



Augustin Mettler. Photo : Distillateurs suisses / DR.

# AUGUSTIN METTLER

## PRÉSIDENT DES DISTILLATEURS SUISSES

**Augustin Mettler est président des Distillateurs suisses et directeur de DistiSuisse, une initiative de plusieurs associations importantes de la branche. Il nous a accordé une interview pour parler des enjeux autour de la distillation en Suisse.**

### PROPOS RECUEILLIS PAR NICOLAS MESSIEUX

#### **Augustin Mettler, quel est le rôle de l'association des Distillateurs suisses ?**

Nous sommes une association nationale représentant les producteurs suisses.

Au niveau politique, nous sommes notamment les représentants auprès de l'Office fédéral de la douane et de la sécurité des frontières OFDF pour ce qui concerne les questions de taxation. Notre but est de rendre les conditions de production des producteurs plus faciles ou moins difficiles suivant la question, et de défendre la profession.

Nous menons également des activités de promotion et de marketing comme le concours bisannuel DistiSuisse ou « La Suisse distille! », des portes ouvertes de la distillation. Le but est de mettre en avant la culture suisse de la distillation et d'offrir aussi les conditions d'amélioration de la qualité des spiritueux.

Enfin, notre troisième rôle est de faire le lien entre producteurs et de favoriser le dialogue et les échanges professionnels.

#### **Quelle est votre présence en Suisse romande et comment vous positionnez-vous de ce point de vue ?**

Nous avons beaucoup de membres dans l'arc jurassien et à Fribourg.

Le Jura et le Jura bernois sont de hauts-lieux de la production d'eaux-de-vie, au travers notamment de la Damassine AOP et d'une tradition vivace. Le Valais, Vaud, Neuchâtel et Genève sont eux plutôt des cantons viticoles et la production de spiritueux y est clairement secondaire au vin. En contrepartie, il y a une tradition qui reste vivace des distillateurs à façon.

La Suisse de la distillation est organisée en grandes régions (comme le vin) et il existe également une association spécifiquement romande des distillateurs.

### Le 13 octobre a eu lieu le concours bisannuel de DistiSuisse à Bâle, que représente-t-il ?

DistiSuisse est un concours national des spiritueux, reconnu dans la branche qui existe maintenant depuis 7 éditions. Elle récompense des gagnants dans 19 catégories, pour des prix très convoités [voir dans cette édition de Vignes et Vergers]. Cette année, l'édition du 13 octobre a été un nouveau record avec près de 800 échantillons envoyés pour la compétition par les producteurs de toute la Suisse.

Le concours est supervisé par Agroscope et le laboratoire METAS, ce qui est un gage de neutralité et de sérieux reconnus. Le jury est présidé par Jonas Inderbitzin [voir son interview dans Vignes et Vergers 06 / 2023], responsable de l'analyse sensorielle des végétaux à Agroscope Wädenswil (ZH). Les membres du jury sont formés spécialement pour juger les échantillons envoyés et ils rendent une évaluation de chaque échantillon, ce qui permet un feedback auprès du producteur. Pour beaucoup de participants, le rapport d'analyse est aussi précieux que le gain éventuel d'une distinction en or ou en argent. Cela permet au concours DistiSuisse de participer à l'amélioration continue de la qualité des spiritueux suisses.

### Vous organisez un événement annuel, « La Suisse distille » ...

Oui cette année, elle aura lieu le 11 novembre. Ce sont des portes ouvertes que nous menons dans plusieurs distilleries dans toute la Suisse. En Suisse romande, ce seront près de 12 distilleries ou assimilés qui ouvriront leurs portes au public. Les « distilleries ouvertes » sont l'occasion pour le

grand public de visiter les distilleries, de s'imprégner des odeurs et de l'ambiance très spéciale des distilleries. Les gens sont très friands de ces visites et les distilleries sont particulièrement spectaculaires à visiter, avec leurs belles machines et leurs procédés de fabrication originaux. Évidemment, le public peut également goûter et déguster des spiritueux produits dans la maison, avec un bout de saucisson ou une spécialité locale!

C'est aussi une occasion d'insister sur l'importance patrimoniale et culturelle des distilleries et sur leur importance dans le tissu agricole suisse.

### Que pensez-vous du développement de la production d'alcool 100% suisse avec l'ouverture d'une unité de production à Aarberg à partir de mélasse de sucre ?

C'est une excellente initiative, à laquelle nous sommes clairement favorables. Cela sera très intéressant pour les producteurs d'AOP suisses, notamment les producteurs d'absinthe, de gin ou de liqueurs. Le fait d'avoir de l'alcool suisse permettra d'afficher plus facilement un logo suisse, ou de revendiquer un « 100% Swiss Made ».

