



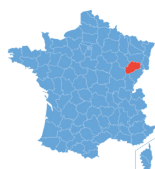
Le Bouilleur de France

N° 381 - 76^e année - Mars 2025

Pour la transmission du savoir-faire ancestral des bouilleurs de France
de cru, la sauvegarde du patrimoine arboricole et la préservation de la biodiversité.

Trimestriel de la Fédération Nationale des Syndicats des Récoltants familiaux de fruits et Producteurs d'Eau-de-vie naturelle (FNSRPE)

Congrès national 2025 des Bouilleurs de cru et des Bouilleurs Ambulants



Du 9 au 12 mai 2025

Dans le Pays Graylois à Arc-lès-Gray

Espace Festi'Val Arc-lès-Gray
Rue Louis Chauveau - 70100 Arc-lès-Gray
Coord GPS 47.45406 / 5.58402

PROGRAMME DES RÉUNIONS

Vendredi 9 mai 2025

Accueil des congressistes

Samedi 10 mai 2025

10h30 Congrès des ambulants

15h00 Réunions statutaires FNSRPE.

18h00 Commission Paritaire

Dimanche 11 mai 2025

09h00 Accueil congressistes

09h30 Congrès National

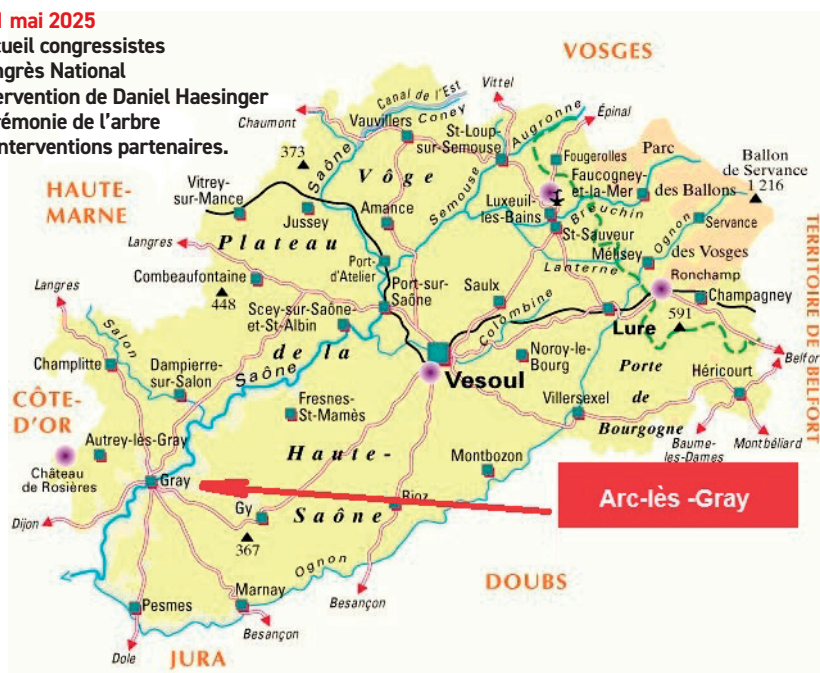
11h45 Intervention de Daniel Haesinger

12h30 Cérémonie de l'arbre

Après-midi Interventions partenaires.

Lundi 12 mai 2025

Visites de différents sites en Haute-Saône, en final l'écomusée Fougerolles et une distillerie professionnelle. Repas sur la Base Aérienne de Luxeuil-les-Bains.



FÉDÉRATIONS À L'HONNEUR

384 : Lot - 383 : Mayenne - 382 : Orne

ASSOCIATION DE LA FLEUR AU FRUIT

L'Assemblée Générale se tiendra le samedi 17 mai 2025 à 16 h
à la salle communale de Busy (Doubs).

Elle se prolongera par un exposé de Monsieur Pascal Bérion, Maître de Conférences en aménagement de l'espace et de l'urbanisme à l'Université de Franche-Comté sur le thème : « Richesse et dynamique des vergers fruitiers. Approche comparée entre la Franche-Comté et le canton du Jura Suisse ». Elle se poursuivra par le repas de l'amitié après un apéritif offert par l'Association de la Fleur au Fruit.

Inscription pour le repas auprès de Denis Aucant : Tél. 06 08 57 83 52
ou docteur.aucant@wanadoo.fr

Édito

Projet de Loi de Finances 2025

Le Projet de Loi de Finances (PLF) 2025 a suscité de nombreuses discussions et controverses, marquées par des événements politiques significatifs, tels que la démission du gouvernement Barnier et la promulgation du projet sous la direction de Bayrou le 14 février 2025. Ces péripéties ont culminé avec l'utilisation du 49.3 et d'une motion de censure qui n'a pas abouti, illustrant les tensions politiques actuelles.

Article 75 du PLF : Une révolution pour les Bouilleurs de Cru.

L'un des points clés du PLF 2025 est l'article 75, qui autorise désormais la réparation de toute partie d'un alambic sans nécessiter l'autorisation préalable des douanes. Une simple déclaration suffira.

Un Projet de Simplification Prometteur

Cette réforme s'inscrit dans un projet de simplification du processus d'utilisation des alambics, qui est sur de bons rails. Les organismes représentatifs des bouilleurs de cru, tels que la FNSRPE, les distilleries indépendantes (ADI), les bouilleurs ambulants (SNBA), et les professionnels des spiritueux (FFS), ont été tenus informés des propositions émanant de la DGDDI (Direction Générale des Douanes et Droits Indirects). Cela témoigne d'une volonté d'écoute et de collaboration avec les acteurs du secteur.

Nous devons maintenant nous préparer aux changements à venir et envisager les meilleures pratiques pour tirer parti de ces nouvelles dispositions législatives.

Contribuer à l'élaboration des règles : la prochaine réforme portera sur le processus législatif dit « bouilleur de cru », elle nécessitera une coopération renforcée entre les bouilleurs de cru, les douanes, favorisant ainsi une dynamique positive dans nos fédérations.

Il est essentiel de rester mobilisés et informés tout au long de cette transition.

À suivre...

Jean-Charles CHERITAT
Président de la F.N.S.R.P.E.

Sommaire

Congrès	2-3
La revue « Le Bouilleur de France »	4-5
Echo des Fédérations	6-9
La page gourmande	10
Jeux	11
Inscription	12

Congrès national 2025

Pour réserver il suffit de contacter directement les lieux d'hébergement ci-dessous en mentionnant qu'il s'agit du Congrès national «des Bouilleurs de cru».

Hôtels	Téléphone / Mail	km	Tarifs 2025	Capacité
Le Mastroquet 1 avenue Carnot - 70100 Gray	03 84 64 53 50 (Partenaire)	2,5 km	57€ à 90€ + Petit Déj à 9€	11 chambres
Le Fer à Cheval 9 avenue Carnot - 70100 Gray	03 84 65 32 55	2,6 km	A partir de 58€ à 68€	30 chambres
Hôtel du Donjon 46 rue de la république - 70600 Champlitte	03 84 67 66 95	23 km	58€	10 chambres
Hôtel Pinocchio 3 rue de Beauregard - 70700 Gy	06 72 00 25 52 (Partenaire)	22 km	85€ et 95€	14 chambres 2 studios
Gîtes ruraux - Gîtes de groupe - Chambres d'hôtes				
Office de tourisme - 70100 Gray	03 84 65 18 15			
Office de tourisme - 70140 Pesmes	03 84 31 24 38	22 km		
Office de tourisme des 4 Rivières 70180 Dampierre-sur-Salon	03 84 67 67 19	17 km		
Office de tourisme - 70600 Champlitte	03 84 67 67 19	23 km		
Office de tourisme - 70700 Gy	03 84 32 93 93	22 km		
Office de tourisme - 70150 Marnay	03 84 31 90 91	27 km		
Office de tourisme - 21310 Mirebeau-sur-Bèze	03 80 36 76 17	21 km		
Office de tourisme - 21610 Fontaine-Française	03 80 36 76 17	19 km		



Pour les camping-caristes, une aire de camping-car se situe au camping de la plage de Gray à 3 km
Différentes formules gratuites et payantes
Pour les voitures électriques une borne se trouve à proximité du congrès (400m).

