



Thomas Blum a présenté un essai réalisé à Agroscope, au cours duquel différentes variétés de sorgho sucré ont été pressées, fermentées et distillées.

POINTS FORTS DE LA RÉUNION DES DISTILLATEURS AGROSCOPE 2025

Le 25 mars 2025, la réunion des distillateurs d'Agroscope a eu lieu sur le site Agroscope de Reckenholz à Zurich, en collaboration avec le domaine Alcool de l'Office fédéral de la douane et de la sécurité des frontières.

Près de 80 distillateurs et passionnés se sont retrouvés pour cette journée dédiée à la filière. Outre les informations les plus récentes des douanes et des associations, l'éventail des thèmes abordés allait de l'assurance qualité à l'innovation en passant par la rentabilité.

Andreas Bühlmann, responsable du groupe de recherche d'Agroscope sur la qualité post-récolte, a guidé les participants à travers un programme varié et passionnant. La réunion s'est ouverte sur un aperçu des activités du projet DARF (Distillats

Agroscope Régie Fédérale des alcools). En plus des techniques de représentants de la branche, certains projets et travaux réalisés dans le cadre du projet DARF ont également été présentés.

NOUVEAU GUIDE PRATIQUE

L'autocontrôle pour les distilleries comptait parmi ces projets. Thomas Blum, d'Agroscope, a présenté à ce sujet une première ébauche du guide élaboré par Agroscope sur l'autocontrôle et la sécurité au travail pour les distilleries. Ce guide est destiné à

aider les petites et moyennes distilleries à se familiariser avec le thème de la sécurité des produits. En parallèle à ce guide, des fiches de travail pouvant être adaptées aux spécificités de chaque exploitation ont également été élaborées. Il est prévu que ce guide et les fiches de travail puissent être téléchargés gratuitement d'ici l'été 2025.

NOUVEAUTÉS CHEZ DISTISUISSE

Katja Riem, la nouvelle présidente du plus important concours suisse de spiritueux «DistiSuisse», a présenté les derniers changements pour l'édition 2025 de DistiSuisse. Entre autres, la plus importante distinction, celle de «Distillerie de l'année», ne sera décernée désormais qu'à une seule distillerie. Les distilleries nominées sont publiées avant la cérémonie de remise des prix, ce qui permet de maintenir le suspense jusqu'à la cérémonie et d'accorder une plus grande reconnaissance au titre de «Distillerie de l'année». En outre, un nouveau prix spécial sera décerné à la meilleure eau-de-vie de fruits non sucrée.

UN OUTIL POUR MAÎTRISER LES COÛTS

L'un des principaux thèmes abordés lors de la réunion des distillateurs de cette année était, entre autres, la rentabilité des distilleries. Max Kopp, de l'Inforama Oeschberg, a expliqué les structures des coûts de la production d'eaux-de-vie de fruits dans les petites distilleries. Il a donné un aperçu des différents postes de coûts qui doivent être pris en compte dans le calcul des coûts d'un distillat. Outre

les dépenses en matériel, il faut également tenir compte des provisions, des salaires et des frais de commercialisation. Afin de pouvoir calculer un prix de vente couvrant les coûts, il a développé un outil Excel en collaboration avec Victor Egger, de la Fondation Rurale Interjurassienne. Vous trouverez l'accès à cet outil dans le code QR ci-joint.

Cet outil ne prend toutefois pas en compte la production de liqueurs et un éventuel stockage en fûts. Marc Schär, de la distillerie Weidhof à Ormalingen, a présenté une approche possible pour calculer le stockage en fûts dans son travail de recherche approfondie à l'école des chefs d'exploitation, travail qui a également été présenté par Max Kopp.

LES ASSOCIATIONS ET LA DOUANE

Augustin Mettler, président de l'association professionnelle «Les distillateurs suisses» (petites et moyennes distilleries), et Gabriel Galliker-Etter, membre de «SpiritSuisse» (grands producteurs et distributeurs de spiritueux), ont expliqué les activités des deux associations. Il est devenu évident que, malgré des structures différentes, les deux associations collaborent efficacement, surtout en ce qui concerne la représentation politique de leurs intérêts.

Les douanes ont également présenté d'autres développements. Roland Jossen et Sandra Meyer de l'Office fédéral de la douane et de la sécurité des fron-

La réunion des distillateurs Agroscope a réuni près de 80 distillateurs et passionnés de la filière.



© O+W



La dégustation du produit de différents essais met à l'épreuve les capacités sensorielles des participants au congrès.

tières (OFDF), domaine Alcool, ont présenté des informations sur la révision à venir de l'ordonnance sur l'alcool. Cette ordonnance, qui devrait entrer en vigueur en 2027, restructurera notamment le régime des concessions pour les distilleries. Est considéré comme producteur professionnel celui qui produit annuellement plus de 200 litres d'alcool pur par an. Cela concerne tous les producteurs de boissons distillées. De même, les distilleries à façon ne seront plus divisées en deux catégories à l'avenir, ce qui présentera l'avantage de pouvoir servir tous les clients.

