

## **Salon International de l'Agriculture**

### **Les spiritueux naissent de nos terroirs...**

### **Spécial Auvergne-Rhône-Alpes**



Pour la première fois, la filière des spiritueux accueillera les visiteurs du Salon International de l'Agriculture, du 26 février au 6 mars 2022, sur l'espace de la Fédération Française des Spiritueux. La région Auvergne-Rhône-Alpes y sera largement représentée par ses productions historiques comme la Chartreuse®, la Verveine du Velay et le génépi connus dans le monde entier mais aussi ses nouvelles créations.

### **Les producteurs seront présents au Salon International de l'Agriculture Hall 2.2 C 040**

L'activité sera intense sur l'espace des spiritueux, à l'occasion du plus grand rendez-vous de l'agriculture en Europe. Au moment où le monde agricole met en valeur ses savoir-faire et ses plus beaux produits, la filière des spiritueux donne rendez-vous aux visiteurs afin d'en apprécier la diversité, reflets de nos terroirs ! Le grand public, amateur ou curieux, découvrira à travers des animations pédagogiques, l'univers des spiritueux, en particulier ses matières premières sublimées par la distillation.

### **La dynamique des spiritueux d'Auvergne-Rhône-Alpes**

La richesse du terroir de la région Auvergne-Rhône-Alpes est à l'origine de la diversité des matières premières agricoles (fruits, plantes, céréales) utilisées pour la fabrication des spiritueux locaux comme la Chartreuse®, la Verveine du Velay et le génépi. Une grande diversité de liqueurs et crèmes de fruits sont fabriquées à partir de fruits et plantes cueillis dans les massifs de la chaîne des Puys et des Alpes aussi bien que dans les vallées de l'Ain, de l'Isère, de la Loire et de l'Allier.

Des poires aux châtaignes, en passant par les cassis, myrtilles, framboises (sans oublier les prunelles, genièvres, noix, mûres, millepertuis...), **les spiritueux sont nombreux à trouver leur origine dans les champs, vergers, et alpages de la région.**

**Dans la région Auvergne-Rhône-Alpes, la filière des spiritueux soutient 7 684 emplois<sup>1</sup> qui mobilisent des spécialistes ayant 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**.**

Du maître herboriste au maître de chais, ces passionnés élaborent **des produits de haute qualité reconnus dans le monde entier**.

### **Le saviez-vous ?**

**Monastères et abbayes sont les uniques détenteurs des secrets de fabrication de certaines liqueurs.**

- **Liqueur aux 130 plantes, fleurs, racines, baies et écorces**, sélectionnées par les moines chartreux, la Chartreuse® a su porter la renommée de l'Ordre fondé par Saint-Bruno en 1084, mais, aussi, celle d'un massif auquel elle a emprunté son nom. C'est en Chartreuse que s'opère sa production, tout près du Monastère de la Grande Chartreuse. **Seuls détenteurs d'un savoir-faire unique depuis 1605**, les moines n'utilisent que des essences naturelles dans la composition de leurs liqueurs : des produits définitivement agricoles.
- En 1857, Frère Emmanuel, herboriste de la Communauté des Frères Maristes du Monastère de l'Hermitage, à Saint-Genis-Laval, met au point la formule définitive de l'Arquebuse de l'Hermitage, issue de la macération et de la distillation de 33 plantes.
- À l'abbaye d'Aiguebelle, les moines cisterciens ont su inventer et perpétuer différentes recettes de liqueurs de plantes et de fruits. Ce patrimoine a été protégé et transmis de génération en génération. Un héritage séculaire que la marque Eyguebelle a recueilli à son tour en 1996.



### **Des démarches de filière éco-responsables**

**Aujourd'hui, dans la région Auvergne-Rhône-Alpes, de nombreux acteurs de la filière des spiritueux s'engagent aux côtés de leurs parties prenantes et mettent en place des actions concrètes en faveur de pratiques responsables telles que le développement durable et la prévention en matière de consommation.**

Les approvisionnements responsables sont une illustration de ce que la filière régionale met en œuvre pour **créer une chaîne de valeur plus respectueuse, éthique, équitable et juste**.

La gentiane est une plante sauvage qui pousse dans les massifs montagneux et sur les pentes des volcans entre 1200 et 1500 mètres d'altitude. Elle met une vingtaine d'années à acquérir sa taille adulte et ne fleurit que tous les deux ans. Pour la préserver, Pagès-Vedrenne travaille depuis plusieurs décennies avec le même agriculteur qui cultive la gentiane en plein champs.

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

<sup>1</sup> Source : FFS – Utopie Empreinte socio-économique 2017

En Savoie, la Distillerie Dolin œuvre en faveur de l'environnement et réduit son impact en **se fournissant uniquement chez des cultivateurs locaux qu'elle aide dans la culture de certaines plantes alpines sauvages en danger, comme le génépi**. La Maison Bigallet, pour encourager le développement de la filière bio de sa région, **se fournit en verveine, cassis, framboises et châtaignes provenant d'Auvergne-Rhône-Alpes**.

Moins connue, la **verveine citronnée** est elle aussi cultivée en Auvergne-Rhône-Alpes où elle entre dans la confection de liqueurs. Ce végétal demande une attention et un savoir-faire précis. En effet, les pieds de verveine craignent le gel, fréquent dans la région. Pour y remédier, les pieds sont arrachés à l'aide d'une bêche puis mis sous serre avant d'être repiqués en pleine terre aux beaux jours.

Fondé en 2009 par Frédéric Revol, **au cœur des Alpes françaises, le Domaine des Hautes Glaces est la première ferme-distillerie de montagne à créer des whiskies biologiques**, de terroir, parcellaires et issus exclusivement du Trièves. Dans une démarche de développement durable, sa production met en valeur la typicité aromatique des céréales des Alpes françaises cultivées en agriculture paysanne, biologique et régénérative, en rotations culturales, sans chimie ni labour. **Grâce à la création d'une micro-filière agricole de montagne, qui réunit aujourd'hui 17 fermes partenaires portées par des valeurs communes au sein de l'association Graine des Cimes**, le Domaine dispose d'une cinquantaine de parcelles avec des sols et des expositions différentes. Depuis, une nouvelle distillerie a été construite pour développer la production de whiskies biologiques liés à leur écosystème et respectueux de leur environnement préservé.

### **Tout au long de l'année, un patrimoine vivant, propice au spiritourisme**

La région Auvergne Rhône-Alpes propose une large offre de visites de musées, chais, distilleries, souvent situés dans des lieux chargés d'art et d'histoire, où les visiteurs sont toujours plus désireux de découvrir les secrets de fabrication des spiritueux. Chaque site propose des expériences sensorielles accompagnées le plus souvent de dégustations animées par un spécialiste. Des musées dédiés aux spiritueux tels la Maison de la Verveine du Velay, ou **le nouvel espace muséographique des Caves de la Chartreuse® dont l'ouverture est prévue cet été**, ou encore l'Espace Avèze – Maison de la Gentiane, le Musée de l'Alambic et les Maisons typiques, de nombreux lieux proposent des visites privées, ateliers, rencontres, etc... En région Auvergne-Rhône-Alpes, le spiritourisme a de beaux jours devant lui !

**Pour (re)découvrir les entreprises de la région Auvergne-Rhône-Alpes de la Fédération Française des Spiritueux**

<https://www.spiritueux.fr/developper/explorez>

<https://www.spiritourisme.com>

#### **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](http://www.spiritueux.fr) et [www.spiritourisme.com](http://www.spiritourisme.com),

Sur [LinkedIn](https://www.linkedin.com/company/federation-francaise-des-spiritueux/) : <https://www.linkedin.com/company/federation-francaise-des-spiritueux/>

Et sur la page Facebook Spiritourisme grâce au QR Code suivant :



**Contact presse : VF CRP**

Alexandra Leoni – [aleoni@vfcrp.fr](mailto:aleoni@vfcrp.fr) - 06 76 88 98 17

## **Salon International de l'Agriculture**

### **Les spiritueux naissent de nos terroirs...**

### **Spécial Bourgogne-Franche-Comté**



**Pour la première fois, la filière des spiritueux accueillera les visiteurs du Salon International de l'Agriculture, du 26 février au 6 mars 2022, sur l'espace de la Fédération Française des Spiritueux. La Bourgogne-Franche-Comté y sera largement représentée, par ses productions emblématiques telles que les liqueurs et crèmes de fruits dont la Crème de Cassis de Dijon et la Crème de Cassis de Bourgogne, les eaux-de-vie de fruits, le Kirsch de Fougerolles, l'absinthe, mais aussi ses nouvelles créations.**

### **Les producteurs seront présents au Salon International de l'Agriculture Hall 2.2 C 0 40**

L'activité sera intense sur l'espace des spiritueux, à l'occasion du plus grand rendez-vous de l'agriculture en Europe. Au moment où le monde agricole met en valeur ses savoir-faire et ses plus beaux produits, la filière des spiritueux donne rendez-vous aux visiteurs afin d'en apprécier la diversité, reflets de nos terroirs ! Le grand public, amateur ou curieux, découvrira à travers des animations pédagogiques, l'univers des spiritueux, en particulier ses matières premières sublimées par la distillation.

