

Pastis de l'île de Ré

De: Spirits Hunters <contact@spirithunters.com>
Envoyé: mercredi 18 janvier 2023 10:15
À: contact
Objet: Salon Millésime BIO Rendez-vous le 30 et 31 janvier

[Voir cet e-mail dans votre navigateur](#)



PARTENAIRE MEDIA

📷 Suivez-nous sur Instagram



**Le salon Millésime BIO fêtera sa 30ème édition
du 30 janvier au 1er février 2023 à Montpellier**

Cette édition anniversaire accueillera à nouveau un espace dédié
aux Autres Boissons Alcoolisées **Bio**.

*Les spiritueux, bières, cocktails et les autres boissons alcoolisées bio au cœur
du salon Millésime BIO.*

Les visiteurs pourront découvrir et déguster des bières, du cidre, des cocktails,
des spiritueux, des boissons sans alcool. Ces exposants viendront compléter
l'offre variée du salon qui accueillera au total 1500 exposants vin et autres
boissons alcoolisées bio durant 3 jours.

En quoi un spiritueux bio se démarque-t-il ?

Quelques exposants nous répondent

Dans le cadre de l'évènement, nous avons interviewé Pastis de l'île de Ré, la
Brasserie Blessing et Rhum Bologne sur la philosophie bio et qu'est-ce qui rend
un alcool bio unique.

« L'innovation des spiritueux bio où le cahier des charges
bio (quelque soit le référentiel) impose et contraint dans la
palette des ingrédients à utiliser »



Pastis de l'île de Ré

1. En quoi un spiritueux bio se démarque d'un spiritueux en conventionnel ?

1er bon point : Vis-à-vis d'un spiritueux conventionnel, le spiritueux bio a l'avantage d'un produit dans lequel aucun intrant phytochimique n'a été utilisé dans la production des produits agricoles (l'avantage que l'on retrouve dans tous les produits bio vis-à-vis d'un produit conventionnel). Nous savons que l'agriculture ou la viticulture conventionnelles sont des secteurs fortement utilisateurs de pesticides.

2eme bon point : Concerne l'innovation des spiritueux bio où le cahier des charges bio (quelque soit

2. Quelle est la démarche technique (cahier des charges) et philosophique (impact environnemental/santé) ?

Notre réponse est en partie traitée dans la question 1. Nous ne pouvons pas aller contre la nature mais devons faire avec ce qu'elle nous donne. Notre démarche est la quête du plaisir dans la dégustation de notre spiritueux.

3. Si distillation à 90°C, est ce qu'il y a résidu de pesticides ?

Nous travaillons par macération et non par distillation. Nous produisons nous-même toutes les plantes

le référentiel) impose et contraint dans la palette des ingrédients à utiliser: ce qui veut dire que l'on va trouver des assemblages originaux dans lequel la part du savoir-faire des maisons impactera le résultat, pour cela le spi bio a un réel intérêt (sortir des sentiers battus). Le vieillissement (autrement dit le temps) pourra avoir un impact positif (ou pas d'ailleurs), ce qui peut donner de jolis choses à boire, que l'on ne trouvera jamais dans le spiritueux conventionnel (qui peut tomber dans une standardisation des goûts).

aromatiques bio de notre PASTIS en agriculture bio. Nous savons où sont situées nos parcelles, connaissons tous les agriculteurs (bio et conventionnels) aux alentours pour protéger au mieux des pollutions venant de l'agriculture conventionnelle. Le risque zéro n'existe pas car des pesticides sont dans l'air et nous le savons tous. Nous préférons anticiper et protéger nos cultures des pollutions extérieures.

« L'intégralité du processus doit respecter un cahier des charges stricte notamment l'utilisation d'ingrédients issus de l'agriculture biologique, de levure non OGM, non ionisé »



Brasserie Blessing

1. En quoi une bière bio se démarque d'une bière en conventionnel ?

Pour répondre à cette question, il est important que j'explique un tout petit peu le processus de fabrication de la bière :

Le principal ingrédient de la bière est le malt. Une céréale (en général orge ou blé) pré-germée, séchée et/ou torrifiée. C'est donc un grain complet, avec son enveloppe, qui est concassé pour être mélangé à de l'eau (empâtage) portée à environ 70°C (en fonction des recettes) puis

2. Quelle est la démarche technique (cahier des charges) et philosophique (impact environnemental/santé) ?

L'intégralité du processus doit respecter un cahier des charges stricte notamment l'utilisation d'ingrédients issus de l'agriculture biologique, de levure non OGM, non ionisée.

