

Agreste Bourgogne-Franche-Comté



Numéro 54 - Mars 2019



Le Cassis

Le Cassis en Bourgogne-Franche-Comté : deux filières spécifiques

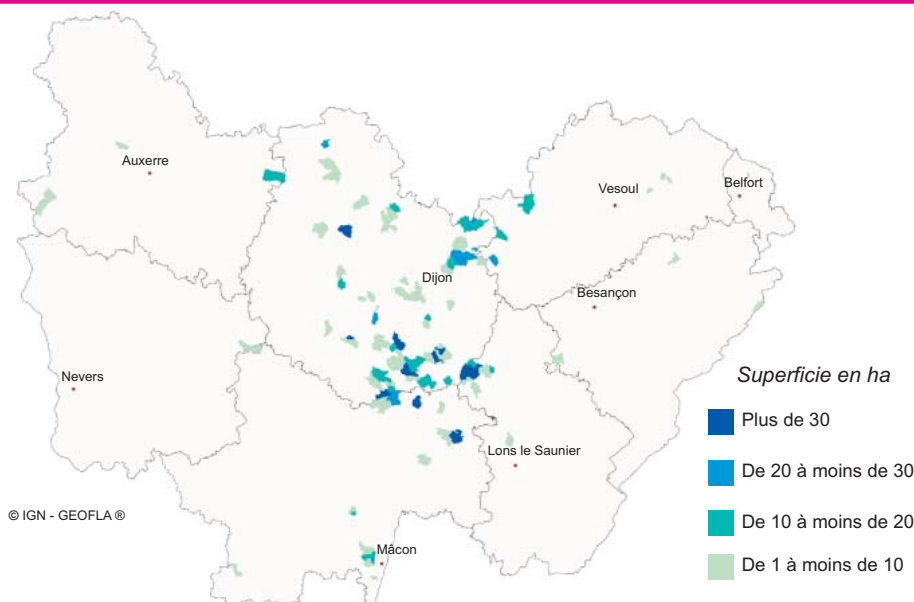
La culture du cassis couvre majoritairement les départements de la Côte d'Or et de la Saône-et-Loire au centre de la région. Ce sont une centaine d'exploitants qui mettent en valeur 880 hectares pour la culture du cassis fruit et du cassis bourgeon. Les premiers sont destinés principalement aux liquoristes établis dans la région, les seconds sont valorisés par les parfumeurs pour la création de fragrances.

La culture du cassis est bien ancrée dans le centre de la région Bourgogne-Franche-Comté car associée aux liquoristes qui produisent sur la région les célèbres crèmes de cassis. Les premières plantations datent de la fin du 19^{ème} siècle et du début 20^{ème} suite à la crise du phylloxera qui toucha la vigne. Les cassis étaient avant tout cultivés pour leurs fruits. Ce n'est qu'à partir des années 70 que l'on voit apparaître une culture expressément dédiée aux bourgeons et qui fait suite à une rencontre entre un négociant de fruits et un parfumeur grassois. Le climat continental est également un atout pour la culture du cassis, celui-ci demandant des hivers assez rigoureux durant sa dormance. Il n'est donc pas surprenant que la Bourgogne Franche Comté soit une des plus grandes régions productrices françaises de cassis.

Une centaine d'exploitations produisent fruits et bourgeons

Les plantations de cassis ont deux orientations : la récolte de fruits au printemps ou la récolte de bourgeons durant l'hiver. Ces productions s'articulent principalement autour de deux coopératives côte d'orient qui regroupent la quasi-totalité des producteurs, Socofruit basée à Merceuil et les Coteaux bourguignons installée à Nuits Saint Georges. Elles produisent des cassis fruits et des cassis bourgeons. Quelques producteurs cultivent et commercialisent aussi leurs cassis en marge des coopératives. Au total

Des cultures essentiellement en Cote d'Or et Saône-et-Loire



Source: ASP-MAAF RPG 2016

c'est une petite centaine d'agriculteurs qui sont impliqués dans cette culture. On trouve près de 900 ha de plantation dans la région. La culture du cassis forme généralement un complément de revenus pour les exploitants agricoles en diversification des grandes cultures ou de la vigne. Leurs cultures nécessitent des interventions durant l'hiver, période où les grandes cultures ne demandent que très peu d'opérations.

