vinetur

Les producteurs français de whisky veulent imposer une origine française à 85 % des céréales

Le dossier de demande d’indication géographique doit être déposé le 15 octobre. Il imposerait que 70 % du maltage soit réalisé dans l’aire définie.

mardi 13 octobre 2026



La filière française du whisky s’apprête à formaliser une indication géographique nationale qui fixerait des règles d’origine plus strictes pour les produits commercialisés sous l’appellation « Whisky de France », notamment l’obligation d’utiliser 85 % de céréales françaises et de réaliser 70 % du maltage dans l’aire définie.

Selon des représentants de la filière cités par Terre de Vins, le dossier doit être déposé auprès de l’Institut national de l’origine et de la qualité (INAO) le 15 octobre, au terme de cinq années de négociations entre producteurs. Le projet doit être soumis au comité national de l’INAO en novembre, et son approbation est attendue en février 2027, avant une période d’opposition de deux mois.

Le projet établirait une définition légale du whisky français, alors que la catégorie se développe et que les producteurs cherchent à mieux distinguer les produits véritablement élaborés en France de ceux qui n’y font l’objet que d’une transformation limitée. Selon le cahier des charges proposé, un whisky candidat à l’indication géographique devrait être brassé, fermenté, distillé et vieilli en France métropolitaine.

Les promoteurs du projet affirment vouloir protéger l’appellation tout en laissant place à différentes méthodes de production. Dominique Ribereau-Gayon, président du Syndicat de Défense du Whisky de France et directeur de Maison Jean Boyer, a déclaré à Terre de Vins que le processus avait avancé rapidement au vu de la complexité technique des enjeux et de la nécessité de concilier innovation et ancrage territorial renforcé.

La filière a étudié d’autres options, dont une marque collective et une structure interprofessionnelle, avant de retenir l’indication géographique. Ses partisans estiment qu’une marque aurait été plus rapide à mettre en place et moins contraignante, mais aussi moins solide. Selon eux, une indication géographique implique un encadrement officiel par l’INAO et des contrôles publics, au lieu de laisser l’application des règles principalement aux professionnels eux-mêmes.

Une marque et un logo « Whisky de France » ont déjà été déposés, mais l’indication géographique vise à aller plus loin en établissant des normes de production opposables. Celles-ci porteraient sur les matières premières, le maltage, la distillation, le vieillissement et l’étiquetage.

Les règles relatives aux matières premières figurent parmi les principaux éléments du projet. Le cahier des charges provisoire prévoit que 85 % des céréales proviennent de France. Le maltage devrait être réalisé à 70 % dans l'aire délimitée, un seuil qui tient compte du développement encore en cours de la filière française du maltage. Le projet prévoit également une certaine souplesse afin de ne pas exclure des pratiques existantes, notamment l'élaboration de whiskies tourbés, qui peut nécessiter des intrants ou des procédés encore peu répandus en France.

Les partisans de la mesure estiment que ces règles rendraient la future indication française singulière sur le marché mondial du whisky, puisqu'elles lieraient l'identité du produit non seulement aux lieux de distillation et de vieillissement, mais aussi à l'origine agricole de ses principaux ingrédients. Ribereau-Gayon a déclaré que, selon lui, peu d'indications concernant le whisky dans le monde vont aussi loin. Terre de Vins relève que l'Angleterre a récemment obtenu sa propre IG pour le whisky, mais que ses règles d'approvisionnement en céréales sont plus larges et couvrent l'ensemble du Royaume-Uni plutôt que de correspondre précisément à l'aire de production.

Le projet français créerait également plusieurs niveaux de produits. « Whisky de France » désignerait la catégorie générale. Deux catégories plus précises, « Whisky de France Grain » et « Whisky de France Malt », s'appliqueraient aux produits répondant à des exigences supplémentaires. Certaines mentions liées aux céréales ou aux méthodes de distillation seraient réservées à ces catégories. Un whisky de malt provenant d'une seule distillerie pourrait porter la mention « single malt », tandis qu'un whisky de grain issu d'une seule distillerie pourrait être désigné comme « single grain ». Si un whisky est élaboré à partir d'une ou de deux céréales, celles-ci pourraient être mentionnées selon des règles d'étiquetage définies. Les produits associant whisky de grain et whisky de malt seraient considérés comme des assemblages.

Les règles de distillation ont constitué un autre point majeur de débat. Selon le projet, le degré alcoolique maximal à la sortie de l'alambic serait de 93 % pour la catégorie générale et de 88 % pour les catégories Grain et Malt. La distillation continue serait autorisée, mais encadrée. Pour certaines catégories, la capacité des alambics serait également plafonnée à des niveaux relativement modestes, avec un seuil de 120 hectolitres. Des représentants de la filière ont indiqué que cette limite avait été

abaissée au cours des négociations afin d'inclure les petits opérateurs.

