

LES SPIRITUEUX.
NAISSENT DE NOS TERROIRS





ÉDITO

Une édition 2022 du salon de l'agriculture pour valoriser les liens entre agriculture, territoires et spiritueux.

La Fédération Française des Spiritueux (FFS) qui participe pour la première fois cette année au Salon International de l'Agriculture est fière de mettre à l'honneur tous ses producteurs et toutes ses maisons enracinés dans leurs terroirs, aussi bien de métropole que d'outre-mer.

Les spiritueux français sont les représentants d'une diversité de parfums, de saveurs et de terroirs. Les spiritueux possèdent tous leur propre histoire, même s'ils ont en commun d'être tous d'origine 100% agricole.

Chaque année en France, ce sont près de 3 millions de tonnes de matières premières agricoles - distillées, macérées ou infusées - qui entrent dans leur composition.

Le Salon International de l'Agriculture est ainsi l'occasion, pour toute une filière, d'exposer auprès du grand public l'excellence de ses savoir-faire, sa capacité à innover et à valoriser des territoires exceptionnels.

Les fabricants de spiritueux sont les témoins d'un patrimoine culturel vivant, porteur d'une richesse dont la vocation est le partage.

Cette édition 2022 permet aussi de mieux faire connaître les engagements des entreprises adhérentes de la FFS en matière d'agriculture durable et responsable, enjeu majeur pour la filière, désormais le premier producteur de l'Union européenne et représentant l'activité de près de 100 000 personnes dont le savoir-faire est exporté dans le monde entier.

Plus que jamais le secteur des spiritueux est lié à son amont agricole, une attache historique au territoire national que la crise sanitaire a clairement valorisé.

La Fédération Française des Spiritueux est donc particulièrement heureuse de rejoindre le grand rendez-vous de l'agriculture française, placé sous le signe du partage et de l'engagement pour une production toujours plus respectueuse de la planète.

Jean-Pierre Cointreau

Président de la Fédération Française des Spiritueux

DU 26 FÉVRIER AU 6 MARS 2022,

la Fédération Française des Spiritueux et ses entreprises adhérentes accueillent les visiteurs du Salon International de l'Agriculture au sein de son espace situé Hall 2.2 C 040.

LES SPRITUEUX, TOUTE LA DIVERSITÉ DES TERRITOIRES ET L'EXCELLENCE DU SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS

Les spiritueux sont issus d'une double culture. La culture des plantes, des fruits et des céréales. La culture de l'élaboration, de la conservation, de la dégustation, qui leur vaut l'inscription au patrimoine culturel, gastronomique et paysager protégé de la France depuis 2014.

DES PRODUITS ISSUS DE LA TERRE

Il arrive que les bouteilles contiennent des paysages...

Rien n'est plus vrai pour les 44 catégories de spiritueux issues des terroirs français. De la terre au verre, ces boissons dont le degré d'alcool est d'au moins 15 degrés sont fabriquées grâce au blé et à l'orge des Hauts de France, aux pommes de Normandie, au raisin de Charente et du Gers, aux cerises d'Alsace, ou encore à la canne à sucre des DROM*. Toutes les régions sont représentées grâce au secteur des spiritueux !

Les spiritueux reflètent l'âme des terroirs. Des fruits aux plantes, en passant par les céréales, la canne à sucre mais aussi les écorces, bourgeons, racines ou feuilles, ces matières premières sont magnifiées pour conférer à chaque spiritueux son caractère distinctif.



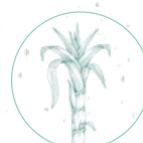
LÀ OÙ TOUT COMMENCE... QUELS FRUITS, PLANTES, CÉRÉALES DONNENT NAISSANCE AUX SPRITUEUX ?



Anisés et absinthe :
anis, fenouil



Genièvre et gins :
céréales et genièvre



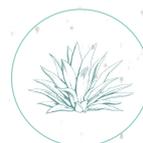
Rhums et cachaça :
canne à sucre



Armagnac, Cognac, brandy, eaux-de-vie de vin et eaux-de-vie de mare : raisins



Gentiane et bitters :
plantes, écorces, racines ou fruits amers



Tequila et mezcal :
agave



Calvados, eaux-de-vie de cidre et poiré :
pommes, poires



Kirsch :
cerise



Vodkas :
céréales, pomme de terre



Crèmes de fruits :
fruits



Liqueurs :
betterave à sucre, canne à sucre, fruits, plantes, fleurs, racines, écorces



Whiskies :
orge, maïs, avoine, seigle, blé, riz

*Département et Région d'Outre Mer



UN SAVOIR-FAIRE D'EXCELLENCE

A côté des champs, des vergers et des vignes, **les châteaux, les monastères et les distilleries composent l'environnement des spiritueux** dont l'élaboration est l'œuvre de passionnés, qui ont à cœur de partager leur métier et la connaissance de leur territoire.

