



Le Bouilleur de France

N° 383 - 76^e année - Sept. 2025

Pour la transmission du savoir-faire ancestral des bouilleurs 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)



Informations à retenir

Fédération de Haute-Marne

Congrès départemental
4 octobre 2025 à 10^h à Montigny-le-Roi

Assemblée Générale Association du Jura

11 octobre 2025 à 10^h à Grozon
Patrick CLERC
Tél. : 06 95 02 27 39
E-mail : edith.leclerc@gmail.com

Modification tarifaire Abonnement annuel

À compter du 1^{er} janvier 2026, le tarif de votre abonnement annuel à la revue sera fixé à 5[€].

Pour consulter l'ensemble des informations relatives à cette modification tarifaire, nous vous invitons à vous référer à la page 2 du numéro 382.

Congrès national 2026

Du 24 avril au 27 avril 2026
Au Grand Couvent de GRAMAT au cœur du Parc Naturel Régional des Causses du Quercy à proximité de Rocamadour en Occitanie dans le département du LOT.

FÉDÉRATIONS À L'HONNEUR

386 : Côte d'Or

385 : Normandie

384 : Lot

Sommaire

La F.N.S.R.P.E. 2-3

Echo des Fédérations 4-5

Technique 6

La Mayenne 7

La page gourmande 7

Inscription 8

Édito

L'avenir prometteur des bouilleurs de cru

L'avenir s'annonce prometteur pour les bouilleurs de cru, grâce à l'exonération des droits d'accise obtenue au début de l'année 2024. S'appuyant sur cette avancée, la FNSRPE souhaite renforcer cette dynamique par la mise en place d'un ambitieux programme de formations spécialisées en distillation moderne.

Un modèle éprouvé dans le Grand Est

Ces formations puisent leur inspiration dans l'expérience réussie du Grand Est, particulièrement en Alsace-Moselle, où Daniel Heasinger fait figure de précurseur. Son approche novatrice démontre qu'il est possible de concilier traditions séculaires et exigences contemporaines.

La 1^{ère} promotion Guy Richard : un tournant historique

La formation de formateurs de distillation pour les bouilleurs de cru est désormais une réalité. Cette première promotion, baptisée du nom de Guy Richard (Président de la FNSRPE pendant plus de 20 ans), marque un tournant décisif dans la structuration de l'enseignement de la distillation familiale en France.

Plus d'une vingtaine de candidats, venus de toute la France, ont répondu à l'appel. Sans surprise, le Grand Est, bastion emblématique des bouilleurs de cru, fournit la majorité des participants, témoignant de l'ancrage territorial de cette tradition.

Le programme s'articule autour de 28 heures de formation théorique, complétées par 3 journées de pratique intensive. Ces futurs formateurs devront être opérationnels dès la campagne 2026-2027, marquant ainsi le début d'une nouvelle ère pour la transmission du savoir-faire en distillation.

Transmission et modernisation : un double défi

Le projet répond à une double ambition : préserver un patrimoine ancestral tout en l'adaptant aux défis actuels. Les bouilleurs de cru pourront ainsi :

- Maîtriser les aspects techniques et théoriques de la distillation moderne.
- Se conformer aux réglementations en vigueur.
- Améliorer la qualité de leurs productions.
- Garantir la sécurité sanitaire de leurs produits.

Cette démarche vise également à faire reconnaître la distillation comme un véritable

artisanat, au même titre que d'autres métiers traditionnels.

Vers une ouverture au grand public

Au-delà de la formation technique, ces initiatives ambitionnent de démocratiser la culture de la distillation. Par l'organisation d'ateliers et de démonstrations publiques, les bouilleurs de cru tissent des liens privilégiés avec leurs communautés locales, partageant leur passion et leurs techniques avec un public curieux de découvrir ce savoir-faire traditionnel.

Un cercle vertueux pour l'avenir

Cette stratégie globale alliant mesures fiscales incitatives et formation de qualité dessine les contours d'une pratique à la fois respectueuse des traditions et conforme aux exigences légales contemporaines.

Elle pourrait séduire de nouveaux adeptes, notamment parmi les jeunes générations en quête d'authenticité et de savoir-faire manuel. Ainsi se dessine un avenir où la transmission des techniques ancestrales trouve un nouveau souffle, assurant la pérennité de cette tradition française si particulière.

L'engagement de la Fédération Nationale

Face à ces enjeux cruciaux, restons optimistes : la Fédération Nationale des bouilleurs de cru mobilise tous ses moyens pour préserver ce patrimoine ancestral. Son engagement résolu constitue le pilier de cette renaissance, garantissant que les traditions séculaires de la distillation familiale continueront de prospérer pour les générations futures.

Une synergie avec les professionnels

Je suis persuadé que cette démarche trouvera un écho favorable auprès du Syndicat National des bouilleurs ambulants, qui œuvre parallèlement pour la sauvegarde de la distillation professionnelle. Les formations dispensées à Laval par ces distillateurs ambulants répondent à un besoin urgent de transmission de cette profession spécialisée.

Cette complémentarité entre les initiatives de la Fédération Nationale et celles du Syndicat National dessine un écosystème cohérent où bouilleurs de cru et professionnels ambulants unissent leurs efforts pour perpétuer l'art de la distillation sous toutes ses formes.

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

FORMATION

Comme mentionné précédemment, la FNSRPE met en place un programme de formation ambitieux dédié à la distillation moderne.