### **La dynamique des spiritueux de Bourgogne-Franche-Comté**

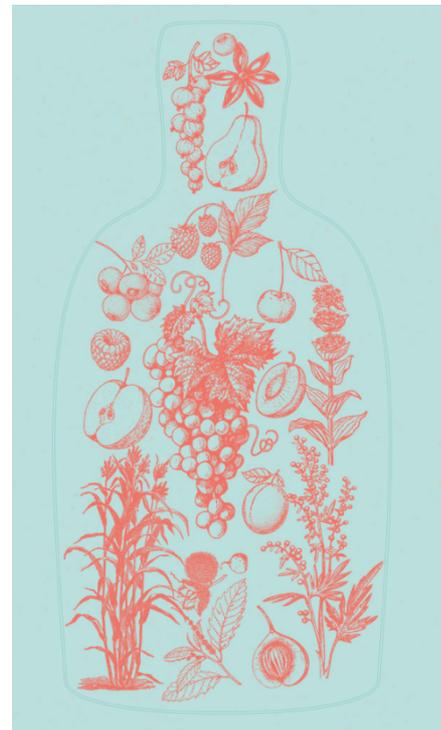
**La richesse du terroir de la région Bourgogne-Franche-Comté est à l'origine de la diversité des matières premières agricoles (fruits, plantes, céréales) utilisées pour la fabrication des spiritueux locaux** comme les liqueurs et crèmes de cassis qui bénéficient d'une Indication Géographique pour la Crème de Cassis de Dijon et la Crème de Cassis de Bourgogne, ou le Kirsch de Fougerolles AOC, l'absinthe mais aussi les marcs et les eaux-de-vie de fruits.

**En Bourgogne-Franche-Comté, la production de cassis est enracinée sur le territoire car cette petite baie noire y a toujours poussée en abondance.** Des raisins aux cassis, en passant par les prunelles en Côte d'Or, griottes en Haute-Saône, gentiane et absinthe (variété d'armoise d'où est issue la Fée Verte) dans le Haut-Doubs, de nombreux spiritueux trouvent leur origine dans les vergers, vignobles et champs de la région.

## Le saviez-vous ?

- Une liqueur locale à base de bourgeons de sapin et de plantes a été inventée en 1902 par Armand Guy et deviendra une spécialité de Pontarlier.
- Le Kirsch de Fougerolles a été la première eau-de-vie de fruits à noyau à obtenir une AOC en 2010.
- Les marcs de Bourgogne bénéficient d'une AOC depuis 2011.

**Dans la région Bourgogne-Franche-Comté, la filière des spiritueux soutient 3 605 emplois<sup>1</sup> qui mobilisent des spécialistes ayant à cœur de partager leur métier et la connaissance de leur territoire. Viticulteurs, horticulteurs, liquoristes, distillateurs, maîtres de chai, tonneliers, verriers sont les dépositaires de savoir-faire d'exception. Depuis le maître herboriste qui sélectionne les plantes jusqu'au maître de chais, ces passionnés élaborent des produits de haute qualité reconnus dans le monde entier.**



## Des démarches de filière éco-responsables

**Aujourd'hui, en Bourgogne-Franche-Comté, de nombreux acteurs de la filière des spiritueux s'engagent aux côtés de leurs parties prenantes et mettent en place des actions concrètes en faveur de pratiques responsables, telles que le développement durable et la prévention en matière de consommation.**

Les approvisionnements responsables sont une illustration de ce que la filière régionale met en œuvre pour **créer une chaîne de valeur plus respectueuse, éthique, équitable et juste.**

Ainsi, en Bourgogne, l'ensemble des **producteurs et des transformateurs de cassis se sont regroupés au sein d'une association régionale unique en France**, afin de **préserver et produire la variété Noir de Bourgogne**, particulièrement aromatique, **exclusivement récoltée en Bourgogne**. La région Bourgogne Franche-Comté, dans le cadre du Partenariat Européen pour l'Innovation (PEI) finance des recherches menées par la filière avec ses partenaires (CNRS, INRAE, Agro sup) pour assurer le développement de la variété Noir de Bourgogne et les alternatives aux traitements phytosanitaires.

En Haute-Saône, le Kirsch de Fougerolles est issu des vergers de cerisiers haute tige. Ils représentent une forte valeur biologique, un milieu refuge pour de nombreuses espèces d'oiseaux. La diversité des variétés anciennes de cerises est remarquable, on y recense jusqu'à 50 variétés. 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.

Les Grandes Distilleries Peureux, situées à Fougerolles, encouragent les producteurs locaux de cerises à replanter des arbres afin d'assurer le renouvellement du verger.

## Tout au long de l'année, un patrimoine vivant, propice au spiritourisme

La Bourgogne-Franche-Comté déploie un agenda propice au spiritourisme, rythmé par des animations comme le Trouble de l'Absinthe (qui a remplacé les Absinthiades pendant la crise sanitaire à Pontarlier) ou encore la Fête de la Cerise de Fougerolles. Lors de la visite d'un domaine, d'un chai, d'une distillerie, souvent situés dans des lieux chargés d'art et d'histoire, les visiteurs sont toujours plus désireux de découvrir les secrets de fabrication des spiritueux de la région. Chaque site propose des expériences sensorielles accompagnées le plus souvent de dégustations animées par un spécialiste. Du Cassissium de Nuits-Saint-Georges en passant par l'Ecomusée du Pays de la Cerise (Fougerolles), par la route de

<sup>1</sup> Source : FFS Plaquette Empreinte Utopie 2017

l’Absinthe et les nombreuses Maisons typiques, nombreux sont les lieux qui proposent des visites privées, ateliers, rencontres, etc... Et dans un univers plus sauvage, la route des eaux-de-vie de la Vallée de Villé est un itinéraire de plus de cent kilomètres qui sillonne la région. En Bourgogne-Franche-Comté, le spiritourisme a de beaux jours devant lui !

**Pour (re)découvrir les entreprises de Bourgogne-Franche-Comté de la Fédération Française des Spiritueux**

<https://www.spiritueux.fr/developper/explorez>

<https://www.spiritourisme.com>

#### **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](http://www.spiritueux.fr) et [www.spiritourisme.com](http://www.spiritourisme.com),

Sur [LinkedIn](https://www.linkedin.com/company/federation-francaise-des-spiritueux/) : <https://www.linkedin.com/company/federation-francaise-des-spiritueux/>

Et sur la page Facebook Spiritourisme grâce au QR Code suivant :



**Contact presse : VF CRP**

**Alexandra Leoni – [aleoni@vfcpr.fr](mailto:aleoni@vfcpr.fr) - 06 76 88 98 17**

L’ABUS D’ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, À CONSOMMER AVEC MODERATION.

## Salon International de l'Agriculture

### Les spiritueux naissent de nos terroirs...

### Spécial Bretagne



Pour la première fois, la filière des spiritueux accueillera les visiteurs du Salon International de l'Agriculture, du 26 février au 6 mars 2022, sur l'espace de la Fédération Française des Spiritueux. La Bretagne y sera largement représentée par ses productions historiques, telles que les liqueurs et le pommeau sous AOC, mais aussi ses nouvelles créations comme le whisky breton.

### Les producteurs seront présents au Salon International de l'Agriculture Hall 2.2 C 0.40

L'activité sera intense sur l'espace des spiritueux, à l'occasion du plus grand rendez-vous de l'agriculture en Europe. Au moment où le monde agricole met en valeur ses savoir-faire et ses plus beaux produits, la filière des spiritueux donne rendez-vous aux visiteurs, afin d'en apprécier la diversité, reflet de nos terroirs ! Le grand public, amateur ou curieux, découvrira à travers des animations pédagogiques l'univers des spiritueux, en particulier ses matières premières, sublimées par la distillation.

### La dynamique des spiritueux bretons

La richesse du terroir breton est à l'origine de la diversité des matières premières (fruits, plantes, céréales) utilisées pour la fabrication des spiritueux. Entre terre et mer, cette région bénéficie d'un environnement singulier, qui façonne le goût comme le caractère du pommeau de Bretagne, sous AOC, ou encore du whisky breton, distingué par une Indication Géographique.

