

LES SPIRITUEUX DES TERRITOIRES VIVANTS





ÉDITO

LA FILIÈRE DES SPIRITUEUX AU CŒUR DE L'ÉCONOMIE POUR DES TERRITOIRES VIVANTS

L'export généré par nos Maisons constitue la vitrine du savoir-faire à la française et de l'immense patrimoine culturel et gastronomique de la filière des spiritueux. Avec les vins, notre activité représente le second excédent commercial de l'économie française et le premier de l'agroalimentaire.

Nous le savons tous, l'excellence à la française est souvent matérialisée à l'étranger par de somptueux flacons qui contiennent des spiritueux d'exception. Mais ce qui est moins perçu en revanche est l'importance que revêt notre secteur dans notre économie, notre modèle social ou encore la transition écologique : une contribution majeure pour des territoires vivants.

Notre secteur a travaillé avec un cabinet indépendant, UTOPIES, pour y voir clair. Les faits sont là : à travers une présence dans tous les départements métropolitains et ultramarins, notre secteur contribue à 17 milliards d'euros de création de richesse et à 151 500 emplois. Partout en France, nos Maisons innovent pour réduire leur empreinte carbone et leur prélèvement de ressources naturelles.

Mais c'est en particulier notre lien à l'agriculture qui s'affirme. Avec près de 4 millions de tonnes de matières agricoles transformées, le secteur des spiritueux contribue au même niveau que la viticulture à l'équilibre de nos exploitations agricoles. En complément, les droits d'accises prélevés sur nos produits permettent à 220 000 agriculteurs de prendre leur retraite.

Partenaire naturel de l'agriculture, des consommateurs et des citoyens, notre secteur est plus que jamais partenaire des territoires en mouvement.

Jean-Pierre Cointreau

Président de la Fédération Française des Spiritueux

DU 24 FÉVRIER AU 3 MARS 2024

La Fédération Française des Spiritueux et ses entreprises adhérentes accueillent les visiteurs du Salon International de l'Agriculture sur leur espace situé Hall 2.2 B011





LES SPIRITUEUX : TOUTE LA DIVERSITÉ DES TERRITOIRES ET L'EXCELLENCE DU SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS



Les spiritueux sont issus d'une double culture. La culture des plantes, des fruits et des céréales. La culture de l'élaboration, de la conservation, de la dégustation, qui leur vaut l'inscription au patrimoine culturel, gastronomique et paysager protégé de la France depuis 2014.

DES PRODUITS ISSUS DE LA TERRE

Il arrive que les bouteilles contiennent des paysages... Rien n'est plus vrai pour les 44 catégories de spiritueux issues des terroirs français. De la terre au verre, ces boissons qui contiennent au moins 15 degrés d'alcool sont fabriquées grâce au blé et à l'orge des Hauts de France, aux pommes de Normandie, au raisin de Charente et du Gers, aux cerises d'Alsace, ou encore à la canne à sucre des DROM*. Toutes les régions sont représentées grâce au secteur des spiritueux !

Les spiritueux reflètent l'âme des terroirs. Des fruits aux plantes, en passant par les céréales, la canne à sucre mais aussi les écorces, bourgeons, racines ou feuilles, ces matières premières sont magnifiées pour conférer à chaque spiritueux son caractère distinctif.

LÀ OÙ TOUT COMMENCE... QUELS FRUITS, PLANTES, CÉRÉALES DONNENT NAISSANCE AUX SPIRITUEUX ?



Anisés et absinthe :
anis, fenouil



Genièvre et gins :
céréales et genièvre



Rhums et cachaça :
canne à sucre



Armagnac, cognac, brandy, eaux-de-vie de vin et eaux-de-vie de marc : raisins



Gentiane et bitters :
plantes, écorces, racines ou fruits amers



Tequila et mezcal :
agave



Calvados, eaux-de-vie de cidre et de poiré :
pommes, poires



Kirsch :
cerise



Vodka :
céréales, raisins



Crèmes de fruits :
fruits



Liqueurs :
betterave à sucre, canne à sucre, fruits, plantes, fleurs, racines, écorces



Whiskies :
orge, maïs, avoine, seigle, blé

*Département et Région d'Outre Mer



UN SAVOIR-FAIRE D'EXCELLENCE

A côté des champs, des vergers et des vignes, **les châteaux, les monastères et les distilleries composent l'environnement des spiritueux** dont l'élaboration est l'œuvre de passionnés, qui ont à cœur de partager leur métier et la connaissance de leur territoire.

