

Résultats : Replantation de pommiers à cidre dans les vergers néo-aquitains
 Production dans une dynamique d'économie circulaire et anti-gâchis
 Recherche autour de la limitation du bilan carbone des produits
 Intégration d'une dynamique d'insertion sociale dans le processus de production
 Commercialisation dans une dynamique de circuit court
 Création de produits nouveaux inexistants sur le marché, comme le cidre local à la pression à destination des bars et pubs
 La cidrerie HIC servira de laboratoire d'expériences à toute la filière cidricole régionale sur toute la chaîne de production, dans une dynamique plus vertueuse et plus locale mais aussi plus coopérative

Quoi : Notre projet consiste à créer une cidrerie sur la Métropole Bordelaise pour proposer aux néo-aquitains des produits 100% locaux à base de pommes ayant des impacts positifs sur l'environnement, la société et l'économie locale.

Pourquoi : Passionnés de cidre, nous essayons régulièrement d'en boire dans les bars et restaurants de Bordeaux...sans grand succès : les seuls cidres disponibles sont des cidres industriels ou des cidres importés d'Angleterre et d'Australie. Petit à petit, en discutant avec les professionnels du secteur, nous nous sommes rendus compte qu'il n'y avait en fait pas d'offre néo-aquitaine pour les bars et restaurants, et que même l'offre normande / bretonne n'était pas suffisante.

Comment : Si nos aventures sont freinées par la COVID en mars 2020, nous ne perdons pas le fil : après quelques mois de pause, nous reprenons le travail, prenons contact avec TECHNOWEST et candidapons finalement à l'incubateur d'ATIS pour une co-incubation des 2 structures. Nous sommes acceptés et commençons l'accompagnement en mars 2021. En juin 2021, nous sommes retenus par la Mairie d'Artigues-près-Bordeaux et obtenons un local dans leur ancienne école Bel Air pour 18 à 24 mois. Une situation parfaite pour réaliser nos tests produits, nos tests commerciaux et engager les différents travaux sur les aspects « innovation sociale » de notre projet. Juillet 2021 : début de l'aventure !



Partenaires:

Membres de la filière cidricole néo-aquitaine
 Milieu de l'insertion sociale / Les Ateliers Saint Joseph de Mérignac,
 Industriels, méthaniseurs, toute entreprise et agriculteur qui pourrait se servir de notre marc de pommes
 La filière de la consigne bordelaise
 Des cabinets de conseil: Cabinet RUB-BEES
 ATIS
 Les institutions locales : le Département, la Région, certaines mairies
 La filière de la restauration

Gouvernance

Cidrerie HIC : de la pomme à la pinte !

Qui ?

Cidrerie HIC
 deryckemarion@gmail.com
 www.cidrerie-hic.fr
 Facebook : Cidrerie HIC

Cible/Bénéficiaire:
 Tout public

Combien ?

Montage financier

Investissement personnel : 25000€
 Coût total : 400 000 €

L'ensemble du budget pour la création de la CIDRERIE HIC est en crédit-bail (pour le matériel) et en crédit classique auprès de banque - en recherche, actuellement nous sommes à 100% sur nos fonds propres. Pour nous aider à mener les recherches sur l'économie circulaire et la replantation, nous avons déposé un dossier auprès de la Région Nouvelle-Aquitaine (l'AMI Innovation Sociale, volet développement, 30k€ possibles)

Quand ?

Nous avons monté la structure de la société et emménagé dans notre local en juillet 2021. La première production sera réalisée à l'automne 2021

Remarques :