La filière cassis en Bourgogne est structurée autour d'une interprofession. L'ex CICD (comité interprofessionnel du cassis de Dijon) a laissé place à l'association des Acteurs du Cassis de Bourgogne-Franche-Comté, dont la demande de reconnaissance en interprofession par le Ministère de

l'Agriculture est en cours. Par ailleurs l'ACD (association des cassis de Dijon) et le SIDCB (syndicat interprofessionnel de défense du cassis de Bourgogne) assurent le rôle d'organismes de défense et de gestion (ODG) des deux Indications Géographiques existantes en liqueurs de cassis régionales (voir encadré p.4). De plus la Chambre d'agriculture de Côte d'Or emploie un technicien dédié à cette culture, notamment sur les aspects de recherche et d'innovation.

Une production locale de fruit destinée à la liquoristerie

Au niveau mondial la filière fruit est dominée par une production polonaise et une transformation germanique

Agreste Bourgogne-Franche-Comté

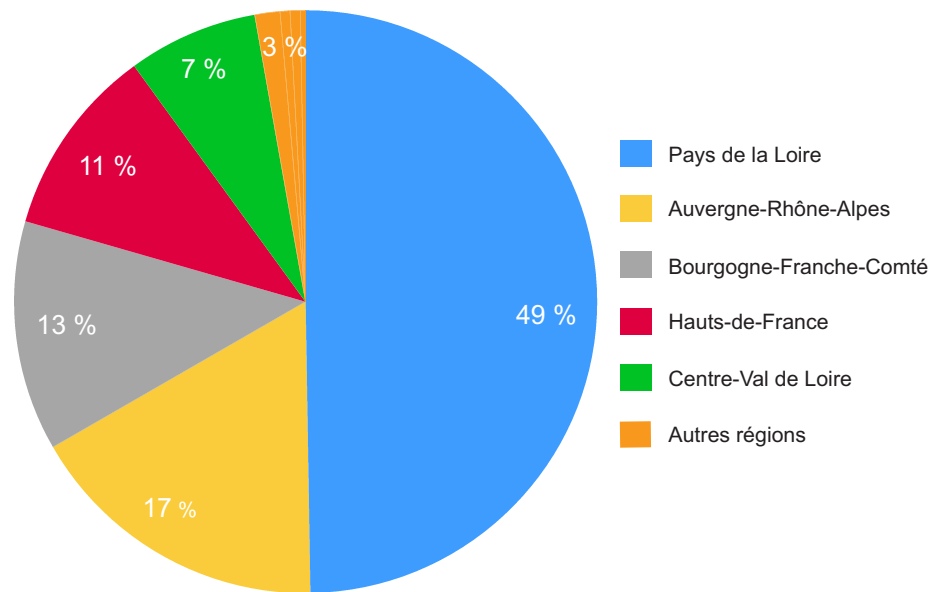
(cf. encadré de production internationale). Ils produisent essentiellement des concentrés de jus de cassis pour des jus de fruit ou des adjuvants pour d'autres compositions. Certaines productions françaises se trouvent sur ce marché, comme celles des Pays de Loire et Centre-Val de Loire (premières régions productrices avec plus de 3000 T en 2017 à elles deux). Celle de Bourgogne Franche Comté avec près de 1300 tonnes, se concentre essentiellement sur des produits de liquoristerie. 90% des besoins en fruits destinés à la fabrication de ces produits proviennent d'une trentaine d'exploitations de la région. Elles représentent une niche puisque aucun autre opérateur de poids n'existe et que tout y est spécifique (variétés, prix, transformation). Elle peut être complétée par des productions d'autres régions quand les rendements ne suffisent pas à approvisionner les liquoristes.

