

TRÈFLE

Transformation
des fruits et légumes

FICHE OUTIL



Accueil Champêtre
en Wallonie

FAIRE SES PREMIERS PAS DANS LA FABRICATION DE CIDRE ARTISANAL EN WALLONIE

VERSION 1

Février 2026

AUTEUR :

Accueil Champêtre en Wallonie

Avec le soutien de
la



Wallonie



Wallonie
Relance



Ensemble pour un système alimentaire durable



Financé par
l'Union européenne
NextGenerationEU

Partenaires du projet **TRÈFLE**



Le bio aujourd'hui et demain



Accueil Champêtre
en Wallonie

La fabrication de cidre artisanal est un mode de production fondé sur le savoir-faire traditionnel, la qualité du produit et la valorisation des ressources locales, par opposition aux cidres industriels standardisés. Le cidre artisanal est une boisson fermentée obtenue à partir du jus de pommes, et se distingue par le soin apporté au choix des variétés de pommes, aux fermentations naturelles et à la recherche d'un goût authentique, parfois unique à chaque producteur.

La réussite d'une production cidricole artisanale repose sur la disponibilité d'un verger adapté. En Wallonie, il s'agit du verger traditionnel « hautes-tiges », qui connaît un regain d'intérêt dans nos campagnes. Les vergers hautes-tiges plantés ces dernières années sur le territoire entreront en production dans un délai moyen de cinq à six ans, et leurs fruits sont particulièrement adaptés à la transformation. La valorisation de cette production fruitière constitue une étape clé pour assurer la viabilité économique de ces plantations, et doit être réfléchi et anticipée au plus tôt. La transformation en jus de pomme est souvent privilégiée en première approche, mais la fabrication d'un sous-produit à haute valeur ajoutée tel que le cidre s'inscrit également comme une voie de diversification à fort potentiel. Une filière cidricole wallonne pourrait-elle émerger dans un futur proche ?

L'objectif de cette fiche est de vous orienter dans les premières phases d'un projet de cidrerie artisanale en bénéficiant des retours d'expériences et conseils de différents cidriculteurs.



Crédit photo : facebook.com/Comprechine/photos

1. Contexte : le retour des vergers hautes-tiges en Wallonie

Parler de cidre artisanal, c'est inévitablement parler de la matière première : la pomme. Et plus spécifiquement de pommes... à cidre ! En Wallonie, le verger traditionnel hautes-tiges est particulièrement indiqué pour fournir une diversité de pommes amères, douces et acidulées dont la combinaison équilibrée aboutit à la confection d'un cidre de caractère. Ce type de verger est composé d'arbres fruitiers de grande taille (environ 6 à 10 mètres de haut), greffés sur des porte-greffes vigoureux et espacés les uns des autres. Le verger hautes-tiges est géré de manière extensive, non seulement dans l'entretien quotidien mais aussi dans le temps : les arbres mettent plusieurs années avant d'entrer en production et les rendements restent moins élevés que dans les vergers basse-tige intensifs. Les variétés de fruitiers hautes-tiges s'avèrent plus résistants à des conditions climatiques extrêmes et plus robustes aux maladies et aux ravageurs. Ce mode de production favorise la durabilité, la biodiversité et le maintien des paysages ruraux, tout en valorisant des variétés fruitières rustiques et de qualité.

Il y a une quinzaine d'années à peine, les vergers hautes-tiges semblaient pourtant voués à disparaître. En l'an 2000, près de 99% des vergers hautes-tiges de Wallonie avaient disparus (Diversifruits). Comment en est-on arrivés là ? Après la Seconde Guerre mondiale, et afin de répondre au besoin urgent en denrées alimentaires pour nourrir les populations, la Politique agricole commune a soutenu une industrialisation rapide de l'agriculture et conduit à une restructuration profonde des exploitations.

Entre 1956 et 1970, les programmes de remembrement agricole ont encouragé, via des subventions, l'arrachage des haies et des vergers afin de favoriser la mécanisation agricole et d'optimiser les rendements. A cela s'est ajouté une urbanisation rapide, un abandon progressif des anciens vergers, et une production fruitière standardisée et industrialisée avec l'apparition de vergers basse-tige intensifs (PlantC, Diversifruits). Cette transformation du paysage rural a contribué à la disparition des bocages et des ceintures de vergers autour des villages, la perte d'habitats naturels, une augmentation de l'érosion des sols et une banalisation des paysages agricoles...

En 2021, la production fruitière wallonne couvrait une superficie de 1705,9 hectares (Statbel, 2022). Les principales cultures sont la poire et la pomme, représentant respectivement 47 % et 37 % de la surface totale, et la majorité des vergers est de type basse-tige. La diversité variétale y demeure limitée, avec une nette prédominance des variétés Conférence pour les poires et Jonagold pour les pommes (Sytra, 2023).

Aujourd'hui, après près d'un siècle de régression quasi continue, les vergers hautes-tiges reprennent de la vigueur en Wallonie grâce à un ensemble d'initiatives complémentaires : des subventions à la plantation et à l'entretien ([Yes We Plant](#)), l'accompagnement et la sensibilisation du public et des professionnels par des associations comme [Diversifruits](#), ainsi que des actions locales menées par les Groupes d'Action Locaux (GAL) et les Parcs naturels, qui soutiennent la gestion, la formation et la valorisation des vergers. Ces efforts visent à préserver la biodiversité, le patrimoine fruitier et les paysages ruraux tout en encourageant une production fruitière durable.

Les vergers hautes-tiges bénéficient directement du travail du Centre wallon de Recherches agronomiques (CRA-W) sur les [variétés « Ressources Génétiques Fruitières » \(RGF\)](#). Le centre conserve, évalue et sélectionne des variétés anciennes et rustiques dans des vergers expérimentaux non traités, privilégiant la résistance aux maladies et la qualité gustative. Ces variétés, diffusées via le réseau [CERTIFRUIT](#), sont particulièrement adaptées aux vergers hautes-tiges et contribuent au maintien du patrimoine fruitier wallon.

2. Le potentiel de marché du cidre wallon

En 2024, la pomme fait partie du top 3 des fruits préférés des consommateurs wallons (Baromètre de la consommation en Fruits et Légumes, Apaq-W, 2024).

