

LE TEQUILA :

une boisson, un territoire, une identité mexicaine



Contrairement à un usage très répandu, « le » Tequila est masculin tout au moins pour les gens qui habitent la région de Tequila qui se trouve dans un des états du Mexique (plus précisément au centre ouest), le Jalisco.

Cette boisson « *Tequila* » a un rôle spécifique dans l'imagerie mexicaine, elle est réellement un signe identitaire comme



le Mariachi et le « charrería » (démonstrations d'exercices de cavaliers), c'est un élément où tous les mexicains se reconnaissent et qu'ils définissent comme suit :

« *l'identité mexicaine a rencontré dans le Tequila un produit hybride dont il tire orgueil. Le Tequila et sa culture sont le microcosme mexicain de l'orgueil national où le « macho » mexicain est seigneur, patron, cavalier, homme à femmes et vaillant* ». ¹ Le Tequila est une liqueur d'agave, ce n'est pas l'alcool le plus consommé au Mexique. Parmi les boissons alcoolisées, il représente 20% de la consommation, largement au-dessous des cognacs : 38%, et du rhum : 29% de la consommation.

Le tequila : un mezcal parmi les mezcals

Il s'agit d'une liqueur produite à partir de l'agave, qui est une plante grasse. On peut produire de très nombreux alcools d'agave au Mexique ; le nom d'identification générale de ces liqueurs d'agave est le **mezcal** et le **tequila** est une variété de mezcal. Il existe toute une série d'agaves, il y en a 136 au total mais le tequila tire sa spécificité du fait qu'il est issu d'un seul agave : l'agave bleu nommé « *l'agave tequilana* » que l'on rencontre tout autour de la petite ville de Tequila dans l'état de Jalisco.

Ce produit agave s'est prêté à beaucoup d'emplois : la fibre extraite des feuilles sert à la fabrication de ficelles (le henequén), de tissus grossiers et de tapis (le sisal). Il entrait, autrefois, dans la fabrication d'une boisson fermentée : le **Pulque** aujourd'hui disparu.

Aujourd'hui on fabrique du **mezcal** dans toutes les régions du Mexique : « *el vino mezcal* » est quasiment la boisson avec laquelle les mexicains passent la fin de semaine ; mélangée au Coca, on en consomme d'énormes quantités. L'alcoolisme de fin de semaine est un fléau absolument incroyable dans tout le Mexique et pas simplement dans les communautés indiennes !



Le **Tequila** est un mezcal parmi les mezcals et parmi ceux qui ont une certaine notoriété on trouve des produits issus d'un assemblage d'agaves à l'image des cépages de chez nous. Le Tequila a la spécificité d'être issu d'un seul agave : **l'agave bleu** qui se présente sous une belle couleur bleu-verte avec des feuilles épineuses aux pointes tranchantes, un cœur volumineux (appelé *piña* de par sa ressemblance avec le cœur de l'ananas). Ce cœur d'agave pèse entre 30, 40 et même 80 kilos. Les piñas sont découpées en morceaux, cuites soit dans des fours traditionnels en terre durant 48 h soit aujourd'hui dans des autoclaves pendant 12 h. Elles sont ensuite broyées et le jus issu du broyage subira la fermentation, c'est le « *mosto* » qui sera distillé. En cela le **mezcal** et/ou le **tequila** est considéré comme **un produit métis représentatif du Mexique parce qu'il est issu à la fois d'une tradition précolombienne et de techniques venues d'Europe**

¹ Con sus contrastes, la identidad mexicana encontró en el tequila un producto híbrido del cual enorgullecerse. El tequila y su cultura son el microcosmos de lo mexicano, del orgullo nacional, donde el macho mexicano es dueño y señor, charro agradable, mujeriego y valiente." In Valenzuela Zapata A. G. – *El agave tequilero. Cultivo e industria de México*, Ed. Mundi-Prensa, Mexico, 2003, 214 pages; p. 14