**En Bretagne, la production de pommes et de blé noir ou de sarrasin est enracinée sur le territoire, contribuant à sa renommée depuis fort longtemps. Dans la région, la filière des spiritueux soutient 2 849 emplois<sup>1</sup> qui mobilisent des passionnés ayant à cœur de partager leur métier, la connaissance de leur territoire et l'amour des matières premières avec lesquelles ils élaborent les spiritueux.**

<sup>1</sup> Source : FFS Plaquette Empreinte Utopie 2017

Première région agricole et maritime de France, les trois quarts de son territoire est bordé par l’océan qui donne une typicité aux récoltes. De nombreuses variétés de pommes récoltées dans les vergers bretons sont utilisées dans la fabrication d’une spécialité locale : le **pommeau de Bretagne**. La filière céréalière et la culture du blé noir, très dynamiques dans la région, alimentent la création du **whisky breton** et une déclinaison originale : le **whisky au blé noir**.

### Le saviez-vous ?

- La région est réputée pour son pommeau, un assemblage de moût de pommes fraîchement pressées et de Fine de Bretagne. Ce spiritueux qui s’appuie sur un savoir-faire séculaire bénéficie d’une AOC pommeau de Bretagne depuis 1997.
- Certaines distilleries locales se sont inspirées des influences celtes de la région pour développer des whiskies, qui rivalisent avec leurs cousins irlandais ou écossais. En 1983, la Maison Warenghem a ainsi été la première de France à produire du whisky : un single malt d’exception, reflet du caractère breton. Une initiative qui a abouti à la création de l’IG whisky breton ou whisky de Bretagne en 2015.
- Autre innovation marquante : celle de la Distillerie des Menhirs, première au monde à élaborer du whisky au blé noir à partir de 1999, réinventant ainsi une boisson ancestrale.



### Des démarches de filière éco-responsables

Pour élaborer ses spiritueux, la Distillerie Warenghem **s’approvisionne en orge bio à 95%, tandis que ses pommes proviennent de vergers AOC, en conversion bio et situés à moins de 120 km**. Son whisky IG obéit d’ailleurs à un **cahier des charges strict**, puisqu’il doit être **brassé avec une eau pure, puisée sur le territoire breton, avant d’être fermenté, distillé et vieilli toujours en Bretagne**. Enfin, la maison a initié un **travail d’éco-conception** : ses bouteilles ont vu leur **poids réduit de 650 à 350g et elles contiennent plus de 60% de verre recyclé**.

De son côté, la Distillerie des Menhirs, réputée pour son whisky au blé noir, **se fournit en sarrasin exclusivement auprès de producteurs exerçant aux alentours**. De par l’obtention de l’**IG whisky de Bretagne, toutes les étapes de fabrication sont réalisées sur le territoire, à la distillerie même, depuis le broyage jusqu’au vieillissement**. Enfin, la maison érige la qualité en maître-mot : le blé noir, affiche un rendement nettement inférieur à celui de l’orge, par exemple.

### Tout au long de l’année, un patrimoine vivant, propice au spiritourisme

Lors de la visite d’un domaine, d’un chai, d’une distillerie, souvent situés dans des lieux chargés d’art et d’histoire, les visiteurs sont toujours plus désireux de découvrir les secrets de fabrication des spiritueux de la région. Chaque site propose des expériences sensorielles accompagnées le plus souvent de dégustations animées par un spécialiste. De la Distillerie Warenghem sur la Côte de Granit Rose, avec son bâtiment aux allures de vaisseau en bois et en fer, à la Distillerie des Menhirs dans le Finistère, qui s’attache à perpétuer l’esprit breton, en passant par le Château de Lézergué en Cornouaille, qui s’inscrit dans une authentique tradition fermière, ces lieux proposent des visites privées, ateliers, rencontres... Dans la région, le spiritourisme a de beaux jours devant lui !

## **Pour (re)découvrir les entreprises de Bretagne de la Fédération Française des Spiritueux**

<https://www.spiritueux.fr/developper/explorez>

<https://www.spiritourisme.com>

### **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](http://www.spiritueux.fr) et [www.spiritourisme.com](http://www.spiritourisme.com),

Sur [LinkedIn](https://www.linkedin.com/company/federation-francaise-des-spiritueux/) : <https://www.linkedin.com/company/federation-francaise-des-spiritueux/>

Et sur la page Facebook Spiritourisme grâce au QR Code suivant :



**Contact presse : VF CRP**

**Alexandra Leoni – [aleoni@vfcrp.fr](mailto:aleoni@vfcrp.fr) - 06 76 88 98 17**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, À CONSOMMER AVEC MODERATION.

## Salon International de l'Agriculture

### Les spiritueux naissent de nos terroirs... Spécial Grand Est



Pour la première fois, la filière des spiritueux accueillera les visiteurs du Salon International de l'Agriculture, du 26 février au 6 mars 2022, sur l'espace de la Fédération Française des Spiritueux. La région Grand Est y sera largement représentée par ses productions comme les eaux-de-vie de fruits réputées, les liqueurs, mais aussi ses nouvelles créations, comme le whisky.

### Les producteurs seront présents au Salon International de l'Agriculture Hall 2.2 C 040

L'activité sera intense sur l'espace des spiritueux, à l'occasion du plus grand rendez-vous de l'agriculture en Europe. Au moment où le monde agricole met en valeur ses savoir-faire et ses plus beaux produits, la filière des spiritueux donne rendez-vous aux visiteurs afin d'en apprécier la diversité, reflète de nos terroirs ! Le grand public, amateur ou curieux, découvrira à travers des animations pédagogiques, l'univers des spiritueux, en particulier ses matières premières sublimées par la distillation.

### La dynamique des spiritueux de la région Grand Est

La richesse du terroir de la région est à l'origine de la diversité des matières premières agricoles (fruits, plantes, céréales) utilisées pour la fabrication de spiritueux dont ses eaux-de-vie de fruits réputées et ses liqueurs. Les spiritueux sont nombreux à trouver leur origine dans les champs, vignobles, vergers et clairières de la région.

**Dans la région Grand Est, la filière des spiritueux soutient 5 053 emplois<sup>1</sup> qui mobilisent des spécialistes ayant à cœur de partager leur métier et la connaissance de leur territoire. Viticulteurs, horticulteurs, liquoristes, distillateurs, maîtres assembleurs, tonneliers, verriers sont les dépositaires de savoir-faire d'exception.**

---

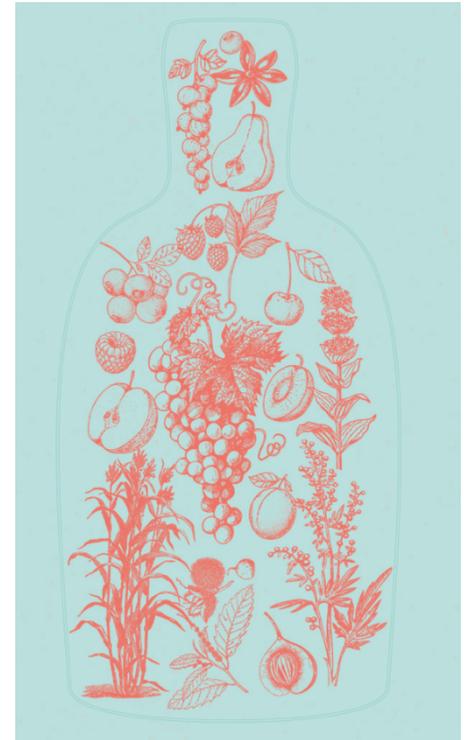
<sup>1</sup> Source : FFS Plaquette Empreinte Utopie 2017

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

La région Grand Est comprend l'Alsace, la Lorraine et la Champagne-Ardenne, chacune avec leurs caractéristiques historiques et culturelles. Leur dénominateur commun est l'amour du fruit sous toutes ses formes. Qu'il soit à pépins (raisins, pommes, poires Williams, coings...), à noyaux (mirabelles, quetsches et prunes, cerises, abricots...), le fruit inspire des eaux-de-vie particulièrement réputées, les eaux-de-vie de fruits de l'Argonne en Champagne-Ardenne ou encore la mirabelle de Lorraine. Les framboises, myrtilles, sorbes, alises ne sont pas en reste. Les nombreux cépages locaux sont à l'origine des marcs et eaux de vie de vins réputés.

