

INAO
12 Rue Henri Rol Tanguy
93 555 Montreuil

Thue et Mue, le 11 Mai 2020

Objet : consultation bonnes pratiques affinage

Madame, Monsieur,

Nous faisons suite à votre mail du 11 Mars dernier relatif à la consultation des ODG concernant les bonnes pratiques en terme d'affinage.

Nous avons soumis ce projet à l'ensemble de nos adhérents et vous transmettons ci-dessous la synthèse des observations recueillies.

L'ODG souhaite au préalable rappeler que l'objectif de la filière cidricole est de proposer des spiritueux qualitatifs d'un point de vue organoleptique, dynamiser l'image du calvados et conquérir un nouveau public.

De plus, il est à noter qu'il n'existe pas de fût spécifique « calvados ». Historiquement, les producteurs ont toujours récupéré des fûts d'autres régions ou d'autres pays, qui avaient contenu d'autres alcools. Ce qu'on appelle donc aujourd'hui la « typicité » du calvados est donc le résultat d'utilisation de fûts d'origines différentes.

L'ODG souhaite également alerter sur le fait qu'un encadrement trop strict de cette pratique, pourrait entrainer le maintien d'affinage spéciaux par les producteurs mais ils ne l'indiqueraient plus sur leurs étiquettes. La mise en place d'une comptabilité matière encore plus complexe pour la réserver aux finitions et affinages va dissuader beaucoup de producteurs et ouvre la porte à de nombreuses fraudes.

➤ **Remarques formulées concernant le Point 1a :**

- Comment vérifier l'édulcoration faite dans les Cognac ou les rhums ? Le maintien de ce critère semble incontrôlable.

➤ **Remarques formulées concernant le Point 2a :**

- Ceci ne correspond pas aux usages actuels. Le fait d'utiliser ne serait-ce que 30% d'un fût très marqué par un affinage peut avoir un impact certain et facilement identifiable dans le produit fini.
- L'impossibilité de réguler le niveau d'affinage est pénalisant pour la qualité finale du produit.

➤ **Remarques formulées concernant le Point 2b :**

- Les diverses expériences des opérateurs montrent que selon le fût et son ancien contenu, les durées minimales pour avoir un effet affinage varient fortement. S'il est clair que l'on pourrait indiquer une durée minimale dans la loi afin qu'une journée ne soit pas considérée comme de l'affinage, il est impossible de dire à l'avance s'il s'agit de 6 mois ou d'un an (qui devient du vieillissement puisque changement de compte d'âge). De même, certains fûts apportent encore l'effet du premier alcool stocké lors d'une deuxième rotation (cela varie selon l'alcool). Il faut avoir à l'esprit que quand le fût n'apportera plus rien, le produit fini n'aura plus d'intérêt et le consommateur n'en achètera pas.
- La rotation des fûts d'affinage devrait être possible tant que le fût apporte des arômes spécifiques au calvados. Cette pratique ayant été testée par de nombreux opérateurs, nous avons constaté que le second passage était même plus intéressant « aromatiquement parlant », que le premier.

➤ **Remarques formulées concernant le Point 2bii :**

- Il ne faut pas se priver de la possibilité de faire mention d'un affinage ou d'un élevage spécifique en cas de deuxième remplissage (avec le même spiritueux bien sûr). L'impact aromatique lors d'un deuxième remplissage est en effet encore fort.

➤ **Remarques formulées concernant le Point 2c ii :**

- La taille des caractères doit être inférieure à celle de l'Appellation (mais pas de moitié, juste inférieure).

➤ **Remarques formulées concernant le Point 2c iii :**

- Proscrire l'utilisation de co-branding en associant deux « marques » ou deux « maisons » dans le produit fini est inapproprié. Cela sera visible quoi qu'il arrive, par le biais des commerciaux et de la communication digitale. Si ce n'est pas sur une étiquette, ce sera sur une plaquette commerciale.

➤ **Remarques formulées concernant le Point 2d ii :**

- Cette durée minimale n'est pas appropriée. Un Calvados pourrait être logé 3 mois dans un ex fût de Porto rouge et le résultat serait médiocre, en le laissant un peu moins le résultat pourrait être convaincant.

➤ **Remarques formulées concernant le Point 2d iii :**

- De la même façon que pour le point précédent, pour certains produits comme des fûts ex vins, une durée minimale de 6 mois est nécessaire.... A chaque producteur d'expérimenter ses propres recettes....
- Il est très courant de voir des finish de deux ans ou plus. Pourquoi se priver de la possibilité de la mention du finish dans ce cadre. Elle n'induit pas le consommateur en erreur.
- Il est donc totalement arbitraire de décider d'une durée pour l'affinage de 3 mois à 1 an. Certains tests d'affinages ont parfois montré des résultats concluants en 6 ou 8 semaines pour certains fûts, alors que pour d'autres il a fallu attendre 18 voire 24 mois.

Souhaitant que ces remarques retiennent votre attention, je vous prie de croire, Madame, Monsieur, en mes sentiments les meilleurs.

Maxime LAMIOT
Président de l'ODG Calvados Pays d'Auge

