



Le Bouilleur de France

N° 382 - 76^e année - Juin 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 d'Arc-lès-Gray du 9 au 10 mai 2025

Les moments forts



La commission Administrative du SNBA



Le conseil d'administration de la FNSRPE en Assemblée Générale



La salle de conférence lors du congrès du SNBA



L'assemblée attentive lors du congrès de la FNSRPE

Des intervenants de qualité



La direction des douanes de Besançon annonce le lancement d'une expérimentation visant à simplifier le processus du bouilleur de cru. M^{me} Annie Genevard, Ministre de l'Agriculture et de la souveraineté Alimentaire a délégué son ancien chef de cabinet M. le Préfet Philippe Gustin, originaire de la capitale du kirsch, Fougerolles.

Deux ministres en vidéo

Les messages de soutien de M^{me} Annie Genevard, ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, ainsi que de M^{me} Françoise Gatel, ministre déléguée chargée de la Ruralité, ont été grandement appréciés par les professionnels et les bouilleurs de cru.



Au moment de clore ces 4 journées vient le moment de la passation du mini alambic aux organisateurs du congrès 2026, qui se tiendra dans le Lot.



Pour la quatrième année consécutive, les représentants du SBNA et de la FNSRPE laissent une empreinte de leur passage en offrant un arbre pour l'avenir aux communes d'Arc-lès-Gray, Gray et à la communauté de communes Val de Gray.

... et la convivialité

Sans omettre les moments de convivialité du samedi soir et du dimanche midi, qui ont enchanté tous les congressistes aussi bien par la qualité de la restauration que par la prestation de la troupe du Mastroquet.



La troupe du Mastroquet de Gray a enchanté les convives samedi soir et dimanche midi.

FÉDÉRATIONS À L'HONNEUR

383 : Mayenne - 384 : Lot - 385 : Normandie

Édito

Un tournant décisif pour notre fédération

Le congrès 2025 restera comme l'un de ceux qui marqueront l'histoire de notre fédération, annonçant des changements significatifs dans notre quotidien de bouilleur de cru.

Depuis le 1^{er} janvier 2024, nous bénéficions d'une exonération des droits d'accises à hauteur de 50 LAP par fruiticulteur. Certes, le privilège a été abrogé, tout comme la demi-taxe, mais soyons honnêtes : ces 50 LAP exonérés de taxes nous apportent une satisfaction indéniable. Restons toutefois lucides, car rien n'est définitivement acquis. Nous devons rester mobilisés et déterminés pour préserver cette exonération lors des Projets de loi de finances annuels.

Désormais, le service des douanes nationales s'attaque à la simplification du processus alambic. Après un problème de procédure lors de la première présentation à l'Assemblée Nationale en avril dernier, le dossier est remis sur la table. Espérons que lors de la prochaine campagne, une simplification concrète sera mise en place, facilitant ainsi notre activité. (voir en page 4)

Congrès 2025 :

La Direction régionale des douanes de Franche-Comté a annoncé le lancement d'une expérimentation en Haute-Saône concernant le processus du bouilleur de cru, suite à la signature d'une convention entre la Préfecture de Haute-Saône et les maisons France Service. Espérons que cette initiative régionale s'étendra à toute la Franche-Comté, et pourquoi pas, au niveau national. (suite en page 2).

Deux ministres ont participé par vidéo : M^{me} Annie Genevard, Ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, et M^{me} Françoise Gatel, Ministre déléguée chargée de la Ruralité. Leurs messages ont été reçus avec un grand enthousiasme par les congressistes.

Ensemble, continuons à défendre nos intérêts et à faire avancer notre profession. L'avenir est entre nos mains.

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

Sommaire

Congrès Arc-lès-Gray	2-3-4
Echo des Fédérations	5-6-7
Technique	8-9-10
La page gourmande	11
Inscription	12

INFORMATION SUR LA REVUE « LE BOUILLEUR DE FRANCE »

C'est la Fédération qui conçoit votre revue. Un groupe de relecture s'emploie à vous fournir une lecture de qualité sur des thèmes que nous sélectionnons en fonction de l'actualité.

Le prix de l'abonnement, fixé à 1 € par exemplaire, couvre la conception, le maquetage, l'impression, la mise sous pli, le tri et la distribution dans vos boîtes aux lettres. Malheureusement, l'inflation impacte également les tarifs postaux, les coûts d'impression et celui du rouleur. Cela nous contraint à augmenter le prix de la revue de 4 € à 5 €, une décision validée lors de l'Assemblée Générale de mai à Gray.

Depuis plusieurs années, la FNSRPE a sollicité la Commission Paritaire des Publications et Agences de Presse

(CPPAP) afin d'obtenir un avis favorable pour la délivrance d'un certificat. Ce certificat permet d'accéder, auprès de la Poste et des services fiscaux, à des avantages tels qu'un tarif préférentiel d'environ 35 centimes par envoi, comparé à un tarif standard de 1,39 €.

La demande soumise en novembre 2024 a reçu un avis favorable valable jusqu'en avril 2027, sous la condition de respecter strictement les pourcentages d'information entre l'intérêt général et la vie interne. Ainsi, les rubriques de la revue seront révisées pour garantir qu'au

moins 50 % des articles soient considérés comme d'intérêt général.

De plus, les comptes rendus de nos réunions ne seront plus publiés dans la revue, mais seront accessibles sur le site fnsrpe.com et envoyés par e-mail aux abonnés ayant fourni leur adresse dans la lettre d'information mensuelle. Nous mettrons également en avant les articles de vos fédérations et syndicats, tout en développant ceux consacrés à la technique. ■

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE 2025

Devant 25 représentants des organismes affiliés à la FNSRPE, le président ouvre la séance à 15h30.



Le conseil d'administration de la FNSRPE en Assemblée Générale le samedi 10 mai 2025

Le compte rendu de l'Assemblée Générale de 2024 a été approuvé à l'unanimité.

Rapport moral : le président présente les actions 2024 sur les thèmes suivants :

- Informatique et administratif.
- Adhésions et abonnements.
- Représentation :

Les relations avec les douanes.

L'expérimentation à la direction des Douanes de Besançon (à ce jour uniquement en Haute-Saône).

- Cotisation de Sécurité Sociale applicable aux bouilleurs de cru pour une production annuelle supérieure à 50 LAP.

Approbation des comptes 2024 : adopté à l'unanimité

Désignation des réviseurs aux comptes pour l'exercice 2025 : Monique Richard, Jean-Claude Rouyer. Adopté à l'unanimité.

Projets • 2026 : Changement de tarif pour la revue le bouilleur de France.