### Le saviez-vous ?

- Les distilleries de la région Grand Est se sont lancées avec succès dans la production de whiskies. Les whiskies d'Alsace bénéficient d'une appellation d'origine contrôlée (AOC). Leurs racines puisent dans l'agriculture locale, avec, par exemple, l'approvisionnement des distilleries en céréales de la région ou encore le vieillissement en fût de gewurztraminer.
- En Lorraine, les ingénieurs agricoles ont remarqué qu'en fonction des oligo-éléments présents dans le sol, le goût de la céréale varie. Des maisons de spiritueux ont donc engagé un travail autour de l'aromatique de chaque parcelle pour élaborer leurs whiskies.



### Des démarches de filière éco-responsables

**Aujourd'hui, dans la région Grand Est, de nombreux acteurs de la filière des spiritueux s'engagent aux côtés de leurs parties prenantes et mettent en place des actions concrètes en faveur de pratiques responsables, telles que le développement durable et la prévention en matière de consommation.**

Des cahiers des charges et des contrats avec les producteurs locaux encadrent les approvisionnements de matières premières et déterminent les variétés et le niveau de qualité attendus pour l'élaboration des spiritueux qui mettent à l'honneur la célèbre mirabelle de Lorraine, la cerise de Fougerolles ou encore le bluet des Vosges®. Cette qualité des matières premières est indispensable pour permettre d'extraire les arômes les plus fins lors de chacune des étapes de fabrication.

La **certification HVE** ou Haute Valeur Environnementale, issue du Grenelle de l'Environnement, est une autre voie de responsabilisation des acteurs de la filière spiritueux. La Maison de la Mirabelle, en Meurthe-et-Moselle, en est l'illustration et **se convertit au bio tout en méthanisant ses co-produits.** Également certifiée HVE, la distillerie artisanale Hagmeyer, en Alsace, **s'approvisionne en orge bio pour le whisky** et déploie des démarches d'optimisation de l'énergie utilisée pour la production.

### Tout au long de l'année, un patrimoine vivant, propice au spiritourisme

La région Grand Est propose une large offre de visite de musées, chais, distilleries, souvent situés dans des lieux chargés d'art et d'histoire, où les visiteurs sont toujours plus désireux de découvrir les secrets de fabrication des spiritueux... Chaque site propose des expériences sensorielles accompagnées le plus souvent de dégustations animées par un spécialiste. De la Maison de la Mirabelle de Rozelieures, en Meurthe-et-Moselle, en passant par les maisons typiques telles que Massenez, Mette, Jos Nusbaumer, Hagmeyer ou le Musée des eaux-de-vie René de Miscault, nombreux sont les lieux qui proposent des visites privées, ateliers, rencontres.

Dans la région Grand Est, le spiritourisme a de beaux jours devant lui !

**Pour (re)découvrir les entreprises de la région Grand Est de la Fédération Française des Spiritueux**

<https://www.spiritueux.fr/developper/explorez>

<https://www.spiritourisme.com>

#### **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](http://www.spiritueux.fr) et [www.spiritourisme.com](http://www.spiritourisme.com),

Sur [LinkedIn](https://www.linkedin.com/company/federation-francaise-des-spiritueux/) : <https://www.linkedin.com/company/federation-francaise-des-spiritueux/>

Et sur la page Facebook Spiritourisme grâce au QR Code suivant :



**Contact presse : VF CRP**

**Alexandra Leoni – [aleoni@vfcrp.fr](mailto:aleoni@vfcrp.fr) - 06 76 88 98 17**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, À CONSOMMER AVEC MODERATION.

## **Salon International de l'Agriculture**

### **Les spiritueux naissent de nos terroirs...**

### **Spécial Hauts-de-France**



Pour la première fois, la filière des spiritueux accueillera les visiteurs du Salon International de l'Agriculture, du 26 février au 6 mars 2022, sur l'espace de la Fédération Française des Spiritueux. Les Hauts-de-France y seront largement représentés par leurs productions historiques, telles que le genièvre, le gin, mais aussi leurs nouvelles créations comme le whisky.

### **Les producteurs seront présents au Salon International de l'Agriculture Hall 2.2 C 040**

L'activité sera intense sur l'espace des spiritueux, à l'occasion du plus grand rendez-vous de l'agriculture en Europe. Au moment où le monde agricole met en valeur ses savoir-faire et ses plus beaux produits, la filière des spiritueux donne rendez-vous aux visiteurs, afin d'en apprécier la diversité, reflet de nos terroirs ! Le grand public, amateur ou curieux, découvrira à travers des animations pédagogiques l'univers des spiritueux, en particulier ses matières premières, sublimées par la distillation.

### **La dynamique des spiritueux des Hauts-de-France**

Le climat et le terroir des Hauts-de-France sont très favorables au développement des cultures céréalières comme le blé, l'orge, l'avoine, le seigle ainsi que des plantes utilisées pour la fabrication des spiritueux tels le genièvre, boisson caractéristique de la région, et son descendant inspiré d'Outre-Manche, le gin, ou des whiskies, principalement en version single malt. Le genévrier est surtout présent sur les coteaux calcaires du Pas-de-Calais. **Dans cette région, la filière des spiritueux soutient 4 554 emplois<sup>1</sup>** qui mobilisent des spécialistes ayant à cœur de partager leur métier et la connaissance de leur territoire.

---

<sup>1</sup> Source : FFS Plaquelette Empreinte Utopie 2017



## 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](http://www.spiritueux.fr) et [www.spiritourisme.com](http://www.spiritourisme.com),

Sur [LinkedIn](https://www.linkedin.com/company/federation-francaise-des-spiritueux/) : <https://www.linkedin.com/company/federation-francaise-des-spiritueux/>

Et sur la page Facebook Spiritourisme grâce au QR Code suivant :



**Contact presse : VF CRP**

**Alexandra Leoni – [aleoni@vfcrp.fr](mailto:aleoni@vfcrp.fr) - 06 76 88 98 17**

## Salon International de l'Agriculture

### Les spiritueux naissent de nos terroirs... Spécial Normandie



Pour la première fois, la filière des spiritueux accueillera les visiteurs du Salon International de l'Agriculture, du 26 février au 6 mars 2022, sur l'espace de la Fédération Française des Spiritueux. La Normandie y sera largement représentée, par ses productions traditionnelles telles que les Calvados sous appellation d'origine contrôlée mais aussi ses nouvelles créations.

### Les producteurs seront présents au Salon International de l'Agriculture Hall 2.2 C 040

L'activité sera intense sur l'espace des spiritueux, à l'occasion du plus grand rendez-vous de l'agriculture en Europe. Au moment où le monde agricole met en valeur ses savoir-faire et ses plus beaux produits, la filière des spiritueux donne rendez-vous aux visiteurs afin d'en apprécier la diversité, reflets de nos terroirs ! Le grand public, amateur ou curieux, découvrira à travers des animations pédagogiques, l'univers des spiritueux, en particulier ses matières premières sublimées par la distillation.

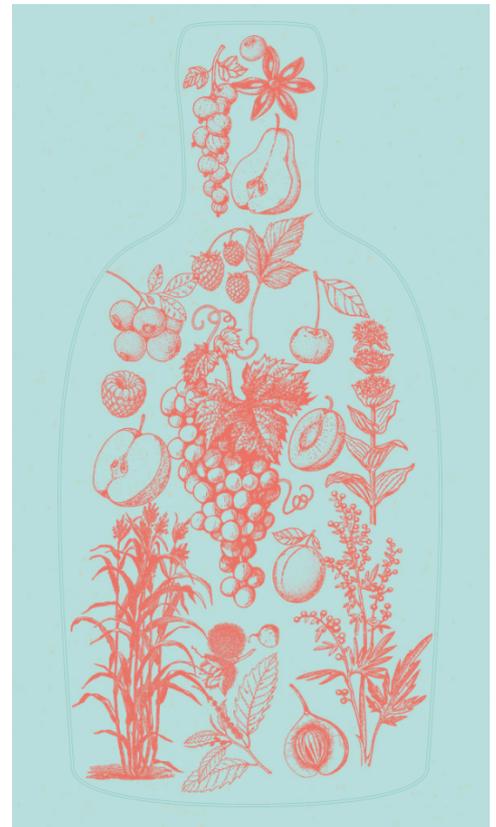
### La dynamique des spiritueux normands

La richesse du terroir normand est à l'origine de la diversité des matières premières agricoles (fruits, plantes, céréales) utilisées pour la fabrication des spiritueux locaux comme les calvados, liqueurs, gins, whiskies et vodkas.