Parmi les boissons alcoolisées d'origine wallonne les plus consommées, le cidre représente 18% des consommations, derrière la bière (64%) et le vin de raisin (22%) (Baromètre de la consommation de boissons alcoolisées et non alcoolisées, Apaq-W, 2024). En termes de fréquence, un consommateur sur trois déclare boire du vin de fruit ou du cidre au moins une fois par semaine. Les critères d'achat reposent principalement sur le prix et le goût des produits.

Le marché du cidre artisanal reste encore un marché de niche, avec une majorité de ventes en direct.

L'enjeu pour le cidre artisanal dans un futur proche sera d'aller toucher d'autres types de marchés afin de garantir un meilleur positionnement face à la concurrence, et de familiariser le consommateur avec cette boisson qui reste encore perçue comme une boisson secondaire par rapport à la bière. Le cidre artisanal a besoin d'une meilleure reconnaissance du consommateur, afin de sortir du cliché « crêpe-cidre-bolée » (Cyrille Guiot, Diversifruits).

L'enjeu est de faire découvrir la diversité et la qualité des cidres artisanaux, à contre-courant des cidres industriels moins onéreux qui dominent actuellement dans les rayons des grandes surfaces.

A l'heure actuelle, il existe une vingtaine de projets de cidreries en début de production en Wallonie, et une quinzaine de projets en construction. Leur point commun : une démarche artisanale, avec un cidre élaboré à partir de jus de pomme pur, pour la plupart par le biais d'une fermentation naturelle, sans additifs et avec des pommes de variétés locales cultivées dans le respect de la biodiversité, principalement issues de vergers d'arbres hautes tiges (Diversifruits). Certains producteurs suivent les traditions familiales, en reprenant les recettes héritées de leurs aïeux, tandis que d'autres explorent des méthodes plus proches de la brasserie ou de la vinification. Certains se tournent vers des vergers anciens et d'autres préfèrent planter de nouvelles parcelles avec des variétés locales anciennes.

Le nombre de cidreries artisanales en Wallonie reste donc très limité, et la plupart de ces initiatives sont nées récemment. Seule une poignée des cidreries en activité produisent des volumes de cidre conséquents (> 10.000L), tandis que les autres en sont encore à des volumes moins importants. En voici une liste non exhaustive :

- [Les Terres de crompechine](#) (Marche-les-Dames, Province de Namur)
- [La ferme du Tchapia](#) (Presgaux, Province de Namur)
- [Atelier Constant Berger](#) (Battice, Province de Liège)
- [Les vergers du Val Mosan](#) (Andenne, Province de Namur)
- [Verger de Gaume](#) (Virton, Province du Luxembourg)
- [AplusCider](#) (Boignée, Province de Namur)
- [Cidrerie du Condroz](#) (Havelange, Province de Namur)
- [Toubon](#) (Lierneux, Province de Liège)
- Cidrerie des Croisiers (Couthuin, Province de Liège)
- [Fruitdas](#)
- [Optimbulles](#)
- [Cidrerie Stassen](#) (Aubel, Province de Liège)

Bien que le marché du cidre dans son ensemble soit encore dominé par de grands acteurs industriels, le marché du cidre artisanal est donc prometteur : il est en effet soutenu par des tendances de consommation telles que « boire moins mais mieux » et la recherche de produits plus sains et de terroir. L'existence d'une grande variété de pommes et la possibilité de créer des profils gustatifs variés offrent enfin un potentiel de développement important aux producteurs de cidre artisanal en Wallonie. Les producteurs peuvent se démarquer en misant sur la qualité, l'authenticité, la diversité des variétés de pommes et une distribution ciblée.



Crédit photo : Verger de Gaume
facebook.com/profile.php?id=100049476075562&sk=photos



Crédit photo : Verger de Gaume
facebook.com/profile.php?id=100049476075562&sk=photos

3. Démarrer son projet de cidrerie artisanale

Avant de se lancer, il est impératif de bien s'informer sur les opportunités locales et la concurrence existante. Existe-t-il des producteurs de pommes hautes-tiges dans votre région, privés ou professionnels ? Des transformateurs ? Des cidriculteurs déjà actifs ? Quels sont les segments de clientèle potentiels, les partenariats envisageables, les aides et financements accessibles ? Toutes ces questions doivent être explorées en amont pour poser les bases solides de votre projet de cidrerie.

3.1 Anticiper la valorisation des fruits avant la plantation

L'arboriculture fruitière hautes-tiges se prête particulièrement bien à la production de fruits destinés à la transformation. Dès lors, comment valoriser au mieux les fruits issus de ces vergers ? Jus, compote, cidre, vinaigre, confiture, sirop, fruits séchés, eaux-de-vie... les possibilités sont nombreuses. Il est fortement conseillé de déterminer dès la conception du projet, idéalement avant toute plantation, le mode de valorisation envisagé et le type de transformation à privilégier.

La majorité des nouveaux vergers hautes-tiges ont d'ailleurs été implantés avec des objectifs précis de production et de valorisation des fruits. À l'inverse, certaines plantations ont vu le jour sans que les débouchés commerciaux ou les modes de transformation soient clairement établis. Dans ce cas, il reste possible d'ajuster la stratégie de valorisation après la plantation, mais il demeure essentiel de prêter une attention particulière à la qualité des fruits et au choix variétal, déterminants pour la qualité des produits transformés.

Exemples de valorisation chez différents producteurs

- **Cyrille Guiot, Ferme du Tchapia :**

Sur son terrain de 5 ha, les plantations de pommiers hautes-tiges ont été étalées dans le temps, entre 2020 et 2025. Les arbres de Cyrille sont encore en pleine croissance, et il voit son verger comme un investissement durable pour plusieurs générations. Son verger est constitué de variétés traditionnelles wallonnes issues du CRA-w. Il a été conçu dès le départ avec un objectif clair : valoriser les pommes en cidre et en jus.

« Nous sommes loin des variétés cidricoles françaises ; les cidres wallons ont leur caractère propre. Je veux rester fidèle à nos variétés acidulées et à ce qu'elles peuvent offrir. »

Son verger est complété par quelques cerisiers, pruniers, poiriers, et des cassis. En parallèle du cidre, Cyrille produit également du jus (à partir des pommes non destinées à la fermentation), du vinaigre de cidre à la framboise, du sirop de cassis, et des fruits de table.