Distillé à deux reprises, ce moût donne une liqueur à 60% d'alcool complétée par de l'eau distillée on obtient un produit fini autour de 40°. Pour des raisons diverses, et en particulier pour remédier à des ruptures d'approvisionnement en piñas, les distillateurs ont obtenu l'autorisation d'ajouter des alcools non issus de l'agave bleu. Ainsi lorsque ne figure pas sur l'étiquette **Tequila 100%** cette liqueur est un assemblage de produits de distillation de l'agave bleu et d'alcools de provenances diverses généralement de canne à sucre. Normalement l'adjonction d'alcools de non-agave ne devrait pas dépasser 30 % en réalité, à certaines époques, le pourcentage va bien au-delà. On trouve donc sous l'appellation **Tequila** un produit très éloigné de ce qui est issu de l'agave bleu. Cette adultération s'est poursuivie durant de nombreuses années et il n'est pas exclu qu'elle dure encore. Le Tequila vendu dans les pays étrangers est un mélange d'alcool d'agave et d'alcool de canne. Exporté en vrac il est mis en bouteilles dans chaque pays, cette manipulation donne l'occasion de modifier sa composition. A côté de ce trafic, s'est maintenue une production de **Tequila 100 %** uniquement issu de la distillation de l'agave bleu négocié sous l'étiquette : « **Tequila Agave 100 %** ».

Ce Tequila représente une activité économique relativement importante qui tournait en 2008 à 312 millions de litres (voir le tableau ci-dessous). Ce chiffre représente un négoce sérieux dans la région du Jalisco où Tequila n'est pas la ville la plus importante (la ville principale est Amatitán) mais **Tequila est le terme référentiel**. Toute cette région a été reconnue « patrimoine mondial de l'humanité » c'est une région attachante extrêmement belle au paysage fascinant où l'on rencontre tous les signes distinctifs de la mexicanité.

Production, Commercialisation et Labellisation

- Cette **production** de tequila 100 % est arrivée à un maximum de 312 millions de litres en 2008, la baisse enregistrée au cours des dernières années est probablement liée à la crise ; néanmoins il faut retenir la croissance spectaculaire de la production au cours des dix dernières années et tout particulièrement du Tequila 100%.

Evolution de la production de tequila (millions de litres à 40° d'alcool)

	1995	1999	2003	2007	2008	2009
Tequila 100%	15,6	61,5	36,0	135,7	163,6	142,5
Tequila	88,7	129,1	104,3	148,5	148,5	106,5
Total	104,3	190,6	140,3	284,2	312,1	249,0

Source : Consejo Regulador del Tequila

Concernant les exportations, on observe que le Tequila 100 % a connu une véritable explosion à l'exportation alors que la croissance est moins élevée dans le cas du Tequila normal. A noter : la croissance des exportations, tout en étant relativement impressionnante, est inférieure à la croissance de la consommation interne. J'aimerais insister sur ce point qui me paraît important pour des considérations plus générales.

Evolution des exportations de tequila (millions de litres à 40° d'alcool)

	1995	1999	2003	2007	2008	2009
Tequila 100%	1,1	7,2	11,8	34,0	35,9	37,4
Tequila	63,4	90,1	89,8	101,0	101,1	99,0
Total	64,5	97,3	101,6	135,0	137,0	136,4

Source : Consejo Regulador del Tequila

En Amérique Latine, et tout particulièrement au Mexique, on a le sentiment que la croissance est nécessairement tirée par les exportations or il s'agit là d'un contre sens. **Les productions agricoles en dehors du soja et du café sont consommées avant tout et très largement dans le pays producteur y compris les céréales qui sont soi-disant le produit agricole le plus exporté !** Les exportations de céréales ne concernent que 10 à 15 % de la production. **L'essentiel de la production agricole du pays est consommé sur place**, sauf peut-être le café, encore qu'au Brésil le ¼ de la production est consommé sur place.

Aujourd'hui les Mexicains sont à la recherche de produits de qualité, ils consomment davantage de légumes et ils se sont mis à consommer du Tequila de bonne qualité, c'est-à-dire du Tequila 100 %.

Au niveau des exportations les négociants de tequila s'enorgueillissent de démontrer que le Tequila est devenu un produit international, encore que la plus grande partie des exportations de tequila soit destinée aux **Etats-Unis**, les autres pays consomment des quantités relativement modestes. Les raisons du succès du tequila aux Etats-Unis sont au nombre de deux : d'abord la présence d'une minorité importante de mexicains, mais également la diffusion de la popularité d'un cocktail qui se réalise à base de tequila « le *Margarita* » le plus consommé au monde !