En Normandie, la production de Calvados est enracinée sur le territoire depuis près de 500 ans et se distingue par 3 typicités à travers 3 AOC : Calvados, Calvados Pays d'Auge et Calvados Domfrontais. Ces appellations permettent de distinguer les terroirs, les fruits utilisés et les méthodes de distillation. Les producteurs locaux y rivalisent d'ingéniosité pour élaborer de nouveaux spiritueux, témoignant de la diversité et de la créativité de leurs savoir-faire. **Des Maisons innovent avec le whisky** distillé à la Spiriterie Française - Château du Breuil **ou encore les gins normands** des Maisons Coquerel et Drouin.

## Le saviez-vous ?

- Dès le XII<sup>e</sup> siècle, la culture des pommiers à cidre est encouragée par l'arrivée de nouvelles variétés de pommes, riches en tanins. **Au XVII<sup>e</sup> siècle les distillateurs d'eau-de-vie de cidre de Normandie s'établissent en corporation.** En 1942, les producteurs de Calvados obtiennent une première Appellation d'Origine Contrôlée (AOC).
- **On estime généralement qu'il faut 18 kg de pommes pour obtenir 13 litres de cidre à 5% vol., prêts à être distillés.** De ces 13 litres naîtront **1 litre de Calvados à 70% vol.,** c'est-à-dire avant vieillissement et réduction.
- **La célèbre liqueur Bénédictine® a, elle aussi, traversé les siècles.** Selon la légende, un élixir de santé aurait été mis au point par un moine vénitien, Dom Bernardo Vincelli à l'abbaye de Fécamp en 1510. Alchimiste et herboriste, il aurait distillé quelques-unes des plantes médicinales qu'il trouvait en abondance sur le plateau cauchois, avant que sa recette soit retrouvée au XIX<sup>e</sup> siècle par Alexandre Le Grand, qui l'a distillée dès 1863 au cœur du Palais Bénédictine.



## La dimension éco-responsable du Calvados

**En Normandie, les producteurs de Calvados contribuent à la préservation des vergers où l'irrigation est interdite** (8 000 hectares y sont aujourd'hui implantés). Par ailleurs, l'appellation d'origine garantit le respect du territoire, des espèces et des savoir-faire. En effet, qu'elles soient labellisées bio ou non, **les appellations de Calvados garantissent un usage limité de produits phytosanitaires, la polyculture assurant une fertilisation naturelle, grâce au bétail notamment.**

**Les producteurs ont passé des accords avec des apiculteurs locaux pour installer des ruches dans les vergers afin d'assurer une pollinisation naturelle** et efficace pour pérenniser leurs récoltes. On estime l'aptitude des vergers à fournir des habitats aux pollinisateurs **4 fois supérieure à celle des grandes cultures.**

## Un patrimoine vivant, propice au spiritourisme

Chaque site propose des expériences sensorielles accompagnées le plus souvent de dégustations animées par un spécialiste. Lors de la visite d'un domaine, d'un chai, d'une distillerie, souvent situés dans des lieux chargés d'art et d'histoire, les visiteurs sont toujours plus désireux de découvrir les secrets de fabrication des spiritueux normands. De l'incontournable Palais Bénédictine à Fécamp, en passant par l'espace muséographique Calvados Expérience à Pont-L'Évêque et aux nombreuses maisons typiques, qui proposent des visites privées, ateliers, rencontres, etc., **l'offre de spiritourisme est riche dans cette région.**

### Focus chiffres calvados

- Environ 3 millions d'arbres fruitiers
- Entre 25 000 et 30 000 tonnes / an de fruits utilisés pour les trois appellations
- 300 producteurs, transformateurs, négociants et coopératives permettent aux trois appellations de Calvados de rayonner aujourd'hui dans plus de 90 pays.

Source IDAC Calvados

### Pour (re)découvrir les entreprises de Normandie de la Fédération Française des Spiritueux

<https://www.spiritueux.fr/developper/explorez>

<https://www.spiritourisme.com>

### 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](http://www.spiritueux.fr) et [www.spiritourisme.com](http://www.spiritourisme.com),

Sur [LinkedIn](https://www.linkedin.com/company/federation-francaise-des-spiritueux/) : <https://www.linkedin.com/company/federation-francaise-des-spiritueux/>

Et sur la page Facebook Spiritourisme grâce au QR Code suivant :



**Contact presse : VF CRP**

**Alexandra Leoni – [aleoni@vfcrp.fr](mailto:aleoni@vfcrp.fr) - 06 76 88 98 17**

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.*

## Au Salon International de l'Agriculture Les spiritueux naissent de nos terroirs... Spécial Nouvelle-Aquitaine



Pour la première fois, la filière des spiritueux accueillera les visiteurs du Salon International de l'Agriculture, du 26 février au 6 mars 2022, sur l'espace de la Fédération Française des Spiritueux. La Nouvelle-Aquitaine y sera largement représentée, par ses productions traditionnelles telles le Cognac et l'Armagnac mais aussi ses nouvelles créations.

**Les producteurs seront présents au Salon International de l'Agriculture Hall 2.2 C 040**

L'activité sera intense sur l'espace des spiritueux, à l'occasion du plus grand rendez-vous de l'agriculture en Europe. Au moment où le monde agricole met en valeur ses savoir-faire et ses plus beaux produits, la filière des spiritueux donne rendez-vous aux visiteurs afin d'en apprécier la diversité, reflets de nos terroirs ! Le grand public, amateur ou curieux, découvrira à travers des animations pédagogiques, l'univers des spiritueux, en particulier ses matières premières sublimées par la distillation.

### La dynamique des spiritueux de Nouvelle-Aquitaine

La richesse du terroir de Nouvelle-Aquitaine est à l'origine de la diversité des matières premières agricoles (fruits, plantes, céréales) utilisées pour la fabrication des spiritueux locaux comme le cognac et l'armagnac mais aussi les liqueurs et crèmes de fruits et de plantes. De la liqueur à base de plantes des Pyrénées à la liqueur d'angélique en passant par l'Anisette ou encore la liqueur de noix, les spiritueux sont nombreux à trouver leur origine dans les champs, vignobles, vergers et estives de la région.

**En Nouvelle-Aquitaine, la production de cognac est enracinée sur le territoire depuis des siècles.** La naissance de ce spiritueux issu d'un ancien vignoble du Poitou correspond à l'avènement de la double distillation dans la région. Ce procédé permet aux eaux-de-vie de vin de prendre durablement la mer sans s'altérer pendant les traversées, dès le début du XVII<sup>e</sup> siècle.

Véritable symbole de l'art de vivre et de l'excellence du savoir-faire de la filière de spiritueux, le cognac entame le XXI<sup>e</sup> siècle avec plus de 90 % de sa production exportée vers près 160 pays.

**Autre terroir qui se distingue par l'importance qualitative et quantitative de sa production, l'Armagnac** rayonne sur trois régions distinctes (Haut Armagnac, Bas Armagnac et Armagnac-Ténarèze). Celles-ci se déploient sur les départements des Landes, du Gers et du Lot-et-Garonne.



## Focus chiffres-clés Cognac

- . Hectolitre d'alcool pur/an : 1 053 365
- . Cognac à la sortie d'alambic (sans vieillissement) : 1,3 milliard litre
- . Surface agricole 2021 : 81 000 hectares / 2020 : 73 321 hectares
- . Ouvriers agricoles : environ 10 000 CDI donc 4 200 en exploitation

Sources BNIC - Cognac

### **Pour (re)découvrir les entreprises de Nouvelle-Aquitaine de la Fédération Française des Spiritueux**

<https://www.spiritueux.fr/developper/explorez>

<https://www.spiritourisme.com>

### **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](http://www.spiritueux.fr) et [www.spiritourisme.com](http://www.spiritourisme.com),

Sur [LinkedIn](https://www.linkedin.com/company/federation-francaise-des-spiritueux/) : <https://www.linkedin.com/company/federation-francaise-des-spiritueux/>

Et sur la page Facebook Spiritourisme grâce au QR Code suivant :



**Contact presse : VF CRP**

**Alexandra Leoni – [aleoni@vfcrp.fr](mailto:aleoni@vfcrp.fr) - 06 76 88 98 17**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, À CONSOMMER AVEC MODERATION.