Pour garantir une formation de qualité aux bouilleurs de cru, il est essentiel de disposer de formateurs compétents, capables de transmettre leur savoir-faire en matière de distillation. Cela nous permettra de préserver cette tradition ancestrale que nous défendons avec passion.

Les connaissances scientifiques dans ce domaine évoluent rapidement, et il est crucial d'adapter nos techniques pour produire des eaux-de-vie de qualité, plutôt que de se concentrer uniquement sur la quantité comme par le passé. Des régions comme l'Alsace-Moselle sont déjà des pionnières en matière de formation des bouilleurs de cru, ayant formé des centaines de passionnés dans le Grand Est. Mon objectif est d'élargir le nombre de candidats et d'uniformiser les formations, en prenant modèle sur le travail remarquable réalisé par Daniel Haesinger au fil des ans.

Depuis plusieurs mois, le groupe Formation de la FNSRPE travaille sans relâche pour élaborer des modules complets et cohérents qui seront déployés sur l'ensemble du territoire. Il est primordial de commencer par l'essentiel : former des formateurs.

L'appel à candidatures lancé en août dernier a suscité un intérêt significatif, avec plus de 20 candidats interviewés. Ces derniers ont également répondu à un questionnaire visant à évaluer leurs connaissances et leur motivation à former les futurs bouilleurs de cru.

Le catalogue des formations de la FNSRPE est désormais accessible sur le site de la Fédération. Au moment où vous lisez ces lignes, le programme du module U3FforGLOBAL (formateur de distillation pour les bouilleurs de cru) est finalisé. Le module U3FbouPREPA (préparation du moût) est en cours de validation, tandis que les modules U3FbouDISTN1, U3FbouDISTN2 et U3FbouDISTN3 sont en phase d'élaboration.

Module Formation de Formateur de Distillation pour les Bouilleurs de Cru

La formation des formateurs s'étendra sur un total de 28 heures de théorie (en visioconférence) et 6 demi-journées de pratique. Elle est complète et structurée en six parties :

1. **Administration** : histoire, législation, droits locaux, etc.

2. **Verger** : traditions, planification et création, techniques de plantation, entretien, maladies, etc.

3. **Préparation du moût** : histoire, fermentation, matières premières, maturation, fermentation contrôlée, macération, matériel, etc.

4. **Distillation** : divisée en 3 modules pour les bouilleurs de cru, couvrant le cadre légal, les principales règles de sécurité, les alambics, l'initiation à la distillation, le stockage, et le matériel.

5. **Pratique** : mise en fûts, contrôles, distillation, fractionnement tête-cœur-queue.

6. **Bilan** : évaluation des acquis.

C'est un programme ambitieux, mais essentiel pour explorer en profondeur l'univers des bouilleurs de cru.

Module Préparation du moût

Ce programme sera principalement axé sur la préparation des matières premières issues de la récolte, incluant la fermentation contrôlée (ph, levurage, ensilage).

Vous apprendrez tout sur la préparation d'un moût, afin que le distillateur, ou vous-même, puissiez tirer le maximum de qualité de votre eau-de-vie.

Modules : distillation pour les bouilleurs de cru niveau 1, 2 et 3

Les programmes sont en cours d'élaboration, mais voici déjà les principaux chapitres par niveau :

Niveau 1

- Cadre légal, initiation à la distillation, stockage et coupage, matériel pour la distillation, sécurité.

Niveau 2

- Cadre légal niveau 2, les fondamentaux de la sécurité, alambics, initiation à la distillation de niveau 2 (rendement et calculs), matériel (alambics, sécurité, etc.), dégustation et analyse.

Niveau 3

Ce niveau sera basé sur des ateliers abordant les thèmes suivants :

- Le cuivre, l'eau, les marcs et lies, les extraits d'arômes, les essences des bois, les sucres, la macération, les produits dérivés des eaux-de-vie (apéritifs, prémix), les troubles de la distillation.

Ces thèmes seront accessibles à tous pour se perfectionner tout au long de l'année en visioconférence. Un ou deux thèmes seront exposés lors des congrès nationaux avec une partie pratique. ■

EXPERIMENTATION EN FRANCHE-COMTE

Depuis le 1^{er} septembre 2025, les bouilleurs de cru en Franche-Comté bénéficient d'une expérimentation visant à simplifier les démarches douanières liées à la distillation artisanale. Un formulaire unique remplace désormais les formalités précédentes (DSA), permettant aux particuliers de déclarer leur projet de distillation en trois étapes :



1. **Déclaration préalable** : trois jours avant la distillation, le bouilleur de cru envoie le formulaire complété aux services des douanes.

2. **Suivi sur place** : pendant la distillation, le formulaire est mis à jour pour refléter les opérations en cours.

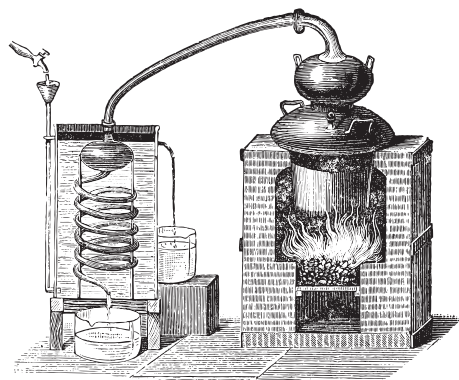
3. **Clôture** : après la distillation, le formulaire est finalisé et renvoyé aux douanes, accompagnés du paiement des taxes éventuelles.

Cette initiative, réservée aux départements du Territoire de Belfort, du Doubs, de la Haute-Saône et du Jura, vise à faciliter les démarches administratives pour les bouilleurs de cru de la région.

