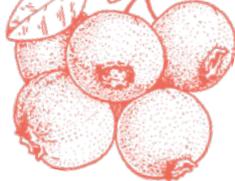


LES SPIRITUEUX,  
**terres**  
d'engagements



DOSSIER DE PRESSE FÉVRIER 2025  
SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE



## ÉDITO

### LES SPIRITUEUX, TERRES D'ENGAGEMENTS

La filière des spiritueux de France, la première de l'Union européenne, constitue un pilier majeur de notre économie. L'activité de nos maisons génère plus de 150 000 emplois et contribue en conséquence au produit intérieur brut, à hauteur de 17 milliards d'euros chaque année.

Cette réussite, notre secteur l'attribue notamment à son engagement historique auprès des agriculteurs français. Chaque année, les producteurs de spiritueux transforment près de 4 millions de tonnes de matières premières agricoles, qu'il s'agisse de raisins, de cannes à sucre, de céréales, de betteraves, de plantes aromatiques, d'épices ou d'aromates. Nos maisons proposent des contrats pluriannuels depuis le XIXe siècle pour garantir un revenu aux agriculteurs et un approvisionnement sur le long terme de grande qualité. Enfin, les droits prélevés sur les spiritueux financent la retraite de 220 000 agriculteurs chaque année.

La diversité de nos terroirs et la richesse de nos savoir-faire, qui constituent le fondement du patrimoine culturel et gastronomique porté par nos maisons, sont reconnues dans le monde entier. Les exportations de vins et de spiritueux représentent ainsi 16 milliards d'euros et constituent le premier solde commercial positif de la France pour la filière agricole et alimentaire.

Ce succès est précieux mais fragile. Nous, producteurs de spiritueux, appelons les parties prenantes et les décideurs publics à nous soutenir pour que ces produits séculaires traversent le temps et continuent d'être appréciés en France et à travers le monde.

**Guillaume GIRARD-REYDET**

Président de la Fédération Française des Spiritueux

### DU 22 FÉVRIER AU 2 MARS 2025

La Fédération Française des Spiritueux, ses syndicats et ses entreprises adhérentes accueillent les visiteurs du Salon International de l'Agriculture sur leur espace situé Hall 2.2 C011



# LES SPRITUEUX FRANÇAIS À TRAVERS LES SIÈCLES ET LES TERRITOIRES



Ancrées dans l'Histoire, les origines de la fabrication des spiritueux remontent aux moines, apothicaires, pharmaciens, botanistes, confiseurs et médecins qui, au fil du temps, ont façonné les métiers. Les breuvages pouvaient être des médicaments à l'instar de l'élixir végétal des Pères Chartreux en 1764 ou de la Menthe-Pastille élaborée par le pharmacien Emile Giffard en 1885.

L'Armagnac est la plus ancienne eau-de-vie de France. En l'an 1310, Maître Vital Dufour, Prieur d'Eauze et de Saint-Mont, vantait en latin les 40 vertus de cette Aygue Ardente. Un peu plus au Nord, le vignoble de la région de Cognac est traversé par le fleuve Charente, qui a favorisé l'exportation de vins distillés, autrefois appelés « vins brûlés », faciles à conserver et à transporter. De ce succès naquit le Cognac et l'installation sur le territoire des négociants d'origines étrangères dès le XVIIe siècle.



**LES SPRITUEUX IRRIGUENT LES TERRITOIRES,  
METTANT EN VALEUR LES PRODUCTIONS VÉGÉTALES  
DE NOS RÉGIONS.**



Les régions de France hexagonale et d'Outre-mer offrent aux producteurs de spiritueux une richesse géographique incomparable, qui permet une diversité unique de spiritueux. Les vergers hautes tiges et les cerises rythment ainsi la vie locale fougerollaise depuis plus de trois siècles, depuis la plantation, jusqu'à l'obtention d'un kirsch sous AOC. L'Anjou est célèbre pour son horticulture mise en valeur grâce à ses liqueurs de fruits à base de cerise et de menthe. À Fécamp, les falaises hébergent des plantes telles que l'angélique et la menthe sauvage, utilisées dans des liqueurs aromatiques, qui savent aussi sublimer les noix du Périgord. En Bourgogne, les champs de cassisiers donnent lieu à des crèmes de cassis. Les Alpes et les Monts d'Ardèche offrent des liqueurs à base de plantes indigènes comme la gentiane et le génépi. Dans les DROM, la culture de la canne est la source d'eau-de-vie, le rhum. Le whisky français, lui, s'enrichit des grands champs céréaliers français d'orge, de seigle et de maïs.