## **Salon International de l'Agriculture** **Les spiritueux naissent de nos terroirs...** **Spécial Occitanie**



**Pour la première fois, la filière des spiritueux accueillera les visiteurs du Salon International de l'Agriculture, du 26 février au 6 mars 2022, sur l'espace de la Fédération Française des Spiritueux. La région Occitanie y sera largement représentée par ses productions historiques comme l'Armagnac connu dans le monde entier et exporté dans 106 pays.**

### **Les producteurs seront présents au Salon International de l'Agriculture Hall 2.2 C 040**

L'activité sera intense sur l'espace des spiritueux, à l'occasion du plus grand rendez-vous de l'agriculture en Europe. Au moment où le monde agricole met en valeur ses savoir-faire et ses plus beaux produits, la filière des spiritueux donne rendez-vous aux visiteurs afin d'en apprécier la diversité, reflets de nos terroirs ! Le grand public, amateur ou curieux, découvrira à travers des animations pédagogiques, l'univers des spiritueux, en particulier ses matières premières agricoles et viticoles sublimées par la distillation.

### **La dynamique des spiritueux d'Occitanie**

La richesse du terroir d'Occitanie est à l'origine de la diversité des matières premières (vignes, fruits, plantes, céréales) utilisées pour la fabrication des spiritueux historiques et emblématiques, comme l'armagnac mais aussi les crèmes, liqueurs et eaux-de-vie. Les spiritueux sont nombreux à trouver leur origine dans les vignobles, les champs, les estives et les vergers renommés où l'on cultive la prune d'Agen.

**En Occitanie, la filière spiritueux soutient localement 6 406 emplois<sup>1</sup>.** La production d'armagnac y est enracinée depuis des siècles. Ce symbole de l'art de vivre et de l'excellence du savoir-faire français se distingue par l'importance qualitative et quantitative de sa production. L'Armagnac rayonne sur trois ensembles distincts (Haut Armagnac, Bas Armagnac et Armagnac Ténarèze), sur les départements des

<sup>1</sup> FFS Plaquette Empreinte Utopie 2017

Landes, du Gers et du Lot-et-Garonne, à cheval sur la Nouvelle-Aquitaine toute proche. Sur ce territoire, défini par l'AOC Armagnac depuis 1936, les Romains ont introduit la vigne, les Arabes l'alambic et les Celtes le fût, qui modifie la couleur, la rondeur et les arômes de cette « aygue ardente ».

De la convergence de ces trois cultures est née la plus ancienne eau-de-vie de France, dont l'existence est signalée dès le début du XIVe siècle par un religieux local vantant ses vertus thérapeutiques.

L'essentiel de l'Armagnac (environ 95%) est obtenu avec un alambic très spécifique à cette eau-de-vie : l'alambic continu armagnacais. Cet appareil en cuivre pur, breveté au XIXe siècle a été adapté par les distillateurs de la région.

### Le saviez-vous ?

- Le Cognac est élaboré à partir du cépage Ugni Blanc uniquement alors que l'Armagnac est élaboré à partir de 10 cépages différents dont le Baco, la Folle Blanche, le Colombart et également l'Ugni Blanc. La diversité des cépages autorisés par l'AOC Armagnac s'explique en partie par la pluralité des traditions viticoles de la région, qui produit également des vins de dégustation.



### Des démarches de filière éco-responsables

**Aujourd'hui, en Occitanie, de nombreux acteurs de la filière des spiritueux s'engagent aux côtés de leurs parties prenantes et mettent en place des actions concrètes en faveur de pratiques responsables, telles que le développement durable et la prévention en matière de consommation.**

Une partie du territoire de l'Armagnac est concernée par la **protection du patrimoine naturel**. Le pays d'Armagnac a signé le **contrat de transition écologique** qui l'engage à **préserver les habitats et espèces remarquables**, notamment par l'animation de sites Natura 2000.

### Tout au long de l'année, un patrimoine vivant, propice au spiritourisme

L'Occitanie déploie un agenda propice au spiritourisme, rythmé par des animations comme *La Flamme de l'Armagnac*. Lors de la visite d'une bastide, d'un chai, d'une distillerie, souvent situés dans des lieux chargés d'art et d'histoire, les visiteurs sont toujours plus désireux de découvrir les secrets de fabrication des spiritueux de la région. Chaque site propose des expériences sensorielles accompagnées le plus souvent de dégustations animées par un spécialiste. De la route de l'Armagnac en passant par le réseau d'accueil Escapades en Armagnac, sans oublier les maisons typiques, nombreux sont les lieux qui proposent des visites privées, ateliers, rencontres.

Le spiritourisme occitan a de beaux jours devant lui !

### Focus chiffres-clés Armagnac en 2020

- 2 420 hectares de vigne pour 733 viticulteurs.
- 18 616 hectolitres d'eau-de-vie distillée
- 1,4 million de bouteilles vendues en France, 1,6 million à l'export pour un chiffre d'affaires global de 50 millions d'euros.
- Les cinq premiers marchés en volume : Grande-Bretagne (17%), États-Unis (14%), Chine (11%), Russie (10%), Espagne (6%).
- Les cinq premiers marchés en chiffre d'affaires : Chine (17%), États-Unis (16%), Grande-Bretagne (11%), Russie (10%), Allemagne (6%).

## Pour (re)découvrir les entreprises occitanes de la Fédération Française des Spiritueux

<https://www.spiritueux.fr/developper/explorez>

<https://www.spiritourisme.com>

### 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](http://www.spiritueux.fr) et [www.spiritourisme.com](http://www.spiritourisme.com),

Sur [LinkedIn](https://www.linkedin.com/company/federation-francaise-des-spiritueux/) : <https://www.linkedin.com/company/federation-francaise-des-spiritueux/>

Et sur la page Facebook Spiritourisme grâce au QR Code suivant :



**Contact presse : VF CRP**

**Alexandra Leoni – [aleoni@vfcpr.fr](mailto:aleoni@vfcpr.fr) - 06 76 88 98 17**

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.*

## **Salon International de l'Agriculture**

### **Les spiritueux naissent de nos terroirs...**

### **Spécial Outre-Mer**



**Pour la première fois, la filière des spiritueux accueillera les visiteurs du Salon International de l'Agriculture, du 26 février au 6 mars 2022, sur l'espace de la Fédération Française des Spiritueux. Les départements et régions d'Outre-Mer y seront largement représentés par leurs productions historiques comme leurs rhums connus dans le monde entier mais aussi leurs nouvelles créations.**

### **Les producteurs seront présents au Salon International de l'Agriculture Hall 2.2 C 040**

L'activité sera intense sur l'espace des spiritueux, à l'occasion du plus grand rendez-vous de l'agriculture en Europe. Au moment où le monde agricole met en valeur ses savoir-faire et ses plus beaux produits, la filière des spiritueux donne rendez-vous aux visiteurs afin d'en apprécier la diversité, reflets de nos terroirs ! Le grand public, amateur ou curieux, découvrira à travers des animations pédagogiques, l'univers des spiritueux, en particulier ses matières premières, toutes d'origine agricole, sublimées par la distillation.

### **La dynamique des spiritueux Outre-Mer**

Les départements d'Outre-Mer sont ultra-dynamiques en termes de production de rhum et représentent également un poids important dans le spiritourisme.

**La France ultramarine se compose notamment de quatre ensembles historiques et culturels** que sont la **Guadeloupe, la Guyane, la Martinique et La Réunion**. Parmi les dénominateurs communs de ces territoires, le climat tropical convient parfaitement à la culture de la canne à sucre, graminée déjà connue par les soldats des armées d'Alexandre le Grand plus de trois siècles avant notre ère. Cultivée de mi-février à mi-juillet aux Antilles, de mi-juillet à mi-décembre à La Réunion, et d'août à février en Guyane, la canne à sucre est broyée pour en extraire le jus qui est utilisé pour fabriquer du sucre ou du rhum.

**Le rhum est l'un des spiritueux les plus titrés au monde. Les rhums traditionnels élaborés dans les régions et départements d'Outre-Mer bénéficient soit d'une indication géographique, soit d'une appellation d'origine contrôlée pour la Martinique.**

### **Le saviez-vous ?**

Il existe deux types de rhums :

- Le rhum agricole élaboré à partir du jus de canne à sucre.
- Le rhum de sucrerie produit à partir de mélasses issues de la fabrication du sucre.

### **Des démarches de filière éco-responsables**

**Aujourd'hui, dans les territoires d'Outre-Mer, de nombreux acteurs de la filière des spiritueux s'engagent aux côtés de leurs parties prenantes et mettent en place des actions concrètes en faveur de pratiques responsables, telles que le développement durable et la prévention en matière de consommation.**

L'industrie du rhum en Martinique est une **filiale éco-responsable**.

