

Ecrit par le 18 mai 2026

La consommation d'alcool et de stupéfiants s'envole dans les entreprises



Avec +107% de cas positifs en 8 ans, la consommation d'alcool et de stupéfiants s'envole dans les entreprises. C'est ce qui ressort d'une étude* [d'Ithylo](#), société spécialisée dans la prévention des addictions en milieu professionnel, qui met en lumière une progression alarmante (la consommation de cocaïne a été multipliée par 13 !) mais largement sous-estimée.

Fondée sur l'analyse de 110 884 dépistages inopinés réalisés entre 2017 et avril 2025 en entreprises, l'étude 'Révéler ce qui ne se voit pas' d'Ithylo, spécialiste français de la prévention des addictions en milieu professionnel, pointe une très forte progression des tests positifs à l'alcool ou aux stupéfiants. Avec notamment 13 fois plus de cas positifs à la cocaïne en 2025. Les données montrent que les dépistages réalisés après 17h enregistrent un taux de positivité à l'alcool multiplié par deux par rapport aux autres plages horaires. Ces résultats mettent en lumière une consommation banalisée, souvent

Ecrit par le 18 mai 2026

silencieuse, parfois collective, qui s’ancre dans les fragilités structurelles du monde du travail et met en lumière les angles morts des politiques de prévention classiques.

« Nous pensions l’usage de cocaïne marginal en entreprise. »

Jean-Jacques Cado, président et co-fondateur d’Ithylo

Consommation en hausse : un signal faible devenu phénomène systémique « Nous pensions l’usage de cocaïne marginal en entreprise. C’est désormais une réalité présente sur les chantiers, les sites industriels et parfois même dans les bureaux », s’alarme [Jean-Jacques Cado](#), président et co-fondateur d’Ithylo.

En effet, ce que l’étude révèle, ce n’est plus une série de cas isolés, mais une dynamique massive et persistante. En 8 ans, le taux de positivité aux substances psychoactives (alcool + stupéfiants) est passé de 2,6% en 2017 à 5,3% en 2025, soit une augmentation de 107%.

Parmi les substances les plus en hausse, la cocaïne illustre à elle seule cette mutation des usages : 13 fois plus de cas positifs en 2025. Si cette drogue semblait autrefois réservée à certains milieux festifs ou cadres urbains, elle s’est aujourd’hui installée jusque sur les chantiers, dans les entrepôts ou les ateliers, comme en témoignent plusieurs cas groupés.

Le cannabis reste la substance la plus dépistée (1,8% des tests positifs), avec une répartition plus homogène dans le temps. L’alcool, quant à lui, enregistre un net pic en soirée, notamment après 17h et les vendredis, avec des taux jusqu’à deux fois supérieurs à la moyenne.

Ecrit par le 18 mai 2026



Crédit : Milhail/Adobe stock/Généré à l'aide de l'IA

L'impact Covid : une rupture dans les usages

L'étude observe une hausse nette des cas positifs à partir de 2022, marquant une rupture claire avec la période pré-Covid. Entre 2017 et 2021, les taux restaient relativement stables et linéaires. En comparaison, la période 2022-2024 affiche +43% de cas positifs à l'alcool et +52% aux stupéfiants, toutes substances confondues.

Cette évolution laisse penser que la crise sanitaire a entraîné un basculement durable des usages, lié à l'accumulation de stress, à la perte de repères collectifs, à l'isolement prolongé et à l'émergence de formes d'épuisement psychique persistantes.

Les travailleurs précaires et les intérimaires en première ligne

L'étude met en évidence une vulnérabilité marquée des travailleurs précaires - notamment les intérimaires - face aux consommations d'alcool et de stupéfiants en milieu professionnel. Bien qu'ils ne représentent que 15% de l'échantillon total, ils concentrent à eux seuls :

- 25% des cas positifs au cannabis,
- 31% des cas positifs à la cocaïne,
- 18% des cas positifs à l'alcool.

Ecrit par le 18 mai 2026

Ces chiffres révèlent un déséquilibre structurel, renforcé par des conditions de travail souvent plus difficiles : horaires décalés, isolement, logements collectifs temporaires, faible intégration aux collectifs et manque d'accès à l'information. Des cas de consommation de groupe ont notamment été observés sur des chantiers de nuit, où la prise de substances sert parfois de rituel ou de soupape.

À titre de comparaison, les salariés en contrat (CDI/CDD), qui représentent 74% des personnes testées, concentrent 66% des cas de stupéfiants et 76% de l'alcool, tandis que les prestataires et sous-traitants (11%) totalisent 9% des stupéfiants et 6% de l'alcool.

En parallèle, 53% des intérimaires déclarent ne pas savoir vers qui se tourner en cas de souffrance liée à une consommation, faute de référents, de relais ou d'actions de prévention ciblées. Beaucoup craignent aussi que se signaler leur coûte leur mission.

« L'efficacité d'une politique de prévention se mesure à sa capacité à atteindre les plus fragiles. Exclure les intérimaires, c'est créer des angles morts où les risques explosent » insiste Jean-Jacques Cado.

« La consommation se déplace là où le regard s'éteint.