## MACÉRATION, DISTILLATION, VIEILLISSEMENT: UN CONCENTRÉ DE SAVOIR-FAIRE

La distillation est l'un des procédés les plus anciens de séparation des liquides. Il permet d'extraire l'alcool et les arômes des boissons fermentées.

La pomme et la poire seront distillées en eaux-de-vie, qui donneront **LE CALVADOS** après vieillissement.

La fermentation qui précède la distillation est l'étape où les précurseurs d'arômes se forment.

Les distilleries emploient divers types d'alambics en cuivre, certains datant des XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles. Qu'ils soient charentais, armagnacais, à vase, à colonne, avec reflux, les alambics constituent la pièce maîtresse de la production de spiritueux. Leur utilisation est indissociable du savoir-faire du distillateur, dont le travail sur les températures de chauffe et les sélections des substances volatiles, est si fin et précis qu'il permet de tirer la meilleure eau-de-vie possible.

**LA VODKA** française issue de céréales et de raisins est épurée grâce aux multiples distillations.

La macération consiste à faire infuser des plantes pendant une certaine durée dans de l'alcool. Celle-ci permet d'en extraire les molécules aromatiques et colorantes. L'expertise des producteurs, affûtée au fil du temps, réside dans le choix des mélanges de plantes, les proportions et le temps de macération, extrêmement variables suivant le but recherché.

La macération de réglisse, d'anis vert, de badiane ou encore de fenouil sont à la base d'anisés, très présents dans le sud de la France, notamment avec la recette historique du **PASTIS DE MARSEILLE**.



Autre étape essentielle pour certaines eaux-de-vie : le vieillissement. Bien que majoritaire, le vieillissement n'est pas que synonyme de saveurs boisées.

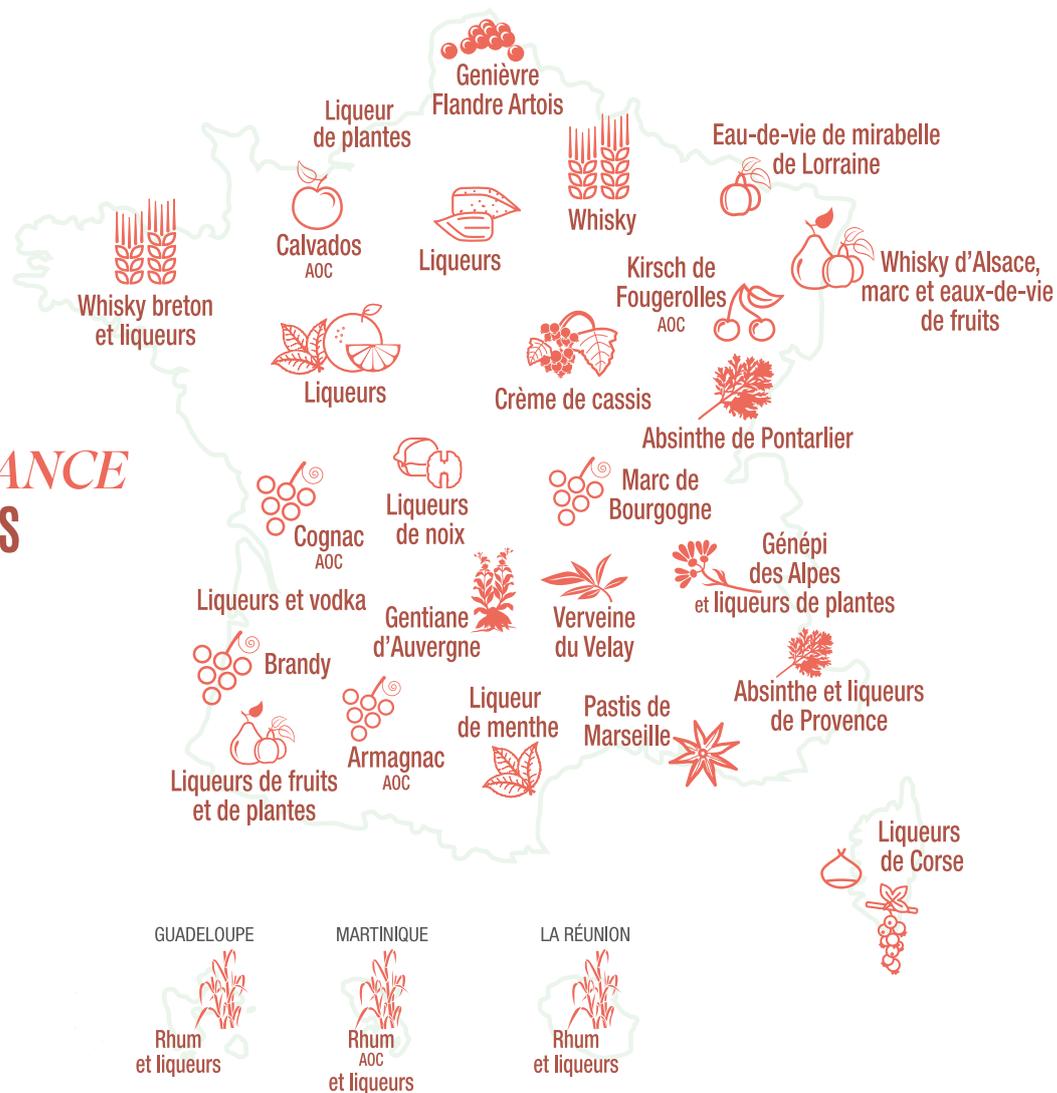
**LES EAUX-DE-VIE** de fruits du Grand Est peuvent être bonifiées dans des dames-jeannes, pendant plus d'une décennie.