En raison de l'augmentation des tarifs de l'imprimeur et de la prise en compte du maquetage, le conseil d'administration a validé l'augmentation du prix de la revue

« Le Bouilleur de France », qui passera de 4 à 5 € pour les 4 numéros, à compter du 1^{er} janvier 2026. Adopté à l'unanimité moins une voix.

2026, année électorale

Le prochain congrès national sera l'occasion de renouveler le Bureau de la FNSRPE.

Remise de récompenses



Le Président remet l'insigne d'encouragement à tous les membres du Conseil d'administration. Monique Richard est nommée membre d'honneur de la FNSRPE et reçoit la Distinction d'Or ainsi que la médaille de la Fédération pour tout le travail accompli pendant plus de 20 ans aux côtés de notre regretté Guy Richard. ■

Accéder au compte rendu de l'Assemblée Générale de la FNSRPE
<https://www.fnsrpe.com/la-federation>
ou scanner le QR-Code.



LE CONGRÈS

Les faits majeurs



Estelle Rocklin (Directrice régionale),
Isabelle Giglio (Rédacteur au Pôle Action Économique),
Brigitte Bourguignon (Cheffe du pôle Action Économique)

La direction des douanes de Besançon annonce le lancement d'une expérimentation visant à simplifier le processus pour les bouilleurs de cru. Cette initiative a été officialisée par la signature d'une convention entre la Préfecture de Haute-Saône et les maisons France Services. Il s'agit de la première initiative de ce type en France, et nous espérons qu'elle ouvrira la voie à d'autres projets similaires à l'avenir. Expérimentation valable uniquement en Franche-Comté.

Déploiement : au 1^{er} septembre 2025.



Signature de la convention le 29 avril 2025 à Vesoul. Philippe Girard (Président association de Haute-Saône), Romain Royer (Préfet de Haute-Saône) - Estelle Rocklin (Directrice Régionale des douanes de Franche-Comté).

LE CONGRÈS

Les faits majeurs
(suite)



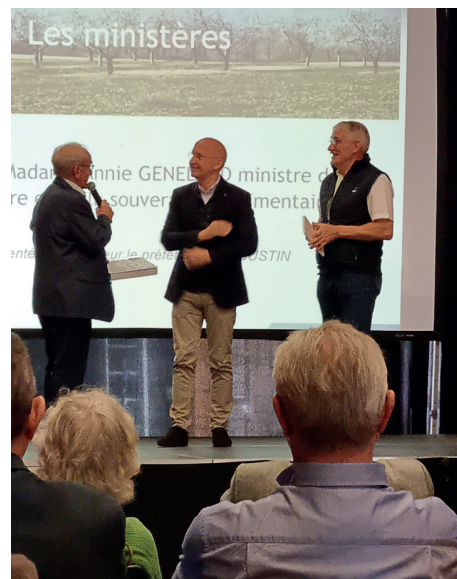
Deux Ministres en vidéo

Chaque année, nous avons le plaisir d'inviter des ministres sans guère de succès. Après la participation en 2022 de Bérangère Abba (ancienne secrétaire d'État chargée de la biodiversité), l'année 2026 marquera un tournant avec la présence de M^{me} Annie Genevard, ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, députée du Doubs, ainsi que de M^{me} Françoise Gatel, ministre déléguée chargée de la ruralité et sénatrice d'Ille-et-Vilaine. Elles nous ont fait parvenir une vidéo qui a été très appréciée. Scanner le QR-Code pour visionner les vidéos.



Suite à mon invitation à prendre la parole, M. le Préfet Philippe Gustin a déclaré : « on ne parle pas après un ministre ». Cette dérogation au protocole nous a donné l'occasion d'écouter l'ancien directeur de cabinet de Madame la Ministre Annie Genevard. Originaire des environs de Fougerolles, Monsieur le Préfet, passionné par la fabrication du kirsch, se sent chez lui en Haute-Saône. Preuve de cet attachement, il vient récemment de publier un livre intitulé « Les Gustin, une famille comtoise de Fougerolles, capitale du Kirsch ».

Jean-Charles Chéritat



Monsieur Philippe Gustin recevant de la main de Daniel Haesinger son tome 2 « Le Guide pratique pour une distillation traditionnelle ou moderne ».

Rendez-vous à Gramat dans le Lot fin avril 2026 pour le prochain Congrès National des distillateurs ambulants et bouilleurs de cru

DU NOUVEAU AU SNBA

Une nouvelle dynamique pour les bouilleurs ambulants : la Commission Jeunes est lancée !

Florent Bourgeat, Aude Guillier et Corentin Rignol, trois jeunes bouilleurs ambulants passionnés, ont pris les rênes de la Commission Jeunes du Syndicat National des Bouilleurs Ambulants. Une initiative portée à l'origine par Nicolas Bedouet, avec la volonté claire d'insuffler un vent de renouveau dans notre syndicat et dans la profession.

Cette année, à l'occasion du Congrès National du Syndicat qui s'est tenu à Arc-lès-Gray, nous avons présenté pour la toute première fois cette Commission Jeunes devant nos confrères. Un moment symbolique qui marque le début d'une nouvelle ère : celle de la transmission, de l'ouverture et de la modernisation d'un métier ancestral qui a encore tant à dire.

Notre mission est simple mais ambitieuse : redonner de la visibilité au métier de bouilleur ambulant, faire entendre la voix de la jeunesse qui le perpétue avec passion, et fédérer tous ceux qui, à travers la France, souhaitent continuer à distiller, transmettre, et faire rayonner ce savoir-faire unique.

Cette commission a pour vocation d'apporter de l'énergie, des idées, du dynamisme et de la cohésion à notre réseau.

À travers des actions concrètes et des projets collectifs, nous allons œuvrer à faire (re)connaître notre métier, à faciliter les échanges entre générations, et à construire ensemble l'avenir de la distillation artisanale.

Transmettre nos savoir-faire aujourd'hui pour mieux distiller demain !

Le congrès d'Arc-les-Gray sera pour la Commission Jeunes un marqueur

important puisque c'est à cette occasion qu'elle a pu se réunir physiquement pour la première fois. Les responsables de cette commission ont pu mesurer de façon significative que leur appel de la veille avait été entendu. Ils ont pu compter sur les participants suivants pour venir grossir les rangs.

Nicolas Bedouet



LE SYNDICAT NATIONAL DES BOUILLEURS AMBULANTS

Le mot du président

Depuis cinquante ans je vous côtoie, vous les bouilleurs de cru. D'une part, une infime partie d'entre vous compose ma clientèle et d'autre part chaque année je rencontre vos représentants au niveau national.