Crédit : Muse-AdobeStock

Horaires, régions, conditions de travail : les marqueurs silencieux du risque

L'étude d'Ithylo met également en évidence une autre facette du phénomène addictif au travail : la

Ecrit par le 18 mai 2026

consommation de substances psychoactives varie fortement selon les contextes spatio-temporels et les environnements professionnels. Ces différences révèlent des vulnérabilités invisibles mais constantes dans l'organisation du travail.

Les données montrent que les dépistages réalisés après 17h enregistrent un taux de positivité à l'alcool multiplié par deux par rapport aux autres plages horaires. Ce phénomène s'accroît sur les équipes de nuit, souvent moins encadrées et plus isolées, où les tests révèlent jusqu'à 1 salarié sur 5 positif sur certains chantiers. La consommation nocturne concerne aussi les stupéfiants : en regroupant les résultats entre 22h et 1h, le taux de positivité moyen aux drogues atteint 5,3%, bien au-dessus de la moyenne globale. Ces chiffres suggèrent une utilisation des substances comme outil de compensation : pour rester éveillé, tenir physiquement, gérer l'ennui ou simplement s'extraire d'un rythme pénible.

« On voit très clairement que la consommation se déplace là où le regard s'éteint. Moins de supervision, plus de fatigue, plus de tentations. C'est un terrain fertile pour les comportements à risque » souligne Jean-Jacques Cado.

Chiffres clés :

- +107% de tests positifs à l'alcool ou aux stupéfiants depuis 2017
- 13 fois plus de cas positifs à la cocaïne en 2025
- 1 salarié sur 5 testé positif sur certains chantiers de nuit
- 31% des cas positifs à la cocaïne sont des intérimaires (pour 15% de l'échantillon)
- 5,3% de positivité globale en 2025, contre 2,6% en 2017

Des disparités régionales marquées

Sur le plan géographique, l'étude révèle des écarts significatifs entre régions. La Bretagne se place en tête du classement avec 6,6% de tests positifs (alcool et stupéfiants cumulés), suivie du Centre-Val de Loire à 5,9 %. En queue de peloton, la Nouvelle-Aquitaine présente un taux de 2,8%, soit plus de deux fois inférieur à celui de la Bretagne.

Ces variations peuvent s'expliquer par une combinaison de facteurs : types d'activités dominantes, accessibilité des produits, traditions sociales locales, mais aussi par le degré de maturité des entreprises locales en matière de prévention.

Un pic préoccupant à l'automne

Enfin, la dimension temporelle de l'année révèle une autre tendance : le mois d'octobre enregistre le taux le plus élevé de tests positifs, atteignant 7,2%. Ce pic saisonnier pourrait s'expliquer par un cumul de fatigue post-rentree, des pics d'activité dans certains secteurs ou encore une baisse de vigilance organisationnelle à cette période.

« Il faut apprendre à lire ces signaux faibles comme des indicateurs d'ambiance sociale et de climat interne. Derrière chaque pic statistique, il y a une mécanique organisationnelle à repenser » constate Jean-Jacques Cado.

« Une affiche dans le couloir n'a jamais protégé personne. »

Ecrit par le 18 mai 2026

Dépister, oui. Mais surtout accompagner

« Le dépistage n'est pas un piège, ni une stigmatisation. C'est un électrochoc bienveillant, explique Jean-Jacques Cado dont la société s'appuie sur un réseau de plus de 200 infirmiers formés pour réaliser entre 2 000 et 3 000 dépistages par mois. Il révèle ce que le collaborateur n'ose pas dire, ce qu'il cache sous pression, par solitude ou en état d'épuisement. À nous de transformer ce moment en main tendue. »

L'étude ne se limite donc pas à dresser un constat : elle révèle aussi l'importance de l'accompagnement post-dépistage.

« Le test n'est qu'un point de départ. Ce qui compte, c'est ce qu'on en fait : un déclencheur de prise de conscience, pas un blâme » insiste Jean-Jacques Cado, dont la société propose depuis 2024 une ligne d'écoute confidentielle, permettant aux collaborateurs concernés d'engager un échange avec un professionnel de santé.

Pour Ithylo, trop souvent, la prévention se résume à quelques séances ponctuelles ou à une communication désincarnée. L'étude met en lumière un paradoxe fréquent dans les entreprises : des politiques affichées, mais peu incarnées.

« Une affiche dans le couloir n'a jamais protégé personne. Ce qui compte, c'est la posture de l'organisation, la capacité à voir, entendre et agir » pointe Jean-Jacques Cado.

Conclusion ? Pour être efficace, une politique de prévention des addictions devrait être :

- **Inclusive** : tous les statuts doivent être intégrés (intérimaires, sous-traitants...)
- **Contextualisée** : adaptée aux réalités du terrain
- **Professionnalisée** : confiée à des intervenants qualifiés et légitimes
- **Portée** : soutenue par des managers formés et impliqués
- **Suivie** : avec des dispositifs d'écoute et de retour d'expérience

L.G.