Arboriculteurs, viticulteurs, horticulteurs, liquoristes, distillateurs, maîtres assembleurs, tonneliers, verriers sont les dépositaires de **savoir-faire d'exception**.

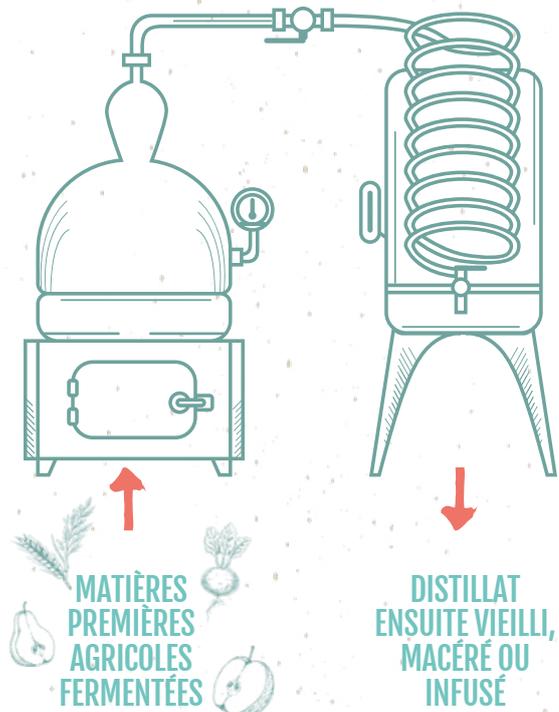
Depuis le maître herboriste qui sélectionne les plantes, jusqu'au maître de chais qui veille sur le vieillissement, ces spécialistes élaborent **des produits de haute qualité reconnus dans le monde entier**.

LA DISTILLATION : Procédé consistant à séparer les alcools et les arômes des autres éléments tels que l'eau. L'alcool redevient ensuite liquide grâce au refroidissement qui permet une condensation des vapeurs d'alcools. Tout liquide fermenté peut donc être distillé.

LA MACÉRATION : opération consistant à laisser reposer pendant un certain temps une substance (plante, fruit...) dans un liquide (eau, vin, alcool, etc.) pour en extraire les arômes. Par extension, la macération désigne le liquide dans lequel la substance a macéré et qui contient donc son essence.

L'INFUSION : extraction des principes actifs ou des arômes d'un végétal par diffusion dans un liquide (eau, alcool, huile) initialement bouillant amené à refroidissement. L'infusion diffère ainsi de la macération qui s'opère dans un liquide froid.

PROCÉDÉ DE DISTILLATION



CARTE DE FRANCE DES PRODUCTIONS



• LE SAVIEZ-VOUS ? •

Certains gins, whiskies ou encore vodkas sont aujourd'hui fabriqués en France. Ils sont devenus des produits du terroir et leur production augmente rapidement. La France est d'ailleurs le seul pays au monde à disposer sur son territoire de tous les éléments nécessaires à la fabrication du whisky (céréales, distilleries, tonnelleries).

Une bouteille de **Bénédictine**, ayant séjourné 102 ans dans une eau très froide à 77 mètres de profondeur suite au naufrage d'un bateau suédois, a refait surface en 2020 lors d'une dégustation à Fécamp.

La **chartreuse verte**, liqueur élaborée par les moines du monastère de la Grande Chartreuse, près de Grenoble, depuis 1764, est composée de 130 plantes.

L'armagnac est la plus ancienne eau-de-vie de France. Son histoire de 700 ans se confond avec celle de la Gascogne.

Il faut environ 28 kilos de **poires williams** pour obtenir un litre d'alcool pur, soit environ 2 litres à 45°.

1 tonne de betteraves ou 280 kg de blé permettent de produire 1 hectolitre d'alcool agricole.

LES SPRITUEUX : UN SECTEUR ÉCONOMIQUE MAJEUR EN FRANCE

La filière regroupe plus de 250 entreprises, dont une majorité de TPE/PME, qui représentent plus de 800 marques. La filière soutient sur le territoire français, plus de 100 000 emplois directs, indirects et induits.