Nous les bouilleurs ambulants, connaissons bien toutes les problématiques, du récoltant de fruits, de l'entretien du verger à la cueillette.

Je me suis aperçu, à ma grande surprise, que les vieux clichés ont la vie dure. Il est vrai que nous ne sommes plus à l'époque où les alambics étaient là pour résorber des surplus de production de fruits engendrés par la refonte du verger français en 1949. Donc, 20 ans après, en 1970, avec de la surproduction de fruits pour que l'industrie agroalimentaire ait une matière première bon marché.

Pendant ces années, je dois avouer avec regret, la qualité des eaux de vie n'est pas l'objectif primordial du bouilleur ambulant, tant la demande était importante.

Les années ont passé, tous mes collègues, avec cette vision quand la gestion de leur entreprise, sont sur le point de disparaître, ou ont disparu.

Aujourd'hui, le bouilleur ambulant est le partenaire privilégié du bouilleur de cru de la plantation de l'arbre, jusqu'à la dégustation de l'eau-de-vie ou d'une de

ses déclinaisons. Du résultat qualitatif de ce partenariat, dépendra la renommée de l'artisan et de celle-ci sa rémunération...

Une clientèle demande comme un jardin, d'être cultivée avec amour.

Cette année au Congrès National des Bouilleurs de cru et des Bouilleurs Ambulants en Haute-Saône, vous vous êtes félicités du partenariat à titre expérimental avec Maison France Services, pour la possibilité d'y faire vos déclarations de distillation par vos récoltants.

Notre Syndicat National des Bouilleurs Ambulants n'est pas favorable à cette généralisation sur le territoire national. Je comprends votre position en terme de proximité mais l'avenir nous dira si ces nouveaux partenaires ont bien été formés et, en terme de disponibilité, j'ai des doutes.

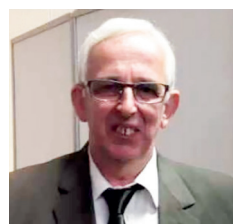
Nous détenteurs des DSA sommes pour une déclaration en direct avec les services des douanes même si des changements doivent survenir. Lors des échanges verbaux avec la directrice régionale des Douanes à plusieurs reprises il a été dit que le DSA servirait de laisser-passer pour le transport des fruits fermentés vers l'atelier public. Ne vous laissez pas faire. Il ne vous faut aucun document. Vous ne trouverez pas un article de loi vous obligeant à cette démarche que ce soit dans le CGI,

le CIBS ou dans le code rural et de la pêche maritime.

Pour atteindre ces objectifs, nous avons inscrit notre profession au Registre National des Certifications Professionnelles avec à la clef un diplôme d'État, propriété de l'URMA France sous l'autorité de l'interprofession. Des entretiens préalables à l'accès à la formation permettent de sélectionner des projets solides présentés par des candidats passionnés. Notre souci est de mettre sur le marché des femmes ou des hommes bien formés et surtout qu'ils n'aillent pas alimenter le circuit parallèle de la distillation clandestine.

L'an dernier, nous avons créé l'association des amis du verger familial et de l'alambic pour apporter une dynamique supplémentaire à toutes nos structures départementales. Celle-ci adhère à la FNSRPE.

Merci au Président Chéritat de m'avoir permis de partager ces quelques mots avec vous et de nous apporter son soutien.



Alain Trohel
Président du SNBA

ÉVOLUTION DE LA RÉGLEMENTATION

PROCESSUS ALAMBIC

Comme mentionné dans le dernier numéro de Bouilleur de France, l'amendement concernant la réforme des alambics, proposé par la Direction Générale des Douanes et Droits Indirects et déposé par le gouvernement, a été déclaré irrecevable le 5 avril 2025, suite à sa publication conformément à l'article 98 du règlement de l'Assemblée nationale. Il s'agit d'un refus sur la forme, et non sur le fond.

La DGDDI souhaite relancer le processus par un autre canal législatif, le gouvernement étant déjà engagé dans l'élaboration du PLF 2026.

Le SNBA, la FFS et la FNSRPE ont convenu de solliciter les élus nationaux afin de faire avancer ce dossier. Nous vous tiendrons informés de l'évolution de la situation.

Rappel : les évolutions demandées.

- Suppression des obligations pour les fabricants d'alambics : suppression de la déclaration de profession (article L664-5), suppression de la tenue d'un registre spécial (article L 664-6).

- Suppression de l'autorisation préalable d'importation, de l'acquisition à titre gratuit ou onéreux, de location d'alambic (article L 664-7).
- Suppression de l'obligation générale de soumettre les alambics à des documents de circulation (article L 664-8).
- Suppression de l'obligation de poinçonnement et de scellement et de descellement (article L 664-9, alinéas 2 et 3) et de locaux agréés (alinéa 4 du même article).
- Suppression de l'obligation de rachat par l'Etat (article L. 664-11).

La reconnaissance de la FNSRPE au niveau législatif ?

Pour les départements du Bas-Rhin, du Haut-Rhin et de la Moselle, une demande a été formulée concernant la déshérence des portions d'appareil ou des appareils de distillation. Les « organismes représentant les intérêts des bouilleurs de cru » pourraient agir en tant qu'intermédiaires pour faciliter l'acquisition de ces équipements par leurs membres.

CONFIRMATION SUR LE CRPM

Quand vous lirez cet article, nous serons

régis par le Code Rural et de la Pêche Maritime.

Des définitions plus claires :

Art . L664-15 Le bouilleur de cru s'entend de toute personne qui distille ou fait distiller des fruits ou des produits issus de fruits qu'il a cultivés à partir d'une parcelle de terrain sur laquelle il est titulaire d'un droit.

Article L664-16 (alinéa 3) La distillation réalisée par un bouilleur de cru ou pour son compte peut, entre autres, être réalisée dans un local d'un syndicat professionnel ou association coopérative de distillation mentionné à l'article L. 664-18 qui définit clairement cette notion comme suit : « est considéré comme un syndicat ou une association coopérative le groupement constitué par des bouilleurs de cru afin de mutualiser leurs opérations de distillation. »

Les articles L664-1 à L664-20 définissent les dispositions propres aux bouilleurs ambulants. Nous détaillerons les articles du CRPM dans le prochain numéro du Bouilleur de France.

Jean-Charles Chéritat
Président de la FNSRPE

UNION DÉPARTEMENTALE DES SYNDICATS ET ASSOCIATIONS ARBORICOLES ET HORTICOLES, DES RÉCOLTANTS FAMILIAUX DE FRUITS ET PRODUCTEURS D'EAU-DE-VIE NATURELLE DE LA MOSELLE



Le congrès national d'Arc-lès-Gray des 9,10, 11 et 12 mai

Une trentaine de personnes venues en bus de la Moselle ont participé au Congrès National de la FNSRPE le dimanche 11 mai 2025 à Arc-les-Gray.

