

MES VALEURS

Depuis sa création, la Cidrerie Mousse s'est construite autour d'une envie simple : **faire naître un cidre à la fois vivant, sobre et sophistiqué**. Je ne force rien, j'accompagne : j'observe, j'essaie de comprendre, de saisir, de réagir, je cherche à tirer le meilleur, à valoriser ce qui m'est donné.

Je travaille avec la puissance d'un écosystème incroyable : **des fruits, des levures, des bactéries, des conditions pédoclimatiques (terroir, températures, lunes, pression atmosphérique...)**. Tout ce monde invisible qui transforme doucement le jus de pomme en un cidre unique, avec un peu de moi et fait pour être partagé.

Cette démarche s'est imposée d'elle-même, à partir de mes origines et mon parcours, puis au fil des campagnes et des rencontres.

En 2025, la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Seine-Maritime m'a proposé de rejoindre le dispositif **Éco-Défis 2025**. Obtenir cette labellisation est une belle reconnaissance qui confirme la cohérence de mes choix et m'encourage à aller encore plus loin dans ma démarche artisanale et durable.



Je cherche moins à exploiter qu'à valoriser les vergers, à produire qu'à transformer, sublimer les saveurs, les senteurs et les arômes des fruits, de la cidrerie.

MA DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE

Préservation et entretien des vergers dans lesquels les pommes sont glanées (taille, tonte, aucun produit chimique). Ces vergers appartiennent à des propriétaires heureux de donner leurs pommes et de voir leurs vergers valorisés et entretenus quand il ne le font pas eux-mêmes.

Beaucoup de ces vergers sont en zones urbaines ou péri-urbaine. Il sont de véritables **réservoirs de biodiversité** : oiseaux, insectes, pollinisateurs, des **marqueurs de la culture du cidre**, des **éléments de paysage** typique de notre environnement

Les maintenir et les valoriser fait partie intégrante de ma démarche.

Réemploi des bouteilles et de fûts.

- Les bouteilles livrées aux restaurateurs sont **récupérées, lavées et réutilisées**.
- Un système de collecte de **bouteilles champenoises** est également mis en place auprès de bars et restaurants rouennais.
- Grâce à un partenariat RSE avec **La Martiniquaise**, deux fûts de whisky retrouvent une seconde vie à la cidrerie.

Un atelier de production de cidre à faible consommation d'énergie :

Le **pressage est manuel** en majorité, le lavage et l'embouteillage également.

Le **grugeoire** tourne 20 heures par an avec une alimentation électrique.

La **récolte** est réalisée **à la main**

Les principales empreintes environnementales sont

les trajets entre le siège à Rouen et le site de production à Allouville-Bellefosse.

L'eau pour laver les bouteilles récupérées, nettoyer et rincer les cuves et le matériel

10 litres d'eau par litre de cidre (bien moins performant qu'en industrie).