Crédit photo : Ferme du Tchapia
facebook.com/CidreDuTchapia/photos

- **Grégory Méan, Terres de Crompechine :**



Crédit photo : Crompechine
facebook.com/Crompechine/photos

Les premiers pommiers hautes-tiges des Terres de Crompechine ont été plantés en 2018 sur 8 ha. Cela représente 550 pommiers de 40 variétés différentes. Grégory estime qu'il y aura 160 tonnes de pommes à la récolte dans 10 ans.

« C'est un projet qui se pense dans sa globalité et son évolution au niveau agricole, mais aussi au niveau des bâtiments et du matériel de transformation. »

« Il ne faut pas tout transformer en cidre. Le jus reste un produit d'appel, notamment pour une clientèle familiale, en tant que boisson non alcoolisée »

Sur les 40 différentes variétés de pommiers du verger, certains donneront par ailleurs d'excellentes pommes de table tandis que d'autres donneront des fruits plus amères (et immangeables) exclusivement destinés à la production de cidre.

- **Didier Munaut, Verger de Gaume :**

À Virton, cela fait plus d'un siècle que la famille Munaut travaille la pomme au verger de Gaume. Une cidrerie y a été fondée en 1900 par son ancêtre Normand, mais l'entreprise a dû fermer à la fin des années 1980. Didier Munaut, avec sa formation en agronomie, est la 4^e génération à gérer le verger familial. Il a relancé la transformation des fruits du verger en 2010. Le verger familial s'étend aujourd'hui sur environ 5 hectares, régulièrement replanté pour optimiser espace et rendement ; la dernière plantation de hautes-tiges remonte à 2018.

« Le jus, c'est notre core-business. Il représente la plus grande part de notre activité. Le jus de pommiers hautes-tiges a un esprit « ancienne variété ». Il est de loin le meilleur qualitativement parlant grâce à son équilibre naturel entre sucre et acidité. »

Outre le jus, Didier produit également du cidre, du vinaigre de cidre, une boisson apéritive à base d'aspérule odorante (le Zigomar) et un ratafia de pommes (Pom'Ô).

À retenir : Les retours de terrain nous montrent que la valorisation des fruits hautes-tiges est multiple : on ne fait pas que du cidre ! La diversité des produits issus de ces vergers permet de sécuriser les revenus, d'élargir la clientèle et de valoriser au mieux chaque fruit récolté.

3.2 La patience, une vertu indispensable !

Démarrer un projet de cidre artisanal, c'est démarrer en douceur, optimiser son process et tester ses mélanges variétaux pour aboutir à un cidre de caractère. Contrairement au vin, qui peut être élaboré à partir d'un seul cépage, le cidre est souvent un assemblage de trois types de pommes : les douces (très sucrées), les amères et les acides (apportant de la fraîcheur). Il est donc intéressant de jouer sur la proportion de chacune d'entre elles pour trouver le bon équilibre.

N'oublions pas qu'il faut attendre presque une année entière avant de pouvoir déguster et vendre son cidre !

Dans le cas d'un cidriculteur qui aurait son propre verger hautes-tiges, le temps d'attente est encore démultiplié s'il faut attendre les premières mises à fruit. S'il choisit, en attendant, de s'approvisionner en fruits auprès d'autres propriétaires de verger hautes-tiges, il lui faut alors cibler des variétés proches de celles de son propre verger.

Voici à nouveau quelques retours d'expérience sur le temps nécessaire pour élaborer un projet autour de pommes de vergers hautes-tiges :

- **Grégory Méan, Terres de Crompechine :**

« Les pommiers sont là pour 130 ans ! C'est un projet qui mise tout entier sur la durabilité, sous tous ses aspects. Le délai de mise à fruit de quelques années exige de faire preuve de patience. Il faut accepter de laisser du temps à la nature pour se développer, et l'accompagner par des tailles de formation etc. Les premières pommes n'ont été récoltées ici qu'en 2024. »

« C'est un travail de passionnés donc comme beaucoup de travail de passionnés, il ne faut pas compter ses heures, il faut avoir de la patience. »

Les premiers tests de cidre ont donc été réalisés aux Terres de Crompechine avec des pommes recueillies chez des particuliers qui possèdent également d'anciennes variétés de pommiers hautes-tiges, non traités. Ils ont recherché des variétés identiques à celles qui ont été plantées chez eux, afin de pouvoir tester leurs recettes de cidre. Les premières pommes ont été pressées en 2022 et, neuf mois plus tard, les 3.000 premières bouteilles de cidre étaient prêtes.

- **Cyrille Guiot, Ferme du Tchapia :**

Pour Cyrille, il faut savoir se former, mais il est essentiel à un moment de « vivre » les variétés de pommes. Il déclare ainsi être en phase d'auto-apprentissage.

Son verger n'étant pas encore mature, il teste son process et différentes recettes de cidre en utilisant les fruits d'un ancien verger hautes-tiges de 20 ans et d'une superficie de 1.5 ha qu'il loue en bail à ferme, ainsi que les pommes de quelques petites parcelles à 5km de son village. Le vieux verger de 20 ans présente l'avantage d'avoir de nombreuses variétés très différentes, dont beaucoup de variétés tardives pour la récolte de pommes à cidre tard en saison entre octobre et novembre.

Il a ainsi pu démarrer ses tests en cidre dans des cuves de 500L en 2020, et sa première cuvée officielle a été réalisée sur la récolte de fruits de 2022.

À retenir : La patience est donc de mise pour débiter correctement en tant que cidriculteur. Producteur-transformateur ou artisan transformateur, il faut observer, se former, tester ses assemblages pour produire un cidre de qualité.

Si votre jeune verger ne donne pas encore de fruits, il peut être pertinent de s'approvisionner en pommes de variétés équivalentes aux vôtres, chez d'autres détenteurs de verger hautes-tiges.

Au-delà des contraintes d'une longue mise à fruit, il s'agit également de prendre en compte le laps de temps entre la mise en fermentation de votre cidre et le moment où celui-ci est prêt à être dégusté.

3.3 Démarrer son projet et dégager un revenu

Prenez bien le temps de réfléchir en amont au statut le plus approprié pour vous pour démarrer votre projet, mais aussi aux modalités pour subvenir à vos besoins privés et à vos dépenses professionnelles le temps que votre entreprise gagne en rentabilité. La cidrerie artisanale est un métier de passionné qui, on l'a vu, nécessite du temps et de la patience. Il s'agit de se donner les moyens de démarrer correctement ce projet, et d'assurer sa durabilité, en prenant en compte le facteur temps.

