



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Décembre 2025

“L'alliance parfaite pour les galettes des Rois et les crêpes de la Chandeleur.”

ZOOM SUR les Cidres de Loire

Les Cidres de Loire fédèrent les producteurs de la Sarthe, la Mayenne, la Loire-Atlantique, du Maine-et-Loire et mènent des actions en faveur du développement de produits cidricoles uniques par leur typicité et leur origine.

L'Association pour la Promotion de la Production Cidricole du Maine (APPCM) a été créée en 1984 en Mayenne et a pris le nom Cidres de Loire en 2012.

61
adhérents producteurs

Près de 40 000 Tonnes
de pommes en Pays de la Loire
(estimation IFPC 2024)
238 000 Tonnes au niveau national
(Source UNICID 2024)

80 M de Litres
production totale
(Source UNICID 2024)

1 072 Hectares
de vergers en Pays de la Loire
12 000 Ha en France
(plus grand verger d'Europe)

lescidresdeloire.com

Alors que les fêtes de l'Épiphanie et de la Chandeleur approchent, les Cidres de Loire rappellent une évidence : le cidre, boisson locale et conviviale par excellence, est l'accompagnement idéal pour sublimer galettes et crêpes. Doux, brut ou pétillant, les cidres de Loire, issus d'un savoir-faire artisanal et d'un terroir d'exception, s'invitent sur les tables pour des moments gourmands et responsables.

Le cidre, partenaire gourmand des fêtes hivernales

Quiditjanvier, dit galette des Rois et crêpes de la Chandeleur en approche ! Les Cidres de Loire, avec leurs notes fruitées et leur effervescence rafraîchissante, sont la touche locale qui sublime ces classiques. Un cidre doux pour adoucir la frangipane, un cidre brut pour équilibrer le sucre des crêpes... Les accords sont infinis et 100 % ligériens.



« Le cidre de Loire, c'est la boisson qui unit tradition et modernité. Elle incarne l'art de vivre à la française, tout en soutenant une filière locale et engagée », souligne Denis ROULAND, Président des Cidres de Loire.

Acheter local, un geste simple et engagé

En choisissant les Cidres de Loire, les consommateurs soutiennent une filière ancrée dans son territoire :

- **40 000 Tonnes de pommes** récoltées chaque année en Pays de la Loire, sur 1072 hectares de vergers.
- **61 producteurs** unis pour perpétuer un savoir-faire artisanal, de la floraison à la bouteille.
- Une **charte d'engagement** forte, garantissant des pratiques respectueuses de l'environnement et une qualité irréprochable.

« Consommer local, c'est préserver notre patrimoine, nos paysages et nos emplois. C'est aussi s'offrir des produits d'exception, porteurs d'une histoire et d'un terroir », rappelle l'association.

... / ...



LES CIDRES
DE LOIRE

CIDRES DE LOIRE
9, rue André Brouard
49100 Angers



cidresdeloire

CONTACT PRESSE

media@padampadampadadam.fr - 02 51 86 19 06

Soizic Desaize - 06 31 01 73 61

Anne de Champsavin - 06 59 57 07 80

padampadampadadam.fr

La charte des Cidres de Loire : 10 engagements pour un cidre responsable

Les producteurs des Cidres de Loire ont formalisé leur engagement dans une charte ambitieuse :

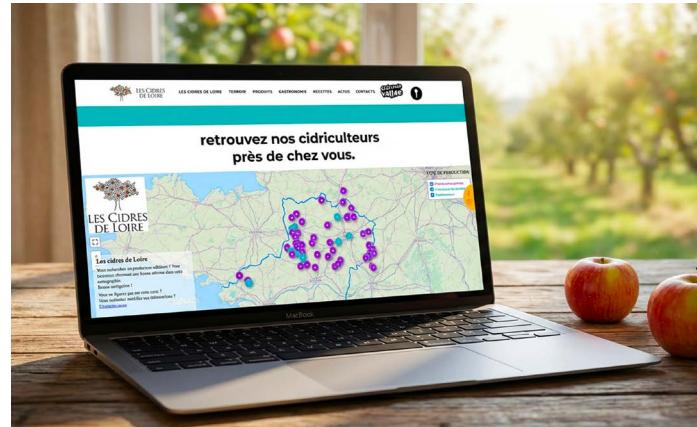
- 1 - **Préserver la biodiversité** des vergers.
- 2 - **Limiter les intrants** pour une agriculture durable.
- 3 - **Valoriser les variétés locales** de pommes.
- 4 - **Garantir une traçabilité** totale, du verger à la bouteille.
- 5 - **Innover** pour répondre aux attentes des consommateurs (cidres bio, sans sulfites...).
- 6 - **Soutenir l'économie locale** via des circuits courts.
- 7 - **Former les nouvelles générations** de cidriculteurs.
- 8 - **Réduire l'empreinte carbone** de la filière.
- 9 - **Promouvoir la consommation responsable**.
- 10 - **Partager la passion** du cidre avec le grand public.

« *Notre charte, c'est notre promesse : offrir des cidres de qualité, tout en protégeant notre environnement et notre avenir* », explique Denis ROULAND..

Où trouver les Cidres de Loire ?

Les cidres sont disponibles en grandes surfaces, cavistes, marchés locaux et directement chez les producteurs. Une carte interactive est disponible sur

lescidresdeloire.com



LES CIDRES
DE LOIRE

CIDRES DE LOIRE
9, rue André Brouard
49100 Angers



cidresdeloire

CONTACT PRESSE

media@padampadampadam.fr - 02 51 86 19 06

Soizic Desaize - 06 31 01 73 61

Anne de Champsavin - 06 59 57 07 80

padampadampadam.fr