L'apport indéniable du fût de bois, découvert en stockant les eaux-de-vie lors de fortes périodes de production, provient de la capacité du bois à oxygéner le distillat, capter les éléments indésirables, relâcher certains composés et favoriser des réactions entre les particules. C'est le suivi méticuleux de ces effets qui a fait la réputation des eaux-de-vie de vin françaises.

Le vieillissement du **WHISKY** de France est souvent effectué dans des fûts ayant contenu d'autres alcools, entraînant de nombreuses variations gustatives. À travers le choix des barriques, le whisky français se lie à l'héritage du cognac, du rhum, ou des vins des différentes régions françaises.

Le maître de chai sait tirer le meilleur de chaque type de barriques afin d'influencer les arômes transmis aux eaux-de-vie. Elles lient un peu plus les ressources de nos territoires à l'exception française des spiritueux.

## CARTE DE FRANCE DES PRODUCTIONS



## LE SAVIEZ-VOUS ?

Le vignoble du cognac représente **10 % DE LA SURFACE VITICOLE FRANÇAISE.**

Il faut en moyenne **9 KG DE CERISES** pour produire un litre de Kirsch à 50°.

C'est grâce au **CHANOINE KIR**, maire de Dijon et député à l'Assemblée nationale entre 1945 et 1967, que le Blanc/Cassis, mêlant le Bourgogne Aligoté à la Crème de Cassis, est à présent mondialement connu.

En 6 ans, la quantité de bouteilles de whisky français mises sur le marché a été multipliée par 2, pour atteindre plus de **2 MILLIONS DE BOUTEILLES EN 2024.**

**1 TONNE DE CANNES**, permet de récolter 300 kg de bagasse, et d'obtenir 130 kwh de puissance électrique, soit la consommation moyenne d'une personne pendant 20 jours !

La pratique populaire d'élaboration du Génépi s'effectue selon la coutume, sans distillation :  
« **40 BRINS, 40 SUCRES ET 40 JOURS** de macération dans de l'alcool neutre ou de l'alcool de fruits ».

# LES SPRITUEUX UN SECTEUR ÉCONOMIQUE MAJEUR EN FRANCE

La filière regroupe plus de 250 entreprises, dont 95 % de TPE/PME, qui représentent plus de 800 marques. La filière soutient plus de 151 600 emplois et transforme près de 4 millions de tonnes de matières premières agricoles, soit autant que la viticulture !

Ces entreprises forment un secteur économique français prestigieux, varié et non délocalisable. Les savoir-faire de ces entreprises permettent 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 : les vins et spiritueux sont les troisièmes contributeurs de la balance commerciale française avec, en 2023, près de 4,8 milliards d'euros à l'export pour les spiritueux.