• Les **circuits de commercialisation** connaissent des difficultés ou des incidents dus **aux modes de culture de la matière première**. La culture de l'agave est une culture expansive : l'agave n'est récolté qu'après une dizaine d'années de culture. Les producteurs sont peu nombreux (environ 30 000) pour lesquels il s'agit d'une culture accessoire au sein de l'exploitation. Les plantations d'agaves ne dépassent guère 100 000 ha. Ces producteurs sont très mal rémunérés et souvent ne trouvant pas de débouchés ils ne renouvellent pas leurs plantations. Il en découle des problèmes d'approvisionnement. Ces producteurs d'agaves sont les « oubliés » de la filière qui est entre les mains des distillateurs et des négociants. Ce sont eux qui ont le pouvoir. On le remarque dans la répartition des revenus tirés de la vente du tequila :

- ✚ En 2000 les **producteurs d'agaves** récupèrent **5,5 % de la valeur de ventes** du tequila,
- ✚ le coût de production s'élève à **14 %**,
- ✚ les industriels récupèrent **15,5 %** de cette valeur,
- ✚ les commerçants **19%**
- ✚ et les taxes s'élèvent à **45 %**.

Cette répartition dans la richesse produite à partir du tequila montre le rôle extrêmement faible des producteurs d'agave et il ne semble pas que la situation soit appelée à changer ! La distribution des sociétés productrices de tequila est particulière : depuis une vingtaine d'années on assiste à une concentration de la production entre les mains de quelques entreprises (Tableau ci-dessous) : celles qui produisent plus de 3 millions de litres sont au nombre de 9, on est là en présence d'un oligopole. Quelques entreprises moyennes survivent, puis on note un grand nombre de petites productions confidentielles qui diffusent grâce aux réseaux de connaissances.

Les entreprises productrices de tequila selon leur taille

Catégorie	Production (en litres)	Nombre	%	% prod.
Grande	> 3 millions	9	7	84,0
Moyenne	< 3 millions	14	11	8,8
Petite	< 1 million	27	21	3,0
Micro	< 300,000	80	61	4,2
Total		130	100	100,0

Source: CNIT "Planeación Estratégica de la Industria Tequilera", 2007:11)

Production extrêmement concentrée : sur ces 9 entreprises, quatre sont importantes. Au cours des dernières années on a observé une certaine déconcentration attribuée au fait que ces grandes sociétés sont toutes placées sous le contrôle d'investisseurs étrangers. Ces derniers ont apporté les capitaux nécessaires à la modernisation de l'appareil productif, ces investissements conséquents étant hors de portée des entreprises familiales dotées de moyens financiers limités. La modernisation est passée par l'ouverture du capital à des entreprises étrangères.

• **L'indication géographique du Tequila : un nom reconnu, une qualité spécifique et un territoire de production.**

