



Le Bouilleur de France

N° 384 - 76^e année - Déc. 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)

Bonne Année 2026

Joyeuses Fêtes à Tous !

Chères amies et chers amis bouilleurs de cru,
La FNSRPE vous souhaite de joyeuses fêtes de fin d'année et vous présente ses meilleurs vœux pour 2026.

Noël approche, et avec lui le moment privilégié des retrouvailles familiales et des tables généreuses. Pour beaucoup d'entre nous, c'est aussi l'heure où nos eaux-de-vie artisanales rejoignent la table des fêtes, témoignant du travail d'une année et de la passion qui nous anime.

Que vos récoltes aient été bonnes, que vos fermentations aient été réussies, et que vos distillations vous aient donné satisfaction !

Que cette période soit l'occasion de partager votre passion, de célébrer nos traditions, et de profiter de moments précieux en famille et entre amis.

Santé et longue vie à notre belle tradition !

Confraternellement.

Pour le Conseil d'Administration de la FNSRPE
Jean-Charles CHERITAT, Président

Édito

Les bouilleurs de cru : une tradition vivante

La distillation artisanale continue de faire vibrer nos terroirs. En cette fin d'année 2025, les bouilleurs de cru témoignent d'un savoir-faire ancestral qui s'adapte aux réalités contemporaines.

Un regain d'intérêt pour l'authenticité

Nous assistons à un véritable engouement pour les spiritueux de qualité et de terroir. Les consommateurs recherchent l'authenticité et la traçabilité, ce qui profite directement aux productions artisanales. Les eaux-de-vie de fruits et alcools blancs retrouvent leurs lettres de noblesse, notamment auprès des jeunes générations.

Les distillateurs ambulants : acteurs essentiels

Les distillateurs ambulants jouent un rôle crucial dans la pérennité de cette tradition. Investissant dans du matériel moderne et performant, ces professionnels allient respect des techniques ancestrales et innovations technologiques. Leur présence sur le terrain permet à de nombreux propriétaires de valoriser leurs récoltes.

Transmission et formation : l'engagement de la FNSRPE

La transmission des savoirs reste notre priorité absolue. La FNSRPE va organiser des formations destinées à tous les bouilleurs de cru : techniques de distillation, règles d'hygiène et de sécurité, gestion administrative et réglementaire. Ces sessions permettent de pérenniser et améliorer nos pratiques tout en préservant l'authenticité de notre savoir-faire. Parallèlement, les journées portes ouvertes et démonstrations contribuent à faire découvrir notre tradition au grand public.

Que ce soit en Allemagne, en Suisse, en Autriche ou dans les pays d'Europe de l'Est, les traditions de distillation familiale perdurent avec des spécificités locales fascinantes. Ces échanges internationaux enrichissent nos pratiques et renforcent la légitimité de nos revendications auprès des instances européennes.

L'année 2026 s'annonce riche en défis pour notre communauté. **Plus que jamais, l'union de tous les acteurs sera essentielle pour préserver ce patrimoine vivant qui fait la fierté de nos terroirs.**

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

Informations à retenir

La FNSRPE

est en effervescence avec le PL 2026

A date, l'équipe de veille législative n'a identifié aucun texte de nature à modifier la réglementation en vigueur. Toute modification fera l'objet d'une communication dans la lettre d'information mensuelle. Inscrivez-vous !!

Congrès national 2026

Du 25 au 27 avril 2026

au Grand Couvent de Gramat (LOT)

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.

**Le calendrier de la FSNRPE
sur le site www.fnsrpe.com**

Ne laissez pas votre abonnement s'évaporer !

Réabonnez-vous dès maintenant !

Que vous soyez abonné en individuel, via votre Fédération départementale, votre syndicat/association locale, ou par l'intermédiaire de votre distillateur ambulant, retrouvez toutes les informations. (suite page 2)

Restez connecté entre chaque numéro du Bouilleur de France !

Vous aussi, restez informé !

Inscrivez-vous à la lettre d'information mensuelle

Vous appréciez Le Bouilleur de France ? Ne manquez plus aucune actualité ! Recevez notre lettre d'information directement dans votre boîte mail. (suite page 2)

Alerte sécurité Saison de distillation C'est la période de distillation !

Votre bain-marie est-il vraiment en sécurité ? Votre groupe de sécurité a-t-il été vérifié récemment ? Distillez l'esprit tranquille. Vérifiez aujourd'hui, distillez sereinement demain. (suite page 4)

Sommaire

Législation	2-4
Conseil	6
Echo des Fédérations - Le Lot	7
Inscription	8

Accéder aux
informations
sur le congrès
en temps réel.



Scanner le QR Code
ci-contre.

