

CIDRE ARTISANAL



BAYEUX

NORMANDIE



CIDRERIE BAYEUX

QUAND TRADITION RIME AVEC INNOVATION



SOMMAIRE



PAGE 4

ÉDITO

- « Un vent de modernité souffle sur la cidrerie artisanale Bayeux »

PAGE 6

NOTRE HISTOIRE

- Bayeux, cidrerie artisanale depuis 1932

PAGE 10

UN ESPRIT D'ÉQUIPE

- Une équipe de passionnés
- L'intrapreneuriat : le moteur de notre cidrerie



PAGE 14

NORMANDS ET FIERES DE L'ÊTRE

- Bayeux : Terre d'histoire et de gastronomie
- Nos pommes récoltées à moins de 60 km

PAGE 18

NOTRE SAVOIR-FAIRE CIDRICOLE

- Des installations historiques qui ont su se moderniser
- De la pomme à la bouteille



PAGE 22

VISION ET STRATÉGIE

- Notre ambition
- Redonner au cidre ses bulles de noblesse
- Innover pour valoriser
- Renforcer la présence avec des partenariats locaux
- Communiquer pour faire découvrir notre savoir-faire

PAGE 36

NOS MARQUES

PAGE 40

CHIFFRES CLÉS



UN VENT DE MODERNITÉ SOUFFLE SUR LA CIDRERIE ARTISANALE BAYEUX »



Sébastien Malherbe
Directeur de la cidrerie

Notre cidrerie artisanale a été créée en 1932 par la Famille Viard qui vendait à l'époque son cidre en tonneaux... Mais depuis, cela a bien changé. Aujourd'hui, la cidrerie est équipée d'un outil industriel moderne qui nous permet de produire différentes variétés de cidre, à la fois en bouteilles et en fût.

Depuis 2019, nous avons vraiment fait le choix de la qualité en produisant moins mais mieux. Nous avons réduit la quantité de cidre produit et ne pressons que les meilleures pommes (notées A et A+).

Des changements animés par notre volonté de valoriser notre terroir normand en proposant des cidres de qualité. En tant que cidrerie artisanale, il nous tient à cœur de perpétuer la tradition cidricole, mais pour attirer de nouveaux consommateurs il nous faut conjuguer savoir-faire artisanal avec modernité. C'est pourquoi en 2021 nous innovons : nouvelles recettes, nouvelles bouteilles... Tout cela pour atteindre notre ambition : améliorer notre présence en local notamment dans le réseau professionnel pour devenir le cidre de référence du Bessin.



**En 2022, à la cidrerie
Bayeux, nous allons faire
rimer tradition avec
innovation ! »**

Sébastien
Directeur de la cidrerie





BAYEUX, CIDRERIE ARTISANALE DEPUIS 1932

Une cidrerie familiale qui a évolué avec ses gérants.

Tout commence au début du 20^{ème} siècle lorsque Adeline et Matthias VIARD, parents de 3 enfants, s’installent à Guéron près de Bayeux en Normandie dans une exploitation agricole.

C’est en 1932 que Marcel VIARD, fils d’Adeline et Matthias VIARD, développe l’activité cidricole en créant la marque Cidre VIARD et donnera l’essor commercial à la cidrerie.

Dans les années 40, la cidrerie n’échappe pas aux violences de la Seconde Guerre mondiale. Le 6 juin 1944, un obus atterrit sur le toit de l’écurie : les impacts de bombe marqueront à jamais les murs de l’entrepôt. En 1945, les Allemands sont accusés d’avoir empoisonné l’eau des puits et les Anglais envahissent alors la cidrerie pour se désaltérer.

En 1976, monsieur Viard n’ayant pas d’héritier, son neveu Yves Asseline et son épouse reprennent la direction de la cidrerie. Ils poursuivent jusqu’en

1980 la commercialisation de cidre en vrac. Conscients d’un changement de la consommation et pour répondre à la demande d’une clientèle nouvelle, ils installent une chaîne d’embouteillage moderne. La cidrerie commence alors le conditionnement du cidre en bouteilles, commercialisé sous la marque BAYEUX et POMME D’AURE dès les années 80.

1994, les cidres Bayeux franchissent pour la première fois les portes de la grande distribution grâce aux enseignes normandes de Carrefour et E. Leclerc.



Cuves à cidre en béton de 1946

Début
20^{ème}
siècle

Adeline et Matthias VIARD

Installation de la famille Viard
à Guéron

1932

Marcel VIARD

Lancement de l’activité cidricole
et création de la marque Cidre
VIARD

1976

Yves ASSELINE
Neveu de Marcel VIARD

Création d’une ligne d’embouteillage
et commercialisation des marques
Bayeux et Pomme d’Aure

1994

Commercialisation du cidre Bayeux
en grandes surfaces

2016

Coopérative
Amélioration des outils de production
Création de la gamme BAYEUX
l’Épopée

2021

Projet d’intrapreneuriat
et innovations



Artisanale

Depuis 1932, la cidrerie Bayeux est certifiée artisanale, ainsi que tous les cidres qui y sont produits. Pour être artisanale, la cidrerie doit remplir certains critères : être inscrite à la chambre des métiers et de l’artisanat, employer moins de 10 salariés, élaborer son cidre sur le lieu d’exploitation.

