu'une fabrication rationnelle et bien comprise n'emploiera qu'exceptionnellement; procédés qui ne conduiront jamais sûrement à l'obtention courante de cidres de longue conservation.

Outre l'opinion de M. le Docteur Warcollier, auteur de remarquables travaux en Cidrerie et en Pomologie, que je crois avoir exprimée, j'ai voulu prendre l'avis de quelques savants compétents et familiarisés avec cette question.

M. J. Crochetelle, Directeur, à Amiens, de la station agronomique de la Somme, est un Bourguignon de ronde allure; il sait, par sa familiarité souriante, son accueil avenant, se créer des collaborations précieuses. Précédemment Directeur de la station agronomique, annexe de l'École Pratique d'Agriculture du Lézardeau, près de Quimperlé, il y a développé le goût de la fabrication du cidre, et c'est en visitant fraternellement les paysans des environs qu'il a apporté de nombreuses contributions au sujet qui nous occupe, dont je ne citerai que la « Pomologie du Finistère », et un ouvrage complet, *la Cidrerie*, édité par l'Encyclopédie de l'Agriculture et des Sciences agricoles.

En raison même du milieu où il a enseigné, il envisage l'enseignement cidricole appliqué à la cidrerie paysanne; il attend d'importants résultats des expériences de la station pomologique de Caen. Je lui laisse la parole.

« La question serait très aisée si l'on pouvait parler en toute indépendance dans notre beau pays; elle devient plus difficile si l'on ne peut pas critiquer trop vertement les errements actuels. Il faut toujours faire beaucoup de choses avec rien. C'est de ce principe, malheureusement trop vrai, qu'il nous faut partir et l'on conviendra avec nous que c'est un fâcheux point de départ, d'autant plus que le pauvre cidre doit être traité comme le cendrillon de la grande famille des boissons françaises; il n'a souvent que les coups à récolter et pas le moindre morceau de beurre à mettre sur son pain. Tout Bourguignon que je suis, je ne puis (même au risque de passer pour un traître), que déplorer l'inégalité qui existe entre les efforts réalisés pour la viticulture et ceux que l'on a tentés pour la pomologie. Je m'arrête...

» Donc nous avons une seule et unique station pomologique à Caen, dirigée par notre savant ami, M. Warcollier, qui a su en peu de temps, avec des ressources plutôt modestes, produire des travaux excellents, déjà féconds en résultats. Demander la création d'autres stations semblables serait à mon avis une mauvaise chose. La division des crédits et des efforts aboutirait à peu de choses. Je demanderais sincèrement que nos efforts, ceux des commerçants, des industriels, des pouvoirs publics, des associations de toutes sortes se concentrassent sur la station qui existe pour la compléter, l'améliorer, en un mot pour en faire une station modèle, pourvue d'une cidrerie annexe, susceptible de rendre les plus grands services.

» La deuxième étape de cet enseignement serait les écoles pratiques d'agriculture, non pas telles que j'ai eu le malheur de les voir fonctionner, mais telles que je les rêve. Je voudrais en effet voir leur nombre diminuer, toujours pour concentrer les efforts, et leur donner pour agir le centre d'une région agricole. Leur outillage serait spécialement perfectionné en vue des cultures et des industries agricoles de la région. Une petite cidrerie modèle, annexée à l'école, permettrait d'abord au professeur de technologie d'adapter à la région les découvertes et les améliorations faites par la station pomologique. Les élèves y apprendraient la pratique cidricole; ils sauraient faire du bon cidre à leur sortie et, rentrés chez eux, dans la région même, ils répandraient très vite le bon exemple. La fabrication du cidre cesserait très vite d'être uniquement étudiée théoriquement par nos jeunes agriculteurs; comme toute autre industrie, elle demande un apprentissage qui n'existe pas aujourd'hui, qui peut être créé demain sans grandes dépenses nouvelles si.... j'allais parler politique. Hélas! c'est toujours elle qui a la parole! » Comme on voit, c'est la façon de juger de M. Warcollier.

M. le Dr Perier, professeur à la Faculté des Sciences de Rennes, Directeur du Laboratoire Municipal de cette ville, auteur de nombreux rapports sur la Cidrerie, est dans les mêmes sentiments. Il voit dans l'avenir, toutes les expériences pratiques ayant été réalisées à Caen, la création d'une semblable station en Bretagne. La première étudierait les cidres de Normandie, son action s'étendrait sur la Picardie, la Sarthe, la Normandie. L'autre, située au centre

de la Bretagne, aurait dans son domaine toute la production de cette province. Les cidres de ces deux pays sont assez différents pour être étudiés séparément. De telles stations occuperaient l'activité tout entière d'un savant qui les dirigerait. Mais, en attendant, il faut reporter, autant que besoin sera, toutes les ressources qu'on pourra créer en vue du développement de la station de Caen. Un éparpillement d'argent sur d'autres écoles, n'aurait qu'un résultat électoral.

L'accord est donc parfait entre la Production, l'Industrie et la Science pour demander une cidrerie expérimentale, dont la direction serait confiée au savant pomologue Docteur Warcollier, qui pourra seul, après 15 ans de patientes expériences, s'entourer de tous les renseignements pratiques nécessaires et conduire à bien une telle entreprise. Les Parlementaires voudront-ils entendre cet appel et ne point diviser entre les diverses stations agronomiques des pays cidricoles les ressources qui sont demandées, comme d'aucuns en manifestent le désir? Resteront-ils insensibles, dans l'avenir comme dans le passé, au fait que le premier pays cidrier du monde ne possède pas les éléments d'études exigés par le développement de la cidrerie, alors que d'autres grands pays d'Europe, Allemagne, Espagne, Angleterre, tributaires du nôtre, perfectionnent sans cesse leur fabrication, grâce à un enseignement pratique?

LÉGISLATION CIDRICOLE

L'agitation viticole.

Le cidre, qui occupe dans l'ordre des productions alimentaires de l'agriculture le rang important qu'on verra plus loin, n'a jamais pris dans les préoccupations de l'agriculteur une place correspondante. Dans nos pays de l'Ouest et du Nord-Ouest, que la nature favorise abondamment, la diversité des produits est considérable. L'élevage y est florissant ; l'industrie laitière renommée ; la volaille y pullule sans grand effort ; le bétail s'y renouvelle constamment ; les récoltes en céréales et en fourrages sont magnifiques ; le bois, dont le pays est couvert, fournit en outre un appoint considérable.

Qu'une partie de la production manque, ce qui pour les pommes arrive souvent deux années sur trois, le mal est infiniment moins grave qu'ailleurs. Le cultivateur a bien des chances de trouver une compensation sur l'ensemble de sa récolte ; il supporte assez facilement cette chose inéluctable. C'est avec la même philosophie qu'il accepte les difficultés qui lui viennent des intempéries ou du législateur.

Il n'en est pas de même dans les pays viticoles, dont le territoire est en grande partie aussi celui de la monoculture. Si les prix du vin sont avilis, c'est une calamité pour la France tout entière. On s'en aperçoit tout de suite au diapason des réclamations, dont l'énergie va jusqu'à l'émeute. L'électeur-viticulteur sait parler à son maître le législateur, lui imposer, grâce à une collaboration intime, des projets de loi de protection, cependant insuffisamment étudiés, même au seul point de vue qui les touche, qui sont ensuite votés d'urgence, sans un examen approfondi.

Dans des circonstances agitées, à nombreuses reprises ont surgi des lois tendant à protéger des intérêts viticoles, ou à réprimer des fraudes commerciales, surchargées de textes obscurs, ambigus, ajoutés au cours des discussions préparatoires. Des députés cidricoles plus bienveillants qu'éclairés s'en sont mêlés eux aussi ; ils ont de ce fait apporté des textes dont l'interprétation abusive lèse des droits très respectables et paralyse, depuis, l'Industrie Cidricole.

Dans deux cas au moins, un rapporteur au Sénat a signalé la gêne que le

vote de ces textes apporterait à l'Industrie du Cidre et, dans les deux cas, pour ne pas retarder la promulgation de lois qu'attendaient les viticulteurs impatients, il a conseillé, néanmoins, de passer outre.

Une loi imparfaite.

En 1897, au cours de la campagne menée par la viticulture contre le commerce, à qui l'on reprochait d'avoir oublié le chemin du vignoble français et sur qui l'on reportait les responsabilités de la situation, on accusait son insouciance du bien public, son manque d'énergie ou son désir d'un gain rapide et facile. Insouciance qui lui fait préférer pour ses affaires, l'achat des vins à trop bon marché, venant, disait-on, presque toujours sophistiqués, d'Espagne ou de Portugal, à ceux de la vigne française.

Pendant les mauvaises années qui avaient précédé, diverses industries étaient très prospères : celles des vins de raisins secs, des piquettes, des vins de sucre. Il fallut les supprimer, le vignoble reconstitué sous un admirable et persévérant effort pouvant suffire à tous les besoins, et ne pouvant plus tolérer une semblable concurrence.

C'est dans ce but qu'on a voté, en avril 1897, une loi dont l'article 3 atteignait le but proposé : *La fabrication et la circulation en vue de la vente des vins de marc et des vins de sucre sont interdites.*

La viticulture avait obtenu satisfaction.

Une tendance contre laquelle on ne saurait trop protester est de comparer la fabrication et le commerce du cidre à ceux du vin. Il y a entre l'un et l'autre tant de divergences que la comparaison ne peut résister à un examen sérieux. Le présent démontre en Allemagne, et l'avenir en France démontrera au contraire qu'il y a une étroite analogie entre la cidrerie et la brasserie. Mais tel ne fut pas l'avis de l'honorable député du Calvados, M. Laniel, fort attentif, dit-on, à défendre les intérêts de l'agriculture.

La nouvelle loi allait prohiber l'emploi en viniculture des raisins secs pour lesquels nous étions tributaires de l'étranger. La vigne nationale allait seule pourvoir aux besoins des Français. M. Laniel considéra qu'il y avait quelque chose d'analogue, en cidrerie, la consommation utilisait dans les années de disette, des pommes et poires desséchées d'Amérique, de Californie principalement, qui concurrençaient d'une façon redoutable la pomme et la poire nationales. Pour les écarter, il proposa l'amendement suivant : *Cette interdiction est applicable aux cidres et poirés produits autrement que par la fermentation des pommes et poires fraîches avec ou sans sucrage.* De cette façon, — *cessante causa cessat effectus*, — on entravait l'importation des fruits desséchés à usage de boissons.

L'article 3 était en outre complété par un dernier alinéa :

La détention à un titre quelconque de ces vins, cidres et poirés est interdite à tout négociant entrepositaire ou débitant de liquides.