INSCRIPTIONS ET RÉSERVATIONS

Les noms et prénoms de chaque participant doivent être indiqués obligatoirement
joindre une fiche complémentaire en cas de besoin

Responsable
de l'inscription

Nom : Prénom :
Adresse :
CP : Ville :
Tél. : E-Mail :

Repas

Vendredi 9 mai 2025 soir : x Personne(s) x 22 € = ... €
Participants :
Samedi 10 mai 2025 midi : x Personne(s) x 27 € = ... €
Participants :
Samedi 10 mai 2025 soir : x Personne(s) x 33 € = ... €
Participants :
Dimanche 11 mai 2025 midi : x Personne(s) x 35 € = ... €
Participants :
Dimanche 11 mai 2025 soir : x Personne(s) x 22 € = ... €
Participants : ..en.....

Excursion

Visites de différents sites en Haute-Saône en final l'écomusée Fougerolles et une distillerie professionnelle. Repas sur la base aérienne de Luxeuil-les-Bains

Lundi 12 mai 2025 x Personne(s) x 60 € = ... €
Participants :

Total = ... €

Fiche d'inscription nominative à retourner impérativement **avant le 12 avril 2025** accompagnée du règlement par chèque libellé à l'ordre : Association des récoltants de fruits congrès 2025

Philippe Girard - 3 Port St Martin, 70100 Arc-les-Gray - 06 51 24 40 52
bouilleurdecru.70@laposte.net - distiller.fr

Aucune réservation ne sera prise en compte sans le règlement.

Aucune annulation ne sera prise en compte après le 23 avril. Les chèques seront encaissés à compter du 3 mai.

* Pour votre sécurité, des badges nominatifs seront remis à l'accueil, ils devront être portés durant toute la durée du congrès et du voyage, pour le voyage il vous faudra être porteur de votre carte d'identité et d'un gilet de sécurité routière.

Découverte de la Haute-Saône et du Pays Graylois

La Haute-Saône, située dans la région de Bourgogne-Franche-Comté, est un département riche en histoire, en culture et en paysages variés. Parmi ses joyaux, le Pays Graylois se distingue par sa beauté naturelle, son patrimoine unique, et son ambiance conviviale.

Un Territoire Authentique

Le Pays Graylois, autour de la ville de Gray, offre un cadre de vie paisible et pittoresque. Avec ses paysages de campagne, ses forêts verdoyantes, et ses rivières, il est un véritable havre de paix pour les amateurs de nature et de plein air. Les sentiers de randonnée permettent de découvrir des panoramas à couper le souffle et d'explorer la faune et la flore locales.

Le Pays Graylois est également un territoire de traditions vivantes. Les marchés locaux, qui se tiennent régulièrement, sont l'occasion de découvrir les produits du terroir. La gastronomie est mise à l'honneur avec des spécialités comme le vin de Bourgogne, le fromage de Comté, et les charcuteries artisanales.

En outre, le Pays Graylois est le lieu d'accueil de divers événements culturels tout au long de l'année, des festivals de musique aux expositions artistiques, permettant de célébrer la créativité locale.

Découvrir la Haute-Saône et le Pays Graylois, c'est s'immerger dans un territoire authentique où la nature, l'histoire et la culture se rencontrent. Que vous soyez en quête de tranquillité, d'aventures en plein air ou d'expériences culturelles, cette région est à ne pas manquer. Profitez de votre visite pour rencontrer les habitants chaleureux, prêts à partager leur amour pour cette belle partie de la France !

L'association des récoltants de fruits et bouilleurs de cru de Haute-Saône



La Haute-Saône est réputée pour son patrimoine culturel et historique lié à la distillation. Les bouilleurs de cru y perpétuent des méthodes ancestrales et des recettes familiales transmises de génération en génération. Ce savoir-faire artisanal est précieux et constitue une partie intégrante de l'identité locale.

Les bouilleurs de cru de Haute-Saône forment une communauté soudée, qui s'engage à défendre leurs intérêts. Grâce à des associations comme la Fédération Nationale des Syndicats des Récoltants de fruits et Producteurs d'Eau-de-vie naturelle (FNSRPE), les distillateurs peuvent se rassembler, échanger des idées, et partager des pratiques. Cette solidarité est cruciale pour faire face aux défis du secteur et promouvoir l'art de la distillation.

Forte de plus de 200 adhérents, l'Association de Haute-Saône se place à la 6^e place au niveau national derrière la Haute-Marne, la Franche-Comté/Bourgogne, Manche-Calvados, le Haut-Rhin, le Bas-Rhin.

Jean Charles CHERITAT

Fédération haut-marnaise des syndicats de bouilleurs de cru et récoltants familiaux de fruits

Déplacement pour le congrès national

Afin de faciliter et d'encourager le déplacement des bouilleurs de cru haut-marnais au congrès national en Haute-Saône qui aura lieu à Arc-lès-Gray les 9, 10, 11 et 12 mai, la fédération départementale de la Haute-Marne organise un transport en bus pour ses adhérents. La fédération prend en charge totalement le transport.

Vu le nombre limité, les inscriptions seront enregistrées par ordre d'arrivée, à faire parvenir à M. Andreu, trésorier de la FDB cru 52, par courrier : 5 rue du poirier Villemervy 52160 Vals-des-Tilles ; par mail : andreu.m@orange.fr.

Des aides spécifiques peuvent être sollicitées auprès de vos collecteurs au sein de chaque groupement ou syndicat. N'hésitez pas à vous renseigner sur les possibilités qui s'offrent à vous. Dépêchez-vous il reste encore des places.

Dominique THIEBAUD

Arc-lès-Gray

Le site de la commune : <https://www.arc-les-gray.com/>

Arc-lès-Gray est une charmante commune située dans le département de la Haute-Saône, en région Bourgogne-Franche-Comté. Voici un aperçu des caractéristiques qui font de cette commune un lieu unique :

L'explication de son nom viendrait du latin arcus, qui désignait l'arche d'un pont. A l'époque, la Saône servait de frontière naturelle entre la cité Grayloise et le village.

En 1348, le seigneur d'Arc, Jehan, sire de Châteauvillain, lieutenant du Duc de Bourgogne en son comté de Bourgogne et en toute sa terre d'Empire d'Arc, qui faisait partie de la seigneurie de Gray, passa dans les possessions de la famille Vergy, qui la fit entrer, en 1371, dans son fief d'Autrey.

L'histoire d'Arc a été marquée par sa longue rivalité avec Gray. Arc dut lutter constamment pour conserver une autonomie menacée par sa voisine.

Arc par sa position ensoleillée sur la Saône s'était spécialisée dans le stockage des grains, des vins, du fer et du bois. Des fortunes importantes s'installaient dans de très élégantes maisons situées sur le quai Villeneuve.

En 1806, Gray se fit adjoindre la commune d'Arc-lès-Gray et celle, à l'époque, de la Maison du Bois.

Pendant 20 ans, les habitants se sont battus pour retrouver leur indépendance administrative. Monsieur Acarrier, habitant d'Arc et député a pu rompre malgré tout cette union par une ordonnance Royale en date du 8 avril 1827. Toutefois, le quai Villeneuve fut laissé à la ville de Gray.

Seule l'autorité ecclésiastique resta sur les anciennes positions et décida que la Saône serait la limite des deux paroisses.