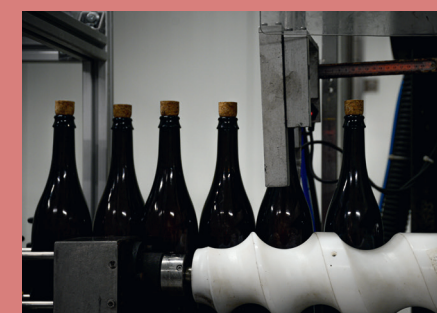
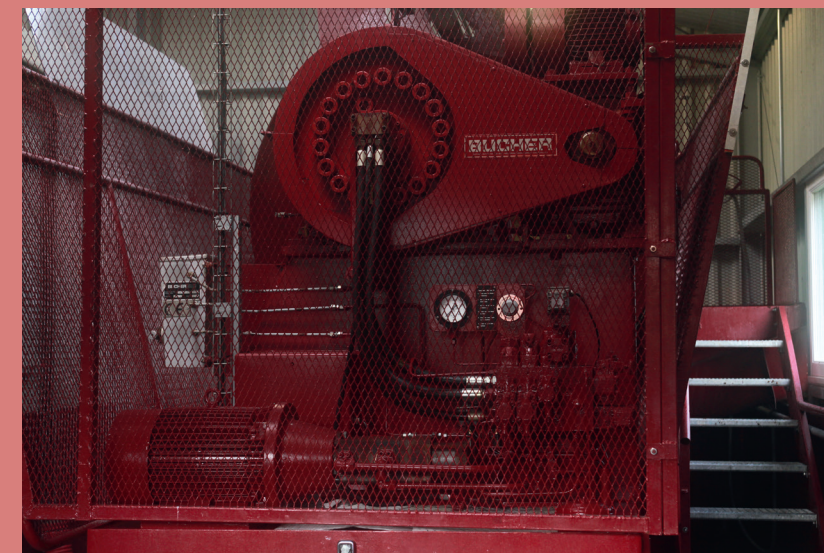
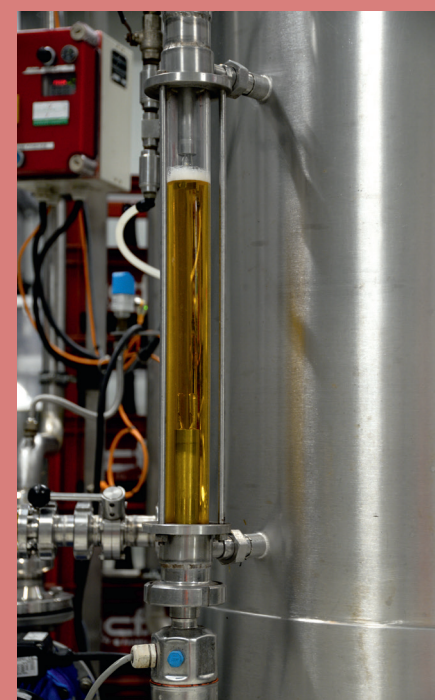


« **UNE CIDRERIE
ARTISANALE
ENTRE TRADITION
ET MODERNITE...**

*Nouvelle cuverie
froide en Inox
installée en 2017*

En 2016, après 40 ans d'activité, la famille Asseline décide de prendre leur retraite bien méritée. Leur souhait le plus cher : que la cidrerie dans laquelle ils se sont investis tant d'années continue de se développer, que les cidres Bayeux, Viard et Pomme d'Aure restent synonymes de terroir et de qualité, que les partenariats locaux soient maintenus et évidemment que leurs employés de toujours puissent garder leur travail. Plusieurs acheteurs ont sonné à leur porte, même des investisseurs anglais. Leur choix s'est porté sur une coopérative agricole : un modèle et des valeurs qui les ont séduits et la promesse de maintien de tous les emplois. La coopérative, en plus de conserver les emplois, a investi dans l'outil de production afin de le moderniser. La cidrerie s'équipe alors de 26 nouvelles cuves principalement en inox, pouvant contenir jusqu'à 7 000 hectolitres.

À partir de 2019, l'achat d'une machine micro-filtrante, d'un dépalettiseur semi-automatique et d'un extracteur embouteillage améliorent encore l'efficacité de l'outil de production.



**...QUI INNOVE POUR
PLUS DE QUALITÉ »**



UNE ÉQUIPE DE PASSIONNÉS



Sébastien Malherbe
Directeur de la cidrerie

Normand d'origine, il est amateur de cidre depuis qu'il est haut comme 3 pommes. D'ailleurs, son oncle et sa tante cultivaient des pommes à Bayeux et les vendaient à la Cidrerie dans les années 1990... Joli retour aux sources ! Papa d'une famille nombreuse, c'est la patience incarnée : il est aussi à l'aise pour élever ses 4 bouts de chou que pour accompagner notre équipe de 9 passionnés. Moderniser le cidre tout en gardant les traditions de la cidrerie, c'est l'objectif qu'il s'est donné.

« Un vent de modernité souffle sur la cidrerie artisanale Bayeux »



Vanessa
Responsable commerciale

Normande, Vanessa a grandi au milieu des pommiers et ramassait petite les pommes « acides » (à cidre) dans le verger de son oncle et sa tante. Depuis toujours Vanessa aime la pomme et ce sous toutes ses formes : de la tarte qu'elle aime partager avec ses collègues au cidre qu'elle consomme volontiers avec un bon repas normand. Son objectif : pousser la vente de cidre et convaincre qu'il a sa place sur toutes les tables. Engagée à perpétuer les traditions de sa région bien-aimée, elle prend à cœur sa mission de commercialiser notre cidre artisanal.



« Les partenariats locaux, c'est la clé de notre réussite »



Rémi
Maître de chai

Rémi c'est notre maître de chai ! En tant que spécialiste de la cave, c'est lui qui transforme le mout de pommes en cidre. Il s'occupe des assemblages et de la préparation des jus (clarification, centrifugation, filtration). Avec ces dix années d'expérience à la cidrerie Bayeux, Rémi est polyvalent ! Responsable de la ligne d'embouteillage, il met notre précieux nectar en bouteille !