L'amendement Laniel voté fut connu le jour même au Havre où l'usage des boissons hygiéniques à base de fruits desséchés est très répandu dans la classe ouvrière. Le prix de ces boissons est minime, bien inférieur à celui du cidre, à celui du petit cidre même du commerce et de la culture. Aussitôt avisés, les importateurs des fruits nécessaires à la fabrication de cette boisson ne manquèrent pas de protester et d'obtenir, sur l'heure, un vœu de la Chambre de Commerce du Havre pour le maintien de cette boisson. Dès le lendemain, MM. Siegfried et Brindeau, leurs députés, déposaient un nouvel amendement : *Les boissons de cidre d'un degré inférieur à trois degrés ne seront pas comprises dans cette interdiction*, qui devint le paragraphe 4 de l'article 3 du projet de loi. Il détruisait l'effet du paragraphe 2 voté la veille, maintenu quand même, par une anomalie de procédure parlementaire et consacrait ce paradoxe, qu'on peut faire, avec des pommes desséchées, produit de l'industrie étrangère, ce qu'il est défendu de faire avec des pommes fraîches, produit national, ainsi qu'on le verra plus loin.

M. de Verninac, le rapporteur au Sénat, signala l'opposition de ces deux textes, mais conseilla cependant de les accepter, à cause du caractère urgent de la loi qu'on devait voter sans modification aucune, si on voulait éviter un retour du projet à la Chambre pour un nouvel examen. « On ne saurait contester, disait-il, qu'elle présentera quelques difficultés dans son application ; et sa rédaction se ressent des modifications qui ont été apportées au cours même de la discussion qui a eu lieu devant la Chambre des Députés (quel aveu !) ; mais la majorité de notre commission a pensé que les améliorations de détail qu'il eût été possible d'y introduire n'avaient pas une importance suffisante pour compenser les retards qu'entraînerait le renvoi à une nouvelle délibération de la Chambre des Députés. »

Cette décision empêchait la création de l'Industrie des pommes et des poires sèches en France, d'où doit, aux yeux d'un certain nombre de savants et de praticiens, sortir la fabrication du cidre. Elle montre la méthode déplorable du travail parlementaire. Sous la poussée d'électeurs sans vergogne, aussi turbulents qu'influents, le vote des lois par deux délibérations est presque supprimé, et ce qui devrait être la règle n'est plus que l'exception.

L'édulcoration des Cidres à Paris. — Le mouillage des Cidres.

La loi du 5 août 1905 nous réservait deux surprises plus désagréables encore si possible.

Deux lois, en 1904 et 1905, avaient limité, puis supprimé le droit de fabriquer du cidre ou du poiré dans l'enceinte de Paris. L'article 11 de la loi du 5 août étendit cette *interdiction dans la ville de Paris à toute préparation de*

liquide fermenté autre que les bières. Le vote de cet article donna lieu à un intéressant débat au Sénat, et il ne fut admis, sous cette forme absolue, que sur la promesse formelle de M. le Directeur général des Contributions indirectes, Louis Martin, Commissaire du Gouvernement, qu'il l'appliquerait dans son esprit le plus large, d'accord en cela avec M. le Rapporteur Caze-neuve qui avait exprimé des inquiétudes. Il fit remarquer que la réponse était dans la rubrique même de la loi : *Loi tendant à supprimer les fraudes commerciales sur les vins.* La simple lecture de cette rubrique, ajouta-t-il, doit donner satisfaction à M. le Rapporteur.

Les représentants des intérêts cidricoles, devant une déclaration aussi nette, — il s'agissait du vin, rien que du vin, — n'intervinrent pas. Autant, en effet, la loi du 1^{er} août avait un caractère général, autant celle du 5 août était spéciale au vin.

Voyons maintenant comment l'auteur de cette rassurante déclaration, dont il ne reste rien dans le texte législatif, a appliqué la loi qu'il était chargé de défendre devant le Parlement. Il s'en est fait une arme pour supprimer le Commerce des cidres dans Paris en interdisant l'édulcoration dans l'enceinte de la ville. Il a jugé que cette opération autorisée par la loi tombait sous le coup de l'interdiction de l'article 11 de la loi du 5 août 1905 : ce n'était pas une simple manipulation, c'était une véritable préparation de liquide fermenté, et il a commencé à faire dresser des procès-verbaux par ses agents.

Procès-verbaux qui ont été suivis de transactions administratives. Mais l'un d'eux s'y est refusé, il a demandé l'appui du Syndicat Général des Cidres en face des poursuites dont il était menacé. Les démarches courtoises du Syndicat auprès de l'Administration, jusques y compris M. le Directeur général, sont couronnées d'insuccès et M. M... est déféré devant les tribunaux. Le Syndicat, directement intéressé, veut intervenir, et cette intervention est rejetée en première instance et en appel. Incident qui règle que les syndicats ne sont pas admis à intervenir comme défendeurs au criminel.

La thèse des contributions indirectes est exposée dans une lettre de M. le Conseiller d'État Louis Martin, Directeur au Ministère des Finances, adressée au Président du Syndicat général des cidres, mon regretté prédécesseur et ami.

« Il importe peu, a pensé l'administration des Contributions indirectes, que la fermentation soit le seul but du sucrage ou qu'elle soit seulement un résultat secondaire de cette opération ; qu'elle se produise avant la livraison ou après, ce qui est incontestable, c'est qu'elle peut se produire et qu'une partie, sinon la totalité du sucre se transforme en alcool, ce qui permet de conclure que cette opération tombe sous l'application de la loi du 5 août 1905. »

Oh ! fameuses promesses d'appliquer la loi dans un large esprit !

Le syndicat s'est mis en campagne pour trouver des avis conformes à sa thèse, à laquelle l'Association Française Pomologique s'est ralliée à Saint-Brieuc en 1908 ; en voici un résumé concis qui émane d'un chef de service distingué et autorisé de l'Institut Pasteur :

« Vous me demandez :

» 1^o Ce qu'on entend par la préparation d'une boisson fermentée.

» 2^o Si l'addition du sucre au cidre en vue de le rendre plus conforme au goût du consommateur, constitue une préparation de boisson. Mon opinion la voici :

» I. La préparation d'une boisson fermentée comporte deux opérations distinctes, si du moins on ne considère que l'état actuel des boissons fermentées.

» La première a pour but de constituer un milieu sucré capable de nourrir la levure alcoolique. Ce milieu doit renfermer un certain nombre d'éléments, parmi lesquels l'azote, le phosphore, le potassium, le calcium, pour ne citer que ceux introduits sous une forme convenable, sont aussi indispensables que le sucre lui-même.

» La seconde opération consiste à réunir toutes les conditions physiques et chimiques, température, aération, ensemencements, qui permettent de conduire la fermentation avec toutes les précautions susceptibles de fournir les meilleurs résultats.

» Généralement on laisse à la nature le soin de fournir les divers constituants du moût, et même de réaliser la fermentation.

» Cependant la bière est pour ainsi dire préparée de toutes pièces.

» II. Ceci posé, il est facile de répondre que l'addition de sucre à une boisson fermentée, et en particulier au cidre, rentre dans des manipulations destinées à corriger des caractères organoleptiques que le consommateur considère, suivant ses goûts ou ses habitudes, comme des défauts.

» Ces opérations n'ont donc rien de commun avec la préparation, et dans le cas particulier des cidres, cette opinion se justifie d'autant plus facilement que, dans l'esprit de l'industriel, le sucre additionné doit échapper à la fermentation, sans quoi son but n'est pas atteint. »

Cette thèse, appuyée par de nombreux savants du monde cidricole, n'a pas été celle des juges en première instance, elle n'a point été réfutée. On y a répondu par cette phrase : « Qu'il échet simplement de faire ressortir que le procédé employé par M... pour l'édulcoration de ses cidres contrevient à la loi fiscale, puisqu'il a sinon pour but du moins pour résultat une fermentation ultérieure. » A la suite de ce jugement, à la séance syndicale du 24 février 1911, le Président du Syndicat Général des Cidres fit la déclaration suivante qui marque l'attitude de ce groupement : « Le Syndicat tout entier proteste contre ce jugement. Il approuve notre collègue d'en avoir appelé et le soutiendra dans cette nouvelle action comme dans les précédentes. »

La question n'est pas encore jugée par la juridiction d'appel.

Le très honoré Président du Syndicat général du Commerce et de l'Industrie, M. Alexis Muzet, alors Conseiller municipal de la ville de Paris, avait, sur la demande de mon prédécesseur, le Président I. Cimetière, cherché à fixer cette question de l'édulcoration ; il avait reçu la réponse suivante de M. le Directeur de l'Octroi de Paris : « Paris, le 22 janvier 1898, Vous avez bien

voulu appeler mon attention, récemment sur le point de savoir si le sucrage des cidres dans Paris ne constituait pas une opération prohibée par la loi du 6 avril 1897.

» J'ai immédiatement soumis cette question à l'administration des contributions indirectes qui, dans une lettre en date du 17 janvier courant, répond que l'addition de sirop de sucre aux cidres de pommes fraîches destinés à la vente n'est nullement interdite par la loi précitée.

» Les marchands en gros établis à l'intérieur de Paris sont donc admis à continuer, comme par le passé, ajoute M. le Directeur des contributions indirectes de la Seine, à se livrer à cette opération qui est pratiquée dans le double but d'aider à la conservation du cidre et de répondre au goût du consommateur.

» Les opérations de sucrage de cidre sont d'ailleurs suivies par le service de la Régie et les allongements qui en résultent sont soumis aux droits du Trésor et de l'Octroi. »

Et en effet, à cette époque, les déclarations de sucrage se faisaient réglementairement et les droits qui en découlaient étaient ventilés entre les deux administrations de la Régie et de l'Octroi de Paris. Après 1900, les droits d'Octroi ayant été supprimés et les droits de Régie réduits, les deux administrations n'exigèrent plus la déclaration.

La conséquence du jugement, s'il était confirmé en appel, serait d'exproprier le commerce des Cidres sans indemnité; car nul consommateur, autant que le Parisien, ne tient à la douceur du cidre. Et l'édulcoration, se pratiquant au fur et à mesure de la livraison, ne peut l'être qu'au point même où il est embouteillé et enfûté.

Le mouillage des cidres.

La seconde difficulté soulevée par l'application de la loi du 1^{er} août 1905 nous vient encore de la Régie, qui a trouvé dans le Règlement d'administration publique du 28 juillet 1908, relatif à cette loi, l'occasion de modifier son interprétation de la loi du 6 avril 1897 sur le mouillage des cidres. Jusqu'alors l'entrepositaire prévenait la Régie qu'il allait dédoubler ces cidres pur jus pour en faire des boissons répondant au besoin de la consommation, qui en use beaucoup sous cette forme, concurremment avec les piquettes de pommes et poires sèches, et payait les droits de circulation résultant de cette opération effectuée à un moment quelconque de l'année; elle prenait en charge l'augmentation de volume qui en résultait.

Voici d'abord ce document qui n'a pas encore été publié dans les Rapports de notre classe des expositions internationales, il a donc sa place marquée ici :

*Règlement d'administration publique du 28 Juillet 1908
pour l'application de la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes.*

Cidre. Poiré.

ARTICLE PREMIER. — Aucune boisson ne peut être détenue ou transportée en vue de la vente, mise en vente ou vendue : 1^o sous le nom de cidre, si elle ne provient exclusivement de la fermentation du jus de pommes fraîches ou d'un mélange de pommes et poires fraîches, *extrait* avec ou sans addition d'eau potable ; 2^o sous le nom de poiré, si elle ne provient exclusivement du jus de poires fraîches, *extrait* avec ou sans addition d'eau potable.