L'expertise de ces entreprises permet à la France d'être au premier rang des producteurs de spiritueux de l'Union Européenne. Elles constituent donc une puissance économique de premier plan : en 2020 les vins et spiritueux restaient les deuxièmes contributeurs de la balance commerciale française avec plus de 3,7 Mds € de CA à l'export pour les seuls spiritueux. Ces entreprises forment un secteur économique français prestigieux, varié et non délocalisable.

CHIFFRES-CLÉS

44 CATÉGORIES
de boissons spiritueuses



51
Indications Géographiques



700 MILLIONS D'EUROS
d'achats de matières agricoles françaises

PRÈS DE **3** MILLIONS DE TONNES
de matières premières agricoles utilisées chaque année, dont :



1 600 000
TONNES DE RAISINS



91 000
TONNES DE CANNES À SUCRE



287 000
TONNES DE CÉRÉALES



500 000
TONNES DE BETTERAVES



110 000
TONNES DE FRUITS



LA FRANCE **1^{ER}** PRODUCTEUR
de spiritueux de l'Union européenne



Production annuelle (chiffres consolidés) :
PRÈS DE **700** MILLIONS DE LITRES



3,7 MILLIARDS D'EUROS
d'exportation (hors taxes et droits)



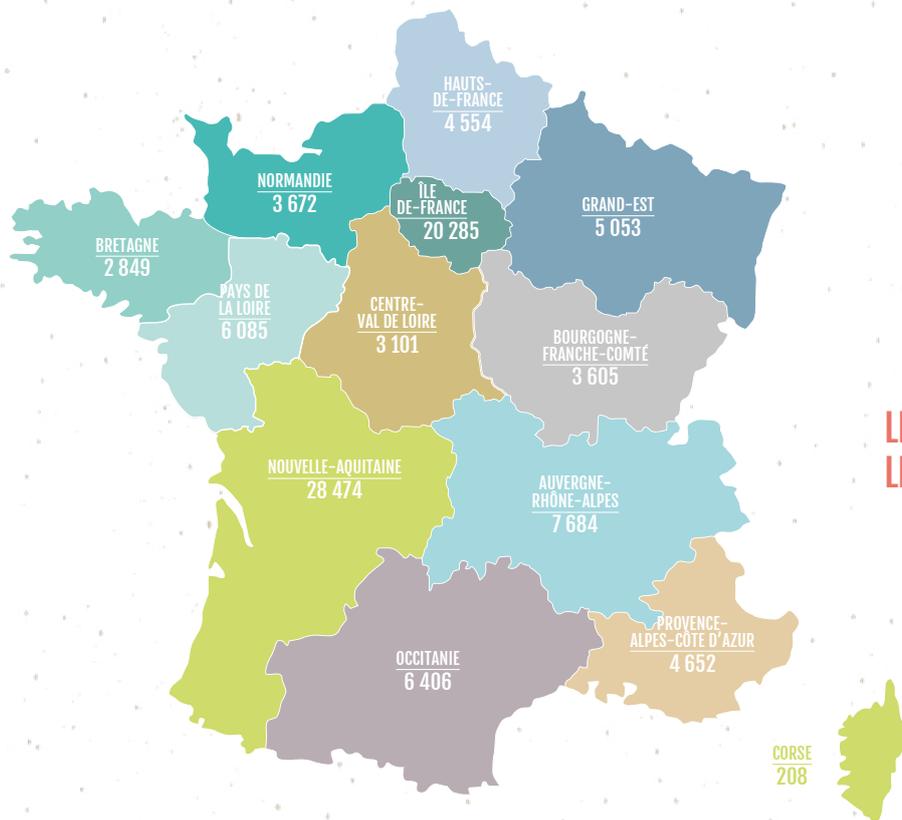
90%
de petites et moyennes entreprises



Baisse de la consommation de
1,8% EN 2020
qui accompagne la tendance de premiumisation
du secteur.