Les prises paroles des intervenants politiques et des Douanes de Besançon ont marqué les esprits.

Le déjeuner du dimanche midi et l'animation qui étaient proposées par l'équipe de Philippe Girard ont été particulièrement appréciés.

L'Assemblée Générale de l'UDSAH Moselle

Elle s'est tenue lors du Congrès de Thionville-Veymerange le 17 mai avec la participation de Jean-Charles Chéritat, Président de la FNSRPE.

Après avoir passé en revue les obligations statutaires (rapport moral et financier), des sigillés ont été décernés aux meilleures eaux-de-vie de Mirabelle issues des séances de dégustation de 2024. Des distinctions « Pommes d'Argent » ont également été remises à plusieurs membres du Comité Directeur de l'UDSAH Moselle



De gauche à droite : Jean-Paul Pruvost, président d'honneur - Marinette Pruvost - Raymond Loos, président UDSA Moselle - Martine Schneider, secrétaire générale UDSA Moselle.

Avant de partager un repas servi par les arboriculteurs de Thionville-Garche, la médaille de Chevalier du Mérite Agricole a été remise à Jean-Paul Pruvost, Président d'honneur de l'UDSAH Moselle et ancien membre du Conseil d'Administration de la FNSRPE.

Le prochain Congrès départemental aura lieu le 6 juin 2026 à Niderviller (57565).

Raymond LOOS,
Président de l'UDSAH de Moselle

J'ai tenu à remercier Sylvain Mayer, le président de la commission dégustation de l'UDSAH et en particulier pour son investissement lors de la journée de l'alambic qui s'est déroulée en Meuse à l'initiative de l'association Meuse Vergers Tradition de Patrick Martinet affiliée à la FNSRPE. Sylvain a reçu l'insigne d'encouragement et le très beau pin's de la fédération Nationale.

Jean-Charles Chéritat
Président de la FNSRPE



ASSOCIATION FRANÇAISE DES RÉCOLTANTS DE FRUITS ET DES SYNDICATS DE BOUILLEURS DE CRU DE FRANCHE-COMTÉ – BOURGOGNE



Syndicat du Plateau de Blamont et environs

Un atelier communal au Top

A Thulay, l'atelier de distillation sis au cœur du village accueille les nombreux habitants qui veulent transformer les fruits de leurs vergers en jus de pommes avec le pressoir mais aussi en eau-de-vie.

En 2024, pour faire perdurer l'art de la distillation et des bouilleurs de cru, la commune a décidé l'acquisition d'un nouvel alambic de marque Holstein.

Convié par Eric Salas, maire de la commune, des élus, des habitants, des bouilleurs de cru, c'est le 12 juillet que la première cuite de l'alambic a été faite en présence et l'aide de D. Haesinger pour l'utilisation et la manipulation de ce dernier, il n'a pas manqué de

faire une formation aux bouilleurs de cru en rappelant les règles pour faire une eau-de-vie de qualité (cueillette des fruits, mise en fût, préparation du moût, etc.)

Lors de cette belle journée, un moment de convivialité a été offert.

Ce très bel alambic a été admiré par tous, gageons qu'il permettra de faire des émules dans la commune.

Je tiens à féliciter Monsieur le Maire, la municipalité pour cette réalisation.

*Michelle Géhant,
Présidente de l'Association de Franche-Comté/Bourgogne*

Syndicat Bouilleurs de Cru Villersexel-Rougemont

René Isabey, né le 19 avril 1939, a adhéré au syndicat en 1994. Il fût collecteur à Fallon puis commissaire aux comptes. Il participait activement à la vie du syndicat, aux Assemblées Générales ainsi qu'à toutes les manifestations de la fédération et aux congrès.

Un grand merci à lui pour le travail qu'il a fait pendant toutes ces années pour les Bouilleurs de Cru.

Il nous a quitté le 1^{er} décembre 2024 à l'âge de 85 ans.

A toute sa famille nous adressons nos très sincères condoléances.



FÉDÉRATION HAUT-MARNAISE DES SYNDICATS DE BOUILLEURS DE CRU ET RÉCOLTANTS FAMILIAUX DE FRUITS



Les Hauts-Marnais au congrès 2025 à Gray

Une fois n'est pas coutume, le congrès 2025 avait lieu dans le département voisin. L'occasion pour la Fédération départementale de la Haute-Marne de faciliter le déplacement de ses adhérents. Ce fut chose faite en affrétant un bus entièrement pris en charge par la FDBcru 52.

Parti de Montigny-le-Roi en passant par Langres c'est un quarantaine de personnes qui se sont rendues à Gray en transport collectif pour rejoindre la quinzaine d'adhérents venus par leur propre moyen, certains dès le vendredi, d'autres le samedi pour

assister aux différentes réunions organisées par la FNSRPE dont certains adhérents sont membres des instances nationales.

A noter que la Haute-Marne était la plus grosse fédération représentée, la proximité n'y est pas étrangère.

Après avoir assisté au congrès de belle facture et dégusté de bons produits locaux au déjeuner spectacle, le groupe a rejoint la Haute-Marne dans une bonne ambiance amicale.

*Dominique Thiebaud,
Président Haute-Marne*



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

Les jurassiens présents en Haute-Saône au congrès 2025 à Arc-lès-Gray organisé par Philippe Girard

Une douzaine d'adhérents du Jura se sont déplacés dimanche 11 mai pour participer aux débats du Congrès annuel des Bouilleurs de Cru, organisé chaque année dans une région différente.

Ils ont pu apprécier la bonne ambiance des personnes présentes, venues de nombreux départements français.



Ce rassemblement restera dans les mémoires grâce à la haute tenue des déclarations des intervenants :

- Monsieur le Président de la FNSRPE, Jean-Charles Chéritat qui ouvre le Congrès national ; Madame le Maire d'Arc-lès-Gray, Virginie Marino ; Monsieur le Maire de Gray, Christophe Laurençot, les sénateurs Alain Joyandet et Michel Raison.
- 2 ministres (en vidéos) : Annie Genevard (Agriculture, Souveraineté Alimentaire et Forêt) et Françoise Gatel (Ruralité, Artisanat et Commerce).
- Le Sous-Préfet de Lure, la directrice du Service des Douanes de Besançon, accompagnée de 2 collègues qui ont répondu avec précision aux questions posées par les participants, pendant la réunion et le repas qui a suivi.
- Alain Trohel, président du Syndicat National des Bouilleurs Ambulants.