Johanna
Accueil et administration

Johanna, c'est le sourire qui vous accueille à la cidrerie. Gentillesse et dynamisme la caractérisent : elle vous fera visiter notre boutique avec plaisir et entrain ! Mais ce ne sont pas ses seules qualités : Johanna c'est aussi l'organisation et la rigueur pour gérer l'accueil, les prises de commandes ou encore les facturations !



L'INTRAPREUNARIAT : LE MOTEUR DE NOTRE CIDRERIE

La gestion de l'usine aux mains des employés.

La coopérative fait pleinement confiance à son équipe pour développer son activité. Cette confiance encourage les employés à proposer de nouvelles choses et ouvre la porte à l'intrapreneuriat. C'est ainsi que de nouveaux produits voient le jour en 2021, à l'initiative de Sébastien Malherbe, directeur de la cidrerie. Un mode de fonctionnement qui semble plaire aux employés.



« En tant que cidrerie artisanale, il était important que l'on puisse continuer à gérer notre cidrerie de manière autonome et à prendre les décisions nécessaires au développement de notre cidrerie et au maintien de ses traditions »

Sébastien
Directeur de la cidrerie

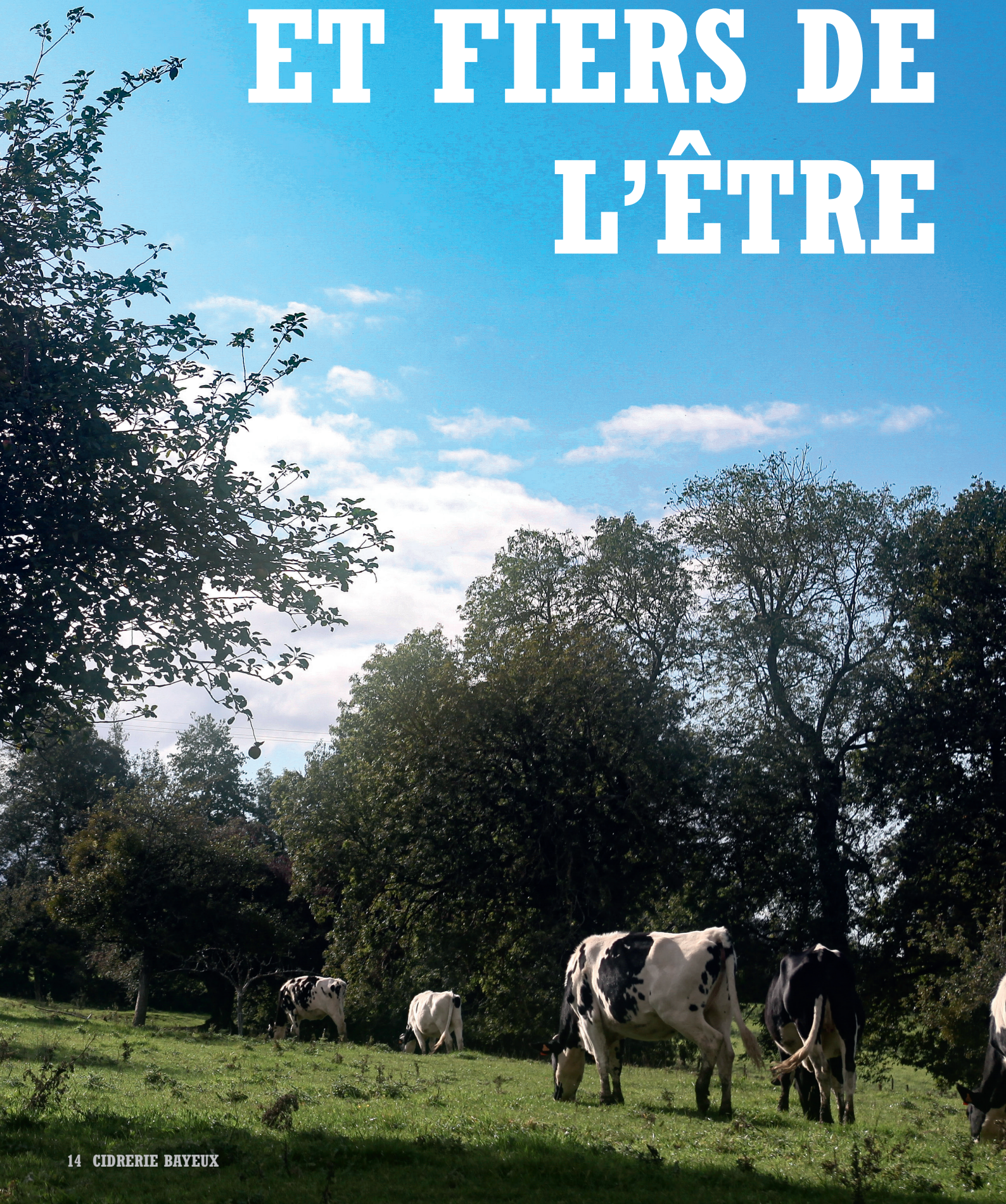


Qu'est-ce que l'intrapreneuriat ?

L'intrapreneuriat permet aux salariés d'une entreprise de mener un projet innovant de bout en bout en leur sein tout en gardant leur statut. C'est de l'entrepreneuriat en interne. L'intrapreneur est à la fois un salarié et un entrepreneur qui développe un projet pertinent pour son organisation.