ARTICLE 2. — La dénomination de cidre pur jus ou poiré pur jus est réservée au cidre ou au poiré obtenu sans addition d'eau.

La dénomination de *cidre* ou *poiré* est réservée au cidre ou au poiré contenant au moins :

3^o, 5 d'alcool acquis ou en puissance.

12 grammes d'extrait sec à 100^o (suc déduit) par litre ;

1 gr. 2 de matières minérales (cendres) par litre.

Tout cidre ou poiré présentant dans sa composition des quantités d'alcool, d'extrait ou de matières minérales inférieures à l'une quelconque des limites fixées par le présent règlement, doit être dénommé « petit cidre » « ou petit poiré ».

ARTICLE 3. — Sont considérées comme frauduleuses les manipulations et pratiques qui ont pour objet de modifier la composition du cidre définie à l'article ci-dessus, dans le but soit de tromper l'acheteur sur les qualités substantielles ou l'origine du produit, soit d'en dissimuler l'altération.

En conséquence, rentre dans le cas prévu par l'article 3, § 4 de la loi du 1^{er} août 1905 le fait d'exposer, de mettre en vente ou de vendre, sous forme indiquant leur destination ou leur emploi, tous produits de composition secrète ou non, propres à effectuer les manipulations ou pratiques ci-dessus visées.

Il en est de même du fait d'exposer, de mettre en vente ou de vendre des produits désignés sous une appellation ou dans des termes de nature à faire croire que les boissons fabriquées avec ces produits peuvent être légalement mélangées aux cidres et poirés, ou même vendues séparément comme cidre ou poiré.

ARTICLE 4. — Ne constituent pas des manipulations ou pratiques frauduleuses, aux termes de la loi du 1^{er} août 1905, les opérations ci-après qui ont uniquement pour objet la préparation régulière ou la conservation des cidres et poirés ;

1^o *En ce qui concerne les cidres et poirés :*

Le coupage des cidres entre eux ;

Le coupage des poirés entre eux ;

Le coupage des cidres avec des poirés ;

L'emploi du sucre (saccharose) en vue de l'édulcoration des cidres et poirés mousseux.

Les collages au moyen de clarifiants tels que l'albumine pure, la caséine pure, la gélatine pure ou la colle de poisson, ou tout autre produit dont l'usage pourra être déclaré licite par arrêtés pris de concert par les Ministres de l'Intérieur et de l'Agriculture et sur l'avis du Conseil supérieur d'Hygiène publique ou de l'Académie de Médecine.

L'addition de tanin.

La pasteurisation.

Le traitement par l'anhydride sulfureux pur provenant de la combustion du soufre et par les bisulfites alcalins cristallisés purs, à la double condition que le cidre ou poiré ne retienne pas plus de 100 milligrammes d'anhydride sulfureux, libre ou combiné, par litre et que l'emploi des bisulfites alcalins soit limité à 10 grammes par hectolitre (1).

L'addition d'acide tartrique ou d'acide citrique à la dose maximum de 500 milligrammes par litre.

La coloration à l'aide de la cochenille, du caramel, d'infusion de chicorée ou de substances colorantes dont l'objet pourra être déclaré licite dans les formes fixées au paragraphe 5 du présent article (2).

2^o *En ce qui concerne les moûts :*

L'addition de sucre (saccharose).

L'addition de tanin et de phosphate d'ammoniaque cristallisé pur ; le traitement par l'anhydride sulfureux et les bisulfites alcalins, dans les condi-

(1) A la suite d'expériences physiologiques au laboratoire de M. Laborde de Bordeaux, qui ont démontré l'innocuité complète de l'acide sulfureux dans le vin, la dose permise a été officiellement doublée. Bien que semblable disposition n'ait pas été expressément prise à l'égard du cidre la tolérance d'acide sulfureux est aussi beaucoup plus grande.

(2) Le règlement du 28 juin 1912 revient sur les colorants autorisés.

Eaux-de-vie naturelles (Eaux-de-vie de vin, de cidre, de poiré, de rhum, tafia.)

Colorant autorisé : Caramel.

Cidres, Poirés, Vinaigres, Boissons (autres que le vin, le cidre, le poiré, la bière et l'hydromel) ; *eaux-de-vie* (autres que les eaux-de-vie naturelles) ; *sirops, limonades*.

Colorants autorisés : cochenille et matières colorantes végétales à l'exception de la gomme-gutte et de l'aconit napel.

Hydromels.

Colorants autorisés : cochenille, orseille.

Les matières énumérées ci-dessus doivent être commercialement pures ou mélangées à du sucre, de la dextrine ou sulfate de soude et ne renfermer aucune substance toxique.

Elles ne doivent être employées qu'à la dose strictement nécessaire à produire la coloration des boissons et denrées conformément aux usages constants.

tions fixées ci-dessus pour les cidres et les poirés ; l'emploi des levures sélectionnées.

ARTICLE 5. — Aucun cidre ou poiré ne peut être détenu ou transporté en vue de la vente, mis en vente, ou vendu sous la seule dénomination de « cidre mousseux » ou « poiré mousseux » que si son effervescence résulte exclusivement de la fermentation alcoolique.

Lorsque l'effervescence d'un cidre ou poiré est produite, même partiellement, avec l'addition d'acide carbonique, il n'est pas interdit d'employer dans sa dénomination le mot « mousseux » mais à la condition qu'il soit accompagné du terme « fantaisie » ou d'un qualificatif différenciant ce cidre ou poiré de ceux prévus à l'alinéa précédent, de telle façon qu'aucune confusion ne soit possible dans l'esprit de l'acheteur sur le mode de fabrication employé, la nature ou l'origine du produit.

Dans les inscriptions et marques figurant sur les récipients le mot « mousseux » et le qualificatif qui l'accompagne ou le terme fantaisie doivent être imprimés en caractères identiques.

ARTICLE 6. — Dans les établissements où s'exerce le commerce de détail des cidres et poirés il doit être apposé d'une manière apparente, sur les récipients, emballages, casiers ou fûts, une inscription indiquant la dénomination sous laquelle le cidre ou poiré est mis en vente.

Cette inscription n'est pas obligatoire pour les bouteilles ou récipients dans lesquels le cidre ou le poiré est emporté, séance tenante, par l'acheteur ou servi par le vendeur pour être consommé sur place.

Les inscriptions doivent être rédigées sans abréviations et disposées de façon à ne pas dissimuler la dénomination du produit.

ARTICLE 7. — L'emploi de toute indication ou signe susceptible de créer dans l'esprit de l'acheteur une confusion sur la nature ou sur l'origine des cidres et poirés, lorsque, d'après la convention ou les usages, la désignation de l'origine attribuée à ces boissons devra être considérée comme la cause principale de la vente, est interdit en toutes circonstances et sous quelque forme que ce soit, notamment :

1^o Sur les récipients et emballages.

2^o Sur les étiquettes, capsules, bouchons, cachets ou tout autre appareil de fermeture.

3^o Dans les papiers de commerce, factures, catalogues, tableaux, réclames, annonces, ou tout autre moyen de publicité.

ARTICLE 8. — Un délai de 8 mois, à dater de la publication du présent règlement, est accordé aux intéressés pour se conformer aux présents articles 5 et 6 en ce qui concerne les inscriptions réglementaires.

« Ce règlement paraissait satisfaire les intérêts de la production et du commerce. Il consacrait à peu près le projet de l'*Association Française Pomolo-*

gique et du Syndicat général des Cidres. Accepté avec enthousiasme, — dit M. Marc Duchêne, — ce règlement devait dans son application soulever une grosse difficulté. »

En effet, dans une circulaire n° 761 du 20 août 1908 interprétative de ce règlement, publiée par l'Administration des contributions indirectes, on pouvait lire ceci : « Il résulte des dispositions combinées des articles 1^{er} et 4 du décret que, s'il est licite de faire emploi d'eau dans la fabrication des cidres et poirés, c'est à la condition que cette eau soit versée sur les marcs en vue de faciliter l'extraction du jus. Le mouillage proprement dit des *moûts* ou des *cidres* et poirés achevés, qui avait été admis sur certains points, moyennant une déclaration préalable, entraînant une prise en charge au compte du fabricant de l'augmentation de volume correspondant à la quantité d'eau ajoutée, est donc formellement interdit et le service devra, en conséquence, refuser de recevoir, désormais, les déclarations d'opérations de l'espèce. Tout excédent résultant d'un mouillage qui viendrait à être constaté donnerait lieu à la rédaction d'un procès-verbal pour infraction aux dispositions de l'article 100 de la loi du 18 avril 1816 ainsi qu'à celles de la loi du 1^{er} août 1905 et du décret du 28 juillet 1908. »

Les fabricants et marchands de cidre, qui cherchent à remédier à la grande variabilité des récoltes et des prix, qui ne disposent que des fruits frais en vertu de la loi de 1897, constituaient des approvisionnements, dans les années d'abondance, en cidre pur jus dont la vente est nulle, mais qu'ils transformaient, en raison de la demande, en cidre marchand et boisson de cidre à toute époque de l'année, ont perdu cette faculté. La circulaire du 20 août la leur retirait purement et simplement. C'était un nouveau coup attribué au Midi.

Le Syndicat Général des Cidres, la Chambre syndicale du Commerce des pommes et poires à cidre, le Syndicat de l'Industrie cidricole, l'Association Française Pomologique et de nombreux syndicats agricoles demandèrent sans l'obtenir une modification des articles 1 et 4 du règlement sur les cidres et poirés ou, plus simplement, la modification de la circulaire 761.

Le regretté Paul Lintier, important cidrier à Mayenne dont il était le maire, ancien Président du Tribunal de commerce de cette ville, vice-président pour la région de l'Ouest du Syndicat Général des Cidres, fut le promoteur du mouvement par deux rapports, l'un au Ministre des Finances, l'autre au Ministre de l'Agriculture, et m'associa à cette œuvre qui me permit d'approfondir les qualités de l'homme intègre, de l'excellent administrateur, qui sut, tout en prenant une part ardente aux luttes politiques, dans les rangs des radicaux-socialistes, conserver l'estime et mériter la gratitude de ses adversaires comme de ses amis.

L'administration des Finances, le Ministre lui-même, nous promit une solution satisfaisante aussitôt que l'Agriculture y consentirait. A l'Agriculture, on nous demanda l'adhésion de la culture, on ne voulait pas lui déplaire en faisant un décret qui donnerait lieu, de sa part, à des protestations. Le bon

droit venait en second lieu, la question électorale primait. Nous ouvrimes une importante pétition qui fut couverte de nombreuses signatures et qui dort quelque part dans les cartons des Finances.

Les deux rapports exposaient que le nouveau règlement nous imposait des pratiques contraires à tous les principes économiques. Il nous soumet à des pertes énormes, car les petits cidres obtenus au moment de la fabrication seulement tendent à s'altérer au moment des chaleurs ; en limitant notre fabrication il nous oblige à restreindre dans des proportions considérables nos achats de pommes et par suite les fruits ne peuvent atteindre les cours rémunérateurs que la culture doit légitimement espérer. Tout se tient : en frappant l'Industrie on frappe également l'Agriculture (1).