Ce tequila a une histoire extrêmement longue **d'adultération**. Durant longtemps les contrôles sur l'origine du produit et sur sa composition étaient inexistantes, on produisait du tequila partout dans le Mexique ; il suffisait de présenter le produit comme « Tequila liqueur d'agave » ! Cette liberté allait à l'encontre des producteurs du Jalisco qui dénonçaient à la fois un problème de régionalisation et de qualité du produit. Ces difficultés ont duré jusqu'en 1960 année de déficit d'agaves au cours de laquelle les falsifications sont devenues très importantes. A partir des années 60 le gouvernement mexicain a tenté d'impulser une identification géographique et suite à une série de négociations le Mexique a obtenu des accords de Lisbonne l'identification « **Tequila pour un produit 100 % agave** » sans grandes conséquences quant à la qualité du produit, les contrôles étaient quasiment inexistantes. C'est en 1990 que le Mexique a obtenu de l'OMC une **indication géographique** qui n'est pas une appellation d'origine mais « *....qui permet aux producteurs de spécialités traditionnelles : de protéger le nom de leur produit de la même façon qu'une marque commerciale permet à une entreprise de protéger la marque qui signale la qualité de son produit. Le nom du produit associé à une indication géographique représente donc un capital de notoriété, de reconnaissance sur le marché à protéger au profit du territoire* ». Donc l'**indication géographique** reconnaît un nom, une qualité spécifique et un territoire de production ; on est très loin des appellations d'origine contrôlée. Cette indication géographique a donné lieu à des rivalités entre les producteurs de mezcal qui produisent, en dehors de la zone de Jalisco, une liqueur de très grande qualité et qui ont accepté difficilement de ne pas bénéficier de l'appellation « Tequila » ! Selon eux il n'y avait aucune raison de circonscrire la production de tequila à une zone relativement limitée. Le résultat est assez hybride, la carte de l'indication géographique du Tequila est une cote mal taillée : elle englobe toute la région du Jalisco, soit 1 600 000 hectares : pour obtenir l'appellation « Tequila », cette boisson doit être exclusivement produite dans l'État de [Jalisco](#) et quelques municipalités des États de [Nayarit](#), [Michoacán](#), [Guanajuato](#) et [Tamaulipas](#), ce dernier n'ayant aucune zone frontière avec le Jalisco, mais un notable influent qui produisait du mezcal a obtenu la possibilité d'identifier son produit sous le nom de Tequila. En fait on a au total 3 millions d'hectares de territoire qui peuvent revendiquer l'appellation Tequila. A l'intérieur même du Jalisco des producteurs refusent l'appellation Tequila car ils refusent tout contrôle, ils produisent une **liqueur d'agave 100 % agave** mais elle ne porte pas l'appellation : Tequila. Cependant les fraudes persistent, on trouve des fabrications de tequila aux USA, et même au Japon. Et par ailleurs les Chinois sont en train de planter des champs d'agave, les mexicains redoutent qu'apparaisse sur le marché international « **une Tequila chinoise** » à bas prix ! Pour lutter contre cette dissémination intempestive s'est créée en 1995 le « *Consejo Regulador del Tequila* » : ce Conseil est entre les mains des distillateurs, il dispose de ressources financières importantes et a réussi à mettre de l'ordre dans le marché du tequila en imposant certaines règles à l'exportation comme au niveau de la qualité du produit. En revanche il n'y a aucun contrôle concernant les zones d'approvisionnement de la matière première. Il est clair qu'aujourd'hui encore, beaucoup de matières premières sont issues des régions hors de l'indication géographique. Ceci importe peu aux distillateurs l'essentiel pour eux consiste à trouver un approvisionnement à bon marché. Ce Conseil s'est doté d'installations extrêmement efficaces ; il a des agences à peu près dans tous les pays il a réussi à faire reconnaître « l'appellation tequila » dans la quasi totalité des pays (Chine exceptée), désormais il est interdit de vendre une liqueur d'agave sous l'appellation « tequila ». Ce Consejo Regulador del Tequila surveille mais, aussi promeut.

DÉBAT

1° Jean-Marc Pinet (Animateur des Cafés Géo à Toulouse) : Comment et où trouver un bon tequila en France ? Et quelles en sont ses qualités ?

Jean-Christian Tulet : Le Tequila s'achète en supermarchés. A mon sens la première recommandation consiste à acheter du 100% d'agave ; le produit étiqueté uniquement « Tequila » ne n'assure en rien d'être un produit « garanti Tequila ». L'exportation se fait en container, le produit arrive en vrac, il est mis en bouteilles par l'importateur ce qui laisse la porte ouverte à tous types de trafics. Alors que le « Tequila 100% agave » est exporté en bouteilles ce qui évite toutes possibilités de fraudes. Les variétés de tequila :

Le Tequila Blanco c'est le tequila de base, clair et transparent, obtenu après la 2° distillation, sans vieillissement.

Le Tequila Joven Abocado subit un court vieillissement.

Le Tequila Añejo ou âgé (vieilli) C'est le *Blanco* qui a été vieilli dans les tonneaux de chêne pour plus d'une année.

Le bon tequila, quand il n'est pas 100% agave, c'est le Tequila **Reposado** vieilli en fût de chêne (de 1 à 3 ans)
Le **Tequila extra viejo** minimum 3ans.

2 – Quelle est la place des exportations que vous qualifiez de faibles alors que le prix de vente à l'étranger est élevé ? Quelle est la place et le rôle de la mafia américaine ?

JCT : Je ne connais pas le différentiel de prix entre les prix internes et les prix externes, mais évidemment le Tequila se vend plus cher à l'extérieur, cela n'indique pas que les producteurs ou les distillateurs récupèrent le différentiel de prix. Evidemment il y a les négociants, il y a l'exportation. Il est clair que les exportateurs en tirent profit mais ce n'est pas sûr que ce soit un facteur radicalement incitatif. Je pense que le développement du marché interne est beaucoup plus important que le différentiel de prix.