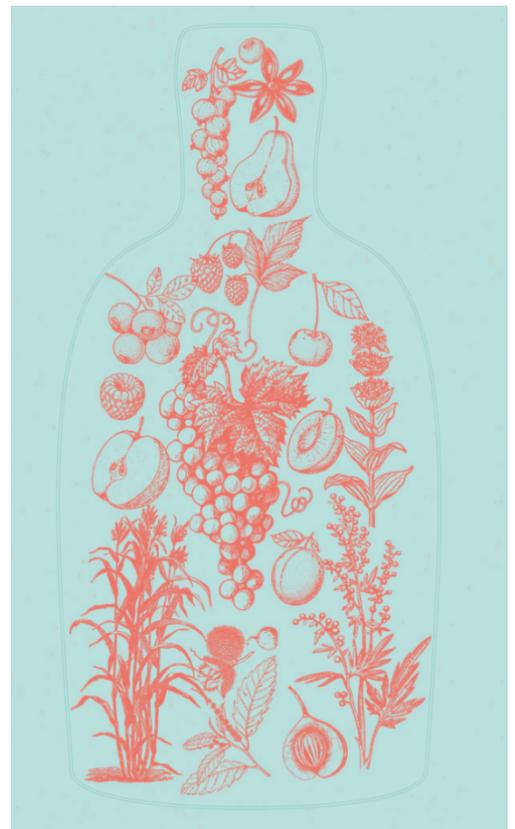
C'est l'une des seules industries martiniquaises à être **énergétiquement autonome** puisqu'elle utilise la bagasse (résidu de la canne broyée) comme **combustible pour les chaudières ou les centrales thermiques**.

Avec 1 tonne de canne, on obtient 300 kg de bagasse qui peuvent produire 130 kWh, de quoi s'éclairer 130 jours à l'électricité. D'autres expérimentations ont été conduites également avec succès : **l'utilisation de la vinasse pour obtenir du biogaz par le procédé de la méthanisation** ; de la **phytoremédiation par la technique du lagunage** mais également le **recours à la lutte biologique** depuis les années 1980 pour éliminer la larve du borer qui détruisait les plants de canne à sucre.

**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.

### **Tout au long de l'année, un patrimoine vivant, propice au spiritourisme**

Les territoires d'Outre-Mer proposent une large offre de visites de distilleries, souvent situées dans des lieux chargés d'histoire, où les visiteurs sont toujours plus désireux de découvrir les secrets de fabrication des spiritueux... Chaque site propose des expériences sensorielles accompagnées le plus souvent de dégustations animées par un spécialiste. De La Martinique et sa quinzaine de sites remarquables, au musée de la Saga du Rhum sur l'île de la Réunion, en passant par les maisons emblématiques de Guadeloupe (qui accueillera l'édition 2022 du *Spirits Selection*, autre nom du Concours Mondial de Bruxelles), nombreux sont les lieux qui proposent des visites privées, ateliers, rencontres... faisant du spiritourisme un levier du dynamisme et de l'attractivité de ces territoires des Caraïbes et de l'Océan indien. En Outre-mer, le spiritourisme a de beaux jours devant lui !



## Pour (re)découvrir les entreprises des DROM de la Fédération Française des Spiritueux

<https://www.spiritueux.fr/developper/explorez>

<https://www.spiritourisme.com>

### 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](http://www.spiritueux.fr) et [www.spiritourisme.com](http://www.spiritourisme.com),

Sur [LinkedIn](https://www.linkedin.com/company/federation-francaise-des-spiritueux/) : <https://www.linkedin.com/company/federation-francaise-des-spiritueux/>

Et sur la page Facebook Spiritourisme grâce au QR Code suivant :



**Contact presse : VF CRP**

**Alexandra Leoni – [aleoni@vfcrp.fr](mailto:aleoni@vfcrp.fr) - 06 76 88 98 17**

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.*

## **Salon International de l'Agriculture**

### **Les spiritueux naissent de nos terroirs...**

### **Spécial Provence-Alpes-Côte-d'Azur et Corse**



**Pour la première fois, la filière des spiritueux accueillera les visiteurs du Salon International de l'Agriculture, du 26 février au 6 mars 2022, sur l'espace de la Fédération Française des Spiritueux. Les régions Provence-Alpes-Côte-d'Azur (PACA) et la Corse y seront largement représentées par leurs productions historiques, comme le pastis et les eaux-de-vie ou liqueurs, mais aussi leurs nouvelles créations comme le whisky ou la vodka.**

### **Les producteurs seront présents au Salon International de l'Agriculture Hall 2.2 C 0.40**

L'activité sera intense sur l'espace des spiritueux, à l'occasion du plus grand rendez-vous de l'agriculture en Europe. Au moment où le monde agricole met en valeur ses savoir-faire et ses plus beaux produits, la filière des spiritueux donne rendez-vous aux visiteurs, afin d'en apprécier la diversité, reflet de nos terroirs ! Le grand public, amateur ou curieux, découvrira à travers des animations pédagogiques l'univers des spiritueux, en particulier ses matières premières, sublimées par la distillation.

### **La dynamique des spiritueux de PACA et de Corse**

La richesse du terroir de PACA et de Corse est à l'origine de la diversité des matières premières agricoles (fruits, plantes, céréales) utilisées pour la fabrication des spiritueux historiques. On pense inévitablement au pastis, l'apéritif vedette de la région, mais ses eaux-de-vie et ses liqueurs à base de fruits ou de plantes sont également très réputées. Les spiritueux sont nombreux à trouver leur origine dans les champs et les vergers.

**Dans la région PACA, la filière des spiritueux soutient 4 652 emplois et en Corse 208 emplois<sup>1</sup>.**

---

<sup>1</sup> Source : FFS Plaquette Empreinte Utopie 2017

**En PACA, la production de pastis est enracinée sur le territoire depuis un siècle.** Relevant de la catégorie des anisés, il est élaboré à partir d'anis vert, d'anis étoilé, de fenouil et d'extraits naturels issus du bois de réglisse, autrefois cultivé dans la région et qui signe sa particularité.

Du littoral méditerranéen aux massifs des Alpes, cet ancien territoire viticole a produit des **eaux-de-vie**, comme celles de marc de Provence, ainsi que des **liqueurs**, parmi lesquelles celles de l'abbaye de Lérins. Les nombreux **vergiers** ont permis de développer la fabrication de liqueurs de fruits à base de poire, de pêche, d'amande... De même, la région est généreuse en **plantes aromatiques**, comme le thym, la sarriette, le pavot ou l'absinthe, qui entrent dans la composition des spiritueux.

**Du côté de la Corse, la diversité des paysages et des microclimats fait de l'île une terre propice aux productions fruitières.** On y cultive l'art de créer des liqueurs et des eaux-de-vie à partir de myrte ou de cédrat, mais aussi de châtaigne, d'arbose, de figue ou encore de la fameuse clémentine corse.

### Le saviez-vous ?

Terres de tourisme, les régions PACA et Corse réservent de belles surprises à leurs visiteurs, y compris en matière de spiritueux...

- Cristal Limiñana, dans la cité phocéenne et spécialisée dans les anisés, a développé la première vodka marseillaise, élaborée par triple distillation et produite à partir de la fermentation de blé français, dont la culture est courante en Haute-Provence.
- La distillerie Lachanenche, située à Méolans-Revel, dans la vallée de l'Ubaye, entre Alpes et Provence produit du gin. La Maison Manguin, réputée pour ses eaux-de-vie de fruits et les liqueurs d'agrumes s'est lancée dans la production originale d'un gin à l'olive.
- En Corse :
  - Le whisky corse a été conçu sur une initiative de la distillerie artisanale LN Mattei (Domaine Mavela), basée à Aleria et qui propose également des spiritueux à partir des principaux fruits de l'île, en collaboration avec la brasserie locale Pietra.
  - La maison Damani, créée en 1901 a lancé le premier pastis corse et la liqueur de myrte.



### Des démarches de filière éco-responsables

**Aujourd'hui, dans les régions PACA et Corse, de nombreux acteurs de la filière des spiritueux s'engagent aux côtés de leurs parties prenantes et mettent en place des actions concrètes en faveur de pratiques responsables, telles que le développement durable et la prévention en matière de consommation.**

Le groupe Pernod Ricard s'investit sur plusieurs fronts. Après avoir **réintroduit la culture du fenouil en France**, notamment pour ses anisés, il a développé ses emblématiques Ricard Amande et Ricard Citron en version bio. Dans un autre registre, Pernod Ricard **finance une thèse de doctorat portant sur la relation entre culture du fenouil et insectes pollinisateurs, en association avec l'Institut Méditerranéen de Biodiversité et d'Écologie (IMBE).**

La distillerie Lachanenche élabore du pastis, des liqueurs, du génépi, des eaux-de-vie et du gin, le tout en **circuit court**. De plus, ses **productions sont certifiées bio, 100% naturelles, sans additifs et sans extraits, ni concentrés**.