Arboriculteurs, viticulteurs, horticulteurs, liquoristes, distillateurs, maîtres assembleurs, tonneliers, verriers sont les dépositaires de **savoir-faire d'exception**.

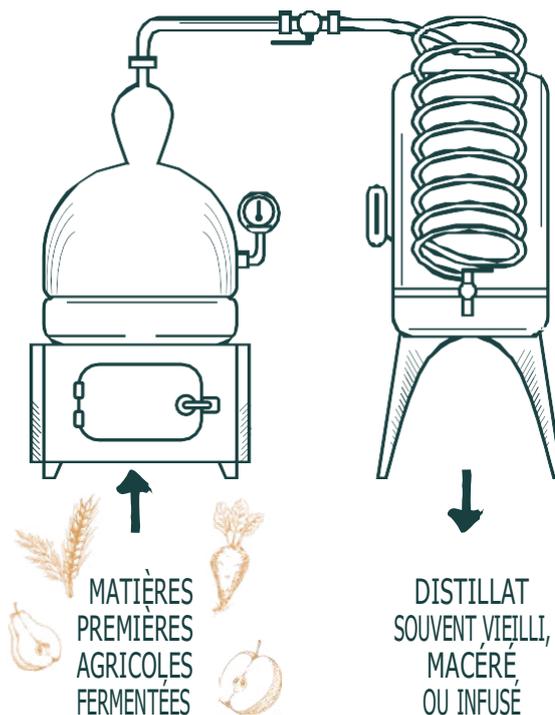
Depuis le maître herboriste qui sélectionne les plantes, jusqu'au maître de chais qui veille sur le vieillissement, ces spécialistes élaborent **des produits de haute qualité reconnus dans le monde entier**.

PROCÉDÉ DE DISTILLATION

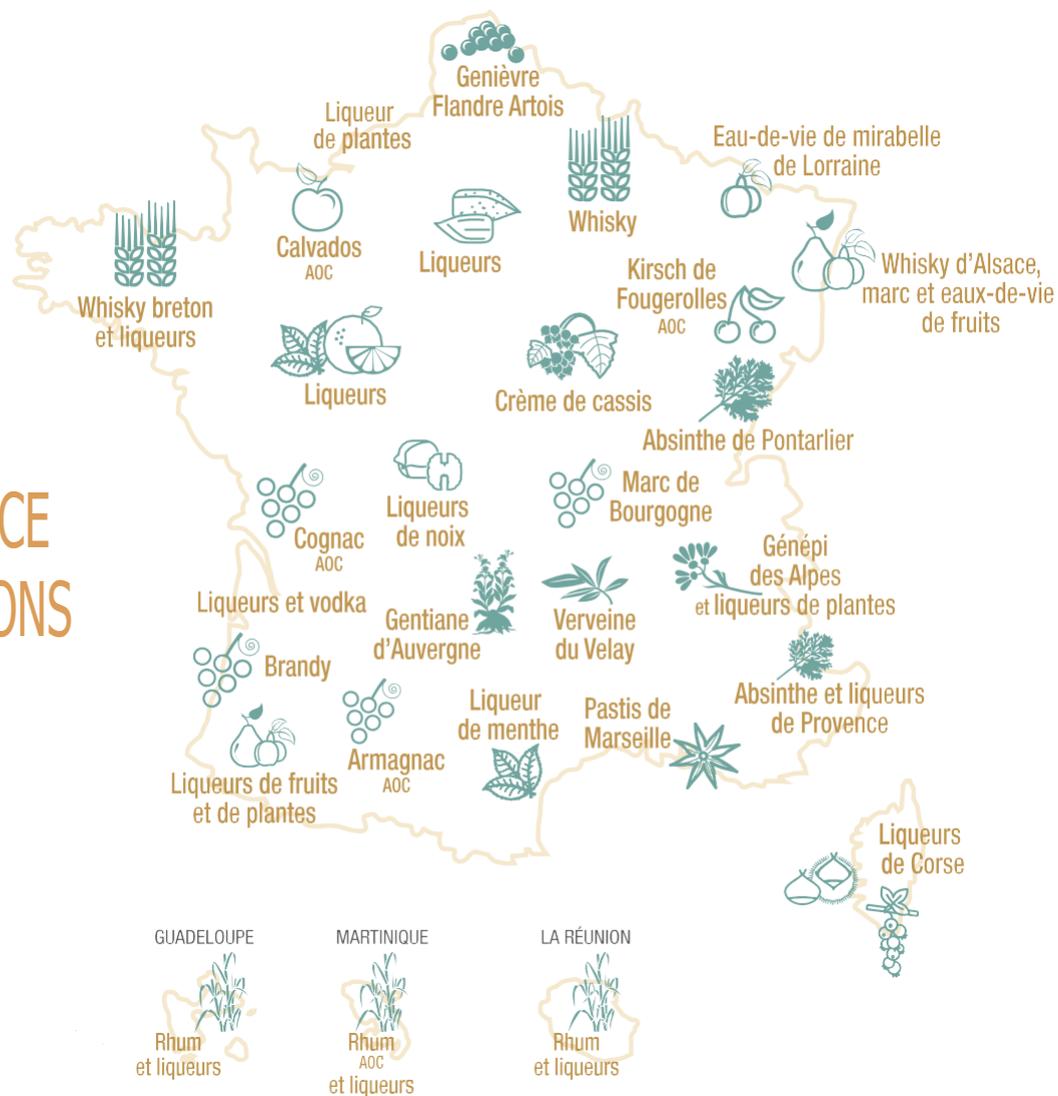
LA DISTILLATION : Procédé consistant à séparer les alcools et les arômes des autres éléments tels que l'eau. L'alcool redevient ensuite liquide grâce au refroidissement qui permet une condensation des vapeurs d'alcools. Tout liquide fermenté peut donc être distillé.