74% DES RECETTES FISCALES
DES BOISSONS ALCOOLISÉES,
alors que les spiritueux ne représentent que 26%
de la consommation des volumes d'alcool pur mis
à la consommation en France



LES SPRITUEUX DYNAMISENT LES TERRITOIRES

DROM
4 253



Légende :

RÉGION
Nombre d'emplois totaux soutenus par la production et la distribution

RÉPARTITION DES EMPLOIS AU SEIN DE LA FILIÈRE

100 800

EMPLOIS* SOUTENUS EN FRANCE

Emplois directs, indirects et induits par les spiritueux

1 EMPLOI DIRECT

produisant des spiritueux

7,7 EMPLOIS SUPPLÉMENTAIRES

Soutenus dans l'économie française



37 000

EMPLOIS INDUITS

par les salaires et les taxes dans le reste de l'économie



28 000

EMPLOIS INDIRECTS

dans la chaîne de fournisseurs dont **11 000** dans l'agriculture et l'agroalimentaire



27 300

EMPLOIS SOUTENUS

dans les circuits de distribution



8 500

EMPLOIS DIRECTS

chez les producteurs de spiritueux

*Emplois en équivalent temps plein sur une année
Source : Utopie - Empreinte socio-économique 2017

AU CŒUR DES RÉGIONS, UNE FILIÈRE RESPONSABLE ET ENGAGÉE POUR LES PERSONNES, LA SOCIÉTÉ ET L'ENVIRONNEMENT

La Fédération Française des Spiritueux s'engage aux côtés de l'ensemble des acteurs de la filière et de ses producteurs, et met en place des actions concrètes : de l'amélioration des pratiques culturelles à la promotion de la consommation responsable, en passant par la diminution des ressources utilisées dans la production.

Aujourd'hui, nombre d'entreprises contractualisent sur le long terme avec leurs partenaires de l'amont.

Les contrats pluriannuels, garantissant le revenu des agriculteurs, sont historiques dans le secteur des spiritueux. Dès les années 1960, les grandes Maisons de Cognac ont été pionnières dans ce domaine. Elles ont ensuite été suivies dans les années 1990 par les maisons de cassis puis par les autres producteurs. Aujourd'hui, la contractualisation sur le long terme avec les partenaires de l'amont agricole constitue la norme. Ce système gagnant-gagnant permet de mettre à disposition des fabricants de spiritueux, des quantités de produits agricoles dont la qualité est assurée tandis que le producteur agricole stabilise son revenu sur plusieurs années.

DE NOMBREUX PARTENARIATS AVEC LE MONDE AGRICOLE

La Maison Rémy Cointreau entretient, depuis près de 300 ans, des relations de proximité avec les viticulteurs de Nouvelle-Aquitaine. Dans cette même région, la Maison Martell a mis en place un **programme d'accompagnement** de ses partenaires viticulteurs (certification environnementale Cognac, développement des exploitations, agriculture régénératrice) permettant une assistance quotidienne.

En Bourgogne, l'ensemble des producteurs et des transformateurs de cassis se sont regroupés au sein d'une association régionale, afin de **préserver et produire la variété Noir de Bourgogne**, particulièrement aromatique, exclusivement récoltée en Bourgogne.

Chez Pagès-Vedrenne, un partenariat a été mis en place avec des producteurs de châtaignes de la châtaigneraie cantalienne, participant ainsi à la **redynamisation d'une production locale** qui avait quasiment disparue.

En Normandie, les producteurs de calvados contribuent à la **préservation des vergers** où l'irrigation est interdite (8 000 hectares y sont implantés depuis 5 siècles !). Par ailleurs, l'appellation d'origine garantit le **respect du territoire, des espèces et des savoir-faire**. En effet, qu'elle soit labellisée bio ou non, l'appellation Calvados garantit un **usage marginal de produits phytosanitaires, la polyculture assurant une fertilisation naturelle grâce au bétail notamment**.

Situé au cœur des Alpes françaises, le Domaine des Hautes Glaces produit un whisky bio dans sa distillerie. Pour cela, aux côtés d'agriculteurs locaux, le domaine **développe de nouvelles cultures d'orge, de seigle, d'épeautre, d'avoine et de triticale bio**.

La Maison Giffard, pour sa part, a **introduit, à proximité de son site d'élaboration, la culture en Anjou de la célèbre menthe Mitcham** qui entre dans la composition de ses spécialités.

Production exclusive, pionnière dans son domaine, la vodka Grey Goose est fabriquée avec du **blé tendre d'hiver picard et de l'eau de source de Gensac**.



menthe Mitcham

UN SECTEUR INVESTI SUR LES ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX

La contribution des Maisons de spiritueux aux enjeux environnementaux prend différentes formes : recours à des matières premières durables et de proximité permettant de conserver un lien étroit et solide avec l'amont agricole, diminution de la consommation d'eau, gestion raisonnée des énergies, écoconception des emballages...