Pour obtenir ce formulaire, les bouilleurs de cru peuvent se rendre sur les sites des préfectures, contacter les services des douanes par mail, s'adresser aux associations de bouilleurs dont Association des récoltants de fruits et bouilleurs de cru de Haute-Saône et la Fédération Nationale (FNSRPE) ou se rendre dans les points France Services du Jura et de la Haute-Saône.

Il est important de noter que la distillation à domicile reste interdite (hormis Alsace-Moselle). Les opérations doivent être réalisées dans des ateliers publics, des locaux d'associations coopératives ou chez un distillateur professionnel. (source <https://letrois.info/>)

Cette expérimentation vise à moderniser et simplifier les procédures administratives pour les bouilleurs de cru en Franche-Comté, tout en respectant les réglementations en vigueur. ■



CHARTRE ETHIQUE

Afin de préserver et valoriser notre savoir-faire traditionnel, il est essentiel que chacun d'entre nous s'engage activement dans une démarche responsable et éthique.



La Fédération Nationale des Syndicats des Récoltants de fruits familiaux et producteurs d'eau-de-vie naturelle a élaboré une charte éthique visant à garantir la qualité, la transparence, et la durabilité de notre pratique.

Pourquoi signer cette charte ?

Respect de la tradition : elle souligne l'importance de respecter nos méthodes ancestrales tout en intégrant des pratiques modernes et responsables.

Qualité et transparence : elle garantit des produits authentiques, produits dans le respect des normes sanitaires et environnementales.

Engagement collectif : en signant, chaque bouilleur de cru montre son attachement à une culture locale, à une

économie locale, et à la préservation de notre patrimoine.

Conformité aux objectifs de la FNSRPE : la charte s'aligne avec les buts de la fédération, notamment la valorisation de la filière et la lutte contre les pratiques non conformes ou frauduleuses.

Nous appelons donc tous les bouilleurs de cru à signer cette charte, afin de renforcer notre identité commune, d'assurer la pérennité de notre activité et de continuer à faire rayonner notre savoir-faire avec fierté et responsabilité.

Ensemble, engageons-nous pour une filière solide, éthique et respectée.

Distiller, c'est un art. Le faire avec éthique, c'est une signature, signer la charte, c'est distiller l'avenir. ■

NE MANQUEZ RIEN

INSCRIVEZ-VOUS A NOTRE LETTRE D'INFORMATION !

La FNSRPE lance sa lettre d'information mensuelle !

Vous pouvez retrouver les archives sur le site de la FNSRPE. Cette lettre est ouverte à tous les organismes affiliés, leur permettant de profiter des outils de communication de la FNSRPE pour diffuser des informations auprès de leurs adhérents.

Appel aux bouilleurs de cru : on a besoin de votre email (et pas de votre eau-de-vie... enfin, pas encore !)

Chers alchimistes du fruit, maîtres de l'alambic et gardiens des saveurs, vous transformez des pommes en or liquide, mais votre adresse email, elle, reste introuvable ! Pourtant, sans elle, impossible de vous envoyer :

- les potins chauds (euh... les infos chaudes) de la FNSRPE,

- les dates des formations (pour briller en société et éviter les distillations ratées),
- les astuces pour un moût parfait (et éviter que votre eau-de-vie ne finisse en vinaigre... ou pire, en désinfectant),
- les mises à jour réglementaires (parce que les douanes, ça ne rigole pas).

Promis, on ne vous spammera pas (on garde ça pour les marcs de raisin). Vos données ? Protégées comme un alambic en cuivre bien astiqué, conformément au RGPD (on ne les vendra pas, même contre un fût de vieux calva).

Alors, à vos claviers ! Envoyez-nous votre email à secretariat@fnsrpe.com ou president@fnsrpe.com, et restez branchés comme un thermomètre dans un alambic ! ■

DU CHANGEMENT AU NIVEAU LÉGISLATIF

Comme annoncé dans le Bouilleur de France de juin, la partie législative afférentes aux bouilleurs de cru du Code Rural et de la Pêche Maritime est entrée en vigueur le 1er juillet 2025. Les articles L664-15 à L664-18 sont très explicites et simplifiés, comme :

- La définition du bouilleur de cru 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. »

- Les lieux où est réalisé la distillation par un bouilleur de cru L664-16 : dans un établissement fixe, (L664-14), un atelier public communal (L664-17), un local syndical professionnel ou association coopérative, dans un local d'un distillateur ambulant, le domicile de personnes dans les départements de Bas-Rhin, du Haut-Rhin et de la Moselle.
- L'ouverture d'au moins un local

CREATION U3F

Le samedi 25 mai 2024, à 17h30, s'est tenue à Saint-Georges-des-Côteaux (Charente-Maritime) l'assemblée générale constitutive rassemblant les fondateurs de l'Union des Fruiculteurs Familiaux Français.

Cet événement a vu la présence des membres du conseil d'administration de la F.N.S.R.P.E., agissant en tant que membres fondateurs de cette nouvelle structure.

La proposition de création de cette association régie par la loi de 1901 a été validée par le conseil d'administration de la F.N.S.R.P.E. lors de sa réunion de mars 2024, puis approuvée par l'Assemblée Générale de la fédération nationale, qui s'est tenue le 25 mai 2024.

Objectifs principaux de l' U3F :

- **Gestion de la revue** : prendre en charge la revue « Le Bouilleur de France » la création, la gestion des abonnements.
- **Référent en formation** : devenir l'organisme de référence pour la formation à la distillation pour les bouilleurs de cru.

