

■ Il y a eu les vins bio ■ Aujourd'hui David Mimoun espère que ses alcools certifiés bio connaîtront le même succès ■ Il sillonne la France pour convaincre.

Rhum, whisky, gin, cognac: la carte charentaise du bio

Pascal HUORD
p.huord@charentelibre.fr

Du rhum bio produit à partir de cannes à sucre séchées, du gin composé d'alcool de blé et macéré avec des herbes et des épices, du cognac bio et même du whisky avec de l'orge charentais. C'est la palette des spiritueux proposés par la société Vivant au printemps dernier.

Son créateur s'appelle David Mimoun et vit à Chalais. Pas spécialement buveur d'alcool, «Je trouvais cela un peu lourd», glisse-t-il. Mais écologiste déterminé, militant de l'agriculture bio qui tente de mettre ses actes en conformité avec sa pensée.

«Je me suis intéressé aux spiritueux bio par l'intermédiaire du cognac bio de Jean-François Decroix. J'ai participé à la commercialisation de ce cognac en bouteille et j'ai eu envie d'élargir la gamme à d'autres alcools».

Sauf qu'en Charente tout était à faire. «On a trouvé un distillateur certifié et après le cognac on a commencé à produire du gin. J'ai trouvé l'alcool de blé bio. Ensuite on compose une recette. On fait macérer dans l'alcool les herbes ou épices comme des baies de genièvre, de la cardamome, la coriandre, l'angélique et même du poivre du Sichuan que j'ai découvert par hasard dans le jardin de Jean-François Decroix. Il apporte une note

On a trouvé un distillateur certifié et après le cognac on a commencé à produire du gin. J'ai trouvé l'alcool de blé bio. Ensuite on compose une recette.



David Mimoun organise la fabrication et commercialise quatre références d'alcools bio. Il espère un développement analogue à celui du vin.

Photo CL

aromatique surprenante», assure David Mimoun. Le produit est redistillé une seconde fois pour obtenir le résultat définitif.

Transport par voilier

David Mimoun ne s'est pas arrêté là et refuse le moindre additif, même bio. «On n'ajoute pas de caramel dans le rhum ou le cognac. En fait on laisse le temps faire la réduction d'alcool naturellement. C'est plus long mais le produit est plus naturel et plus léger», assure-t-il. Il a même fait analyser ses produits «Et on n'a pas trouvé la moindre trace de pesticides, alors que dans les alcools traditionnels, il peut y avoir des résidus». Des analyses affichées sur son site internet (1). Pour le rhum, la canne à sucre provient d'une exploitation péruvienne «où l'on s'est assuré de la méthode de production, des con-

ditions de travail sur place. On importe des pains de sucre de canne et la nouveauté consistera à importer cette matière première par voilier pour ne pas laisser d'empreinte carbone».

David Mimoun n'a pas de terre, pas de vigne, mais coordonne tout de chez lui et trouve les sous-traitants. «Et j'assure la commercialisation et la promotion» explique-t-il. Le cognac Decroix est distribué via le réseau «vignerons nature» spécialisé dans les produits bio. «Et moi je sillonne la France chez les cavistes pour présenter les produits et expliquer la démarche». Actuellement, il se vend environ 2 500 bouteilles de cognac Decroix, à peu près autant de gin et «un millier de bouteilles de rhum et whisky ont été vendues depuis que nous avons créés il y a deux mois».

A terme David Mimoun croit au

développement de ces alcools bio. «Il y a quinze ans, le vin bio était très confidentiel. Ce n'est plus le cas aujourd'hui. Le spiritueux peut suivre le même chemin».

Ils sont deux ou trois en France engagés dans cette démarche. Ils doivent se retrouver cette semaine à Paris chez un caviste réputé «pour signer le manifeste de la gnôle naturelle».

David Mimoun a injecté pratiquement ses économies dans ce projet. «Je le fais par conviction et pour la fabrication de ces alcools qui ne nuisent pas à la terre par l'usage de pesticides et pour offrir de nouveaux débouchés aux agriculteurs prêts à se convertir».

L'un de ses voisins bientôt retraité pourrait engager le processus de conversion de ses terres pour un éventuel successeur.