- **Grégory Méan, Terres de Crompechine :**

« Idéalement, ce serait bien que j'ai une autre activité complémentaire. J'ai la chance pour l'instant de démarrer mon projet grâce à l'aide tremplin indépendant pendant un an. J'étais en effet au chômage avant de démarrer le projet ici. L'aide tremplin me permet de me lancer parce que je ne tire pas beaucoup de revenus de mon projet pour l'instant, voire même aucun revenu. Ce que j'arrive à faire, c'est mettre un peu de trésorerie en caisse avec les quelques ventes que j'ai déjà faites pour pouvoir investir dans une petite pub, ce genre de choses. Mais mine de rien, le projet ici est amené à évoluer quand même très vite dans les 4-5 ans. On va vite se retrouver avec un tonnage de fruits qui va être important. »

Grégory a débuté son projet alors qu'il était demandeur d'emploi. Avec du recul, il confie qu'il a fallu faire preuve d'un « brin de folie » pour se lancer dans cette activité. Sans l'avantage « [Tremplin Indépendant](#) », il est conscient qu'il n'aurait pas pu démarrer dans les mêmes conditions.

- **Cyrille Guiot, Ferme du Tchapia :**

Tout démarre initialement en 2017 lorsque Cyrille et sa famille s'installent dans le village de Presgaux. Il travaille alors comme indépendant à titre principal en maraichage. Son objectif était de diminuer progressivement le maraichage pour se consacrer au verger et à la production de jus et de cidre. En 2024, il travaille encore à mi-temps chez Diversifruits, ce qui lui apporte aussi un complément de revenu.

Sa stratégie : se laisser le temps d'optimiser son process, et d'atteindre un volume de cidre suffisant pour être rentable et en vivre à temps plein.

- *Léandre Berger, Atelier Constant berger*

[L'Atelier Constant Berger](#) fait partie des deux plus gros producteurs de cidre artisanal en Wallonie (environ 10.000 L par an). Nous avons jugé intéressant d'inclure leur retour d'expérience et leurs conseils dans la présente fiche.



Crédit photo : Atelier Constant Berger
facebook.com/atelierconstantberger/photos



Crédit photo : Atelier Constant Berger
facebook.com/atelierconstantberger/photos

À l'Atelier Constant Berger, Léandre, Adeline et Pierre-Henri travaillent ensemble en tant que transformateurs et proposent une multiplicité de produits : jus, eaux-de-vie et cidre élaborés à partir de fruits de vergers hautes-tiges. En parallèle, ils proposent de réaliser pressage et distillation à façon pour les particuliers et les professionnels. Léandre nous confie leurs objectifs lors du démarrage de leur entreprise :

« On ne s'est jamais positionné comme propriétaire de vergers, c'est pas du tout notre objectif. Nous, on est des transformateurs et le but, c'est d'offrir des débouchés pour des gens qui auraient des fruits de verger hautes-tiges à vendre. On avait calculé la taille de notre activité de telle manière à ce que on puisse payer 3 personnes avec nos produits en achetant des fruits de verger hautes-tiges et avec le pressage à façon. »

« Nous, on vend des jus, du cidre et des eaux de vie, des infusions fruitées, des concentrés de fruits. Le cidre qu'on va vendre représente au final 15% de notre chiffre d'affaires au total. Et ça, c'est si on vend 10.000 L de cidre. Ça met un petit peu les choses en perspective. De mon point de vue, si on veut dégager un salaire uniquement en vendant du cidre, il n'y a pas le choix, il faut faire du volume. »

À retenir : Prenez le temps de réunir toutes les conditions nécessaires pour assurer le bon démarrage de votre projet de cidrerie. Posez-vous la question du meilleur statut à occuper pour assumer correctement votre niveau de vie tout en donnant une chance à votre projet de prendre en vitesse.

3.4 Besoin en main d'oeuvre

Si vous gérez à la fois un verger et la transformation des pommes, vous devez appréhender des postes de travail très variés, allant des travaux du verger (taille, récolte, etc.) à la production du cidre (pressage, mise en cuve, suivi de la fermentation, mise en bouteille). Les besoins en main d'oeuvre sont particulièrement saisonniers, s'étalant de la fin de l'été jusqu'à la fin de l'automne.

- **Grégory Méan, Terres de Crompechine :**

« Je travaille seul pour l'instant dans le verger, car le travail n'est pas très important et il n'y a pas encore besoin de beaucoup de monde pour ramasser les fruits. Chez les particuliers, je gère ça un peu moi-même, arbre par arbre. Je réalise une taille de formation en hiver : cela représente 4-5 branches éliminées par arbre, soit 2 jours de travail pour les 550 pommiers, et un jour et demi pour ramasser les branches. »

« Au niveau de la récolte chez les particuliers, je récolte en fonction de ma capacité de transformation. J'arrive à transformer avec mon matériel environ 1300 kilos de pommes, donc 1,3 tonnes. Donc sur ma semaine, c'est la quantité de pomme que j'essaie de ramasser chez différents particuliers pour pouvoir transformer ensuite durant le weekend. Et là, je fais évidemment appel à mes petites mains familiales, et à mon collègue Frédéric Debard qui est souvent présent aussi pour nous soutenir et nous aiguiller dans le démarrage de ce projet. Cette année 2024 j'ai transformé quelques 7 à 9 tonnes de pommes. Ça fait plus ou moins 4500 litres de jus. »

- **Didier Munaut, Verger de Gaume**

« Je suis tout seul. En période de taille, c'est moi qui taille. Il faut imaginer d'aller tailler 400 fruitiers hautes-tiges en pleine maturité. C'est physique, c'est du boulot. J'ai aussi de la main-d'œuvre à l'année, pour ramasser les fruits parce que c'est gagner du temps en saison. On travaille beaucoup avec la famille et avec les amis proches. »

« La récolte, c'est dur physiquement, c'est dur parce que c'est une position où vous êtes cassé en deux. Vous pouvez tirer quatre heures maximum avec vos saisonniers. Cette année, j'ai acheté une ramasseuse et j'aurais dû acheter ça il y a bien longtemps ! C'est un investissement d'à peu près 25.000 euros, amortissable en 5 ans ou un peu moins. »