Objectif de reconnaissance :

- Obtenir la reconnaissance d'intérêt général, tout en respectant les valeurs fondamentales de la F.N.S.R.P.E.

L'Union des Fruiculteurs Familiaux Français (U3F) a été officiellement enregistrée au Journal Officiel sous le numéro 791 de la Préfecture de Haute-Marne. Cette reconnaissance officielle marque une étape importante pour l'association, qui a pour mission de défendre les intérêts des fruiculteurs familiaux, son slogan officiel :

Sauvegarder et garantir la sauvegarde du patrimoine arboricole et les savoir-faire de la distillation artisanale française. ■

communal L664 -17 pour les besoins des bouilleurs de cru.

- La définition d'un groupement de bouilleurs de cru L664-18 comme un syndicat ou une association coopérative.

La fin de l'ambiguïté des termes bouilleurs de cru et bouilleurs ambulants actés par le législateur. Le terme de bouilleurs ambulants laisse la place aux distillateurs ambulants. Le processus alambic qui devait être simplifié par un changement de la loi, n'est toujours pas opérationnel. ■

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

Aide à la plantation de fruitiers

Objectif : Concourir à l'attractivité de notre département au travers de la préservation des paysages et de la biodiversité. Répondre à l'attachement de nos concitoyens à leur patrimoine rural « vert » dont les vergers font partie.

En milieu rural, le verger est une composante essentielle du patrimoine de nos villages, par sa dimension sociale (tradition et savoir-faire ruraux lié à la production fruitière locale), paysagère mais aussi par son rôle pour la biodiversité (oiseaux notamment).

A cet effet, le Département de la Haute-Marne soutient financièrement les acteurs ruraux qui programment la plantation d'arbres fruitiers. Dans ce but, et comme cela a pu être fait l'an passé, la FDBcru 52 se propose de collecter les demandes de

subvention notamment pour les personnes ne pouvant individuellement atteindre le minimum de 20 arbres.

La FDBcru52 se charge également du dossier de demande subvention. C'est elle qui règle notre partenaire paysagiste. L'acheteur ne règle que le reste à charge déduction faite de la subvention et de la remise du paysagiste. Dans ce cas de mutualisation par la FDBcru 52, la date limite de dépôt sera le 31 décembre. L'aide sera de 50% du coût d'achat des arbres et des dispositifs accessoires nécessaires à leur plantation (protection, tuteurs, compost), plafonné à 20 € par arbre planté.

Les arbres fruitiers seront des hautes tiges et demi-tiges pris dans une liste des essences qui sera définie en concertation avec les 3 associations de croqueurs de pommes présentes sur le département.



La liste est disponible sur le site du conseil départemental de la Haute Marne.

Pour respecter les délais d'instruction et de validation par les différentes commissions du Conseil Départemental, il est impératif de transmettre vos demandes avant fin octobre sans oublier de préciser la référence cadastrale de la parcelle de plantation, parcelle que le demandeur doit en être propriétaire ou en avoir l'usufruit.

Pour tout renseignement contacter la FDBcru 52 à haute-marne@fnsrpe.com. ■

Dominique Thiebaud
Président de la Fédération Haut-Marnaise
des syndicats de Bouilleurs de cru
et récoltants familiaux de fruits

MEUSE VERGERS TRADITIONS

Un président d'amicale de distillation qui doit prendre l'habit de loueur d'Alambic... c'est la demande des Douanes !

La vie d'une association est souvent rythmée par le renouvellement de ses administrateurs et au premier chef desquels son Président. Courante me direz-vous cette situation, mais pas toujours sans surprise lorsqu'il s'agit du Président d'une Amicale de Bouilleurs de cru. Au travers de cet article, nous voulons porter à votre connaissance la situation assez épique, mais pas d'espérée, que vit un nouveau Président d'amicale (statut loi 1901). Nous vous invitons à faire part à la FNSRPE de toute situation qui serait similaire.

Suite au décès du Président d'une Amicale des bouilleurs de cru, de la France de l'intérieur^[1] un nouveau Président est élu. Celui-ci transmet à la Direction des Douanes du son secteur le compte rendu de l'Assemblée générale, la constitution du Conseil d'administration. Pensant ainsi « en bon citoyen » avoir officialisé un changement de responsable et de correspondant avec l'administration des douanes, sans s'attendre à recevoir une lettre de remerciements de l'administration pour bon et loyal comportement, il pense avoir fait le nécessaire.

Que nenni ! Étonnement, quelques semaines plus tard, avec la réception d'un courrier émanant de cette même

administration lui demandant de constituer un dossier (complet) de loueur d'Alambic, et en précisant : « Quiconque désire obtenir l'autorisation d'exercer cette profession doit en faire demande écrite à chaque direction des douanes... ».

Un peu déstabilisé par la liste des documents qui lui est imposé de fournir : l'extrait Kbis stipulant le domaine d'activité au niveau du code APE, un bordereau de situation fiscale (personnelle) de moins d'un mois (dont même l'administration fiscale interrogée sur le sujet ne sait pas trop de quoi il s'agit) et on en passe..., mais surtout se voyant devoir endosser le statut de « Professionnel », alors qu'il est bénévole, le président de l'amicale se demande s'il a bien fait d'être volontaire.

Alerté sur le sujet, le Président de la structure départementale (Association MVT) lui propose de l'appuyer dans les réponses à l'administration des Douanes.

