

VIGNE

Présélection des eaux-de-vie d'Alsace

Les IG prêtes pour Paris



Pour les professionnels de la filière, ces IG sont une manière de « conforter » leur production.

Mardi, la présélection des eaux-de-vie d'Alsace en vue du Concours général agricole a été marquée par la présence de mirabelles, quetsches, framboises et kirschs sous indication géographique. Une première pour des distillateurs alsaciens très attachés à leur savoir-faire ancestral.

■ Dis-moi d'où tu viens, je te dirai qui tu es. En production agroalimentaire ou en viticulture, on appelle cela le lien au terroir, où comment assurer au consommateur la provenance d'un produit et le savoir-faire qui a permis de le concevoir. Une notion applicable depuis un an aux principales eaux-de-vie alsaciennes qui, pour la première fois, vont pouvoir participer au Concours général agricole (CGA) de Paris dans les sections spéciales IG, ou indications géographiques. « C'est un aboutis-



Entre 2 à 3 millions de bouteilles d'eaux-de-vie sont vendues chaque année en France.

Photos Nicolas Bernard

sement», commente Frédéric Roy, chargé de mission du CGA au sein de la Chambre d'agriculture, en préambule de la dégustation de présélection qui s'est déroulée mardi à la Maison des vins de Colmar, toujours organisée en partenariat avec la DDT du Haut-Rhin et l'Association des viticulteurs d'Alsace.

L'attrait du terroir alsacien

Au total, ce sont cinq eaux-de-vie alsaciennes (mirabelle, quetsche, kirsch, framboise et whisky) qui concourront dans des sections spéciales IG à Paris le 29 février. « La probabilité d'une médaille est ainsi bien plus importante », poursuit-il. Au contraire de la poire williams alsacienne qui ne bénéficie pas de l'indication géographique pour « des raisons historiques » et qui devra du coup concourir aux côtés d'eaux-de-vie produites dans d'autres régions. On peut ainsi citer

le Sud-Ouest, autour de Bordeaux, qui compte pas mal de producteurs de poire williams, ou encore la région lyonnaise. Ces nouvelles indications géographiques offrent aux eaux-de-vie alsaciennes une nouvelle « reconnaissance » estime Manou Massenez-Heitzmann, présidente de l'Association régionale des industries alimentaires (Aria) d'Alsace et également productrice d'eaux-de-vie à Villé. « En Alsace, nous avons la chance d'avoir une image de marque haut de gamme et fiable sur nos produits agroalimentaires. Ces IG sont pour nos consommateurs, qu'ils soient alsaciens ou étrangers, et attachés au terroir de notre région. » À l'export en effet, les eaux-de-vie ont plutôt bonne réputation à en juger par les chiffres avancés par Manou Massenez-Heitzmann : « À titre personnel, je vends 88 % de la production à l'export dans 110 pays, dont une majorité aux États-Unis et au Japon. Là-bas, il y a bien le saké, mais ce n'est pas à base de fruits. Du coup, nos produits sont très intéressants pour eux. »

Une démarche « vertueuse »

Pour Willy Hagmeyer, distillateur à Balbronn, ces indications géographiques sont le reflet du « savoir-faire traditionnel » qui constitue l'ADN des distillateurs alsaciens depuis des générations. « Maintenant, on l'écrit noir sur blanc et le fait contrôler par un organisme extérieur », résume-t-il. Si chaque distillateur a sa « propre façon de distiller » selon lui, il existe quand même un point

commun entre toutes les eaux-de-vie alsaciennes : le procédé de distillation. « Dans notre région, nous chauffons la purée de fruits par l'extérieur. Cela permet de faire monter l'ébullition progressivement. Dans d'autres régions, on chauffe la purée de fruits en injectant de la vapeur directement dans l'alambic. Vapeur qui reste toujours à la même température », explique-t-il. C'est ce savoir-faire ancestral qui est valorisé au sein de l'indication géographique, avant l'origine de la matière première qui, contrairement à une AOC, ne doit pas forcément être issue de la région de production. Dans le cas des eaux-de-vie alsaciennes nouvellement IG, seuls le kirsch et la quetsche sont conçus à partir de fruits 100 % alsaciens. L'autre obligation du cahier des charges de ces indications géographiques concerne les rendements. Ceux liés à l'alcool sont ainsi encadrés et doivent, dans le cas du kirsch, être compris entre 4,5 et 8 % ; un rendement d'alcool étant le litre d'alcool pur obtenu pour 100 kg de fruits. L'autre rendement « encadré » par le cahier des charges concerne la production fruitière. Un cerisier ne doit ainsi pas excéder les 300 kg de fruits produits. Si ces règles peuvent sembler contraignantes de prime abord, elles sont pour Willy Hagmeyer avant tout « vertueuses ». « Ces IG permettent d'asseoir la production locale. C'est une manière de lutter contre le chômage. C'est aussi un gage de fidélité et une transparence pour le consommateur. »

Nicolas Bernard