Arc-lès-Gray possède un héritage architectural significatif qui mérite d'être mis en valeur :

Situation géographique

Arc-lès-Gray se trouve à proximité de la ville de Gray, sur les rives de la Saône. Cette position géographique lui confère un cadre naturel agréable, propice aux activités en plein air et à la découverte de la nature.

Patrimoine historique et culturel

La commune possède un riche patrimoine historique :

- Église Saint-Georges : cet édifice est un exemple d'architecture religieuse locale, avec des éléments artistiques qui attirent l'œil des visiteurs.
- Bâtiments Anciens : les maisons à colombages et autres constructions anciennes témoignent de l'histoire et des traditions de la région.

Économie locale

L'économie d'Arc-lès-Gray est traditionnelle, ancrée dans l'agriculture et l'artisanat. La présence de bouilleurs de cru et d'autres producteurs locaux fait de la commune un lieu où les savoir-faire artisanaux sont valorisés.

Vie associative et événements locaux

La commune dispose d'une vie associative dynamique, avec de nombreuses activités proposées aux habitants :

- Associations culturelles et sportives : elles jouent un rôle important dans l'animation de la vie locale et l'organisation d'événements comme des fêtes, des marchés et des activités sportives.
- Fêtes et manifestations : des événements réguliers, tels que des marchés de producteurs, des fêtes de village et des activités saisonnières, renforcent le tissu social et attirent les visiteurs.

Tourisme et Loisirs

Arc-lès-Gray est entouré de paysages naturels à découvrir :

- Randonnée et nature : la commune offre plusieurs sentiers de randonnée et des espaces naturels idéaux pour les amateurs de plein air.
- Activités nautiques : la proximité de la Saône permet des activités telles que le canoë-kayak et la pêche, attirant les passionnés de loisirs aquatiques.

Sources internet

Vie de la F.N.S.R.P.E.

UN PEU D'HISTOIRE SUR LA REVUE « LE BOUILLEUR DE FRANCE »

La revue voit le jour après la 2^e guerre mondiale, devenant ainsi un pilier de la communication des bouilleurs de cru et de la Fédération Nationale des Syndicats de Bouilleurs de Cru (FNSRPE) nommée à l'époque « Association française des récoltants de fruits et des bouilleurs de cru ». Devenue trimestrielle en 1950, il a traversé les décennies, a su s'adapter aux évolutions du secteur tout en préservant son identité.

Les premiers pas de la revue

Le numéro le plus ancien que possède la FNSRPE date également de 1950, et il s'agit du numéro 15. Ce numéro témoigne des débuts d'une publication qui allait jouer un rôle crucial dans la connexion entre les bouilleurs de cru à travers la France.

Une coïncidence significative

Il est intéressant de noter qu'au sein de ce numéro, un article portait déjà sur le syndicat départemental de la Haute-

Saône, un acteur clé qui en 2025 organise le 69^e congrès national des bouilleurs de cru et bouilleurs ambulants. Cette coïncidence souligne l'importance historique de la Haute-Saône dans le paysage des bouilleurs de cru et démontre comment les thématiques abordées par la revue ont perduré au fil du temps.

D'un format à l'autre

Depuis ses débuts, la revue « Le Bouilleur de France » a connu d'importantes transformations, tant dans son format que dans sa présentation.

Depuis plus de 75 ans, « Le Bouilleur de France » relie les bouilleurs de cru et la Fédération Nationale.

Cette revue joue un rôle essentiel en vous informant sur les évolutions législatives, en partageant les comptes rendus des réunions nationales et en faisant le relais des congrès nationaux. Distribuée dans vos boîtes aux lettres depuis le début, elle a su s'adapter aux besoins de ses lecteurs au fil des ans, avec des nouvelles rubriques très appréciées des lecteurs et lectrices.

Des débuts imposants

À l'origine, la revue était publiée au format 90 x 60 cm, ce qui la rendait volumineuse, occupant toute la place dans les transports en commun et sur les tables de cuisine. Ce format imposant était sans doute un reflet de l'importance donnée à l'information diffusée, mais aussi un défi pratique pour les lecteurs.

L'adoption du format A4

Depuis 40 ans, la revue a adopté le format A4, qui est devenu le standard des publications. Ce changement a permis une manipulation plus aisée et une meilleure intégration dans le quotidien des lecteurs. La présentation de la revue a également évolué, s'adaptant aux possibilités offertes par l'informatique, tout en étant rédigée par la FNSRPE avec le Président assurant la direction de la publication.

L'évolution des couleurs et des présentations

L'année 1988 marque un tournant avec l'introduction de la couleur dans la revue. La première teinte choisie était le vert, qui a perduré jusqu'au numéro 293. En 2010, cette couleur a été remplacée par des teintes de rouge et de rose, indiquant ainsi une nouvelle phase pour la publication.

C'est également en 2010 que Guy Richard a modernisé la présentation de la revue avec l'arrivée de la quadrichromie, apportant une richesse visuelle qui a certainement captivé les lecteurs.

Mon engagement pour la modernisation En tant que nouveau responsable à la tête de la FNSRPE en 2020, j'ai souhaité poursuivre cet élan de modernisation.

HAUTE-SAONE

Une lettre du directeur des Contributions Indirectes de la Haute-Saône

Le Directeur des Contributions Indirectes de la Haute-Saône a adressé M. André Liautey, président du Syndicat des Bouilleurs de Cru, la lettre suivante :

J'ai l'honneur de vous informer que, par lettre en date du 28 mai 1950, l'Administration me communique une décision du 3 avril 1950 du Secrétaire d'Etat aux Finances, relative à la régularisation des stocks d'eaux-de-vie non déclarés et détenus par les détenteurs qui désirent distiller à domicile.

Suivant les termes de cette décision, la situation des stocks non déclarés doit être régularisée, sans suite contentieuse, par simple déclaration souscrite à la recette buraliste, dans une période de deux mois, du 1^{er} juin 1950 au 31 juillet 1950.

La déclaration doit indiquer tous les stocks d'alcool en la possession du bouilleur (volume, degré, alcool pur) au moment de la déclaration. Il s'agit d'eaux-de-vie fabriquées sous l'ancien régime du forfait, d'eaux-de-vie provenant des reliquats d'allocation en franchise, etc... Elle a pour but de légitimer l'existence de ces eaux-de-vie et de permettre éventuellement, par la suite, de la possession régulière de ces eaux-de-vie.

Si les récoltants distillent ultérieurement à domicile, les eaux-de-vie déclarées seront prises en charge à titre imposable sous réserve d'un abattement de 40 % avec minimum éventuel de 40 litres d'alcool pur.

Il reste entendu qu'un bouilleur qui n'aura pas fait de déclaration de stock pendant la période indiquée devra supporter l'impôt sur l'intégralité du stock déclaré, lors d'une distillation à domicile sans abattement de 40 litres d'alcool pur ou de 40 % suivant le cas, sous réserve naturellement de justifications du paiement antérieur des droits.

Je vous serais très obligé d'informer vos adhérents susceptibles de distiller à domicile des facultés nouvelles qui leur sont ainsi consenties et de la nécessité de déclarer l'intégralité des stocks d'eau-de-vie en leur possession, dans le délai de deux mois imparti (du 1^{er} juin au 31 juillet 1950) pour éviter toute contestation lors de prochaines distillations.

J'ajoute que la décision ministérielle en question est valable pour toute ma division, c'est-à-dire le département de la Haute-Saône et le Territoire de Belfort.

Veillez agréer, etc...

Appel au Syndicat Départemental

Nous prions les bouilleurs de cru des cantons autres que Jussey, Vitrois et Port-sur-Saône, qui n'ont pas réglé leur cotisation en 1950, à leur Comité cantonal, de vouloir bien adresser au Syndicat départemental, 13, rue Paul-Morel, à Vesoul, C.C.P. 883-36, Dijon, un mandat de 100 francs s'ils n'ont pas payé pour 1949 et de 50 francs dans le cas contraire.

