

MILTON

CIDRERIE

348, rue Principale ET 5, route 137
Sainte-Cécile-de-Milton, QC, J0E 2C0



Lynda Brousseau
Conseillère RH



Charlie Courchesne
Chargée de projet
événementiel



Roxanne Grenier
Directrice RH

La Cidrerie Milton fêtera bientôt ses 100 ans d'histoire, et chez eux, ce sont l'authenticité et le savoir-faire qui se cultivent dans le plaisir depuis maintenant quatre générations. C'est à Sainte-Cécile-de-Milton, en Estrie, qu'ils ont su bâtir leur réputation autour de la pomme. L'entreprise combine des **techniques artisanales avec des procédés de pointe**, ce qui leur permet d'augmenter leur production, actuellement d'environ **144 000 canettes par semaine**, notamment grâce à leurs **12 cuves de fermentation**. On y retrouve environ **30 000 pommiers, 51 variétés de pommes cultivées, plus de 25 sortes de cidre** et une multitude de produits du terroir à découvrir dans leur boutique & bistro. En 2024, ils ont investi dans une nouvelle presse afin d'accroître la vitesse et la quantité de pommes pressées — une étape cruciale qui leur permet de mieux travailler avec la nature.

En 2018, l'entreprise a changé de nom pour mieux se positionner au Québec passant de « **Vergers de la colline** » à « **Cidrerie Milton** », et en 2024, elle a revu son image de marque pour accroître sa visibilité et séduire consommateurs et partenaires grâce à sa signature « **Y'A NATURE À EXPLORER** ».

Ils sont un **leader dans l'industrie du cidre** et nourrissent l'ambition de poursuivre leur développement tout en **demeurant une entreprise familiale** où la pomme, la nature et le plaisir demeurent au cœur de tout.

Pour vous inscrire

100 \$

Places limitées - Réservé
aux transformateurs
alimentaires et aux
partenaires majeurs

Des conditions peuvent
s'appliquer

Pour information,
communiquer avec
Mathieu Sévigny