La filière cassis fruit est assez organisée. Ses débouchés étant bien identifiés et présents de longue date, la vente de fruits est régie par des contrats pluriannuels. Les volumes sont assez stables malgré une baisse de la consommation de liqueur. L'ensemble des acteurs se retrouve au sein du collège cassis de l'AFIDEM (Association Française Interprofessionnelle des Fruits et Légumes à Destinations Multiples) dont le collège est constitué de 6 industriels pour autant de producteurs. Trois axes animent leurs travaux, l'économie de la filière, l'itinéraire technique et sanitaire avec des cofinancements pour lutter contre la cochenille par exemple et la communication, qu'elle soit interne ou externe.

La variété Noir de Bourgogne très recherchée par les industriels.

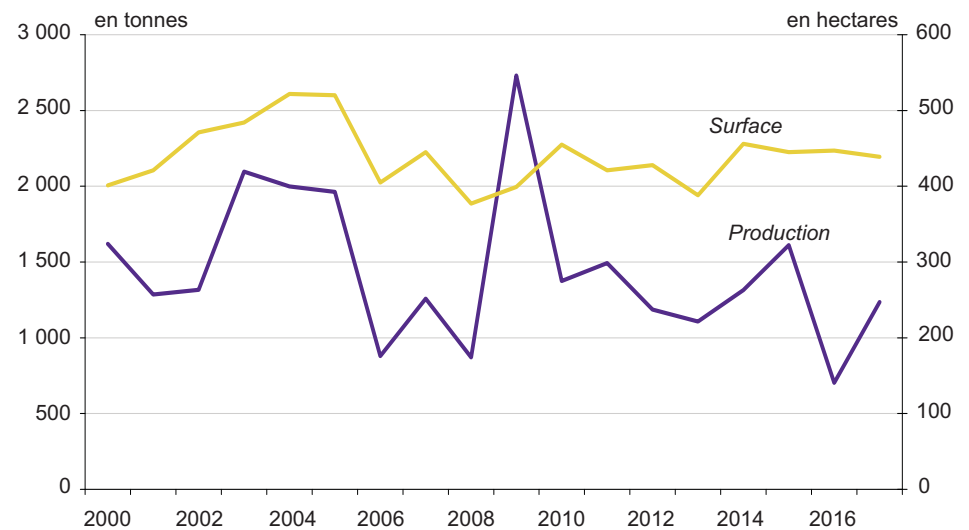
Les variétés cultivées dans la région sont de hautes qualités mais également très fragiles. La plus reconnue gustativement est le Noir de Bourgogne. Très recherchée par les liquoristes de la région, elle n'est cultivée quasiment que dans la région. Elle est toutefois très fragile et présente de moins bons rendements que d'autres variétés ; elle est donc trop chère pour être mise sur le marché pour les concentrés par exem-

La Bourgogne-Franche-Comté troisième région productrice



Source : Agreste - Statistiques Agricoles Annuelles 2013-2017 - production cassis fruit et myrtille

Surface et production de cassis-fruit en Bourgogne-Franche-Comté



Source : AGRESTE - Statistiques Agricoles Annuelles 2000-2017

ple. Cette variété principale est associée au Royal de Naples, à raison d'un pied sur dix, pour aider à la pollinisation. Des variétés secondaires, avec de moins grandes qualités organoleptiques, sont également plantées. Les agriculteurs utilisent par exemple le Blackdown qui offre un meilleur rendement et une production plus régulière, et l'Andega. Issue de travaux de recherches de l'INRA, cette dernière variété est en développement, elle est moins sensible aux aléas climatiques et aux parasites.

Des rendements peu stables

Les rendements de fruits sont assez

hétérogènes, selon le climat, notamment le gel, et les attaques de parasites comme la cochenille. Ils varient entre 0,5 t/ha pour les plus mauvaises années à 5 t/ha pour les meilleures. En moyenne les rendements sont de 3 t/ha avec un prix moyen de 1,5 € au kilo, soit 4 500 € à l'hectare.

Si la surface plantée est relativement stable depuis 2000, le rendement fluctue fortement d'une année sur l'autre. De plus, elle a connu un plus grand nombre de mauvaises années en fin de période notamment en raison du très fort gel en 2016.