LA MACÉRATION : opération consistant à laisser reposer pendant un certain temps une substance (plante, fruit...) dans un liquide (eau, vin, alcool, etc.) pour en extraire les arômes. Par extension, la macération désigne le liquide dans lequel la substance a macéré et qui contient donc son essence.

L'INFUSION : extraction des principes actifs ou des arômes d'un végétal par diffusion dans un liquide (eau, alcool, huile) initialement bouillant amené à refroidissement. L'infusion diffère ainsi de la macération qui s'opère dans un liquide froid.



CARTE DE FRANCE DES PRODUCTIONS



LE SAVIEZ-VOUS ?

Près de **4 MILLIONS** de tonnes de matières premières agricoles françaises sont utilisées pour la fabrication de nos spiritueux soit l'équivalent de la quantité de raisin utilisée pour la production totale de vin français.

Il existe **24 DISTILLERIES** de rhum traditionnel réparties sur les 4 DROM (Guadeloupe, Guyane, Martinique et La Réunion).

Les savoir-faire **DU COGNAC, DE L'ARMAGNAC ET DU KIRSCH DE FOUGEROLLES** sont reconnus au Patrimoine Culturel Immatériel. Les liqueurs ont entamé ce travail de reconnaissance.

Le taux de recyclage des emballages en verre progresse en France. En 2021 il atteint 88% avec plus de **2 MILLIONS DE TONNES D'EMBALLAGES** ménagers en verre recyclés.

Il faut environ **1 KG D'ORGE** (malté) pour faire une bouteille de whisky français de 70 cl à 40°.

LE TRIPLE SEC est une liqueur produite à base d'oranges douces et amères. Cette dénomination fait référence à trois distillations, chacune permettant d'augmenter la concentration d'huiles essentielles pour obtenir un goût puissant et équilibré.

LES SPIRITUEUX : UN SECTEUR ÉCONOMIQUE MAJEUR EN FRANCE

La filière regroupe plus de 250 entreprises, dont une majorité de TPE/PME qui représentent plus de 800 marques. La filière soutient sur le territoire français plus de **151 500 emplois** dont 11 000 emplois directs.

L'expertise de ces entreprises permet à la France d'être au **premier rang des producteurs de spiritueux de l'Union européenne**. Elles constituent donc une puissance économique de premier plan : en 2022 les vins et spiritueux sont à nouveau **les deuxièmes contributeurs de la balance commerciale française** avec plus de 5,5 milliards d'euros à l'export pour les seuls spiritueux. Ces entreprises forment un secteur économique français prestigieux, varié et non délocalisable.



