

agriculture

Un manifeste pour les gnôles naturelles

Cet appel lancé par une quarantaine de producteurs questionne l'impact de la production industrielle d'alcool et de la standardisation imposée par l'Europe.

Is sont jeunes et de plus en plus nombreux à vouloir remettre du sens dans la production des eaux-de-vie. Une quarantaine de distillateurs, brasseurs, vigneron et amateurs des spiritueux ont proposé en décembre 2018 dans le Manifeste des gnôles naturelles¹ un ensemble de principes visant à présenter ce qu'est une «gnôle naturelle»: utilisation d'alambic en cuivre, refus du plastique, approvisionnement local, utilisation de substrats naturels et paysans... «Nous, distillateurs et distillatrices "nature", souhaitons exposer notre mode de fabrication et expliquer ce qui nous distingue de l'industrie, de nombreuses distilleries dites artisanales et du label européen Agriculture Bio de plus en plus souple vis-à-vis des intrants», précise le manifeste. «Nous cherchons à ne rien mettre dans les champs. Nos approvisionnements en matières premières sont a minima bio et nous n'ajoutons pas de colorants, de sucres et d'additifs.»

L'alcool éthylique à 96° - ou alcool rectifié - est dans le viseur de ces aficionados du «digeo». Rendu obligatoire par des règlements européens successifs² dans la fabrication des gins, vodkas et bitters, anisés, guignoles, pacharans... cet ingrédient est nécessairement d'origine industriel. Pour des raisons économiques, de praticité et de volume, les marcs de raisins, céréales et betteraves sucrières constituent la matière principale de ce produit, ce qui a pour effet d'homogénéiser

les bases alcooliques des digestifs et de tirer vers le bas les coûts³. Or, pour les signataires du manifeste, la distillation doit s'accommoder de la diversité des produits agricoles disponibles: le vin, le moût, les fruits... De plus, cette réglementation dépossède les artisans de leurs savoir-faire et des traditions de distillation, qui existent depuis la fin du XIII^e siècle en France.

AJOUT DE CAMEL

D'autres pratiques autorisées par l'Europe sont dénoncées comme l'ajout de caramel pour donner un aspect vieux, de glycérine pour le côté doux et gras ou de sucres dans les spiritueux de fruits, rhums, cognacs... La liste des recommandations ressemble à un début de cahier des charges et le manifeste est d'ailleurs inspiré du développement des Vins naturels.

Baptiste François⁴ est l'un des artisans de cet appel. Distillateur passionné dans le Cantal, il produit du rhum, de la fine et d'autres eaux-de-vie. Pour lui, la distillation est complémentaire d'autres activités artisanales. C'est par exemple un moyen de «recycler» les lots de bières artisanales déclassées ou de distiller des vins naturels (non soufrés) issus de crachoirs utilisés dans des salons. Ce manifeste est donc un appel à faire différemment, à retrouver du sens dans la production d'eaux-de-vie... mais aussi à réinterroger les consommateurs sur l'histoire de leurs spiritueux.

■ MAXIME BERGONSO (MRJC)

en bref

SERRES ET EFFET DE SERRE

En octobre, les députés ont adopté sans discussion un amendement au projet de loi de finances 2020 qui déplaçonne une aide fiscale à l'utilisation de gaz naturel pour le chauffage des serres. La Confédération paysanne y voit «un cadeau fiscal mal venu» de 10 à 15 millions d'euros par an pour des légumes hors saison, contraire à «l'engagement du gouvernement d'accompagner les filières pour sortir de leur dépendance aux niches fiscales défavorables à l'environnement». □

ADIEU L'INRA !

Et bonjour l'Inrae! L'Institut national de recherche en agriculture, alimentation et environnement est né le 1^{er} janvier de la fusion des instituts nationaux de recherche en agronomie (Inra) et en sciences et technologies pour l'environnement et l'agriculture (Irstea). Las, le nouveau-né n'a droit ni à la tutelle du ministère de la Transition écologique, ni aux financements de celui de l'Enseignement supérieur pour son volet environnemental, déplore le syndicat Sud Recherche. □

PESTICIDES CANADA DRY

Entre Noël et Nouvel an est paru le décret relatif aux distances minimales entre les habitations et les zones d'épandage de pesticides, applicable dès 2020. 5 mètres pour les cultures basses et 10 pour les cultures hautes (viticulture, arboriculture) voire 20 mètres pour les «substances les plus préoccupantes» (0,3% des substances actives, ce qui n'inclut pas le glyphosate). Des réductions à 3 ou 5 mètres sont possibles... Une «réglementation Canada Dry» selon Agir pour l'environnement, qui a promis de saisir la justice.

1 - Plus d'informations : <http://gnole-naturelle.eu>.

2 - Voir le règlement européen 2019/787.

3 - Pour une bouteille d'un litre d'alcool pour fruits, de gin ou de vodka à 40° vendue 13€ en supermarché, le coût de l'alcool à 96° utilisé est de 0,2 à 0,4€ hors taxes.

4 - Plus d'informations : <https://distillerie-baptiste.com>.