

Cidre de glace

# Pas si pire, malgré la météo

Première publication 18 janvier 2012 à 20h11



Crédit photo : Agence QMI

Par **François C. Guevremont** | Agence QMI

La production du cidre de glace ne sera pas trop affectée par la météo qui joue au yo-yo depuis plusieurs semaines, selon plusieurs producteurs de la Vallée-du-Richelieu.

Il existe deux façons de produire du cidre de glace, soit la cryoconcentration et la cryoextraction. La première méthode consiste à cueillir les pommes à l'automne et à les conserver dans des entrepôts réfrigérés, pour ensuite les faire geler à l'extérieur une fois le froid venu. Elles sont ensuite pressées et le jus est placé dans des citernes à l'extérieur. En gelant, l'eau se sépare du concentré et ce dernier est placé en fermentation. La presque totalité du cidre de glace québécois est produite par cryoconcentration.

Avec la cryoextraction, la démarche est un peu plus risquée. Les pommes sont laissées dans les pommiers en automne et cueillies en plein hiver. Elles sont pressées et le concentré est ensuite fermenté.

Au Pavillon de la pomme, on pratique la cryoconcentration pour fabriquer leurs deux cidres de glace. Le manque de froid intense ralentit le processus de fabrication

«On attend le froid, mais le meilleur est à venir, croit la copropriétaire du verger, Françoise Robert. Ça arrive plus tard cette année. On sort les pommes broyées en plus petite quantité pour qu'elles gèlent plus vite. On arrive à un même résultat, mais ça prend plus de travail.»

## **Pommes tombées**

Avec les redoux connus depuis la mi-décembre, on pourrait croire que la récolte a été affectée. En effet, avec des températures plus chaudes, les fruits tombent de l'arbre. Par contre, il semblerait que la situation ne soit pas catastrophique.

«Ce n'est pas si pire cette année, estime Stéphane Petit, du verger Petit et Fils, à Mont-Saint-Hilaire. La température n'est pas remontée jusqu'à 10°C comme c'est déjà arrivé. Plus on récolte tôt, moins il y en a qui sont tombées. Mais ça dépend de plein de facteurs. L'an passé, par exemple, les pommes ont été mûres deux semaines plus tôt que prévu.»

Si on regarde la tendance des dernières années, les cidriculteurs n'auront pas le choix de faire contre mauvaise fortune bon cœur et de s'adapter à la nouvelle donne météorologique.

«Il va falloir s'habituer», tranche M. Petit.

Pour l'Hilairémontais Hugo Poliquin, propriétaire de la cidrerie Cryo, 2011 ne sera pas une année d'anthologie.

«Ce ne sera pas la plus grosse, mais on le prend comme ça vient, mentionne-t-il. C'est en montagnes russes. Disons que les fenêtres de grand froid sont assez réduites cette année.»

Pour l'aider dans sa récolte de pommes gelées, il a organisé samedi dernier une journée de cueillette où tous étaient invités. Plus d'une centaine de personnes se sont présentées malgré le froid mordant. Une bonne façon d'en apprendre plus sur un produit bien québécois.

«Les produits viennent de quelque part, et les gens veulent le voir. Ils n'ont pas toujours la chance de participer à des activités de ce genre. En même temps, une bonne connaissance se développe chez les consommateurs au sujet du cidre de glace.»