Dans un même état d'esprit, la Maison AL, qui produit à Marseille des rhums, des whiskys et divers spiritueux, s'appuie sur des **circuits courts et une certification bio**.

## Tout au long de l'année, un patrimoine vivant, propice au spiritourisme

La région PACA et la Corse déploient un agenda propice au spiritourisme comme, le spectaculaire « verger aux 1 000 bouteilles », entre mi-mai et mi-juillet, lorsque la Distillerie Manguin accroche des bouteilles à ses poiriers pour produire les fameuses poires prisonnières. Lors de la visite d'un domaine, d'un chai, d'une distillerie, souvent situés dans des lieux chargés d'art et d'histoire, les visiteurs sont toujours plus désireux de découvrir les secrets de fabrication des spiritueux de la région. Chaque site propose des expériences sensorielles accompagnées le plus souvent de dégustations animées par un spécialiste. **Des nouveaux espaces sont créés comme le Mx, conçu autour de l'anis par Pernod Ricard, ou Vino-Spirit Expériences, un nouvel espace muséal avec animations** à Taradeau. Des maisons typiques, ou plus insolites comme le bâtiment en forme de bateau de Cristal Limiñana ou la Distillerie Ferroni avec ses liqueurs centenaires et son jardin botanique, nombreux sont les lieux qui proposent des visites privées, ateliers, rencontres... En PACA et en Corse, le spiritourisme a de beaux jours devant lui !

### Pour (re)découvrir les entreprises de PACA et de Corse de la Fédération Française des Spiritueux

<https://www.spiritueux.fr/developper/explorez>

<https://www.spiritourisme.com>

### 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](http://www.spiritueux.fr) et [www.spiritourisme.com](http://www.spiritourisme.com),

Sur [LinkedIn](https://www.linkedin.com/company/federation-francaise-des-spiritueux/) : <https://www.linkedin.com/company/federation-francaise-des-spiritueux/>

Et sur la page Facebook Spiritourisme grâce au QR Code suivant :



**Contact presse : VF CRP**

**Alexandra Leoni – [aleoni@vfcrp.fr](mailto:aleoni@vfcrp.fr) - 06 76 88 98 17**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, À CONSOMMER AVEC MODERATION.

## **Salon International de l'Agriculture**

### **Les spiritueux naissent de nos terroirs...**

### **Spécial Pays de la Loire**



**Pour la première fois, la filière des spiritueux accueillera les visiteurs du Salon International de l'Agriculture, du 26 février au 6 mars 2022, sur l'espace de la Fédération Française des Spiritueux. Les Pays de la Loire y seront largement représentés par leurs productions traditionnelles, liqueurs ou eaux-de-vie de fruits, mais aussi ses nouvelles créations.**

### **Les producteurs seront présents au Salon International de l'Agriculture Hall 2.2 C 0 40**

L'activité sera intense sur l'espace des spiritueux, à l'occasion du plus grand rendez-vous de l'agriculture en Europe. Au moment où le monde agricole met en valeur ses savoir-faire et ses plus beaux produits, la filière des spiritueux donne rendez-vous aux visiteurs, afin d'en apprécier la diversité, reflet de nos terroirs ! Le grand public, amateur ou curieux, découvrira à travers des animations pédagogiques, l'univers des spiritueux, en particulier ses matières premières, sublimes par la distillation.

### **La dynamique des spiritueux des Pays de la Loire**

La richesse du terroir des Pays de la Loire est à l'origine de la diversité des matières premières agricoles (fruits, plantes, céréales) utilisées pour la fabrication des spiritueux locaux. L'Anjou, en particulier, avec son climat doux et tempéré, est une terre d'horticulture.

**Dans les Pays de la Loire, la filière des spiritueux soutient 6 085 emplois<sup>1</sup>. Une région où la culture des arbres fruitiers est ancienne.** Ainsi, la région est reconnue pour ses vergers de **poiriers**, qui ont donné naissance à la liqueur de poire William, à l'eau-de-vie de poire et sa fameuse « poire prisonnière ». Lui aussi inspiré de fruits locaux, le Guignolet a vu le jour au XVII<sup>e</sup> siècle, s'appuyant sur une recette à base de guignes, ces **cerises aigres** venues d'Anjou. Cette terre est aussi productrice de **cassis pour les liqueurs et les crèmes de fruits**. Enfin, certains sites proches de la Normandie produisent, à partir de leurs **pommiers**, des Calvados Domfrontais AOC.

<sup>1</sup> Source : FFS – Utopie Empreinte socio-économique 2017

## Le saviez-vous ?

- **La menthe Mitcham** est une variété de menthe poivrée (*Mentha Piperita*) née de l'hybridation naturelle entre une menthe douce (*Mentha Spicata*) et une menthe au goût plus fort (*Mentha Aquatica*). Découverte au XVII<sup>ème</sup> siècle en Grande-Bretagne, autour de Mitcham, au sud de Londres, elle a conquis le pharmacien herboriste Emile Giffard, qui l'a fait venir à Angers en 1885 pour créer la Menthe-Pastille.
- Par ailleurs, si **l'orange** n'est pas cultivée dans les Pays de la Loire, cet agrume entre cependant depuis longtemps dans la composition de liqueurs de la région, dont le célèbre Cointreau.

## Des démarches de filière éco-responsables

Pour entretenir une collaboration étroite avec les agriculteurs, gage de qualité et de confiance et limiter les transports, la Maison Giffard privilégie, quand c'est possible, un approvisionnement de proximité. Ainsi, près d'Angers, elle a **introduit non loin de son site la culture de la menthe Mitcham**, dédiée à l'élaboration de sa liqueur Menthe-Pastille. De même, elle s'appuie sur des **récoltes locales, issues de l'agriculture raisonnée**, pour la fabrication de ses spécialités à base de cassis, une **baie produite en quantité dans la vallée de la Loire**.

De son côté, la Maison Saka Spirits cultive en permaculture et en bio des fleurs découvertes au cours de voyages. Pour la fabrication de son Mafana, un spiritueux à base de rhum ambré et de fleurs de brèdes mafanes, appréciées à Madagascar, ou de son Agasta macéré avec des agastaches anisées bio, fleurs d'Amérique du Nord, cette jeune maison **cultive aujourd'hui ces deux plantes en Loire Atlantique à proximité de son siège social**.

Quant à la distillerie Combiar, qui a ouvert en 1834, réputée pour son Triple sec, elle favorise aujourd'hui encore les **processus traditionnels**. C'est notamment l'une des dernières maisons à procéder au **zestage des oranges de façon manuelle**. Dans le même esprit, elle opte pour un **approvisionnement local et cultive certaines de ses matières premières**.

Enfin, la maison Cointreau, à l'origine de la liqueur éponyme, est très attentive à la **sélection des matières premières** qu'elle importe, à l'image de ses incontournables écorces d'orange rigoureusement sélectionnées selon différents critères de qualité et environnementaux.

Contribuant au rayonnement international des spiritueux français, le groupe est également engagé dans la **protection de la biodiversité et la préservation des terroirs au travers de deux programmes de recherche internationaux**.

## Tout au long de l'année, un patrimoine vivant, propice au spiritourisme

Les Pays de la Loire ont développé les visites d'entreprises et le spiritourisme. Lors de la visite d'un domaine, d'un chai, d'une distillerie, souvent situés dans des lieux chargés d'art et d'histoire, les visiteurs sont toujours plus désireux de découvrir les secrets de fabrication des spiritueux de la région. Chaque site propose des expériences sensorielles accompagnées le plus souvent de dégustations



animées par un spécialiste comme au Carré Cointreau, à l'Espace Menthe-Pastille de la Maison Giffard, ou encore à la distillerie Combier. Dans la région, le spiritourisme a de beaux jours devant lui !

### **Pour (re)découvrir les entreprises des Pays de la Loire de la Fédération Française des Spiritueux**

<https://www.spiritueux.fr/developper/explorez>

<https://www.spiritourisme.com>

### **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](http://www.spiritueux.fr) et [www.spiritourisme.com](http://www.spiritourisme.com),

Sur [LinkedIn](https://www.linkedin.com/company/federation-francaise-des-spiritueux/) : <https://www.linkedin.com/company/federation-francaise-des-spiritueux/>

Et sur la page Facebook Spiritourisme grâce au QR Code suivant :



**Contact presse : VF CRP**

**Alexandra Leoni – [aleoni@vfcrp.fr](mailto:aleoni@vfcrp.fr) - 06 76 88 98 17**

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.*