



1<sup>er</sup> mars 2010

---

## **Résumé de la demande d'enregistrement de l'*Absinthe*, la *Fée verte* et *La Bleue***

### **1. Groupement demandeur**

Association interprofessionnelle de l'Absinthe, rue du Creux-aux-Loups 2, case postale 17,  
2112 Môtiers

### **2. Noms du produit**

*Absinthe*, *Fée verte*, *La Bleue*<sup>1</sup>.

### **3. Protection demandée**

Indication géographique protégée (IGP).

### **4. Type de produit**

Boisson spiritueuse élaborée à partir d'alcool éthylique d'origine agricole, d'eau et d'un mélange de plantes contenant notamment la grande ou la petite absinthe.

### **5. Preuve de la représentativité du groupement demandeur**

Du 1<sup>er</sup> mars 2005, date de la légalisation de l'*Absinthe* après la période de prohibition, jusqu'à la fin de l'année 2007, les membres du groupement ont produit 158'042 litres à 100%. Durant la même période, la production d'*Absinthe* en provenance de l'aire géographique s'est élevée à 166'069 litres à 100%. La production des membres représente donc plus de 95% de la production du Val-de-Travers.

L'Association interprofessionnelle de l'Absinthe regroupe 70% des transformateurs (distillateurs), 72% des élaborateurs (détenteurs ou préparateurs de recettes pour la distillation) ainsi que l'ensemble des producteurs (cultivateurs de plantes provenant du Val-de-Travers) de l'aire géographique.

L'Association interprofessionnelle de l'Absinthe regroupe ces trois familles (producteurs, transformateurs et élaborateurs). Les membres ont droit à une voix par famille et peuvent faire partie de plusieurs familles. Les décisions sont prises à la double majorité des membres et des familles présentes.

### **6. Preuve que la dénomination n'est pas générique**

Une étude démoscopique commandée par le groupement demandeur et réalisée à fin 2007<sup>2</sup> précise que les consommateurs connaissant la dénomination (65% pour l'*Absinthe*) font clairement la distinction entre la boisson *Absinthe* et la plante du même nom. En effet, 89% des répondants

---

<sup>1</sup> Par mesure de simplification, seul le terme *Absinthe* est utilisé ci-après.

<sup>2</sup> « Notoriété et attribution de terroir de l'Absinthe, la Fée verte et La Bleue », IHA GfK, décembre 2007

associent ce terme à une boisson alcoolisée (respectivement 86% pour la *Fée verte* et 75% pour *La Bleue*).

Ces mêmes consommateurs associent en grande majorité la dénomination *Absinthe* à une région, en particulier au Val-de-Travers (49%). Pour la *Fée verte*, 58% des consommateurs connaissant la dénomination l'associent au Val-de-Travers, tandis que pour *La Bleue* ce chiffre se monte à 50%.

## 7. Éléments historiques

Les preuves de la présence de distillateurs d'*Absinthe* sur le sol neuchâtelois remontent à la seconde moitié du 18<sup>e</sup> siècle. La première distillerie industrielle fut fondée en 1797 à Couvet par Daniel-Henri Dubied-Duval et Henri-Louis Pernod. De cette même période datent les plus anciennes étiquettes (« extrait d'absinthe véritable de Couvet en Suisse ») et recettes (des susnommés et de Jean-Jacques Petitpierre, tous ressortissants de Couvet) encore conservées à ce jour.

Le village de Couvet a donc été le creuset de la production de l'*Absinthe* d'où ont ensuite essaimé plusieurs dizaines de distilleries au Val-de-Travers.

Le développement continu des activités liées à la production de l'*Absinthe* durant le 19<sup>e</sup> siècle en fit un secteur prépondérant de l'économie locale. En 1870, la production d'*Absinthe* issue du Val-de-Travers s'élevait ainsi à 370'000 litres par année. A la veille de la prohibition du 7 octobre 1910, près de 120 cultivateurs occupaient jusqu'à 600 personnes pour cultiver la grande et la petite absinthe sur 379'000 m<sup>2</sup> de champs situés dans les villages du fond du Val-de-Travers, de Travers à Fleurier, non comptées les surfaces dévolues à la menthe poivrée, l'hysope ou la mélisse.

