

SOSLMhh6/13

8hh1

(19h1)

8441

A

Organisation du centre de distillation des pommes

Dépêche du M.T.P. à la S.N.C.F.
Lettre S.N.C.F. au M.T.P.

18. 6.41 *hijer*
6. 9.41

Organisation du centre de distillation des pommes

SOCIETE NATIONALE DES CHEMINS DE FER FRANCAIS

Le Président
du Conseil d'Administration

Paris, le 6 septembre 1941

505-21
Dr 531-P.003.0720
41.C3

C O P I E

Monsieur le Ministre,

Par dépêche C.F.2 2286 du 18 juin, vous avez bien voulu me faire connaître que le Comité Economique des Ministres avait estimé, dans sa séance du 18 mai 1941, qu'il y aurait intérêt à organiser des centres de distillation en Bretagne, afin de faire bouillir sur place la récolte des fruits à cidre qui donne lieu, chaque année, à des transports ferroviaires importants, par suite de l'acheminement de ces produits sur les distilleries industrielles.

Vous me demandiez de procéder à une étude de la question.

Pour juger de l'intérêt pratique de l'organisation projetée, il convient, avant toute chose, de préciser ce qu'ont été, au cours des années antérieures, la production, l'utilisation et le trafic des pommes à cidre.

Production La Production en France est très variable d'année en année.

A titre d'exemple :

1918	a été une année	exceptionnellement mauvaise	avec	200.000 T.
1930	"	" mauvaise	avec	1.100.000 T.
1937	"	" moyenne	avec	2.500.000 T.
1936	"	" très bonne	avec	5.000.000 T.
1938	"	" exceptionnellement bonne	avec	7.000.000 T.

Les principales régions productives sont la Bretagne, la Normandie, et la région comprenant les départements de la Sarthe et de la Mayenne qui ont donné :

en 1937 (année moyenne) 80 % de la production totale en France
en 1938 (année exceptionnelle) 93 % de la production totale en France.

.....

Monsieur le Secrétaire d'Etat aux Communications
Direction Générale des Transports - PARIS -

A elle seule, la Bretagne a assuré :

en 1937, 35 % de la production totale en France
en 1938, 50 % " " " "

Utilisation Les pommes récoltées ont 3 utilisations :

1°- la transformation sur place en cidre par les soins du producteur pour la consommation familiale :

On ne connaît pas de façon précise la quantité de pommes ainsi traitées. Elle est, du reste, fonction de la récolte, le producteur stockant son cidre pendant les années pléthoriques où la pomme se vend mal et diminuant sa fabrication en année pauvre où le prix du fruit est élevé. On peut cependant penser que, même en année faible, cette quantité ne descend guère au-dessous de 1.000.000 à 1.500.000 tonnes, mais qu'en année forte, elle peut s'élever très largement au-dessus de ce chiffre.

2°- la transformation en alcool et en cidre dans les distilleries et cidreries industrielles.

Distilleries - Ces établissements sont nombreux et leur capacité de production très variable. Les plus importants se trouvent concentrés dans les départements de l'Ille-et-Vilaine, de la Manche, du Calvados, de la Seine-Inférieure et de l'Eure.

Pour la Bretagne, grosse région productive, sur 14 établissements de quelque importance, 12 se trouvent en Ille-et-Vilaine.

En Normandie, les usines sont mieux réparties sur l'ensemble de la région.

Cidreries. - Les cidreries sont peu nombreuses. Il n'y en a qu'une en Bretagne (Lorient). Les autres se trouvent dans le Calvados (Lisieux) et dans l'Eure-et-Loir (La Loupe, le Theil).

Le nombre et la répartition des distilleries et cidreries ont une grosse importance en ce qui concerne l'utilisation et le trafic de la pomme à cidre, les producteurs voisins de ces établissements ayant la possibilité d'assurer leurs transports par charrois ou bénéficient, par rapport aux producteurs éloignés de prix de transport par fer plus réduits.