NORMANDS ET FIERES DE L'ÊTRE



BAYEUX : TERRE D'HISTOIRE ET DE GASTRONOMIE

Bayeux, joyau historique de la Normandie

Située à Guéron, à 3 km de la ville de Bayeux, notre cidrerie porte le nom de la capitale du Bessin. Depuis sa fondation à l'époque gallo-romaine (1^{er} siècle av. J.-C.) sous le nom d'Augustodurum, Bayeux en a vécu des péripéties ! C'est au Moyen-âge, sous l'impulsion d'Odon de Conteville, qu'est bâtie la cathédrale, aujourd'hui symbole de la ville. Évêque et aussi demi-frère du Duc de Normandie, Odon serait le commanditaire de la tapisserie de Bayeux, immense broderie de laine qui relate la conquête d'Angleterre par Guillaume le Conquérant. Voilà près de 1000 ans que la cité du Bessin abrite ce chef-d'œuvre inscrit au registre « Mémoire du Monde » par l'UNESCO.

Mais ce n'est pas son seul atout ! Située à quelques kilomètres des plages du Débarquement, Bayeux



a été la première ville que l'opération Overlord a libérée et une des rares en Normandie à être restée intacte après les combats. Elle affiche un patrimoine architectural exceptionnel et peut s'enorgueillir du savoir-faire de ses artisans : broderies, dentelles et porcelaines. Son patrimoine et sa localisation attirent de nombreux touristes chaque année.

panoplie d'ingrédients raffinés ! Et comme le Normand est gourmand, il a su tirer le meilleur de ce que la nature lui offrait pour créer des spécialités qui nous font tous saliver : Escalope à la Normande, Andouille de Vire, Agneau grillé, Moules à la crème, Tarte normande et le sacré Camembert ! Et pour accompagner ce banquet, rien de tel qu'un bon cidre bouché !



La Normandie : un riche terroir.

Si Bayeux est connue pour son patrimoine historique, la gastronomie normande n'est pas en reste... Agneaux des prés-salés, volailles et bovins normands... Carottes des sables, poireaux, pommes et poires de toutes sortes... Homards, bars, Saint-Jacques et autres coquillages...

En Normandie, la terre et la mer s'associent pour nous proposer une



NOS POMMES RÉCOLTÉES À MOINS DE 60KM

Toutes les pommes pressées à Bayeux sont récoltées à moins de 60km de la cidrerie, soit dans ses propres vergers, soit dans les vergers de ses 9 pomiculteurs partenaires.



Les vergers de la cidrerie abritent une douzaine de variétés de pommes à cidre Normandes. Ils sont composés de pommiers hautes tiges et basses tiges. Dans les années 90, pour compenser la baisse de production du verger traditionnel (hautes tiges), la cidrerie a initié la culture du verger basses tiges. Les récoltes de ses propres vergers n'étant pas

suffisantes, la cidrerie Bayeux presse aussi les pommes de 9 pomiculteurs partenaires. Depuis des années, la cidrerie travaille avec ces agriculteurs locaux et a construit avec eux une vraie relation de confiance.

Ce travail en local avec des partenaires pérennes a plusieurs avantages :

- Connaissance des sols
- Sélection des variétés
- Respect d'un cahier des charges exigeant

Connaissance des sols des vergers : dans le Bessin le sol est limono-argileux calcaire, il retient l'eau et assure alors la quantité en eau suffisante toute l'année aux pommiers et donc leur bon développement. Sélection des variétés avec les pomiculteurs en fonction de leurs qualités aromatiques. Engagement de nos pomiculteurs

à respecter un cahier des charges exigeant que ce soit en terme de qualité des pommes (nous n'acceptons que des pommes notées A et A+ c'est-à-dire en très bon état) et des méthodes de production.



À noter :

Nous pressons jusqu'à 800 tonnes par an, bien moins qu'il y a 15 ans. L'objectif : produire moins mais mieux avec, uniquement du cidre de grande qualité, en sélectionnant les variétés, en n'acceptant que des pommes en très bon état et en ne produisant que du pur jus.



Notre charte pomiculteurs

La cidrerie a créé une charte pomiculteurs avec la vocation de mieux protéger l'environnement et les hommes qui travaillent ses fruits. Certifiée par un organisme externe et indépendant, la charte pomiculteurs régit et aide à la production des pommes : utilisation de produits phytosanitaires, attention à la météo, préservation des insectes pollinisateurs, choix des variétés de pommes...

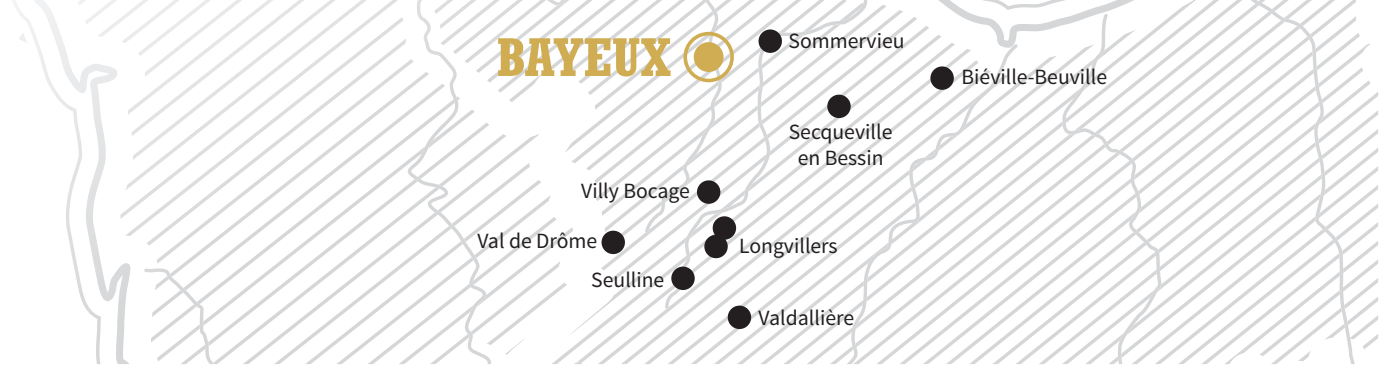
Le saviez vous ?