Si le prix par hectare semble à première vue intéressant, le cassis fruit

Agreste Bourgogne-Franche-Comté

est une plantation assez chronophage, puisque le temps travaillé pour un hectare en cassis correspond à environ 10 ha en céréales. Un temps qui s'explique d'une part par un entretien plus régulier des plants mais aussi à un manque d'appareillage adapté à la culture. Étant donné les faibles surfaces, peu de machines spécifiques issues d'une fabrication industrielle existent.

Sept industriels produisent les crèmes de cassis

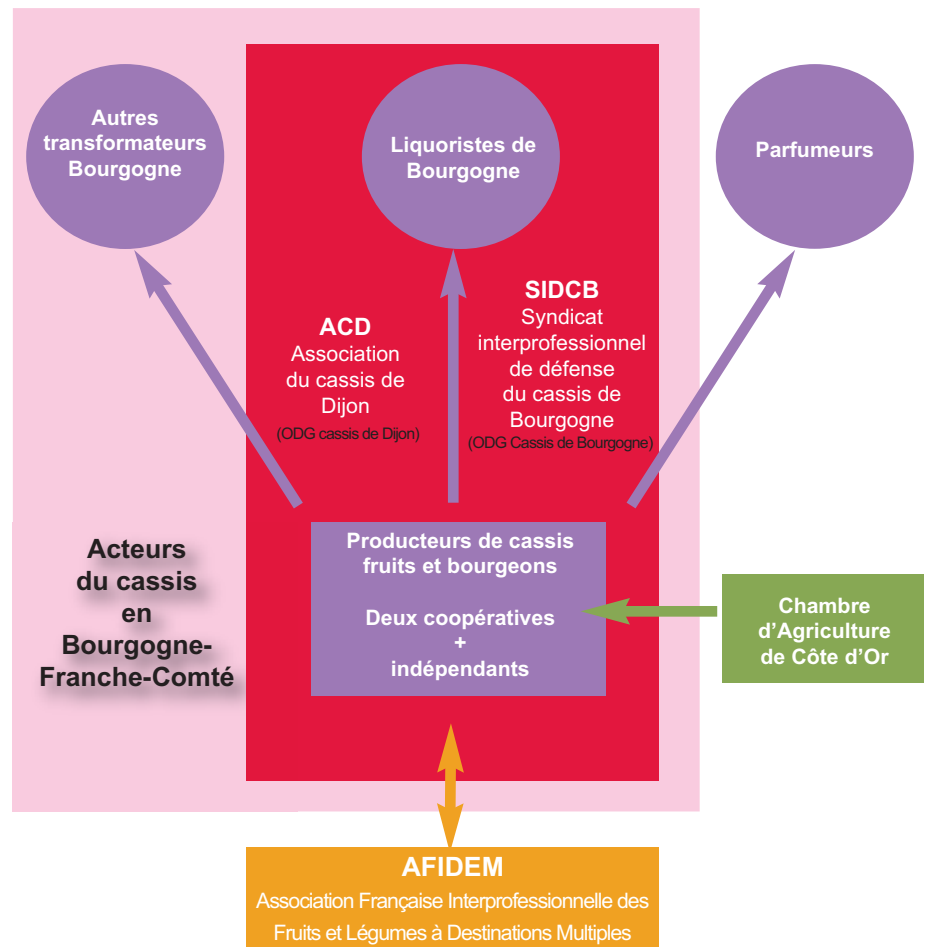
Les liquoristes sont une institution en Bourgogne. En dehors des productions artisanales, on compte pas moins de 7 industriels qui de Dijon à Nuits Saint Georges produisent des crèmes de cassis : L'Héritier-Guyot/Boisset, Briottet SAS, Boudier, Lejay Lagoute sur la commune de Dijon, Joannet à Arcenant et Pages Vedrenne SAS, Joseph Cartron à Nuits-Saint-Georges. Dans la région ces entreprises emploient 280 salariés. Les crèmes de cassis se distinguent également sous deux Indications Géographiques (*voir encadré p.4*).