A partir du 1^{er} septembre le Journal ne sera plus envoyé qu'à ceux qui seront en règle avec leurs cotisations.

Nous adressons un appel très pressant à tous les bouilleurs pour qu'ils nous apportent leur concours au moment où nous venons déjà d'obtenir d'importantes satisfactions et nous nous préparons à parcourir la deuxième étape, à savoir le rétablissement du forfait. Si nous sommes aidés, nous réussissons. Si tous les bouilleurs ne font pas leur devoir, ce n'est pas nous qui porterons la responsabilité de l'échec.

Nous sommes certains d'ailleurs que notre appel sera entendu et que nous serons ainsi à même de remporter une nouvelle victoire d'autant plus précieuse qu'elle aura été plus longtemps attendue.

Bouilleurs de la Haute-Saône !

Pour que notre syndicat soit toujours plus nombreux, notre dernière assemblée générale a décidé de créer une carte de membre sympathisant comportant seulement une cotisation de 20 francs par an, mais ne donnant pas droit au service du Journal.

Vous avez donc la possibilité d'être : Soit membres actifs avec cotisation de 100 francs par an comprenant le service gratuit du Journal « Le Bouilleur de France ». (Exceptionnellement, les membres actifs ayant versé leur cotisation en 1949 ne paieront que 50 francs en 1950).

Soit membres sympathisants, avec cotisation de 20 francs par an, sans service du Journal. Pour les non-adhérents, l'abonnement au Journal est de 80 francs.

Voulez-vous que nous puissions être assez forts pour vous défendre efficacement ? Alors, apportez-nous en masse votre concours moral par votre adhésion, votre aide matérielle par la cotisation minime que nous vous demandons.

er vos droits et
de vos récoltes,
DE CRU
pas !
des Bouilleurs
nce
, PARIS (8^e)

Législation

Depuis plusieurs années, les gouvernements successifs s'efforcent de simplifier les formalités et les procédures administratives. Personne ne s'en plaindra, surtout pas nous, compte tenu des modifications des droits d'accise survenues le 1^{er} janvier 2024.

Réunion en présentiel

À la suite d'échanges entre la FNSRPE et la Direction Générale des Douanes concernant la réglementation à venir avec l'application du Code Rural et de la Pêche Maritime le 1^{er} juillet 2025, une délégation composée de J.-C. Chéritat, R. Loos, P. Martinet et P. Girard s'est rendue à Montreuil le 19 novembre dernier. Nous avons discuté des futures évolutions concernant le processus des bouilleurs de cru, notamment la dématérialisation du DSA et la simplification administrative du processus d'alambic.

Une première avancée a été intégrée dans le PLF 2025 : la suppression du régime d'autorisation préalable au profit d'un régime déclaratif pour la réparation ou la transformation d'alambics a été validée par les parlementaires (article 75 du PLF 2025).

Tenant compte de nos échanges de novembre dernier, la Direction Générale des Douanes propose d'aller encore plus loin dans la simplification du processus relatif à l'alambic.

Sur proposition de la FNSRPE, les représentants des organismes du secteur de la distillation - la FNSRPE, l'ADI (Association des Distilleries Indépendantes), le SNBA (Syndicat National des Bouilleurs Ambulants), la FFS (Fédération Française des Spiritueux) et la DGDDI - se sont réunis lors d'une visioconférence pour discuter des propositions des douanes. Ces propositions visent à simplifier considérablement tout ce qui concerne l'alambic, que ce soit sa fabrication, sa détention, ou les documents de circulation, ainsi que les procédures de scellement et de déscellement qui sont devenues obsolètes.

Espérons que si ces modifications sont présentées au législateur, elles recevront une réponse favorable. J'espère pouvoir vous annoncer lors du congrès national de mai que ces avancées auront été validées.



Relation avec les douanes

Nancy : le 17 mars, Raymond Loos, président de l'UDSAH de Moselle, et Patrick Martinet, président de MVT, ont été reçus par M. Lacoume, directeur régional des douanes de Nancy et M^{me} Cécile Fresse. Cette rencontre a permis d'échanger

des idées et, surtout, de présenter le fonctionnement de leur fédération.

Besançon : 19 mars, Jean-Charles Chéritat, président de la FNSRPE, Philippe Girard, président de l'association de Haute-Saône étaient à Boussières dans le Doubs pour présenter une distillation au service des douanes de Besançon. M^{me} Estelle Rocklin, Directrice Régionale, M^{me} Brigitte Bourguignon, cheffe du PAE, M^{me} Giglio Rédacteur du PAE ont suivi avec intérêt les opérations de distillation effectuées par Denis Aucant et Gérard Retrouvey le président de l'Association de la Fleur au Fruit.



Jean Charles CHERITAT,
Président de la FNSRPE

Echo des Fédérations – Sarthe

SYNDICAT DES BOUILLEURS DE CRU DES FONDS DES TERROIRS

Assemblée Générale du 30 janvier 2025



Exposé sur l'abaissement du degré d'alcool

Votre alcool trouble au coupage. Une des causes pourrait être : des produits gras indésirables, mal séparés en fin de deuxième passe.

Explication ci-dessous.

Mais la base est de stocker les produits dans le même local frais, avant l'abaissement de votre eau-de-vie et de verser l'eau à teneur faible en résidu sec, en petit filet dans l'alcool.

Exemples :

Cas 1 : La spécification pour notre alambic double passe est respectée. Fin du cœur de passe : 50% en volume. Souvent la moyenne du distillat est de 65% v.

Cas 2 : Prolongation de la 2^e passe. Fin du cœur de passe environ : 42% en volume. La moyenne du distillat est < 60% v.

Coupage avec de l'eau osmosée après 1 an de vieillissement

Cas 1 : Ajout de 0,46 litre d'eau / litre d'alcool (20°C). L'eau-de-vie n'a pas troublé, même en versant brusquement.

Cas 2 : Ajout de 0,35 litre d'eau / litre d'alcool (20°C). L'eau de vie a troublé quand la moyenne était inférieure à 50% v.

Dans le cas 2, il est vraisemblable que la température de passage de l'alcool dans le condensateur de l'alambic a augmenté de quelques degrés Celsius. Donc plus de produits indésirables mélangés avec l'alcool éthylique.

78,35°C température d'ébullition de l'alcool éthylique.

80°C température d'ébullition des huiles de fusel et acide gras, etc.

Autre paramètre : Pour bien séparer les produits indésirables, il faut obtenir une température homogène du distillat de 2^e passe, par une chauffe douce.

Pour le goût final du produit : Éviter la réaction exothermique du mélange, eau-alcool donc apporter l'eau de coupage par petite quantité en remuant.

Daniel VITON,
Président du SBCFT

Nota : les paraphes en italique proviennent du guide pratique de Daniel Haesinger.



SYNDICAT DES BOUILLEURS DE CRU DES FONDS DES TERROIRS

Assemblée Générale du 30 janvier 2025



La cathédrale Saint-Julien : elle présente une combinaison de styles roman et gothique, avec des éléments datant du XI^e au XIII^e siècle. Les voûtes et les chapelles sont particulièrement remarquables. Vitraux : La cathédrale est célèbre pour ses vitraux, qui racontent des histoires bibliques et des événements historiques, et qui datent de différentes époques, notamment du XIII^e et du XV^e siècle.

Les remparts : datant des III^e et IV^e siècles, les remparts gallo-romains entourent la cité et offrent une vue panoramique sur la ville. Ils sont l'un des mieux préservés de France.

Maisons à colombages : Ces maisons, datant principalement du Moyen Âge, sont typiques de l'architecture médiévale et ajoutent un charme particulier à la cité de la Ville du Mans

Le Mans c'est aussi un terrain de jeu pour les artistes street-art. En vous promenant vous serez surpris de la fresque « Trou de lapin » dans l'impasse Jankowski.