- Il existe plus de mille variétés de pommes à cidre en France. Ces pommes sont utilisées uniquement pour produire du cidre ou du vinaigre. Bayeux presse 13 variétés dont les 3 les plus utilisées sont :
- Douce coet, pomme douce
 - Douce Moën, pomme douce-amère
 - Petit Jaune, pomme acidulée

La cidrerie Bayeux s'est aussi engagée dans la certification Indication Géographique Protégée « Cidre de Normandie » ainsi que dans la certification « Saveurs de Normandie », marque collective gérée par l'Association Régionale des Entreprises Agroalimentaires de Normandie.



Nos 9 pomiculteurs partenaires à moins de 60km





UNE CIDRERIE ENTRE TRADITION ET MODERNITE

Des installations historiques qui ont su se moderniser

La cidrerie Bayeux est l'une des plus anciennes de la région. Si vous vous y rendez, vous pourrez admirer d'anciennes cuves en béton et des machines cidricoles bientôt centenaires. Fiers de son héritage la cidrerie les a gardés, mais pour proposer le meilleur du cidre artisanal, elle a modernisé ses installations. Aujourd'hui la cidrerie Bayeux c'est un

savoir-faire cidricole historique, aux mains de 9 employés passionnés qui utilisent des installations modernes pour perpétuer la tradition.

- 1 Accueil et ancienne maison familiale
- 2 Boutique
- 3 Anciennes cuves béton
- 4 Presse
- 5 Cuverie froide
- 6 Laboratoire
- 7 Embouteillage & stockage
- 8 Vergers





DE LA POMME À LA BOUTEILLE : NOTRE SAVOIR-FAIRE ARTISANAL

**Modernisation de l’outil de production mais respect du savoir-faire cidricole :
c’est ainsi que la cidrerie Bayeux produit son cidre de qualité.**

Malgré la modernisation de son outil de production, la cidrerie Bayeux revendique son savoir-faire artisanal et veut perpétuer le savoir-faire historique cidricole. La fabrication du cidre est fidèle aux étapes mises en place par la famille Viard à l’époque mais se rationalise au fil des années grâce aux nouvelles machines. Tous les cidres produits à Guéron sont pur jus selon la méthode traditionnelle, c’est-à-dire issus de la première presse des pommes.



La récolte
La récolte de pommes à cidre a lieu entre mi septembre et mi octobre. Nous récoltons les pommes de nos vergers et de ceux de nos 9 pomiculteurs partenaires.



Tri des pommes dans les vergers
A la cidrerie Bayeux, nous ne pressons que des pommes notées A et A+ c’est-à-dire la Rolls Royce de la pomme à cidre ! Pour atteindre cette qualité, les pommes sont rincées et triées directement dans les vergers. Les pommes non conformes sont données aux animaux.



Fermentation
Le jus pressé est stocké dans notre cuverie froide pour fermentation : un mois pour un cidre doux et jusqu’à trois mois pour un cidre brut. Pour avoir un cidre clair et stopper la fermentation, le jus est centrifugé puis filtré.



Test en laboratoire
Après fermentation, nous contrôlons la qualité du cidre obtenu : son degré d’alcool, sa turbidité etc. Si les jus ont les qualités organoleptiques requises, nous faisons des tests d’assemblage pour trouver la recette idéale.



Assemblage
Dans un cidre, on peut assembler jusqu’à 4 ou 5 jus différents pour obtenir les qualités organoleptiques recherchées. Une fois les essais en laboratoire réussis, nous réalisons l’assemblage à grande échelle en transférant les jus d’une cuve à l’autre.

Le saviez vous ?

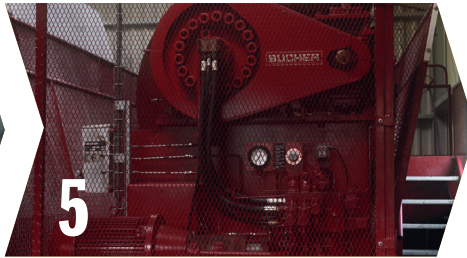
Tous les cidres sur le marché ne sont pas pur jus. En effet dans les années 50, afin de produire plus les cidreries ont utilisé la méthode du rémiage qui consiste à faire une seconde presse en ajoutant de l’eau afin d’extraire davantage de jus. A la cidrerie Bayeux, nous privilégions la qualité et ne produisons que du pur jus.



Arrivage a la cidrerie
Chaque année c’est jusqu’à 800 tonnes de pommes qui sont livrées à la cidrerie ! Une fois encore nous contrôlons leur qualité.



Lavage des pommes
Avant le pressage, toutes les pommes sont lavées à l’eau claire.



Pressage des pommes
Ensuite c’est l’heure de transformer les pommes en jus. Les pommes sont râpées, puis pressées. Le moût de pomme (autrement dit le jus) est pompé jusque dans la cuverie. Le marc de pomme est donné aux agriculteurs locaux qui s’en servent de nourriture pour les animaux ! Rien n’est perdu !



Mise en bouteille
L’assemblage réalisé est alors transféré des cuves vers la soutireuse qui remplit les bouteilles.



Bouchonnage et muselage
Les bouteilles sont ensuite bouchées avec un bouchon liège et un muselet selon la tradition des cidres dits « bouchés ».