- **Léandre Berger, Atelier Constant berger**

« On a une activité qui est extrêmement saisonnière et ça, c'est un truc très important à prendre en compte. L'activité de fabrication de cidre ou de vente, enfin de vente ou de récolte, ce sont des activités qui s'envisagent 2 mois et demi par an. Parce qu'après, la production de cidre va être plus diffuse et plutôt se répartir toute l'année. Mais le pic d'activité, il a lieu 2 mois et demi par an. Du coup, on n'a pas vraiment d'augmentation du personnel. Et pour nous, c'est un souci aussi parce qu'on aimerait bien garder les gens en pic d'activité mais aussi le reste de l'année. Parce qu'à chaque fois il faut reformer de nouvelles personnes et leur expliquer comment ça fonctionne. C'est un enjeu réel au niveau de la création d'une filière cidre et jus, et produits du verger hautes-tiges. C'est compliqué d'avoir des gens toute l'année dans cette filière. »

À retenir : On ne peut pas faire du cidre artisanal sans prendre en compte les saisons ! Les entrepreneurs que nous avons eu l'occasion de rencontrer ont confié qu'ils travaillent seuls ou en équipe réduite la majorité de l'année, et qu'ils font grandement appel à leur famille et à leurs amis ou à des ouvriers saisonniers lorsque la saison des récoltes de fruits bat son plein.



Crédit photo : Atelier Constant Berger
facebook.com/atelierconstantberger/photos



Crédit photo : Cidre Du Tchapia
facebook.com/CidreDuTchapia/photos



Crédit photo : Cidre Du Tchapia
facebook.com/CidreDuTchapia/photos

3.5 Investissements

La transformation artisanale du cidre requiert des investissements initiaux incontournables, notamment l'acquisition d'équipements spécialisés tels qu'un pressoir, des cuves de fermentation et du matériel d'embouteillage. Il est indispensable de bien évaluer la place nécessaire à votre activité, afin de bénéficier de l'espace suffisant pour installer vos machines et vos cuves, installer une chambre froide, stocker les contenants vides, entreposer les produits finis, etc. Par ailleurs, la gestion de la trésorerie constitue un point de vigilance majeur, en raison du délai important séparant la fabrication du produit de sa mise sur le marché, ce qui impose une anticipation financière rigoureuse.

Voici un aperçu non exhaustif des investissements réalisés par les différents transformateurs de cidre artisanal qui ont été interrogés :

Ferme du Tchapia	Verger de Gaume	Terres de Crompechine	Atelier Constant Berger
<ul style="list-style-type: none"> • Pasteurisateur et broyeur : 2000-2500 euros HTVA en 2020 • Pressoir acheté à moins de 4000 euros HTVA (le prochain coûtera plutôt aux alentours de 20.000-25.000 euros) • Cuverie d'une capacité de 5000L (5 cuves de 10 hL et 2 cuves de 150L) 	<p>Au minimum 165.000 euros d'investissement en machine et matériel :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pressoir pneumatique Xplus (Marque Bucher Vasin) • 5 cuves de 1l hl (jus) • Filtre à plaques • Pasteurisateur • Remplisseuse de bag-in-box • Cuves de fermentation IBC 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuverie de 200m² et petit matériel • Pas de système de refroidissement 	<p>1.352.000 euros pour bâtiments et machines :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Atelier de transformation de 800m² intérieur et 150 m² extérieur • Cuverie d'une capacité de 300 hectolitres (6 cuves de 40hL et 5 cuves de 20hL)
<p>Cyrille a bénéficié d'un crowdfunding pour son verger et sa cidrerie, en parallèle à une aide à l'investissement.</p> <p>Le matériel cidricole acheté neuf il y a 4 ans est amené à être remplacé en raison de la hausse de la production de cidre.</p>	<p>Il a démarré dans les anciens bâtiments de ses parents, et il a progressivement réaménagé et modernisé ces derniers.</p> <p>« L'utilisation de cuves de fermentation IBC alimentaires transparentes facilite le soutirage, et c'est plus léger à déplacer »</p>	<p>« Il est évident qu'avec le nombre de pommiers qui ont été plantés, on va devoir investir très bientôt dans un nouveau bâtiment, et dans une nouvelle cuverie. »</p>	<p>« Concernant la cuverie : on était à 100 hectolitres en capacité de production en fermenteur. Mais on a investi pour monter à 300 hectolitres et tripler la taille de la cuverie car elle était trop petite lors des bonnes années. »</p>

À retenir : Il est essentiel d'anticiper précisément vos besoins en matériel et en surface de travail. Comme le soulignent Cyrille Guiot et Grégory Méan, les volumes de pommes récoltées et les quantités de cidre transformées sont appelés à augmenter progressivement. Cela implique de réaliser de nouveaux investissements relativement rapidement afin d'accroître la capacité de production. L'anticipation de cette phase d'up-scaling doit être intégrée à vos prévisions financières à moyen terme.

Une fois la liste des investissements établie et chiffrée, se pose la question de leur financement. À l'image de l'expérience de Cyrille Guiot, il est recommandé d'explorer plusieurs leviers : fonds propres, financement participatif (crowdfunding), aides publiques (AII), prêts dédiés (prêt coup de pouce), ou toute autre solution adaptée au projet.

3.6 Prix d'une bouteille de cidre

À l'instar de nombreux produits mis sur le marché, le prix de vente d'une bouteille de cidre dépend de plusieurs facteurs :

- Le processus de fabrication (de la fermentation au vieillissement)
- L'amortissement de vos investissements
- Le coût des matières premières et du conditionnement
- Les ressources en main d'œuvre
- Les taxes et Accises

Le prix moyen d'une bouteille de cidre de 75cl en grande surface est d'environ 3.30 euros (sur base d'un comparatif de prix non exhaustif réalisé en décembre 2025 chez Delhaize, Carrefour et Colruyt Group). Ce tarif peut fluctuer suivant la marque, le type (doux, brut...), l'origine et la qualité du cidre. Il s'agit généralement de cidres élaborés via des techniques de fabrication industrielles.

Les cidres artisanaux et bio produits en Wallonie ont tendance à être plus chers que les cidres industriels vendus en supermarché. Le prix de vente d'une bouteille de cidre artisanal de 75cl se situe aux alentours de **9 euros chez les producteurs en circuit court**, et légèrement plus cher dans les magasins spécialisés (entre 9,5 à 12 euros).