C'est une considération de cet ordre qui avait conduit les Pouvoirs Publics, en 1938, à demander à la S.N.C.F. d'établir un barème de prix comportant un vaste palier (de 200 à 350 km) de manière à ne pas défavoriser les producteurs éloignés des usines par rapport aux autres.

L'approvisionnement de ces établissements se fait à raison de 1/4 environ pour la cidrerie, 3/4 pour la distillerie.

.....

3°- l'exportation.

Elle est aléatoire. Généralement faible les années creuses ou moyennes (moins de 1.000 tonnes en 1935 et 1937, 6.000 tonnes en 1930), elle atteint des tonnages élevés certaines années moyennes (50.000 tonnes en 1933) mais surtout les fortes années (42.000 T. en 1936, 91.000 T. en 1938).

Exceptionnellement, en raison des circonstances, elle a atteint 130.000 tonnes en 1940.

Transport de pommes

Les pommes destinées à la fabrication du cidre familial sont transportées par charrois.

Les pommes destinées aux usines de transformation (distilleries ou cidreries) sont transportées par charrois quand ces usines sont toutes proches des points de production, par fer lorsqu'elles se trouvent à une certaine distance.

L'approvisionnement par route de ces usines échappent entièrement à notre contrôle, nous n'avons pas de statistique précise donnant le tonnage annuel acheté par elles. Toutefois, en se basant, d'une part, sur la production connue d'alcool à raison de 1 hectolitre par 2 tonnes de pommes et, d'autre part, sur les pourcentages de répartition indiqués ci-dessus entre distilleries et cidreries, on peut estimer que le tonnage traité par l'ensemble des distilleries et cidreries varie entre :

- 350.000 tonnes en 1930 - année faible - (production de 130.000 Hl d'alcool) ;
- 2.000.000 de tonnes en 1938 - année exceptionnelle - (production de 800.000 Hl d'alcool).

Sur ce tonnage total traité, on constate que 200.000 à 300.000 T. sont transportées annuellement par fer, les 3/4 de ces quantités étant transportés à moins de 200 km.

Les pommes destinées à l'exportation sont transportées par fer. Les pays importateurs sont l'Allemagne et pour une moindre part la Suisse.

Ainsi donc, les transports par fer nécessitent l'utilisation annuelle de 15 à 45.000 wagons selon la récolte.

Il convient de remarquer qu'en année faible ou moyenne, les transports de pommes sont plus nombreux qu'en année forte ou très forte, du fait que, ne pouvant pas trouver sur place les pommes qui leur sont nécessaires, les usines sont obligées de s'approvisionner au loin pour une part parfois importante de leur consommation. On sait, par ailleurs, que, pendant les années pléthoriques, une fois atteints les points de saturation des divers moyens

d'utilisation de la pomme, l'excédent n'est plus transporté et pourrit sur place. C'est ce qui a été constaté en 1938, notamment en Bretagne.

Compte tenu de ces considérations, on peut estimer que si la mesure préconisée est intéressante du point de vue de l'économie nationale pendant les années de forte production et dans les régions où une partie des pommes risque de se perdre faute de débouchés facilement accessibles (départements du Morbihan, des Côtes-du-Nord, de la Loire-Inférieure et du Finistère), l'organisation projetée tendrait, durant les autres années, à priver de leurs matières premières les usines existantes dont le rendement est certainement supérieur à celui des ateliers artisanaux qu'il s'agit de créer.

On peut, du reste, se demander si la réalisation de centres de distillation est vraiment opportune cette année, puisque d'après les renseignements que nous possédons la prochaine récolte s'annonce déficitaire et ne dépasserait pas, d'après les évaluations les plus optimistes, 1 million de tonnes.

Veillez agréer, Monsieur le Ministre, l'assurance de mes sentiments de haute considération.

Le Président du Conseil d'Administration,

Signé : FOURNIER.