CHIFFRES CLÉS

44 CATÉGORIES

de boissons spiritueuses



51

Indications Géographiques



700 MILLIONS D'EUROS

d'achats de matières agricoles françaises

PRÈS DE **4** MILLIONS DE TONNES

de matières premières agricoles utilisées chaque année, dont :



1 900 000
TONNES DE RAISINS



860 000
TONNES DE CANNES À SUCRE



133 000
TONNES DE BLÉ



652 000
TONNES DE BETTERAVES



30 000
TONNES DE POMMES

ET AUSSI :
marcs de raisin, prunes,
fruits rouges, fruits du vergers,
petits fruits, plantes aromatiques, épices...



LA FRANCE **1^{ER}** PRODUCTEUR
de spiritueux de l'Union européenne



Production annuelle (chiffres consolidés) :
PRÈS DE **700** MILLIONS DE LITRES



L'activité de la filière soutient
151 500 EMPLOIS



95%
de petites et moyennes entreprises



3,1 MILLIARDS D'EUROS DE PIB
générés par les spiritueux



72% DES RECETTES FISCALES
DES BOISSONS ALCOOLISÉES
alors que les spiritueux ne représentent que 24%
de la consommation des volumes d'alcool pur mis
à la consommation en France

AU COEUR DE NOS RÉGIONS ET PARTOUT EN FRANCE

LES SPIRITUEUX DYNAMISENT LES TERRITOIRES

La fabrication et le négoce des spiritueux contribuent à la croissance et au développement des territoires vivants.

La filière des spiritueux est un pilier de l'économie des territoires français. Elle génère directement au coeur de nos régions, **3,1 milliards d'euros de richesse, (hors taxes sur l'alcool) soit 8% du PIB de l'agroalimentaire.** Avec la vente, les taxes prélevées sur l'alcool, mais surtout le recours à de nombreux fournisseurs locaux, la richesse générée par l'activité atteint **17 milliards d'euros**, soit **10 milliards d'euros** induits par les activités de production et de distribution des adhérents, **4 milliards d'euros** liés à la vente des spiritueux et **3 milliards d'euros** de droits d'accise.

Ce dynamisme traverse l'ensemble de la filière grâce à de multiples facteurs comme le développement industriel de nouvelles activités de production, d'embouteillage, l'innovation par la création de nouvelles gammes de produits, ou encore par la recherche de nouveaux marchés locaux, régionaux ou internationaux. La filière des spiritueux s'approvisionne **pour près de 2,9 milliards d'euros auprès de ses fournisseurs.**

Les producteurs de spiritueux engagent des partenariats avec des dépositaires de savoir-faire uniques. À la source de tous les spiritueux, l'alambic est l'emblème d'un savoir-faire industriel français reconnu et qui s'exporte pour fabriquer les spiritueux à travers le monde.

Qu'elles se situent en Armagnac, à Cognac, ou en Alsace, les maisons sont étroitement liées aux fabricants d'alambics locaux qui leur apportent une identité unique propre à leurs spécificités et leur savoir-faire.

L'obtention de nombreux spiritueux (Cognac / Armagnac / Calvados / Rhum / Whisky...) nécessite de procéder à un vieillissement sous bois pour sublimer leur personnalité, marquer leur spécificité et les distinguer. Les maisons de spiritueux ont donc considéré comme une évidence de se lier à la tonnellerie française réputée à travers le monde.

Les maisons de spiritueux revendiquent leur attachement aux territoires de France et à leur richesse humaine.

1. INSEE 2022 : valeur ajoutée brute hors subventions d'exploitation

2. UTOPIES FFS 2023

UNE PLACE IMPORTANTE PARMIS LES FLEURONS DE L'AGRICULTURE FRANÇAISE

Mise en perspective du **PIB direct** des secteurs agricoles et des spiritueux.



AGRICULTURE / PÊCHE

41,6 MILLIARDS D'EUROS¹



SPIRITUEUX

3,1 MILLIARDS D'EUROS²

CAMPARI FRANCE, nouveau propriétaire de la marque Picon, a choisi de relocaliser en France, dans l'Eure, la production de cet amer emblématique, pour un investissement de 15 millions d'euros et la création de 12 emplois à Aubevoye. Les premières bouteilles sortiront du site en mai 2024.

La DISTILLERIE PAUL DEVOILLE a co-créé le SCHRIK® (apéritif à base de Kirsch de Fougerolles AOC) en partenariat avec l'Organisme de défense et de gestion de ce spiritueux protégé.

