



Institut Français des Productions Cidricoles

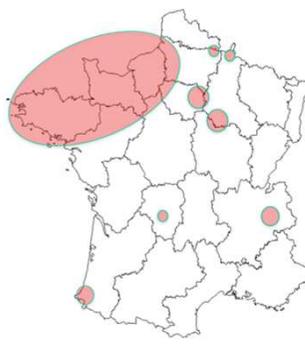


Avignon, le 12 décembre 2016

La filière cidricole

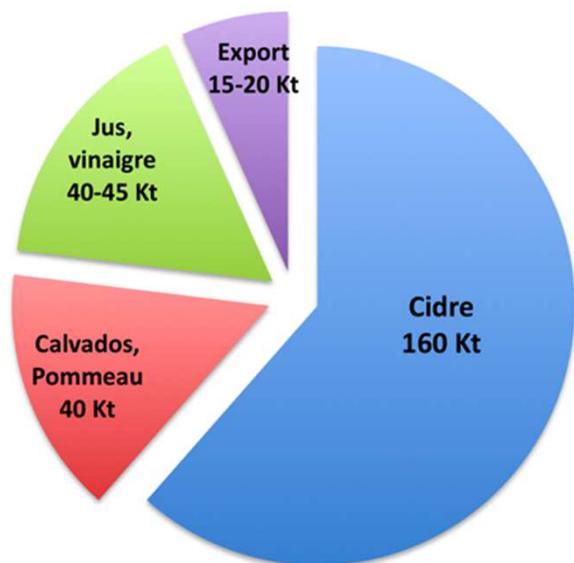


9 000 ha, 1700 producteurs



Variétés particulières
Verger spécialisé et mécanisé
Contractualisé en majorité

260 000 tonnes de fruits/an



Cidre : 2 groupes coopératifs nationaux (Agrial et Celliers Associés), une quarantaine d'artisans et près de 500 producteurs fermiers.



Calvados, Pommeau : une trentaine de maisons pour l'essentiel des volumes (principales : groupe La Martiniquaise, groupe Spirit Capital ; les autres sont des PME) et un tissu de producteurs fermiers.