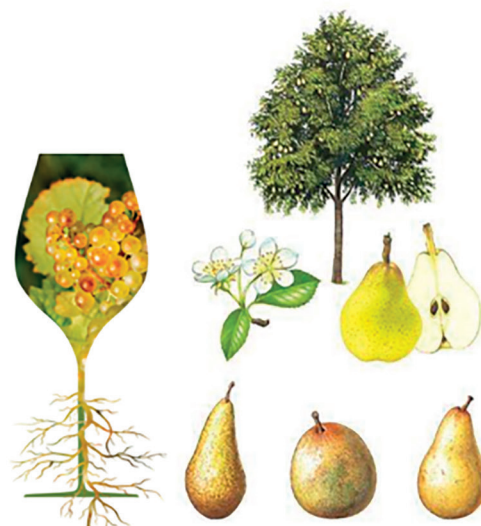
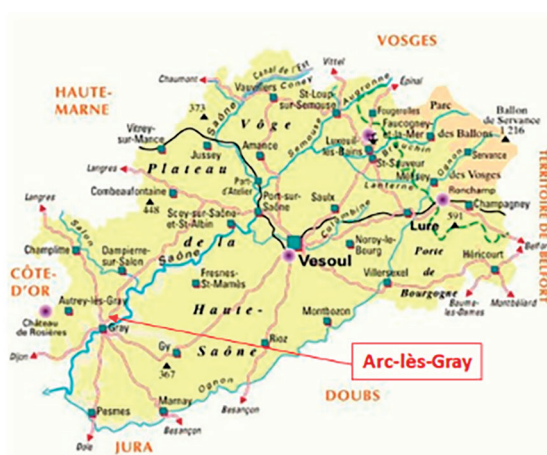
Nous tenons à remercier toute l'équipe des bénévoles, emmenés par Philippe Girard et son épouse qui, pendant 2 ans, ont œuvré pour la réussite de ces 4 jours.

Bravo à toute l'équipe pour son efficacité et son amabilité. ■

Patrick Clerc,
Président de Association des Récoltants de fruits,
des Vignerons et des Bouilleurs de cru du Jura

LES VERGERS

Lors de son intervention à Gray le 11 mai 2025, Daniel Haesinger a fait un exposé sur la création d'un verger, pour ceux qui n'ont pas pu être présents voici répartis sur plusieurs numéros de notre revue les données, informations et conseils pour réussir votre verger.



Pour quoi créer un verger

Avoir un verger permet de consommer des fruits frais, sans pesticides ni traitements chimiques, favorisant une alimentation saine.

Cela peut réduire les coûts d'achat de fruits, surtout si vous produisez en grande quantité.

Un verger contribue à la biodiversité locale en offrant un habitat pour de nombreuses espèces d'oiseaux, d'insectes et d'animaux.

Un verger ajoute de la beauté à votre espace extérieur, créant un environnement agréable et réconfortant.

C'est une excellente opportunité d'apprentissage, notamment pour les enfants, sur la culture des fruits, la nature et l'agriculture durable.

Les arbres fruitiers aident à retenir l'eau et à améliorer la structure du sol, réduisant ainsi l'érosion.

Entretenir un verger peut être une activité relaxante et enrichissante, offrant une connexion avec la nature.

Un verger favorise l'agriculture de proximité, réduisant l'empreinte carbone liée au transport des fruits.

Un verger peut devenir un point de rencontre pour la famille et les amis, per-

mettant de partager des récoltes et des moments ensemble.

La culture des fruits vous permet de profiter de la saisonnalité, en récoltant différents fruits à différents moments de l'année.

En somme, créer un verger peut être à la fois un projet personnel enrichissant et une contribution positive à l'environnement.

Si vous avez d'autres questions sur le sujet, n'hésitez pas à demander ! ■

LA PRÉPARATION DU MOÛT

N'oubliez pas que certaines fédérations organisent des formations de bouilleurs de cru sur plusieurs niveaux, dont le premier indispensable « la préparation du moût avant distillation ». En voici les grands principes.

La fermentation des fruits est une étape essentielle dans la production des eaux-de-vie. L'alcool résulte de la transformation des sucres par les levures. Arômes et saveurs sont issus des oligoéléments que contient le fruit comme des sucres complexes qu'il renferme. Développement de la biodiversité, sols vivants organiquement bien nourris, absence de traitements chimiques sont le gage d'une bonne gestion de nos vergers et de leur pérennité.

La période de récolte des fruits sur lequel vous avez un droit approche ! Alors voici quelques conseils pour vous lancer.

Vous le savez tous : pour réussir une eau-de-vie de qualité tout commence par les fruits saints et à maturité. Puis ensuite vient la mise en fût avant la distillation !

Sélection des matières premières

Le choix des fruits

La qualité des fruits est primordiale car elle conditionne directement le goût de l'eau-de-vie. Ceux-ci doivent être mûrs, propres et de bonne qualité. Éliminez verdillons, fruits tachés ou moisies. Ne choisissez que les fruits que vous accepteriez de retrouver sur votre table en dessert. Éliminez herbes, branches, bois, bannissez-les de votre tonneau. Les levures sont naturellement présentes sur la plupart des fruits, elles se situent principalement dans la pruine, la petite pellicule blanche qui recouvre et protège vos fruits. C'est le moteur de votre fermentation. Alors ne laver pas vos fruits sans raison !

Autre recommandation : attention aux noyaux qui s'ouvrent (abricots et pêches) leur présence dans le moût induit des composés non recommandables lors de la fermentation et distillation (comme de

l'acide cyanhydrique ou de carbamate d'éthyle).

La mise en fût :

Utilisez un tonneau bien propre qui n'a jamais contenu de produits chimiques. Idéalement, ne le remplissez qu'en une fois à 80% de son volume. Fermez à l'aide d'un couvercle étanche mais muni d'un bulleur ou bonde de dégazage. Le dégagement de CO₂ lors de la fermentation va protéger votre moût de la moisissure. Mélangez mécaniquement après les 3, 6 et 9 jours de mise en fût, cela suffit pour liquéfier vos fruits si les conditions de maturité et d'ensimage sont réunies. Trop mélanger apporte de l'oxygène néfaste, créant les conditions de développement de champignons et moisissures. Du sucre rajouté, n'en ajoutez pas ! la chaptalisation est interdite ! De plus, avec ce volume supplémentaire d'alcool (neutre de betterave), c'est la dilution des saveurs du fruit et du goût à laquelle vous vous exposez avec une eau-de-vie moins gouteuse. Pire, votre eau-de-vie devient « piquante » si vous dépassez un certain seuil.



