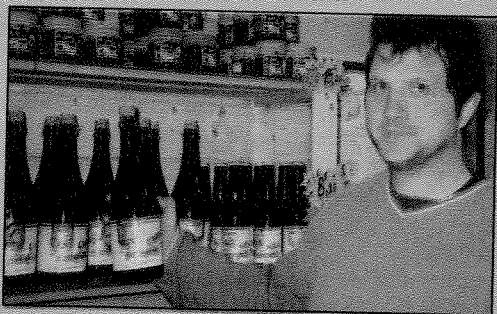


La cidrerie artisanale Ponpon Des fournisseurs qui respectent leur métier

La cidrerie artisanale Ponpon existe depuis 1935. C'est une affaire familiale qui est dirigée aujourd'hui par François Pontrevé, troisième du nom. 100.000 bouteilles sont vendues par an à une clientèle d'habités qui apprécie ce cidre 100% pur jus de pomme. " Nous



François Pontrevé de la cidrerie Ponpon.

revendiquons un produit naturel ne provenant que de pommes pressées fermentées " insiste François Pontrevé qui regrette l'utilisation parfois galvaudée du terme cidre.

La cidrerie est approvisionnée par environ une dizaine de producteurs uniquement de Seine Maritime et 5 ha de vergers en propriété. 170.000 tonnes de pommes arrivent dans la petite cidrerie installée à Darnétal et sont transformées en cidre doux, demi-sec et brut ainsi qu'en jus de pomme.

" Nous sommes très exigeants sur la propreté et la qualité des pommes mais nous travaillons en confiance avec nos fournisseurs. Il n'y a pas de contrat signé, tout est verbal. Comme messieurs Vanhoutte et Guerillon, nos principaux producteurs, nous savons que tous sont respectueux de leur métier et de leur production. Certains n'appliquent aucun produit sur leurs pommiers ou bien moins qu'un producteur bio "

Beaucoup d'investissements ont été réalisés depuis 1999, en particulier pour assurer l'isolation parfaite des bâtiments afin de maîtriser la température. Toutes les variétés de pommes sont mélangées et le jus est conservé en chambre froide dans des cuves où la prise de mousse se fait naturellement.

François Pontrevé passe ses journées au milieu de ses cuves à procéder à des soutirages successifs. Tout se fait au sentiment, pas d'outils de mesure perfectionnés, juste un pèse cidre. Il propose à ses clients un produit qui s'exprime toujours différemment mais il leur explique quand ils viennent à la cidrerie qu'il fabrique un produit vivant.