

POINTS FORTS DE LA RÉUNION DES DISTILLATEURS AGROSCOPE 2024

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'économie,
de la formation et de la recherche DFFR
Agroscope

Cette année, la réunion des distillateurs organisée par Agroscope sur le site de Reckenholz (Zurich) a rassemblé plus de 75 acteur·rice·s de l'industrie de la distillerie de Suisse et des pays voisins. Le thème principal de la conférence portait sur le fractionnement de l'eau-de-vie par la mesure de la conductivité. Au programme figuraient également des informations actuelles de l'Office fédéral de la douane et de la sécurité des frontières ainsi que des associations professionnelles. Comme l'année précédente, les participant·e·s francophones ont bénéficié d'une traduction simultanée de la conférence.

Le modérateur, Andreas Bühlmann, Agroscope (responsable du groupe de recherche Qualité post-récolte), a ouvert la conférence par un bref aperçu des activités du projet DARF (Destillate Agroscope Régie Fédérale des alcools). DARF est une plateforme qui contribue à la compétitivité des distillats suisses. En plus de l'organisation de cette conférence, elle met également en œuvre des projets de recherche qui peuvent être soumis par l'industrie au moyen d'une procédure du forum. Le projet propose également des modules de formation comprenant des cours de distillation dans divers centres agricoles et organise un concours des eaux-de-vie nobles.

Participation record à DistiSuisse 2023

Max Kopp, président sortant du plus grand concours suisse des spiritueux «DistiSuisse», a présenté aux participant·e·s un aperçu du concours de l'année dernière. Il est apparu, de

manière fort impressionnante, que le nombre de produits soumis au concours a presque doublé depuis son lancement, passant de 410 (2011) à 790 (2023). Les travaux préparatoires du prochain DistiSuisse à l'été 2025 sont déjà en cours.

Deux associations, un objectif de qualité

Augustin Mettler, président de l'association professionnelle «Les distillateurs suisses» et Daniel Zraggen, membre de la «section Spiritueux suisses» de «SpiritSuisse», ont successivement expliqué les tâches et les objectifs de leurs associations respectives. Même si les deux associations présentent de nombreux points communs en ce qui concerne leurs objectifs, leur composition est néanmoins différente. Composée principalement de petites et moyennes distilleries, l'association «Les distillateurs suisses» s'engage à promouvoir une grande sympathie des populations pour les produits des producteur·rice·s suisses, notamment à travers une coopération avec diverses associations du secteur de la restauration, des bars ou de la confiserie.

«SpiritSuisse» se compose pour sa part principalement d'acteur·rice·s clés de la production et de la distribution en Suisse. Il s'agit principalement de grandes entreprises locales ainsi que des filiales suisses de sociétés internationales de spiritueux. La «section Spiritueux suisses», composée de 21 membres individuels, fait partie de cette association. L'objectif de l'association «SpiritSuisse» est, entre autres, de promouvoir la production et le commerce



Max Kopp, Inforama Oeschberg, présente aux participant·e·s le nouveau distillateur de la distillerie mobile de Christoph Fankhauser. Photo: Agroscope.

de spiritueux de qualité en se dissociant clairement des produits de qualité inférieure à bas prix.

Goût ne signifie pas arôme

Franziska Franchini, de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires, a présenté quelques modifications de l'ordonnance suisse sur les boissons. Il s'agissait notamment de l'alignement de l'ordonnance sur le règlement de l'UE sur les boissons spiritueuses. Quelques ajustements ont notamment été apportés à la catégorie « gin » : désormais, afin de s'arrimer à la terminologie du langage sensoriel, ce ne sera plus le « goût de genévrier » qui devra rester prédominant dans le gin, mais plutôt « l'arôme de genévrier ». De plus, la sous-catégorie « London Gin » est définie séparément dans un alinéa de l'article « Gin ». Par ailleurs, la dénomination « dry » est également explicitement défini en relation avec le gin, le gin distillé et le London gin.

Une modification a également été apportée aux composants secondaires de l'alcool éthylique d'origine agricole, de sorte que le furfural est désormais réglementé avec une valeur maximale de 0,005 g/l (autrefois : « non détectable »). Autre nouveauté : le topinambour défini avec une teneur en alcool minimale de 38 % vol.

Guêpes parasitoïdes pour lutter contre la drosophile du cerisier

Dominique Mazzi du site Agroscope de Cadenazzo (TI) a expliqué les résultats d'expériences sur la lutte biologique contre la drosophile du cerisier (*Drosophila suzukii*). Après des recherches dans un laboratoire de haute sécurité, une espèce de guêpe parasitoïde a été identifiée comme le meilleur candidat, ce qui a pu être confirmé par des lâchers dans des cages de terrain. Alors que des lâchers commerciaux de ces parasitoïdes exotiques sont déjà effectués en Italie, ils ne sont pas prévus en Suisse avant 2026.

Adoucissement des exigences de métrologie

L'Office fédéral de la douane et de la sécurité des frontières (OFDF), représenté par Jean-Claude Fleury, Roland Jossen et Massimo Grassi, a présenté l'état actuel de la révision de la loi suisse sur les douanes et l'alcool ainsi que la motion Regazzi, qui exige des modifications dans les bases légales afin que les petit·e·s producteur·rice·s puissent obtenir une concession pour distilleries domestiques.

De plus, des informations ont été fournies sur divers changements dans les cahiers des charges des distilleries. Entre autres, les producteur·rice·s ne sont plus tenu·e·s d'utiliser des alcoomètres calibrés officiellement en rupture de stock, mais sont libres d'utiliser l'instrument de mesure de leur choix. La détermination officielle de la teneur en alcool par l'OFDF continue d'être effectuée à l'aide d'un instrument de mesure de l'alcool calibré conformément à l'ordonnance sur la détermination d'alcool et fait foi en cas de différences.

L'après-midi de la conférence a été consacré à la technologie des distilleries. Le professeur Manfred Gössinger, HBLA Klosterneuburg, a expliqué aux participant·e·s les résultats de ses tests, qui ont déjà été publiés à plusieurs reprises dans la petite distillerie, ainsi que l'application pratique de la mesure de conductivité dans la distillerie. Outre



Andreas Bühlmann, Agroscope, a guidé les participant·e·s tout au long de la journée. Photo : Agroscope.

les explications théoriques en salle, l'utilisation et le fonctionnement d'un conductimètre dans la distillerie mobile ont été démontrés. À titre d'illustration, le distillateur Christoph Fankhauser, Inforama Oeschberg, a distillé un moût de pommes et l'a recueilli dans des flacons de 100 ml. Sur la base des valeurs mesurées obtenues, le point N pour séparer la queue de distillation de l'eau-de-vie de cœur à pu être déterminé en salle. À la fin, les participant·e·s se sont livré·e·s à une évaluation sensorielle des fractions.

Réunion des distillateurs Agroscope

Chaque année, Agroscope organise une conférence d'information pour l'industrie des distilleries, les consultant·e·s et les personnes intéressées dans le cadre du projet DARF et en collaboration avec l'Office fédéral de la douane et de la sécurité des frontières (OFDF).

La prochaine conférence devrait avoir lieu au printemps 2025 (plus d'informations sur Extension boissons et distillats (admin.ch) (<https://www.agroscope.admin.ch/agroscope/fr/home/themes/denrees-alimentaires/vin-distillats/extension-boissons-distillats.html>) ou via le code QR)