La maison COGNAC FRAPIN s'approvisionne en fûts neufs français pour l'élevage de cette eau-de-vie si prisée à l'international.

La DISTILLERIE WARENGHEM a franchi le pas en devenant partenaire d'une tonnellerie naissante à Lannion en Bretagne.

Le PALAIS BÉNÉDICTINE (Bacardi - Fécamp) s'appuie sur des entreprises locales d'insertion pour le nettoyage des alambics centenaires de sa distillerie en Normandie.

La MAISON HENNESSY a noué depuis 1977 un partenariat avec l'association de l'Arche en Charente qui œuvre à faire connaître le talent des personnes ayant une déficience intellectuelle. Riche de cette confiance, la Maison leur a confié son atelier de recyclage ainsi que la confection de ses bondes de barriques pour le bon vieillissement des eaux-de-vie.

La MAISON LEJAY LAGOUTE est mécène de l'association Simon de Cyrène, qui développe et anime des maisons partagées à destination de personnes en situation de handicap.



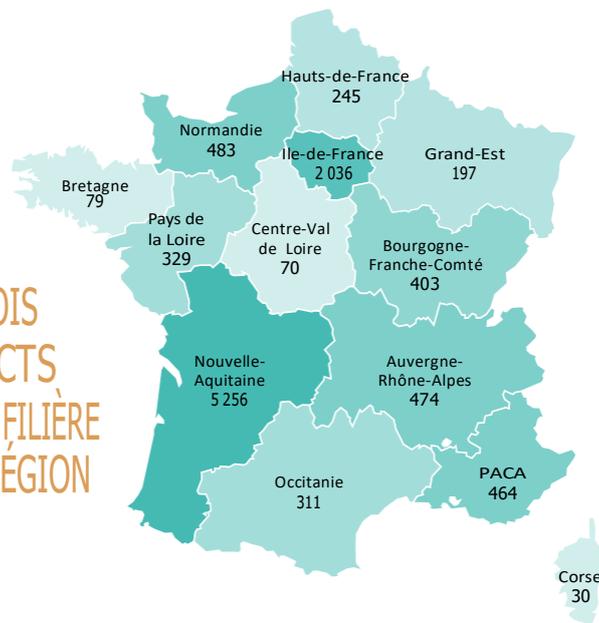


DES MAISONS CRÉATRICES D'EMPLOIS DANS LES RÉGIONS

Présents dans toutes les régions, les producteurs de spiritueux contribuent à dynamiser les territoires. La filière emploie 11 000 personnes. **Son activité par le biais de la production, du négoce, de l'emploi des fournisseurs, des taxes collectées et des ventes soutient 151 500 emplois français.** Ce sont de véritables viviers d'emplois qui progressent avec le développement des maisons.

Les lieux de convivialité profitent de la présence de produits de qualité fabriqués par les maisons de spiritueux et d'un lien proche entre fabricants, négociants et acteurs de la vente : **près de 30% de l'emploi dans les débits de boisson et près de 20% de l'emploi chez les cavistes dépendent par la filière des spiritueux.**

L'agriculture française bénéficie pleinement de l'activité de la filière des spiritueux : les matières premières agricoles françaises nécessaires à l'élaboration des spiritueux nécessitent plus de 15 000 emplois agricoles. **De plus, les 3 milliards d'euros de droits d'accise générés par la profession financent la retraite de 220 000 non-salariés agricoles (exploitants, femme d'exploitants...)**



Dans le Cognac, la **DISTILLERIE DES MOISANS**, a créé plus de 25 postes en 5 ans. La **MAISON GODET** a augmenté sa main d'œuvre de production de 30%.

Certaines maisons ont développé des lieux combinant convivialité, découvertes et points de vente comme **PERNOD-RICARD** avec le Mx Maison Yellow (Marseille) et Drinks & Co (Paris).

