Rencontre avec Jean-Michel Nicol, de la cidrerie Nicol à Surzur

- Ils font le territoire
- Mis à jour le lundi 04 août 2025

Rencontre avec Jean-Michel Nicol, de la cidrerie Nicol, située à Surzur. Créée en 1928, la cidrerie poursuit son développement depuis presqu'un siècle sur le territoire. Didier et Jean-Michel, troisième génération ont repris les rênes en 1993. Ici, cidre, jus de pomme, pétillant et depuis peu bière se côtoient.

L'entreprise Nicol est une histoire de famille ?

C'est en 1928 qu'un grand-oncle a créé cette ferme avec une cidrerie. Ce membre de la famille n'ayant pas d'enfant, il fait venir mon père et lui lègue son exploitation en 1960. Puis, en 1985, l'Etat incite les agriculteurs à se diversifier via, notamment, la mise en place du quota laitier. C'est alors que la ferme se transforme en entreprise et devient une cidrerie.

C'est en 1993, qu'avec mon frère Didier, nous avons pris la suite de notre père. Didier a fait des études d'arboriculture et s'occupe maintenant du verger et de la production dans sa globalité. Moi, je suis plus dans le commerce et la gestion de l'entreprise. Notre troisième frère, Pascal, lui est responsable de maintenance.

De quoi est composée votre gamme de produits ?

Nous produisons du cidre classique en brut fruité et doux. Le cidre royal Guillevic, qui est le seul cidre de France en label rouge, est produit uniquement avec de la pomme Guillevic, fruitée et légèrement acidulée. Nous vendons également différents jus de pomme : le classique, le classique pétillant, le jus de pomme Guillevic et le jus de pomme pétillant Guillevic. Nous avons également du cidre bio, car même si nous sommes en agriculture raisonnée, nous achetons des pommes à un verger du Morbihan certifié bio.

Depuis quatre ans, nous nous sommes mis à faire de la bière. Mon fils, Alan, a fait une formation brassicole et gère cette partie, aidé techniquement par un brasseur professionnel. Nous l'avons nommé Vénètes en hommage à notre territoire. Nous produisons de la bière blonde, rousse, blanche et triple. Et puis un jour, lors du salon de l'agriculture, nous avons sans le vouloir mélangé du cidre et de la bière. Par curiosité, nous avons goûté, et c'était étrange et bon à la fois. Aujourd'hui, cette mixture s'appelle le C&B et est commercialisée.

Comment se déroulent la production et la vente ?

Il nous faut 1 300 tonnes de pommes par an pour produire 1 million de bouteilles. Le cidre ne se garde pas comme le vin donc tout doit être vendu dans l'année. Nous produisons 25 % des pommes dont nous avons besoin, sur 13 hectares de verger. Sinon, nous achetons des pommes en Bretagne, mais 95 % viennent du Morbihan. Nous avons trois fournisseurs : les particuliers, les agriculteurs qui font du cidre sur leur temps libre et qui nous revendent leurs restes de pommes, et les agriculteurs professionnels de la pomme.

Nous vendons la moitié de notre production entre juin et septembre. D'ailleurs, lors de la période estivale

nous passons de 10 à 19 salariés et nous n'embauchons que des jeunes de la commune. 20% de notre production est revendue en direct à la boutique, 50 % part pour la restauration. Sinon, nos produits sont à vendre dans les magasins de produits régionaux, dans des caves à vin, un petit peu en grandes et moyennes surfaces. Pour finir, 2 % de notre production part à l'export (Suisse, Asie, Europe ou le Canada).

Avez-vous intégré des démarches de développement durable dans votre production ?

Oui, nous avons installé des panneaux photovoltaïques qui couvrent 30 % de nos besoins en électricité. Une station de traitement des eaux usées a été mise en place. Du côté de la pomme, une fois qu'elle est pressée, les plus gros déchets vont en méthanisation dans une ferme à Surzur. Pour le reste, la production de biogaz crée de la chaleur qui finit de sécher ces résidus de pomme qui deviennent ensuite de la farine, aliment pour les vaches, et rassurez-vous, le lait n'a pas le goût de la pomme ! Du côté de la production de bières, une fois qu'elle est filtrée, nous récupérons le malt et un second agriculteur vient prendre la drêche qui fait également office de nourriture pour les vaches.

Nous consignons aussi nos bouteilles, nous l'avons toujours fait. Quand le client ramène ses bouteilles, il récupère 35 centimes par bouteille et nous, nous les lavons pour les réutiliser ensuite. Nous sommes tous là pour essayer de faire au mieux, en termes de déchets tout est trié et recyclé.

Avez-vous des projets de développement ?

Nous souhaitons créer un bâtiment de stationnement de véhicules, pour les tracteurs, fourgons de livraison, stockage de matériels agricoles. Là aussi, nous installerons des panneaux photovoltaïques, mais cette fois plutôt pour revendre l'électricité. Nous avons aussi le projet d'acquérir un second pressoir. En principe, l'année prochaine nous aurons beaucoup plus de pommes donc ce pressoir permettra d'augmenter la production, mais aussi d'assurer la production en cas de panne, car l'évolution de la pomme, elle, ne s'arrête pas.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

J'irai découvrir votre entreprise

David Robo, président de l'agglomération, va à la rencontre des entreprises du territoire.
L'occasion de (re)découvrir les activités et initiatives économiques déployées sur nos 34 communes.
Entrepreneurs, vous souhaitez lui faire visiter votre entreprise ?
Déposez votre demande

URL

Ce champ n'est utilisé qu'à des fins de validation et devrait rester inchangé.
(Nécessaire)
Identité
Prénom Nom
Nom de la société(Nécessaire)
Commune(Nécessaire)
Arradon ▼
Courriel(Nécessaire)

Téléphone(Nécessaire)

Activité(Nécessaire)

Nombre d'emplois(Nécessaire)

Message

Mon objectif lors de cette visite

Information relative à vos données : Les informations à caractère personnel que vous nous fournissez en remplissant ce questionnaire sont traitées dans le respect du Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD). Elles nous permettent d'organiser l'événement concerné, et, si vous le choisissez de vous transmettre des informations ultérieures. Ces données ne sont pas vendues à des tiers et ne sont pas utilisées pour de la prospection commerciale. Elles sont conservées sur nos serveurs, et à tout moment vous pouvez demander à ce que nous les rectifions ou les supprimions. Pour plus d'information vous pouvez contacter le délégué à la protection des données de l'agglomération à l'adresse dpd@gmvagglo.bzh.

Envoyer

Informations complémentaires

Lien utile

www.cidres-nicol.bzh (www.cidres-nicol.bzh)