

## TERROIR

# Approche géographique du terroir du kirsch de Fougerolles

Pascal BÉRION, ThéMA, CNRS-UMR 6049, Université de Franche-Comté  
Johann POURCELOT, étudiant, Université de Franche-Comté

**A** la frontière de la Franche-Comté et de la Lorraine, la localité de Fougerolles et le finage qui l'entoure sont le lieu d'une production originale : la culture de cerisiers, dont les fruits, après fermentation et distillation, donnent naissance à une eau de vie de cerises de bonne réputation.

### Le kirsch de Fougerolles : mode d'élaboration et typicité

Ce kirsch est obtenu à l'issue de la fermentation alcoolique et de la distillation de cerises guignes (*prunus avium juliana*), c'est-à-dire de fruits à chair molle et sucrée et au jus coloré. Les arbres ne sont pas auto féconds ; ils nécessitent une pollinisation qui est assurée conjointement par l'entretien de cerisiers bigarreaux (7 % du verger) et de merisiers sauvages présents dans les haies et bosquets. Témoin de la richesse du terroir, une quarantaine de variétés locales sont identifiées. Les plus connues sont la *Béchat*, la *Jean Blanc*, la *Chapendu*, la *Marie-Jean Diaude*, la *Tinette* ou encore la *Grande Queue*.

Autrefois, la récolte s'effectuait manuellement et les populations avaient développé deux outils simples et efficaces pour les aider dans cette tâche : le *pieu de chèvre* (photo 1), sorte d'échelle composée de trois points d'appui (deux à la base et un au sommet) qui permet de cueillir les fruits haut perchés dans les arbres avec une excellente stabilité et la *charmotte*, récipient en osier que le cueilleur porte en bandoulière. Aujourd'hui, cette technique est réservée à un usage domestique ; la mécanisation de la récolte réduit la pénibilité de ce travail. Les « vibreuses » animées par les tracteurs agricoles font tomber les



Photo 1 : des « pieds de chèvres » rangés pour l'hiver à Chapendu  
(cliché : P. Bérion)

fruits mûrs sur des bâches placées au sol. Mieux encore, deux coopératives d'utilisation de matériel agricole sont équipées de secoueuses hydrauliques et d'unités mobiles de tri des fruits (bâches de réception, soufflerie et tapis mécanique) dont l'usage est réservé à leurs adhérents.

Les fruits récoltés sont, soit mis en tonneau par l'agriculteur qui les utilise alors pour réaliser une production dite fermière (cas d'une trentaine de personnes), soit vendus et livrés auprès d'un des quatre distillateurs de la place. L'ajout de sucre dans les fruits mis à fermenter est strictement interdit.

La distillation est réalisée à l'aide d'alambics en cuivre de type « charentais » (appareil de petite capacité adapté à la production des bouilleurs de cru) ou de type « holstein » (équipement dédié à l'industrie). Un passage unique dans l'alambic permet d'élaborer le kirsch. Les produits de tête (les âmes), tirant un fort degré d'alcool (plus de 70°) et les produits de queue (les petites eaux), entre 20 et 50° sont récupérés et peuvent être mélangés à la « marchandise » de la distillation suivante. Le cœur de la cuite, « la bonne », a un titrage d'alcool compris entre 52 et 70°.

Le kirsch, avant d'être mis en bouteille, doit vieillir au moins deux ans dans une bonbonne en verre. Les récipients sont généralement entreposés sous les toits, dans les greniers non isolés, où ils subissent de fortes variations de température et d'hygrométrie qui favorisent la maturation de l'eau de vie. Autre trait de singularité, lors de la mise en bouteille, le kirsch fait l'objet d'un assemblage systématique de diverses variétés et de différents millésimes.

### **Une filière et ses hommes : les agriculteurs et les distillateurs**

Le verger à kirsch de Fougerolles compte actuellement moins de 7 000 arbres en production (ce nombre a été divisé par trois en trente ans). Les densités sont variables mais il est d'usage de compter une centaine d'individus par hectare. Les arbres portent des fruits exploitables une dizaine d'années après leur plantation et leur espérance de vie est généralement assez courte, une trentaine d'années. Il existe cependant des spécimens d'exception plus que centenaires. Il faut compter une production de 80 kg de fruits par arbre. En moyenne, le verger de Fougerolles produit 500 tonnes de fruits par an



permettant de confectionner 300 hl d'alcool pur. Cependant, cette production est soumise à de très fortes fluctuations interannuelles ; de mauvaises conditions météorologiques (gel ou pluie) lors de la floraison (photo 2) ou bien l'apparition de certaines maladies et l'attaque d'insectes ont de lourdes conséquences sur les rendements. Ainsi, la production peut varier d'une année sur l'autre entre 20 hl (en 2003, en raison d'une floraison anéantie par des gelées matinales à la mi-avril) et 500 hl (en 2000, qui reste un millésime de référence, avec une abondante production de fruits associée à l'obtention d'un kirsch de très grande qualité).