A cette situation paradoxale le rapporteur en opposait une autre non moins remarquable : Nous disions que le règlement du 28 juillet et la circulaire 761 portaient atteinte aux intérêts des producteurs de pommes en obligeant les cidriers à restreindre considérablement leurs achats de fruits, ils leur causent un préjudice non moins grave de la manière que voici : l'année 1897 a vu consacrer par la loi du 6 avril le droit de fabriquer à toute époque, une boisson à bon marché dont la matière est fournie par l'industrie étrangère, poires et pommes sèches d'Amérique. « Avec les nouvelles instructions de la Régie c'est la seule consommation à bon marché que l'ouvrier trouvera dans les années de disette.

» N'est-il pas moins surprenant qu'un produit étranger jouisse exclusivement du droit qu'on refuse aux pommes françaises, alors surtout que, si l'on se reporte à l'étude des préliminaires de la loi, on y voit que dans le projet primitif l'emploi des fruits d'Amérique était prohibé ! Oui, l'article 3 de la loi du 6 avril 1897 autorise les fabrications des boissons titrant moins de 3 degrés, faites avec du sucre, de l'eau et des pommes sèches qui nous viennent de l'étranger. Par sa circulaire 226 du 10 août 1897, l'administration des contributions indirectes les admet à la prise en charge, tandis que par sa circulaire 761 du 20 août 1908 elle se refuse à prendre en charge des boissons, des cidres analogues, provenant du jus des pommes fraîches, coupé d'eau.

» Que penser de cette façon d'administrer de respectables intérêts ?

» Il faut y voir un épisode de cette lutte meurtrière du vin contre le cidre, dont il fallait entraver le commerce au pays même de production...

» Nous n'ignorons pas, M. le Ministre de l'Agriculture, que la fabrication des cidres, telle qu'elle se pratique, rencontre chez certains viticulteurs une

(1) L'Industrie Cidricole, contrôlée par la Régie, a observé rigoureusement cette interdiction ; mais le malaise et le découragement sont profonds. La culture usant d'une grande liberté, en l'absence de surveillance, a continué le mouillage au moment même de la consommation, ainsi que le débitant. Le service de la Régie a voulu sévir récemment : elle a gagné son procès ; mais l'opinion a enfin compris le danger de cette réglementation ; elle proteste et l'écho s'en fait sentir dans des vœux des Conseils généraux des pays producteurs au groupe parlementaire cidricole à la Chambre : seront-ils exaucés ?

hostilité non dissimulée. Ils demandent que l'eau soit interdite dans cette fabrication, comme elle est interdite dans la fabrication du vin.

» Comme nous le disions dans le rapport à M. le Ministre des Finances, ceux-là savent fort bien qu'une telle mesure ferait immédiatement disparaître le cidre de la consommation courante. Ils rêvent, ces gens trop avisés, la suppression d'une concurrence, pourtant bien humble, qu'ils supportent impatiemment. Ils rêvent du triomphe de leurs vins par la mort de nos cidres, du triomphe de la vigne par la mort de nos pommiers.

» Il faudrait une loi pour que ce but détestable fût atteint, car celle du 24 juillet 1894, qui interdit le mouillage, ne vise que les vins.

» Une telle mesure créerait une nouvelle division dans le pays et dresserait l'Ouest et le Nord contre le Midi (1). »

Le Commerce et l'Industrie des Cidres, sans statut légal, en butte à la jalouse hostilité de la Viticulture, voient les règlements d'administration publique varier sans cesse, devenir plus exigeants dans leur esprit, dans leur application. Les procès-verbaux, les amendes pleuvent dru ; ils causent un malaise dont on aurait tort, en haut lieu, de se désintéresser.

Comme, en regard du vin, dont une multitude de lois règlent la production et la vente, il n'existe aucun statut légal, sauf l'invraisemblable article 3 de la loi du 6 avril 1897, l'Administration de plus en plus fiscale de la Régie a beau jeu pour imposer sa lourde volonté.

D'autre part il serait inopportun de demander une loi complète pour les cidres, la viticulture, en intervenant, la voudrait plus dure encore que les règlements, dont il vient d'être parlé. C'est une situation, on le voit, sans issue.

(1) Rapports Lintier.

L'EAU-DE-VIE DE CIDRE

J'emprunte à M. Marc Duchêne les renseignements suivants :

« La distillation, qui semble avoir été inconnue des anciens, aurait été inventée, d'après certains auteurs, par les Arabes.

» Extraite d'abord du vin, l'eau-de-vie était regardée au début comme un remède. Arnaud de Villeneuve, alchimiste et médecin du XIII^e siècle, disait d'elle qu'elle conservait la santé et dissipait les humeurs superflues, ranimait le cœur et prolongeait la jeunesse.

» C'était bien là l'idée qu'on s'en faisait. Véritable panacée, sa fabrication et sa vente, bien qu'elles fussent libres, étaient restées dans les mains des chimistes et des apothicaires. Son usage s'était répandu peu à peu et elle était devenue une boisson que l'on consomme avec la même confiance dans ses vertus hygiéniques et médicales. Louis XII, en 1514, accorda à la communauté des vinaigriers la distillation de l'eau-de-vie.

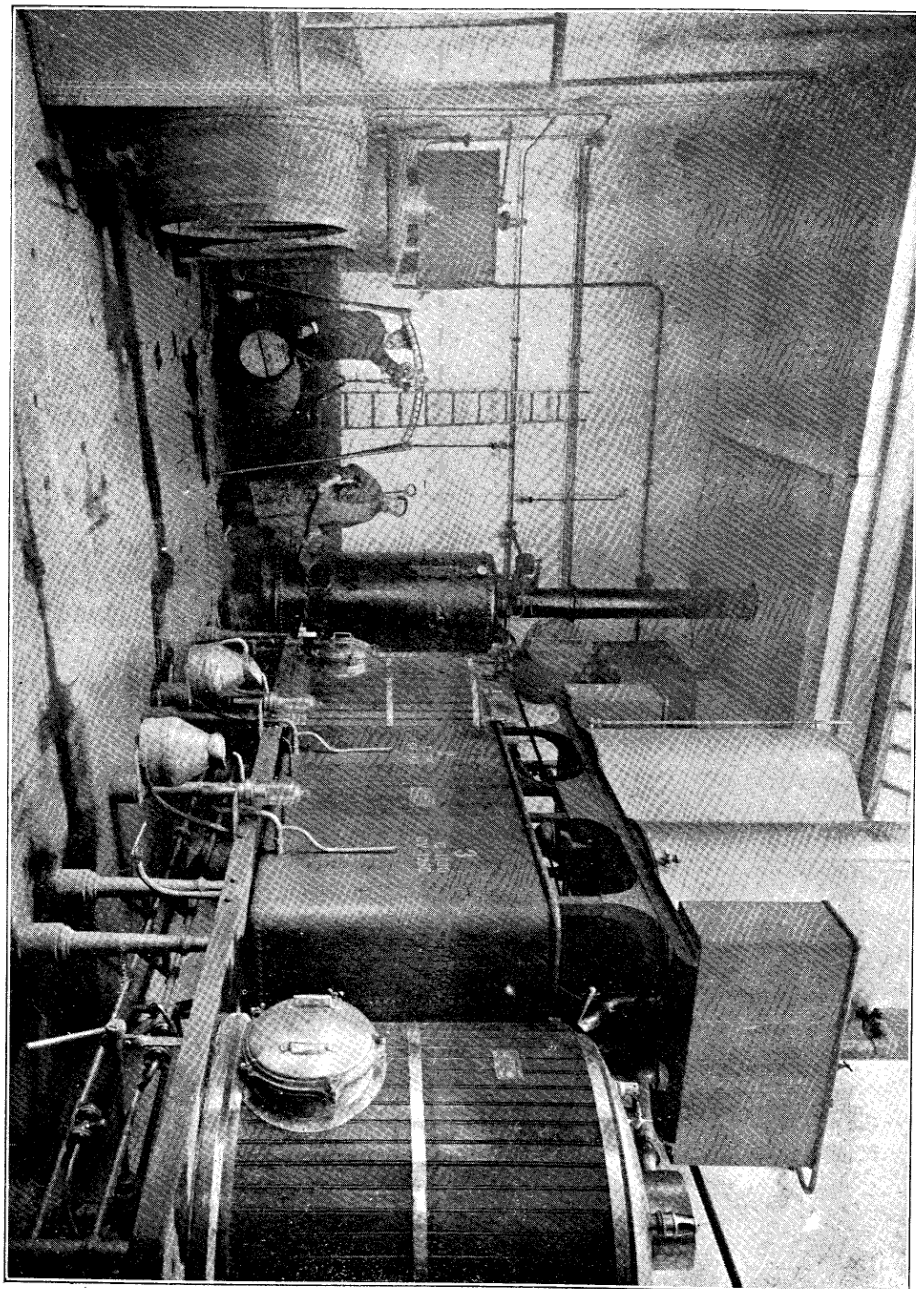
» C'est vers cette époque que l'on songea à distiller du cidre. Les vinaigriers d'Alençon furent les premiers à produire « l'eau ardente » qui devait triompher dans maints celliers normands.

» Estienne et Liébault, dans leur *Maison Rustique*, tout comme Julien le Paulmier dans son traité, ont indiqué la façon de l'obtenir.

» Sa fabrication devint assez rapidement courante en Normandie. C'est ce qui nous explique sans doute qu'au milieu du XVII^e siècle, en 1659, elle fut soumise aux droits de quatricine et de huitième sur la vente au détail, puis assujettie en 1665 aux droits de gros et d'augmentation et en 1680 à celui de la subvention à l'intérieur des villes.

» Les chemins qui dans la Basse-Normandie, la vallée d'Auge, le Bray, étaient souvent impraticables, comme en témoignent la correspondance et les rapports des intendants, devaient pousser les paysans normands à la fabrication de l'eau-de-vie. Les moyens de communication étant difficiles, ils avaient intérêt à condenser ainsi leur récolte pour la porter facilement au marché (1).

(1) « Supplions la cour de faire attention que les chemins de la vallée d'Auge sont impraticables aux charrettes, qu'il n'est pas possible de vendre les cidres pour le pays de campagne, les frais consommeraient le capital : il faut de toute nécessité les réduire en eaux-de-vie, c'est le seul moyen qui nous reste. » (Complainte suppliante présentée à la Cour sous les auspices de M. de Chauvalen, intendant des finances; par les fabricants d'eaux-de-vie de la province de Normandie n'en pouvant obtenir l'exportation à l'étranger, 1768.)



Une vue de la distillerie d'eaux-de-vie de cidre Lemonnier, à Beuzeville (Eure).

Le transport d'un tonneau d'eau-de-vie était plus simple que celui de 15 ou 16 tonneaux de cidre.

» La vente au détail de ces produits dans les grandes villes et notamment à Paris, où dès le XVII^e siècle étaient apparus des marchands en détail appelés « placiers », assurait l'écoulement de leurs produits.

» Ceux-ci durent même entrer en concurrence avec ceux des provinces viticoles, au commencement du XVIII^e siècle, puisqu'ils provoquèrent des réclamations de leur part.