Concernant la place et le rôle de la mafia américaine : à ma connaissance les narco trafiquants ne jouent aucun rôle dans la filière Tequila. La production de Tequila est largement cartellisée, il y a 5- 6 producteurs importants liés à des groupes étrangers qui ont assez de ressources sans avoir recours aux narcos. Ce qui ne veut pas dire qu'en particulier dans des petites distilleries ou dans des petites marques, il n'y ait pas un financement des narcos. Le Mexique est aujourd'hui totalement corrompu par le narcotrafic.

3 – Comment se consomme le Tequila ? avec du citron ? Est-ce une mode occidentale ?

JCT : Il y a deux modes de consommation : consommer le Tequila pur de la manière dont vous dites (on enduit de sel les bords du verre et l'on prend un peu de citron par avant). Et bien souvent on le consomme mélangé avec du soda. En général on consomme davantage le Tequila sous forme de cocktail soda et coca.

4 – Une mexicaine dans la salle : Les cartels de narco feraient payer des impôts à quiconque détiendrait une activité lucrative comme les producteurs du Michoacán.

Au sujet des cocktails tout dépend si on consomme le Tequila avant de manger. En apéritif, on dispose 3 verres de couleurs différentes rappelant le drapeau mexicain : un verre de jus de citron, un verre de tequila blanc, un verre de jus de tomate avec des piments, et on alterne

JCT : Il y a beaucoup de mythologie et je pense que vous avez des preuves de ce que vous avancez. Mais, au sujet de l'impôt que les narco feraient peser sur les producteurs du Michoacán, ce n'est pas l'Etat où la production du Tequila est la plus importante, je la qualifierai même d'anecdotique ! Moi j'ai l'impression, pour avoir approché le Consejo Regulador, que les quelques grands producteurs disposent de capitaux suffisamment solides pour faire face à ce genre de chantage, bien que les narcos soient de plus en plus puissants

5 - Question inaudible

JCT : Il y a des produits qui peuvent être parfaitement identitaires et qui peuvent être exportés : le Cognac peut être considéré comme un produit identitaire de la production française et fort heureusement la proportion de cognac exporté est probablement supérieure à celle du tequila. J'ai bien précisé au départ que le tequila, en dehors de son aspect emblématique, n'est pas la boisson la plus consommée au Mexique, et cela depuis fort longtemps. Rhums et Brandys sont beaucoup plus consommés. Par ailleurs ça reste une production majoritairement consommé au Mexique (les 2/3), les USA absorbent 112 millions de litres sur 135 millions exportés, après on descend d'un degré (Allemagne 6 millions de litres, Espagne 5 millions, France 2 millions ½). Une production de 300 millions de litres ? Il y a le côté spectaculaire le coté publicitaire et la réalité...

6 - Quels sont les types de terres cultivées en agave

JCT : Plusieurs cas de figures. En général, des terres de mauvaises qualités. Les champs d'agaves sont des espaces où l'on ne peut guère cultiver autre chose, et, dans les premières années comme beaucoup de cultures (comme le café), on complante. Entre les pieds d'agaves, on plante des rangées de maïs, des rangées de haricots jusqu'à ce que l'agave ait pris une dimension conséquente ; puis on se contentera de désherber.

7 - Les mexicains ont-ils conscience de cultiver un signe identitaire, ressentent-ils une espèce d'orgueil à pratiquer cette culture ?

JCT : OUI je crois que vraiment qu'il y a une espèce d'orgueil de la part des mexicains d'être des producteurs de Tequila. C'est véritablement un signe identitaire, mais ce n'est pas le seul, il y a une triade avec le « *mariachi* » (ensemble musical) et la « *rancherria* » qui sont des figures à cheval proches des cow-boys texans ou des *gauchos*

argentins. Avec le Tequila, on est en présence de la trilogie emblématique, évidemment caricaturale. On a l'impression qu'il s'agit d'une caricature revendiquée, notamment la « rancherria ». Tous ces signes viennent du Jalisco.

Compte-rendu établi par
Marie-Rose GONNE-DAUDE
et revu par l'intervenant.