

“ La marque Ecusson fait peau
neuve et affirme ses racines
normandes. ”

ZOOM
sur Ecusson

Née en 1919 à Livarot, au cœur du bocage normand, Ecusson élabore ses cidres dans sa cidrerie historique depuis plus de cent ans. Créatrice du premier cidre rosé du marché et première marque de cidre bio, elle appartient à une coopérative agricole qui associe ses pomiculteurs aux décisions et les rémunère équitablement.

cidre-ecusson.com

- > 1919 : création de la cidrerie à Livarot (Calvados)
- > 2007 : lancement du premier cidre rosé du marché
- > 45 % de part de marché : première marque de cidre normand
- > 38 % de part de marché : première marque de cidre bio
- > 21 % de part de marché : première marque de cidre rosé
- > 2026 : lancement de deux nouveautés : un cidre 0,0 % et un cidre à la poire

Depuis 1919, Ecusson élabore son cidre à Livarot, au cœur du bocage normand. Créatrice du premier cidre rosé du marché et première marque de cidre bio, la marque normande dévoile en 2026 une nouvelle identité qui affirme ses origines et son ancrage historique, Cidrerie de Livarot. Elle annonce aussi deux nouveautés : son premier cidre sans alcool et un cidre à la poire.

Un siècle de savoir-faire à Livarot

Tout commence en 1919, lorsque Georges Leroy fonde une cidrerie à Livarot, en plein Pays d'Auge. En 1977, Ecusson devient leader national du cidre et du jus de pomme. En 2003, Catherine Delain prend la tête du chai : elle est la première femme à occuper ce poste chez Ecusson. En 2007, la marque invente le cidre rosé qui deviendra un des best-sellers, souvent copié dans la filière. Plus de cent ans plus tard, les cidres Ecusson sont toujours élaborés dans la cidrerie historique de Livarot, avec des pommes normandes. C'est ce fil, transmis de génération en génération, que la nouvelle identité remet au premier plan.

Deux nouveautés pour élargir le cercle des amateurs

Il y a près de 20 ans, Ecusson lançait le premier cidre rosé du marché. Aujourd'hui, la marque crée un cidre sans alcool, qui reste un vrai cidre. Ecusson part d'un cidre demi-sec, puis en retire l'alcool grâce à un procédé qui préserve sa richesse aromatique.

Résultat : un cidre à 0,0 %, équilibré entre brut et doux, avec une légère pointe d'acidité. Le procédé de désalcoolisation par évaporation permet de préserver la richesse aromatique, tout en maintenant un bel équilibre et une agréable fraîcheur, sans renoncer au goût ni au moment partagé.

Ecusson annonce aussi son cidre à la poire, léger et désaltérant. À 2,5 % vol., il offre des bulles fines et des arômes délicats de poire fraîche. Il accompagne un brunch, une pause en terrasse ou une fin de repas.



Bouteille (75 cl)
de cidre à 0,0 %



Bouteille (75 cl)
de cidre à la poire

Les deux nouveautés adoptent une capsule dont le cycle de vie génère 93 % d'émissions de carbone en moins que le bouchon muselet traditionnel. Elles sont proposées au prix moyen conseillé de 2,95 € la bouteille de 75 cl.

.../...



“ La marque Ecusson fait peau
neuve et affirme ses racines
normandes. ”

Une coopérative aux côtés des pomiculteurs normands

Ecusson appartient à une coopérative agricole : les décisions y sont partagées et les pomiculteurs justement rémunérés. Ecusson revendique son soutien aux producteurs français et à la filière normande qui fait vivre ses vergers. La marque reste aussi la première marque de cidre bio en grande distribution, avec 38 % de part de marché sur ce segment, grâce à ses cidres brut et doux certifiés.

Source : Panels Nielsen HM SM - Cidres Bouchés hors MDD - Valeur (CA) – CAM P09 2026



Le blason historique fait son retour

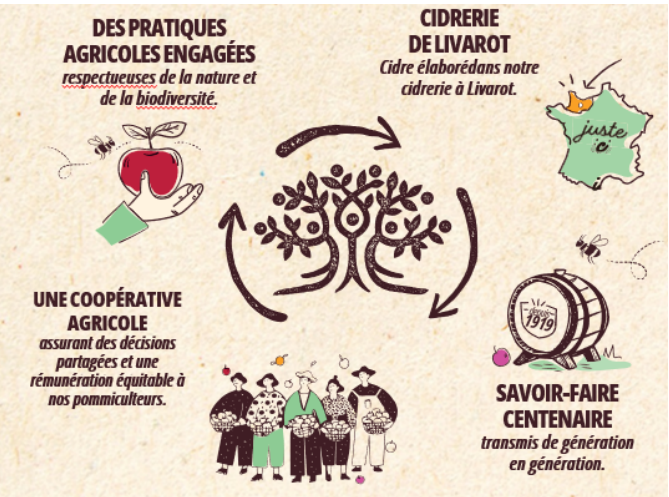
Nourrie par une étude qualitative menée auprès des consommateurs, la refonte 2026 permet une reconnaissance immédiate de ses origines, son authenticité et ses engagements.



L'arbre devient l'emblème de la gamme. Il évoque les vergers, la nature et les racines de la maison.

« Cidrerie de Livarot » s'affiche en grand. L'origine est désormais lisible sur chaque étiquette.

Au dos des packs, une signature résume l'esprit de la marque : « Cultiver, respecter, savourer ». Elle décline quatre engagements : un cidre élaboré à Livarot, des pratiques agricoles respectueuses de la nature et de la biodiversité, une coopérative qui rémunère équitablement ses pomiculteurs, et un savoir-faire centenaire.



Les engagements d'Ecusson au dos des packs

Visuels presse

©Ecusson



Ecusson
cidre-ecusson.com

CONTACT PRESSE
padam RP - 02 51 86 19 06
media@padampadam.com
padampadam.com