Étiquetage
Ne reste plus qu’à les parer de leur plus bel habillage: c’est le rôle de l’étiqueteuse. Elle colle sur nos bouteilles les étiquettes et contre-étiquettes préalablement imprimées. Nos bouteilles sont enfin prêtes !



L'AMBITION DE LA CIDRERIE

Désaisonnaliser et valoriser le cidre en l'invitant à table

Aujourd'hui, les Français achètent en moyenne 5 bouteilles et demie de cidre* par an contre 50 bouteilles de vin**. Alors que le vin se consomme toute l'année et principalement en accompagnement des repas, le marché du cidre lui est très saisonnier. En magasins, près d'un tiers des ventes de cidre se font en un mois entre l'épiphanie et la Chandeleur. L'enjeu pour accroître les ventes c'est de déclencher des achats en dehors de cette période en l'installant à de nouveaux moments de consommation. Si le cidre est le meilleur ami de la crêpe et de la galette, il n'en est pas moins légitime pour accompagner les apéritifs et les diners.

Dans le réseau professionnel, le cidre est principalement présent dans les crêperies mais encore assez peu dans les restaurants, les bars et les cavistes. Même dans des restaurants normands proposant un menu 100% terroir, le cidre lui figure assez rarement sur la carte et est remplacé par du vin venu d'ailleurs. « *Il nous faut convaincre les professionnels normands de la restauration de mettre en avant le cidre, de lui donner autant d'importance que le vin afin de changer les habitudes de consommation et de le valoriser auprès des consommateurs locaux. Ce sont nos meilleurs ambassadeurs.* », affirme Vanessa, responsable commercial de la cidrerie.

*Source Panel Kantar - Ventes en grande distribution - Février 2022.

**Consommation annuelle de vin par personne en France 1999-2020, Publié par Statista Research Department - 29 mars 2022





« A la cidrerie Bayeux, on pense que le cidre c'est un vin qui s'ignore. L'un vient de la pomme, l'autre du raisin, mais la fabrication et le savoir-faire sont similaires : récolte, assemblage, fermentation, mise en bouteille... Pour autant, le vin est vu comme une boisson de plaisir et orne les plus grandes tables alors que le cidre, considéré comme une boisson de soif, se contente des crêperies. Nous, à la cidrerie Bayeux nous voulons changer ça !

Et si dans chaque bouteille, on retrouvait le goût unique d'une récolte, à la façon d'un millésime...

Et si nos pomiculteurs sélectionnaient les variétés de pommes comme les viticulteurs sélectionnent les cépages...

Et si notre maître de chai assemblait cette richesse à la manière d'un vigneron...

Et s'ils trouvaient leur place chez des cavistes renommés et dans vos caves...

Et si nos cidres accompagnaient les mets des plus grands chefs

Et si nous rendions tout cela vrai... Il est temps de redonner au cidre ses bulles de noblesse! »



REDONNER AU CIDRE SES BULLES DE NOBLESSE

C'est l'objectif que s'est donné la cidrerie Bayeux.

L'ambition de la cidrerie Bayeux est claire : élever le cidre au rang d'un grand cru, valoriser le savoir-faire cidricole traditionnel pour valoriser l'image de la boisson normande. Dans le vin, on ne choisit pas uniquement un rouge ou un blanc, on sélectionne un cépage et une année. Par exemple il est coutume d'associer un Cabernet-Sauvignon à de la viande rouge et un Petit chablis aux fruits de mer. Pour le cidre le choix est aujourd'hui binaire : brut ou doux. La cidrerie Bayeux veut aller plus loin, sortir de cette dualité et définir les cidres selon leurs notes de dégustation. Il s'agit ainsi de mettre en avant toute la palette aromatique

des cidres, qui en fonction des variétés de pommes choisies, de leur qualité, du sol sur lequel elles ont été cultivées, de la météorologie et des assemblages, ont chacun un goût unique et spécifique.

Pour arriver à son but, la cidrerie Bayeux a élaboré sa stratégie autour de trois piliers :

Innovations - Partenariats - Communication.





INNOVER POUR VALORISER

Lancement d'une nouvelle gamme : Bayeux L'Épopée !

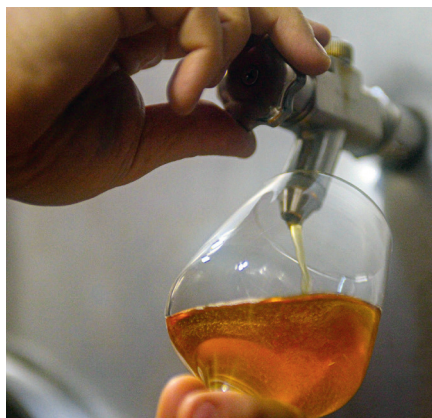
Nouveaux salariés, nouvelles idées, nouveaux projets.

L'équipe de 9 salariés a à cœur de valoriser le terroir normand en proposant des cidres de qualité. C'est ce qu'explique Sébastien le directeur de la cidrerie :

« En tant que cidrerie artisanale, il nous tient à cœur de perpétuer la tradition cidricole, mais pour attirer de nouveaux consommateurs il nous faut conjuguer savoir-faire artisanal avec modernité. C'est pourquoi en 2021 nous innovons : nouvelles recettes, nouvelles bouteilles... Tout cela pour atteindre notre ambition : proposer des cidres de grandes qualité pour améliorer notre présence en local notamment dans le réseau professionnel. L'objectif final : être le cidre de référence du Bessin. »

Sébastien
Directeur de la cidrerie

Pour valoriser son savoir-faire et parvenir à ses ambitions, la cidrerie Bayeux a lancé en 2021, trois cuvées d'exception travaillées à la manière d'un vin et exclusivement destinées au réseau professionnel. Sélection des variétés de pommes, fermentation dirigée avec des levures habituellement utilisées dans le vin, étude des sols, assemblages travaillés : le savoir-faire cidricole est ici aussi pointu que le savoir-faire viticole. Chaque cuvée a été élaborée pour s'associer parfaitement à un type de mets normand. Elles portent les noms d'Odon, Guillaume, Édouard... des patronymes inscrits dans l'histoire



normande et qui marqueront désormais les palais des plus fins gourmets. Pour la cidrerie Bayeux, après la conquête d'Angleterre c'est la conquête du goût. Le résultat : des cuvées uniques et millésimées aux saveurs marquées qui se marieront parfaitement avec les mets normands les plus exquis.





