



Cidrerie de Rozavern – Telgruc sur mer

Le 14 septembre 2026

La « Cuvée de la presqu'île » Saison 8

C'est reparti !

Après les sept premières saisons de l'aventure, et face au succès de l'opération et aux encouragements reçus, nous renouvelons l'expérience et l'appel cette année, en proposant à tous les habitants qui le souhaitent de participer à l'élaboration de la Cuvée de la Presqu'île 2026, huitième du nom !

2026, une année de culture compliquée / un déficit énorme de pommes

La saison de pommes 2026 s'annonce très compliquée. L'alternance naturelle de la production des pommiers, conjuguée à la sécheresse importante à laquelle nous avons fait face nous met face à un défi de taille : Comment faire cette année nos produits avec si peu de fruits ? Nous prévoyons de ramasser sur nos vergers seulement 10% de la production 2025...

Nous avons plus que jamais besoin de vous et de vos pommes!

Face à cette pénurie, chaque pomme compte, et nous aurons plus que jamais besoin de tous les apporteurs de la Cuvée de la Presqu'île, ainsi que des nouveaux venus (toujours les bienvenus !), pour réussir à presser le « minimum vital » cet automne, qui nous permettra de faire perdurer nos activités.

Car sans pommes, pas de cidre, et sans cidre (et autres produits) plus d'accueil, et plus d'animations estivales en 2027...

Comment participer ?

Dans cette aventure collective et participative, comme les années précédentes, chacun aura son rôle :

- Nous invitons les personnes intéressées à ramasser leurs pommes dans leurs vergers, jardins. (en général ramassées au sol, mais éventuellement cueillies ; la seule condition étant que les pommes soient mûres et parfaitement saines (pas de pourries ou de surmaturités)
- Nous nous occupons du reste : pressage, suivi des fermentations, mise en bouteilles, prise de pétillant naturelle, étiquetage.

Apportez vos pommes les samedis ; fête du cidre le 18 octobre

Cette année face à la précocité de la récolte, et pour pouvoir avoir encore un maximum de diversité variétale, nous élargissons les possibilités et dates d'apports possibles de fruits, et proposons à chacun de déposer ses pommes :

- **Chaque samedi de 16h à 19h à la cidrerie**
- Pressage en public « **Fête du cidre** » **le dimanche 18 octobre** de 14h à 17h

Une règle du jeu inchangée

La participation est toujours gratuite (pas d'échange d'argent entre nous, seulement un échange de matière première contre produit fini !)

La tonne de pommes ayant une valeur (haute) de 200€/Tonne, nous échangerons au printemps la valeur du tonnage apporté en équivalent bouteilles à 4,60€ l'unité.

Les pommes sont pesées à leur arrivé.

- Exemple :
 - J'apporte 1 T de pommes, je récupère l'équivalent de 200€ en valeur de cidre « cuvée de la presqu'île » au printemps
 - j'apporte 100kg de pommes à l'automne, je récupère un carton de 6 bouteilles au printemps (5 normalement, mais on arrondit !)

Le suivi de l'évolution de la cuvée sur notre blog

Comme l'année passée, nous relaterons sur notre blog www.rozavern.fr/blog toutes les étapes de la fabrication de notre cuvée collective.

La surprise de la cuvée 2026 !

Quelle va être la saveur de la Cuvée de la Presqu'île 2026 ? Après des années d'un mélange variétal riche en de pommes de tables qui avaient donné des cidres très en fraîcheur, légers et acidulés qu'en sera-t-il cette année ? Pour le savoir : À vos pommes ? Prêts ? Partez !

Plus d'Infos et actualités mises à jour sur :

www.rozavern.fr

02 98 26 01 44

Contact :

Nicolas Mazeau – Jennifer Scouarnec

Cidrerie de Rozavern

Kerferman – 29560 Telgruc

02 98 26 01 44 – contact@rozavern.fr