



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ



Montreuil, mardi 20 août 2019

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

L'Absinthe de Pontarlier reconnue en Indication Géographique

Suite à l'approbation de son cahier des charges en 2012 par l'Institut national de l'origine et de la qualité, l'« Absinthe de Pontarlier » vient d'être reconnue en Indication Géographique par la Commission européenne. Ce signe de qualité apporte aux consommateurs une garantie que le produit tire une ou plusieurs de ses caractéristiques de son origine géographique, et accorde aux producteurs, une protection de la dénomination sur tout le territoire de l'Union Européenne.

Une recette traditionnelle à base de plantes

L'absinthe de Pontarlier est une boisson spiritueuse produite principalement à partir de la plante « grande absinthe » et d'anis vert en grains, qui sont distillés dans des alambics en cuivre. Elle se consomme additionnée d'eau et reproduit les senteurs de la plante « grande absinthe » lors de sa récolte. Cette boisson se caractérise également par la présence de « petite absinthe » et d'hysope qui lui donnent, après addition d'eau, sa couleur opaline caractéristique, mais aussi, par ses arômes liés à la thuyone, un principe actif, composant essentiel de la plante « grande absinthe ».



© Distillerie Guy

Une zone de production locale

L'absinthe de Pontarlier ne peut être produite que dans 20 communes du Haut-Doubs situées autour de la ville de Pontarlier, communes dans lesquelles ont lieu la culture et le séchage de la grande absinthe, les opérations de macération des plantes, de distillation du macérat, d'élaboration de la boisson spiritueuse ainsi que son conditionnement.

L'absinthe, une histoire mouvementée

A la fin du 19^e siècle, début du 20^e siècle, Pontarlier était considérée comme la capitale française de l'absinthe. Boisson à la réputation sulfureuse, l'absinthe avait été interdite en 1915. Depuis 1988, la production a repris avec un encadrement strict, sans pour autant que les opérateurs puissent faire état de la dénomination absinthe. L'utilisation du terme absinthe n'a été de nouveau autorisée qu'avec la loi du 17 mai 2011, rendant ainsi possible la demande de reconnaissance en indication géographique de l'absinthe de Pontarlier.

L'Absinthe de Pontarlier en chiffres (données 2018)

- 5 producteurs de plante « grande absinthe »
- 1 distillateur
- 10 000 litres commercialisés

Contacts Presse :