**Méthodologie : L'étude repose sur l'analyse de 110 884 dépistages inopinés réalisés entre janvier 2017 et avril 2025 en entreprises. Les tests ont été menés dans le strict respect du cadre juridique autorisé par le Code du travail, par du personnel de santé externe et formé. En cas de résultat positif, une analyse de confirmation a systématiquement été effectuée en partenariat avec le laboratoire TOXLAB Paris, garantissant une fiabilité optimale des données. Cette base permet de dresser une cartographie précise des usages réels et de leurs évolutions dans les milieux professionnels les plus exposés.*

Ecrit par le 18 mai 2026

Dégustation originale 'Le Temps d'un Whisky' au Château du Barroux : on a testé pour vous



En 2021, [Fanny et Jean-Baptiste Vayson de Pradenne](#) ont repris le [Château du Barroux](#), qui est dans la famille Vayson de Pradenne depuis près d'un siècle. Aujourd'hui, le Château, qui accueille quotidiennement de nombreux visiteurs, est aussi une distillerie de whisky à base de petit épeautre. Un spiritueux made in Vaucluse à découvrir lors d'un spectacle-dégustation, 'Le Temps d'un Whisky'. La prochaine date est fixée au vendredi 21 février.

Ecrit par le 18 mai 2026

Avant même la sortie de la 1^{re} cuvée de whisky du Château du Barroux, tant attendue par les amateurs de ce spiritueux, le monument vauclusien présente le spectacle-dégustation 'Le Temps d'un Whisky'. Les spectateurs peuvent donc obtenir un avant-goût des futurs whiskys du Château, mais d'une manière un peu plus originale qu'une simple dégustation.

Après une première date en novembre dernier qui a affiché complet, le Château a d'ores et déjà prévu cinq dates pour les mois à venir, la prochaine étant le vendredi 21 février. Pour 40€ par personne (non accessible aux personnes à mobilité réduite), vous pourrez profiter d'un spectacle qui met en lumière l'art de la distillation et les whiskys du Château du Barroux.

[Château du Barroux, histoire d'une renaissance programmée à travers les siècles](#)

Musique, théâtre... et whisky

Entre poésies, apartés théâtraux, et chansons, le tout accompagné par la mélodie du piano jouée par Philippe Seigneur, Camille Pasquier et Fanny Vayson proposent un voyage sensoriel de deux heures autour du whisky et du vin.

« Les barriques sont le trait d'union entre le vin et le whisky. »

Fanny Vayson

On apprend que les whiskys, à base de petit épeautre de Haute-Provence, sont vieillis dans des barriques de vin, comme le Sauternes par exemple. Un lien très important dans l'élevage des whiskys du Château, qui est beaucoup mis en avant lors du spectacle dégustation.

Ecrit par le 18 mai 2026



Les barriques dans lesquelles vieillissent les whiskys. ©Château du Barroux

Apprendre à déguster

En même temps d'en apprendre plus sur les whiskys distillés au Barroux, les spectateurs peuvent les apprécier. Et c'est justement tout l'intérêt des événements 'Le Temps d'un Whisky'. Fanny, la propriétaire du Château, présente non seulement le spectacle aux côtés de Camille, mais elle est surtout l'œnologue et maître assembleur de la distillerie. Qui mieux qu'elle pour donner un cours de dégustation de whisky au public ?

Et attention ! Vous ne verrez ni glaçon ni soda dans votre whisky au Château du Barroux ! C'est par les yeux que commence la dégustation, il faut d'abord observer la couleur du breuvage, qui peut aller du transparent (tel de l'eau) au brun foncé. Cette couleur peut indiquer la durée de maturation, ou encore la complexité du whisky. Ce n'est qu'après que le nez s'aventure près du verre, avant de mettre la boisson en bouche. « Même quand on le garde en bouche, sans l'avalier, on peut sentir tous les arômes du whisky grâce à des récepteurs olfactifs qu'on a sur la langue par exemple », explique Fanny. D'autres subtilités autour de l'art de la dégustation et du whisky sont aussi révélées lors de ce spectacle dégustation.

Ecrit par le 18 mai 2026



Les whiskys à déguster pendant 'Le Temps d'un Whisky'. ©Vanessa Arnal / L'Echo du Mardi

Un public ravi

Au terme du spectacle, les applaudissements fusent. Tous sont ravis. Certains ont appris à déguster un whisky dans les règles de l'art, d'autres en ont découvert davantage sur la distillation au Château du Barroux.

« Quand sortira la première cuvée de votre whisky ? Est-ce qu'on peut réserver ? », peut-on entendre de part et d'autres de la salle qui accueille le spectacle. Les spectateurs sont déjà prêts à acheter le whisky de l'établissement, qui devrait être en vente à partir d'octobre prochain.

Une chose est certaine, le Château du Barroux n'en finit pas de fasciner. Il a d'ailleurs récemment fait l'objet d'un reportage intitulé « Passion patrimoine : terroirs d'excellence dans les Alpes provençales » dans l'émission télévisée *Des Racines et des Ailes* sur France 3. Pour voir le replay complet du reportage, [cliquez ici](#).

Ecrit par le 18 mai 2026

Extrait de l'émission :

Prochain spectacle dégustation le vendredi 21 février. 18h30. 40€ ([réservation en ligne](#) ou par téléphone au 04 90 28 20 02). Château du Barroux.

