

# Vivant, une ligne de spiritueux 100 % bio

**CHALAIS** David Mimoun produit et commercialise des spiritueux bio. Après le gin et le cognac, rhum et whisky vont compléter la ligne

**BERTRAND RUIZ**  
b.ruiz@sudouest.fr

David Mimoun a lâché, il y a six ans, ses attaches bordelaises pour une vie au naturel à Chalais, au sud de la Charente. Mais, très vite, sa vision de carte postale s'est heurtée à la réalité d'une agriculture intensive voisine, coupable de « souiller la terre, l'air et l'eau » avec ses pesticides...

Professionnel du vin, « néorural bobo type » comme il se définit lui-même, David Mimoun n'avait pas d'appétence particulière pour les alcools forts. Jusqu'à sa rencontre avec Jean-François Decroix, viticulteur à Saint-Laurent-des-Combes. « Jean-François avait stocké toute une production de cognac bio, certainement le stock le plus important de l'appellation. Les terres de Jean-François sont propres depuis 1979, sa volonté de produire au naturel vient de son souci de protéger son environnement. »

David Mimoun, membre du collectif Vigilance OGM et pesticides de la Charente, y voit une opportunité de mettre sa philosophie en pratique. Il y a trois ans, il crée la marque Decroix : le cognac XO de Saint-Laurent-des-Combes est distribué dans 300 points de vente en France, grâce à la plateforme logistique bio, Vigneron de nature. Mais le spectre des spiritueux ne se réduit pas au seul co-



David Mimoun a lancé une campagne de financement participatif sur le site KissKissBankBank : sa société Vivant commercialise des spiritueux bio sans aucun additif. PHOTO LOIC ORQUIÈRE

gnac. Aujourd'hui, avec sa société Vivant, David Mimoun fait le choix de réunir sous une même bannière plusieurs spiritueux 100 % bio et sans aucun additif. Une première en France. « Nous garantissons que nos matières premières n'ont reçu ni pesticides, ni herbicides, ni fongicides ». Sont également bannis des produits Vivant, les sucres (bio ou pas), colorants, décolorants, arômes alimentaires, agents texturants, antioxydants et autres fixateurs de couleur... « On fait le choix de laisser le temps au temps. On ne viole pas le produit. »

#### Financement participatif

David Mimoun continue donc son exploration du monde des spiritueux au naturel par le gin Decroix, distillé

chez un des partenaires de premier plan du Chalaisien, la distillerie de Bercloux. Fabriqué à base de blé bio, de coriandre, cardamome, gingembre, angélique et baies de genièvre, le gin Decroix se singularise par l'utilisation du poivre de Sichuan... tiré d'un poivrier planté il y a vingt ans dans la ferme de Jean-François Decroix.

La gamme des alcools de la société Vivant s'élargit maintenant avec un whisky à base d'orge malté bio, baptisé Silène, et avec un rhum ambré paysan, Gino, conçu à partir d'un sucre non raffiné (la panela) obtenu à partir de cannes à sucre bio écrasées et étendues sous le soleil péruvien. « Les tests en distillerie sont très concluants. »

David Mimoun a investi l'ensemble de ses économies pour acheter les matières premières et mener à bien son projet. « Pour rester indépendant vis-à-vis des banques », il a lancé, il y a quelques jours, une campagne de financement participatif sur le site KissKissBankBank (1). Il lui reste 25 jours pour collecter les 16 500 euros qui serviront à acquérir les bouteilles magnifiquement sérigraphiées des prochaines productions. Il sera ensuite temps de passer à l'étape suivante : la conversion en bio de terres susceptibles d'accueillir localement l'orge et le blé des spiritueux Vivant.

(1) [kisskissbankbank.com/fr/projects/vivant-des-alcools-rares-bio-et-sans-additifs](http://kisskissbankbank.com/fr/projects/vivant-des-alcools-rares-bio-et-sans-additifs)