» Différents règlements et notamment la déclaration du 24 janvier 1713 leur donnèrent satisfaction. On défendit, sous peine d'amende et de confiscation des appareils, de fabriquer de l'eau-de-vie avec toute autre matière que le vin. Quelques exceptions ayant été faites à cette règle générale, on toléra la fabrication des eaux-de-vie de cidre en Bretagne (sauf dans le diocèse de Nantes) et en Normandie, mais sous défense d'en faire commerce hors de ces provinces.

» Cet état de choses dura jusqu'à la Révolution.

» Le cidre constitue, par suite de sa faible teneur en alcool, bien plus une boisson hygiénique qu'une matière propre à la distillation. Aussi la production des eaux-de-vie, qui a pris cependant une certaine importance en Normandie et à laquelle on commence à s'intéresser en Bretagne, ne constitue, pour l'industrie cidricole et pour le cultivateur, qu'une ressource occasionnelle. »

Le paysan a recours à la distillation dans les années de grosse production, pour utiliser les fruits qu'il ne trouve pas à vendre à des prix rémunérateurs. Il y a recours également pour utiliser ses lies et ses cidres mal réussis.

C'est une entreprise paysanne qui progresse de plus en plus. Le cultivateur distille, au moment qu'il s'est choisi, en général au moment où les travaux des champs sont le moins actifs, les cidres et les lies réservés à la chaudière. C'est généralement le brûleur qui fait cette opération ; on appelle ainsi le distillateur-bouilleur ambulant qui se rend de ferme en ferme avec son appareil. C'est généralement un alambic élémentaire, chauffé à feu nu, au bois, sans dispositif de rectification. La distillation se fait en deux fois. Avec la première opération on fait de la petite eau ; avec la seconde opération on fait de la repasse, qui est l'eau-de-vie.

Cependant l'eau-de-vie de cidre, de plus en plus demandée, est fabriquée dans une mesure plus grande que par le passé par l'industrie, dont l'outillage se perfectionne et se rapproche des distilleries de vins. Les distilleries des frères Molinié à Saint-Sever, de M. Lemonnier à Beuzeville, de la Distillerie de Corneilles, etc., sont aménagées pour produire de grandes quantités d'eau-de-vie de cidre, et un brillant avenir paraît réservé à ces établissements. Les cidreries industrielles ont aussi des distilleries annexées à leur établissement et trouvent un facile écoulement des eaux-de-vie qu'elles obtiennent.

Comme celle du cidre, la production de l'eau-de-vie de cidre est très variable.

La production paysanne va de moins en moins dans les mains du commerce, elle est consommée sur place au degré élevé où elle a été obtenue. Fraîche et chargée d'essence, elle agit énergiquement sur le système nerveux. Elle est la cause certaine de l'alcoolisme. C'est l'effet le plus clair du privilège des bouilleurs de cru.

Distillerie de cidre de M. E. Lemonnier, à Beuzeville.

Cette installation comporte un *groupe de 2 alambics Egrot de 1500 litres* chacun de capacité, en cuivre étamé intérieurement, montés avec le réfrigérant commun sur une table en fer avec pieds et supports en fonte, sous laquelle se trouvent placés les robinets de vidange des appareils, ainsi que la tuyauterie de vapeur et de retour des condensations, ces dernières étant utilisées ensuite à l'alimentation du générateur de vapeur.

Les alambics sont munis chacun d'un rectificateur Egrot, qui permet d'obtenir des eaux-de-vie de premier jet, sans repasse, puis de chauffe-vin de 1 500 litres de capacité, qui donnent l'avantage de pouvoir exécuter plusieurs rectifications rapidement, en se servant des vapeurs de la distillation pour chauffer le cidre destiné à l'opération suivante.

La réfrigération est complétée au moyen de 2 serpentins en cuivre étamé partout, disposés dans une bache commune placée immédiatement au-dessous des 2 chauffe-vin entre les 2 alambics et sur la même table.

Les alambics sont alimentés par un générateur de vapeur de 12 mètres carrés de surface de chauffe, vertical, à tubes Field, surmonté d'une bouteille alimentaire à mouvements articulés système Egrot et d'un réservoir des retours des condensations provenant des serpentins de chauffe des alambics, de sorte que l'alimentation se fait en grand avec des eaux distillées et très étendues, réalisant ainsi une grande économie de charbon.

Le cidre est amené dans deux citernes placées directement au-dessous des alambics ; il est monté dans les deux chauffe-vin au moyen d'un éjecteur actionné par la vapeur.

L'installation est complétée par un autre groupe à vapeur à alambics Egrot de 500 litres de capacité avec chauffe-vin, et 2 alambics Deroy à feu nu de chacun 500 litres de capacité avec chauffe-vin de même contenance.

Deux puisards de 40 mètres de profondeur permettent, grâce à un sol très crayeux, d'absorber tous les résidus journaliers de la distillation soit une moyenne de 100 hectolitres de résidus par jour.

Les eaux servant à réfrigérer les vapeurs sont utilisées plusieurs fois, étant recueillies dans des refroidisseurs à leurs réfrigérants.

NOTIONS ÉCONOMIQUES



Une lutte difficile.

Jusqu'à ces derniers temps, en Normandie, en Bretagne, en Picardie, dans toute la région cidricole, le cidre était l'unique boisson, avec la piquette ou boisson de cidre qu'on obtient par une large lixiviation du marc de pommes déjà pressé. Le vin, le vrai vin, y était presque inconnu. Seuls dans le monde du travail, les ouvriers qui avaient voyagé et les soldats qui avaient servi au loin en parlaient en connaisseurs.

Jusqu'alors le vin qu'on se procurait chez le débitant était un mauvais coupage de vins médiocres, qu'on ne buvait qu'à l'occasion des fêtes de familles ou publiques. Il fallut les années vinicoles d'exceptionnelle abondance qui marquèrent la fin du XIX^e siècle pour que le vin, tant chanté, fût mis à la portée de ces régions. Des représentants de maisons d'origine, négociants ou viticulteurs du Centre, du Midi, de Bourgogne, du Bordelais, de Champagne, parcoururent alors les coins les plus reculés et firent pénétrer chez les aubergistes les plus modestes, chez l'ouvrier, le petit rentier, toutes sortes de vins. La vogue fut d'en mettre sur les tables d'hôte où il obtint un grand succès. Il s'introduisit partout au détriment du cidre.

Concurremment au vin, la bière, fournie par des brasseries modernes et locales, a pris place dans la consommation dans une mesure très notable. Le mal serait encore plus grand si, malgré tout, l'ouvrier et le paysan n'étaient restés fidèles au cidre, qu'ils préférèrent à toute autre boisson, au cours de leurs travaux.

Les difficultés que notre corporation traverse tiennent encore à d'autres causes, les unes dues aux hommes, les autres à la nature.

Les premières font l'objet d'une étude spéciale qu'on a vue au chapitre législation.

A Paris la consommation du cidre, malgré la constante, l'importante progression de la population, a notablement diminué. La loi de 1900 sur les boissons hygiéniques, favorable au vin, à la bière, a paralysé son essor. Jusqu'à 1898 le vin acquittait un droit de circulation et d'octroi de 20 francs par hectolitre et le cidre de 8 fr. 50. C'était en faveur du second un avantage écono-

mique fort sensible que la loi de 1900 détruisit. Celle-ci, en supprimant les droits d'octroi et en réduisant les droits de circulation à 1 fr. 50 pour le vin et 0 fr. 80, au moment où la crise sur les vins les mettait à la portée du consommateur à un bon marché sans précédent, portait au cidre un coup dont il ne s'est point relevé.

La hausse sur les vins est bien survenue; les sociétés vinicoles qui ont installé à Paris et en banlieue tant de succursales pour la vente au détail, cherchent à y maintenir leurs affaires en poussant la vente du cidre. Elles obtiennent un succès relatif qui concourt avec le commerce parisien et provincial des cidres, à la reprise de la consommation du cidre. La consommation du cidre dans la capitale est à peine le trentième de celle du vin et la moitié de celle de la bière avec qui elle venait à égalité il y a moins de quinze ans.

Le cidre subit donc de redoutables assauts et, n'était sa transformation grandissante en eaux-de-vie et la série extraordinaire des mauvaises récoltes du commencement de ce siècle, on ressentirait plus vivement, au pays de production, la crise menaçante.

Cours des pommes de 1905 à 1911.

Les récoltes de cidre donnent lieu, d'une année à l'autre, à des différences déconcertantes, qui ont fait l'objet d'un chapitre de mon rapport de l'Exposition de Bruxelles. Je n'y reviendrai donc pas en détail. Elles ont pu passer de 45 millions d'hectolitres à 5 millions et de 2 millions et demi à 21 millions et demi. On peut se demander quelles ont été les variations des prix des pommes dans de telles circonstances!

J'ai pensé qu'il serait intéressant de donner les cours moyens des pommes pendant une période de quelques années. On verra ainsi quelles difficultés l'industrie cidricole doit surmonter, d'une année à l'autre, du commencement à la fin de la même campagne; car à la variation des récoltes s'ajoute l'absence de renseignements précis sur l'importance des récoltes, sur les besoins de la consommation.

Prenons la période 1905-1911, nous voyons que la première année, la récolte est évaluée à 8,074,000 hectolitres. Les pommes valent, les 1000 kilogrammes, sur wagon gare de départ, en octobre 125 francs à 130 francs, en novembre 135 à 140, à 145, à 150, à 155 francs. En décembre les prix observés sont de 135 à 150 francs. En janvier 1906 nous sommes déjà à la fin de la campagne, le produit est très rare, aussi les cours sautent-ils à 170, puis à 190 francs, toujours les 1000 kilogrammes.

En 1906 la récolte passe à 21,714,000 hectolitres, les apparences ont été belles dès le printemps; la campagne d'achat débute au mois de mai avec livrable sur septembre 40 à 42 francs les 1000 kilogrammes. En juin les cours varient de 30 à 80 francs selon l'origine et l'époque de livraison. En juillet, variation

de 40 à 55 francs. En août de 40 à 58 francs. En septembre de 30 à 65 francs. En octobre de 35 à 60 francs. En novembre de 35 à 80 francs. En décembre la campagne tire à sa fin, les prix varient de 50 à 70 francs. En janvier 1907 de 70 à 90 francs. En 1907, la plus mauvaise récolte enregistrée, 2,739,000 hectolitres de cidre ! Elle s'annonce mal dès le début, puis très bien en avril ! Cela va moins bien en mai. En juin cela va décidément mal. On traite à Paris sur octobre 135 à 140, sur novembre 150 à 155 francs. En juillet on est fixé, les cours vont de 155 à 160 francs. En août les cours accusent une nouvelle hausse, on cote 155 à 175 francs. En septembre on trouve en disponible à 112, 115 francs et du livrable de 145 à 175 francs. En octobre les prix se tiennent sans changement. En novembre la baisse se produit par suite des apports étrangers (Espagne) et les cours sont de 140 à 165 francs. En décembre la campagne s'achève sur un mouvement de baisse, les cours varient de 115 à 130 francs, on cote même en janvier le prix de 90 francs ; les envois étrangers abondants pèsent lourdement sur les cours.

