LES SPIRITUEUX
Fédération Française des Spiritueux

LES SPIRITUEUX
TRÉSORS DE L'AGRICULTURE

DOSSIER DE PRESSE JANVIER 2023
SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

ÉDITO

LA FILIÈRE DES SPIRITUEUX, FORTE DE SA RICHESSE HUMAINE ET DE SES TERROIRS, TRÉSOR DE L'AGRICULTURE

La Fédération Française des Spiritueux (FFS) représente des Maisons aux savoir-faire uniques, riches d'une histoire exemplaire. Les spiritueux sont toujours marqués de l'empreinte des femmes et des hommes qui les produisent, mais aussi par les terroirs qui les accueillent, ainsi que par la variété du climat ou l'excellence des matières agricoles françaises. Cette conjonction unique permet de faire des spiritueux un trésor de l'agriculture française.

Si 100% des spiritueux contiennent des matières premières d'origine agricole, leur diversité est particulière. 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 variété de produits (absinthe, anisé, Armagnac, Calvados, Cognac, eau-de-vie de fruit, genièvre, gentiane, liqueur et crème de fruit, rhum, vodka, gin, whisky...), fabriqués dans toutes les régions de France métropolitaine et d'outre-mer. L'impact du secteur est donc structurant localement car il contribue à l'activité de 100 000 personnes, mais aussi de façon plus globale, puisque les vins et spiritueux constituent le 1er secteur exportateur d'une production 100% made in France, reconnue partout à travers le monde.

Face aux défis du changement climatique et aux pénuries en énergie ou en matières premières, la filière repense ses modèles et chaque Maison fait des choix concrets et durables pour demain : replantation de variétés locales, préservation de la faune endémique, réutilisation de l'eau, valorisation des déchets agricoles en énergie, réutilisation des coproduits, éco-conception de bouteilles, ou encore utilisation de verre recyclé à 100%.
À travers des animations pédagogiques et des rencontres sur son espace, la Fédération Française des Spiritueux témoignera au Salon International de l'Agriculture de son lien naturel avec l'agriculture et des pratiques développées par les producteurs français pour répondre aux enjeux sociétaux et inventer un nouveau rapport au monde.

Jean-Pierre Cointreau
Président de la Fédération Française des Spiritueux

DU 25 FÉVRIER AU 5 MARS 2023

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 B 011.

LES SPIRITUEUX : 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 qui contiennent au moins 15 degrés d'alcool 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 SPIRITUEUX ?

Anisés et absinthe : anis, fenouil

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

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

Crèmes de fruits : fruits

Genièvre et gins : céréales et genièvre

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

Kirsch : cerise

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

Rhums et cachaça : canne à sucre

Tequila et mezcal : agave

Vodkas : céréales, raisins

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

*Département et Région d'Outre Mer

Alambics

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.**

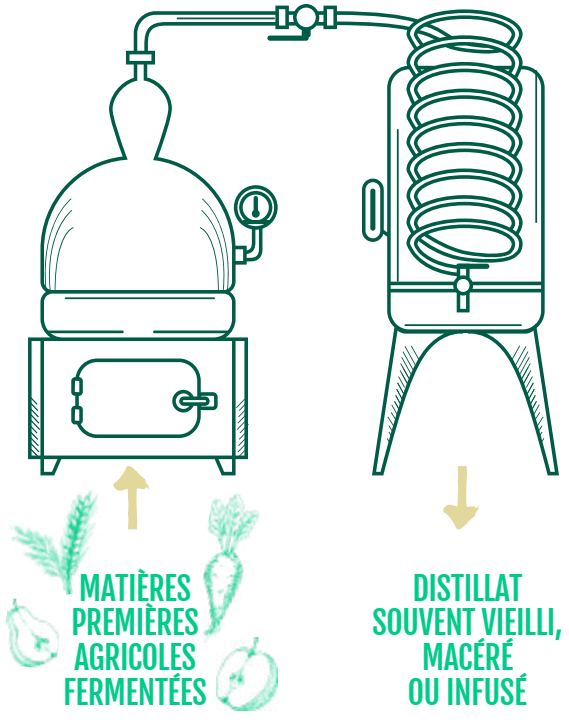
Depuis le maître herboriste qui sélectionne les plantes, jusqu'au maître de chais qui veille sur le vieillissement, ces spécialistes élaborent **des produits de haute qualité reconnus dans le monde entier.**