Une surface dédiée aux bourgeons à partir des années 70

Avant les années 70, les bourgeons sont surtout récupérés sur la taille de façon artisanale, pour vendre aux liquoristes comme compléments aromatiques. Il n'y avait pas de culture dédiée. L'essor de la filière se fait avec l'ouverture du marché de la parfumerie dans les années 70 et la mise en place de parcelles spécifiques. Les bourgeons de cassis contrairement aux cassis fruits se récoltent durant l'hiver. Ils peuvent constituer de ce fait une activité complémentaire pour les agriculteurs lors de la période de moindre activité.

À la fin des années 80 la France a connu une crise de production en raison de l'afflux massif des bourgeons polonais. Si ceux-ci ont rapidement été écartés par les parfumeurs en raison de leur faible qualité, il n'en reste que cette crise a eu pour conséquences de rationaliser les méthodes de production ainsi que de développer une mécanisation dédiée spécifiquement à cette culture. Autre évolution, une recherche agronomique plus pointue comme par exemple la généralisa-

Schéma des filières



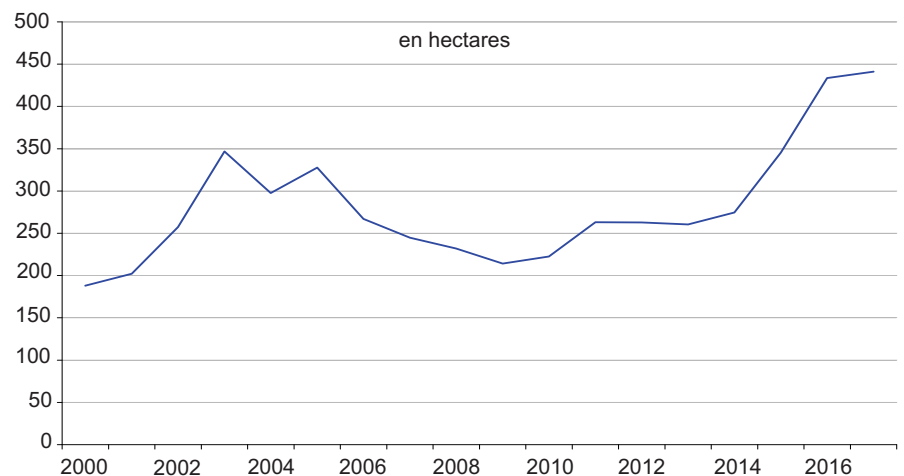
tion de la culture uniquement sur les bois de l'année.

La filière Bourgeons présente un rendement économique plus sûr

Les productions régionales sont prises en raison de la technicité des pro-

ducteurs ainsi que des variétés utilisées. Les variétés utilisées sont le noir de Bourgogne associé au Royal de Naples et complété par du Bigroud. Cette production est très sensible au stress hydrique et à la coulure (fleurs qui ne donnent pas de fruits) ainsi qu'aux attaques de cochenilles. Moins connu du grand public, son débouché

Surface de bourgeons de cassis en Bourgogne-Franche-Comté



Source : Agreste - Statistiques Agricoles Annuelles 2000-2017 champ : Autres cultures industrielles

Agreste Bourgogne-Franche-Comté

principal se trouve dans le secteur de la parfumerie. Les industriels du secteur sont des entreprises multinationales. Ils utilisent principalement les bourgeons de cassis sous forme absolue. Le cassis étant un bon fixateur de parfum, il est fréquemment utilisé. L'autre débouché principal est la pharmacie ou les arômes alimentaires. La filière bourgeon génère plus de revenus au kilo que la filière fruit. Elle offre également des rendements plus stables, de l'ordre de 80 à 100 kilos à l'hectare, pour un prix moyen au kilo de 45 € soit environ 4 000 €/ha. Actuellement, il existe une nouvelle demande en matière de bourgeons issus de l'agriculture biologique. Même si la production est pour l'instant très compliquée le prix est attractif à raison de 120 € le kilo.

Perspectives pour la filière cassis

La baisse de la consommation des liqueurs de cassis d'environ 3% par an oblige les producteurs à se réorienter vers d'autres marchés, comme ce fut le cas avec le développement de la filière bourgeon. Lors des dernières années le manque de production dû aux aléas climatiques a atténué ce phénomène étant donné les difficultés à honorer les commandes.