Dans le cas d'utilisation d'additif alimentaire ou auxiliaire technologique, ils doivent être listés à l'annexe V partie A du règlement CE 1165/2021 à l'exclusion de tout

brassé. On obtient ainsi la maîche.

Cette maîche est filtrée pour recueillir le liquide d'un côté : le moût avec lequel on va réaliser la bière et de l'autre les résidus solides du malt : les drèches. Ces dernières sont alors rincées pour obtenir plus de moût.

Donc si on résume, le moût avec lequel on va fabriquer la bière est une eau de lavage de grain de céréales complets. Les drèches sont "propres" et le moût est chargé de tous les résidus qui étaient présents sur et dans le malt. La bière sera ainsi chargée de tous les pesticides autorisés en agriculture conventionnelle. Il n'y a donc pas de pesticide de synthèse dans la bière bio.

Pour information, les drèches sont utilisées pour diverses applications. Si la bière est bio, les drèches le seront également et pourront notamment intégrer une filière bio, notamment pour nourrir des bêtes ou même le sol.

En brassant bio, nous soutenons une agriculture locale plus respectueuse de l'environnement qui en plus de ne pas utiliser de pesticides de synthèse, limite la monoculture (source de maladie), laisse place au bocage (source de biodiversité) et nous permet à nous artisans brasseurs en bio de donner une notion de terroir à nos bières en plus d'un goût authentique.

autre. Ces éléments sont d'origine naturelle et exclut les additifs de synthèse et auxiliaires technologiques de synthèse tels que entre autre :

- le Polyvinylpyrrolidone (E1201) utilisé pour éliminer les tanins produits lors d'une extraction intensive lors du rinçage des drèches et ainsi clarifier la bière
- le Polypropylène Glycol d'Alginate (PGA) bien connu pour stabiliser la mousse dans la fabrication de la bière
- ou beaucoup plus simplement les arômes chimiques (strictement interdit en bio).

Concernant le matériel de brassage, son nettoyage doit également suivre un cahier des charges autorisant l'utilisation de produits dont la liste est définie et réduite.

Comme dans tous les domaines alimentaires, les procédés utilisés en conventionnel autorisent l'utilisation de certains produits exclus en bio pour des raisons de santé et/ou de protection de l'environnement.

« L'intégralité du processus doit respecter un cahier des charges stricte notamment l'utilisation d'ingrédients issus de l'agriculture biologique, de levure non OGM, non ionisé »



Domaines des Hautes Glaces

1. En quoi un spiritueux bio se démarque d'un spiritueux en conventionnel ? Quelle est la démarche technique (cahier des charges) et philosophique (impact environnemental/santé) ?

Faire le choix du bio, c'est faire le

2. Si distillation à 90°C, est ce qu'il y a résidu de pesticides ?

C'est une grande question et je ne suis pas certain des réponses apportées par la science à date. En effet la liste des résidus de pesticides est immense et évolutive.

choix de se passer de produits chimiques dans les processus de production et de transformation. Ainsi aux Hautes Glaces, des champs autour de la distillerie jusqu'au produit fini, nos whisky et eaux-de-vie, nous n'utilisons, ni engrais chimiques, ni pesticides, ni herbicides, ni enzymes, etc ... : tout ce qui entre dans la composition de nos breuvages est strictement d'origine naturelle. Ce choix est bien sûr motivé par un principe de précaution environnemental : nous connaissons les effets délétères de nombreux produits chimiques sur la santé des hommes et des écosystèmes et nous préférons ne pas y recourir. Les produits chimiques sont par ailleurs issus des industries de l'extraction (hydrocarbure, mines), elles même grandes pollueuses, localement et globalement (notamment par les émissions de CO₂).

