

Beaune

La cidrerie Eclectik franchit une nouvelle étape, zone des Cerisières

Début juillet, la cidrerie Eclectik a posé ses fûts dans un nouveau bâtiment construit au sein de la zone d'activités des Cerisières à Beaune. Spécialisée dans la création de cidres et de jus de pomme, la société veut se développer, en augmentant notamment sa production de bouteilles.

La cidrerie Eclectik a franchi un nouveau cap. Après avoir commencé son activité dans une petite cave privée de la rue Maizières, dans le centre historique de Beaune, en novembre 2020, puis s'être installée dans la zone industrielle des Portes de Beaune en 2021, la société vient de déménager.

Elle a pris ses quartiers dans un nouveau local au cœur de la nouvelle zone d'activités des Cerisières.

Un projet mûri depuis un an et demi par Jean-David Camus, qui a monté dès 2020 la cidrerie avec trois autres associés Véronique Masse, Patrick Mougin et Jean-Arnaud Frantzen.

Pour cette nouvelle aventure, l'investissement a été de 800 000 euros pour la cidrerie, dont les cidres artisanaux ainsi que les jus de pommes sont conçus à partir de pommes sauvages et locales (lire par ailleurs) mais aussi de jus issus de territoires à tradition cidricole - Normandie, Bretagne ou encore Pays d'Othe (à cheval entre Bourgogne et Champagne) et bientôt Lorraine.

Les cidres, un pari gagnant

Produisant quinze mille bouteilles par an, la société espère augmenter ce nombre dans les prochaines années. « C'est un objectif. D'où le choix d'investir aussi dans des locaux plus grands et écologiquement plus performants ». D'une surface d'environ 300 mètres carrés, ils



Jean-David Camus, de la cidrerie Eclectik, a déménagé les locaux de sa société dans la nouvelle zone d'activités Les Cerisières, à Beaune. Il est désormais installé dans un bâtiment écologique, composé de trois cellules de 100 mètres carrés, dédiées à la réception des pommes, à la fermentation du cidre et jus de pomme, et au stockage des bouteilles. Photo Ch. D.

possèdent une partie bureau et sont divisés en trois cellules. Chacune d'une superficie de 100 mètres carrés. La première sert à réceptionner les pommes en vue du pressurage ainsi que les jus de

pommes qui proviennent d'autres régions.

« Pour 100 kilos de pommes, on récupère environ 60 kilos de jus. Les pommes arrivent pressées ou non, puis le jus va fermenter dans

la deuxième cellule qui est en réalité la cave », précise Jean-David Camus. À l'intérieur, plusieurs fûts de vin et de spiritueux sont rangés.

Il y en a environ cinquante actuellement. Ils servent à la

À la recherche de pommes locales

Pour concevoir ses cidres et jus de pomme, Jean-David Camus doit s'approvisionner en pommes. Si pour les cidres, il peut utiliser des jus achetés à des cidriculteurs de Normandie, Bretagne, Pays d'Othe, Perche, Jura et bientôt la Lorraine, il essaye également de trouver un maximum de pommes locales sauvages ou non.

À partir de 2020, ce sont ainsi des pommes issues de communes comme Beaune, Savigny-lès-Beaune, Levernois ou encore Santenay qui ont été cueillies. « Pour les jus de pomme, je n'utilise que des pommes locales cueillies dans des vergers du coin ou sur des pommiers



Eclectik est à la recherche de pommes locales dans des communes à Beaune et aux alentours. Photo Cidrerie Eclectik

chez des particuliers. Je peux me déplacer chez des personnes qui possèdent des

pommiers et ne savent pas quoi faire de toutes leurs pommes. Il ne faut pas hésiter à nous contacter », explique le professionnel.

Pour l'homme, cette manière de récolter sa matière première est écologique et crée aussi « du lien social » et c'est « une façon de faire revivre un patrimoine local dépourvu de produits chimiques ». Aujourd'hui, sa production est composée entre « 10 et 20 % de pommes locales », avec pour objectif d'augmenter ce pourcentage.

● Ch. D.

Renseignements : www.eclectik-cidrerie.com ou par mail contact@eclectik-cidrerie.com

800 000

comme l'investissement en euros dans les nouveaux locaux de la cidrerie Eclectik.

fermentation des différents jus et cidres. « Ils ne sont pas neufs. Les fûts de vin ont entre trois et cinq ans et ceux de spiritueux plutôt une quinzaine d'années. La fermentation du cidre est très lente puisqu'elle dure entre huit et neuf mois. » La partie cave va également servir à l'élevage, avec des températures qui ne sont pas très élevées, avoisinant les huit degrés. Il faut que la cave soit la plus fraîche possible.

Un nouveau bâtiment écologique

Lors de la construction du nouveau bâtiment, zone des Cerisières, un gros travail a alors été mené au niveau de l'isolation.

Conçue avec des murs en ossature bois, la cidrerie Eclectik est isolée grâce à de la fibre de bois ainsi que de la laine de bois.

« Les locaux sont ainsi doublés à l'extérieur avec de la laine de bois. Des panneaux sandwichs de huit centimètres ont également été installés dans cette cave. Le but est d'arriver à garder une température d'environ huit degrés à l'intérieur afin de ralentir la fermentation », explique Jean-David Camus, tout en désignant la mise en place d'un système de « free-cooling » afin « d'aller chercher de l'air froid à l'extérieur grâce à des ventilateurs qui soufflent de l'air froid ».

Sans oublier un système pour récupérer les eaux de pluie.

● Charlotte Deley
charlotte.deley@lebienpublic.fr