### Quelles sont les tendances actuelles en matière de production suisse ?

Le marché de la production indigène ressemble un peu à celui du vin, avec un tassement de la consommation depuis plusieurs années. La production suisse a considérablement baissé depuis 30 ans pour ne plus représenter que 18% contre 60% auparavant, à cause de la libéralisation du marché. La grande tendance des dernières années est évi-



Fig. 1: Extrait du flyer des Distillateurs suisses, montrant les distilleries participant à l'événement annuel « La Suisse distille! ».

demment l'explosion des «nouveaux spiritueux», qui ont surfé pour partie sur la vogue internationale du gin, des alcools artisanaux (comme pour la bière) et sur la légalisation et la formalisation de l'AOP Absinthe. Le gin étant un spiritueux plutôt «facile» à faire, les distillateurs nouveaux commencent maintenant à s'aventurer vers des alcools plus compliqués à fabriquer, comme des whisky, des rhums ou des vodkas, ou encore des grappas.

Des brasseries artisanales, menées par des jeunes, font leur apparition et rendent le marché très dynamique. J'ai notamment l'exemple de Gagynole, dans le Jura bernois, qui ont moins de 40 ans et proposent des produits très novateurs. Les jeunes qui s'intéressent à la distillation sont un phénomène qui me réjouit particulièrement parce que la branche a longtemps eu un problème de relève et de transmission des distilleries aux jeunes générations. L'engouement actuel pour la distillation devrait redonner du dynamisme et de l'avenir au secteur.

### Comment voyez-vous l'avenir de la production suisse ?

Nous sommes inquiets sur certains éléments et confiants sur d'autres.

Au niveau de la production et de la consommation, nous nous réjouissons de l'arrivée de jeunes qui s'intéressent à la distillation et créent de nouveaux produits – également dans de nouveaux secteurs qui ne sont pas indigènes à la base, comme le gin, le whisky, le rhum, la vodka ou le pastis. Combinée au développement de l'AOP Absinthe, avec le succès que nous voyons au niveau du concours DistiSuisse, nous sommes plutôt confiants en l'avenir. Il y a aussi des potentiels de nouveaux marchés et de développement autour du bio.

Nous sommes également très heureux du succès retrouvé de la distillation «à façon», qui ouvre le marché et amène de nouveaux producteurs et passionnés à la production et sur le marché.

Nous sommes néanmoins très soucieux de la possibilité de produire encore des fruits pour les eaux-de-vie. En effet, la mouche suzuki pose de très importants problèmes pour les cerises et les damassons – voire les abricots luzets mûrissants (la mouche est attirée par la couleur rouge), ce qui pose d'importants problèmes pour les arbres hautes-tiges qui sont impossibles à protéger par des filets [voir par exemple Vignes et Vergers 01/2023]. Le danger de la suzuki pour les hautes-tiges s'ajoute aux difficultés de la culture et du ramassage des fruits sur les hautes-tiges, qui ne sont pas autant optimisés que les conduites de vergers en moyennes – ou basses-tiges. Cela oblige ces secteurs à optimiser considérablement leur production en replantant des vergers – ce qui s'est beaucoup fait sur la damassine par exemple. Malheureusement, cela peut amener à des pertes sur des variétés très intéressantes au niveau du goût (par exemple des petites cerises) mais moins adaptables à une conduite de verger moderne.



Fig. 2: «La Suisse distille!» chez Morand, Martigny (VS). Photo: Distillateurs suisses/DR.

À cela s'ajoutent plus largement les nouveaux ravageurs comme le scarabée japonais et le gel de printemps qui est de plus en plus régulier avec le réchauffement climatique.

### Quel avenir pour la consommation ?

Historiquement, comme pour le vin, la consommation est en baisse sur le long terme.

Pour les eaux-de-vie, la consommation a fortement baissé avec l'abandon presque complet du pousse-café. S'il reste important en Suisse centrale, il a presque complètement disparu des autres régions, parce que le taux d'alcool autorisé au volant amène le consommateur de pousse-café à dépasser la limite.

Néanmoins, la consommation des spécialités et des nouvelles spécialités est très encourageante. Nous espérons aussi pouvoir développer la consommation des cocktails, notamment en éduquant les barmans : le kirsch et autres eaux-de-vie de fruits, mais aussi les spiritueux, ont un bon potentiel dans ce domaine. 🍷

### Références

<sup>1</sup>Associations à l'origine de l'association DistiSuisse: Fruit-Union Suisse (FUS), Fédération suisse des spiritueux (FSS), Forum suisse des eaux-de-vie (FSE), Fondation rurale interjurassienne (FRI)