Dans cette impasse Julien « Seth » Manlland nous propose une anamorphose hyper bluffante, cela veut dire qu'il n'y a qu'un seul endroit pour prendre la photo pour avoir un parfait rendu. On peut donc voir une fillette qui vole pour récupérer son petit lapin en peluche.

Pour peindre cette superbe réalisation il aura fallu : trois semaines de travail, deux ascenseurs, un échafaudage de 6 étages (pour peindre l'immeuble situé dans le fond de l'impasse), avec l'aide de 5 assistants. Une marque au sol vous indique où se positionner pour contempler cette œuvre.

C'est surprenant !



Retour sur la visite au Mans de 2023.

Nous étions en 2023 au congrès de Vibraye à quelques lieues du Mans ou Daniel nous avaient invité à visiter le local du syndicat des fonds des terroirs, Bernard Tournois en avait profité pour amener le groupe de sécurité pour leur alambic à bain-marie.

On ne peut pas parler du syndicat des bouilleurs de cru des Fonds des Terroirs sans s'attarder un peu sur la ville du Mans.

Le Mans est célèbre pour son cité médiévale, également connue sous le nom de Cité Plantagenêt. Ce quartier historique est entouré de remparts et présente de nombreuses maisons à colombages, témoignant de l'architecture médiévale.



ASSOCIATION DES DISTILLERIES INDEPENDANTES

Assemblée Générale du 8 février 2025



AG ADI 8 février 2025 en présentiel à la Distillerie « Disent elles » à Pont l'Abbé d'Arnoult et en visioconférence Google Meet.

Invités : Jean-Charles Chéritat, Président de la FNSRPE (Fédération Nationale des Syndicats des Récoltants Familiaux de fruits et Producteurs d'Eau de vie naturelle) - Alain Trohel, représentant du SNBA (Syndicat des Bouilleurs Ambulant) - Emilie Faras, Negobrass (Centrale d'achat).

Tour de table des distilleries présentes.

Bilan nombre d'adhérents :

En 2024, 48 distilleries professionnelles et 10 sympathisants(es) sont adhérents à l'ADI similaire à 2023 (49 distilleries et 6 sympathisants(es)).

ADI a participé au Salon de l'agriculture (SIA) du 22 février au 2 mars sur le stand de la FFS (Fédération Française des Spiritueux) beaucoup d'élus.

Plusieurs travaux sont menés avec les autorités compétentes et notamment la simplification :

- Licence spéciale car obligation licence 4 lors d'ateliers, dégustation etc (comme c'est le cas pour les viticulteurs, pour les brasseries cela vient de passer).
- Réforme de la DAI (dématérialisation) travaille en commun avec la FFS mais activité politique en 2024 compliquée.
- Document simplifié pour transport des bouteilles (facture et bordereau de livraison suffiront). Le décret arrivera rapidement.
- Loi de simplification dans la gestion des alambics (réparer et acheter un alambic avec juste une déclaration auprès des douanes) : plus long.
- Épalement et jaugeages des cuves vont disparaître (dispense existe déjà pour cuves de 10 hl).
- Mémo en cours de préparation des douanes pour lister les facilités les petites distilleries (caution, épalement...).

- Éclaircissement sur les ventes au détail car possibilité de vendre sur les marchés car ça serait un plus pour le développement des distilleries indépendantes.

Lien avec la FNSRPE

Toujours ravis de travailler avec Jean-Charles Chéritat, Président de la FNSRPE et présent en visio à notre AG.

Guillaume Attal s'est porté volontaire pour devenir le lien entre la FNSRPE et le SNBA.

Renforcement et mise en commun de plusieurs outils de communication. TEAMS (visioconférence) - UNITAG (QRcode) - BREVO (emailing) - OHME (CRM) - Cartographie Google Maps.

Le nouveau CA :

- Jeff De Mareuil - Distillerie professionnelle - Distillerie Spiritus Vocus - Indre-et-Loire (37)
- Matthieu Frecon - Distillerie professionnelle - Edelweiss Distillerie - Devenir distillateur - Suisse
- Charles Delalande - Brasseur / Distillerie professionnelle - Brasserie Distillerie du Cabestan - Gironde (33)
- Quentin Le Cleach - Distillerie professionnelle - Gard (30)
- Hervé Mercier-Metz - Distillerie professionnelle - Le comptoir de l'alchimiste - Alpes de Haute-Provence (04)
- Olivier Luspain - Distillerie professionnelle - Muse du verger - Aveyron (12)
- Lolita Roche - Distillerie professionnelle - Distillerie Sentema - Var (83)
- Guillaume Attal - Distillerie professionnelle - Abellio - Yonne (89)
- Matthieu Schick - Distillerie professionnelle - Distillerie la Roof - Aube (10)

Le nouveau PLF 2025 du gouvernement Bayrou adopté par l'article 49.3, le 3 février 2025, apporte une importante modification, disons simplification, sur la réparation ou la transformation d'un appareil ou de portions d'appareils de distillation, plus besoin d'une autorisation préalable, une déclaration doit être faite au moins trois jours avant le début des opérations.

VISITE D'UN JEUNE PROFESSIONNEL EN CÔTE-D'OR



13 février 2025, le Président de la FNSRPE, Jean-Charles Chéritat, se déplace en Côte-d'Or pour y rencontrer Florent Velluet, distillateur nouvellement installé dans la zone artisanale de La Chaumonne à Sombernon (21540).

Ce dernier fait preuve d'un grand mérite en reprenant l'atelier de distillation de Julien Froment situé à Boussey en le transférant dans des locaux neufs, spacieux, fonctionnels qu'il a construits en respectant les règles environnementales en vigueur.

C'est un brandevinier, passionné, méticuleux qui aime les fruits et qui souhaite perpétuer un savoir-faire ancestral qui combine les trois éléments de la nature les fruits de la terre, l'eau et le feu. Il s'est formé au côté de Julien Froment, un maître, détenteur d'un solide savoir d'expérience travaillé pendant soixante-cinq ans.



Sa préoccupation : rechercher à produire des eaux-de-vie de qualité obtenues à partir des fruits issus des vergers familiaux locaux et s'ouvrir au maximum sur l'extérieur avec des formations. Faire connaître les préconisations de la FNSRPE dans notre terroir, c'est apporter conseils, savoir-faire pour sélectionner, planter, tailler, greffer, entretenir, récolter... c'est permettre à cette activité du patrimoine d'évoluer dans le progrès et d'intéresser d'éventuels nouveaux bouilleurs de cru.

Désormais, il va travailler, de plus en plus, en liaison avec des viticulteurs de la Côte viticole pour la distillation des marcs et des lies. A partir de l'automne 2025, l'atelier sera ouvert au public pour une prestation de pressage des pommes et la stérilisation des jus.

Philippe LACHOT,
bouilleur de cru
Grosbois-en-Montagne (Côte d'Or)

ASSOCIATION DES BOUILLEURS DE CRU DE HAUTE-SAVOIE



**Jean-Louis Forestier
distillateur ambulant
tire sa révérence.**

Depuis trois générations l'alambic de la famille Jacquard (achetée en 1933 à Bourges) sillonne les villages de Mieussy durant les mois d'hiver, accueille toutes les personnes propriétaire de vergers qui amènent leurs fruits à distiller. Jean-Louis tout jeune accompagnait l'alambic et apprenait le métier. Ceci jusqu'en 1967 où Jean-Louis épouse Annie (fille du distillateur) et reprend la tournée existante.