« Un cidre de haute volée qui a sa place sur les grandes tables. »

Gilbert & Gaillard



ODON L'INATTENDU

A l'œil

Robe jaune pâle à légèrement dorée

Au nez

Légères notes florales et arômes marqués de fruit frais exotiques

En bouche

Frais, fruité et minéral

Accord parfait

Poissons blancs et coquillages



« Un style nature, authentique, très belle personnalité. »

Gilbert & Gaillard



GUILLAUME LE PUISSANT

A l'œil

Robe couleur miel à légèrement orangée

Au nez

Notes de fruits noirs sauvages (mure, cassis) et de sous-bois léger

En bouche

Rond et tannique

Accord parfait

Viandes rosées et peu corsées et fromages à pâte molle





« Un cidre de
gastronomie. »

Gilbert & Gaillard



ÉDOUARD LE GÉNÉREUX

A l'œil

Robe dorée

Au nez

Notes fraîches (agrumes) et lactées

En bouche

Frais et fruité, équilibre entre acidité
et sucrosité

Accord parfait

Desserts à base de pommes,
poires ou de chocolat



LA CIDRERIE DÉPOUSSIÈRE
AUSSI SES MARQUES HISTORIQUES

Nouveau design pour Bayeux Cavalier à l'occasion
du 90^e anniversaire de la cidrerie !

Si le rôle du réseau professionnel dans la valorisation du cidre est crucial, ces changements doivent aussi être visibles en GMS, première source de volume pour la cidrerie Bayeux. C'est pourquoi en 2022, à l'occasion des 90 ans de la cidrerie, la gamme Bayeux Cavalier se pare d'un nouvel habillage inspiré de la Gamme Premium L'Épopée.

Codes graphiques du vin, notes de dégustation, modernisation de l'étiquette, mise en avant des atouts des cuvées (pur jus, IGPN, artisanal) s'associent à des jus retravaillés pour des cidres de qualité et qui se démarquent des cidres artisanaux classiques.



Modernisation de la marque Pomme d'Aure

Ce virage vers la modernité en GMS, la cidrerie Bayeux la déjà initié en 2021 avec le relancement de la marque Pomme d'Aure. Cette marque historique de la cidrerie était en plein déclin malgré des atouts conséquents: cidres pur jus artisanaux et IGP Normandie. La cidrerie a donc fait le pari de clarifier et de moderniser le packaging en adoptant un graphique inspiré des publicités artisanales des années 50. Un choix qui tranche avec l'ancienne gamme et qui vise à attirer des jeunes consommateurs en quête de boissons locales et d'alternatives à la bière. Grâce à ce relancement, la marque renoue avec la croissance et en profite pour lancer en 2022 son cidre Bio demi sec.





RENFORCER LA PRESENCE AVEC DES PARTENARIATS LOCAUX

L'objectif de la cidrerie : être la référence du cidre dans le Bessin !

Une fois les innovations lancées, il faut les faire connaître. Pour cela, la cidrerie a mis l'accent sur les partenariats locaux. D'abord, elle a renforcé ses relations avec la mairie de Bayeux lors de la signature qui a lieu tous les 20 ans pour contractualiser l'utilisation de la marque Bayeux.

Ensuite, une nouvelle équipe commerciale a été mise en place afin de renforcer les partenariats existants et d'en créer de nouveaux. Ainsi, en novembre 2021, Vanessa la Responsable commerciale a complété son équipe avec l'arrivée d'un commercial terrain supplémentaire. Son objectif : développer le réseau local et proximité sur tous les circuits (CHR, cavistes, GMS etc).

Même le directeur de la cidrerie Sébastien Malherbe vient ponctuellement porter main forte afin de démarcher de nouveaux



clients et d'expliquer toute la démarche intrapreneuriale initiée par l'équipe.

De plus, afin de rayonner encore davantage en local, la cidrerie va initier des travaux de réaménagement afin de pouvoir accueillir du public lors de visites et de dégustations ponctuelles. En parallèle, l'équipe souhaite mettre en place des partenariats avec des guides locaux (guides physiques et livres). L'objectif pour la cidrerie c'est de devenir un lieu incontournable de la région, autant pour les touristes en quête de tourisme gastronomique que pour les locaux recherchant une expérience terroir.



COMMUNIQUER POUR FAIRE SAVOIR NOTRE SAVOIR-FAIRE

La cidrerie Bayeux accompagne tous ces changements par un plan de communication en Normandie.

Au moment du lancement de sa nouvelle gamme premium L'Épopée, la cidrerie a invité la mairie de Bayeux et des journalistes locaux (Ouest France, la Renaissance, La Manche Libre) à une visite de la cidrerie et une dégustation des nouvelles cuvées. L'objectif : faire parler d'elle auprès des acteurs locaux.

Aussi, puisque dans la communication modernité rime avec digital, la cidrerie a lancé sa page facebook et instagram. Elle communique sur le processus de fabrication du cidre, sur les acteurs de la cidrerie, sur le rituel de dégustation et sur les accords mets et cidre. C'est aussi le moyen de relayer les partenariats commerciaux.

