



PAYS : France  
PAGE(S) : 9  
SURFACE : 29 %

PERIODICITE : Bimestriel  
JOURNALISTE : Fabienne Lebon



► 1 mai 2021

VIVANT

## Des spiritueux bio pur souche !

**FABIENNE LEBON**

Alors que le 29 mai, les bio défilent dans les rues d'Angoulême pour manifester contre le PSN (plan stratégique national) et la future Politique agricole commune qui les met « à poil », la société « Vivant » en sud-Charente fait entendre un autre son de cloche et met en musique un autre modèle économique. Créée en 2018 à Chalais par David Mimoun, la SAS se présente comme « la première société française de production de spiritueux 100 % agriculture biologique », selon son créateur. Ce quadragénaire aux convictions écologiques affirmées, a réussi à fédérer autour de son projet toute une petite équipe (voir photo ci-dessus), qui fait plutôt figure de bande de copains. De l'artiste compositeur Stéphane Traumat, chargé de l'administratif au directeur commercial Patrick Pech, brasseur de formation, qui anime le réseau de distribution (avec Biocoop comme « gros client »).

### DES CONTRATS DE FILIÈRES BIO

Vivant a déjà à son actif une jolie gamme de six spiritueux bio (voir en encadré), à commencer par la marque de cognac Decroix. Du nom de l'un des pionniers de l'agriculture biologique en Charente :

Jean-François Decroix - installé depuis 40 ans à Saint-Laurent-des-Combes -, chez qui David Mimoun a fait ses armes trois années de suite en travaillant pendant les vendanges comme simple ouvrier viticole, au pressoir,

aux cuves et au chai. Un univers complémentaire pour ce Bordelais, qui a plutôt évolué comme commercial dans le vin. Désormais, Vivant veut aller plus loin : « Nous voulons créer des contrats de filière pour toutes les matières premières nécessaires à la fabrication de nos spiritueux ». Et il en faut pour créer cognac, gin, rhum et whisky (mais pas encore de vodka, même si Vivant n'a pas encore dit son dernier mot sur le sujet !). Blé, orge, raisin, mais aussi baies de genièvre ou de sureau, herbes aromatiques (sauge, coriandre, etc.) sont pour l'instant glanées dans une poignée de fermes bio environnantes. Parmi elles, outre la ferme de chez Caillaud reprise par la fille de Jean-François Decroix, celles de Pierre Bousseau, producteur de la bière Nougé à Salles-Lavalette, de Carole Ballu à Châtignac, de Lionel Croizet (en conversion) à Nonac, de Benjamin Hovard à Montboyer... « Le but, c'est de valoriser les cultures bio locales par des prix attractifs ». Dans ce panel, manquent encore à l'appel la production locale de cardamome (pour le gin Decroix) ou de canne à sucre (sic), pour finaliser les recettes élaborées avec le distillateur de Bercloux, Philippe Laclie.

« Nous travaillons aussi à mettre en place cette même approche écologique vertueuse pour notre packaging » et pour cela, Vivant mène actuellement des essais sur un « projet de consigne ».

**LA GAMME**

- Cognac Decroix (VSOP et XO) :

issu des 14 hectares de vignes d'ugni blanc et de colombar (2 hectares), du domaine de Jean-François Decroix à Saint-Laurent des Combes

- Gin Decroix : imaginé à partir du poivrier du Sichuan planté sur l'exploitation de Jean-François Decroix il y a vingt ans. Avec coriandre, gingembre, angélique et baies de genièvre locales ! - Whisky Silène : élaboré à partir d'orge maltée bio, brassé, distillé et vieilli en Charente.

- Whisky Ange : Single malt réalisé à base d'orge maltée bio cultivée en Charente.
- Rhum Gino : le plus exotique, car à base de sucre de canne bio du Pérou, extrait artisanalement



Dans le chai de Jean-François Decroix.