PROCÉDÉ DE DISTILLATION

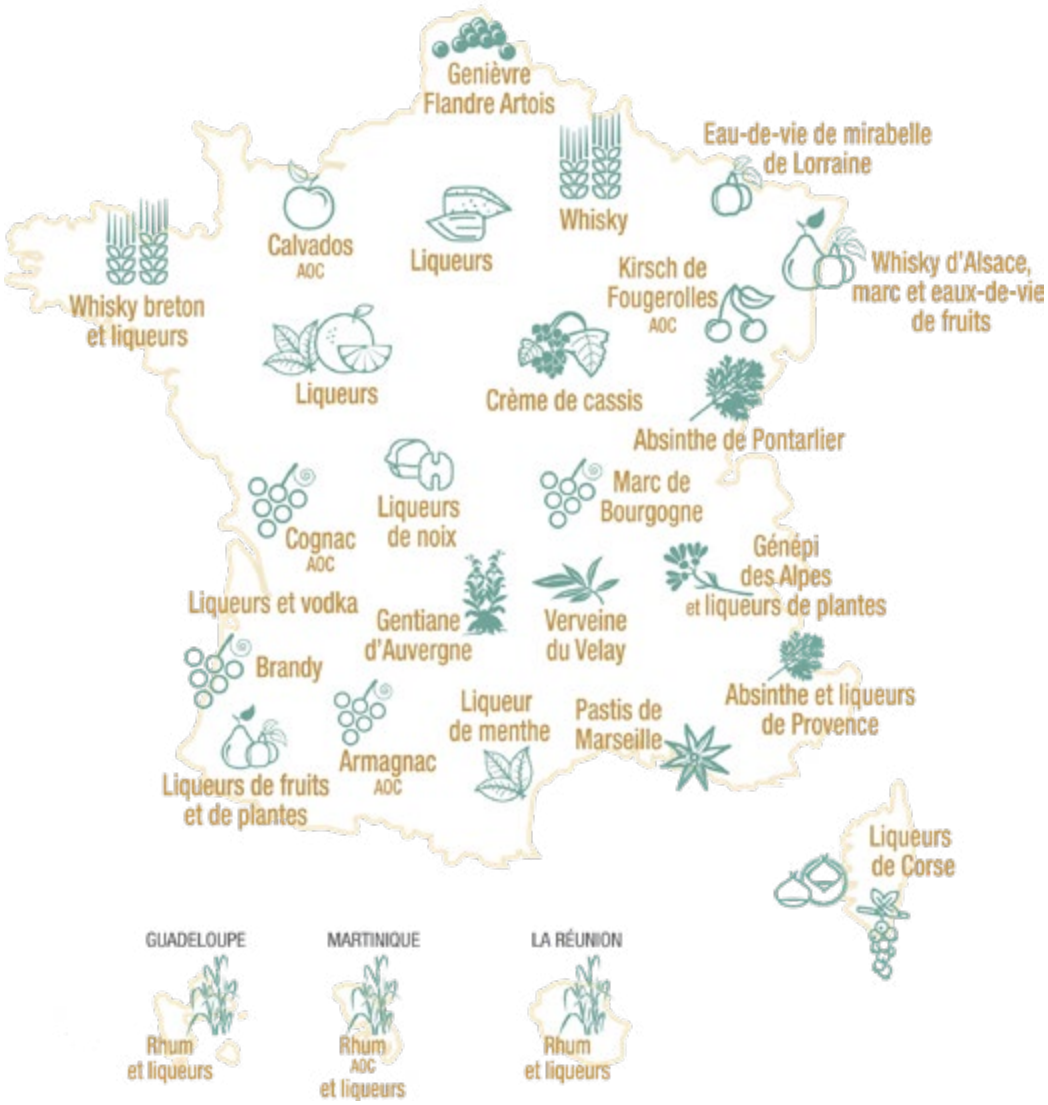
LA DISTILLATION : Procédé consistant à séparer les alcools et les arômes des autres éléments tels que l'eau. L'alcool redevient ensuite liquide grâce au refroidissement qui permet une condensation des vapeurs d'alcools.
Tout liquide fermenté peut donc être distillé.

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.



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).

10 kg de cannes à sucre sont nécessaires pour fabriquer 1 litre de **rhum agricole** à 55 %.

La **chartreuse verte**, liqueur élaborée par les moines du monastère de la Grande Chartreuse, près de Grenoble, depuis 1840, est composée de 130 plantes.

L'Armagnac est la plus ancienne eau-de-vie française. Son élaboration a été inscrite au patrimoine culturel immatériel de la France par le ministère de la Culture en 2021.

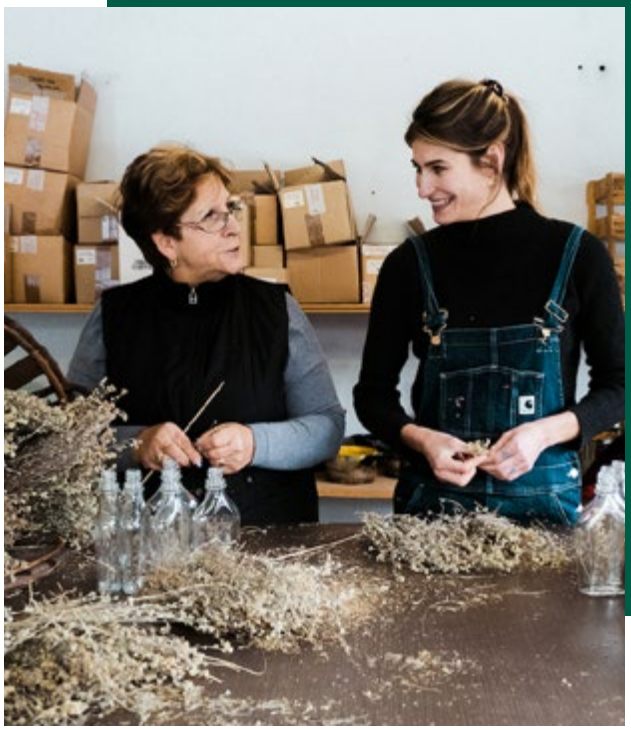
En 1892 Gustave Eiffel et son équipe ont construit la charpente du Chai de Ségonzac du Domaine Frapin en Charente.