En 2022, à l'occasion de son 90^e anniversaire, Bayeux a prévu d'investir davantage en



communication. Elle continuera à communiquer sur les réseaux sociaux et à solliciter la presse locale. Elle mettra en avant ses cidres en rayons en GMS à l'aide

d'outils promotionnels développés spécifiquement. Enfin, elle prévoit un événement anniversaire au début de l'été avec les partenaires locaux.

Une boutique en ligne :

Afin d'étendre sa commercialisation, la cidrerie Bayeux a créé deux sites e-commerce.

- L'un est BtoB, à destination des professionnels (CHR, cavistes etc), pour aider l'équipe commerciale dans son activité.
- L'autre est BtoC, à destination des consommateurs afin que les personnes de passage dans la région mais qui voudraient retrouver le cidre Bayeux, puisse le faire de n'importe où en France.





NOS MARQUES



Bayeux Cavalier (réseau GMS)

La marque Bayeux cavalier a été créée dans les années 1980 alors que débutait la commercialisation du cidre en bouteille. Son nom est emprunté à la commune qui l’héberge, avec l’accord de la mairie avec laquelle la cidrerie signe un contrat tous les 10 ans. Bayeux Cavalier, c’est la marque principale de la cidrerie avec un assortiment complet tant en

terme de variétés (Brut, Doux, Traditionnel, Rosé et Poiré) que de formats puisqu’elle propose du cidre bouché et un petit format 4x25cl. Les cidres utilisés sont de très bonne qualité, ce sont des pur jus et les variétés de pommes pressées sont sélectionnées, comme les cépages pour le vin, afin de créer les meilleurs assemblages. Les cidres Brut, Doux, Traditionnel

et Poiré sont IGP Normandie. Pour l’élaboration du Rosé, nous utilisons un assemblage avec des pommes à chair rouge. Cette gamme se voit récompensée chaque année par de nombreuses médailles. A l’occasion des 90 ans de la cidrerie, cette gamme historique se pare d’un nouveau look, toujours inspiré de la tapisserie de Bayeux mais de manière plus graphique et stylisée.



La Pomme d'Aure (réseau GMS)

La Pomme d'Aure est une marque de la cidrerie Bayeux, aujourd’hui dédiée à la grande distribution. Avant son relancement en 2021, la marque était en forte décroissance. Emprisonnée dans un packaging vieillissant, La Pomme d'Aure voyait sa distribution et sa demande baisser d’année en année malgré les atouts de son cidre: pur jus, artisanal et IGP Normandie,

qualités qui n’étaient pas même mises en avant sur la bouteille. C’est pourquoi la cidrerie a décidé de lui offrir une nouvelle jeunesse en modernisant son étiquette et en valorisant ses atouts. La Pomme d'Aure aujourd’hui s’adresse aux jeunes adultes qui veulent consommer local et qui cherchent une alternative à la bière. Depuis sa refonte, La Pomme

d'Aure a renoué avec les croissances avec une demande sur ses formats bouchés. Son assortiment est composé de trois cidres bouchés : un Brut, un Doux et depuis 2022 un Demi-Sec Bio; ainsi que d’un cidre Traditionnel 1L.



Bayeux L'Épopée (réseau CHR)

Bayeux L'Épopée est la dernière marque lancée par la cidrerie (2021). Les habillages des trois cuvées Guillaume, Odon et Édouard rappellent la Normandie grâce à leur design inspiré de la tapisserie de Bayeux et à leurs noms empruntés à la grande épopée médiévale. La particularité de cette marque réside dans son élaboration : des cidres élaborés à la manière d'un vin. Choix des

variétés, utilisation de levures exogènes utilisées habituellement dans le vin pour développer des qualités aromatiques spécifiques, travail sur la pétillance : ces cuvées millésimées sont surprenantes et veulent conquérir le cœur des cavistes et restaurateurs renommés de la région. Chacun d'elle a été élaborée pour s'accorder spécifiquement avec certains mets normands : Odon l'Inattendu avec

les poissons blancs et les fruits de mers, Guillaume le Puissant avec des viandes blanches et des fromages à pâte molle, Édouard le Généreux avec des desserts à base de fruits ou de chocolat.

L'objectif : s'inviter aux plus grandes tables pour un menu d'exception 100% terroir normand. Ces cuvées ont déjà été médaillées avec éloges.



La gamme CHR : Viard

Viard est la marque d'origine de la cidrerie et porte le nom de son fondateur. Le cidre Viard est un cidre pur jus destiné à la CHR. Ce cidre est principalement présent localement en région Normande,

dans les alentours de Bayeux, en crêperies et restaurants. Son assortiment est composé de trois références : un cidre Brut et un cidre Doux en 75cl ainsi que d'un fût de cidre Brut.

Ces cidres sont certifiées Indication Géographique Protégée de Normandie. Cette marque gagne tous les ans des médailles



NOTRE CIDRERIE EN QUELQUES CHIFFRES



9 Pomiculteurs

Tous à moins de 60 kms
de la cidrerie



9 Employés



800 Tonnes

de pommes
récoltées
par an



4 300 000

Litres de cidre produits
par an



70% du portefeuille
renouvelé en
2 ans

700 000
bouteilles par an

VENTES VOLUMES

Grande distribution

75% • Bayeux Cavalier
• La Pomme d'Aure

Réseau Professionnel

25% • L'Épopée Bayeux
• Viard



1,1 Millions
d'euros de CA en 2021



18 Références



BAYEUX Site de production : Cidrerie VIARD - 135 chemin de la cidrerie, 14400 Guéron