Après un premier courrier envoyé aux Douanes en ces termes : il doit s'agir d'une erreur de compréhension du sujet et le cas échéant : « *Nous vous serions très reconnaissants de bien vouloir nous transmettre le ou les textes de référence sur lesquels vous vous appuyez pour demander, suite à changement de président (ou amicale) d'association de bouilleurs de cru, l'établissement d'un dossier de « Loueur d'Alambic », donc de professionnel* ». Sans entrer dans tous les détails intermédiaires, il n'a pas été reçu de réponse à cette question, mais globalement la réitération de la demande

initiale par le niveau supérieur de l'Administration des Douanes !

Nous appuyant sur la définition par l'administration des Douanes sur ce qu'est un loueur d'alambic^[2] et sur le Code Rural de la Pêche Maritime et ses articles L 664-15 à 18^[3] qui définit bien ce qu'est un bouilleur de cru, là où il peut distiller et surtout la définition d'un groupement de bouilleurs de cru, un nouveau courrier de contestation de la nature de la demande a été envoyé aux Douanes. A date la réponse de cette administration est : « *Dossier en cours d'instruction par nos services* ».

Dans le cas où, dans une même situation de changement de Président de syndicat, d'association ou d'amicale (sous loi 1901), une demande de même nature visant à transformer un Président de syndicat (bénévole) en un loueur d'alambic (professionnel) serait demandée, nous vous suggérons d'en informer la FNSRPE.

Sans parler de lutte du « Pot de Terre » contre le « Pot de Fer », dans le cadre de la défense des droits des bouilleurs de cru, la FNSRPE est à votre service pour vous assister dans ces domaines où les textes doivent faire force de loi et de leur stricte application. ■

Patrick Martinet
Président de l'Association
Meuse Vergers Traditions

² <https://www.douane.gouv.fr/professionnels/alcools-boissons-alcooliques/vous-etes-bouilleur-ambulant>)

³ <https://www.legifrance.gouv.fr/codes/id/LEGISCTA000048652471/2025-07-01>



La Fédération des Arboriculteurs du Haut-Rhin en collaboration avec la Commission des Bouilleurs de Cru a organisé à une sortie ludique et technique à la découverte des secrets de fabrication des alambics haut de gamme Holstein à Markdorf en Allemagne.

Depuis plusieurs années, Laurent Schittly responsable de la commission des bouilleurs de cru du Haut-Rhin organise une sortie annuelle pour les amateurs de Schnaps. En 2025, il a profité de ses très bonnes et amicales relations avec M. Daniel Haesinger, conseiller technique et traducteur auprès du fabricant allemand d'alambics nouvelle génération Holstein à Markdorf, pour y organiser une visite afin de découvrir enfin tous les secrets de fabrication et de comprendre exactement le mode de fonctionnement réel de ces nouvelles techniques de distillation.

Après avoir fait appel au voyageur Express Sundgauvien de Ballersdorf avec un luxueux car de 44 places pour 43 bouilleurs (ouf), nous voilà partis à 6h du matin, puis circuit de ramassage et le dernier lieu d'embarquement à Sausheim. Direction A36, puis A5 avec un arrêt en Forêt Noire puis vers Titisee et arrivée à Markdorf vers 10h.



Nous sommes accueillis à l'entreprise Holstein dans leur Schauroom par M. Markus Holstein et son épouse Petra où le verre de l'amitié et de bienvenue de Crémant rosé nous est servi. M. Daniel Haesinger parfaitement bilingue franco-allemand assurait la traduction simultanée pour les Français de l'intérieur et certains alsaciens pas sûrs d'avoir bien compris le langage technique.

La société a été créée en 1958 par Arnold Holstein Senior et est restée familiale, composée de 43 collaborateurs parfaitement interchangeables, où chacun est formé à toutes les tâches de fabrication. Nous observons dans le Schauroom toutes sortes de machines de formes « bizarres », des égrappoirs, une machine à enlever les pépins de poires, des pompes, etc.

Nous passons dans l'atelier de fabrication du plus petit alambic de 30 litres au plus grand de 10 000 litres.

M. Markus Holstein nous explique en détail le fonctionnement interne d'une colonne de distillation ou concentrateur avec une vue éclatée des pièces posées sur une table.

Le concentrateur est composé de plusieurs plateaux à cloche, suivi d'un déflegmateur puis d'un catalyseur en cuivre. Puis les vapeurs d'alcool passent dans le refroidisseur à serpentin en inox où celles-ci se condensent en liquide (point de rosée).

Le déflegmateur est un système de tubes entourés d'eau servant à réguler la vitesse de distillation.

Le catalyseur est composé de lamelles de cuivre qui retiennent l'acide cyanhydrique issu des fruits à noyaux.

La présence de l'acide cyanhydrique qui réagit avec l'alcool produit de l'uréthane dangereux pour la santé humaine.

Midi trente arrive très vite et nous sommes invités à prendre l'air et à marcher 300 m vers le centre ville de Markdorf dans un restaurant « au Schwanenstübli » où un déjeuner avec le choix pour 3 menus nous attendait. A la

fin du repas Laurent n'a pas pu résister à la tentation de tester la connaissance de tous ces spécialistes de la distillation réunis, avec un alcool de sa fabrication, grosse surprise !

A part Daniel, personne n'a trouvé que c'était de la poire (wein Birne), sans commentaire... et toutes les excuses étaient bonnes : genre trop ou pas assez forte, trop jeune etc. Suivi d'une franche rigolade.

