

**La filière des spiritueux réunie pour la 1<sup>ère</sup> fois au Salon International de l'Agriculture  
du 26 février au 6 mars 2022 – Paris Porte de Versailles – Hall 2.2**

**« *Les spiritueux naissent de nos terroirs* »**

**Pour la première fois, la filière des spiritueux accueillera les visiteurs du Salon International de l'Agriculture sur l'espace de la Fédération Française des Spiritueux. Un univers passionnant à découvrir d'un œil neuf !**

**Là où tout commence...**

Qu'ont en commun l'armagnac, le calvados, le cognac, le gin, les liqueurs, le pastis, le rhum, la vodka, le whisky ? Ces produits sont tous 100% issus de l'agriculture ! Car dans la grande famille des spiritueux, l'histoire naît toujours d'un fruit, d'une plante ou d'une céréale, dont le meilleur est extrait par la main experte des fabricants. Chaque année, ce sont près de 3 millions de tonnes de matières premières agricoles qui sont distillées, macérées ou infusées, et qui entrent dans la composition d'une grande diversité de spiritueux.

Première filière de l'Union Européenne, les spiritueux français soutiennent près de 100 000 emplois. Exportés dans plus de 150 pays, ils font rayonner la France à l'international. Les savoir-faire des femmes et des hommes qui exercent leur activité dans la filière permettent de valoriser et de dynamiser l'excellence du patrimoine français.

La filière des spiritueux, responsable et engagée, préserve et développe les terroirs : réduction de son empreinte environnementale, distillation durable, réduction des intrants, transformation des pratiques agricoles.

**En direct du Salon International de l'Agriculture**

L'activité sera intense sur l'espace des spiritueux du plus grand rendez-vous de l'agriculture.

Au moment où le monde agricole met en valeur ses savoir-faire et ses plus beaux produits, la filière des spiritueux vous donne rendez-vous sur son stand afin d'en découvrir la diversité, reflets de nos terroirs !

Durant 10 jours, les visiteurs seront invités à découvrir l'univers des spiritueux depuis les matières premières, sublimées par la distillation, jusqu'aux conseils de dégustation !

À destination de l'amateur ou du simple curieux, des animations pédagogiques initieront les visiteurs à l'univers des spiritueux. Le détour par la carte de France des spiritueux offrira quelques surprises... Car si l'on sait d'où sont originaires les productions emblématiques historiques, on ignore bien souvent que le whisky, le gin et la vodka, sont produits dans nos régions !

**Tout un programme à inscrire dès à présent dans vos agendas !**

### **Les spiritueux en France - Chiffres clés 2020**

Production annuelle tous chiffres consolidés : près de 700 millions de litres  
Près de 3 millions de tonnes de matières premières agricoles  
100 000 emplois directs, indirects et induits  
2 millions de visiteurs par an sur nos sites dans le cadre du spiritourisme

51 indications géographiques

#### **A propos de la Fédération Française des Spiritueux**

Crée en 1996, la FFS est une organisation professionnelle qui représente les producteurs et les distributeurs français de boissons spiritueuses. Elle regroupe près de 250 entreprises (des PME aux groupes à vocation internationale) soutenant 100 000 emplois dans toutes les régions de France métropole et territoires d'outremer. 90% des entreprises sont issues de PME-TPE. Les spiritueux sont des boissons alcoolisées obtenues par distillation, macération ou infusion de matières premières agricoles. Il s'agit de boissons d'origine exclusivement agricole. On dénombre 44 catégories de spiritueux (absinthe, anisé, Armagnac, Calvados, Cognac, eau-de-vie de fruit, genièvre, gentiane, liqueur et crème de fruit, rhum, vodka, whisky...) et 51 indications géographiques. Un fabuleux patrimoine qui attire chaque année près de 2 millions de visiteurs dans les sites de production.

Nous rejoindre sur [www.spiritueux.fr](http://www.spiritueux.fr) et [www.spiritourisme.com](http://www.spiritourisme.com),

Ainsi que sur [Linkedin](#) et [Facebook](#) Et grâce au QR Code suivant :