**SPECTACLE
DÉGUSTATION**

« Le temps d'un Whisky »

CAMILLE PASQUIER & FANNY VAYSON
PHILIPPE SEIGNEUX AU PIANO

Château du Barroux
DISTILLERIE & SAISON EN VALLÉE

RETROUVEZ LES PROCHAINES DATES EN SCANNANT ICI :

INFOS ET RÉSERVATIONS PAR TÉLÉPHONE (04.90.28.20.02) OU SUR NOTRE SITE INTERNET
WWW.CHATEAUDUBARROUX.COM

Distillerie Manguin, la quintessence des fruits au coeur de ses liqueurs et eaux-de-vie



Sur l'île de la Barthelasse, entre Gard et Vaucluse, entre Fort Saint-André et Palais des Papes, des dizaines de poiriers ont été plantés dans les années 40 par Claude Manguin. Et en 2011, c'est la famille Hanquiez, Béatrice et Emmanuel qui a pris les choses en main, avec la complicité d'un trio d'alambics Marius, César et Olive.

A leur actif, la préservation d'une tradition artisanale qui respecte les fruits et leur maturité, les herbes

Ecrit par le 18 mai 2026

et les aromates comme le thym qu'on retrouve dans leur liqueur de Farigoule, les abricots, mandarines, clémentines corses, cerises, prunes, citrons, reine-claude dorée du Ventoux mais aussi la bergamotte ou la lavande. Egalement des whiskies, du pastis, de « l'oliv'vodka » et de « l'olive gin », le cocktail préféré de Bond, James Bond.



©AB/L'Echo du Mardi

« Malgré la crise, l'inflation, le contexte insécure en France et à l'international on s'en sort pas mal en 2024 » résume le patron, [Emmanuel Hanquiez](#). « On exporte bien en Angleterre, aux USA, en Italie, Allemagne, Suisse. Notre stratégie est aussi concentrée sur les cavistes et les restaurants étoilés de Saint-Tropez, Courchevel ou Saint-Barthélémy aux Antilles. Plus près d'ici, à La Mirande, la Coquillade, à l'Oustau de Baumanière. Mais aussi dans les bars à cocktails premium. Nous travaillons avec un chef barman d'un 5 étoiles de Dinard, le Castelbrac qui a mis au point un mix, le « Lemon Tart » où il incorpore du citron et de l'oliv gin. Il y a aussi créé l'oli'gin citrus associé à la clémentine et au citron bergamote et remis au goût du jour le French 75, avec du champagne ». Parmi les produits fétiches de la

Ecrit par le 18 mai 2026

Maison Manguin, le fameux alcool de Poire Williams avec le fruit à l'intérieur de la bouteille et aussi le Caraxès, mariage réussi entre eau-de-vie de poire et rhum ambré des Caraïbes.



©AB/L'Echo du Mardi

Manguin, s'invite évidemment sur les tables de fête pour les repas de fin d'année et en amont, participe au « Marché de Noël de la Mirande » à Avignon ce week-end. Et vous attend les 14 et 21 décembre dans sa boutique de La Barthelasse pour des dégustations et des idées-cadeaux, des truffes au chocolat à la poire mises au point par l'artisane-chocolatière de la Rue des Trois Faucons, Aline Géhant. Des visites sont aussi organisées le jeudi et vendredi à 11h, et le samedi à 11h et 15h sur réservations. Et en prime, vous pourrez contempler sans leur show-room cosy une crèche de Noël conçue et réalisée par une « MOF » (Meilleure Ouvrier de France) d'Arles, Evelyne Ricord qui a créé un « Santon Manguin » qui tient une bouteille d'eau-de-vie dans une main et une poire Williams dans l'autre.

Ecrit par le 18 mai 2026



©AB/L'Echo du Mardi

Avec sa femme Béatrice et ses deux autres collaboratrices, Tiffany et Lisa, Emmanuel Hanquiez a commercialisé plus de 40 000 bouteilles cette année et, malgré la crise ambiante, son chiffre d'affaires a progressé de 6%.

Contact : manguin.com

Écrit par le 18 mai 2026

Les Chineurs de Malts, un nouveau whisky made in Vaucluse élaboré et distillé au Thor



Au départ, c'est [Loïc Puviland](#), diplômé de l'Université du Vin de Suze-la-Rousse, qui installe en 2011 à l'Isle-sur-la-Sorgue, dans la zone de la Petite Marine, sa cave de 160 m² avec un millier de références de spiritueux, rhums, champagne et surtout whiskies. Il tisse des liens avec un œnologue de Châteauneuf-du-Pape, [Jean-Yves Pomaret](#), et germe dans leurs têtes l'idée d'une distillerie artisanale de whisky.

Ainsi naît, à quelques kilomètres de là, sur la Zone Saint-Joseph au Thor, la Distillerie [Les Chineurs de Malts](#). C'est la 2^e en Vaucluse, après celle du Château du Barroux. « Nous, nous travaillons en partenariat avec le Lycée Agricole La Ricarde, à l'Isle-sur-la-Sorgue. Nous avons sélectionné de l'orge bio que nous avons semé dans son jardin, sur cinq hectares », explique Loïc Puviland.