Au-delà du critère local, les maisons sont très attachées à l'approvisionnement en produits issus d'exploitations agricoles à Haute Valeur Environnementale (HVE).

La filière Cognac s'est ainsi engagée dans une démarche collective de viticulture durable qui donne aux 4 500 viticulteurs de la région une double certification "environnementale Cognac" et Haute Valeur Environnementale quand ils répondent à six exigences : pérennité du vignoble, protection du milieu naturel, maîtrise des produits phytosanitaires, gestion des effluents viti-vinicoles, formation santé-sécurité, relations entre viticulteurs et voisinage.

Quant au Kirsch de Fougerolles, les vergers de haute tige, où poussent les cerises qui en sont issues, représentent une forte valeur biologique et un milieu refuge pour de nombreuses espèces d'oiseaux. La diversité des variétés anciennes de cerises y est remarquable : on y recense jusqu'à 50 variétés.

La Distillerie Peureux, située à Fougerolles dans les Vosges, encourage ainsi les producteurs locaux de cerise à replanter des arbres, visant l'autosuffisance. Le Kirsch de Fougerolles a d'ailleurs été la première eau-de-vie de fruits à noyau à avoir obtenu une AOC en 2011. Un contrat a été signé en 2014 entre l'AOC et les producteurs de cerises pour un programme de replantation de 5 000 cerisiers sur 10 ans.

La méthanisation des co-produits et la valorisation des déchets est également au cœur des priorités des entreprises de spiritueux. En Outre-Mer, la Maison Damoiseau (Guadeloupe) et la Distillerie Saint James (Martinique) s'engagent en ce sens dans le respect des méthodes traditionnelles. La bagasse, résidu fibreux de la canne obtenu après extraction du jus au broyage, sert, une fois sèche, de combustible vert pour chauffer les colonnes de distillation de ces deux Rhumeries. L'eau employée chez Saint James est recyclée puis acheminée vers les champs afin de participer à leur irrigation.



canne à sucre

En 2019, la FFS et ses entreprises ont signé la charte Filière Verre 100% Solutions, qui permet déjà d'afficher un taux de recyclage de 87% pour les emballages ménagers et de tendre vers un recyclage du verre proche de 100% à l'horizon 2029 pour mieux produire, mieux consommer et mieux gérer les déchets.

PROMOUVOIR LA CONSOMMATION RESPONSABLE

La Fédération Française des Spiritueux et ses entreprises adhérentes s'investissent également dans des actions concrètes en faveur d'une consommation responsable.

La FFS s'est ainsi associée en 2019 à Brasseurs de France et à la Fédération Française des Vins d'Apéritif pour créer l'association Prévention et Modération afin de promouvoir la consommation responsable des boissons alcoolisées. Prévention et Modération agit pour prévenir les comportements à risque, promouvoir des comportements responsables et engager les professionnels dans la prévention. Plusieurs projets et partenariats portent aujourd'hui leurs fruits, notamment la campagne « 0 alcool pendant la grossesse » avec l'association SAF* France, la mise à disposition de kits de sensibilisation avec la Prévention Routière à l'occasion des départs en vacances, ou encore l'information des bénévoles des Banques Alimentaires et leurs 6 000 associations partenaires.

* Syndrome d'alcoolisation fœtale

LES FRANÇAIS ET LES SPRITUEUX

Les Français sont très attachés à leurs spiritueux, qui font partie intégrante d'un art de vivre enraciné, qu'ils redécouvrent et perpétuent. En 2021, la part des Français déclarant s'intéresser à l'univers des spiritueux était en hausse de 11 points par rapport à 2019, à 48%^[1]. La part de consommateurs se décrivant comme amateurs éclairés ou connaisseurs était de 43%, soit 5 points de plus qu'en 2019.

UN COURANT PORTÉ PAR LES TENDANCES...

La mixologie attire de plus en plus les Français : aujourd'hui, 40% déclarent s'y intéresser (ils étaient 33% en 2019). Un chiffre encore plus marqué chez les 18-25 ans, à 53%, en hausse de 14 points par rapport à 2019. On note le retour de spécialités oubliées comme les liqueurs ou la gentiane. Les consommateurs apprécient également des spécialités découvertes au-delà de nos frontières, tels la vodka, le gin et le whisky qui sont aujourd'hui également élaborés dans l'Hexagone et reconnus dans le monde entier.