## CHIFFRES CLÉS

**44** CATÉGORIES  
de boissons spiritueuses



**51**

Indications Géographiques



**700** MILLIONS D'EUROS

d'achats de matières premières agricoles françaises

PRÈS DE **4** MILLIONS DE TONNES

de matières premières agricoles utilisées chaque année, dont :



**1 900 000**  
TONNES DE RAISINS



**860 000**  
TONNES DE CANNES À SUCRE



**133 000**  
TONNES DE BLÉS



**652 000**  
TONNES DE BETTERAVES



**30 000**  
TONNES DE POMMES

ET AUSSI : marcs de raisin, prunes, fruits rouges, fruits du verger, petits fruits, plantes aromatiques, épices...



LA FRANCE **1<sup>ER</sup>** PRODUCTEUR  
de spiritueux de l'Union européenne



Production annuelle :  
PRÈS DE **700** MILLIONS DE LITRES



L'activité de la filière soutient  
**151 500** EMPLOIS



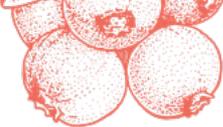
**95%**  
de petites et moyennes entreprises



**3,1** MILLIARDS D'EUROS DE PIB  
générés par les spiritueux



**71%** DES RECETTES FISCALES  
DES BOISSONS ALCOOLISÉES  
proviennent des spiritueux alors qu'ils ne  
représentent que 24 % de la consommation  
des volumes d'alcool pur mis à la consommation  
en France



## LES SPIRITUEUX ENGAGÉS POUR...

Dans tous les territoires de France hexagonale et d'Outre-mer, les spiritueux se mobilisent pour faire face à de multiples défis sociaux et environnementaux. Les initiatives menées sont nombreuses, souvent discrètes, parfois méconnues, elles méritent pourtant d'être mises en lumière !

*Voici quelques exemples illustrant ces engagements.*



### ENCOURAGER L'ÉVOLUTION DES PRATIQUES VITICOLES

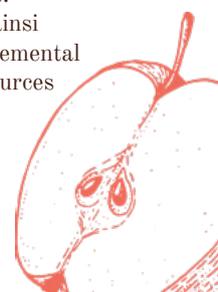
Grâce à ses eaux-de-vie d'une qualité unanimement reconnue, le **Cognac** fait partie du patrimoine français. Or, les changements climatiques menacent cet écosystème précieux mais fragile. Afin de développer et mettre en œuvre des solutions pérennes, les acteurs de la filière se sont réunis pour apporter une réponse collective, et ainsi préserver ce patrimoine exceptionnel pour les générations à venir. Maisons de négoce, viticulteurs, syndicats et interprofessions se sont fixé un objectif : la certification environnementale de 100 % de l'appellation d'ici 2028. Sur le terrain, de nombreuses bonnes pratiques ont déjà été mises en place : couverts végétaux, polyculture, implantation de haies... Ainsi, plus de 30 % des surfaces viticoles sont aujourd'hui certifiées. A présent, l'ambition est de poursuivre cette transition agroécologique à l'échelle de toute la filière cognac !

### CONTRIBUER À LA PROTECTION DE LA BIODIVERSITÉ

Subissant depuis plusieurs années les conséquences des aléas climatiques, la viticulture durable et responsable prend aujourd'hui tout son sens. L'agroforesterie, qui a dicté et façonné depuis plusieurs années le paysage de la Gascogne, est plus que jamais une des opportunités face à ces enjeux. De nombreuses maisons d'Armagnac poursuivent leur démarche quand d'autres mettent le pied à l'étrier pour préserver les paysages de la Gascogne. L'agroforesterie influence la structure des sols, régule le cycle de l'eau, capte l'énergie solaire et améliore la biodiversité. Elle répond également à l'exigence de circuit court appliquée à la chaîne de valeurs de l'**Armagnac**, pour la fabrication des barriques, si chère aux tonneliers présents sur l'aire de production de l'AOC. Une démarche prometteuse pour la pérennité des terres d'Armagnac.

### GÉRER DURABLEMENT LES RESSOURCES EN EAU

Le **Calvados** fait partie des appellations agricoles exemplaires en matière de gestion durable des ressources en eau. Grâce à son cahier des charges exigeant, l'irrigation est interdite à partir de l'entrée en production des pommiers et des poiriers. Dans de nombreuses distilleries, l'eau employée pour le lavage des fruits est recyclée en circuit fermé et évacuée par lagunage ou épandage. Un respect de l'environnement qui se traduit aussi par la préservation de plus de 300 variétés locales de pommes à cidre et de poires à poiré, offrant une résilience naturelle face aux aléas climatiques, tout en assurant aux agriculteurs une production et des revenus relativement stables. Les producteurs de Calvados sont fiers d'assurer ainsi le maintien d'un patrimoine historique et environnemental ancestral, tout en renforçant le lien entre les ressources naturelles et le territoire normand.