Ecrit par le 18 mai 2026

« Il y a un essor des brasseries artisanales en France, ajoute-t-il. Nous avons acheté un alambic en cuivre à Cognac, terroir d'une eau-de-vie iconique labellisée AOC depuis 1909. Nous nous sommes aussi procurés une cinquantaine de vieux fûts de chêne de 200 à 350 litres à Châteauneuf-du-Pape, à Tain l'Hermitage chez Michel Chapoutier, à Xeres, à Madère, mais aussi auprès de producteurs de Bourbon aux États-Unis, en Écosse. »



Ecrit par le 18 mai 2026



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

La distillation passe par plusieurs étapes à partir d'orge maltée. Elle est concassée puis brassée dans une cuve d'eau chaude pour que les enzymes transforment l'amidon en sucres 'fermentescibles'. Ensuite,

Ecrit par le 18 mai 2026

place à la fermentation. Le moût filtré est transféré dans les fûts. On ajoute alors des levures et le sucre est métamorphosé en alcool, une étape qui dure entre quatre et sept jours.

Arrive alors le moment crucial de la distillation double, 'à repasse'. « Dans un 1^{er} temps, l'alcool titre entre 22° & 28° et on passe de 2 000 litres à 600l. Après un 'cœur de chauffe' dans un second temps, le distillat affiche autour de 68°. Enfin, c'est le moment de passer dans le chai de vieillissement, pendant 3 ans pour obtenir l'appellation 'whisky'. Avec le climat méditerranéen, la chaleur fait évaporer autour de 5 à 7% du distillat, c'est trois fois plus qu'en Écosse où il pleut et il fait moins chaud. C'est ce qu'on appelle 'la part des anges' mais notre extraction ici est plus rapide, plus intense avec une belle couleur or pour notre whisky », précise Jean-Yves Pomaret.

Leur 1^{re} cuvée ambrée vient de sortir. 'Réal 001' qui titre 46° en single malt est en vente 59€ les 50cl sur le site des Chineurs de Malts.



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

18 mai 2026 |



Écrit par le 18 mai 2026

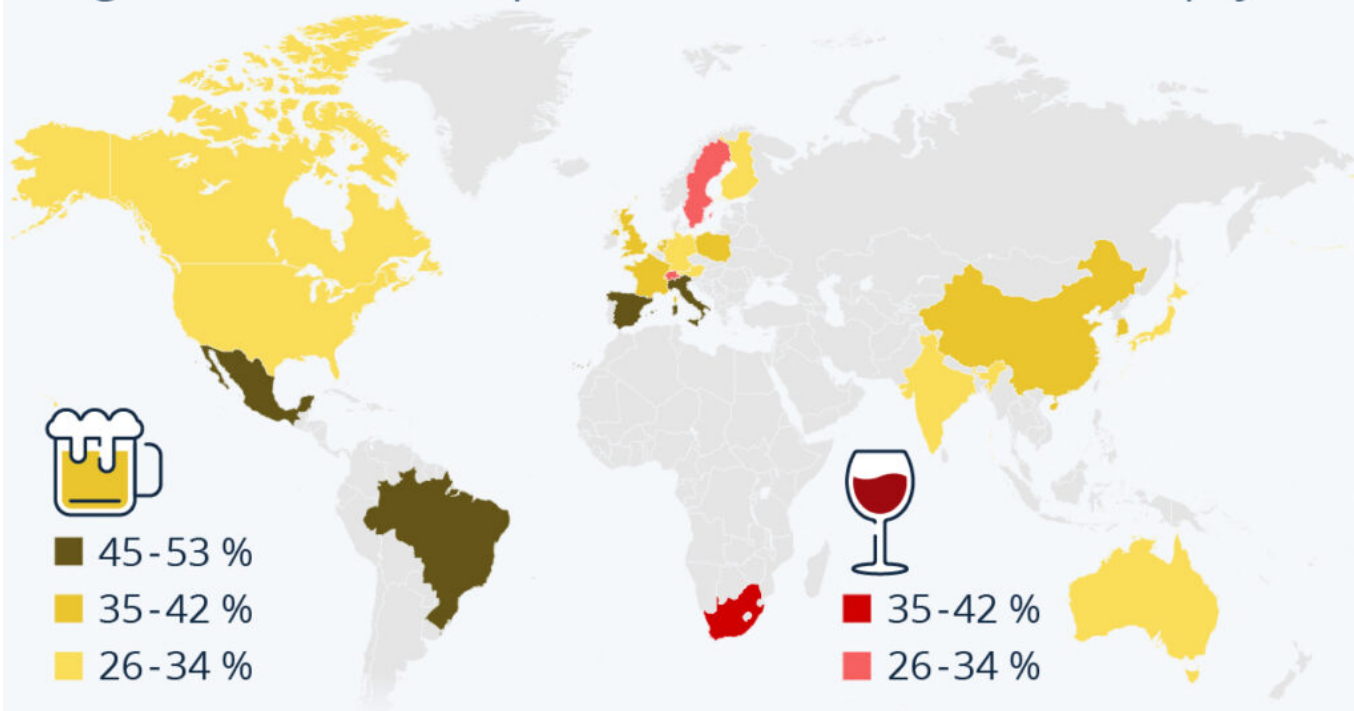
Contact : contact@leschineursdemalts.com / 04 32 70 16 97

La bière plus populaire que le vin ?

Ecrit par le 18 mai 2026

La bière plus populaire que le vin ?