La production du verger est donc soumise à de puissants aléas qui interdisent aux acteurs de la filière de dédier exclusivement leur activité à la culture des cerisiers ou à la distillation du kirsch. Cette donnée fondamentale explique pourquoi la communauté en charge de ce produit se décompose en deux catégories : les agriculteurs, cultivateurs des cerisiers, et les distillateurs.

*Photo 2 : la floraison  
d'un cerisier  
(cliché : J. Pourcelot)*

Photo 3 : cerisiers en fleurs et vache dans un pré verger  
(cliché : J. Pourcelot)



Pour les agriculteurs, l'arboriculture est envisagée comme une activité complémentaire de l'exploitation agricole. À l'origine, la culture des arbres fruitiers correspond à une diversification et à une intensification du système agricole. Le verger n'est pas seulement une parcelle de production fruitière, il est avant tout un pré dans lequel l'agriculteur récolte du foin et fait parcourir son bétail (photo 3). Cet usage fonde la

naissance des très caractéristiques « prés vergers » de Fougerolles et de ses environs. Il s'agit tout simplement de parcelles complantées d'arbres fruitiers, dits de haute tige, permettant un double usage des lieux (cette pratique n'est pas sans rappeler l'organisation des vergers de pommiers en Normandie, photo 4). Si la communauté agricole est encore très attachée à la culture des cerisiers, ses membres (ils sont environ 200) ont éprouvé des difficultés pour s'engager et se coordonner pour aboutir à la reconnaissance officielle du produit. Dans les faits, deux groupes se distinguent :

- les producteurs livreurs de cerises, un peu plus de 160 personnes, vendent la récolte aux transformateurs et s'autorisent à distiller quelques litres pour leur consommation domestique ;
- les producteurs fermiers, moins d'une quarantaine de personnes, ont pris en main la culture des cerisiers, la transformation et la vente du kirsch. Les intérêts de ce groupe pouvaient, sous certains aspects, se placer en situation de conflit face à ceux des distillateurs.

Les distillateurs, quant à eux, ne sont plus que quatre (sociétés Coulin, Devoille, Lemerancier et Peureux) mais ils représentent tout de même 70 emplois. Pour eux, le kirsch de Fougerolles est aussi une activité complémentaire. Tous, et ce

depuis leur origine, élaborent une gamme diversifiée d'alcools et de spiritueux. Leur kirsch est vendu aux deux tiers à des professionnels des métiers de bouche (glaciers, pâtisseries, restaurateurs...), le reste en vente directe ou en magasins spécialisés.

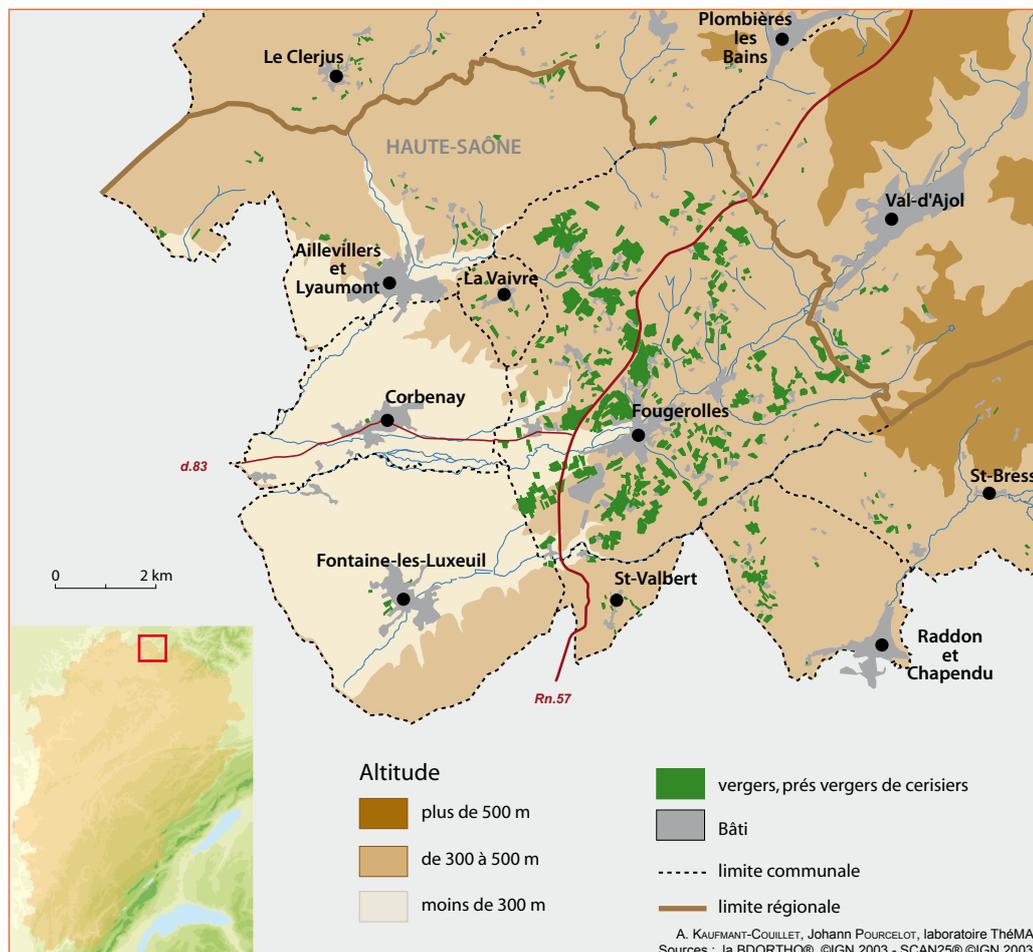
### Le terroir du kirsch de Fougerolles et sa délimitation