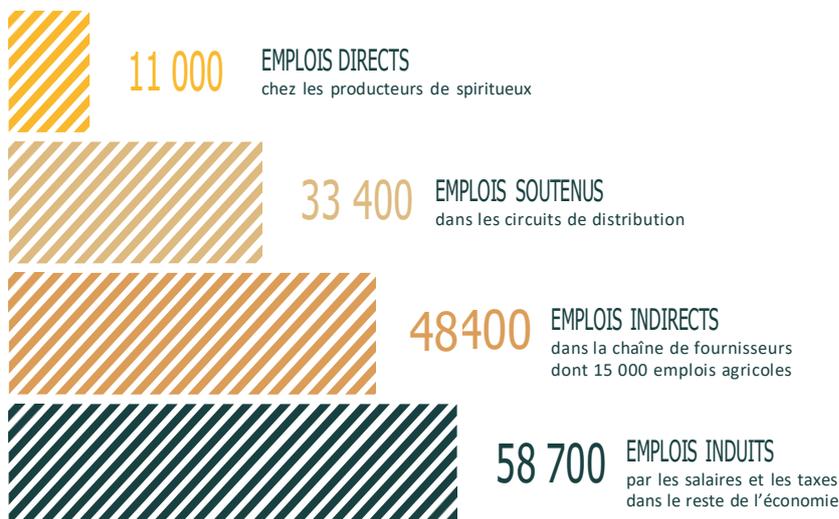
Cette proximité avec l'amont agricole s'illustre parfaitement dans les Alpes françaises où 19 agriculteurs locaux approvisionnent le **DOMAINE DES HAUTES GLACES** (Rémy Cointreau) en céréales bio pour la production de whisky. Réunis au sein de l'association Graines de Cîmes (créée à l'initiative du Domaine des Hautes Glaces), ils organisent la solidarité entre les paysans.



151 500 EMPLOIS SOUTENUS EN FRANCE GRÂCE À L'ACTIVITÉ DE LA FILIÈRE DES SPRITUEUX

1 EMPLOI DANS LES SPRITUEUX GÉNÈRE PRÈS DE 13 EMPLOIS EN FRANCE

15 000 EMPLOIS AGRICOLES INDIRECTS



UNE CONSCIENCE ENVIRONNEMENTALE AFFIRMÉE DANS LA FILIÈRE

Les producteurs de spiritueux sont conscients des efforts à entreprendre pour accélérer la transition écologique. **Des bonnes pratiques agricoles, à la sobriété des procédés de fabrication, en passant par une logistique adaptée, la tendance visant à réduire « l'empreinte » de la filière progresse** : réduction de la consommation d'énergie et des prélèvements en eau, usage optimisé des matières agricoles et industrielles, baisse des émissions de GES.

En premier lieu, les maisons s'attachent à développer des pratiques durables **pour préserver la biodiversité** sur les lieux de production comme aux sièges centraux. Les démarches sont pragmatiques, concrètes et adaptées à chaque milieu.

L'énergie est au cœur des procédés de fabrication des maisons, quelle que soit leur taille. La distillation est par nature un procédé stratégique puisque c'est la hausse de température dans l'alambic qui permet de séparer l'alcool de l'eau, entraînant avec lui les arômes recherchés. Les distilleries innovent donc à grande vitesse pour **développer de nouvelles alternatives de chauffe de l'alambic de plus en plus économes en énergie.**

Les efforts de réduction de l'empreinte environnementale s'effectuent également grâce à **la baisse de la consommation de matière première non agricole.** Les bouteilles, porteuses de l'identité des maisons, sont de plus en plus souvent écoconçues afin de réduire leur empreinte carbone et proposer de nouvelles utilisations.

LA FILIÈRE ET LA RSE

Enquêtes FFS 2023 - 60 Entreprises

76%

DES ENTREPRISES
réduisent leur consommation d'énergie

62%

DES ENTREPRISES
utilisent des matières premières durables

73%

DES ENTREPRISES
développent
l'écoconception des emballages



En plus de l'utilisation de la géothermie et de la distillation à la vapeur pour réduire son empreinte carbone, la **MAISON VILLEVERT** a initié un vaste programme de plantation de massifs paysagers, de haies mellifères et disposera de ruches en 2024.

Le **CHÂTEAU LAUBADE** en Armagnac a reboisé une partie de son domaine avec 15 hectares de chênes et 10 hectares de peupliers.

La **DISTILLERIE ERGASTER** cultive localement du houblon en biologique pour son gin et favorise l'installation de mésanges par la pose de nichoirs pour lutter contre la chenille processionnaire.

Dans le Cognac, la **MAISON MARTELL** expérimente la chauffe à la vapeur. Cette méthode pourra diminuer les émissions de gaz à effet de serre de près de 85%.