En 1908, récolte moyenne avec 16,874,000 hectolitres de cidre. La pomme vaut les 1000 kilogrammes sur wagon, gare départ, en juin selon origine et époque de livraison de 48 à 60 francs. En juillet de 50 à 75 francs. En août de 35 (livrable) à 58 francs. En septembre de 35 à 60 francs. En octobre de 45 à 55 francs. En novembre de 47 à 60 francs. En décembre de 52 à 65. En janvier se termine la campagne sur de petites quantités vendues de 75 à 80 francs.

En 1909, récolte déficitaire avec 7,948,000 hectolitres de cidre ; on parle en juillet de 100 à 110 francs. En août transactions lentes. Le disponible se vend 70 francs. Septembre 100 à 110 francs. En octobre 70 à 80 francs. En novembre de 60 à 90 francs. En décembre et janvier 70 à 85. En février quelques transactions entre 110 et 115 francs.

En 1910 la récolte est de 10,794,750 hectolitres. En août on cote disponible 45, 50, 55, à terme de 60 à 70. En septembre 65 à 70 francs. En octobre 90 à 105. En novembre de 78 à 85. On se plaint vivement du service des transports qui paralyse les livraisons (grève Ouest-État et autres Compagnies). En décembre de 80 à 120 francs. En janvier 108 à 120.

En 1911 récolte de cidre 21,898,450 hectolitres. Année de grandes chaleurs, tous les celliers sont vides. En août le disponible est offert à 80, 85 francs. En septembre de 40 à 70 francs. En octobre 50 à 70 francs. En novembre 80 à 100 francs. En décembre, légère baisse et la campagne finit en janvier de 105 à 115 francs. La demande allemande avait été considérable. Elle n'avait pu être entièrement satisfaite, faute d'ordre et de moyens de transport à l'Ouest-État. Des rames de wagons ont séjourné un peu partout, Igney-Avrécourt ne pouvant être dégagé, refoulant au contraire au loin, faute de place, les marchandises qui lui étaient destinées. Il y eut un désordre inouï, et cela dans un moment de tension diplomatique très considérable avec notre voisine de l'Est.

Dans ces circonstances presque tragiques, l'Allemagne restait obstinément

fidèle à son principe de ne pas recevoir pour une destination quelconque plus que la gare ne doit réglementairement en contenir. Et comme de France les expéditions se faisaient toutes en même temps, la pomme devait séjourner pendant de longs délais sur toutes les voies disponibles.

Il est inutile d'insister sur le danger national d'une pareille situation, au cas où le différend avec nos voisins ne se fût pas pacifiquement réglé.

Cette question des transports joue un très grand rôle dans le commerce des pommes, d'une pratique si délicate. Car le fait que je signale se produit également à l'intérieur, où les récoltes sont inégalement réparties ; telle contrée qui n'a à peu près rien devra, pour son approvisionnement, acheter dans la contrée voisine ou les contrées peu éloignées qui pourront en fournir. Si les transactions sont considérables le mouvement des transports correspondra, les demandes parviendront en trop grand nombre à la fois pour les forces des Compagnies de transport qui seront dépassées. Les cours seront faussés au grand détriment du commerçant ou du producteur.

Comme le trafic principal se produit sur Ouest-État, cette Compagnie, d'accord avec l'Est et l'Orléans et les intéressés, organise un service spécial d'équipes volantes destiné à répondre à des besoins extraordinaires et passagers. Ce service fonctionne bien déjà et il constitue une sérieuse amélioration sur le passé.

Le commerce des pommes est d'un maniement difficile à cause même des différences des cours très considérables qu'on vient de constater. Il est dans les mains des mêmes intermédiaires que le commerce des grains. Si l'intermédiaire a, dès juillet, vendu des pommes à un prix trop bas et qu'il doive se livrer en septembre ou octobre à des prix élevés, il peut subir des différences très considérables. Il arrive quelquefois d'en voir au cours d'une campagne disparaître sous le poids d'engagements trop lourds.

Quand la récolte est bien répartie sur la prime saison, la seconde saison, l'arrière-saison, les cours sont généralement réguliers. Mais comme les renseignements sont assez rares, assez incomplets faute de déclaration de récolte, comme en viticulture, on ne le sait que trop tard. De là encore ces sautes extraordinaires des cours lorsque, à une époque donnée, la pomme est plus demandée que le disponible réel.

Valeur d'une récolte.

D'après le document ci-dessus, extrait de l'office des *Renseignements agricoles*, publication officielle du *Ministre de l'Agriculture*, le commerce des pommes et poires à cidre aurait été en 1910 de 121,800,000 francs, celui des pommes et poires à couteau de 33,073,000 francs, soit avec l'exportation 382,000 francs, un peu plus de 154 millions ; c'est une source de richesse qui s'ajoute à tant d'autres dans les contrées si favorisées de Bretagne, de Normandie et de Picardie.

EXPORTATION

MARCHANDISE	UNITÉS	COMMERCE SPÉCIAL					
		MARCHANDISE FRANÇAISE EXPORTÉE			VALEURS ACTUELLES		
		1910	1909	1908	1910	1909	1908
					francs.	francs.	francs.
Cidre et poiré.....	hect.	15 309	21 393	20 480	382 725	534 825	409 600
Bière.....	kilog.	10 689 600	10 444 700	10 347 600	4 275 840	4 177 880	4 139 040

Le Ministre de l'Agriculture donne pour 1912, d'après les rapports des Directeurs des services agricoles départementaux, comme résultats définitifs de la récolte entière de la France en 1911, avec sa valeur vénale, d'après les prix moyens cotés pendant l'année, la somme de 11,278,865,224 francs.

Dans ces chiffres entrent :

L'orge pour.....	212 447 650 francs.
Les vignes (vins).....	1 354 486 297 —
Les pommes et poires à cidre.....	198 269 540 francs.
Les pommes et poires à couteau....	41 581 890 —
Total des pommes et poires.....	239 851 430 francs.

Ces fruits ne vont qu'en moyenne partie au commerce. Chaque cultivateur brasse une certaine quantité de cidre, non seulement pour ses besoins, pour ceux de son personnel, mais encore pour un certain nombre de clients ses voisins, particuliers ou débiteurs; pour le commerce des grandes villes qui vient les lui acheter avec l'aide d'un commissionnaire au début du printemps en prenant des dates pour les livraisons.

En d'autres contrées ces fruits sont achetés par les voisins et transformés sur place par des brasseurs ambulants, en cidres ou poirés.

Je ne m'étendrai pas sur les abus que pratique trop souvent le commerce des pommes, notamment avec la réexpédition, qui consiste à faire venir d'une contrée de production peu estimée des pommes dans une autre qui l'est beaucoup, de les y décharger et de les faire voyager de nouveau avec l'indication fautive de ce pays, comme origine; ou en se servant du mot « parité » contre lequel le Syndicat Général des Cidres a vivement protesté et qui n'a juridiquement que le sens de : égal à la distance de X... (ici un nom de ville) tandis qu'au sens de l'acheteur peu exercé il doit signifier d'origine de X...

« On a alors proposé, pour éviter ces fraudes difficiles à dévoiler, d'exiger des Compagnies de chemins de fer, à titre de renseignement, le maintien, sur les nouvelles lettres de voitures, de la mention de la gare d'origine toutes les fois que les marchandises n'auraient pas été déchargées en cours de route. Le moyen étant encore insuffisant, puisque le revendeur peut les décharger et les réexpé-

RÉCOLTES DIVERSES DE LA FRANCE EN 1910 (Cultures Fruitières.)

DÉPARTEMENTS.	POMMES ET POIRES A COUTEAU.			POMMES ET POIRES A CIDRE.		
	Production totale.	Valeur totale.	Valeur moyenne du quintal.	Production totale.	Valeur totale.	Valeur moyenne du quintal.
	Quintaux.	Francs.	fr. cent.	Quintaux.	Francs.	fr. cent.
1. Ain.....	13 450	349 700	26 »	13 000	221 000	17 »
2. Aisne.....	29 440	736 000	25 »	228 600	2 171 700	9 50
3. Allier.....	15 130	351 020	23 20	9 890	90 000	9 10
4. Alpes (Basses).....	19 980	299 700	15 »	»	»	»
5. Alpes (Hautes).....	29 730	1 040 550	35 »	320	4 800	15 »
6. Alpes-Maritimes.....	8 150	203 750	25 »	»	»	»
7. Ardèche.....	32 520	975 600	30 »	1 070	10 700	10 »
8. Ardennes.....	30 040	540 720	18 »	119 060	952 480	8 »
9. Ariège.....	7 590	68 310	9 »	530	3 180	6 »
10. Aube.....	1 500	42 000	28 »	21 970	153 790	7 »
11. Aude.....	2 610	130 500	50 »	»	»	»
12. Aveyron.....	15 650	219 100	14 »	17 880	143 040	8 »
13. Bouches-du-Rhône.....	940	18 800	20 »	»	»	»
14. Calvados.....	5 290	185 150	35 »	1 550 930	12 407 440	8 »
15. Cantal.....	1 960	39 000	20 »	4 000	24 000	6 »
16. Charente.....	2 980	149 000	50 »	6 350	76 200	12 »
17. Charente-Inférieure.....	1 230	55 350	45 »	2 830	21 220	7 50
18. Cher.....	6 570	197 100	30 »	13 150	170 950	13 »
19. Corrèze.....	70 500	2 467 500	35 »	85 200	1 278 000	15 »
20. Corse.....	20 760	622 800	30 »	»	»	»
21. Côte-d'Or.....	1 920	38 400	20 »	110	1 650	15 »
22. Côtes-du-Nord.....	2 970	89 100	30 »	1 198 000	10 183 000	8 50
23. Creuse.....	6 320	189 000	30 »	14 750	147 500	10 »
24. Dordogne.....	20 150	604 500	30 »	8 400	67 200	8 »
25. Doubs.....	2 130	42 600	20 »	1 260	18 900	15 »
26. Drôme.....	48 650	827 050	17 »	»	»	»
27. Eure.....	21 510	1 613 250	75 »	960 000	9 600 000	10 »
28. Eure-et-Loir.....	6 050	242 000	40 »	88 970	889 700	10 »
29. Finistère.....	460	7 360	16 »	177 400	2 128 800	12 »
30. Gard.....	11 390	170 850	15 »	80	360	4 50
31. Garonne (Haute).....	6 060	72 720	12 »	810	6 480	8 »
32. Gers.....	50	750	15 »	»	»	»
33. Gironde.....	31 130	809 380	26 »	1 240	17 360	14 »
34. Hérault.....	4 640	83 520	18 »	»	»	»
35. Ille-et-Vilaine.....	20 170	425 590	21 »	1 853 000	17 788 800	9 60
36. Indre.....	4 160	120 640	29 »	11 390	136 680	12 »
37. Indre-et-Loire.....	7 650	95 620	12 »	28 710	215 320	7 50
38. Isère.....	30 540	855 120	28 »	7 040	84 480	12 »
39. Jura.....	2 060	61 800	30 »	800	16 000	20 »
40. Landes.....	720	10 080	14 »	180	2 160	12 »
41. Loir-et-Cher.....	8 400	168 000	20 »	49 000	588 000	12 »
42. Loire.....	25 760	489 440	19 »	3 680	55 200	15 »
43. Loire (Haute).....	9 370	206 140	22 »	3 140	37 680	12 »
44. Loire-Inférieure.....	12 830	320 750	25 »	184 530	1 476 240	8 »
A reporter.....	601 110	16 235 310	26 97	6 667 270	61 190 010	»