Boisson alcoolisée consommée régulièrement par le plus grand nombre de répondants dans une sélection de pays



statista

Selon une [étude](#) publiée en janvier par Santé publique France, la part des consommateurs hebdomadaires d'alcool en France est passée de 62,6 % en 2000 à 39 % en 2021. Cette tendance s'observe également à l'échelle européenne : d'après l'Organisation mondiale de la Santé (OMS), la consommation annuelle totale d'alcool par habitant en Europe a diminué de 21 % entre 2000 et 2019. Malgré tout, l'OMS souligne que l'Europe reste la région du monde dans laquelle la consommation

Ecrit par le 18 mai 2026

d'alcool reste la plus élevée, et neuf des dix pays qui boivent le plus au monde font partie de l'Union européenne, dont l'Allemagne, l'Espagne, l'Irlande ou encore la République tchèque. De plus, en France, si la consommation d'alcool est devenue moins régulière chez les plus jeunes, ils sont plus nombreux qu'avant à s'adonner au « binge drinking », ou alcoolisation ponctuelle importante, qui consiste à boire une grande quantité d'alcool dans un temps très court. Comme l'indique l'OMS, « aucun niveau de consommation d'alcool n'est sans danger pour la santé ».

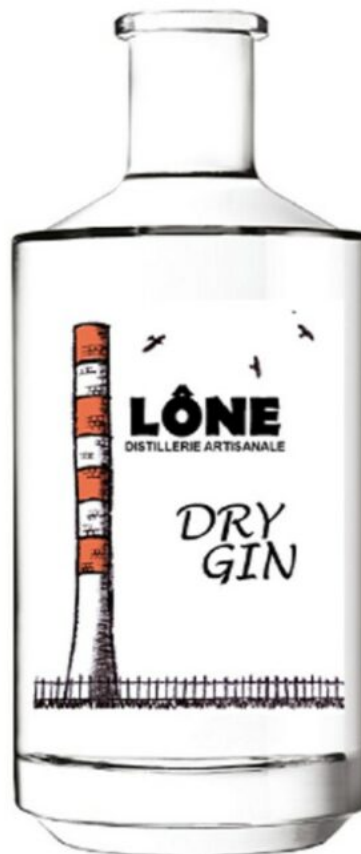
À l'échelle mondiale, de nombreuses personnes consomment de l'alcool de façon régulière. Comme le montre notre graphique, basé sur les résultats d'une étude menée par Statista dans le cadre des Consumer Insights, la bière est la boisson alcoolisée la plus fréquemment consommée dans presque tous les marchés étudiés : le vin n'est plus populaire qu'en Suisse, en Afrique du Sud et en Suède, et la bière arrivait même en tête en France.

En ce qui concerne les boissons consommées régulièrement par le plus grand nombre de participants à l'enquête, le café arrivait en tête dans 15 des 20 pays analysés, atteignant 80 % des répondants au Brésil ou 78 % en Pologne. En Chine (51 %), aux États-Unis (61 %) et en Italie (75 %), l'eau en bouteille était la principale boisson consommée, tandis que 69 % des Indiens interrogés disaient boire régulièrement du thé et 72 % des personnes interrogées en Afrique du Sud préféraient les jus de fruits.

De Valentine Fourreau pour Statista

Lône distillerie : l'un des meilleurs Gin au monde se trouve à Aramon

Ecrit par le 18 mai 2026



La micro-distillerie artisanale [Lône distillerie](#) à Aramon vient de remporter une médaille d'argent aux [World Gin Awards 2024](#). L'établissement créé en 2021 a été distingué dans la catégorie [Classic Gin France](#) avec son gin à 43° dans ce concours réunissant plus de 900 candidats provenant de 47 pays dans 12 catégories.

Pour les amateurs de gin

« Ce gin authentique et suave, est fait pour les amateurs de gin », explique son concepteur Tom Falinower qui a longtemps travaillé dans le monde du spectacle avant de se lancer dans l'aventure du gin dans sa distillerie implantée dans le cœur du village gardois au sein d'une ancienne grange qui fût probablement une savonnerie autrefois.

« Après 25 ans de tournée pour le spectacle vivant dans les endroits les plus insolites de France et du monde, associés à mes expérimentations variées en cuisine locale et exotique, ma passion des saveurs et des parfums m'a amené à créer une micro-distillerie artisanale, précise Tom Falinower. Combiner savoir-faire et inventivité dans le champ des arômes est un domaine sans limite. »

Ecrit par le 18 mai 2026



©Lône Distillerie

Favoriser les circuits courts

« Tous les produits sont le résultat de recherche, d'affinage et de passion, insiste le fondateur de la micro-distillerie. Favoriser les circuits courts et les matières premières issues de la culture locale sont les principes fondamentaux de Lône. »

Afin de conserver son caractère artisanal, la distillerie aramonnaise ne propose que des productions en quantités limitées. Actuellement, sa gamme comprend quatre cuvées allant de 41,5° à 43° : le dry gin 'classique', le 'Summertime', le 'Primavera' et le 'Dry gin Noël'.

contact@lone-distillerie.com

Écrit par le 18 mai 2026



©Lône Distillerie

‘Dry January’ : les règles de la consommation d’alcool au travail

Ecrit par le 18 mai 2026



Pour certains, la première bonne résolution de l'année prend la forme du dry January. Un défi qui consiste à ne pas boire d'alcool pendant un mois afin de prendre conscience des effets bénéfiques de ce changement de comportement. C'est aussi l'opportunité pour les entreprises de mener des actions de prévention et d'information sur les risques liés à la consommation d'alcool et de rappeler les règles qui s'appliquent au travail. Quelles sont-elles ? Quelles sont les sanctions ? Le point avec [Isabelle Vénuat](#), juriste aux [Editions Tissot](#), spécialistes du droit du travail.