La **MAISON HENNESSY** a pour objectif de réduire de moitié ses émissions de carbone d'ici 2030, pour cela en ce qui concerne la décarbonation de l'activité de distillation, elle a recours à du Biométhane et teste l'électrification à l'aide de l'hydrogène produit par électrolyse de l'eau.

La **FABRIQUE NINKASI** a développé un alambic à basse pression pour réduire de 10 à 15% l'énergie nécessaire.

La **MAISON DE CALVADOS PIERRE HUET** a abandonné les énergies fossiles au profit du bois déchiqueté pour la chauffe de son alambic.

En remportant le trophée « Formes de Luxe » pour un Cognac prestigieux dont l'empreinte carbone de l'emballage a été réduite de 25%, la **MAISON FRAPIN** prouve que la profession peut allier luxe et respect de l'environnement.

70 % des plantes utilisées dans la fabrication des liqueurs de la maison **BIGALLET** sont bio et récoltées dans leur région.

Une partie des bouteilles de **CHARTREUSE®** expédiées aux Etats-Unis emprunteront un bateau à voile dès le printemps 2024.

Le groupe **LA MARTINIQUAISE** investit massivement dans le développement durable au sein de la distillerie Rivière du Mât à la Réunion. C'est aujourd'hui la seule distillerie de rhum au monde à détenir 4 certifications AFNOR.

LES FRANÇAIS ET LES SPIRITUEUX : UN PATRIMOINE LOCAL QUI SE DÉGUSTE



LES SPIRITUEUX ANCRÉS DANS LEURS TERROIRS

Le fort lien des spiritueux français avec leur terroir permet d'obtenir des **Appellations d'Origine Contrôlée (AOC)** ou de bénéficier d'une **Indication Géographique (IG)** selon des cahiers des charges stricts qui garantissent une protection juridique au producteur, une reconnaissance nationale ou européenne et un gage de qualité.

L'empreinte du terroir, la qualité des matières premières et la diversité de goût comme d'origine des spiritueux français sont reconnus en France et dans le monde.

Selon le **Baromètre Sowine/Dynata 2023**, **40%** des Français déclarent s'intéresser à l'univers des spiritueux, dont 49% pour les hommes et 32% pour les femmes. Ils sont pour 64% néophytes, 34% amateurs et 2% connaisseurs. Les spiritueux en cocktails (29%) restent plus consommés que les spiritueux purs (20%).

LE RHUM ET LE WHISKY EN TÊTE

Le rhum reste le spiritueux préféré des consommateurs (81%) essentiellement occasionnels - **devant le whisky (68%)** essentiellement réguliers. Le whisky français se développe particulièrement (+ 3,4 points en 1 an en GD – Nielsen IQ). Les catégories vodkas et liqueurs restent stables (63%) suivies par la tequila (51%), le gin (50%), le cognac (50%) et les anisés (49%).

Principalement consommés à l'apéritif (38%) et lors des soirées (36%), les spiritueux sont aussi appréciés en digestifs (15%) ou au cours du repas (9%). L'occasion de consommation en soirée est plus marquée pour les 18-25 ans (54%).

LES NOUVEAUX CONSOMMATEURS

Si **65%** des Français consomment des cocktails et 77% d'entre eux les préparent eux-mêmes, on note toutefois que **l'intérêt pour la mixologie marque le pas (35%)** et que **la tendance des no/low se poursuit**. Les Français apprécient les boissons à faible teneur en alcool ou sans alcool avec 29% de consommateurs, pour « consommer moins d'alcool » à 42%, ou pour « faire attention à leur santé » pour 39% mais également « pour leur goût » pour 37%. Une tendance plus marquée chez les femmes (33%) et chez les jeunes (45%) que chez les hommes (25%).

Les Français sont sensibles **aux labels environnementaux** (31% choisissent une bouteille avec une certification environnementale). Ils sont de plus en plus connectés (le e-commerce représente environ 30 % des achats de spiritueux, principalement via le drive de la grande distribution, mais également par les cavistes, les producteurs ou les ventes privées).

PROMOUVOIR LA CONSOMMATION RESPONSABLE : DES RÉSULTATS ENCOURAGEANTS

Créée en 2019 par la Fédération Française des Spiritueux, Brasseurs de France et la Fédération Française des Vins d'Apéritif, l'association Prévention et Modération développe des programmes de prévention des comportements à risque et de promotion des comportements responsables. Plusieurs projets ont été initiés avec les associations SAF France, la Prévention routière, les Banques Alimentaires ou encore la Fédération du Commerce et de la Distribution.