DÉPARTEMENTS.	POMMES ET POIRES A COUTEAU.			POMMES ET POIRES A CIDRE.		
	Production totale.	Valeur totale.	Valeur moyenne du quintal.	Production totale.	Valeur totale.	Valeur moyenne du quintal.
	Quintaux.	Francs.	fr. Cent.	Quintaux.	Francs.	fr. Cent.
<i>Report</i>	601 110	16 235 310	26 97	6 667 270	61 190 010	»
45. Loiret	10 040	220 880	22 »	87 590	788 310	9 »
46. Lot	2 750	77 000	28 »	5 600	112 000	20 »
47. Lot-et-Garonne	6 300	94 500	15 »	250	1 500	6 »
48. Lozère	6 210	186 300	30 »	60	1 500	25 »
49. Maine-et-Loire	60 630	1 697 640	28 »	140 210	1 402 100	10 »
50. Manche	3 500	87 500	25 »	1 560 000	10 140 000	6 »
51. Marne	5 290	177 600	30 »	6 840	54 720	8 »
52. Marne (Haute)	1 900	66 500	35 »	650	9 750	15 »
53. Mayenne	2 870	51 660	18 »	436 630	4 802 830	11 »
54. Meurthe-et-Moselle	12 450	211 650	17 »	1 130	13 560	12 »
55. Meuse	1 910	43 930	23 »	3 340	26 720	8 »
56. Morbihan	6 350	127 000	20 »	237 000	2 844 000	12 »
57. Nièvre	2 300	161 000	70 «	8 100	97 200	12 »
58. Nord	29 620	533 160	18 »	11 840	82 880	7 »
59. Oise	23 030	483 630	21 »	316 520	2 373 900	7 50
60. Orne	6 660	166 500	25 »	1 097 300	10 973 000	10 »
61. Pas-de-Calais	10 700	214 000	20 »	104 640	292 990	2 80
62. Puy-de-Dôme	34 600	1 384 000	40 »	31 740	317 400	10 »
63. Pyrénées (Basses)	9 360	243 360	26 «	6 060	90 900	15 »
64. Pyrénées (Hautes)	4 530	113 250	25 »	4 330	77 940	18 »
65. Pyrénées-Orientales	25 870	776 100	30 »	»	»	»
66. Rhin (Haut) Belfort	1 140	45 600	40 »	500	15 000	30 »
67. Rhône	33 880	1 016 400	30 »	270	4 050	15 »
68. Saône (Haute)	3 470	86 750	25 »	3 310	33 100	10 »
69. Saône-et-Loire	9 710	242 750	25 »	»	»	»
70. Sarthe	25 600	537 600	21 »	260 160	3 121 920	12 »
71. Savoie	14 460	361 500	25 »	39 400	472 800	12 »
72. Savoie (Haute)	9 210	276 300	30 «	219 400	1 097 000	5 »
73. Seine	5 800	1 044 000	180 «	40	800	20 »
74. Seine-Inférieure	29 470	471 520	16 »	1 536 500	12 292 000	8 »
75. Seine-et-Marne	20 630	618 900	30 »	182 120	1 456 960	8 »
76. Seine-et-Oise	79 110	3 559 950	45 »	114 870	516 910	4 »
77. Sèvres (Deux)	5 650	124 300	22 »	9 780	58 680	6 »
78. Somme	6 860	205 800	30 «	246 910	2 469 100	10 »
79. Tarn	5 980	53 820	9 »	» 500	4 000	8 »
80. Tarn-et-Garonne	3 650	58 400	16 »	»	»	»
81. Var	11 860	41 850	22 50	»	»	»
82. Vaucluse	480	24 000	50 »	20	500	25 »
83. Vendée	9 270	278 100	30 »	2 600	52 000	20 »
84. Vienne	5 040	211 680	42 »	10 770	161 550	15 »
85. Vienne (Haute)	15 110	143 080	28 »	38 530	385 300	10 »
86. Vosges	7 960	159 200	20 »	2 930	23 440	8 »
87. Yonne	2 900	156 500	55 »	98 550	3 942 000	40 »
TOTAUX ET MOYENNES	1 175 220	33 073 470	28 61	13 494 260	121 800 320	9 02

dier ensuite avec fausse origine, il faut que la vente puisse se faire sur un véritable certificat d'origine. M. Truelle a proposé qu'il soit délivré au producteur par la mairie de sa commune. » C'est là un remède d'application difficile ; aussi cherche-t-on à y parer, dans une certaine mesure, en n'admettant plus au tarif réduit les pommes voyageant une seconde fois après avoir été déchargées. D'autres solutions sont proposées qui amèneront la garantie d'origine.

L'AVENIR DU CIDRE

Quel avenir est réservé à la consommation du cidre.

Pour M. Warcollier, Directeur de la Station pomologique de Caen, le cidre, qui constitue une boisson hygiénique de premier ordre, doit être obtenu avec plus de fixité dans les prix, plus de stabilité et de solidité dans les qualités aussi, en vue des longs transports, et enfin se rapprocher du goût du consommateur. Dans ces conditions, il pourra tenir sa place à côté du vin et de la bière, qui sont des concurrents redoutables et qui viennent jusqu'en Normandie et en Bretagne lui disputer sa place sur les tables qu'il était autrefois seul à occuper.

L'avenir appartient aux grosses réserves de fruits, de jus de pommes ou de cidres les années d'abondance. Ces stocks n'étant mis en circulation qu'au fur et à mesure des besoins, on créerait les prix modérés.

Le meilleur moyen de régulariser la production des fruits en France serait certainement d'obliger les pommiers à nous fournir des récoltes régulières, annuelles. Pour cela il faudrait arriver à sélectionner les variétés fertiles tous les ans. Mais il faudra toujours compter avec les influences climatiques dont l'action est beaucoup plus grande sur les pommiers que sur les autres arbres fruitiers.

Il n'est pas encore possible de faire pratiquement des réserves de fruits frais pendant un, deux ou trois ans. L'exemple de l'Industrie des pommes sèches aux États-Unis et au Canada est indiqué. La pomme sèche permettrait de fabriquer du cidre à tout moment. Il suffirait de modifier les règlements existants, afin de rendre licite l'emploi de cette matière première.

Mais les préférences de M. Warcollier vont à la réserve de jus de pommes stérilisé à la sortie du pressoir. Si on pouvait utiliser un tel procédé, ou emmagasinerait le moût dans des récipients, fûts ou cuves et on ne le mettrait en fermentation qu'au moment voulu, six mois, un an, deux ans après sa récolte.

Le problème n'est pas encore résolu, ni par la chaleur, ni par les antiseptiques, ni par le froid.

Le fabricant industriel doit rompre avec la routine, travailler scientifiquement, s'inspirer des travaux et des recherches accomplis dans un labora-

toire et station pomologiques, suivre les congrès annuels, etc., expérimenter les procédés nouveaux toutes les fois qu'il le pourra.

La cidrerie industrielle ne fera pas disparaître la fabrication paysanne, mais elle s'étendra en visant les régions en dehors du pays de production, qui demandent des cidres spéciaux, doux, mousseux; elle devra organiser la livraison en bouteilles-bocks; faire de bons cidres d'exportation pour l'étranger.

Alors apparaîtra, à côté de la fabrication paysanne, la cidrerie industrielle qui alimentera le pays; la seconde visant surtout la clientèle bourgeoise des villes et les hôtels désireux de vendre un bon cidre de cru, la première conservant les populations agricoles et ouvrières des pays cidriers habitués aux cidres durs.

Les Allemands conservent leurs cidres fermentés pendant un grand nombre d'années avec toutes leurs qualités qui sont assez spéciales. Leur ensemencement avant fermentation, avec des levures sélectionnées de vins, change le goût du cidre. M. Warcollier ne conseille pas ce procédé; le Français doit trouver le cidre commercial dans une autre formule, qui s'inspirera de celle des brasseurs et sur laquelle il se réserve de donner, dans un temps prochain, une précision plus grande.

M. DUCHÈNE (MARC) émet en principe que l'intérêt évident des agriculteurs est de vendre autant que possible des produits travaillés; on doit s'attacher à lui en fournir les moyens. C'est ce qu'a fait le législateur en facilitant la création des coopératives agricoles, en organisant le crédit rural.

La cidrerie paysanne sera donc coopérative. Le cidre deviendra un produit industriel comme le vin et la bière.

Par la coopération, on pourra faire la dessiccation des fruits, qui évitera les conséquences fâcheuses de la surproduction.

Quant à l'industrie, qui ne peut travailler que pendant une période assez courte de l'année, elle ne semble pas prédestinée à un grand développement. Tout au plus pourra-t-elle vivre en se spécialisant en vue de l'exportation dans la fabrication des cidres gazéifiés, des cidres mousseux, des cidres champanisés (1).

Mais c'est la cidrerie coopérative qui aura le quasi-monopole du cidre de cru et c'est elle qui imposera la sélection des fruits du pressoir. Ce n'est pas trop demander à ce souple instrument qu'est la coopération après les remarquables résultats qu'elle a donnés au Danemark dans la laiterie (2).

Le paysan, qui a déjà reconnu la nécessité d'entrer dans la voie de la coopération, s'y laissera guider par les hommes d'initiative.

Cette opinion, le même auteur la complète ailleurs : L'évolution économique qui pousse le cultivateur à se spécialiser dans la culture du sol, à ne vendre que rarement des produits prêts à être consommés;

(1) M. Warcollier est d'un avis identique.

(2) M. Marc Duchêne.

l'exemple de ce qui s'est passé dans les branches de production similaires toutes les fois que la production est devenue scientifique et mécanique, qu'elle a exigé un matériel compliqué et par suite des capitaux considérables, semblent ne pas laisser de doute sur la réponse qu'il convient de faire. Il semble que la concurrence entre ces deux modes de production doit cesser au détriment du paysan qui n'a pas su modifier à temps sa façon de faire et ne peut conserver longtemps une clientèle fidèle; il semble, en un mot, que la fabrication du cidre doive devenir, comme celle de la bière, du sucre, uniquement industrielle.

Un examen plus attentif des faits vient cependant détruire cette opinion. La préparation du cidre à la ferme apparaît au contraire comme une nécessité, comme une chose indispensable, qui doit subsister alors même qu'elle ne serait plus entreprise en vue de la vente.

L'agriculteur est obligé pour l'alimentation de son personnel de faire des approvisionnements de petits cidres et des approvisionnements considérables si l'on songe qu'il n'est pas rare de voir des ouvriers en consommer plus de dix litres par jours. Or l'habitude de cette consommation à discrétion, qui est répandue dans les mœurs du pays et qu'il est difficile de modifier, exige, pour ne pas devenir dispendieuse, qu'il les fabrique lui-même, qu'ils soient d'une valeur minime, ne pouvant être fabriqués autrement que sur place.