Tout marche très bien, mais au fil des années les périodes de distillation ne sont plus ce qu'elles étaient (des années faute de fruits, mais aussi cause de l'évolution de l'industrie dans notre département qui a fait délaisser quelque peu les arbres fruitiers. Jean-Louis (comme tous les distillateurs a dû étoffer son secteur (qui n'est pas pour lui déplaire) et créer de nouveaux lieux de distillation dans les communes avoisinantes avec de nouveaux clients qui au fil des années sont devenus ses amis.

Mais le décès récent de son épouse Annie a donné un autre sens à sa vie et à son outil de travail. A son grand regret il remet son alambic et ses clients à la famille Baud Arnaud de Morzine (déjà distillateur ambulant). Cette année encore il les guidera à leurs nouveaux postes, car il est difficile de quitter le métier, même pour des retraités.

Nous souhaitons à Jean-Louis de rester comme il est : c'est-à-dire merveilleux.

Assemblée générale du 2 novembre 2024

Après le mot d'accueil par la présidente avec un public nombreux, ouverture de la séance en présence de son comité, de Jean-Charles Chéritat, Président National, Philippe Girard, Président de la Haute-Saône et du Groupement Est et Yves Guerrin, Président de la Côte d'Or et vice-président du Groupement Est. Excusé : Kévin Revenaz, Président des bouilleurs ambulants.

Une minute de silence a été observée pour ceux qui nous ont quittés durant l'année dont Simone la maman de la trésorière et Annie l'épouse d'un Bouilleur ambulant.

Ordre du jour

Cotisations annuelles : 14 euros. Avons fait 5 nouvelles adhésions ce jour.

Repas annuel : Dimanche 13 avril 2025

Questions diverses : La présidente a commenté sur le Congrès National à St-Georges-les-Coteaux en insistant bien que ce n'est pas que de la festivité mais quelques séances de travail et a précisé que celui de l'année prochaine se tiendra à Arc-lès-Gray en Haute-Saône du 9 au 12 mai 2025.

Un mot sur sa présence à l'Assemblée Générale des ambulants qui ont reçu des carnets d'adhésions des amis du verger familial et de l'alambic afin de recruter de nouveaux adhérents à un coût de 10 euros. Donc pas d'accord et continuerons avec les bouilleurs de cru au prix de 14 euros. Cela nous a été effectivement confirmé par Monsieur Chéritat.

Après quelques informations utiles mais ne concernant pas précisément les bouilleurs de cru la parole a été passée à Jean-Louis Forestier, bouilleur ambulant venant de cesser son activité. Celui-ci précise que son épouse étant décédée récemment, l'heure de la retraite pour lui avait sonné et nous signale que son activité est reprise par un jeune couple d'ambulants : Aurore et Arnaud Baud de Morzine qui feront les mêmes tournées et aux mêmes dates.



Parole à M. Chéritat, qui remercie de l'invitation. Il nous fait un résumé sur l'activité et nous demande aussi pour agrémenter le bulletin trimestriel de lui fournir des articles. C'est avec plaisir que nous essaierons de lui en fournir. Il nous demande aussi de faire de nouvelles adhésions avec de jeunes recrues, ce qui n'est pas facile mais ne désespérons pas. Les ambulants seront mis à contribution.

Parole à M. Girard, qui nous a parlé du programme du prochain congrès et nous a exposé le programme du dernier jour avec toutes les visites intéressantes en nous précisant que, peut-être, le ministre de l'agriculture pourrait être présent. L'assistance a paru intéressée, à voir si résultat en temps voulu.

La présidente a repris la parole en remerciant tout le monde pour leur écoute et les a invité au verre de l'amitié suivi d'un repas convivial concocté par les membres du bureau et quelques bénévoles. La séance a été levée avec les remerciements de la présidente et l'invitation au verre de l'amitié suivi d'un copieux buffet concocté par le comité.

Suzanne BELLEGARDE,
Présidente de la Haute-Savoie

ASSOCIATION DES RECOLTANTS DE FRUITS, DES VIGNERONS ET DES BOUILLEURS DE CRU DU JURA

René Fèvre, vigneron en culture raisonnée à Salins-les-Bains.



Électronicien de formation, né en 1956, René Fèvre a été jusqu'en 2012 réparateur indépendant « multiple », puis a fait du déneigement et l'entretien des bords de route jusqu'en 2017.

Avec l'expérience de la vigne de son grand père depuis 1992, il a acheté 40 ares de vignes sur Arbois, en vendant la production à Henri Maire. Celui-ci cessant cette activité, il a fallu s'adapter, transformer et commercialiser sa récolte lui-même. Petit à petit il a augmenté sa surface jusqu'à 3,5 ha sur les communes d'Arbois, Salins, Montmolin, Villette-les-Arbois, et Montigny-les-Arsures.

Le matériel, acheté au fur et à mesure des besoins, est entretenu par ce « bricoleur polyvalent » !

La vinification (plus de blanc que de rouge) et la mise en bouteille (machine d'occasion) se fait sur place, grâce aux excellents conseils des techniciens des sociétés de Viticulture Jurassienne. Seule la champagnisation est déléguée.

En culture raisonnée, les traitements sont adaptés aux circonstances climatiques. Il produit des vins tranquilles, du Crémant Blanc et rosé, et du Macvin, en distillant son Marc dans l'Atelier Public de Salins-les-Bains.

Il vend à son domicile et sur les marchés locaux. René est très satisfait de sa situation, avec de bonnes relations avec les différentes administrations et ses collègues vignerons et vigneronnes.

Patrick Clerc,
Président du Jura



La région sarthoise étant à l'honneur dans ce numéro, il aurait été facile de vous faire « découvrir » le sablé de Sablé-sur-Sarthe. Une autre spécialité culinaire de cette région est la Marmite Sarthoise ; je vais vous la faire découvrir cette recette qui appartient à la confrérie de la Marmite Sarthoise. Spécialité du terroir sarthois créée par l'association culinaire des 19 bonnes tables Sarthoises et dont la recette a été déposée devant l'Institut national de la propriété industrielle (l'Inpi).



La Marmite Sarthoise

Ingrédients pour 4 personnes :

- 700 g de blanc de poulet de Loué
- 120 g d'arrière de lapin désossé
- 140 g de champignons crus
- 500 g de chou
- 200 g de carottes
- 100 g de jambon
- 1/4 l de jasnières (Le jasnières est un vin blanc qui peut se décliner de sec à moelleux d'appellation d'origine contrôlée produit sur les communes de Lhomme et de Ruillé-sur-Loir dans la Sarthe)
- 1/4 de fond de veau (bouillon de viande)
- 2 dl de crème
- Huile d'arachide et de noix – sel et poivre

Préparation :

Tailler à l'avance le poulet et le lapin en aiguillettes, le jambon et les champignons en petits bâtonnets, le chou en lanières et les carottes en julienne.

Saler directement les légumes, les cuire à la vapeur 10 mn.

Mettre à raidir dans une sauteuse les aiguillettes de poulet de lapin avec de l'huile d'arachide, égoutter l'huile puis assaisonner avec l'huile de noix. Ajouter



aussitôt les champignons, bien mélanger le tout, ensuite le jambon, sauter 2 à 3 fois et réserver sur une plaque. Déglacer avec le jasnières et réduire de 3/4. Ajouter le fond de veau et la crème, faire bouillir 1 minute et rectifier l'assaisonnement.

Remettre la garniture dans le sautoir et donner quelques tours de bouillons pour bien enrober le tout.

Servez aussitôt.

Le Jasnières

Le Jasnières est un vin blanc fruité puis bouqueté, réputé comme l'un des meilleurs blancs secs de France. Sa finesse, son élégance, son originalité le rendent séduisant.

Son goût caractéristique de pierre à fusil est plus ou moins prononcé suivant les crus ou les millésimes.