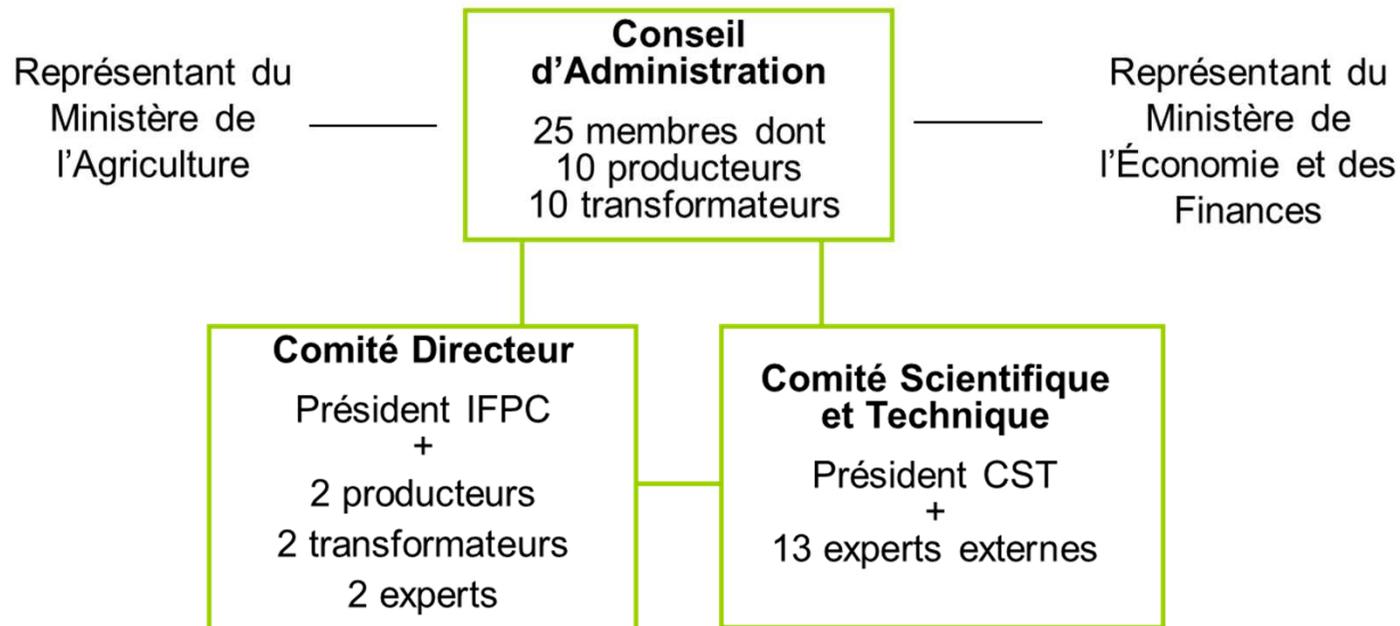


Jus de pommes : nombreux opérateurs ; les 2 groupes coopératifs et un opérateur privé (Lactalis) représentant le gros des volumes.

IFPC - Gouvernance



**Centre Technique Industriel (CTI loi 1948)
Qualifié ITA et ITAI**



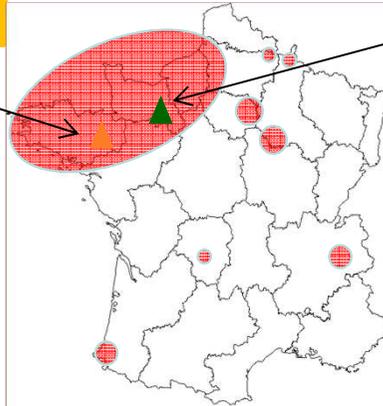
IFPC - Moyens



Direction/administration à Paris

Halle technologique du Rheu (35)

Station cidricole de Sées (61)



15 ETP
dont 11 ETP
ingénieurs et
docteurs

2 stations BPE



Halle technologique 500m²
Plateau P2M2 (plateforme
Corsaire - Gis BioGenOuest)

