

Etape importante vers l'AOC

VAL-DE-TRAVERS Une délégation de l'Office fédéral de l'agriculture et des représentants du canton étaient les hôtes, hier pour la première fois, de l'Interprofession de l'absinthe. But de la journée: éclaircir les zones d'ombre

Par
Fabrice Eschmann

Il était midi hier, à l'hôtel des Six Communes, à Môtiers. Yves Kübler, patron de la distillerie Blackmint, servait l'apéritif. Pendant que les verres se troublaient, Thierry Béguin, président de l'Interprofession de l'absinthe (IPA), passait d'un interlocuteur à l'autre, tantôt sérieux, tantôt hilare. L'ambiance était décontractée mais l'enjeu important. Avec son comité, il recevait pour la première fois une délégation de l'Office fédéral de l'agriculture (Ofag), des membres de la commission fédérale AOC IGP, des représentants du canton et le directeur de la Chambre neuchâteloise d'agriculture et de viticulture. Le dossier de l'absinthe AOC a franchi une étape supplémentaire.

«Ce produit est nouveau pour nous, confiait Jacques Henchoz, responsable du registre des Appellations d'origine contrôlées (AOC) et des Indications géographiques protégées (IGP) à l'Ofag. Nous avons déjà traité les AOC de neuf fromages et six viandes séchées ou saucissons. Mais nous n'avons pas de modèle d'enregistrement pour un produit comme l'absinthe.»

Pour tenter de répondre aux questions par l'expérience plutôt que par la théorie, l'IPA avait donc organisé une petite course d'école à travers le Vallon. Au programme: la visite de la distillerie La Valote, à Môtiers, puis la distillerie Blackmint, plus imposante, avant d'aborder l'aspect agricole avec la visite du séchoir de l'Association des cultivateurs d'absinthe du Val-de-Travers (Acav), puis celle du champ de Boveresse.

A midi, tout le monde était de retour au point de départ, le verre à la main. Encore une séance de travail consacrée à éclaircir certains aspects de liens au terroir (lire ci-dessous), et Yves Kübler pouvait respirer: «Le bilan est positif. Une fois quelques détails juridiques revus, notre dossier devrait passer une première fois en commission d'ici à la mi-novembre.» Mais l'issue est encore loin. /FAE

gées (IGP) à l'Ofag. Nous avons déjà traité les AOC de neuf fromages et six viandes séchées ou saucissons. Mais nous n'avons pas de modèle d'enregistrement pour un produit comme l'absinthe.»



L'alambic de 800 litres de la distillerie Blackmint a impressionné la délégation de l'Office fédéral de l'agriculture. Tous les aspects ont été abordés: culture, recette, distillation, embouteillage. PHOTO MARCHON

Jusqu'où serrer les liens?

L'alcool qui sert à fabriquer l'absinthe est-il un ingrédient déterminant quant au lien du produit au terroir? A l'inverse, les seules plantes actuellement cultivées au Val-de-Travers qui entrent dans la composition de la potion (grande et petite absinthe, hysope et menthe) sont-elles suffisantes pour prouver ce lien? Corapporteur à la commission fédérale AOC IGP, Isabelle Pasquier pose la question.

L'alcool de la Régie fédérale provient indifféremment de Suisse ou de l'étranger. «Mais une AOC a une philosophie, considère la représentante de la Fédération romande des consommateurs (FRC). Nous nous sommes opposés à plusieurs cas de demande d'AOC où la matière première était importée et simplement transformée en Suisse.»

Support neutre et sans saveur, l'alcool n'en est pas



Isabelle Pasquier représente la FRC. PHOTO ESCHMANN

moins l'ingrédient le plus présent, en quantité, dans une bouteille d'absinthe. Mais en fabriquer au Vallon relèverait du non-sens. «C'est plus, selon moi, un savoir-faire qu'il faudrait reconnaître. Et je ne demande si, dans ce sens, une Indication géographique protégée (IGP) n'aurait pas été une meilleure démarche.» /fae

Dégénérescence du temps

Après la recette, le verbe. Le mot «absinthe» se rapporte-t-il encore au Val-de-Travers, ou le temps lui a-t-il fait subir une «dégénérescence» telle qu'il serait devenu un vil générique? Pour le savoir, rien de mieux que d'aller le demander à la population.

«Si la commission AOC IGP le demande, l'Interprofession de l'absinthe devra mandater un institut indépendant de sondage d'opinion, explique Jacques Henchoz, responsable du registre AOC IGP à l'Office fédéral de l'agriculture. Ce dernier devra déterminer, sur un panel de 1000 à 1200 personnes, ce que l'absinthe signifie dans l'esprit des gens.»

Selon l'ordonnance en vigueur, «pour déterminer si un nom est devenu générique, on tient compte de l'opinion des producteurs et des consommateurs, notamment dans la région où le nom a son origine.» Même si l'on



Jacques Henchoz tient le registre AOC. PHOTO MARCHON

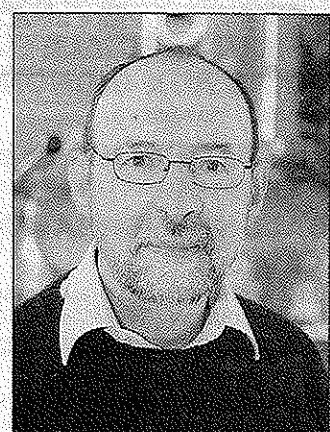
peut imaginer que le Val-de-Travers est acquis à la cause, la partie n'est pas gagnée, tant les recettes, les procédés et les lieux où se distille l'absinthe sont nombreux. Consolation: tous les produits candidats à l'AOC ont fait l'objet d'un tel sondage, et aucun n'a été reconnu comme un générique, même l'emmental. /fae

Le goût disparu de l'interdit

Depuis qu'elle est légalisée, l'absinthe n'a plus le même goût, entend-on souvent. Sous-entendu: elle est moins bonne qu'avant, car ce n'est plus «la vraie». Si l'interdit avait une saveur, il ne fait aucun doute que le breuvage l'a perdu. Mais n'en déplaise aux nostalgiques, il a gagné en qualité.

Depuis 1910, date de la prohibition, les clandestins avaient pris l'habitude d'utiliser des plantes en provenance des pays de l'Est. «J'avais gardé la recette originale de 1935, raconte Claude-Alain Bugnon, patron de la distillerie Artemisia. Lorsque j'ai commencé à utiliser des plantes du Val-de-Travers, j'ai perdu la moitié de mes clients. Mon absinthe était devenue beaucoup trop forte.»

«Les plantes ont gagné en qualité, confirme Marc Treboux, chimiste cantonal. Dans les an-



Marc Treboux, chimiste cantonal. PHOTO MARCHON

nées 1990, je mesurais moins de 2 milligrammes de thuyone par litre chez les clandestins (ré: substance neuro-toxique qui a entraîné, soi-disant, la prohibition). Aujourd'hui, il y en a entre 10 et 30 mg/litre.» La limite est de 35 mg/litre.

Près de 1000 kilos d'absinthe sont récoltés annuellement au Val-de-Travers. /fae