La première demande de reconnaissance du kirsch de Fougerolles en appellation d'origine a été formulée en 1967 mais elle fut classée sans suite. Les distillateurs furent fortement réticents à



Photo 4 : paysage du terroir de Fougerolles (hameau de Blanzey)  
(cliché : P. Bérion)

cette démarche initiale de demande de reconnaissance car ils ont craint, à juste titre d'ailleurs, que le nom de Fougerolles soit exclusivement réservé au kirsch et les empêche de réaliser toute autre production. Une deuxième fut déposée en 1977. Elle fut satisfaite le 16 février 1984 par la commission nationale des eaux-de-vie et spiritueux de l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO) qui accorda au kirsch de Fougerolles une appellation d'origine réglementée (AOR). Mais, dès le lendemain, les distillateurs se rétractèrent et la procédure fut immédiatement mise en sommeil, et, fin 1996, une nouvelle demande est adressée à l'INAO. Courant 1997, une commission d'enquête est nommée. Progressivement, producteurs de cerises et distillateurs harmonisent leurs points de vue et s'engagent dans un long processus de codification des pratiques pour construire leur cahier des charges de production.



En 2005, l'INAO confie, à trois experts, la mission de formuler des critères d'identification et de délimitation du terroir du kirsch de Fougerolles (fig. 1). L'équipe est pluridisciplinaire ; elle comprend un géologue (M. CAMPY, de l'Université de Bourgogne), un ethnologue (C. ROYER, du CNRS) et un géographe (P. BÉRIION, de l'Université de Franche-Comté). Son travail propose l'adoption de six critères qui se combinent pour délimiter le terroir de Fougerolles :

- le noyau historique de la production étant le territoire de la commune de Fougerolles, l'aire de production devra être centrée sur cette dernière avec quelques extensions sur les finages des communes limitrophes ;
- la production de cerises à distiller doit être constante et notable ;
- à l'image de l'organisation de l'habitat rural présent sur Fougerolles, celui-ci devra être de type semi dispersé avec l'existence de hameaux, d'écarts et d'un bourg ;
- le paysage est caractérisé par la présence de nombreuses parcelles de « prés vergers » ;

- la culture des cerisiers est réalisée sur des terrains dont le sous sol est constitué de grès bigarrés ;
- le verger est cultivé entre 300 mètres et 500 mètres d'altitude.

Les représentations cartographiques des critères adoptés pour la délimitation du terroir du kirsch de Fougerolles donnent à lire une organisation spatiale de la production gravitant autour de la localité éponyme et s'étendant sur quelques finages bordiers des communes voisines du Haute-Saône et des Vosges. En tout, une douzaine de localités sont comprises, pour tout ou partie dans l'actuel projet d'aire d'appellation.

La définition d'intérêts communs aux différents acteurs de la filière, la consignation des usages dans le cahier des charges du produit et l'identification d'un terroir caractéristique, autorisent à penser que, dans un proche avenir le kirsch de Fougerolles sera valorisé et protégé par une appellation d'origine contrôlée (AOC) ■

Figure 1 : délimitation du terroir du kirsch de Fougerolles