

J-3

Salon International de l'Agriculture

Les Spiritueux, trésors de l'agriculture

Hall 2.2 B 011



Pour la 2^{ème} année consécutive, la filière des spiritueux sera présente au Salon International de l'Agriculture sur l'espace de la Fédération Française des Spiritueux.

Elle accueillera les visiteurs afin de leur présenter les nouveaux défis des producteurs pour préserver et développer le précieux patrimoine agricole à l'origine de leurs produits.

Les producteurs de spiritueux font fleurir de nouvelles pratiques pour demain

Dans la grande famille des spiritueux, l'histoire naît toujours d'un fruit, d'une plante ou d'une céréale, dont le meilleur est extrait par les mains expertes des producteurs. Chaque année, ce sont près de 3 millions de tonnes de matières premières agricoles qui sont distillées, macérées ou infusées. Elles entrent dans la composition d'une grande diversité de produits (absinthe, anisé, Armagnac, Calvados, Cognac, eau-de-vie de fruit, genièvre, gentiane, liqueur et crème de fruit, rhum, vodka, gin, whisky...). Première filière de l'Union européenne, les spiritueux français sont exportés dans plus de 150 pays. Ils font rayonner la France à l'international.

Des richesses en bouteille. Quoi de plus essentiel que de préserver la nature quand on met en œuvre le meilleur de ce qu'elle nous offre ?

Une évidence qui prend tout son sens à l'heure où **la filière repense ses modes de production pour s'adapter aux changements climatiques, aux pénuries d'énergie et de matières premières.** Selon ses produits, sa taille, ou encore sa localisation, chaque maison fait des choix concrets et durables pour demain.

Les producteurs de spiritueux français partagent leurs idées et leurs pratiques au Salon International de l'Agriculture.

Les producteurs de spiritueux portent une attention particulière à **leurs terroirs**. Ils ont à cœur de **valoriser les productions locales** en contractualisant avec des agriculteurs locaux et en développant des programmes de sélection variétale pour adapter les productions au changement climatique. Les distilleries s'attachent aussi à **préservier leur écosystème**, la faune, la flore et les ressources naturelles en promouvant des pratiques agricoles et industrielles respectueuses de l'environnement. Sur de nombreux sites, **l'eau** de refroidissement qui est réchauffée après son cycle d'utilisation est récupérée et renvoyée dans le process de fabrication. **Les co-produits**, issus de la production, trouvent presque toujours un nouvel usage : mise à disposition pour l'alimentation du bétail, épandage dans les champs, ou encore méthanisation en biogaz pour générer de l'énergie verte, les possibilités sont nombreuses. Enfin, à travers **l'écoconception**, de nombreux producteurs développent de nouvelles pratiques avec des bouteilles plus économes en **verre** ou encore réalisées en verre 100% recyclé.

Des producteurs et leurs initiatives à découvrir

Durant 9 jours, la Fédération Française des Spiritueux et ses producteurs témoigneront de leur lien naturel avec l'agriculture et des pratiques développées pour relever les nouveaux défis environnementaux. **Rendez-vous sous le plafond végétal, Hall 2.2 B 011** pour découvrir des animations pédagogiques et faire des rencontres enrichissantes ! **Tout un programme à inscrire dès à présent dans les agendas !**

Et au-delà du salon, toute l'année...

En France, plus de 120 maisons ouvrent leurs portes aux visiteurs pour partager leurs savoir-faire autour de leurs produits d'excellence et faire découvrir un patrimoine culturel et architectural souvent méconnu. **Le spiritourisme est une activité en plein essor avec plus de 2 millions de visiteurs par an. Pour découvrir les producteurs de spiritueux qui accueillent le public, il suffit de se connecter sur le site dédié : <https://www.spiritourisme.com/>**

Les spiritueux en France - Chiffres clés

Des produits issus à 100% de l'agriculture - Près de 3 millions de tonnes de matières premières agricoles
Production annuelle tous chiffres consolidés : plus de 700 millions de litres
100 000 emplois directs, indirects et induits
2 millions de visiteurs par an sur nos sites dans le cadre du spiritourisme
51 indications géographiques
Des produits exportés dans plus de 150 pays

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 <http://www.spiritueux.fr/> et www.spiritourisme.com, ainsi que sur LinkedIn

Contact presse : VF CRP - Julia Delesque – jdelesque@vfcrp.fr – 06 50 73 68 75