D'une belle couleur jaune d'or, riche en bouquets, frais et floral, il peut évoquer écorce, miel, acacia ou aubépine. Il présente une bouche d'attaque ferme, mais pourvue de délicatesse, avec une note moelleuse qui s'évanouit lentement.

Sa qualité la plus remarquable est sa faculté à vieillir des dizaines d'années, voire plus d'un siècle.

On a dit du Jasnières qu'il est le plus jeune des vins vieux, car après 10 ou 20 ans de bouteille, il atteint son sommet tout en restant bien vivant.

L'appellation d'origine contrôlée Jasnières, reconnue par décret dès 1937, est une appellation de la vallée de la Loire dont la zone de production s'étend sur 2 communes du département de la Sarthe : Lhomme et de Ruillé-sur-Loir.

Sources : internet



Choux garnis aux rillettes du Mans

par Daniel VITON

Ingrédients

pour une vingtaine de petits choux :

- 1/8 de litre d'eau
- 40 g de beurre
- 60 g de farine tamisée
- 1 pincée de sel
- 2 œufs
- 250 g de rillettes
- 2 cuillères à soupe d'eau-de-vie

Préparation :

Dans une casserole mettre l'eau, le beurre, le sel, amener à ébullition.

Ajouter la farine en une seule fois, remuer avec une cuillère en bois en dehors du feu. Remettre sur le feu et faire dessécher la pâte pendant 5 à 6 mn afin d'obtenir une boule.

Retirer du feu et ajouter un œuf, bien remuer, puis ajouter le 2^e œuf, mélanger. On doit obtenir une pâte molette non coulante.

Déposer des petits tas sur une tôle beurrée à l'aide de 2 cuillères à café.

Mettre à four moyen th. 5, pendant 25 mn.

Eteindre le four, ouvrir la porte et attendre

environ 5 mn. avant de sortir les petits choux. Les laisser refroidir et découper le chapeau

Préparer la farce

Malaxer les rillettes en ajoutant l'eau-de-vie afin de rendre la consistance plus souple et farcir les petits choux.

Déguster ces choux en apéritif dinatoire.

Les accompagner de crudités, (radis de préférence). En boisson, nous vous conseillons un alcool de nèfles. Notre méthode : 2 cl d'alcool à 45° mouillé avec 1 cl d'eau afin de développer l'arôme. Un autre accord sarthois : l'eau-de-vie de rillettes de la Distillerie du Sonneur.



GRILLE N°26

Ce n'est pas pour des prunes !

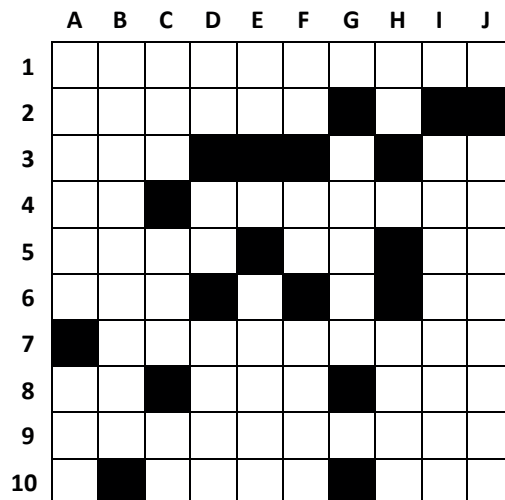


HORIZONTALEMENT

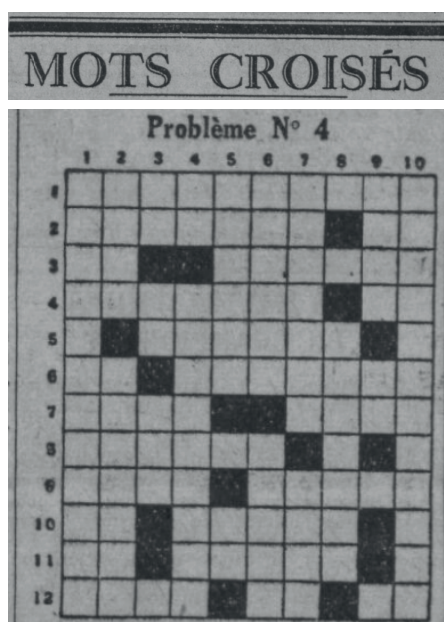
1. Vergers plantés de pruniers. 2. Relaxe. 3. Lié. Ça interpelle ! 4. Itou. Mois du calendrier républicain. 5. Algues rouges. Connu. Être à Londres. 6. Araignée pirate. Quatre à Pompéi. 7. Petite prune jaune de Lorraine. 8. Paresseux. L'INSP la remplace. Métal. 9. Épine noire. 10. Pharaon. Lentille.

VERTICALEMENT

A. Voile blanc cireux sur la prune. Chantée avec la reinette. B. S'assoupir de nouveau (se). C. Joint. Il s'amuse chez V. Hugo et se meurt chez E. Ionesco. Ne vont pas sans les coutumes. D. Drame à Tokyo. Inspire le mépris. Tire sur le mors. E. Commune dans le 76. A peint *La Prune*. F. Sous mi. L'astragale. Une île de la Sonde. G. Fruit à noyau (la prune en est une). H. Pronom personnel. Outil du tailleur de pierre. I. Vêtir. J. Tiennent les poussins au chaud.



GRILLE N°27



HORIZONTALEMENT. — 1. Outil d'exécution. — 2. Etablir solidement. Régat des chiens. — 3. Chemin de halage. Etablissements industriels. — 4. Produit un ronflement vibrant. Pris connaissance. — 5. Envie. — 6. Mot enfantin. Dont il ne faut pas attendre la récolte. — 7. Ceintures japonaises. Ville d'Asie Mineure. — 8. Mit en péril. — 9. Tête de rocher. Nom souvent donné à un animal familier. — 10. Symbole chimique. Vieil instrument de musique. — 11. Lie. Sans expression. — 12. Dieu gaulois. Mot enfantin. Coutumes.

VERTICALEMENT. — 1. Appareil de mesures électriques. — 2. Employer. Rendues stupides. — 3. Canton. Pronom. Fille du fondateur de Thèbes. — 4. Entre deux lisières. Abimas sous prétexte d'arranger. — 5. Il fut chef de l'Etat français. Conjonction. — 6. Inoccupée. Chaire des basiliques primitives. — 7. Réduisit en parties menues. Université prussienne. — 8. On dit qu'il vaut de l'or. — 9. Grande fête. Article. — 10. Figure sur le bureau d'un homme soigneux de ses instruments de travail.



L'ANSCHLUSS EST FAIT

HITLER A ANNONCÉ
lui-même que les troupes
allemandes étaient entrées
dans toute l'Autriche

Cette grille de mots croisés est extraite d'un quotidien, le « Paris-soir », paru le dimanche 13 mars 1938, le lendemain de l'annexion de l'Autriche par l'Allemagne.

Pour consulter en ligne l'intégralité
du quotidien « Paris-soir »
n° 5363 du dimanche 13 mars 1938
Source : BNF-Gallica QRcode →



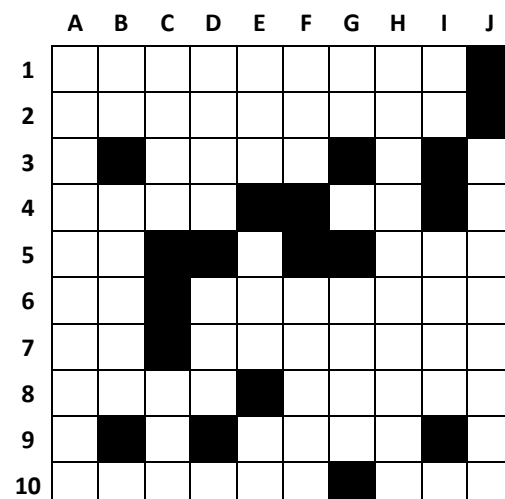
Scannez le QRcode ci-contre pour accéder
aux solutions des jeux de cette page
mises en ligne sur le site de la FNSRPE →
<https://fnsrpe.com/documentation/le-bouilleur/>



GRILLE N°28

Placer tous les mots de la liste ci-dessous dans la grille ci-contre.