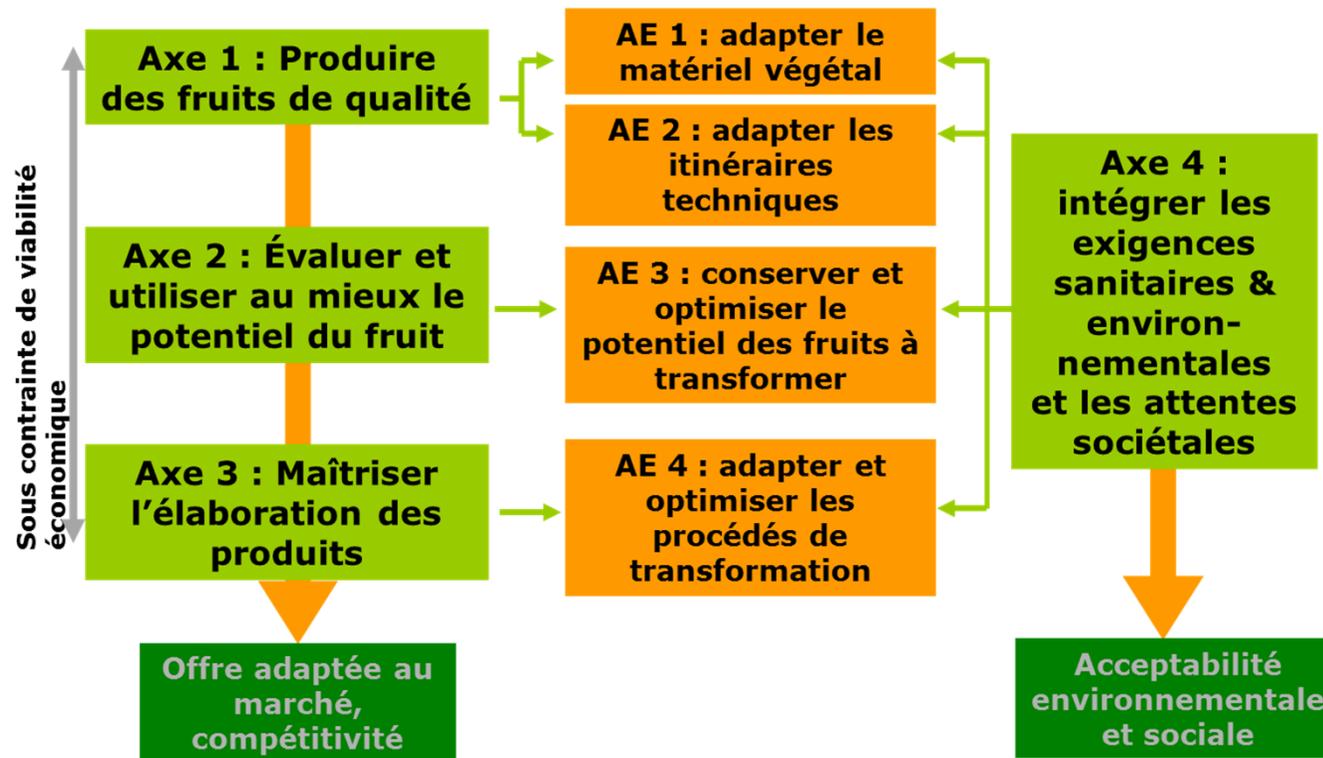
Verger expérimental de 10 ha
Réseau parcelles
d'expérimentation > 25ha



IFPC - Programme



Programme R&D 2014 - 2020



Continuum sol, pommier, pomme, jus, cidre, eau de vie

Principales thématiques : variété, culture du verger, intrants, récolte, fermentation, procédés, qualités (sensoriel, sanitaire)

IFPC – Quelques questions de recherche

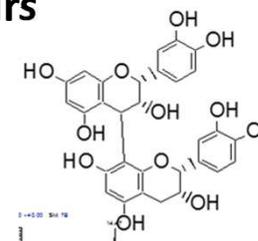


Qualités sensorielles

Identification, formation, impact et stabilité des molécules ou fractions colorées



Identification, formation et impact des composés phénoliques oxydés sur les saveurs



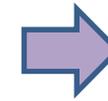
Identification, formation et impact des composés aromatiques d'origine non fermentaire en relation avec les fruits et les phénomènes d'oxydation

IFPC – Quelques questions de recherche



Qualités technologiques

Comment la texture des fruits influence t-elle l'extraction du jus de la pomme ?

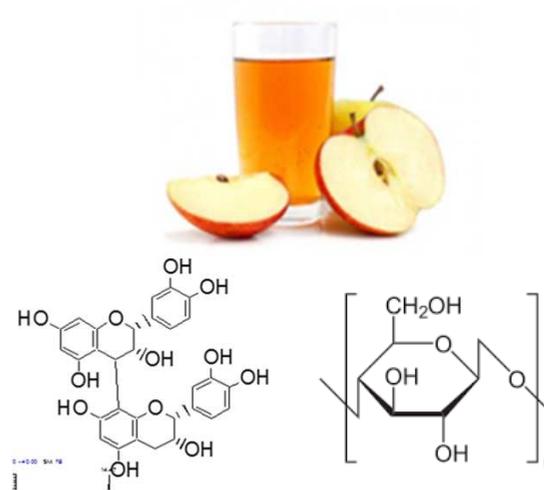


Quelles valorisations des co-produits de la filière ?

IFPC – Quelques questions de recherche



Qualités nutritionnelles



Comment mettre en évidence et valoriser les atouts nutritionnels des produits à base de pomme (composés phénoliques, polysaccharides, ...)