L'attachement de la région du Val-de-Travers à son produit phare a permis le maintien vivace de la tradition et du savoir-faire malgré l'interdiction légale de près d'un siècle.

## 8. Preuve du lien au terroir et réputation

Originaire du Val-de-Travers, l'*Absinthe* désigne un produit si étroitement lié à cette région que, lorsqu'un article de presse, une étude ou un document historique font référence à cette dénomination, ils font également quasi systématiquement référence au Val-de-Travers. L'inverse est aussi valable.

Plusieurs éléments ont contribué à forger le lien entre le produit et la région du Val-de-Travers ainsi que sa réputation. Parmi ces éléments figurent l'origine du produit, son importance économique pour la région ainsi que sa valeur socioculturelle pour les habitants du Val-de-Travers qui ont continué à en produire durant la période de prohibition, malgré les nombreuses dénonciations devant la justice.

Ce sentiment d'identification du produit à une région est par ailleurs parfaitement vérifié dans l'étude démographique.

## 9. Description des méthodes locales, loyales et constantes

Chaque transformateur ou élaborateur prépare son propre mélange de plantes, le plus fréquemment sur la base de recettes ancestrales transmises de génération en génération dans le cadre familial. La force de cet héritage a ainsi permis le maintien du savoir-faire traditionnel même durant la prohibition.

De tout temps, l'utilisation des plantes cultivables au Val-de-Travers a été privilégiée au vu de leur typicité et de leurs qualités intrinsèques.

## 10. Cahier des charges

### a) Aire géographique

Le séchage des plantes provenant de l'aire géographique, la macération, la distillation, la coloration, la réduction, l'aération, la filtration, ainsi que la mise en bouteille de l'*Absinthe* ont lieu exclusivement dans le district du Val-de-Travers dans le canton de Neuchâtel.

### b) Description du produit et principales caractéristiques

L'*Absinthe* est une boisson spiritueuse élaborée à partir d'alcool éthylique d'origine agricole, d'eau et d'un mélange de plantes. Elle est transparente et peut être soit incolore, soit présenter une coloration verte ou jaune.

L'odeur des plantes d'anis, de fenouil et d'absinthe (grande ou petite) est équilibrée. En bouche, les goûts d'anis et de fenouil sont dominants mais n'éclipsent pas entièrement les autres goûts. Au final, une amertume due aux plantes d'absinthe est perceptible.

### c) Description de la méthode d'obtention du produit

La première étape est celle de la macération, d'une durée minimale de 6 heures, sans dépasser 60°C. Le macéré se compose d'alcool, d'eau et d'un mélange de plantes incluant notamment la grande ou la petite absinthe.

La distillation se réalise dans un alambic en cuivre. La réduction du distillat se fait par ajout d'eau qui provient de l'aire géographique et doit avoir été déminéralisée.

Les étapes facultatives suivantes peuvent également être réalisées : aération du distillat d'*Absinthe* afin d'en éliminer les flegmes; coloration du produit par les plantes du mélange ou par stockage dans des fûts de chêne; filtration du distillat afin d'en augmenter la pureté.

### d) Organisme de certification

Le groupement demandeur a désigné l'Organisme Intercantonal de Certification (OIC), dûment accrédité (SCES 054).

### e) Traçabilité et étiquetage

La traçabilité des plantes devant provenir de l'aire géographique est assurée par un étiquetage identifiant le lot et le producteur. Le transformateur (distillateur) exige de ses fournisseurs une attestation sur l'origine des plantes et de l'alcool. Enfin, chaque distillation est identifiée par un numéro de charge.

Chaque bouteille d'*Absinthe* doit être munie d'une étiquette comportant les informations suivantes :

- la mention « Indication géographique protégée » et/ou le logo IGP de l'Association suisse des AOC-IGP ;
- la dénomination « Absinthe » ou « Fée verte » ou « La Bleue » ;
- la mention « A consommer pure ou additionnée d'eau très fraîche ».

Toutes les bouteilles doivent de plus être munies d'une contremarque de contrôle distribuée sous la responsabilité du groupement demandeur.