



CÔTE-D'OR AGRICULTURE

# Emblématique de la rég

Si les gelées ont abîmé une grande partie des vignes du département, il en est de même du cassis, fruit emblématique de la région. Principale victime : le Noir de Bourgogne, indispensable à la création de la crème de cassis de Bourgogne.

« C'est simple, regardez ! Il n'y a même pas besoin de commenter. » Florent Baillard, responsable de la coopérative Socofruits et producteur de cassis, montre les dégâts causés par les gelées de fin avril sur une plante encore en fleur. « En Blackdown, certaines grappes ont perdu 30 % » de leur masse. Concernant le Noir de Bourgogne, la perte semble au moins trois ou quatre fois pire. « Ce qui reste, on ne va pas le vendre trois ou quatre fois plus cher » Cette espèce, c'est le cassis qui est imposé dans le cahier des charges de la crème de cassis de Bourgogne (Indication géographique protégée, avril 2015). C'est aussi la variété qui craint le plus le gel et les maladies.

Ajoutons à cela le manque de pollinisateurs depuis quelques années, dont on ne sait s'il est dû à l'évolution climatique ou simplement à la présence, toujours plus prégnante, du colza, qui aime les abeilles. Pour contrer cette absence, Florent Baillard a installé des ruches de bourdons sur ses parcelles.

Les producteurs de ce fruit emblématique de la région sont inquiets, malgré le fait d'avoir trouvé de nouveaux débouchés avec les bourgeons de cassis (utilisés en homéopathie ou en parfumerie), ou planté la variété An-



■ Florent Baillard, président de la coopérative Socofruits Bourgogne (70 adhérents)

dega pour les coulis et purée de fruits. Le Noir de Bourgogne reste la porte d'entrée des liquoristes. Mais, même si la variété est indispensable pour bénéficier de l'appellation crème de cassis de Bourgogne, ils ne sont déjà plus que deux ou trois à l'utiliser exclusivement dans la fabrication de leur liqueur.

J. Remy

## CONTEXTE

### ■ Une réunion ce lundi pour une interprofession régionale

Ce lundi, se tient, à Dijon, une réunion rassemblant tous les producteurs de cassis. L'idée est de constituer, à terme, une interprofession régionale.



**Gérard Chaussée, directeur général de Pagès-Védrenne**

## « Une interprofession qui permet d'éviter les coups durs »

### **Que faire si une gelée détruit une partie de la future récolte ?**

« On y a réfléchi. "On", c'est l'interprofession, les acheteurs de fruits, liquoristes, producteurs et coopératives au niveau national. Régulièrement, nous nous réunissons. Comme le cassis est une petite production, un [écart] de plus ou moins 20 % peut créer des désordres. On essaye donc d'adapter l'offre et la demande pour que la situation soit économiquement saine. »

### **Comment gérez-vous le long terme ?**

« Le cassis, et en particulier le Noir de Bourgogne, a des rendements très inégaux. Si la récolte est excédentaire, on met un peu de fruits au frigo. Quand il n'y a rien dans les frigos, qu'il n'y a pas de report, et que l'année est mauvaise, là, on est dans une crise grave. Un coup dur, c'est deux ou trois mauvaises récoltes de suite dans une région. On a pu connaître ça, mais on a toujours su le gérer par solidarité entre les bassins de production. C'est ainsi que certaines années, le Val de Loire a donné un coup de main à la Bourgogne et vice-versa. C'est une interprofession qui fonctionne très bien et qui permet d'éviter les coups durs et de gérer les besoins. »

### **Est-ce que la production locale bourguignonne**

### **suffit ?**

« La majorité des Bourguignons achète quand même un peu dans le Val de Loire, la Bourgogne ne produisant pas assez. Dès que l'on dépasse un certain niveau de production, on a intérêt à sécuriser ses approvisionnements, et c'est d'ailleurs ce que l'on a fait (la société Pagès-Védrenne, ndlr), sur le conseil des producteurs bourguignons, alors que l'on était 100 % Bourgogne, il y a quinze ou vingt ans. »

### **La crème de cassis de Bourgogne est faite avec du fruit bourguignon ?**

« Le Noir de Bourgogne est une plante qui pousse partout. Mais, depuis juillet, si vous appelez votre produit final "crème de cassis de Bourgogne" – c'est une IGP – vous ne pouvez le produire que si vous avez acheté vos fruits en Bourgogne, avec une traçabilité totale. »

### **Comment se porte le marché du cassis ?**

« Le marché du cassis n'est pas si bon que ça depuis quelques années en France parce qu'il a pris de plein fouet la mode des vins aromatisés, type rosé pamplemousse. À l'export, il se porte plutôt bien : Védrenne a dépassé les 40 % à l'export. Notre objectif est de dépasser les 50 %. On est déjà présents dans plus de 60 pays. »