

# CIDRE ARTISANAL : LE GOÛT DU NATUREL.

2026

NANTES

Arnaud Heurtebise

André Fessler

## Un patrimoine agricole bien ancré

Le cidre est une boisson traditionnelle produite dans plusieurs régions françaises à partir de jus de pommes fermenté. Certains producteurs utilisent des méthodes industrielles, tandis que les cidriers artisanaux privilégient des pratiques plus traditionnelles et respectueuses de l'environnement.

## Un cidre marin : Belle-île en-mer



## Limitier l'utilisation de produits chimiques

Dans l'agriculture intensive, les vergers peuvent être traités avec différents produits chimiques destinés à lutter contre les maladies ou les insectes. Ces substances peuvent avoir des effets négatifs sur la biodiversité, les sols et parfois sur la qualité de l'eau. Les cidriers artisanaux tentent donc de réduire ces traitements. Certains choisissent l'agriculture biologique, tandis que d'autres utilisent des pratiques proches de l'agroécologie : diversité des variétés de pommes, maintien des haies, ou encore présence d'herbe dans les vergers.

## Une fabrication plus naturelle

Après la récolte, les pommes sont lavées, broyées puis pressées afin d'en extraire le jus. Celui-ci est ensuite placé en cuve pour fermenter. Dans la production artisanale, la fermentation est souvent réalisée grâce aux levures naturelles présentes sur les fruits.

Contrairement à certaines productions industrielles, les cidriers artisanaux cherchent à limiter les additifs et les traitements chimiques. Le résultat est souvent un cidre dont le goût varie selon les variétés de pommes et les conditions climatiques de l'année.

« Nous essayons de travailler avec la nature plutôt que contre elle. Moins de produits chimiques signifie plus de biodiversité dans nos vergers. »

nous a confié Arnaud Heurtebise, cidrier artisanale à Belle-île-en-mer

## Un choix pour l'environnement

Soutenir les cidriers artisanaux permet aussi de soutenir une agriculture locale et plus durable. En privilégiant les circuits courts et les producteurs locaux, les consommateurs encouragent des pratiques agricoles qui respectent davantage les écosystèmes.

Face aux défis environnementaux actuels, ces initiatives montrent qu'il est possible de produire autrement. Le cidre artisanal pourrait ainsi représenter un modèle de production plus respectueux de la nature et du patrimoine rural.

## Un avenir pour le cidre durable

Si ces méthodes demandent parfois plus de travail et offrent des rendements moins importants que les productions industrielles, elles permettent néanmoins de préserver les sols, l'eau et la biodiversité autour des vergers. En limitant l'usage de produits chimiques et en favorisant des pratiques agricoles plus respectueuses de l'environnement, les cidriers artisanaux contribuent à protéger les écosystèmes locaux. Par ailleurs, de plus en plus de consommateurs se tournent aujourd'hui vers des produits locaux, naturels et responsables. Cette évolution des habitudes de consommation encourage le développement d'une production plus durable. Ainsi, le cidre artisanal pourrait jouer un rôle important dans l'agriculture de demain en conciliant tradition, qualité et respect de l'environnement.



**« Je choisis le cidre artisanal parce qu'il offre un goût plus authentique et naturel, avec des saveurs qui reflètent le savoir-faire du producteur et les caractéristiques du terroir.**

**Contrairement au cidre industriel, il est fabriqué avec des méthodes plus respectueuses de l'environnement et avec moins d'additifs. En le consommant, je soutiens aussi des producteurs locaux et une production engagée dans une démarche durable et responsable. »**

Nous a révélé André Fessler fin connaisseur et amateur de cidre artisanal, de plus le coût du cidre industriel n'est pas forcément beaucoup moins cher ce qui entraîne de nombreuses personnes à se tourner vers de cidres biologiques bien meilleur.

Benoît de Longueville

Aymeric Guilbaud

Thomas Valentin

## Le point de vue du consommateur...

De plus en plus de consommateurs choisissent de boire du cidre bio artisanal plutôt que du cidre industriel. Tout d'abord, ils recherchent un produit de meilleure qualité, avec un goût plus authentique qui dépend davantage des variétés de pommes, du terroir et du savoir-faire du cidrier. La qualité du produit joue donc un rôle prépondérant dans leur choix. Ensuite, consommer du cidre artisanal permet souvent de favoriser les circuits courts et de soutenir des producteurs locaux, ce qui limite le transport et valorise l'économie locale. Enfin, le prix n'est pas forcément un frein : le cidre artisanal n'est généralement pas beaucoup plus cher que le cidre industriel. Pour de nombreux consommateurs, payer légèrement plus cher reste acceptable lorsqu'il s'agit d'un produit local, de qualité et plus respectueux de l'environnement.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*