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

LES SPIRITUEUX : 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 2021 les vins et spiritueux restaient les deuxièmes contributeurs de la balance commerciale française avec plus de 4,9 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**
- **600 000 TONNES DE BETTERAVES**
- **110 000 TONNES DE FRUITS**

LA FRANCE 1ER PRODUCTEUR
de spiritueux de l'Union européenne

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

4,9 MILLIARDS D'EUROS
d'exportation (hors taxes et droits)

90%
de petites et moyennes entreprises

Réduction marquée de la consommation moyenne de boissons alcoolisées des Français*
-60% DEPUIS 60 ANS
et -26% depuis 20 ans

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

Source : FFS 2021
* OFDT

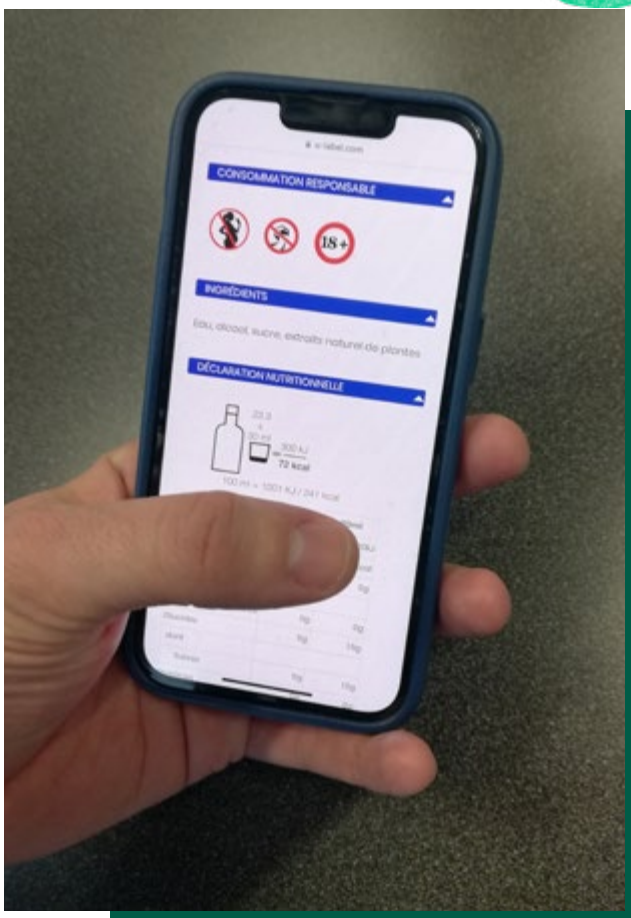
UNE FILIÈRE ENGAGÉE

POUR UN ACCÈS SIMPLE ET TRANSPARENT AUX CARACTÉRISTIQUES DES PRODUITS

Le secteur des spiritueux s'engage vers plus de transparence ! La FFS et de nombreuses grandes et petites entreprises qui la composent, ont signé un accord européen afin d'étiqueter les calories sur les emballages et déclarer progressivement en ligne les ingrédients et valeurs nutritionnelles, au moyen d'un QR code.

La dématérialisation est une solution d'avenir pour informer efficacement et clairement le consommateur, avec la mise à jour rapide en cas de changement. Cette pratique permet une information exhaustive (impossible sur des étiquettes de bouteilles), évite le gaspillage de ressources en cas d'étiquettes obsolètes et simplifie la gestion pour des produits exportés dans des pays dont les langues sont différentes.

Grâce à l'effort collectif réalisé par les entreprises, **le secteur a pu atteindre l'objectif de 66% des spiritueux mis sur le marché européen avec un étiquetage sur les calories fin 2022 !** Cette proportion a vocation à augmenter encore cette année car de nombreuses marques ont lancé leurs nouveaux étiquetages en janvier 2023, en particulier parmi les cognaçais et les liquoristes.



POUR LA PROMOTION DE LA CONSOMMATION RESPONSABLE

PRÉVENTION ET MODÉRATION

La prévention des comportements à risque est au cœur des préoccupations de la filière des spiritueux.
La consommation responsable, fondée sur la convivialité et le respect des repères de consommation à moindre risque, est essentielle. C'est pour répondre à l'appel du président de la République en juin 2018, et s'engager dans cette « Révolution de la prévention » que la Fédération Française des Spiritueux, en association avec Brasseurs de France et la Fédération Française des Vins d'Apéritif a créé l'association **Prévention et Modération.**

En moins de trois ans, l'association a obtenu des résultats très significatifs, grâce à un accompagnement financier qui a permis de démultiplier l'impact d'organisations engagées de longue date dans la prévention du risque alcool. L'association Prévention Routière, l'association SAF France, l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie, la Fédération du Commerce et de la Distribution ou encore la Fédération Française des Banques Alimentaires ont ainsi développé de nouveaux programmes de formation et de sensibilisation au risque alcool et route, alcool et grossesse, alcool et jeunes.

