
Conseils pour la production d'eau-de-vie maison

La fabrication de spiritueux n'est pas un jeu d'enfant

Les spiritueux « maison » jouissent d'une longue tradition. La production annuelle varie fortement au gré des récoltes de fruits. Au cours des cinq derniers exercices de distillation, les particuliers, définis comme petits producteurs, ont fait fabriquer en moyenne annuelle quelque 3400 hectolitres de spiritueux.

Il va sans dire qu'en volume la production industrielle de spiritueux occupe la première place en Suisse aussi. La fabrication d'eaux-de-vie de fruits par les agriculteurs vient en deuxième position. En effet, la loi sur l'alcool garantit aux producteurs agricoles le droit d'utiliser en franchise d'impôt dans leur ménage et leur exploitation agricole les eaux-de-vie produites exclusivement à partir des matières premières récoltées sur leur domaine.

Toute personne qui entend, à titre privé, faire fabriquer à partir de ses propres fruits ou de fruits achetés des spiritueux de relativement bonne qualité devrait s'en tenir aux règles suivantes:

Première étape: la mise en fermentation

- **Qualité des matières premières:** impossible de produire une bonne eau-de-vie à partir de fruits avariés. Des fruits encore verts, moisissus ou pourris nuisent à la qualité de la boisson alcoolique. L'aspect joue un rôle secondaire dès lors que la maturité du fruit est assurée.
- **Propreté:** les fruits propres doivent être versés dans un récipient propre. Les récipients en matière plastique sont tout à fait indiqués pour contenir les fruits en fermentation. Ils peuvent être achetés dans le commerce ou auprès d'une distillerie à façon.
- **Préparation des matières premières:** il faut broyer les fruits à pépins et écraser légèrement les fruits à noyau. Ceux-ci peuvent aussi être dénoyautés. Il ne faut en aucun cas blesser les noyaux. Le dénoyautage est essentiellement une question d'arôme. Les baies seront égrappées et éventuellement pressées pour n'en conserver que le jus. En outre, ces moûts ne devraient si possible pas contenir de substances étrangères comme des branches, de la terre ou des feuilles.
- **Fermentation:** en général, il n'y a rien d'autre à ajouter, car la fermentation part d'elle-même avec la plupart des fruits. Lorsque la fermentation de certaines matières premières (p. ex. les racines de gentiane ou les coings) est plus lente à partir, il faut y ajouter un peu de levure sèche ou en poudre. Une fermentation optimale ne réussit que si le dispositif de fermeture du récipient est équipé d'une bonde de fermentation. Cette dernière empêche l'entrée d'air et ainsi la formation d'acide acétique dans les matières premières. Mais en revanche le monoxyde de carbone produit par la fermentation peut s'échapper. En été, le tonneau sera tenu à l'ombre et il sera placé dans un espace protégé pendant l'arrière-automne. La température idéale de fermentation se situe à environ 20° Celsius. La durée de fermentation dépend de la température et de la sorte de fruits. A des températures proches de 20°C, il faut compter deux à trois semaines. La fermentation dure un peu plus longtemps pour les coings, les marcs de raisins et les cerises. Elle dure aussi plus longtemps lorsque les températures varient. Une fois la fermentation achevée, il faut apporter le plus tôt possible les récipients fermés au distillateur à façon pour qu'il puisse fabriquer l'eau-de-vie. Le moment de la distillation joue un rôle déterminant pour la qualité du produit fini.

Deuxième étape: choisir la distillerie

La distillation doit s'opérer dans l'une des quelque 360 distilleries concessionnaires. Une liste des distilleries à façon membres de l'Association suisse des distillateurs peut être obtenue auprès du président Monsieur Anton Z'Graggen, 6424 Lauerz.

Une fois la fermentation terminée, il y a lieu d'annoncer les matières premières à la distillerie à façon pour convenir de la date de la distillation. A partir de 100 kg de moûts de fruits, le distillateur à façon produit en moyenne 4 litres d'alcool pur c'est-à-dire quelque 10 litres d'eau-de-vie de fruits à 40 % vol.

Troisième étape: payer l'impôt

Que les spiritueux soient importés ou fabriqués en Suisse, ils sont soumis à un impôt de 29 francs par litre d'alcool pur. Pour un litre d'eau-de-vie de fruits à 40 % vol, il faut donc s'acquitter d'un impôt de 11 fr. 60. Au moyen d'un formulaire, le distillateur à façon annonce à la Régie des alcools pour qui il a produit tant de litres d'eau-de-vie à partir de telles quantités de matières premières. Par la suite, la Régie notifie directement le bordereau d'impôt au petit producteur. Pour les personnes privées, la loi sur l'alcool prévoit un avantage fiscal à la condition qu'elles aient mis en œuvre exclusivement des produits du cru ou des matières premières récoltées par leurs soins à l'état sauvage dans le pays. L'impôt est réduit de 30 % sur les cinq premiers litres d'alcool pur produits par année.

Toute personne qui produit annuellement plus de 100 litres à 100 % de spiritueux entre dans la catégorie des producteurs professionnels.

A qui profitent les recettes fiscales?

L'affectation des recettes fiscales sur l'alcool est liée: 90 % du bénéfice net de la Régie des alcools revient aux assurances sociales AVS/AI et les 10 % restant sont attribués aux cantons qui sont tenus d'affecter leur part à la prévention et à la thérapie des toxicomanies. Pour l'exercice 2000/01, le bénéfice net s'est élevé à 240,6 millions de francs. Cette somme est de loin insuffisante pour couvrir les coûts engendrés par la consommation abusive d'alcool. L'Institut suisse de prévention de l'alcoolisme et autres toxicomanies estime à quelque trois milliards de francs l'ensemble des coûts sociaux causés par la consommation d'alcool.

Qui dit argent dit contrôles

La surveillance de la production, de la transformation, de l'importation et du commerce de l'alcool de consommation vise à en assurer l'imposition. Qui entend fabriquer des spiritueux ou en exercer le commerce doit se procurer une autorisation. La Régie fonde ses activités de contrôle sur la confiance et le partenariat. Les réviseurs à l'administration centrale, les inspecteurs du service extérieur (régional) et les préposés aux offices de surveillance des distilleries (local) constituent les organes de contrôle de la Régie.