On ne voit pas en effet le paysan, après avoir vendu ses pommes à la cidrerie à un prix souvent peu rémunérateur, obligé de lui acheter la boisson dont il a besoin. Les droits de circulation et surtout les frais de transports qui en augmenteraient singulièrement le prix rendraient sa spéculation peu avantageuse. Dans les années de disette notamment il en résulterait pour lui de grosses dépenses.

Mais il y a plus, la production paysanne ne paraît nullement condamnée sur le terrain commercial. Sa clientèle, toute locale, a paru jusqu'à présent satisfaite. Une partie tout au moins, celle des populations ouvrières et agricoles, lui est restée fidèle. Habitée à boire le cidre déjà « dur » en hiver et ayant un goût très marqué pour les cidres plus ou moins acétiques, qu'on considère comme malades, elle continuera à s'adresser au petit producteur sans qu'il ait à modifier sa façon de faire.

Peut-être même s'avisera-t-il de vouloir retenir la clientèle des villes et des hôtels qui réclame des cidres mieux préparés, en modifiant son matériel et en conservant mieux ses cidres.

Il pourra trouver dans le crédit agricole les ressources qui lui seront nécessaires pour faire face aux dépenses assez élevées d'une telle tentative (1).

S'il ne peut y arriver seul, il le tentera en coopération, c'est un moyen que M. TRUELLE préconise aussi, en entrant dans les détails.

Établies sur le modèle des sociétés analogues qui existent à l'étranger, sur

(1) M. Marc Duchêne.

celui des caves coopératives ou des sucreries agricoles, les coopératives cidricoles doivent être des sociétés à capital et à personnel variables, pour permettre le retrait des cultivateurs qui cessent de cultiver, l'entrée de nouveaux cultivateurs. Elles ne doivent comprendre que des producteurs de fruits et n'accepter des fruits que de leur associés. Ceux-ci doivent prendre un nombre d'actions proportionnel à l'importance de leur culture et s'engager à fournir tous leurs fruits à la coopérative. La rémunération du capital, fixée à un taux invariable, une fois faite, ils doivent se répartir l'excédent du bénéfice au prorata des pommes qu'ils auront livrées. Organisées d'après ces principes, elles pourront profiter des avantages que confère la loi du 26 décembre 1906, relativement aux avances à long terme accordées par l'État aux coopératives agricoles pour faire face aux frais de premier établissement, avances qu'elles obtiendront de l'État par l'intermédiaire des caisses régionales de crédit mutuel agricole.

Ayant à leur tête des directeurs techniques compétents, elles n'ont pas à redouter l'insuccès. Elles auront d'autant moins à le redouter qu'elles s'attacheront à un but plus simple ; ce qu'elles doivent viser, c'est la production du cidre pur jus et des cidres commerciaux que réclame la clientèle locale, et celle des petits cidres dont les associés ont besoin.

M. le D^r PÉRIER n'hésite pas un instant : l'industrie du cidre doit passer dans les mains du brasseur de bières.

Jamais l'industrie du cidre ne pourra prospérer seule. Il lui faut un personnel instruit, éclairé, expérimenté ; il lui faut un coûteux outillage utilisé pendant deux ou trois mois, et cependant bien en état toute l'année. Il faut à la cidrerie une installation de froid : le froid est nécessaire pour régulariser les fermentations et pour la conservation du liquide incomplètement fermenté que demande la consommation. Jamais, seule, l'industrie du cidre ne pourra amortir le matériel et les installations nécessaires, payer un personnel spécialisé, par conséquent payé cher.

Il voit, à côté, la brasserie qui possède une installation frigorifique, qui peut utiliser au moins partiellement son personnel au moment du brassage des pommes.

A son avis, ce sont les brasseurs de bières qui devraient centraliser la fabrication du cidre. Au lieu de se concurrencer, l'une de ces industries absorbera l'autre à moins que la cidrerie n'adjoigne à sa fabrication une autre industrie utilisant le froid.

Quant au cultivateur, il prendra peu à peu l'habitude d'envoyer ses fruits à l'usine comme il a fait depuis longtemps pour son blé qu'il porte au moulin.

A M. CHARLIE (JEHAN), Directeur du *Brasseur Français*, cette solution paraît impossible. A cela le brasseur de bières répond qu'il tend à obtenir un liquide de plus en plus parfait, délicat et sensible à toutes sortes d'influences redoutables. L'acide malique notamment, que le cidre contient en

grande quantité, trouble les fermentations de la bière et lui donne un goût *sui generis*. On a constaté que la poussière, le pollen, qui, au moment de la floraison s'échappe au loin des fleurs de pommier, a de l'action sur les fermentations de la bière.

Introduire le cidre en brasserie de bière, c'est mettre le loup dans la bergerie.

Sans compter que ces deux industries écoulent leurs productions dans le même moment, la brasserie devrait donc doubler toutes ses installations. Solution qui remet tout en question.

Pour le Directeur de la station agronomique du département de la Somme. M. CROCHETELLE, l'avenir de la cidrerie est contenu dans un produit stable et de prix abordable. Il constate que la viticulture, au cours d'une crise intense, a obtenu un concours important, efficace, des pouvoirs publics. C'est que le Midi a bougé. Pour le cidre, qui est encore plus délicat que le vin, qu'a-t-on fait pour améliorer sa fabrication? Les efforts devraient être en proportion de la difficulté que l'on éprouve à le bien faire. Une station pomologique a été créée à Caen; elle est dirigée par un savant qui a fait beaucoup déjà pour la cidrerie, qui fera beaucoup encore... Mais est-ce suffisant? Il semble qu'il reste énormément de recherches à faire et qu'il y a tout un programme à tracer pour arriver plus promptement à la solution désirable.

M. ALLIOT (HENRI), Directeur du laboratoire municipal de Fougères, examine le problème dans un récent ouvrage : *Cidre et Hygiène*. Pour rétablir la balance entre la surproduction et la rareté des fruits, plusieurs voies pourraient être suivies. Conservation des moûts par la pasteurisation ou leur concentration par le chaud ou le froid; par la dessiccation des fruits. Mais, pour y arriver, il faut des connaissances techniques, professionnelles, étendues; des capitaux suffisants pour se procurer le matériel nécessaire à la mise en pratique des théories modernes, à la constitution des produits usinés qui seront longtemps conservés avant d'être fournis au consommateur. Une grande cidrerie peut seule réaliser le problème.

Ce que MM. Truelle, Warcollier, Marc Duchêne ne nous disent pas, c'est en quoi la situation de la cidrerie industrielle et coopérative différera les années de disette. Qui apportera le produit à l'usine s'il n'y a dans les environs de quoi subvenir à ses propres besoins. Les coopératives, comme l'industriel, devront dès lors acheter au loin de quoi l'alimenter, à moins qu'elles ne ferment ces années-là. Comment ne voit-on pas apparaître alors le risque qui augmente le prix des choses, dont on ne veut pas tenir compte, quand il s'agit de coopération?

Les savants dont je viens de donner longuement l'opinion, qui penchent vers l'avenir coopératif de la production du cidre, sont muets sur la vente. C'est pourtant un point aussi important que difficile à résoudre. Qui maintiendra, dans les périodes de disette, le contact entre le consommateur et le

producteur? Qui fera admettre les différences si considérables de prix, dues aux différences de récoltes? Qui supportera les risques?

Un exemple montrera la difficulté. Pendant la période récente où le vin atteignit des prix fabuleux de bon marché, dans chaque viticulteur, ou presque, se découvrit un commerçant qui voulut écouler lui-même sa production, les prospectus jaillirent de partout; les installations de fortune dans les grands entrepôts de Paris, et dans la banlieue de cette ville, dans toutes les grandes agglomérations, apparurent, gênant considérablement le commerce organisé sur des bases plus larges. Les prix offerts attirèrent la clientèle.

Mais les lois sur la répression des fraudes et des récoltes moins abondantes ayant amené la raréfaction et la hausse du produit, aussi rapidement qu'ils étaient venus, les producteurs disparurent, laissant, comme par le passé, au commerce de gros le soin d'approvisionner le consommateur. Quelques sociétés vinicoles bien organisées ont pu résister et continuer leurs opérations qu'elles ont d'ailleurs transformées. Comme le négociant et plus que lui, car elles font le détail, elles offrent des produits les plus divers. En dehors du vin, elles vendent de la bière, du cidre, des sirops, des limonades, des alcools, des liqueurs, sans parler des aliments solides. En quoi diffèrent-elles présentement des autres intermédiaires? En ceci qu'elles offrent de tout, sauf de ce qu'elles produisent elles-mêmes, tandis que les négociants continuent à vendre ou du vin, ou de la bière, ou des cidres, etc.

La faillite du producteur viticulteur a été éclatante, et le consommateur serait bien en peine où s'approvisionner actuellement, si le commerce des vins n'avait pas traversé victorieusement la crise.

La production cidricole sera peut-être industrielle, peut-être coopérative. Ce qui est certain, c'est qu'elle devra subir de profondes, de savantes modifications, qui laissent l'avenir incertain et pourtant plein des plus belles promesses; ce qui est certain, c'est qu'elle devra s'appuyer sur le commerce, pour propager et maintenir un peu partout la vente du cidre, qui ne peut que grandir en raison des qualités qu'il possède et que je me suis efforcé de démontrer au cours de ce rapport.

La coopération jouera un rôle, si on aborde la dessiccation des fruits; elle sélectionnera les variétés. Elle pourra encore fabriquer pour la consommation dans un rayon limité; mais elle ne saura pas établir des relations avec la clientèle éloignée. Cela est le propre même du commerce.

Au contraire, l'industrie de plus en plus prospère du cidre, surtout lorsqu'elle sait s'étendre à la distillation des cidres, répond déjà victorieusement à toutes les critiques. Elle suit attentivement toutes les améliorations qui lui sont présentées et elle les applique et les appliquera de plus en plus. A mon modeste avis, le plus bel avenir attend l'industrie du cidre, dont l'influence s'étend sans cesse.

CONCLUSIONS

Il faut désirer pour l'avenir du cidre :

Une plantation rationnelle des pommiers en vue d'une production plus égale ; un enseignement pratique de la cidrerie ; une législation respectueuse des intérêts économiques cidricoles engagés ; un service complet de renseignements sur les besoins des consommateurs étrangers.

Il faut souhaiter une plus juste appréciation des qualités hygiéniques de ces deux excellentes boissons : La Bière, le Cidre.

TABLE DES MATIÈRES

Section française.....	5
Comité d'admission et d'installation	7
Jury du Groupe XVII.....	8
Jury de la Classe 105 A.....	8
Récompenses attribuées à la Classe 105 A	10
Organisation, installation de la Classe 105 A.....	13
La Bière.....	17
Le Cidre.....	20
L'enseignement cidricole	32
Législation cidricole.....	40
L'eau-de-vie de cidre.....	52
Notions économiques.....	55
L'avenir du cidre	63
Conclusions.....	69

SAINT-CLOUD. — IMPRIMERIE BELIN FRÈRES.