POUR 100 % D'EMBALLAGES VERRE RECYCLÉS

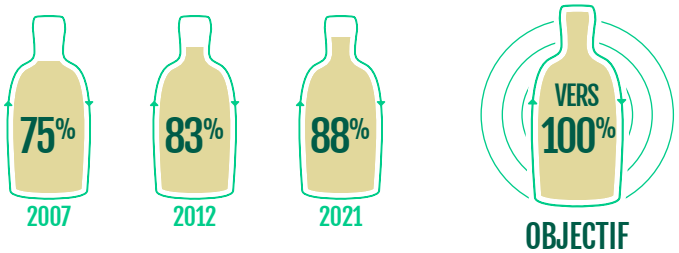
Pionnier du recyclage, le verre est le matériau de référence pour l'industrie agro-alimentaire. Depuis plusieurs années, les producteurs de spiritueux se sont engagés dans la transition d'un modèle linéaire « fabriquer, consommer, jeter » à un modèle d'économie circulaire plus vertueux pour l'environnement.

Avec l'ensemble des acteurs de la filière verre, la Fédération Française des Spiritueux se mobilise pour que le verre ne devienne jamais un déchet. A ce titre, la charte d'engagements **«Verre 100% solutions»**, signée en 2019 en présence de la secrétaire d'État auprès du ministre de la Transition écologique et solidaire, a été revue pour poursuivre les engagements et les efforts de la filière verre selon trois objectifs :

- **tendre vers 100% des emballages en verre collectés pour recyclage à l'horizon 2029**,
- **mobiliser les acteurs autour du geste de tri,**
- **soutenir le réemploi là où il est pertinent.**

LE RECYCLAGE DES EMBALLAGES EN VERRE PROGRESSE

Évolution du taux de recyclage



En **2021**, plus de **2** millions de tonnes d'emballages ménagers en verre ont été recyclées

Source : Citeo

PARTOUT EN FRANCE, LES PRODUCTEURS DE SPIRITUEUX FONT FLEURIR DE NOUVELLES PRATIQUES POUR DEMAIN

Quand on met en œuvre le meilleur de ce que la nature nous offre, il est essentiel de la préserver. Une évidence qui prend tout son sens à l'heure où la filière repense ses modes de production pour s'adapter au changement climatique et aux tensions sur l'énergie et les matières premières. Selon ses produits, sa taille, ou encore sa localisation, chaque Maison fait des choix concrets et durables. Partout en France les acteurs de la filière, grands comme petits, sont mobilisés sur un chantier d'envergure qui porte déjà ses fruits. Tour de France de plusieurs exemples de pratiques durables de la filière.

REPENSER L'APPROCHE AGRICOLE

Des écosystèmes complexes et subtils que les Maisons de spiritueux doivent protéger en permanence pour perpétuer l'excellence de leurs produits.

LE LOCAL, UNE ÉVIDENCE

Quoi de plus naturel quand on cherche à mettre en bouteille un patrimoine agricole, culturel, historique et gastronomique, que d'élaborer des recettes avec des matières premières locales ? Une réalité pour les producteurs de spiritueux qui, à travers leur sourcing engagé, contribuent à préserver leurs terroirs.
Les producteurs de Calvados participent concrètement à la préservation des vergers de pommiers et poiriers, indissociables des paysages normands. Producteur traditionnel de Calvados, la Maison **Busnel** utilise des pommes AOC locales pour réaliser un gin et une vodka made in Normandie.
Dans le Cantal, chez le liquoriste **Vedrenne**, un partenariat a été mis en place avec des producteurs de châtaignes de la région, participant ainsi à la redynamisation d'une production locale qui avait quasiment disparue. Dans les Pays-de-la-Loire, **la Distillerie du Sonneur** prend part à la replantation de la Giroufle et de la Comtesse de Paris, deux variétés de poires historiques locales.
Et partout en France, les **producteurs de whisky français** redéveloppent les productions régionales d'orge brassicole ; parfois à partir de semences paysannes, à l'instar de la Distillerie **Ricouard** avec l'association Triticum.

LES SPIRITUEUX, PIONNIERS DE LA CONTRACTUALISATION

Les contrats pluriannuels, garantissant le revenu des agriculteurs, sont historiques dans le secteur des spiritueux. Dès les années 1960, **les grandes Maisons de Cognac** ouvrent la voie, suivie dans les années 1990 par la filière du cassis, puis élargie à d'autres producteurs. Aujourd'hui, ce modèle est devenu la norme. Ce système gagnant-gagnant permet de mettre à disposition des fabricants de spiritueux des matières premières dont la quantité et la qualité sont assurées, tandis que le producteur agricole stabilise son revenu sur plusieurs années.

Ainsi, chez **Campari France**, pour la région de Cognac, les contrats sont établis sur 3 ans et renouvelés tacitement tous les ans. Les viticulteurs concernés sont donc assurés d'avoir au moins 2 années supplémentaires de partenariat. Avec cette visibilité, la filière peut investir plus sereinement dans le développement de la production !
À Cognac toujours, **la Maison Rémy Martin** a créé une coopérative (l'Alliance Fine Champagne) dès 1966. Les adhérents viticulteurs et bouilleurs de cru bénéficient de contrats d'approvisionnement garantis de 3 à 6 ans pouvant aller jusqu'à 9 ans.