L'alcool est-il autorisé sur le lieu de travail ?

Le vin, la bière, le cidre et le poiré (un équivalent du cidre à base de poire) sont les seules boissons autorisées par la loi sur le lieu de travail. Mais il est toutefois interdit de laisser entrer ou séjourner des personnes en état d'ivresse dans ces lieux ! Le non-respect de cette interdiction est sanctionné par une amende de 10 000€ appliquée autant de fois qu'il y a de salariés concernés dans l'entreprise.

Le principe est que la consommation d'alcool ne doit pas porter atteinte à la santé et à la sécurité des travailleurs. Or, elle peut modifier les capacités de travail : baisse de vigilance, champ visuel rétréci, oubli d'opérations indispensables à la sécurité, temps de réaction plus long... Un risque d'augmentation d'accident sur site et de circulation non négligeable...

La survenance d'un accident sur le lieu de travail en lien avec l'état d'ébriété expose donc l'employeur à la qualification d'accident du travail, voire à sa faute inexcusable.

Ecrit par le 18 mai 2026

L'employeur peut-il interdire l'alcool au travail ?

L'employeur a l'obligation de prendre les mesures nécessaires pour assurer la protection des salariés et prévenir tout risque d'accident. C'est pourquoi il peut limiter, voire interdire, la consommation d'alcool. Mais ces restrictions doivent être proportionnées au but recherché et justifiées par la tâche à accomplir. C'est-à-dire qu'il faut tenir compte de l'exposition des travailleurs à des risques en raison de leurs activités. C'est le cas par exemple, du salarié qui travaille avec des produits hautement dangereux, un conducteur d'engins, ou un salarié qui utilise une plateforme élévatrice, ... De telles restrictions doivent être inscrites dans le règlement intérieur ou, à défaut, dans une note de

service. Quelles sont les obligations du salarié face aux risques liés à l'alcool ?

Le salarié est, lui aussi, soumis à une obligation de sécurité et doit respecter les règles prévues par le règlement intérieur. Ainsi, son état d'ébriété sur le lieu de travail constitue une faute disciplinaire pouvant donner lieu à sanction y compris s'il a consommé de l'alcool dans le cadre de sa vie personnelle. Celle-ci peut aller du simple avertissement à un licenciement pour faute selon les circonstances.

Et si les entreprises relevaient le défi du mois sans alcool ?

Le 'dry January' constitue une opportunité pour l'employeur de faire connaître et mettre concrètement en œuvre son obligation de santé sécurité. Alors pourquoi ne pas profiter de ce mois de janvier pour lancer le Challenge du mois sans alcool dans l'entreprise, avec une campagne de prévention des risques professionnels liés à l'alcool et des actions d'information et de formation ?



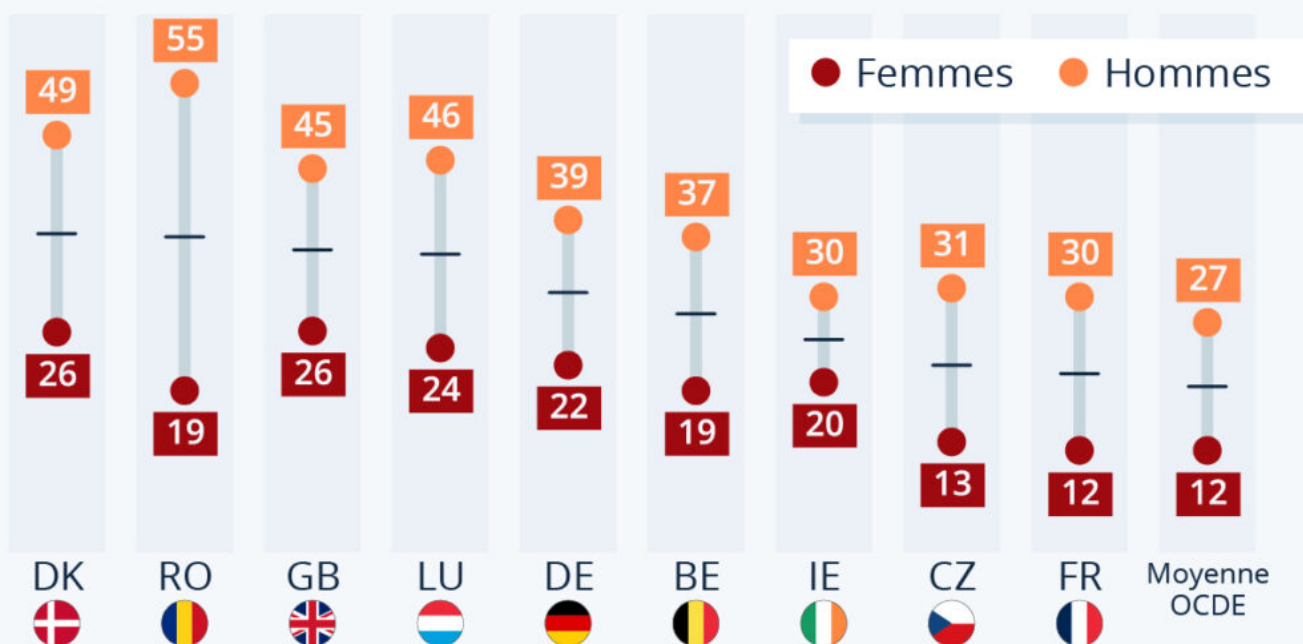
Isabelle Venuat. © Gilles Piel

Les Européens adeptes de la 'beuverie express'