Lorsque le marché montre des signes de saturation, les producteurs s'organisent. Certains contingentent le volume à produire et les nouvelles plantations, d'autres réorientent certains vergers vers le cassis fruits. De nouveaux débouchés à la production de bourgeons se développent également, comme la gemmothérapie, les infusions ou le poivre de cassis.

La filière cassis est en mutation et sa réussite régionale tient dans sa capacité d'adaptation et le respect de la haute qualité, notamment avec l'utilisation de variétés spécifiques à forte valeur ajoutée mais difficile à cultiver.

Deux Indications Géographiques pour la crème de cassis



Les liquoristes ont obtenu deux IG pour leurs productions. La première en 2013 pour le « Cassis de Dijon » qui voit les crèmes de cassis élaborées sur la commune de Dijon distinguées d'une reconnaissance sous signe de qualité. La seconde en 2015 récompense les liquoristes et dans un même temps les producteurs de cassis de Bourgogne puisque cette IGP « Cassis de Bourgogne » valorise les crèmes de cassis issues exclusivement de cassis produits en Bourgogne.

Au niveau du cahier des charges, les deux IG font la part belle aux variétés bourguignonnes, hautement qualitatives, Noir de Bourgogne et le Royal de Naples. Une charge minimale en fruits est également à respecter La production s'élève à près de 12 000 hl en 2015.

Pour en savoir plus, voir le site de l'INAO : <https://www.inao.gouv.fr>

La recherche subventionnée par la région et l'Union européenne

Les enjeux liés au changement climatique et aux problèmes sanitaires verront peut-être des solutions émerger grâce à la subvention accordée en 2018 à l'interprofession des Acteurs du cassis. Cette aide financière de l'Europe (FEADER) et la Région porte sur la lutte contre la cochenille, l'assainissement des plants et l'amélioration variétale du Noir de Bourgogne. Ces actions devraient permettre d'évoluer vers une production plus régulière, plus saine et plus respectueuse de l'environnement, et de sécuriser la qualité et la quantité de l'approvisionnement des liquoristes notamment en Noir de Bourgogne, élément clé du cahier des charges des IG crème de cassis. Ainsi ce projet collaboratif concourt à la pérennité et au développement de la filière cassis en Bourgogne-Franche-Comté.

Production mondiale de cassis

Au sein de la production européenne, la France réalise une production faible mais orientée vers la qualité, entraînant une meilleure valorisation. Les autres pays ne sont pas situés sur les mêmes marchés / variétés. La Pologne est loin devant avec 36 000 hectares et 130 000 tonnes de cassis fruit, les autres pays n'exédant pas 20 000 tonnes. Sa production est majoritairement destinée aux industries agroalimentaires allemandes qui valorisent le cassis sous forme de concentrés de jus de cassis pour des jus de fruit ou des adjuvants pour d'autres compositions. Si durant un temps les parfumeurs ont testé les cassis polonais sous forme de bourgeons dans leur recettes, ils sont rapidement revenus à la production française très supérieure qualitativement en raison des variétés utilisées.

La Russie apparaît comme un des plus grands pays producteurs hors UE avec plus de 300 000 tonnes surtout destiné à l'auto consommation.

Agreste : la statistique agricole

Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de Bourgogne-Franche-Comté
Service Régional de l'Information
Statistique et Économique
4 bis rue Hoche - BP 87865 - 21078 Dijon cedex
Tél : 03 80 39 30 12 - Fax : 03 80 39 30 99
Mél : srise.draaf-bourgogne-franche-comte@agriculture.gouv.fr

Directeur : Vincent Favrichon
Directeur de la publication : Florent Viprey
Rédaction : Pierre Froissart avec l'aide de Sylvie Prunier
Composition, Impression : DRAAF/SRISE

Dépôt légal : à parution
ISSN : 2493-6499
Prix : 2,50 €
© Agreste 2019



www.draaf.bourgogne-franche-comte.agriculture.gouv.fr
www.agreste.agriculture.gouv.fr