Vers 15h, nous repartons en bus pour notre deuxième visite de la journée à Salem-Rickenbach à la distillerie de M. Herbert Senft.

Nous sommes accueillis par un ancien maître de chai M. Senft qui a créé sa distillerie familiale en 1987, profitant de la douceur du climat exceptionnel de la région du lac de Constance et de la fertilité des sols.

Il produit des fruits de qualité entre autres 8ha de poires William en partie arrosés en compte-gouttes...

Ses spécialités sont la fabrication des dérivés base William, d'un whisky, d'un bourbon, d'un rhum (la mélasse à base de canne à sucre est livrée par container de 25 T à partir du port de Hanovre).

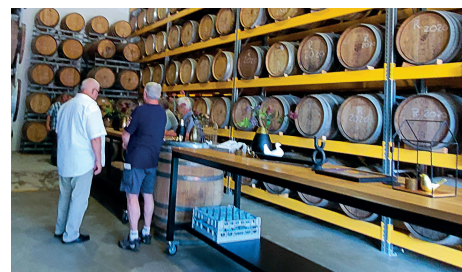
La distillerie est à l'arrêt, en effet les collaborateurs sont en congé, toutefois M. Senft propose de déguster ses spiritueux finement sélectionnés (nectars base noix et noisettes sont un ravissement pour nos papilles de dégustateurs d'alcool fort).

Le temps s'accélérait et après nos remerciements il fallait reprendre la route du retour.

La digestion, la torpeur de la fin de cette journée, et un peu les vapeurs inhalées par hasard et inadvertance... ont eu raison des esprits de nos bouilleurs qui sont tombés dans les bras de Morphée.

Arrivé sur le sol français, Laurent a réveillé les esprits encore un peu embrumés et a remercié tous les bouilleurs et leurs épouses pour leur participation à ce voyage mémorable avec une excellente ambiance ainsi que Daniel Haesinger, notre traducteur et co-organisateur de cette sortie. Merci à toutes et à tous.

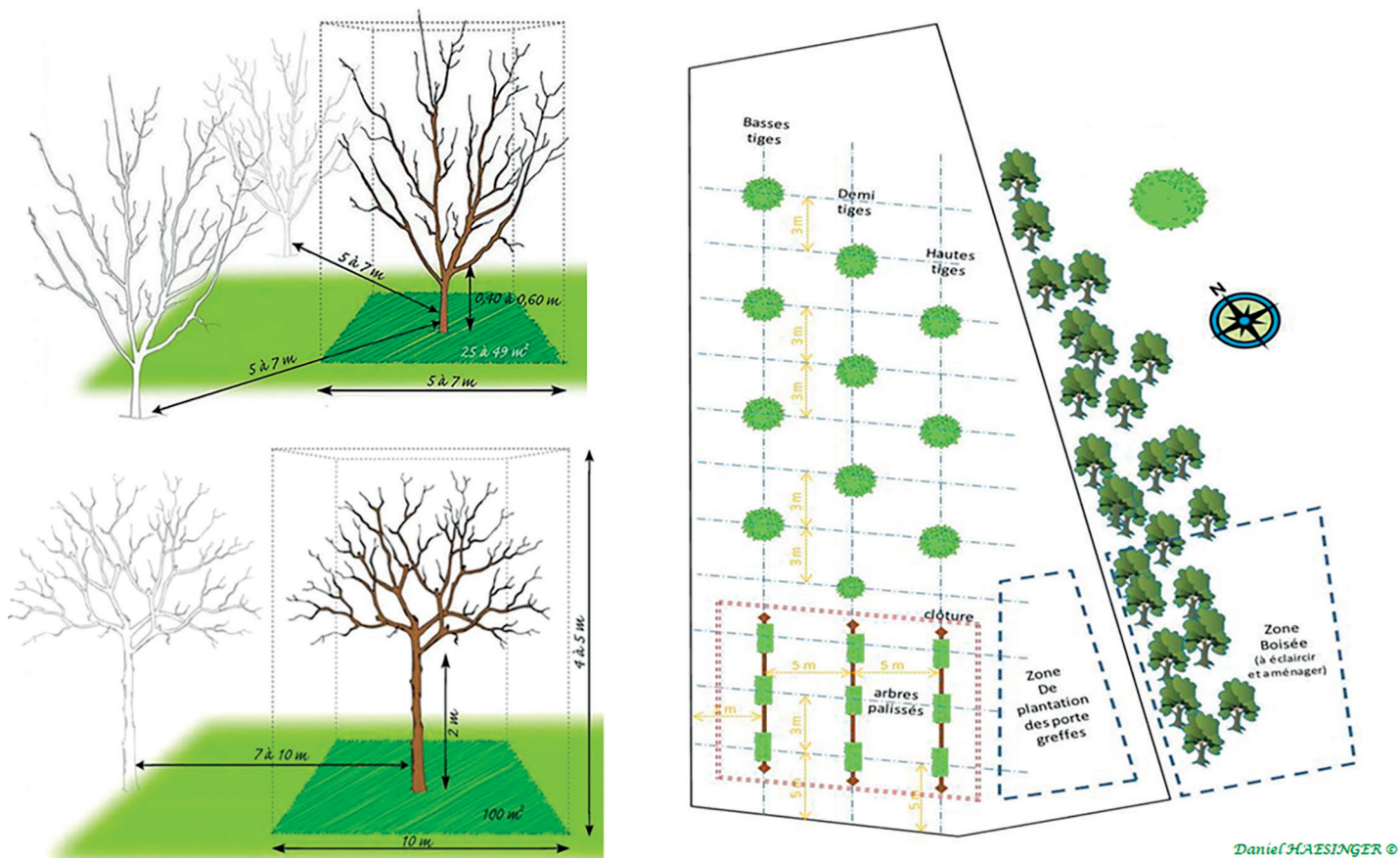
*Laurent Schittly
Commission des Bouilleurs de Cru
Fédération des Arboriculteurs du Haut-Rhin*