Ce prix reflète la qualité des ingrédients utilisés et le travail méticuleux réalisé par le cidrier sur plusieurs mois de l'année, depuis la récolte des pommes jusqu'à la mise en bouteilles : un choix attentif des pommes à cidre (souvent issues de vergers hautes-tiges voisins), le lavage et le tri en vue du broyage des fruits pour en extraire la pulpe, puis la presse pour l'extraction du jus qui sera transféré en cuve de fermentation, et enfin le suivi de cette fermentation avec la réalisation de soutirages, etc. Ces étapes mettent en lumière le processus complexe et le savoir-faire des producteurs de cidre.

À noter que certains producteurs de cidre proposent d'autres formats de cidre que la classique bouteille de 75cl. A titre d'exemple, le cidre des Terres de Crompechine existe également en petites bouteilles de 37,5 cl, un format apprécié par le secteur HoreCa. De même, l'Atelier Constant Berger propose du cidre en canettes de 33cl, un format original en Wallonie pour une telle boisson.



4. Utilité d'une bonne formation

Il est vivement conseillé de se former et de se faire accompagner pour tout type de projet entrepreneurial. Cela vaut également pour un projet professionnel de transformation et de vente de cidre artisanal. C'est tout un savoir-faire à acquérir au démarrage, et tout au long de l'activité. Faire du cidre artisanal de façon professionnelle nécessite des compétences telles que : la gestion de l'approvisionnement en fruits, le processus de fabrication, la gestion du personnel, la gestion comptable,...

A titre d'exemple, DiversiFERM propose une formation [« Produire du cidre »](#) sur une journée, abordant de multiples aspects du métier depuis les vergers et la pomologie, le pressage du jus, les procédés de transformation, la fermentation alcoolique, les maladies des cidres, et les équipements.

De même, le [Pressoir d'Hortus](#) propose une formation [« Apprenti cidrier »](#) en 2025-2026, mêlant visites, théorie, mise en pratique et accompagnement.

Voici quelques retours d'expériences de cidriers concernant la question de la formation :

- **Grégory Méan, Terres de Crompechine :**

« J'ai une formation en Agronomie à Gembloux. Mais je me suis lancé dans ce projet avec finalement peu de connaissances. Mon travail d'avant, c'était d'arriver à avoir le meilleur fruit possible sur une table de transformation. Aujourd'hui, je dois passer à l'étape supérieure, qui est d'assurer cette transformation. C'est tout un ensemble de compétences à acquérir. »

« C'est un projet aujourd'hui qui demande à se professionnaliser très clairement. Il y a notamment Diversifruits et d'autres acteurs encore qui sont là pour nous encourager dans nos projets, pour nous éviter aussi les quelques petites erreurs du début. Je crois qu'il faut aller chercher toute cette expérience chez les gens, visiter des exploitations. »

- **Léandre Berger, Atelier Constant Berger**

« Adeline et moi avons tous les deux fait HEC, et Pierre Henri est technicien agronome et passionné de cidre. »

« Pour la réalisation du business plan, on a été accompagné et coaché au début par VentureLab. On a également suivi plusieurs formations : on s'est formé à la fabrication de jus de fruits et de cidre en France et en Belgique. On a réalisé beaucoup de visites et on continue à se former au quotidien sur plusieurs thématiques : pasteurisation, conservation, fermentation, etc. On a aussi l'accompagnement DiversiFERM qui est quand même super important à notre échelle. Cela donne accès à pas mal de technologies pour des petits transformateurs, ce qui est vraiment précieux. »

5. Structures d'accompagnement

- [DiversiFruits](#) — Il s'agit d'une association active dans la valorisation des vergers hautes-tiges et des anciennes variétés fruitières en Wallonie. Elle a pour objectif notamment d'encadrer et de structurer la filière des vergers hautes-tiges.

À noter que Diversifruits gère le label [Verger Vivant](#) :

Ce label soutient les pratiques agricoles durables en vergers hautes-tiges, favorisant la biodiversité et l'entretien des paysages. Il est particulièrement pertinent pour les producteurs de cidre souhaitant valoriser des méthodes de culture respectueuses de l'environnement. La certification garantit l'origine des fruits et les méthodes de production.

- [DiversiFERM](#) – Il s'agit d'un rassemblement de pôles de compétences en transformation alimentaire. N'hésitez pas à les solliciter aussi bien pour des questions de structuration de projets que de process de fabrication de cidre ([pôle Technologique en transformation et conservation alimentaire](#)).

Pour avoir des informations sur les différents types de matériel cidricole, des recommandations et des conseils, nous vous invitons à contacter DiversiFERM. Vous trouverez quelques indications en matière de prix et de recommandations en matériel cidricole et de pressage de jus en annexe de cette fiche technique.

Pour des informations sur le procédé de fermentation et les principales altérations connues sous le nom de « maladies du cidre » : [voir Fiche Cidre](#).

- [BioWallonie](#)— Bien que plus largement orientée vers l'agriculture biologique, cette structure propose des formations et échanges techniques qui peuvent être utiles pour un projet cidricole axé naturalité ou bio.
- [CEPIFRUIT](#) — Centre pilote reconnu par la Région wallonne pour le développement et la vulgarisation en arboriculture fruitière. Il comprend le Centre Fruitier Wallon ([CEF](#)) et le Groupement des Arboriculteurs Wallons pratiquant la production Intégrée ou la production Biologique ([GAWI](#)). Ce centre pilote propose notamment un encadrement technique pour arboriculteurs de fruits à pépins.

6. Démarches administratives et réglementation

6.1 Démarches AFSCA

Tout producteur ou transformateur de denrées alimentaires (dont le cidre) doit être connu de l'AFSCA en tant qu'opérateur de la chaîne alimentaire :

- Vous devez vous enregistrer auprès de l'AFSCA dès que vous avez **un numéro d'entreprise (BCE/TVA) et un numéro d'unité d'établissement**.
- Selon l'activité exercée (transformation, mise en marché, vente directe), vous aurez besoin **d'un enregistrement, d'une autorisation, ou éventuellement d'un agrément**.

Pour plus d'informations, nous vous invitons à contacter l'[AFSCA](#) ou [DiversiFERM](#) afin de sélectionner les fiches d'activités appropriées pour votre projet et vous référer au bon guide d'autocontrôle.