Dans le même temps, l'intérêt des Français pour certains spiritueux locaux se précise, avec une hausse significative (+10 points) pour certains produits comme le calvados ou l'armagnac.

... LA MONTÉE EN GAMME

Les spiritueux continuent de monter en gamme avec la tendance à la premiumisation de la consommation. En 2021, la part de consommateurs allouant un budget de 21€ à 50€ pour une bouteille de spiritueux était en hausse de 4 points, à 41% par rapport à 2019.

À l'inverse, celle des consommateurs qui dépensent entre 11€ et 20€, bien que toujours majoritaires (49%), était en baisse de 4 points.

... ET LE SPIRITOURISME

Avec 2 millions de visiteurs accueillis dans les entreprises de spiritueux en 2019, le spiritourisme contribue activement à l'attractivité touristique de la France et au dynamisme de ses territoires.

En France, plus de 120 sites de production et une vingtaine de musées dédiés aux spiritueux sont ouverts au public. Une activité en plein essor qui a enregistré une hausse de 40% entre 2013 et 2019.



^[1] Baromètre SOWINE/DYNATA 2021

. S E C R E T S .

DE PROFESSIONNELS

LA DÉGUSTATION

L'analyse sensorielle fait appel à 4 de nos 5 sens :
la vue, l'odorat, le goût et le toucher.

La dégustation sollicite une série de stimuli sensoriels, constituants sapides et odorants des spiritueux. La mesure des propriétés organoleptiques caractérise la première phase de la dégustation, d'analyse et d'observation, et la seconde est un jugement de qualité, qui se développe avec l'expérience.



LA CONSERVATION

Mal entretenue, une eau-de-vie peut se dégrader. Encore intacte, elle doit être stockée verticalement, dans un endroit frais pour éviter l'évaporation d'alcool et sombre pour éviter certaines oxydations d'arômes par la lumière.

Une fois la bouteille ouverte, l'air ayant remplacé le liquide consommé à l'intérieur peut entraîner une certaine oxydation et donc une atténuation des arômes.

Pour optimiser la conservation, il faut transvaser dans une bouteille plus petite correspondant au volume restant et bien reboucher. Ou bien, reboucher avec un système combinant bouchon étanche et pompe à vide comme pour les bons vins. A noter que les eaux-de-vie de fruits et liqueurs sont plus fragiles car contenant des esters très volatils et facilement oxydables.

Pour les liqueurs ou les crèmes, l'évaporation par la chaleur tend à faire cristalliser leur sucre. Donc à stocker aussi à un emplacement frais et sombre.

DES FLACONS ORIGINAUX ET PARFOIS SOMPTUEUX MAGNIFIANT L'EXCELLENCE DES RECETTES

Les bouteilles de spiritueux sont remarquables par leur diversité et la finesse de leur réalisation. Les producteurs collaborent étroitement avec les maîtres verriers dans la conception de chaque flacon. Certaines bouteilles se révèlent de véritables chefs-d'œuvre.



LES ENTREPRISES ADHÉRENTES

DÉCOUVREZ-LES

A PROPOS DE LA FÉDÉRATION FRANÇAISE DES SPIRITUEUX

Créée en 1996, la FFS est une organisation professionnelle qui représente les producteurs et les distributeurs français de boissons spiritueuses. Elle regroupe près de 250 entreprises (des PME aux groupes à vocation internationale) soutenant 100 000 emplois dans toutes les régions de France métropole et territoires d'outremer. 90% des entreprises sont issues de PME-TPE.

Les spiritueux sont des boissons alcoolisées obtenues par distillation, macération ou infusion de matières premières agricoles. Il s'agit de boissons d'origine exclusivement agricole. On dénombre 44 catégories de spiritueux (absinthe, anisé, Armagnac, Calvados, Cognac, eau-de-vie de fruit, genièvre, gentiane, liqueur et crème de fruit, rhum, vodka, whisky...) et 51 indications géographiques. Un fabuleux patrimoine qui attire chaque année près de 2 millions de visiteurs dans les sites de production.

NOUS REJOINDRE SUR

WWW.SPIRITUEUX.FR

WWW.SPIRITOURISME.COM

in

f



CONTACT PRESSE : VFCRP

Alexandra Leoni – aleoni@vferp.fr - 06 76 88 98 17