## PROMOUVOIR L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE

La filière canne-sucre-rhum des DROM se distingue par son engagement pour la préservation de l'environnement et la transition énergétique. À chaque étape du processus de fabrication du sucre et du **Rhum** sont obtenus des co-produits, lesquels sont tous utilisés. La mélasse est non seulement utilisée pour produire du rhum de sucrerie, mais aussi comme complément alimentaire pour le bétail, ou encore, comme source de bioéthanol pour produire de l'électricité. La bagasse, résidu fibreux obtenu après broyage de la canne, est utilisée comme combustible pour alimenter les chaudières, comme compost pour fertiliser les sols, ou encore, transformée en électricité. La paille des cannes est utilisée par les agriculteurs comme litière pour les animaux. Enfin, les vinasses, co-produit issu de la fabrication du rhum, servent de fertilisant pour les champs ou sont transformées en biogaz. Ce modèle d'économie circulaire réduit ainsi l'empreinte carbone de la filière et participe à la préservation de l'environnement et au développement des territoires ultramarins !



## ENCADRER LES MODES DE PRODUCTION

La France, le leader européen des ventes de **Brandy** en bouteilles, exporte majoritairement sa production. Cette valorisation de la marque France à l'international nécessite de formaliser les usages. Les maisons de négoce de la Fédération du Brandy Français ont donc pris l'initiative de se rassembler autour de la charte de bonnes pratiques en posant des critères précis d'origine et de fabrication, afin d'encadrer la diversité des modes de production et garantir, dans le temps, la qualité des Brandy français.

## PROTÉGER LES SAVOIR-FAIRE

Les **Liqueurs** françaises sont indissociables de la géographie de leurs territoires, des fruits et des épices caractéristiques des terroirs. S'inscrivant parmi les filières d'excellence de l'agriculture française, les maisons de liqueurs partagent une démarche collective de sauvegarde de leurs savoir-faire ancestraux. En 2024, ces savoir-faire ont été reconnus par le ministère de la Culture, et ont rejoint l'inventaire français du Patrimoine Culturel Immatériel. En ouvrant leurs portes au public, lors notamment des Journées Européennes du Patrimoine, les maisons de liqueurs dynamisent la vie des territoires et préservent leur ancrage local en racontant leur histoire et en sensibilisant les visiteurs aux savoir-faire régionaux.



## DÉVELOPPER L'ATTRACTIVITÉ DES TERRITOIRES

En 2025, la filière des **Eaux-de-vie de fruits** inaugurera les « Chemins du Kirsch », un parcours de spiritourisme et d'agritourisme ambitieux autour de l'AOC Kirsch de Fougerolles. La concrétisation de ce projet constitue une étape décisive pour la revalorisation de la filière kirsch et la dynamisation du tissu économique local, en collaboration avec le Parc naturel régional des Ballons des Vosges et la Chambre d'Agriculture de la Haute-Saône. Cette initiative, portée par l'ensemble des acteurs de la filière (producteurs de cerises, bouilleurs de crus, collecteurs, distillateurs), célébrera les savoir-faire de la cerise, préservés et transmis depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle. Un projet exemplaire en faveur de la revalorisation d'un territoire et de ses produits.



## DYNAMISER L'ACTIVITÉ ÉCONOMIQUE DES TERRITOIRES

En moins de deux décennies, près d'une centaine d'opérateurs ont développé une activité de distillation de **Whisky** français. Lorsque les distillateurs ne sont pas eux-mêmes des agriculteurs transformant leurs propres céréales, l'orge, le maïs, le seigle ou même le blé noir sont sourcés localement constituant ainsi un débouché très bien valorisé de l'activité économique de territoires ruraux, parfois enclavés. Présents dans plus de 62 départements de France hexagonale et d'Outre-mer, chacun apporte dans sa production un savoir-faire et une typicité propres à sa région, participant ainsi à la mise en lumière de la très grande diversité des climats, des pratiques et des céréales produites sur les sols français.