2 LETTRES			3 LETTRES			4 LETTRES		5 LETTRES
AN DO ES	ME NI RE	SU VU	AIT ARC EMU	EON EVE	NUI TUS	DENT DOIT INRI MAIS	MERE NOUS OBEI RUSE	ASINE BETON TETEE
6 LETTRES			7 LETTRES			8 LETTRES		
SAISON			ARBORER	ICEBERG	BOURGEON			
9 LETTRES						10 LETTRES		
PRINTEMPS			RENOUVEAU			PAQUERETTE		PROMENADE



Où nous trouver ?

Liste des correspondants si vous n'êtes pas adhérents à un syndicat ou une association affiliés à la FNSRPE.

14 - CALVADOS

MARIE Daniel
Le Parquet
14260 JURQUES
Tél : 06 08 77 98 22
E-mail : a.marie23051965@laposte.net

21 - CÔTE-D'OR

GUERRIN Yves
9, rue Haute
21610 SAINT-MAURICE-SUR-VINGEANNE
Tél : 06 88 12 09 28
E-mail : yves.guerrin0604@orange.fr

25 - DOUBS

GEHANT Michele
2, rue Jules Ferry
25310 BLAMONT
Tél : 06 20 20 70 74
E-mail : michelle.gehant@dbmail.com

39 - JURA

CLERC Patrick
5, chemin des Vignes
39110 LA CHAPELLE-SUR-FURIEUSE
Tél : 06 95 02 27 39
E-mail : edith.leclerc@gmail.com

46 - LOT

Alexandre VIGIE
6, chemin des Prés
Les Vitarelles
46300 PAYRIGNAC
Tél : 06 77 18 70 25
E-mail : alexandre.vigie@yahoo.com

50 - MANCHE

PRIEUR Claude
32, Les Carrières
SAINT SYMPHORIEN LES BUTTES
50160 SAINT-AMAND VILLAGES
Tél : 06 07 76 26 20

52 - HAUTE-MARNE

THIEBAUD Dominique
6, rue Villa Galloromaine
52200 BOURG
Tél : 06 45 41 36 98
E-mail : dominique.thiebaud@fnsrpe.com

55 - MEUSE

MARTINET Patrick
3, sentier des Plantes
55500 LIGNY-EN-BARROIS
Tél : 06 46 58 68 18
E-mail : patrick.martinet55@free.fr

57 - MOSELLE

LOOS Raymond
79, rue du Wehneck
Petite Ebersviller
57730 MACHEREN
Tél : 06 66 24 87 64
E-mail : raymond.loos@udsah-moselle.com

61 - ORNE

HUET Pierre
La Fétillière
ATHIS DE L'ORNE
61430 ATHIS VAL DE ROUVRE
Tél : 06 20 00 03 31
E-mail : p.huet256@laposte.net

67 - BAS-RHIN

FEDARBO67
4, rue Adolphe Mohler
ZI Nord
675210 OBERNAI
Tél : 03 88 62 05 85
E-mail : fede.arbo67@orange.fr

68 - HAUT-RHIN

Fedarbo68
Ecomusée d'Alsace
BP 71
68190 UNGERSHEIM
Tél : 03 89 83 67 75
E-mail : fedearbo68@free.fr

70 - HAUTE-SAÔNE

GIRARD Philippe
3, Port St-Martin
70100 ARC-LES-GRAY
Tél : 06 51 24 40 52
E-mail : bouilleurdecru.70@laposte.net
Site : distiller.fr

72 - SARTHE

VITON Daniel
31, rue Edouard de la Bousinière
72000 LE MANS
Tél : 06 74 74 54 92
E-mail : fondsdeterroir@gmail.com

74 - HAUTE-SAVOIE

BIZET-SAVOY Jacqueline
185, chemin de la Villiaz
74490 ONNION
Tél : 07 69 98 08 43
E-mail : bouilleur74@gmail.com
BELLEGARDE Suzanne
52, impasse des Vignes
Quincy
74440 MIEUSSY
Tél : 06 23 31 36 13

88 - VOSGES

GURY Pierre
1, rue des Pompons
Harsault
88240 LA VOGE LES BAINS
Tél : 06 86 81 45 91
E-mail : gury pierre@orange.fr
DAVAL François
4 LE BENNEVEISE
88360 RUPT-SUR-MOSELLE
Tél : 06 18 26 30 25
E-mail : francoisdaval88@gmail.com

89 - YONNE

BIZEUL Luc
La Tuilerie
89240 ESCAMPS
Tél : 06 12 20 60 21

ASSOCIATION DES DISTILLERIES INDEPENDANTES

Le Comptoir de l'Alchimiste
8, ZA de Pitaudier
04300 MANE
E-mail : syndicat.distillateurs@gmail.com

SI VOUS NE TROUVEZ PAS VOTRE CORRESPONDANT DANS LA LISTE CI-DESSUS UTILISEZ CE BULLETIN D'ADHESION ET D'ABONNEMENT

À retourner à F.N.S.R.P.E. 10 rue des 4 Noyers - Villemervry - 52160 Vals-des-Tilles
Téléphone : 06 70 59 31 56 - E-mail : secretariat@fnsrpe.com

☐ Oui, j'adhère à la F.N.S.R.P.E. pour 2024 et je m'abonne pour 4 numéros à la revue Le Bouilleur de France : **16€**

Au format numérique. E-mail obligatoire. ☐ Oui ☐ Non

☐ Je choisis uniquement de m'abonner pour 4 numéros à la revue Le Bouilleur de France : **11€**

Au format numérique. E-mail obligatoire. ☐ Oui ☐ Non

☐ Je choisis uniquement d'adhérer à la F.N.S.R.P.E. pour 2024 : **5€**

Nom : Prénom :

Adresse :

Code postal : [][][][][][] Ville :

Tél. fixe : Portable :

Courriel :

Votre e-mail est nécessaire pour vous informer en direct ainsi que pour renouveler votre abonnement.

☐ Je souhaite recevoir les newsletters du site fnsrpe.com

☐ Je deviens membre bienfaiteur pour **40€** ☐ ou je fais un don de : € et je bénéficie des 4 prochains numéros de la revue Le Bouilleur de France.

Mode de règlement

☐ par chèque bancaire à l'ordre de la F.N.S.R.P.E.

☐ Par virement, merci de nous retourner ce coupon et de préciser sur votre virement votre nom et prénom.

RIB : CCM DE LANGRES : 10278 02544 00020570601 11 - IBAN FR76 1027 8025 4400 0205 7060 111 - BIC CMCIFR2A

Les informations sont utilisées pour la gestion de l'abonnement et l'envoi des newsletters de la FNSRPE.

Les seules données personnelles susceptibles d'être collectées ne sont recueillies qu'à la suite de leur communication volontaire par les internautes souhaitant : ➔ recevoir les lettres d'information du site, ➔ recevoir une réponse à leurs courriers adressés à la FNSRPE, depuis le site fnsrpe.com, ➔ adhérer à la FNSRPE, via un formulaire mis en ligne sur le site.

Ces informations sont administrées par la Fédération Nationale des Syndicats des Récoltants familiaux de fruits et Producteurs d'Eau-de-vie naturelle et sont confidentielles. Nous ne diffuserons en aucune circonstance votre adresse à des tiers extérieurs à la FNSRPE. Les traitements automatisés mis en œuvre dans le cadre du site Internet de la FNSRPE sont soumis aux réglementations de la Commission nationale de l'informatique et des libertés (CNIL) et du Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD).