



15/12/2022

14h – 17h

Une distillerie bio et locale

Présentes : Mathilde Recouvrot, Kristina Botkina et Thomas Malbec, Jean Christophe Lapeze, Jeauffreau Jean-Pierre, Anne Lefevre, Leila Bourad, Colin Aurélia, Tromeur Philippe, Filipiak Darius, Castagné Adrien, Meric Francis, Artus Joe, Dabertrand Bernard.

Objectif : Rencontre entre producteurs et distillateurs

Kristina, originaire de Russie et Thomas, originaire de Gourdon se sont installés depuis 2 mois dans la conception et la commercialisation de spiritueux (Gin, vodka, rhum). Ils ont adhéré à Bio46 et cherchaient des informations sur la distribution de leurs produits et sur l'approvisionnement de certains produits bio et locaux. La distillerie est installée au Vigan, dans un local où ils élaborent leurs spiritueux et les commercialisent. La distillerie est labélisée bio et leur volonté est de produire des spiritueux au maximum bio et locaux. Ils ont déjà identifié plusieurs débouchés commerciaux :

- **Cavistes et épicerie fine :** Ils ont démarché plusieurs cavistes lotois pour être référencés chez eux.
- **Magasins spécialisés :** Ils ont démarché Biocoop qui leur demande une garantie du respect du commerce équitable dans leur approvisionnement (difficile à garantir en raison de la provenance de certains produits).
- **Marchés :** Ils ont fait les marchés de producteurs lotois avec Jérémy Souillé de CA46 en région Parisienne. Ils vont faire un marché à Toulouse, les marchés de Noël de Gourdon et la foire Bio à Figeac. NB : Les commerçants d'alcool supérieur à 18° n'ont pas le droit d'être présents sur des marchés hebdomadaires.

Initiée par :



Financée par :



Organisée par :



PLUS D'INFOS SUR [HTTPS://TERREAUBIO-OCCITANIE.FR](https://terreaubio-occitanie.fr)

- **Magasins de producteurs et associations de producteurs** : Intéressés, ils ont démarché Terre gourmande avec qui ils vont sans doute travailler, l'oustal leur aurait été déconseillé (non-paiement).
- **Vente en ligne** : Projet en cours d'élaboration

Lors d'une première rencontre, Thomas et Kristina avaient évoqué leur volonté de travailler avec des produits le plus local possible. Les principaux produits recherchés étaient Baie de Geneviève, safran, miel, PPAM, noix, vin, fruits et restaient ouvert à d'autres type de production pour imaginer leurs futurs produits. De cette volonté est née l'idée de la rencontre technique ou nombre de producteurs se sont mobilisés pour rencontrer le jeune couple et visiter leur lieu de travail.

Des producteurs de fruits, vin, noix, PPAM, Safran et quelques curieux ont fait le déplacement. Lors du tour de table, Thomas et Kristina ont présenté leur projet, leur parcours professionnel, leurs origines, Thomas étant lotois et Kristina Russe, et leur idée de monter une distillerie. Les producteurs ont tour à tour présenté leurs productions et ce qu'ils attendaient de cette rencontre : certains souhaitent distiller une partie de leur production à la distillerie, en prestation de service, d'autres souhaitent vendre leurs produits pour la confection des spiritueux, et d'autres souhaitent créer un partenariat de production (planter selon les besoins de la distillerie).

Au cours de la visite des 3 salles « étapes » de la distillation, de l'alambique à la mise en bouteille, l'idée à été évoqué par Thomas de créer une malterie lotoise (en partenariat avec des brasseurs lotois ?) afin de mieux gérer l'approvisionnement en céréales locales. Cette thématique pouvant faire l'objet d'une nouvelle rencontre, avec ma collègue Lucile qui accompagne déjà les Brasseurs dans cette démarche.

La rencontre s'est terminée par une dégustation des produits et par des échanges de contacts, enthousiasme de cette rencontre !

Initiée par :



Financée par :



Organisée par :



PLUS D'INFOS SUR [HTTPS://TERREAUBIO-OCCITANIE.FR](https://terreaubio-occitanie.fr)