

## LE P'TIT FAUSSET

**Production artisanale de cidre,  
jus de pomme (Pépin Sonnant) et vinaigre de cidre**

# Le P'tit Fausset

Cidre bouché de Bretagne

**3 générations : la même passion  
pour la région et ses produits**

L'entreprise est née en 1921 quand Jean BARBÉ se lance dans l'apiculture. Il produit alors le miel de sarrasin au goût si particulier, très recherché pour la fabrication du pain d'épices et du Chouchenn. En 1936, son fils Paul alors âgé de 14 ans vient le rejoindre pour s'occuper des abeilles dont dépendait toute l'activité de l'entreprise. En 1948, une récolte nulle due à une météo catastrophique, puis la mort des 2/3 de la colonie d'abeilles pendant l'hiver suivant, amène Paul à réorienter son activité : il commence la production de cidre.

**Ce Cidre, que l'on consommait alors en quantités très importantes dans les bistrotts alentour, prit le nom "Le P'tit Fausset", du nom de cette cheville de bois placée sur le devant du fût que l'on enlève pour goûter le bon cidre avant de mettre le fût en perce.**

**En 1989, Gilles succède à son père. La production de cidre, qui constituait initialement un complément à l'activité d'apiculture, était entre temps devenue la principale activité de l'entreprise. Quelques années plus tard, Gilles commence la conversion en BIO et la production de jus de pommes.**

Aujourd'hui, l'entreprise compte 6 personnes, transforme 800 tonnes de fruits collectés dans la région Bretagne chaque saison. Sa clientèle est constituée de restaurateurs, de cavistes et des réseaux de magasins spécialisés en produits Bio.

Tout en gardant un lien fort avec son histoire et sa région, l'entreprise s'attache faire évoluer ses produits. En témoigne par exemple la bouteille de cidre avec son bouchon *porcelaine*, à la fois rétro et moderne. Autre innovation de ces dernières années : **le conditionnement en BAG IN BOX du jus de pommes et la création de l'ECO RECHARGE pour le jus en BIB**, qui a tout de suite rencontré le succès auprès des consommateurs.

Le développement de ces produits s'est toujours fait dans le respect de la tradition, avec pour objectif premier le respect de la qualité et de la typicité du produit.

**Cette qualité a d'ailleurs été récompensée par 14 médailles (Or, Argent, Bronze) au Concours Général Agricole de Paris depuis 1974, ainsi que dans de nombreux concours régionaux.**

*"Une entreprise artisanale et familiale depuis 3 générations. Des produits authentiques, à base de pommes traditionnelles de la région Bretagne. Des conditionnements innovants pour se démarquer. YEC'HED MAT, à votre santé !"*

Gilles BARBÉ

**Le P'tit Fausset / Gille Barbé SARL**  
2, rue de la Chaussée - 22230 MERDRIGNAC  
02 96 28 40 19  
02 96 67 41 05  
leptitfausset@wanadoo.fr  
www.leptitfausset.com  
Gilles BARBE