On note une décroissance continue de la consommation d'alcool en France (-60%) en 60 ans et (-16%) depuis 10 ans* et une consommation de plus en plus occasionnelle : 10% des Français adultes consomment quotidiennement de l'alcool contre 25% au début des années 90*. Cette tendance est confirmée par la baisse des volumes de ventes et l'augmentation de la valeur des produits vendus.

*sources FFS - www.ofdt.fr - www.santepubliquefrance.fr

LE SPIRITOURISME

UN PATRIMOINE LOCAL QUI SE DÉGUSTE ET SE VISITE

Les touristes reviennent nombreux en France et les visiteurs plébiscitent le tourisme qui donne du sens, autour du patrimoine culturel et gastronomique français. Le spiritourisme répond parfaitement à cette tendance avec une offre multiple et locale !

LE SPIRITOURISME DYNAMISE NOS TERRITOIRES, VALORISE LE PATRIMOINE ...

Le spiritourisme se déroule toute l'année et dans toutes les régions de France hexagonale et ultramarine. Les territoires mettent en valeur les distilleries au cœur du patrimoine rural par des animations locales ou des Journées régionales de la visite d'entreprise.

En France **plus de 120 sites** et une vingtaine d'espaces muséographiques dédiés aux spiritueux reçoivent plus de **2 millions** de visiteurs de France et d'ailleurs. Une tendance qui se développe (ouverture du Musée du Pastis à Marseille, du site d'élaboration des cognacs Remy Martin à Cognac, des maisons Jacoulot en Bourgogne, Trois Rivières en Martinique), se modernise (réalité virtuelle Hennessy) et dynamise l'économie des régions. Le spiritourisme est créateur d'emplois et de formations qualifiantes dans sa filière mais aussi dans l'écosystème local du tourisme et de l'agriculture.

Dépositaires d'un patrimoine, la trentaine de maisons de spiritueux labellisées **Entreprise du Patrimoine Vivant**, animées par des valeurs communes de formation, valorisation et transmission, sont une référence d'excellence française.

... ET S'OUVRE À DES PARTENARIATS

Souvent situées dans des lieux chargés d'art et d'histoire, parfois adossées à des Fondations ou des partenariats, les Maisons accueillent des artistes pour des expositions temporaires, des rencontres musicales, des ateliers artistiques ou des animations théâtrales. C'est tout un art de vivre à la française qui rayonne dans les distilleries et maisons de spiritueux en France hexagonale et ultramarine.



Le chai Francis - Maison Remy Martin

QUELQUES EXEMPLES DE PARTENARIATS SOCIO-CULTURELS

PARTENARIATS CULTURELS

- Fondation Pernod Ricard pour l'art contemporain
- Fondation d'Entreprise Martell pour la recherche, l'expérimentation et la sensibilisation autour du vivant
- Fondation Rémy Cointreau pour la valorisation et la transmission des savoir-faire d'excellence
- Fondation d'entreprise de GBH, la Fondation Clément pour l'art contemporain et le patrimoine culturel à la Martinique

PARTENARIATS PROFESSIONNELS ET SOCIAUX

- Fondation Frapin pour les métiers de la restauration adossée aux Apprentis d'Auteuil, contrats pluriannuels avec l'école Cuisine Mode d'Emploi(s) et les Cafés Joyeux
- Nombreuses collaborations avec les Esat (Boinaud, Brown Forman France, Giffard, des Moisans, Pagès Vedrenne)
- Avec l'Association TERDEV (distillerie Disent-elles)
- Formation qualifiante aux métiers de la vigne par Martell
- Parrainage de jeunes scolaires (Cristal Limiñana), collaboration avec les écoles (Boinaud)

ET AUSSI

- Label « Butterfly Mark » décerné à Courvoisier : engagement pour le développement durable, pratiques sociétales et de gouvernance

LES ENTREPRISES ADHÉRENTES

DÉCOUVREZ-LES

À PROPOS DE LA FÉDÉRATION FRANÇAISE DES SPIRITUEUX

Créée 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 151 500 emplois dans toutes les régions de France hexagonale et ultramarine. 95% 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

WWW.SPIRITOURISME.COM

in