

La Cidrerie HIC accélère : 150 000€ investis pour industrialiser la production et élargir son savoir-faire au service de la filière arboricole de Nouvelle-Aquitaine





Communiqué de presse – Juin 2025

La Cidrierie HIC accélère : 150 000€ investis pour industrialiser la production et élargir son savoir-faire au service de la filière arboricole de Nouvelle-Aquitaine

Fondée en 2021 par deux normands, Marion Derycke et Jérémy Rouxel, la [Cidrierie HIC](#) est la première cidrierie artisanale de Gironde. Cette jeune pousse engagée dans l'Économie Sociale et Solidaire mise sur une production 100 % bio, locale et anti-gaspi pour redonner au cidre ses lettres de noblesse en Nouvelle-Aquitaine. Elle conjugue artisanat, écologie et impact social pour ancrer sa production dans une économie plus juste et plus locale. En pleine croissance, elle franchit aujourd'hui une nouvelle étape avec un investissement de 150 000 euros pour renforcer sa production et devenir un pôle de transformation artisanale de boissons de référence dans le Sud-Ouest, au service des producteurs de fruits et de boissons en quête de solutions locales, flexibles et responsables.



Crédit photo : Cidrerie HIC – Gwen Tilly

Un modèle artisanal, bio et circulaire au service du territoire

Depuis sa création il y a 4 ans, la Cidrerie HIC labellisée BIO et aujourd'hui implantée à Sadirac (33), s'est imposée comme un acteur engagé de la filière agroalimentaire en Nouvelle-Aquitaine. Unique cidrerie artisanale de Gironde, elle élabore une gamme complète de produits – cidres “Moby d’HIC” et “On n’attend pas Patri’HIC”, jus de pommes “Décl’HIC” et “Idyll’HIC”, vinaigres, purées, gelées, farine de pommes “Poudre de Perlin Pom’ Pom”, et bientôt du vin de pommes – issus de l’agriculture biologique, sans ajout de sucre ni d’eau, à partir de pommes récoltées localement et en France. Elle s’inscrit dans l’économie sociale et solidaire à travers un modèle fondé sur la production locale, la lutte contre le gaspillage alimentaire, la consigne des bouteilles et une logique d’économie circulaire à chaque étape.

Distribués principalement en Gironde, les produits de la cidrerie sont commercialisés via la vente directe, les AMAP, les magasins bio et les épiceries fines telles que Les Récoltants, L’Echoppe de la Lune, Les Nouvelles Fermes... La Cidrerie HIC travaille également avec des bars et restaurants comme Resto & Cie ou Casa Gaïa, à la recherche d’alternatives durables et qualitatives aux boissons traditionnelles. Grâce à cette démarche engagée, la Cidrerie HIC se positionne comme un acteur majeur de la

consommation responsable dans le Sud-Ouest et bénéficie aujourd'hui d'un réseau de distribution large avec 80 points de vente.

Un nouvel équipement pour renforcer l'offre de marque blanche en Nouvelle-Aquitaine

En parallèle de sa propre production, la Cidrerie HIC propose depuis sa création un service de prestation "à façon" destiné aux producteurs locaux souhaitant valoriser leurs fruits (pommes, kiwis, poires, ananas...) et aux fabricants de boissons. Ce service sur mesure couvre l'ensemble des étapes de production : réception des fruits, lavage, pressage, pasteurisation, mise en bouteille, étiquetage et livraison. Unique en Gironde sur de petits volumes (à partir de 1000 litres) et portant le label BIO, cette activité séduit de plus en plus de viticulteurs, arboriculteurs et fabricants de boissons installés en Gironde, en Dordogne, en Lot-et-Garonne et ailleurs en France. Elle permet de presser, assembler, pasteuriser et embouteiller des boissons alcoolisées ou non alcoolisées (jus, cidres, kombucha, vins pétillants, limonades...) en petites séries, tout en garantissant une qualité artisanale et une traçabilité complète. Depuis 2024, la Cidrerie HIC initie des collaborations avec d'autres artisans locaux pour imaginer des boissons originales qui sortent des sentiers battus. L'objectif : faire rayonner des savoir-faire complémentaires à travers des créations singulières et engagées, à l'image du jus pomme-raisin élaboré avec le Château Saint Ahon à Blanquefort, actuellement en lice pour le Concours Saveurs de Nouvelle-Aquitaine.

Face à la demande croissante, la Cidrerie HIC franchit un cap en investissant 150 000 €, issus notamment de subventions du territoire de l'Entre-Deux-Mers, de la Région Nouvelle-Aquitaine et de fonds européens. Ce financement vise à moderniser et étoffer l'outillage de production : nouveaux équipements (cuves, chaîne d'embouteillage et pasteurisatrices isobariques), meilleure capacité de traitement, amélioration de la logistique et du conditionnement, amélioration des conditions de travail. Ces évolutions permettront de diversifier l'offre de services par la réalisation de boissons pétillantes, d'en renforcer l'attractivité et d'élargir la clientèle professionnelle. Cet investissement permettra également de lancer la production de cidre en fût, répondant à une demande croissante de la part des bars, restaurants et organisateurs d'événements locaux. Pour accompagner sa croissance, la Cidrerie HIC vient d'embaucher sa première salariée.

Grâce à cette accélération, la Cidrerie HIC prévoit de réaliser un chiffre d'affaires avoisinant les 250 000€ en 2026 et ambitionne de devenir un pôle de transformation artisanale de référence dans le Sud-Ouest, au service des producteurs en quête de solutions locales, flexibles et responsables pour valoriser leurs récoltes.

[Visuels à télécharger](#)

À propos de la Cidrerie HIC

Fondée en 2021 par Marion Derycke et Jérémie Rouxel, deux Normands pur beurre passionnés de cidre, la Cidrerie HIC est la première cidrerie artisanale de Gironde. Elle produit des cidres, jus, vinaigres, gelées, purées et farine de pommes, en valorisant les écarts de tri et en favorisant l'ancrage local. Engagée pour une alimentation durable, une économie circulaire et l'insertion sociale, elle travaille avec plus d'une dizaine de partenaires en Nouvelle-Aquitaine. La Cidrerie HIC propose également un service de prestation à façon pour d'autres producteurs, unique en Gironde sur de petits volumes et avec le label BIO.

En savoir plus : <https://www.cidrerie-hic.fr/>

Chiffres clés :

- Création en 2021
- 100 tonnes de pommes, 20 tonnes de kiwis, 10 tonnes de poires transformées en 2024
- 80 points de vente en Gironde
- CA prévisionnel 2026 : 250 000€
- Jusqu'à 2000 bouteilles de 1L ou 4500 bouteilles de 33cl produites par jour

- 15 clients en marque-blanche sur la dernière saison 2024-2025
-