Bonde de fermentation disponible auprès de la FNSRPE

Ne jamais laisser vos tonneaux en plein soleil ! la température idéale de fonctionnement des levures est comprise entre 15 et 18 degrés. A partir de 22° la fermentation est ralentie, au-dessus de 27°, la fermentation devient inactive.

Durée de la fermentation

Le processus de fermentation peut durer de quelques jours à plusieurs semaines, selon plusieurs facteurs, comme la



Brassage des fruits avec une perceuse et un fouet propre

température, la quantité de sucre et la souche de levure présente. Pendant cette période, les levures convertissent les sucres en alcool, produisant également des arômes et des esters qui influencent le goût final de l'eau-de-vie. La fermentation rapide se termine lorsqu'il n'y a plus de gloussement dans la bonde de fermentation, débute alors la fermentation lente. On dit que les fruits à noyaux doivent voir l'alambic avant Noël.

Fin de la fermentation

La fermentation est considérée comme terminée lorsque la majorité des sucres a été convertie en alcool, et la production de dioxyde de carbone diminue (le bullage s'arrête). Une bonne liquéfaction des fruits mis en tonneau est la preuve d'une bonne fermentation, comme la bonne odeur de fruits à l'ouverture du tonneau qui s'y dégage l'est aussi. Alerte, si une mère de vinaigre s'est formée et flotte sur votre moût ! Un peu moins problématique si votre moût est recouvert d'une légère couche oxydée de fruits. N'hésitez pas à vous former pour comprendre ces phénomènes.

Il ne reste plus qu'à faire distiller votre moût dans vos syndicats/associations ou en passant par un loueur d'alambic (en Alsace Moselle) ou demander au distillateur ambulant de le faire pour vous.

Pour aller plus loin :

Taux de sucre, acidité du moût, levurage, enzymage sont les 4 mamelles ou principaux paramètres qui entrent en jeu dans le processus de fermentation du fruit en vue de l'obtention d'un moût de qualité. En suivant les modules de formation vous apprendrez comment ils interagissent et quels ajustements sont possibles pour mettre sous contrôle ce processus de fermentation. ■

Patrick Martinet,
Meuse Vergers et Traditions



Bonde de fermentation

Bonde artisanale

Contactez vos fédérations ou structures départementales pour vous inscrire aux modules spécialisés pour les bouilleurs de cru ou contactez la FNSRPE.

L'AUBÉPINE ÉPINEUSE

est un arbuste, souvent utilisé pour une haie défensive



Nom : *Crataegus laevigata*, de la famille des Rosacées, arbuste de type fruitier, d'une hauteur de 3 à 8 m, à planter en exposition ensoleillée, mi-ombre, dans un sol ordinaire, d'un feuillage caduque, la floraison d'avril à mai, la récolte d'août à l'automne.

L'aubépine monogyne (*Crataegus monogyna*) a un aspect et des propriétés identiques. Ses feuilles se révèlent plus petites et plus découpées.

Cette plante officinale que l'on trouve dans les haies et les bois d'Europe, est très rustique.

L'aubépine : pour la petite histoire

Contre la goutte, la pleurésie et les pertes blanches (leucorrhée), les Anciens jugeaient l'aubépine très efficace.

Au XVII^e siècle, on notait déjà ses bienfaits contre la tension artérielle.

Bonnejoy, un médecin du XIX^e siècle, signala quant à lui les vertus antispasmodiques de l'aubépine.

L'aubépine et ses bienfaits sur la santé

L'aubépine était utilisée dans la médecine populaire comme régulateur cardiaque. C'est aussi un bon antispasmodique. L'aubépine diminue l'excitabilité du système nerveux. On la recommande aussi contre les troubles congestifs de la ménopause, les palpitations, les bouffées de chaleur, l'insomnie, l'irritabilité, les bourdonnements d'oreille.

Autre bienfait

L'aubépine rééquilibre la tension artérielle, qu'elle soit trop haute ou trop basse. L'action de la plante se fait sentir lentement, il faut généralement attendre 8

semaines mais les bienfaits sont durables et sans effets secondaires.

Le plus souvent, ce sont les fleurs d'aubépine qu'on utilise mais on peut également se servir des feuilles et des fruits, en infusion, teinture, gélules, comprimés et gouttes à base d'extrait.

Parmi les vertus de l'aubépine, on note aussi que les jeunes rameaux peuvent être utilisés comme fébrifuge (ils font tomber la fièvre) et les fruits, astringents, en gargarismes contre les maux de gorge.

Le saviez-vous ? Utilisation interne :

Infusion d'aubépine

10 à 20 g de fleurs par litre d'eau bouillante. Laisser infuser 10 minutes. Prendre une tasse 2 ou 3 fois par jour. En cure de 20 jours par mois. Comme régulateur cardiaque et sédatif nerveux.

Teinture d'aubépine

Faire macérer 1 tasse de fleurs dans 2 tasses d'eau de vie blanche pendant 15 jours.

Pour le cœur et contre l'hypertension : prenez une cuillère à café dans un peu d'eau avant le déjeuner et le dîner. En cure de 20 jours par mois. Afin de calmer le système nerveux : une cuillère à café le soir au coucher.

Utilisation externe

Gargarismes d'aubépine

Avec une infusion de fruits sucrée au miel. 10 g de fruits par litre d'eau. En cas d'angine simple.

On l'appelle aussi « aubépine épineuse », « épine blanche », « épine de mai », « poire à Bon Dieu », « noble épine », « poire d'oiseau », « senellier », « aubépin ».

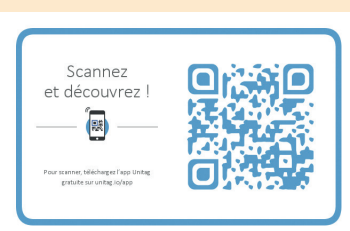
... A suivre

Extrait du livre de M. Daniel HAESINGER
« Guide pratique pour une distillation traditionnelle ou moderne »

Comment se procurer le livre de Daniel HAESINGER ?

Le livre Tome 2 « Guide pratique pour une distillation traditionnelle ou moderne » (596 pages) impression quadrichromie, couverture rigide traite de la maturité des différents fruits, la distillation avec différents alambics à «une passe à colonne», mieux adaptés pour la distillation de fruits, baies, petits fruits et des macérations.

Le livre Tome 1 « Guide pratique pour une distillation traditionnelle ou moderne » (294 pages), n'est plus disponible.



<https://fnsrpe.com/documentation/boutique/>

LES 7 STRATES DU JARDIN-FORÊT FRUITIER NOURRICIER

Pachamama, « Terre-Mère », « Terre-nourricière », issue des dévotions à la fertilité dans les cultures d'Amériques du Sud, Gaia dans la mythologie grecque.