La question des finitions a été particulièrement sensible, en raison des craintes qu'un contact minimal avec le fût puisse servir à suggérer une identité française ou un processus de vieillissement haut de gamme. Le projet autoriserait les finitions, mais sous certaines conditions. Il imposerait que 100 % du whisky séjourne au moins un mois dans le fût utilisé pour la finition. Ce fût devrait avoir réellement contenu le produit auquel la finition fait référence, comme du porto, du vin rouge, du Sauternes ou des eaux-de-vie de fruits. Le projet limiterait également la réutilisation de ces fûts à cinq remplissages après leur première utilisation. L'objectif est d'éviter les pratiques trompeuses tout en permettant aux producteurs de jouer sur différents degrés d'intensité de finition.

Certaines questions techniques restent en suspens. L'une d'elles concerne la manière d'indiquer l'année de récolte, que certains producteurs jugent importante pour exprimer le caractère d'un whisky. Une autre porte sur la possibilité d'utiliser ou non le terme « millésime ». Les discussions européennes plus larges sur la place des finitions dans le processus de vieillissement sont également toujours en cours.

L'IG proposée pourrait avoir des conséquences immédiates pour les produits actuellement commercialisés comme des whiskies français. Les règles d'origine en vigueur peuvent encore permettre, dans certaines circonstances, de considérer un produit comme français si sa dernière transformation substantielle a lieu en France. Toutefois, les autorités françaises chargées de la protection des consommateurs estiment déjà que la simple réduction du degré alcoolique et la mise en bouteille en France d'un whisky importé ne suffisent pas à justifier cette revendication.

Les assemblages importés qui bénéficient d'une courte finition en France avant d'être commercialisés avec des visuels ou des références françaises posent un problème plus délicat. Selon les responsables de la filière, cela ne serait plus possible dans le cadre de l'IG envisagée. Frédéric Bec, président de la Fédération du Whisky de France et fondateur de Twelve Whisky, a déclaré à Terre de Vins que les opérateurs ne respectant pas le cahier des charges ne seraient plus autorisés à faire référence à la France ni à utiliser des symboles associés, tels que le drapeau tricolore ou le coq

gaulois.

Ce changement pourrait avoir des conséquences bien au-delà de l'étiquetage. Pour l'ensemble du secteur des boissons, la future IG pourrait modifier l'approvisionnement en céréales et en malt, renforcer les exigences de conformité et de traçabilité pour les distillateurs et les embouteilleurs, et consolider le positionnement du whisky français sur les marchés d'exportation aux côtés de catégories établies bénéficiant d'une protection géographique.

La demande s'appuie sur trois documents fondamentaux : le cahier des charges de production, le plan de contrôle et les statuts de l'organisme professionnel qui deviendra l'organisme officiel de défense et de gestion. Tous les opérateurs souhaitant utiliser la dénomination « Whisky de France » devraient s'inscrire auprès de cet organisme, puis obtenir une validation dans le cadre du système de contrôle.

Le projet prévoit une période de transition pour les stocks existants. Les producteurs dont les produits ne satisferaient pas immédiatement aux nouvelles normes pourraient les déclarer à l'INAO et obtenir un délai pour s'y conformer. La période de transition devrait durer de trois à cinq ans et pourrait aller jusqu'à 10 ans si un producteur présente une demande justifiée.

L'IG nationale place également les producteurs déjà couverts par des indications géographiques régionales devant un choix difficile, car la législation française n'autorise pas un produit à bénéficier des deux à la fois. Les distillateurs de Bretagne et d'Alsace devraient choisir entre leur IG régionale et l'IG nationale. Les producteurs bretons ont indiqué être prêts à modifier leur propre cahier des charges sur plusieurs points, dont l'origine française des céréales, la distillation continue et certaines règles de vieillissement et de finition. Selon Terre de Vins, les producteurs alsaciens n'ont pas changé de position. Si cela reste le cas, aucun mécanisme de rapprochement entre les deux systèmes n'est attendu.

Après le dépôt du dossier à la mi-octobre et son examen en novembre, les travaux se poursuivront sur le plan de contrôle avant l'approbation attendue en février 2027. Si le calendrier est respecté, la filière française du whisky entrera alors dans la phase formelle d'opposition, tout en se préparant à appliquer un ensemble commun de règles

à une catégorie qui s’est largement développée selon des méthodes diverses et des pratiques indépendantes.