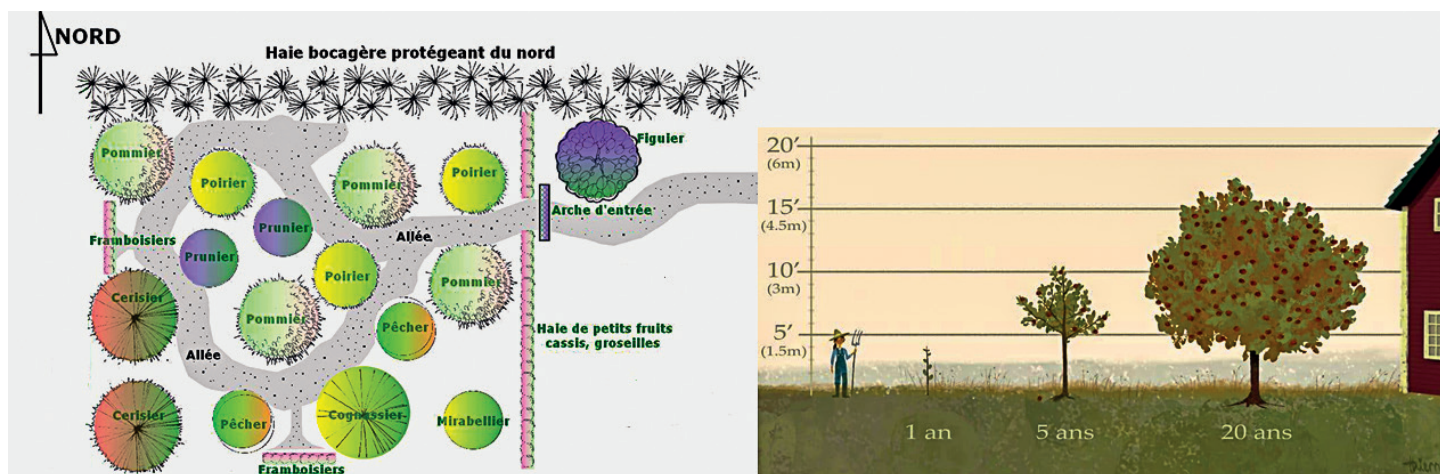
LES VERGERS

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.

RÉALISATION DU PLAN DE PLANTATION DU VERGER



Daniel HAESINGER ©



Teneur en azote (N) : absent de l'analyse

Il peut paraître curieux que l'analyse en laboratoire ne vérifie pas la teneur en azote (N) du sol. Pourtant, c'est l'élément le plus important pour la croissance des végétaux !

Mais l'azote est aussi l'élément le plus volatile : sa teneur monte et descend selon une foule de facteurs et même selon la température.

Faire une analyse de l'azote ne vaut presque que pour le moment de l'analyse et sous les conditions où l'analyse a été faite. Dans presque tous les résultats

d'analyse, on présumera donc que le sol a besoin d'un ajout d'azote : presque tous les sols en manquent de toute façon !

Teneur en phosphore (P)

L'analyse permet de mesurer la quantité d'acide phosphorique présent dans le sol. Le phosphore est nécessaire pour la croissance générale des plantes.

Teneur en potassium (K)

L'analyse indique la quantité de potassium disponible dans le sol. Le potassium est également nécessaire pour la bonne croissance des plantes.

Teneur en éléments secondaires et oligoéléments

L'analyse indique la quantité de certains éléments dont les plantes ont besoin pour bien croître, mais en quantités plus limitées que le NPK, tels que le calcium, le magnésium et le fer.

Même s'il n'en faut pas beaucoup pour obtenir une belle croissance, la présence de ces minéraux est essentielle pour la santé des plantes.

Daniel Haesinger

LA MAYENNE

La Mayenne au cœur du maintien des traditions de distillation artisanales

Toujours à l'avant-garde des luttes agricoles pour la distillation, les Mayennais ont mené la révolte des bouilleurs ambulants en 1935.

Dans les années 1930, la crise économique impacte négativement la vente de pommes et de cidre, poussant les producteurs à transformer leurs récoltes en alcool tout en devant payer des droits élevés. Face à la fraude croissante, les autorités intensifient les perquisitions, ce qui suscite le mécontentement des agriculteurs qui revendiquent leurs droits sur les produits de leur récolte. En 1932, un projet de loi pour un retour à la distillation sans taxe est bloqué par le gouvernement, mais le syndicat des bouilleurs de cru gagne en adhésions.

Le 24 février 1935, des milliers de bouilleurs de cru se réunissent à Mantilly pour demander la liberté de distillation, entraînant des démissions massives de responsables locaux. Des manifestations suivent, incluant des autodafés de bondes d'alambics, et des tentatives d'attaques contre des prisons.

Le 17 avril, une grande manifestation rassemble près de 15 000 bouilleurs, qui réclament la fin des perquisitions. Maxime Fauchon exprime leur mécontentement dans la presse. Des réunions à Saint-James demandent des réformes et la protection du domicile.