7 - Canopée

Grands arbres fruitiers, de plus de 7 m de hauteur (châtaignier, noyer, févier, poirier, mûrier, pommier, merisier, cormier)

6 - Sous canopée

Plantes de sous-bois, plantes de mi-ombre à ombre printanières et persistantes (champignons sur bûches, ail d'ours, gingembre du Canada, pleurotes).

5 - Lianes

Plantes grimpantes et rampantes, annuelles, vivaces par la racine et ligneuses (haricot rame, courge grimpante, cornichon sauteur, ronces, kiwaï, vignes, etc.).

4 - Arbres et arbustes

Petits arbres et buissons fruitiers hauts (pomme, poire, coing, pêche, kaki, figue, etc.).

3 - Taillis

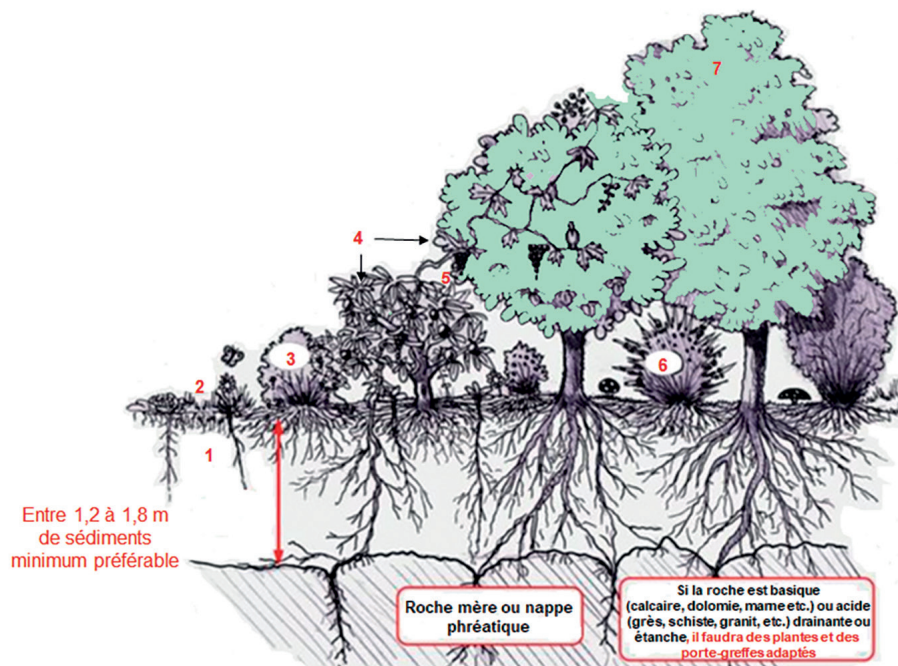
Buissons bas, sous arbrisseaux et petits fruits (cassis, groseilles, baies, framboise, goji, houx, etc.).

2 - Couvre-sols

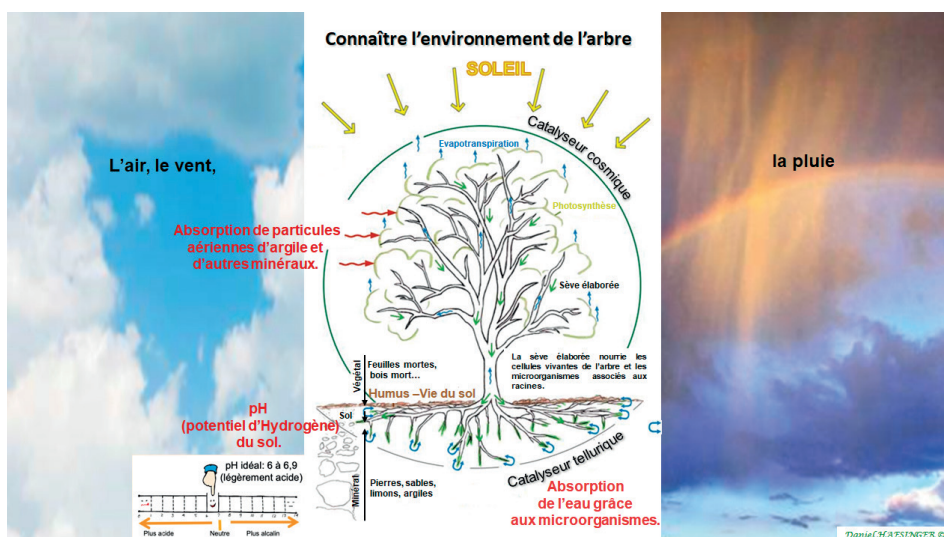
Légumes vivaces et annuels, salades sauvages, fruitiers aromatiques, fraisiers, rampants, mulch, engrais vert, bandes florales.

1 - Sous-sol

Plantes à racines, rhizomes, tubercules, bulbes comestibles.



Daniel HAEISINGER ©



Daniel HAEISINGER ©

LA CRÉATION DU VERGER : TOPOGRAPHIE DU LIEU

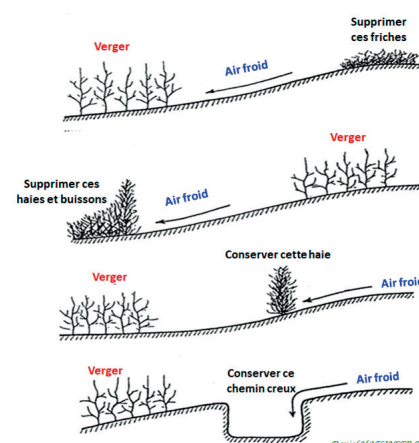
Choix d'un terrain exposé au soleil pendant la plus grande partie de la journée. Éviter les endroits à risque de gelées printanières, les creux, ... Supprimer tout ce retient l'air froid. Tout sol recouvert de végétation refroidit l'air ambiant et représente une source d'air froid.

Pourquoi préférer une prairie naturelle à une pelouse dans votre verger ?

La pelouse est un écosystème très pauvre, avec peu d'espèces de plantes, d'animaux et d'insectes. Lorsqu'un ravageur apparaît dans une pelouse, il peut se y développer en toute quiétude car les prédateurs y sont naturellement peu présents. Alors que la prairie est une vraie jungle luxuriante, avec toute une armée de petites bêtes, oiseaux, etc. prêts à combattre les ravageurs de vos fruitiers !