## REVALORISER L'EMPLOI

La filière des **Spiritueux** est fière de contribuer à la valorisation de l'emploi et au développement de l'attractivité de ses métiers. Dans ce cadre, une hausse de 10,5 % des salaires minima conventionnels a été opérée en deux ans (février 2022 – février 2024). Le secteur, composé à 96,5 % de PME de moins de 50 salariés, se distingue également par un fort taux de CDI (93,5 %), environ 2 200 contrats en alternance, une ancienneté moyenne de près de 10 ans et une féminisation croissante des effectifs, atteignant 43 % en 2024. Ces chiffres encourageants témoignent de l'engagement fort de la profession en faveur des travailleurs, de l'amélioration continue de leurs conditions de travail et de la valorisation des savoir-faire.





# LES FRANÇAIS ET LES SPIRITUEUX UNE CONSOMMATION PLAISIR, UNE CONSOMMATION RESPONSABLE

Le Baromètre Sowine/Dynata de mars 2024 révèle que le consommateur de spiritueux est de plus en plus affirmé dans ses goûts et dans ses choix.

63 % des Français déclarent consommer des spiritueux, purs ou en cocktails. Le rhum conserve sa position en tête des spiritueux les plus consommés (79 %), devant le whisky, seul spiritueux en hausse, de 4 points par rapport à 2023 (72 %). La vodka (61 %) et les liqueurs (60 %) sont au coude-à-coude, suivies par le gin (47 %), le cognac (47 %), la tequila (46 %) et les anisés (45 %).

La mixologie donne la liberté de créer. Si les Français sont 35 % à s'intéresser à cet univers, **l'intérêt pour la mixologie est plus fort chez les adultes de 18 à 25 ans** (52 %). 79 % des consommateurs préparent désormais eux-mêmes leurs cocktails à la maison (en hausse de 3 % par rapport à 2023). Cet exercice donne accès à un plaisir convivial mais occasionnel, réalisé seulement quelques fois par an (46 %).

En progrès, **l'apéritif est le moment de consommation de spiritueux favori des Français** (44 %). Il est suivi par les soirées (35 %), le moment du digestif (17 %) puis au cours du repas (5 %).

Pour leurs achats de spiritueux, les Français ne sont plus que 48 % à dédier un budget entre 11 € et 20 € par bouteille. En revanche, ceux qui consacrent un budget entre 21 € et 50 € sont en forte progression, pour atteindre 43 %, traduisant une tendance à la **premiumisation de la consommation**.

La consommation de produits à plus faible teneur en alcool ou sans alcool, les No-Low, est stable à 28 %. Elle est plus forte chez les 18-35 ans à 40 %, et chez les femmes, à 31 %, contre 24 % chez les hommes. Les No-Low attirent particulièrement les consommateurs réguliers de spiritueux purs (44 %) ou en cocktails (52 %), et constituent une **démarche proactive de modération** des consommateurs de spiritueux (51 %).

**Les consommateurs connectés sont moins influencés.** Seulement 38% des Français connectés qui suivent des influenceurs vins et spiritueux sur les réseaux sociaux déclarent accorder de l'importance à leurs conseils, une baisse marquée de 10 points. Cette tendance est particulièrement prononcée chez les 18-25 ans (-12 pts vs 2023).



**63 %**  
DES FRANÇAIS DÉCLARENT  
CONSOMMER DES SPIRITUEUX

**44 %**  
DES FRANÇAIS DÉCLARENT QUE L'APÉRITIF EST LEUR  
MOMENT FAVORI DE CONSOMMATION DE SPIRITUEUX

**52 %**  
DES CONSOMMATEURS DE NO-LOW CHOISISSENT  
CES PRODUITS POUR FAVORISER UNE CONSOMMATION  
MODÉRÉE



La consommation de spiritueux s'inscrit dans un mouvement plus général en France, qui normalise petit à petit la consommation responsable. En 2023, on n'observe plus que 7 % de consommateurs quotidiens, contre 21,5 % en 2000. De plus, 92 % des Français consomment moins de 10 verres par semaine. Ils sont même plus de 60 % à consommer moins d'une fois par semaine.

Ces tendances positives s'observent aussi chez les jeunes : ainsi, 1 jeune de 17 ans sur 5 n'a jamais bu d'alcool en 2021, soit 2 fois plus qu'il y a 20 ans. De même, l'usage régulier a baissé de 24 % sur la même période.

Source : ESCAPAD 2022 - OFDT 2024



# LE SPIRITOURISME UNE NOUVELLE PASSION FRANÇAISE

Découverte nocturne de la distillerie, visite historique en réalité virtuelle, escapade en trottinette électrique à travers la propriété, rencontre avec le distillateur ou encore ateliers de mixologie... Les offres de spiritourisme se multiplient et rivalisent de créativité, attirant chaque année davantage d'amateurs en quête de nouvelles expériences.

## LE SPIRITOURISME SE REINVENTE ...

Chaque année, le spiritourisme attire plus de **2 millions de visiteurs** de France et d'ailleurs. Plus de 120 sites, ainsi qu'une vingtaine d'espaces muséographiques dédiés aux spiritueux leurs ouvrent leurs portes dans toutes les régions de France hexagonale et d'Outre-mer. Un phénomène en plein essor, particulièrement attractif pour les touristes locaux mais aussi internationaux, qui apprécie l'excellence à la française de ces produits emblématiques exportés sur les cinq continents.

Les petites distilleries sont de plus en plus nombreuses à mettre le pied à l'étrier, tandis que les grandes maisons se réinventent sans cesse et redoublent d'inventivité pour répondre à la demande de visiteurs en quête de nouvelles expériences, d'authenticité et de connaissances sur des produits qu'ils affectionnent.



## QUELQUES EXEMPLES DE VISITES À DÉCOUVRIR :

- **DISTILLERIE COMBIER** à Saumur :  
visite de la distillerie suivie d'une dégustation-croisière sur la Loire.
- **MAISON HENNESSY** à Cognac :  
exploration de l'histoire et des savoir-faire de la Maison en réalité virtuelle, au carrefour de la haute technologie et de la poésie.
- **DISTILLERIE WARENGHEM** à Lannion :  
atelier découverte de l'art de l'assemblage d'un Whisky Single Malt breton.
- **PERNOD RICARD** à Marseille :  
atelier de pastisologie et du chai accompagnée du spectacle son et lumière « La Part des Anges », suivie d'un atelier de mixologie.
- **CHÂTEAU DU BREUIL** à Le Breuil-en-Auge :  
visite de la distillerie et du chai accompagnée du spectacle son et lumière « La Part des Anges », suivie d'un atelier de mixologie.
- **MAISON RÉMY MARTIN** à Juillac-le-Coq :  
escapade en vélo électrique à travers le patrimoine rural de la région sur le thème de la préservation de la biodiversité.

## ... ET CONTINUE DE DYNAMISER LES TERRITOIRES !

Acteur de la vie économique locale, de développement régional, créateur d'emplois et promoteur d'un héritage commun, le spiritourisme c'est également toute l'année avec des événements nationaux ou régionaux, en lien avec les récoltes ou les cycles d'élaboration de ces produits d'exception.

## LE SAVIEZ-VOUS ?

Les activités de spiritourisme peuvent représenter jusqu'à **30 % DU CHIFFRE D'AFFAIRES D'UNE PME FRANÇAISE.**

\*sous réserve

14 AU 18 MAI 2025  
**LES FÊTES DE LA CHARTREUSE**

Massif de la Chartreuse,  
Auvergne-Rhône-Alpes

4 AU 5 OCTOBRE 2025  
**LES ABSTINTHIADES**

Pontalier,  
Bourgogne-Franche-Comté

20 AU 21 SEPTEMBRE 2025  
**L'APÉRITIF DU PATRIMOINE**

France

OCTOBRE 2025\*  
**LE BAN DE LA DISTILLATION**

Cognac,  
Nouvelle-Aquitaine

15 NOVEMBRE 2025\*  
**FÊTE DU KIRSCH DE FOUGEROLLES**

Fougerolles,  
Bourgogne-Franche-Comté

OCTOBRE À FÉVRIER 2025  
**LA FLAMME DE L'ARMAGNAC**

Gers - Landes  
& Lot-et-Garonne



## À 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 151 500 emplois dans toutes les régions de France hexagonale et ultramarine. 95 % des entreprises sont des 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)

[WWW.SPIRITOURISME.COM](http://WWW.SPIRITOURISME.COM)



@Fédération Française des Spiritueux



@Spiritourisme

## CONTACTS PRESSE

Linda Amsellem - l.amsellem@monet-rp.com - 0609091385

Célestine Ferreira - c.ferreira@monet-rp.com - 0761931643