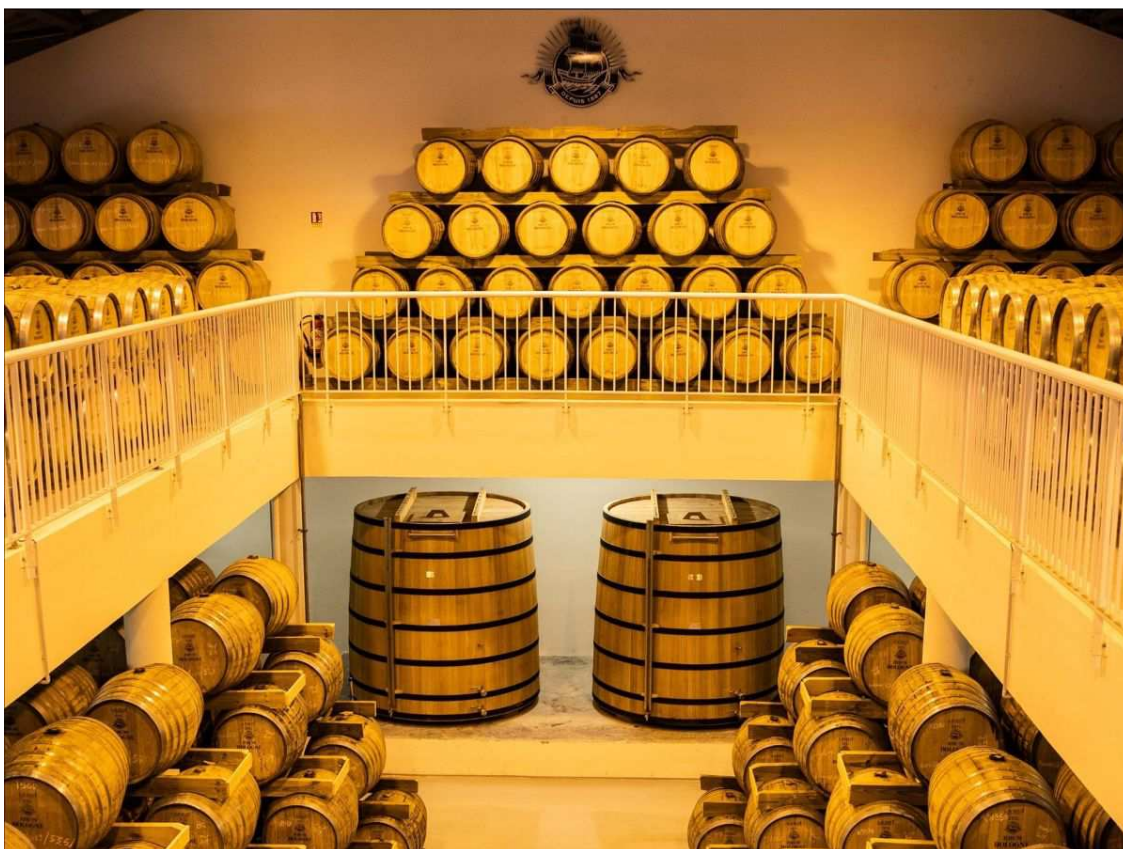
Mais au fond, ce qui nous intéresse encore davantage au Domaine des Hautes Glaces, c'est que le bio est le point de départ d'une démarche où nous cherchons à nous reconnecter le plus honnêtement possible au vivant qui nous entoure. C'est une forme de lâcher prise ; nous ne voulons pas de l'illusion de contrôle qu'offrent les produits chimiques et de sa standardisation. Nous voulons développer des savoir-faire symbiotiques, retrouver la diversité

De plus leur forme peut aussi encore changer si on les chauffe dans un alambic. Ainsi si on cherche dans les produits de la distillation (les eaux de vie par exemple), les molécules actives qu'il y avait dans les pesticides, il est à peu près certain qu'on ne les trouvera pas. En revanche on en trouvera peut-être d'autres, issus de la transformation par la distillation de ces molécules et tout aussi dangereuses ! Si on ne cherche pas les bonnes choses on est certain de ne pas les trouver !

Cela dit, la plupart des résidus sont clairement trop « lourds » : ils ne vont pas s'évaporer lors de la chauffe de l'alambic, et on ne risque pas de les retrouver dans les eaux de vie. Toutefois si ils ne sont pas dans l'eau-de-vie c'est qu'ils sont restés dans les vinasses (la partie qui reste dans l'alambic après distillation) et ces vinasses vont soit être épandues dans les champs (et rejoindre les nappes phréatiques), soit rejetées dans les cours d'eau ou à la mer. Ne soyons pas naïfs : si vous ne consommerez pas de résidus de pesticides dans votre spiritueux préféré, vous y auriez droit dans l'eau de votre robinet, et dans les aliments que vous mangerez !

des goûts des céréales, le génie du lieu, l'émotion et les transmettre grâce à nos eaux-de-vie et nos whisky.

« Avant tout l'aventure du bio représente pour nous un laboratoire qui nous permet de développer des pratiques agricoles plus éco-responsables sur l'ensemble du domaine qui est par ailleurs labellisé Haute Valeur Environnementale niveau trois »



Rhum Bologne

1. En quoi un spiritueux bio se démarque d'un spiritueux en conventionnel ?

Nous répondons à un cahier des charges précis répondant principalement au principe du zéro produits phyto pharmaceutiques.

Les engrais utilisés sont naturels (fiente de poule). A Bologne, nous avons dû intégrer sur notre domaine, une nouvelle variété de canne.