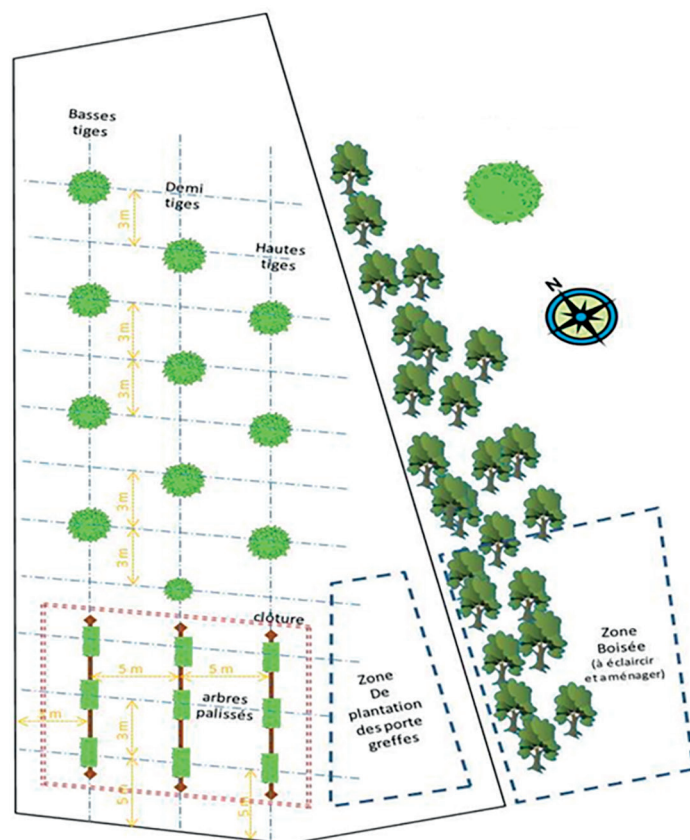
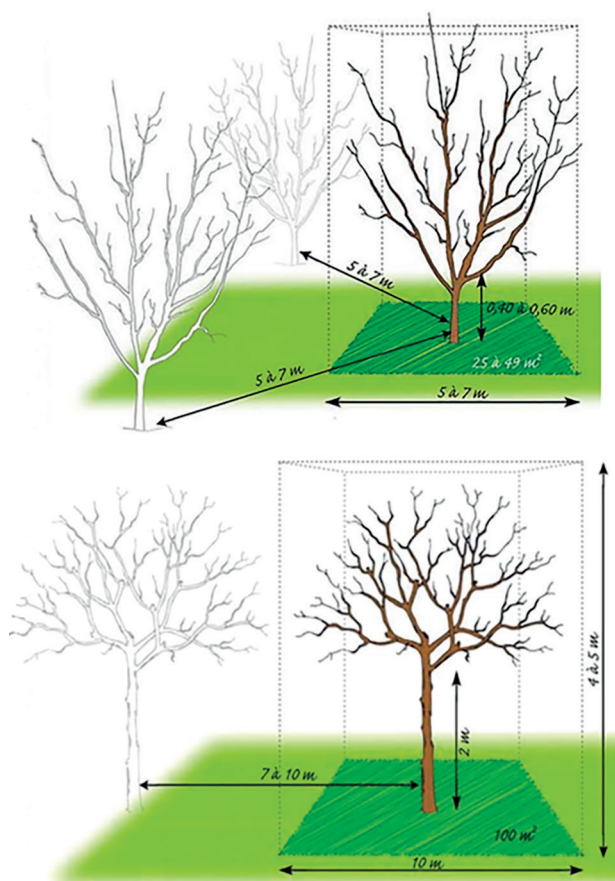
La prairie fleurie demande moins d'entretien. Au lieu de faucher ou tondre plus de 15 fois dans l'année, vous ne fauchez pas plus de 2 fois par an, voire une seule fois après germination !

La pelouse tondue sèche et jaunit en été pendant les périodes de sécheresse. Pour la maintenir bien verte, il faut arroser ! Une prairie fleurie ne nécessite pas d'arrosage, le sol reste couvert en permanence et l'eau s'y évapore bien moins que dans une pelouse tondue.



Daniel HAEISINGER ©

RÉALISATION DU PLAN DE PLANTATION DU VERGER



Daniel HAESINGER ©

La page gourmande

par Jacqueline

Croustillons de Flers-de-l'Orne

Ingrédients pour 4 personnes (une soixantaine de biscuits) :

- 4 blancs d'œufs
- 200 g de farine
- 200 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre doux
- ½ paquet de levure chimique (6 g)
- 1 c. à café de vanille liquide
- 100 ml de lait demi-écrémé
- 1 pincée de sel



Préparation :

Dans un saladier...

- Battez au fouet le beurre mou avec le sucre. Ajoutez la farine, la levure chimique, la vanille et le lait.
- Mélangez pour obtenir une préparation homogène, puis battez au batteur électrique les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel fin. Les ajouter au mélange précédent.
- Préchauffez le four à 175°, chaleur ventilée de préférence.
- Sur des plaques à pâtisserie recouvertes de papier sulfurisé, déposez des petits tas de pâte, espacez-les car à la cuisson les biscuits vont un peu s'étaler.
- Enfourez les plaques pour 12 à 13 mn en surveillant la coloration des biscuits. Ils sont cuits lorsque les bords deviennent dorés.
- Décollez les biscuits à l'aide d'une spatule et les faire refroidir sur une grille.

Ils se conservent dans une boîte en fer (bien sûr si vous résister à l'envie de les manger...).

Le trou normand

Qu'est-ce qu'un trou normand et est-ce encore servi de nos jours ?

La coutume gastronomique avait l'habitude de distinguer trois étapes. Le coup d'avant, aujourd'hui appelé l'apéritif, consiste à offrir un verre d'alcool afin de mettre les convives en appétit. Le coup d'après, ou digestif, permet de servir un alcool aidant à la digestion. Quant au trou normand, il était jadis appelé le coup du milieu. Cette coutume ancrée dans les habitudes normandes consiste à boire un verre de calvados au milieu du repas afin de redonner l'appétit aux convives. Le servir a une action digestive, car, semble-t-il, l'alcool dilate les parois, ce qui estompe l'impression de satiété. Cette coutume est toujours de mise, mais elle s'est transformée au fil des ans. Ainsi, ce sont de plus en plus les sorbets arrosés ou parfumés d'une eau-de-vie appropriée que l'on sert en guise de trou normand. Par exemple, on arrose un sorbet à la pomme de calvados, etc. On peut aussi réaliser ses propres recettes.

Il est tellement répandu en France qu'on aurait presque oublié ses origines, mais cette tradition culinaire est bien née en Normandie et avec du calvados. Plus qu'une pause dans le repas, le trou normand est un art de vivre.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Sources : www.ricardocuisine.com

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 VOGUE 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).