Dans les différents bassins producteurs de cassis français (Bourgogne, Val de Loire, Vallée du Rhône, Vexin), la maison **Lejay Lagoute** du groupe La Martiniquaise contractualise sur une durée de 5 ans des volumes d'achats de cassis qui permettent aux agriculteurs d'avoir une visibilité à long terme sur leurs vergers.

LA RECHERCHE, POUR SAUVEGARDER LES RÉCOLTES ET LA BIODIVERSITÉ

Face à l'urgence climatique et aux répercussions du réchauffement sur les récoltes, les Maisons de spiritueux, déjà très investies dans des projets de recherche depuis plus d'une décennie, ont accéléré le mouvement.

Parmi ces travaux, la Maison **Lejay Lagoute et les acteurs du cassis en Bourgogne-Franche-Comté** ont mis en place, de 2018 à 2020, **un Partenariat Européen pour l'Innovation (PEI) visant à lutter contre la cochenille, à favoriser la pollinisation et à améliorer la variété du Cassis Noir de Bourgogne**. La météo impacte fortement cette production particulièrement aromatique et largement cultivée localement. La production française de cassis (3ème d'Europe) est malmenée par le gel, les pics de chaleur et les violents orages. En 2022, ils ont entraîné de 30 à 70% de pertes selon les parcelles. Les producteurs et transformateurs de cassis français, regroupés au sein de l'Association française interprofessionnelle des fruits et légumes à destinations multiples (Afidem) travaillent sur des solutions durables à ces problématiques agricoles.

Les groupes Campari et Rémy-Cointreau, participent à un programme de recherche avec le CIRAD (Centre de coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement) pour la lutte contre la maladie du dragon jaune, une bactérie véhiculée par un insecte qui s'attaque aux orangers. Plusieurs zones dans le monde sont touchées, dont les Antilles et les régions méditerranéennes.

Pernod-Ricard France s'implique auprès des producteurs de fenouil en leur proposant un accompagnement dédié pour développer des pratiques agricoles durables. De la même manière, la **Distillerie Wolfberger** démontre son attachement à la production agricole, en associant ses arboriculteurs partenaires aux techniciens de la Chambre d'Agriculture.

Afin d'évoluer vers une viticulture encore plus respectueuse de son environnement, **la Maison Martell a initié, dès 2016, un programme de recherche variétale**, en collaboration avec les chercheurs de l'INRAE, le Conservatoire du Vignoble Charentais, l'Institut Français de la Vigne et de l'Interprofession du Cognac.
Ce programme a pour objectif principal d'obtenir des plants de vigne naturellement résistants au mildiou et à l'oïdium, nécessitant donc moins de traitements, et capables de s'adapter au réchauffement climatique.
En parallèle, un programme expérimental d'agriculture régénératrice lancé depuis 2020 vise à restaurer la biodiversité des sols et leur fertilité naturelle.

Enfin, avec son programme Forest Destination, la maison Hennessy s'engage à régénérer à Cognac, en France et dans le monde entier, 50 000 hectares de forêt d'ici la fin de la décennie. Cette ambition, menée de front, entre autres avec l'Office National des Forêts, instaure le bois de chêne indispensable au vieillissement du Cognac au centre de la lutte contre le dérèglement climatique.
Cette stratégie de préservation s'illustre également par l'accompagnement de la première chaire de recherche industrielle sur les maladies du bois de la vigne, en partenariat avec l'INRAE de Bordeaux.
Cette chaire inédite mène également des recherches sur l'impact des pratiques culturales.

LES CERTIFICATIONS AGRICOLES

De nombreuses Maisons se sont engagées dans des démarches de certifications agricoles.
En Armagnac, des producteurs comme la Maison Les Hauts de Montrouge, développent la démarche HVE (Haute Valeur Environnementale).
Cette certification s'établit en étudiant l'exploitation agricole autour de 4 thèmes : la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et la ressource en eau. Si certains producteurs choisissent des démarches équivalentes, d'autres élaborent des certifications plus spécifiques à leurs productions.

C'est le cas dans le Cognac où les efforts se concrétisent. De nombreux producteurs se tournent vers la Certification Environnementale Cognac (CEC), une démarche dont le socle est la HVE mais qui comporte en plus des exigences propres à leur activité, telles que l'enherbement des vignes ou la réduction de la dispersion des produits phytosanitaires. Petites et grandes entreprises portent une grande attention à la qualité de leur production. Plusieurs d'entre-elles se tournent maintenant vers l'Agriculture Biologique, comme la **Maison Le Philtre** qui en fait son identité ou bien en Martinique, avec le nouveau rhum bio de **Saint James**.

S'INVESTIR POUR LA PRÉSERVATION DE L'ENVIRONNEMENT

Intimement liées à l'amont agricole, les Maisons de spiritueux ont été très tôt sensibilisées aux enjeux environnementaux. Des engagements qui prennent tout leur sens aujourd'hui.

L'OPTIMISATION DE L'UTILISATION EN EAU

Parmi les enjeux durables, les Maisons s'attachent à préserver les ressources en eau. Pour cela, elles ont mis en œuvre différentes initiatives afin de rationaliser leurs usages.

Depuis 2001, date de sa 1ère certification ISO 14001, **Pernod Ricard** a ainsi mis en place un programme de réduction de la consommation d'eau. **En 15 ans, les consommations des différents sites du groupe ont ainsi été réduites de 40%.**
À Vendeville, dans les Hauts-de-France, le groupe a lancé **un projet de compensation en eau**. L'enjeu est de reconstituer un volume d'eau dans la nature, équivalent à la consommation des installations de son site de production. Plus au Sud, en Gironde, les boues de la future station d'épuration de son site de Lormont seront valorisées par une unité de méthanisation.

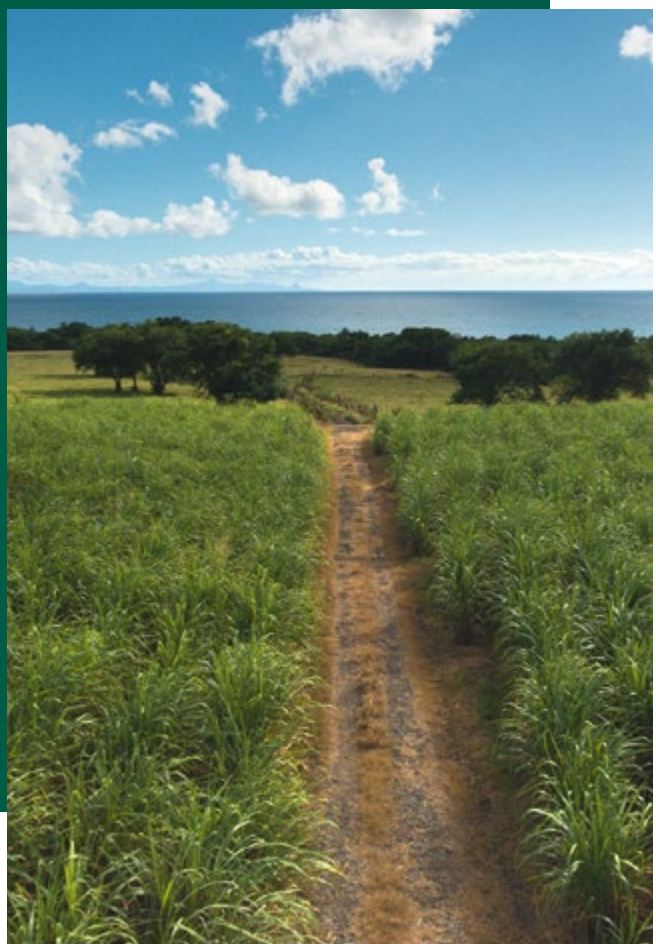
LE DÉFI DU VERRE

Les spiritueux sont indissociables de leurs précieux écrins, mettant en valeur l'expression d'un terroir et le travail d'hommes et de femmes. Les récentes pénuries ont accéléré le mouvement des pratiques d'éco-conception et de recyclage. Avec la charte d'engagements « Verre 100% solutions », **les acteurs de la chaîne de valeur des emballages en verre s'engagent pour 100% de recyclage d'ici 2029**. Cette charte a pour objectif que le verre ne devienne jamais un déchet. Elle prévoit des engagements concrets pour renforcer le tri du verre et soutenir son réemploi là où il est pertinent.

Affichant son engagement en amont comme en aval, le liquoriste Giffard (Pays de la Loire) a allégé deux de ses modèles de bouteilles en verre. En 2021, 405 tonnes de verre ont ainsi été économisées, ce qui a généré un gain de 164 tonnes de CO2. **Ce gain, c'est aussi une palette de plus dans chaque camion et chaque container !**
De la même manière, à Cognac, **la Maison Louis Royer du groupe Terroirs Distillers** a pris en compte l'allègement en poids de verre dans la conception de sa nouvelle gamme de produits.

Chaîne d'embouteillage

Pernod Ricard France s'inscrit, lui aussi, dans une démarche de circularité ambitieuse. Leurs bouteilles contiennent ainsi en moyenne 81% de verre recyclé et sont 100% recyclables. Au-delà du verre, un travail global d'écoconception a été mené avec des étiquettes réduites et certifiées FSC, le recyclage des supports adhésifs des étiquettes, la suppression des encres métalliques et l'insertion des consignes de tri. Et pour aller toujours plus loin, le groupe a lancé une étude ACV Comparative (Analyse du Cycle de Vie) afin d'évaluer le schéma du recyclage du verre comparé à celui de la consigne pour réemploi.



Champs de cannes à sucre

RIEN NE SE PERD !

Les résidus agricoles écartés de la production sont plein de ressources. Depuis de nombreuses années, les producteurs de spiritueux donnent une seconde vie aux coproduits.

Les territoires d'outre-mer fleurissent de projets associant les filières canne, sucre et énergie pour produire de l'énergie verte. **A la Réunion**, chez **Rivière du Mât**, les résidus de la distillation sont utilisés pour produire des fertilisants naturels ainsi que de l'électricité renouvelable permettant d'alimenter 2 000 familles. **En Guadeloupe**, chez **Rhum Damoiseau**, la bagasse, résidu fibreux de la canne à sucre après extraction du jus, est en partie mélangée à la vinasse pour faire du compost afin d'amender les terrains, l'autre partie, une fois séchée, sert de combustible pour chauffer les colonnes de distillation de la distillerie.

Dans le grand ouest, à **la distillerie Warenghem ou à La Piautre, les drêches de céréales issues de la production des whiskies sont valorisées localement en alimentation animale**. Alors qu'en Lorraine, les mirabelles et les malts utilisés pour l'élaboration des eaux-de-vie de la **Maison Rozelieures** alimentent ensuite le méthaniseur de la distillerie.

La Maison cognaçaise du groupe Bacardi Martini, Château de Cognac, met tout en œuvre afin qu'aucun déchet ne soit dirigé vers l'enfouissement. En conséquence, **elle valorise 100% de ses co-produits de production** en ré-utilisation ou en production d'énergie.

DES ENTREPRISES QUI NE MANQUENT PAS D'IDÉES !

L'énergie, sujet d'actualité devenu prioritaire, représente un véritable challenge pour les producteurs. Chaque Maison en fonction de ses contraintes fait ses choix d'orientation. Déploiement d'envergure ou tout simplement ajustement de bon sens, les producteurs français de spiritueux ont des idées !

Au sein du groupe Rémy Cointreau, les sites sont alimentés en biogaz à Cognac et à Angers. Ils fonctionnent au bois durable en Isère au Domaine des Hautes Glaces, ferme-distillerie spécialisée dans la fabrication de whisky et d'eau-de-vie.
En 2021/2022, 44% de la consommation d'énergie du groupe Rémy Cointreau était issue de source durable (dont 87% d'électricité verte). À échéance 2030, le groupe s'est donné pour objectif d'atteindre les 100%.

Sur le nouveau site de **Pont Neuf de la maison Hennessy**, c'est grâce à la géothermie et aux dernières technologies que la consommation a été réduite de 40% par rapport à un site industriel classique !

La société Monin (sirops et liqueurs) a misé sur le free cooling et le calorifugeage. Le free cooling consiste à utiliser directement l'air extérieur quand il est plus frais pour refroidir un local et sans aucune autre dépense énergétique que celle liée à la ventilation. Ainsi chez Monin, la température moyenne des ateliers de production a baissé de 5 °C sans climatisation. Quant au calorifugeage, il isole les canalisations d'eau et de chauffage, permettant ainsi d'éviter les déperditions de chaleur. Monin est allé plus loin en installant des matelas isolants au niveau des vannes et autres parties accessoires, couplés à un travail sur la régulation du fonctionnement des chaudières ce qui a permis une baisse des consommations de gaz de plus de 15%.
Des pratiques durables, reflets des nouveaux réflexes intégrés dans les savoir-faire des Maisons.

LES FRANÇAIS ET LES SPIRITUEUX : UN PATRIMOINE LOCAL QUI SE DÉGUSTE ET SE VISITE

Les Français sont fiers de leurs spiritueux ! 42% d'entre eux se déclarent intéressés par cet univers (+5 points depuis 2019) et la part des consommateurs se décrivant comme amateurs éclairés atteint même les 36%[1].

TENDANCES SPIRITUEUX

Si la mixologie reste un mode de dégustation plébiscité par les Français (37%), on note toutefois un léger recul (-3 points en 2021). Les modes de dégustation évoluent. Les consommateurs sont **attentifs aux recettes de cocktails moins sucrées, même sans alcool**, et choisissent également des **produits prêts à être dégustés**[2].

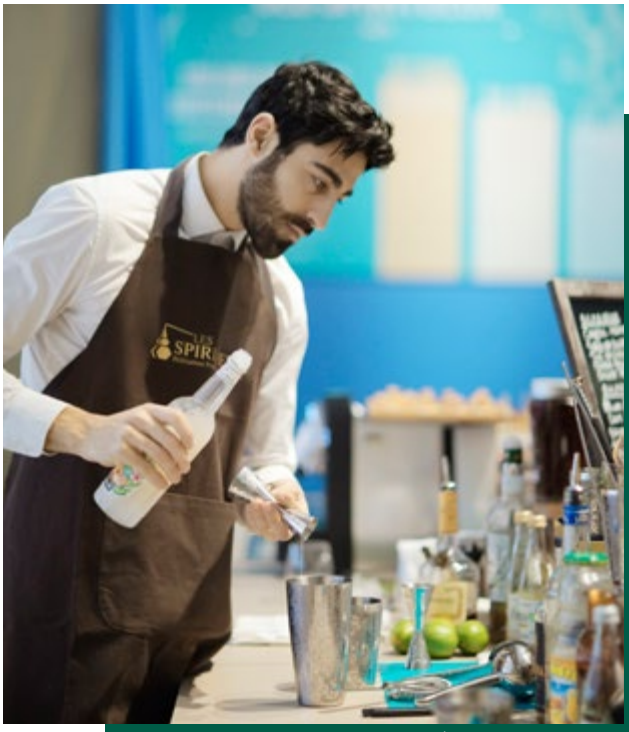
Souvent consommés à l'apéritif (38%) et lors des soirées (33%), les spiritueux sont également appréciés en digestif (18% +2 points) et au cours d'un repas (9% +2 points)[3].

Ces dernières années, le marché a été dynamisé par deux segments. D'une part, les spiritueux festifs qui connaissent un véritable essor : +35% pour le gin, +24% pour le rhum, +18% pour la vodka et +17% pour les liqueurs (évolution 2021 vs 2019)[4]. **Et d'autre part, l'aromatisation :** en 2021, 16% des innovations en spiritueux sont portées par des produits aromatisés (vs 17% en 2018)[5].

Au total, près des trois quarts des Français achètent des spiritueux (71%). Un achat qui reste majoritairement occasionnel (43%) et effectué à 77% en grande distribution[6].

Du côté des cafés, hôtels et restaurants **(CHR), le secteur récupère des volumes en 2022 après une année de crise Covid (+25%), sans toutefois retrouver le niveau de 2019 (-31,6%).** Sur ce secteur, les spiritueux sont majoritairement consommés « secs » (47%) et en cocktail (45%)[7].

71%
DES FRANÇAIS ACHÈTENT DES SPIRITUEUX



Équipe LIKIDOSTYLE

À TABLE

Traditionnellement servis à l'apéritif ou au digestif, aujourd'hui les spiritueux passent à table. Les chefs français osent les nouveaux accords avec les mets. Une expérience qui séduit !

Le **whisky** a ouvert la marche en s'associant au fromage. Le **rhum** s'accorde aux viandes, tels le bœuf maturé, la volaille et plus particulièrement le canard. Servi très frais voire glacé, le **Cognac** est proposé avec les huîtres, poissons crus ou crustacés et, pour conclure le repas, avec le chocolat et les fruits. Et si le menu comporte foie gras, fromage, chocolats ou pain d'épices, on optera pour des **eaux-de-vie** ou **liqueurs de fruits**.

1. Baromètre SOWINE/DYNATA 2022
2. Baromètre SOWINE/DYNATA 2022
3. Baromètre SOWINE/DYNATA 2022
4. NielsenIQ ScanTrack – HMSM + Drive + Proxi + SDMP – CAM P13 2021
5. NielsenIQ ScanTrack – HMSM - CAM P13 2021
6. Baromètre SOWINE/DYNATA 2022
7. CGA OPUS France March 2022

TRADITION ET VALORISATION POUR UN FUTUR RESPONSABLE, LES PILIERS D'UN PATRIMOINE DURABLE

Les spiritueux sont présents dans toutes les régions de France : ils témoignent et participent de son histoire, de son patrimoine et du dynamisme de ses territoires. Grâce 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 approfondissent leurs connaissances des savoir-faire mais entrent également dans un univers hors du temps.

UN PATRIMOINE D'EXCELLENCE VIVANT...

En 2022 on ne recense pas moins de 28 Maisons de spiritueux labellisées Entreprises du Patrimoine Vivant (EPV). Attribué pour une période de 5 ans, ce label met en lumière des entreprises qui savent concilier l'innovation et la tradition, le savoir-faire et la création, le patrimoine et l'avenir, le local et l'international. Dans la filière des spiritueux, de nombreuses maisons participent également aux Journées Européennes du Patrimoine et certaines sont classées Monuments Historiques ou organisent des Journées portes ouvertes exceptionnelles pour le public.

RECONNU...

De l'apéritif au digestif, **les spiritueux participent pleinement à l'art de vivre à la française**. L'UNESCO a ainsi reconnu leur place dans le repas gastronomique des Français, inscrit au patrimoine immatériel. Cela ne s'arrête pas là ! Depuis 2014, les spiritueux issus des traditions locales figurent également au patrimoine culturel, gastronomique et paysager protégé de France. Quant au **Cognac et récemment l'Armagnac, leurs savoir-faire ont été inscrits au Patrimoine culturel immatériel français.**

... OUVERT AU MONDE AVEC LE SPIRITOURISME

Accéder à des trésors cachés, s'émerveiller devant de précieux flacons, être guidé parmi les alambics, pousser la porte des jardins aromatiques, apprécier l'œuvre du temps... L'offre développée par les producteurs qui partagent leurs savoir-faire et leur passion est riche et diversifiée, pour les amateurs comme pour les néophytes. En France, plus de 120 sites et une vingtaine de d'espaces muséographiques dédiés aux spiritueux sont ouverts au public. Une activité en plein essor qui a enregistré une hausse de 40% entre 2013 et 2019.
Aujourd'hui, avec plus de 2 millions de visiteurs, le spiritourisme contribue activement à l'attractivité touristique de la France, au dynamisme des régions et à la valorisation du made in France à l'international.

Caves histoire de la Chartreuse à Voiron

LES SPIRITUEUX
Fédération Française des Spiritueux

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

CONTACT PRESSE : VFCRP

Julia Delesque - j.delesque@vfcrp.fr - 06 50 73 68 75

Crédits photos : FFS - Page 2 / Distillerie de la Verveine du Velay © Luc Olivier, Dartigalongue © Michel Carossio, Fougerolles ©Jean-Luc Petit ODG, Baron Otard ©Theo Lasserre - Page 3 / ©Leif Carlsson Page 4 / Martell ©Agence WinAir - Page 5 / distillerie ©Remy Cointreau - Page 7 / Distillerie des Aravis ©Théo Saffroy - Page 8 / ©Spiritis Europe - Page 10 / Remy Martin ©Christophe Gallard - Page 11 / Verger de pommiers ©L. Boisard-IDAC - Page 12 / Dolin ©Cécile Bouchayer - Page 13 / Trois Rivières ©DANBEAL - Page 14 / ©Thierry Lewenberg-Sturm - Page 15 / Caves Chartreuse ©Pascal Flanant Une réalisation VFCRP - Shokola.com