Ce prérequis de l'organisme certificateur pour démarrer l'aventure du Bio confère à nos rhums certifiés AB une toute nouvelle palette aromatique du fait même de ce changement de variété de canne.

La canne jaune confère à nos rhums des notes végétales, là où la canne noire, variété emblématique de notre domaine est connu pour ces notes fruitées.

2. Quelle est la démarche technique (cahier des charges) et philosophique (impact environnemental/santé) ?

Le processus de labélisation dure 3 ans. Afin de répondre au cahier des charges, nous avons fait le choix d'investir dans des microtracteurs qui nous permettent de réagir mécaniquement de manière plus rapide (L'intervention humaine est beaucoup plus importante sur les parcelles bio du fait de l'enherbement en milieu tropical).

A cet effet, l'inter rang est plus large. Nous avons développé de la recherche dans des plantes de service ou plante de couverture qui nous permettent de ralentir l'enherbement.

Avant tout l'venture du bio représente pour nous un laboratoire qui nous permet de développer des pratiques agricoles plus éco-responsables sur l'ensemble du domaine qui est par ailleurs labellisé Haute Valeur Environnementale niveau trois.

Nous portons la dimension environnementale au cœur de nos préoccupations et de nos valeurs. Nous recyclons 100% de nos déchets de fabrication pour produire de l'énergie et le bio est une vraie continuité en pleine adéquation avec nos engagements.

3. Si distillation à 90°C, est ce qu'il y a résidu de pesticides ?

Effectivement les traces de pesticides ne résistent pas à la distillation même si nous distillons plutôt aux alentours de 75° en moyenne.

