

# Un cidre bio et viticole

*Jadis terroir de qualité pour les cidres et poirés, le Loiret a perdu de son aura. Trois cidriculteurs professionnels exercent pourtant encore sur nos territoires. Deux dans l'est, un à Loury.*

**A** Loury, en lisière de la forêt domaniale d'Orléans, les champs de l'exploitation de Julien Thurel se transforment progressivement en vergers de pommiers et poiriers biologiques. Depuis 2014, lorsque le premier financement participatif lancé par Terre de Liens dans le Loiret a permis son installation, le cidriculteur aménage ses parcelles avec des variétés anciennes. « Les variétés rustiques sont présentes sur notre terroir depuis plusieurs siècles. Elles sont mieux adaptées aux sols et au climat : elles se défendent sans intervention face aux maladies et ravageurs. »

« D'ailleurs, le Loiret était, au 19<sup>e</sup> siècle, le premier producteur de poiré de France », rappelle-t-il. Pour mener à bien son projet, Julien Thurel a réalisé un travail historique et bibliographique pour rechercher les variétés présentes dans le département. Il a également lancé des recherches sur le terrain, de nombreux essais minutieux sur l'acidité, le tanin, les arômes, et appris à greffer. Car l'originalité de son projet repose sur des plants, les 2/3, réalisés à partir d'arbres qu'il a plantés en pépinière et gérés sans aucun pesticide.

## Le cidre au niveau du vin ?

« Ainsi, si ma production en agriculture biologique repose pour l'instant sur des arbres provenant de Châteaurenard, j'ai planté à Loury 2 600 pieds pendant les hivers 2015-2016 et 2016-2017, qui donneront dans 5 ans environ. Je travaille donc mes vergers, composés de six variétés anciennes de pommes et six de poire, dans une démarche d'agroécologie et ma production est sans souffre ajouté. Et, pour favoriser la biodiversité sur mon territoire et avoir un maximum de fleurs étalées sur la saison, j'ai planté 1,2 km de haie », détaille Julien Thurel.



Un cidre bio élaboré avec les techniques viticoles.

Ce passionné aime suivre la vie de l'arbre. Il a beaucoup appris auprès de professionnels, de vigneron, mais surtout auprès d'Eric Baron, un grand nom dans le métier, fournisseur depuis 1997 de cidre à l'Élysée. Un conseiller d'une très grande qualité car, comme le notait un chef dans un article d'un quotidien français, « Eric Baron est le premier à avoir porté le cidre au niveau du vin ». Une précision importante car, comme l'assume Julien Thurel, « ma façon de produire du cidre aujourd'hui, c'est l'exigence du vigneron. Tout le matériel utilisé, c'est celui du vigneron, tout le process, c'est celui du vigneron. »

« Par exemple, j'utilise des pressoirs à vin, beaucoup plus lents, ce qui fait un jus plus qualitatif. Se pencher sur l'œnologie n'est pas spécifique au vin raisin et faire un cidre sur un plan œnologique, c'est plus complexe qu'un vin. La plupart de ma clientèle est composée de connaisseurs de vin raisin qui adhèrent à ma démarche. »

Chaque détail compte pour Julien Thurel : ainsi il élève son cidre et poiré en fût de chêne, méthode utilisée par un seul autre cidriculteur en France.

Très renommée, sa production de 18 000 bouteilles en 2015 est vendue dans les AMAP, lors de salons, à domicile, chez des cavistes, dans des épiceries fines, à quelques chefs étoilés... mais il exporte également en Europe du Nord, au Japon ou aux USA.

Toujours en quête de nouvelles techniques, d'innovations, Julien Thurel réalise toutes les étapes de A à Z. Il a créé des produits mixtes avec ceux de sa compagne apicultrice, le mellidre et le cydromel, deux boissons très fruitées.

Qualité oblige, il aimerait se rapprocher de producteurs de champagne pour mieux comprendre leur travail et adapter leurs techniques à sa production. ■