6.2 Accises sur les boissons alcoolisées

En Belgique, toute boisson alcoolisée, dont le cidre, est soumise aux droits d'accise. Le cidre est classé parmi les « autres boissons fermentées », distinctes de la bière et du vin. Il est soumis aux droits d'accise, qu'il soit produit localement ou importé. Depuis mai 2025, les producteurs et commerçants doivent obtenir une autorisation « **Commerçant Alcool et Tabac** » auprès de l'Administration des Douanes et Accises via MyMinfin pour vendre des boissons alcoolisées déjà mises à la consommation.

Les droits d'accise sont calculés en fonction du volume et du titre alcoométrique du produit. Pour 2025, le taux applicable au cidre est de **1,43 € par hectolitre**. Ce taux s'applique aux produits contenant moins de 22 % d'alcool en volume. Au-delà de ce seuil, les produits sont considérés comme des boissons spiritueuses et sont soumis à des accises plus élevées.

Les producteurs doivent respecter les règles d'étiquetage et d'apposition de signes fiscaux définies par l'Administration des Douanes et Accises. Les contrôles portent sur le titre alcoométrique, la provenance, les volumes et la conformité des installations.

Pour plus d'informations, consulter la brochure « [Boissons alcoolisées](#) » du SPF Finances et consulter le site [Alcool et boissons alcoolisées](#)



Crédit photo : Atelier Constant Berger
facebook.com/atelierconstantberger/photos

7. Opportunités stratégiques d'une filière cidricole wallonne

Le développement d'une filière cidricole wallonne structurée constitue aujourd'hui une véritable opportunité économique, environnementale et culturelle.

Pour qu'elle puisse se positionner durablement sur le marché, plusieurs leviers stratégiques sont identifiables : la structuration de la filière, la valorisation environnementale et qualitative du produit, la création d'une identité collective forte, ainsi qu'une communication percutante et engageante.

- **Structurer la filière : organiser la production et la transformation**

La première priorité consiste à bâtir une **organisation collective solide** entre producteurs de pommes et transformateurs de cidre. La majorité des vergers hautes-tiges wallons n'étant pas encore

pleinement productifs, la filière reste à construire (Cyrille Guiot, Diversifruits). Il s'agit donc d'éviter la dispersion des volumes en favorisant la mutualisation des outils de transformation et en accompagnant les producteurs dans leur montée en qualité. Pourquoi ne pas faire presser ses pommes à façon, voire produire son cidre à façon ?

La mise en place ou le renforcement d'une **association professionnelle** ou **groupement de producteurs** pourrait jouer un rôle central dans cette structuration. En lien avec le label Verger Vivant, elle aurait pour mission de fédérer les acteurs, de garantir la cohérence des pratiques et de soutenir la valorisation collective du cidre wallon.

- **Valoriser un produit à haute valeur environnementale**

Le second levier stratégique repose sur la **mise en avant de la naturalité et de la durabilité** du cidre wallon. La synergie avec le label Verger Vivant de Diversifruits offre une base solide pour certifier et valoriser les cidres issus de pratiques respectueuses de l'environnement : vergers hautes-tiges non traités, absence de sulfites, etc.

Ce positionnement, à la fois éthique et différenciant, permettrait d'ancrer le cidre wallon dans un segment premium, tout en restant accessible grâce à un prix attractif face aux vins effervescents. À moyen terme, la **hausse attendue des volumes de fruits** dans les cinq à dix prochaines années renforcera cette dynamique et ouvrira la voie à une production plus régulière et mieux valorisée.

- **Construire une identité collective et différenciante**

La **création d'une identité commune** constitue un enjeu central pour la reconnaissance du cidre wallon. Celle-ci peut s'appuyer sur plusieurs marqueurs distinctifs :

- L'utilisation majoritaire de **variétés traditionnelles wallonnes** conduit à l'élaboration de cidres artisanaux belges au caractère distinct, se différenciant nettement des cidres normands, souvent élaborés à partir de pommes douces-amères. En Wallonie, les variétés utilisées sont généralement plus **acidulées**, ce qui confère aux produits une vivacité et une fraîcheur particulières.
- De nombreux producteurs privilégient la **fermentation spontanée** à partir de levures indigènes naturellement présentes sur les fruits. Chaque cidrerie développe ainsi sa propre population de levures, donnant naissance à des cidres uniques, marqués par une **typicité propre à chaque producteur**. Cette diversité organoleptique représente un atout majeur pour le développement d'une offre variée et authentique.
- La plupart des cidres wallons connaissent ensuite une **refermentation en bouteille**, processus naturel qui génère l'effervescence sans ajout de gaz carbonique. Cette méthode artisanale, rare sur le marché dominé par les cidres industriels, renforce le caractère authentique du cidre wallon.

Cette diversité contrôlée, associée à une trame identitaire forte, peut devenir un véritable argument de différenciation sur les marchés de niche : circuits courts, épicerie fines, restauration gastronomique et export ciblé.

- **Communiquer pour valoriser le patrimoine et séduire le consommateur**

Enfin, la réussite de la filière dépend étroitement de sa **capacité à communiquer** efficacement. Le cidre wallon, porteur de valeurs d'artisanat, de biodiversité et de patrimoine, doit être raconté et incarné. Les **réseaux sociaux** offrent un canal privilégié pour transmettre ces histoires et renforcer le lien émotionnel entre le consommateur et le producteur.

En parallèle, la **dégustation en point de vente** reste un outil puissant pour susciter la curiosité et fidéliser la clientèle. Elle constitue, après les réseaux sociaux, le canal le plus apprécié par les consommateurs pour découvrir des boissons locales (Baromètre de la consommation de boissons alcoolisées - ApaQ-W).

Les opportunités stratégiques de la filière cidricole wallonne reposent sur une combinaison de leviers complémentaires : **structuration collective, valorisation environnementale, identité différenciante et communication**. Ensemble, ces axes permettent d'envisager la construction d'une filière forte, durable et porteuse de sens, capable de positionner le cidre wallon comme une véritable expression du terroir et du savoir-faire régional.