Rendez-vous au Parc des Expositions de Montpellier

Parc des Expositions de Montpellier

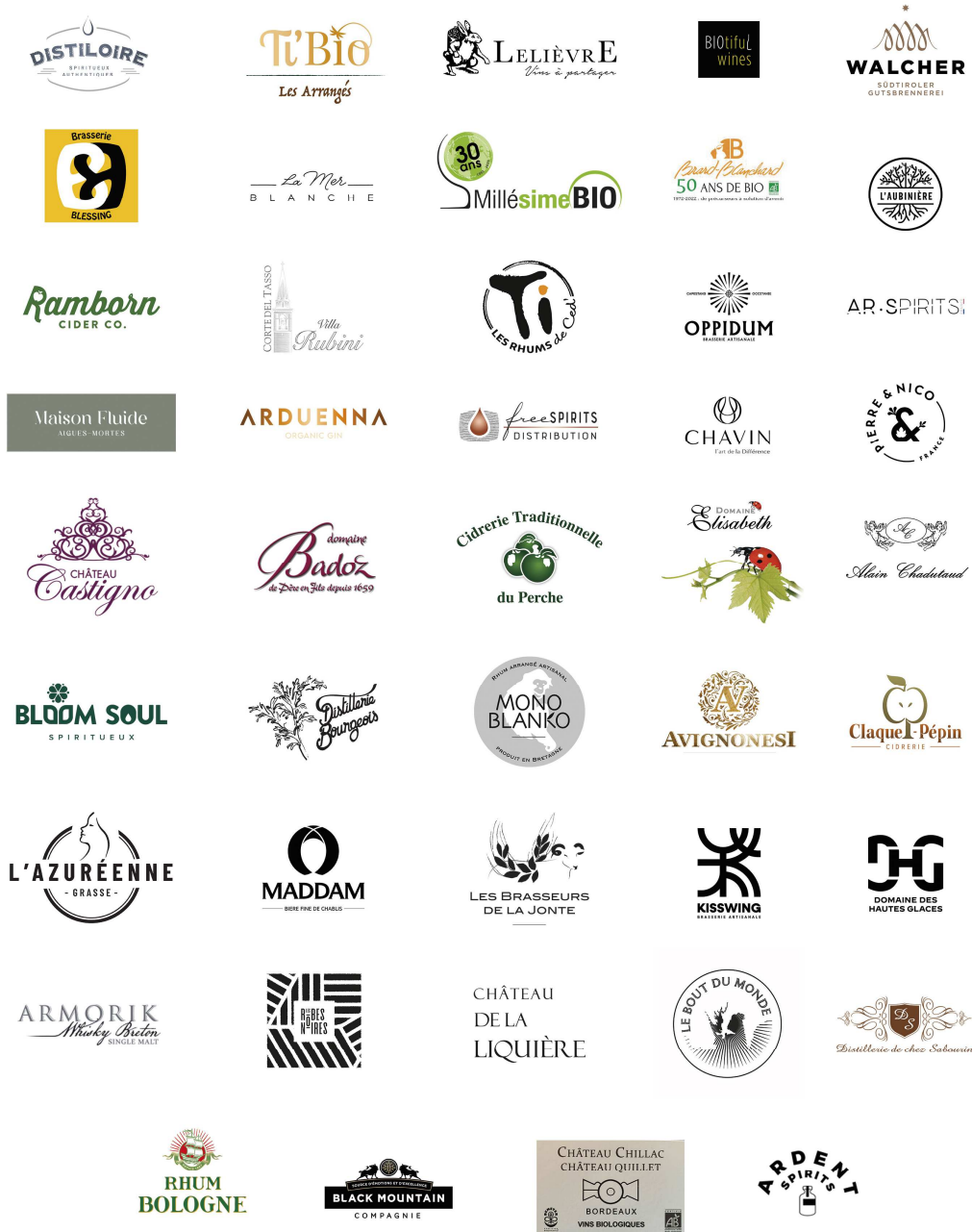
30 & 31 janvier - 1er février 2023

Session digitale

Une semaine avant le salon, du 23 au 24 janvier 2023 | [S'inscrire](#)

Liste des exposants Autres Boissons Alcoolisées Bio

L'espace est situé dans le **Hall A2** dans la **Zone Agrume**.



Exposant

Hall Stand

Arduenna Gin

A2 1627

Arspirits

A2 1632

Black Mountain Compagnie

A2 1622

Bloom Soul	A2 1618
Brard Blanchard Cognac Pineau	A2 1608
Brasserie Azureenne	A2 1620
Brasserie Blessing	A2 1610
Brasserie Kiss'Wing	A2 1635
Brasserie Oppidum	A2 1628
Cidre de Broceliande	A2 1631
Cidre Prié Vallée de la Rance	A2 1607
Cidrerie Traditionnelle du Perche	A2 1614
Claque Pepin	A2 1639
Cognac Alain Chadutaud	A2 1636
Distilleria Walcher s.r.l.	A2 1640
Distillerie Bourgeois	A2 1616
Distillerie de chez Sabourin	A2 1625
Distillerie Warenghem	A2 1626
Distiloire	A2 1611
Domaine de la Mer Blanche	A2 1616
Domaine des Hautes Glaces	A2 1602

Domaine Elisabeth	A2 1637
Domaines Méry Melrose	A2 1621
Free Spirits Distribution	A2 1613
La Ribaude	A2 1606
L'Aubinière	A2 1601
Les arrangés du bout du monde/La brasserie du bout du monde	A2 1618
Les Arrangeurs Français	A2 1605
Les Brasseurs de la Jonte	A2 1603
Les Rhums de Ced'	A2 1619
Les Vintrepides / Ardent Spirits	A2 1612
Maddam Biere fine de Chablis	A2 1621
Maison Fluide	A2 1617
Maison Lelievre	A2 1624
Mono Blanko	A2 1609
Pierre & Nico	A2 1638
Pierre Chavin	A2 1633
Ramborn	A2 1628

Rhum Bologne	A2 1629
Ti'bio les arrangés	A2 1634
Pastis de l'île de Ré	A2 1630

Des animations dédiées aux bières et spiritueux :

Une masterclass dédiée à la bière et une dédiée aux cocktails en partenariat avec Spirits Hunters et Frantz Heintz, bartender montpellierain.

(sur inscription – places limitées)

[<<Plus d'information >>](#)

Une conférence sur les tendances du marché des bières et des spiritueux

[<<Plus d'information >>](#)



À propos de Millésime Bio

Millésime BIO est LA place de marché mondial leader pour les professionnels de la filière viticole, cidricole, brassicole et spiritueux bio.

Pour plus d'informations : <https://www.millesime-bio.com/>



Transférer



Partager



Tweet



Partager



Visit www.spiritshunters.com/fr



Instagram



Facebook



Twitter



LinkedIn

Ne buvez pas au volant. Consommez avec modération.

Copyright © 2023 | Spirits Hunters, Tous droits réservés.

Vous recevez cet email parce que vous formez partie de notre liste d'envoi.
Ou avez-vous reçu ce mail d'un ami ? **Abonnez-vous à notre newsletter**

Vous souhaitez nous contacter?

Nous sommes un média international !

Envoyez-nous un email

Vous voulez changer la façon dont vous recevez ces emails?
Vous pouvez **modifier vos préférences** ou **vous désinscrire de cette liste**

This email was sent to contact@pastisdere.fr

[why did I get this?](#) [unsubscribe from this list](#) [update subscription preferences](#)

Spirits Hunters · 13 avenue de Clichy · Paris 75017 · France