Nadia MICHAUD - 01 73 30 38 78 – n.michaud@inao.gouv.fr

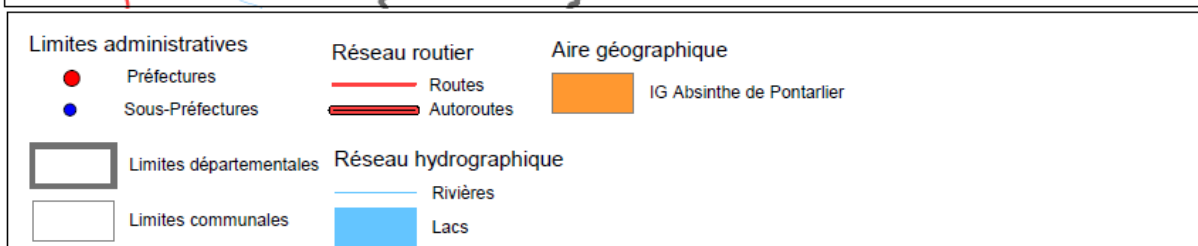
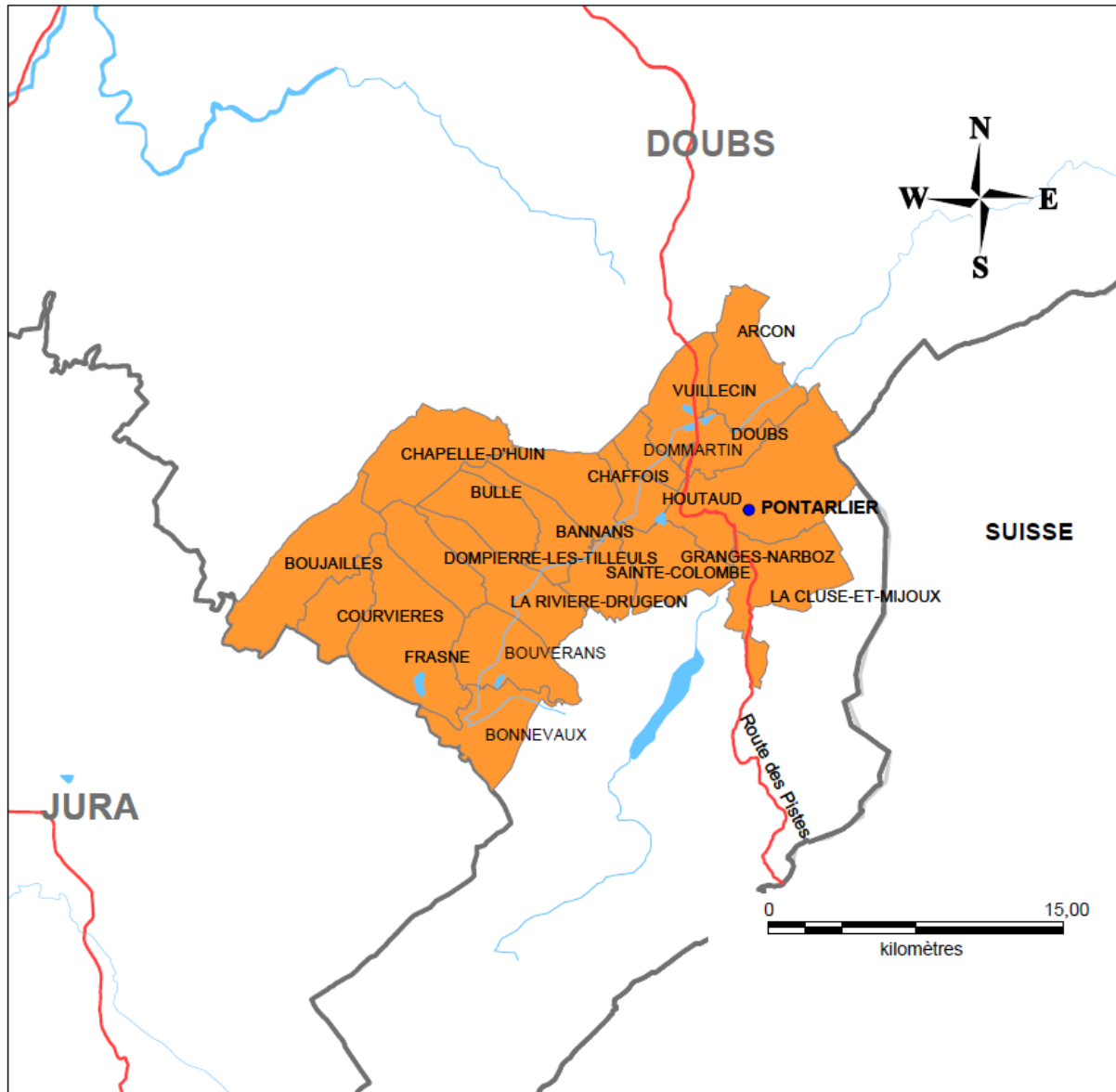
Sophie MAURIANGE - 01 73 30 38 39 – s.mauriange@inao.gouv.fr

www.inao.gouv.fr / Nosproduitsdequalite.fr /  INAO – Institut national de l'origine et de la qualité



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Aire géographique "Absinthe de Pontarlier"



Source : BDCARTO-IGN, MAPINFO, INAO, 01/2012

Contacts Presse :

Nadia MICHAUD - 01 73 30 38 78 – n.michaud@inao.gouv.fr

Sophie MAURIANGE - 01 73 30 38 39 – s.mauriange@inao.gouv.fr

www.inao.gouv.fr / Nosproduitsdequalite.fr / INAO – Institut national de l'origine et de la qualité