Le 7 mai, un contrôle fiscal est violemment contesté par des bouilleurs, illustrant la résistance persistante à l'autorité. Des

manifestations massives et des échauffourées avec la police témoignent du climat de tension qui règne dans la région.

Le 2 mai, Maxime Fauchon appelle, dans l'Ouest-Éclair, les maires à être présents lors des élections municipales, tout en déconseillant l'abstention face à l'intention de nombreux électeurs ruraux de ne pas voter. En mai, les députés Gustave Guérin et Bernard Quénauld, ainsi que d'autres conseillers, demandent le retour à la loi de 1906 pour les bouilleurs de cru et l'inviolabilité du domicile. Lors d'un banquet rassemblant 400 personnes, Émile Damecour annonce son intention de demander une réduction de la fiscalité sur l'alcool.

À partir du 1^{er} juin 1935, le ministre des Finances suspend les visites domiciliaires chez les bouilleurs de cru. Puis, à partir du 1^{er} juillet, le Conseil des ministres accorde aux bouilleurs la liberté de distillation, sous une redevance forfaitaire, un décret étant publié au Journal officiel le 30 juin. En raison des préparatifs nécessaires, une session extraordinaire du Conseil général de la Manche, prévue pour le 16 juillet, est reportée au 24 juillet. Le 12 août, une commission spéciale est mise en place pour gérer la répartition de la redevance entre les communes.

Dans les années 60, la disparition des privilèges, les lois anti-alcool et le traité de Maastricht de 1992 ont considérablement diminué le nombre de bouilleurs ambulants, ainsi que des bouilleurs de cru familiaux. Des défenseurs comme

Alain Trohel, président du syndicat des bouilleurs ambulants, et Guy Richard, président de la fédération nationale des syndicats de récoltants de fruits et producteurs d'eau-de-vie naturelle, ont lutté pour obtenir une détaxe de 50 % et maintenir les privilèges hérités de nos ancêtres.

Avec l'établissement de formations pour les bouilleurs ambulants à Laval et l'exonération des droits d'accises à partir du 1^{er} janvier 2024 (50 LAP détaxés), ainsi que les formations de bouilleurs de cru proposées par la FNSRPE, il y a des raisons d'être optimiste quant à la pérennité de nos traditions. Il est désormais essentiel que les jeunes s'engagent activement dans ces évolutions pour continuer à nourrir cet espoir.

Jean-Charles Cheritat

Terre de la formation des bouilleurs ambulants

Formation au titre d'Artisan Bouilleur Ambulant, en partenariat avec la Chambre des Métiers.

Dans le cadre de ses actions de montée en compétence, le syndicat national des Bouilleurs Ambulants s'est rapproché de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat pour construire la seule formation diplômante professionnelle de France en matière de distillation ambulante. Cette formation permet de délivrer un titre professionnel de Bouilleur Ambulant (numéro RNCP : 34382). Elle est dispensée à l'URMA Mayenne à Laval.

La page gourmande |

Tourte Mayennaise

Ingrédients :

- 1 paleron de bœuf
- 4/6 pommes
- 2 petits Entrammes
- 4 carottes
- 4 échalotes
- sel, poivre
- pommeau
- eau, vin rouge
- 2 feuilles de laurier
- 2 pâtes brisées



Préparation :

- Cuire le paleron entier (ou couper en deux) en cocotte avec 2 carottes, 2 échalotes et 2 feuilles de laurier, avec de l'eau et du vin rouge. Laisser cuire à feu doux jusqu'à ce que la viande devienne très molle
- Éplucher et vider les pommes, les tailler en brunoise. Faire revenir au beurre sans coloration, puis réserver. Tailler 2 carottes en brunoise et ciseler les 2 échalotes, réserver. Pour l'Entrammes, tailler légèrement le tour de fromage pour enlever la croûte, puis couper en tranches (environ 6 par Entrammes).
- Une fois le bœuf cuit à l'aide d'une fourchette, effiloche la viande, si elle est bien cuite elle se détache toute seule. Pour une tourte, il vous faudra l'équivalent d'1/2 paleron cuit (n'hésitez pas à laisser un peu de gras sur la viande).
- Dans une cocotte, faire suer carottes et échalotes, déglacer avec un verre

de pommeau, puis ajouter la viande effilochée, saler, poivrer et mélanger bien le tout (si votre mélange est trop sec, vous pouvez ajouter un peu de jus de cuisson du bœuf). Réserver votre mélange.

- Dans un plat à tourte (hauteur 6/8 cm, diamètre 25/30 cm) placer une pâte brisée dans le fond (en gardant les bords sur la paroi du plat à tourte), placer successivement votre bœuf, vos pommes et vos tranches d'Entrammes. Refermer la tourte à l'aide de la 2^e pâte brisée. Plier les bords de façon à ce que le mélange ne puisse pas sortir. Avec une dorure, vous pouvez badigeonner la tourte.
- Placer cette dernière au four 180° pendant 20 mn, puis à 150° pendant 25 mn.

À déguster chaude ou tiède avec une salade.

source : <https://www.detoursenfrance.fr/patrimoine/>

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.martinet@meusevergerstraditions.org

57 - MOSELLE

LOOS Raymond
79, rue du Wehneck
Petite Ebersviller
57730 MACHERN
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
67521 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 Pitauhier
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).

Nous certifions que certains contenus de cette publication ont été rédigés avec l'assistance d'outils d'intelligence artificielle. L'ensemble des textes a fait l'objet d'une validation et d'une vérification par notre équipe éditoriale avant publication.