Pour les producteurs, qui produisent moins de 200 litres d'alcool pur par an, l'OFDF délivre trois types de concessions. En ce qui concerne la fabrication non commerciale, seules des plantes indigènes ou des plantes récoltées à l'état sauvage dans le pays peuvent être utilisées.

Les adaptations doivent permettre de réduire les charges bureaucratiques et de soulager la filière, étant entendu que le projet de nouveau règlement fera l'objet d'une consultation parlementaire.

En outre, un nouveau guide de la publicité pour les boissons spiritueuses a été publié et entrera en vigueur en 2026.

→ Pour en savoir plus : www.ofdf.admin.ch



← Lien vers l'outil Excel pour calculer les coûts de production des eaux-de-vie de fruits.

NUMÉRISATION ET INTELLIGENCE ARTIFICIELLE

L'après-midi a débuté avec Christian Limburg de la société Sensiolink. Il a mis en avant le potentiel de la numérisation dans différents domaines de la distillerie. Au-delà de la réduction des coûts et de la durabilité, les principaux avantages de la numérisation résident dans l'analyse des données et la flexibilité des distilleries. Les cartes de stockage numériques et basées sur le cloud ou la mesure et le calcul du niveau de remplissage par capteur permettent de réduire la charge administrative dans la distillerie.

Dominik Durner, professeur au Weincampus Neustadt, a abordé un sujet qui est sur toutes les lèvres : l'intelligence artificielle (IA). Il explique que l'IA n'est ni magique ni une menace pour l'humanité, mais qu'elle devient un outil indispensable. Elle permet notamment d'organiser les processus de production et la communication de manière plus efficace. Il est donc essentiel pour la filière de se pencher sur ce sujet et d'intégrer harmonieusement l'innovation dans l'art traditionnel de la distillation.

CONCLUSION SENSORIELLE

Après les exposés sur la numérisation et l'intelligence artificielle, la conférence s'est terminée par trois brefs exposés sur des essais dans le domaine de la production de spiritueux.

Le professeur Dominik Durner a donné un aperçu passionnant du monde de l'intelligence artificielle et de la maturation du gin en fût de bois.



© Agroscope



© O+W

Thomas Blum présente aux participants de la réunion le guide sur l'autocontrôle et la sécurité au travail pour les distilleries.

Le professeur Dominik Durner (Weincampus Neustadt) a montré aux participants comment innover avec un spiritueux très demandé. Pour ce faire, il a expliqué une expérience, menée au Weincampus, qui consistait à faire vieillir le même gin dans des fûts en bois de différentes essences. Outre les fûts de chêne d'Autriche et de Slavonie, des fûts en acacia, en cerisier et en châtaignier ont également été utilisés pour la maturation.

Thomas Blum (Agroscope) a présenté un essai réalisé à Agroscope, au cours duquel différentes variétés de sorgho sucré ont été pressées, fermentées et distillées. Outre la fermentation et la distillation du jus brut, le jus de certaines variétés a d'abord été concentré, puis dilué à nouveau, dans le but d'obtenir un profil aromatique différent.

Andreas Bühlmann (Agroscope) a, quant à lui, présenté un essai axé sur la levure. Afin d'identifier la bonne levure pour les produits portant le label Damassine AOP, des essais ont été menés en collaboration avec l'association Damassine AOP, sous la direction de Victor Egger (FRIJ), en utilisant des levures de culture pure et des techniques de fermentation spontanée avec du damasson rouge du canton du Jura. Les résultats montrent que les fermentations spontanées produisent davantage d'esters éthyliques à chaîne moyenne ou longue,

qui ont un effet négatif sur l'évaluation sensorielle, tandis que les levures pures produisent des produits de qualité plus constante et mieux évalués. Sur la base de ces résultats, on envisage actuellement de sélectionner une levure présente sur le damasson rouge.

La journée s'est terminée par une dégustation de distillats issus des essais présentés. 🍷

➔ **De plus amples informations sont disponibles sur :**
www.destillate.agroscope.ch

GOOD NEWS POUR L'APPLI « CALCO »

En Suisse comme à l'étranger, l'application « CALCO », qui permet de calculer la teneur en alcool des spiritueux et la quantité d'eau à ajouter pour la réduire, a connu un grand succès. Cependant, en raison de son ancienneté, elle n'était plus compatible avec tous les terminaux mobiles. L'Office fédéral suisse de la douane et de la sécurité des frontières vient d'annoncer qu'un crédit a été accordé pour mettre cette application à jour. « CALCO » devrait être à nouveau disponible durant l'été 2025.