Ecrit par le 18 mai 2026

Les Européens adeptes du "binge drinking"

Part des adultes pratiquant le "binge drinking" ou "alcoolisation ponctuelle importante" par pays en 2019, en %*



* Sélection de pays d'Europe où la prévalence totale de la pratique chez les adultes est supérieure à la moyenne des 33 pays de l'OCDE étudiés.

Source : OCDE - Panorama de la santé 2023



statista

D'après le dernier [rapport sur la santé](#) publié par l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE), les Danois sont les champions du « binge drinking » (ou beuverie express). Également connue sous le nom « d'alcoolisation ponctuelle importante », cette pratique consiste à consommer au moins 60 grammes d'alcool pur en une seule occasion, soit l'équivalent de 6 verres de vin de 10 cl ou 6 demi de bière (25 cl). Environ 37 % des adultes danois ont déclaré s'adonner au « binge

Ecrit par le 18 mai 2026

drinking » au moins une fois par mois. Viennent ensuite la Roumanie (36 %), puis le Royaume-Uni et le Luxembourg (35 %).

Le rapport indique qu'en moyenne près d'un adulte sur cinq s'adonne à une « alcoolisation ponctuelle importante » au moins une fois par mois dans la trentaine de pays de l'OCDE étudiés. C'est en Turquie, en Italie et en Grèce que le « binge drinking » est le moins répandu au sein de la population. De manière générale, il est courant de boire du vin quotidiennement (ou presque) lors des repas dans les pays méditerranéens, tandis que dans les pays du Nord, la [consommation d'alcool](#) est habituellement concentrée sur la fin de semaine.

Comme le montre également notre graphique, les hommes sont plus susceptibles que les femmes de déclarer s'adonner à une « alcoolisation ponctuelle importante ». En moyenne, dans les pays de l'OCDE étudiés, 26 % des hommes rapportent une consommation excessive d'alcool au moins une fois par mois, contre 12 % des femmes.

De Tristan Gaudiaut pour Statista

La valse des étiquettes de vin : une révolution pour les viticulteurs depuis le 8 décembre 2023

Ecrit par le 18 mai 2026



C'est un règlement qui émane de la Commission Européenne et qui s'impose depuis le vendredi 8 décembre dernier. Dans un souci de transparence, cette loi était demandée par les associations de lutte contre l'alcoolisme comme par ceux qui dénoncent des vignerons véreux qui mettraient dans leurs bouteilles autre chose que ce qui est autorisé.

D'abord, qu'est-ce qu'un ingrédient ? « Toute substance ou produit, y compris les arômes, additifs et enzymes alimentaires, utilisés dans la fabrication d'une denrée alimentaire. » Déjà, la liste des composants autorisés est longue : évidemment, du raisin et des moûts mais aussi de la saccharose, des régulateurs d'acidité (acides tartrique, malique et lactique, sulfate de calcium), des conservateurs et anti-oxydants (dioxyde de soufre, bisulfite de potassium, sorbate de potassium...), des agents stabilisateurs (gomme arabique, nannoprotéines de levures), du gaz (argon ou azote), d'éventuels allergènes. Sans oublier la valeur nutritionnelle de la bouteille, la quantité de matières grasses, d'acides gras saturés, de sucre et de sel qui la composent.

Ecrit par le 18 mai 2026

Certains consommateurs se réjouiront sans doute de savoir combien de calories ils avalent dans une flûte de champagne ou dans un verre de Crozes-Hermitage. Les caves-coopératives, les grands groupes et syndicats vitivinicoles ont les moyens en personnel pour gérer. Mais comment vont faire les petits vigneron dans une exploitation familiale ? Comment mesurer ces dosages infinitésimaux qui souvent ne représentent pas plus de 2% du total d'une bouteille ? Vont-ils avoir recours à un chimiste pour rédiger l'étiquette ? Comment la traduire en chinois, japonais, coréen, danois, russe, allemand ou argentin quand ils exportent ? « Combien vont coûter ces étiquettes ? Encore une couche sur le mille-feuille, une obligation de plus à respecter », se désolent certains.

Certes, la Commission Européenne autorise des étiquettes 'dématérialisées' grâce au QR-Code, mais quand vous irez au supermarché, vous devrez décortiquer chaque bouteille avec votre smartphone pour comparer les rouges, rosés et blancs.

La réglementation s'applique à tous les vins conditionnés en bouteilles, en Bib et en vrac après le 8 décembre 2023. C'est un produit vivant qui évolue au fil du temps. Qu'advient-il quand vous laisserez vieillir votre millésime 2024 en cave et que vous déboucherez une bonne bouteille dans 15 ans pour le mariage de votre enfant ? Les données qui figurent sur l'étiquette seront-elles encore fiables ou totalement dépassées ?