- **Léandre Berger, Atelier Constant Berger :**

« Il y a plein de perspectives positives pour le cidre. Maintenant, c'est un produit qui doit être marketé comme un produit de masse pour permettre d'écouler des volumes et de payer des gens derrière. Aujourd'hui, nos circuits de vente pour le cidre c'est de la vente directe, de la vente en épicerie et de l'HoreCA. On est présents principalement en Wallonie et à Bruxelles. Mais très peu en Flandre et pas du tout à l'étranger. »

« Pour créer un marché, il faut créer des usages et donc il faut aussi créer une désirabilité du produit et je pense que tout l'aspect commercial est important : ce n'est pas parce que c'est bon pour la planète ou parce que les fruits sont sains, que le client achète. Donc il faut arriver à rendre le produit désirable, à travailler l'aspect produit, au niveau des formats innovants comme la canette par exemple. L'aspect produit, c'est une recherche permanente qui demande beaucoup de temps. Or sur des petites quantités, l'amortissement des coûts de marketing est difficile à envisager. »

- **Cyrille Guiot, Ferme du Tchapia :**

« C'est important de rappeler aux gens que le cidre reste un produit qui est travaillé comme un vin effervescent. C'est un jus de fruit fermenté avec des composantes intéressantes en termes d'arômes. Mais il reste quand même à un prix beaucoup plus attractif que les vins effervescents, en tout cas quand on compare à ce qui existe en Belgique. Et ça, c'est intéressant en termes de positionnement sur le marché. »

« Je pense que dans les obstacles qu'il faut dépasser pour que le cidre soit consommé de manière plus importante, vu qu'on a beaucoup de projets émergents, c'est d'obtenir des produits qui ont une plus grande stabilité, une plus grande homogénéité.»

8. Conclusion



Crédit photo : Atelier Constant Berger
\$facebook.com/atelierconstantberger/photos



Crédit photo : Crompechine
cebook.com/Crompechine/photos



Crédit photo : Verger de Gaume
facebook.com/profile.php?id=100049476075562&sk=photos

Se lancer dans un projet de cidrerie artisanale en Wallonie nécessite une approche rigoureuse, progressive et réaliste. La réussite repose sur l'anticipation de la valorisation des fruits, la maîtrise technique du processus de transformation, une gestion fine des investissements et une bonne compréhension des contraintes temporelles propres au cidre (mise à fruit, fermentation, trésorerie).

Ancré dans les vergers hautes-tiges, le cidre artisanal wallon tire sa force de la qualité de sa matière première, de la diversité variétale et d'un savoir-faire respectueux des équilibres naturels. La viabilité économique du projet passe par la diversification des débouchés, la montée en gamme du produit et, souvent, par une complémentarité d'activités ou une structuration collective

Enfin, l'accompagnement technique, la formation continue et l'inscription dans une dynamique de filière sont des leviers essentiels pour sécuriser le démarrage et assurer la durabilité du projet. Plus qu'un simple produit, le cidre artisanal s'inscrit comme un outil de valorisation du territoire, du patrimoine fruitier et d'une agriculture résolument tournée vers l'avenir.

ANNEXE - Tableau indicateur sur caractéristiques et recommandations en matière de matériel cidricole

	Echelle	Capacité (kg/h)	Gamme de prix (€)	Caractéristiques
PRESSE				
Presse à corbeille	Familiale	10 - 100	M : 100 à 500 € / H : 2000 à 6000 €	Facile d'utilisation ; Mauvais drainage
Presse à paquets	Artisanale	100 - 200	500 à 3000 €	Pression uniforme ; Chronophage
Hydropresse	Familiale / artisanale	100 - 1000	3000 à 30.000 €	Bon drainage ; Manutention élevée
Filter presse ou Presse à bandes	Artisanale / Industrielle	500 - 3000	30.000 à 100.000 €	Excellent rendement ; Faible manutention ; Processus continu
Presse horizontale	Industrielle	600 - 8000 L /cycle	40.000 à plus de 100.000 €	Extraction optimale ; Programmable ; Faible manutention ; Processus semi-continu
PASTEURISATEUR				
Etuve (Weck)	Familiale	0 - 20	50 à 300 €	Conditionnement préalable nécessaire Faible investissement initial et simple d'utilisation Productivité limitée (petites séries)
Bain-marie à électrodes	Familiale / Artisanale	20 - 50	300 à 3000 €	Désaération du jus ; Simplicité, faible coût d'entrée pour les petits modèles
Bain-marie à serpentín	Artisanale	30 - 100	3000 à 15.000 €	Production en continu ; Meilleure homogénéité de chauffe ; Difficile à nettoyer
Echangeur tubulaire ou à plaques	Artisanale / Industrielle	200 - 1000	15.000 à 100.000 €	Production en continu Pasteurisation fluide avant remplissage ou en cuve Démontable pour nettoyage Risque d'encrassement si jus pulpeux
Chambres et tunnels d'aspersion	Industrielle	Plus de 1000	Plus de 100.000 €	Production en continu Pasteurisation d'emballages finis (bouteilles, canettes) sur ligne de conditionnement Encombrant et Couteux Risque de casse des bouteilles
MATÉRIEL DE CENTRIFUGATION				
Centrifugeuse	/	Environ 15.000 €	Oui	Procédé très rapide et efficace ; Couteux et énergivore

ANNEXE - Tableau indicateur sur caractéristiques et recommandations en matière de matériel cidricole

Caractéristiques / Recommandations	
FILTRATION	
<ul style="list-style-type: none"> • Filtre à plaques • Filtre à alluvionnage continu • Filtre à cartouche 	<p>Changement de filtre couteux Efficacité partielle Simplicité de mise en place</p>
MATÉRIEL DE SOUTIRAGE	
CUVE	<p>Matériel alimentaire ; Privilégier des cuves plus hautes que larges, de maximum 2m de haut Acier inoxydable (inox 304 ou 316) Fond de cuve conique ; Chapeau flottant ; Vannes de tirage au fond Choisir une cuve adaptée aux volumes de production et en avoir plusieurs : combiner des 3000 l avec des 6000 l ; des 4000 l avec des 8000 l ; Ou encore avoir des cuves de 1000L et une grosse cuve pour traitement final Avoir un pasteurisateur adapté au volume des cuves (pour que le débit soit suffisant afin de travailler toute une cuve en une journée)</p>
POMPE	<p>Avec ou sans variateur Privilégier une pompe centrifuge bas débit (40-70 hl/h) A amorcer A la température du mout</p>
TUYAUX	<p>Visu de regard Tuyaux type Tricoclair</p>