FÉDÉRATIONS À L'HONNEUR

**385 : Normandie - 386 : Côte d'Or
387 : Bas-Rhin**

C'EST LE MOMENT DE RENOUVELER VOTRE COTISATION ET VOTRE ABONNEMENT A LA REVUE LE BOUILLEUR DE FRANCE !

Nous savons que vous appréciez la revue de la Fédération...



... et que vous attendez avec intérêt chaque nouveau numéro. Afin de continuer à la recevoir sans interruption et de maintenir votre adhésion active, nous vous invitons à procéder au renouvellement de votre cotisation selon votre situation :

→ **Si vous êtes adhérent d'un syndicat, une association départementale ou régionale** : rapprochez-vous de votre organisme pour renouveler votre cotisation.

Vous trouverez les coordonnées complètes de tous les organismes affiliés sur la dernière page de la revue.

→ **Si vous êtes adhérent individuel de la FNSRPE** : Contactez directement la Fédération Nationale (FNSRPE) pour procéder à votre réabonnement. Retournez-nous le bulletin joint, ou téléchargez le bulletin d'inscription sur notre site. Nos coordonnées sont disponibles en dernière page de la revue ou sur notre site internet.

N'attendez pas ! Pour être certain de recevoir tous les numéros de l'année prochaine sans interruption, nous vous recommandons de procéder à votre renouvellement **avant le 15 janvier 2026**.

Vous appréciez la qualité de notre revue ? Alors ne la laissez pas vous échapper ! Le Bouilleur de France reste votre source d'information privilégiée sur l'actualité de la distillation, les évo-

lutions réglementaires, les techniques de production et la vie de nos syndicats. Pour toute question, n'hésitez pas à nous contacter ou à solliciter votre interlocuteur habituel. ■



LE BOUILLEUR DE FRANCE, C'EST BIEN. AVEC LA LETTRE D'INFO, C'EST COMPLET !

Recevez notre lettre d'information par email, rejoignez les 1 300 abonnés déjà inscrits !



Lettre d'Information

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)



En complément du Bouilleur de France ? Ne manquez plus aucune actualité de la FNSRPE !

Ce que vous recevrez :

- **Actualités en temps réel** : ne ratez aucune information importante.
- **Alertes réglementaires** : soyez informé rapidement des évolutions législatives.
- **Conseils pratiques** : des informations utiles entre chaque parution.
- **Vie de la fédération** : événements, rendez-vous, initiatives locales.
- **Contenu exclusif** : des articles et dossiers complémentaires.

Vos données protégées

Conformément au RGPD, vos informations restent strictement confidentielles et ne seront jamais communiquées à des tiers. Vous pouvez vous désinscrire à tout moment.

Inscription gratuite

Envoyez simplement votre adresse email à : secretariat@fnsrpe.com avec l'objet « Inscription lettre d'information ». Attention : la lettre d'information est réservée aux adhérents de la FNSRPE.

Ils ont reçu la lettre d'information d'octobre

Nos lecteurs témoignent

« J'ai reçu la lettre d'information d'octobre avec des infos importantes sur les formations, les changements de réglementation. Avoir ces alertes par email entre deux numéros de la revue, c'est vraiment un plus. Je ne veux plus passer à côté ! »

Jean-Pierre M.,
Bouilleur de cru en Alsace

« Merci pour l'envoi de la lettre d'information. Félicitations pour son contenu ! »

Monique R.,
Haut-Rhin

« Pourquoi attendre trois mois ? Avec la lettre d'information, je reçois les actualités importantes dès qu'elles tombent. Et c'est gratuit ! »

François L.,
distillateur.

« Merci pour vos infos et vos efforts pour faire vivre et conserver ce patrimoine essentiel à notre culture et savoir-faire varié de nos régions. »

Thierry M.,
« Les amis du verger et de l'alambic »
en Haute-Savoie



BOUILLEURS DE CRU : CE QUE LA LOI DISTILLE POUR VOUS

Entre la loi dans l'alambic et un point réglementaire avec CIBS & CRPM !

La loi complique, la distillation simplifie : CIBS et CRPM démêlent le tout, distiller est simple, comprendre la loi l'est moins : on vous aide.

Ensemble, ces deux codes forment le socle juridique complet de l'activité de bouilleur de cru. Maîtriser ces deux codes, c'est exercer son droit en toute sérénité et légalité.

Deux codes, deux dimensions :

Le CRPM (Code Rural et de la Pêche Maritime) : le Code rural et de la pêche maritime régit les aspects techniques et opérationnels de la distillation (L664-15 à L664-18) :

- La définition légale des appareils de distillation : L664-4.
- Les règles de détention et d'utilisation des alambics : L664-7 et L664-7-1.
- La définition du « bouilleur de cru » : L664-15.
- Les lieux où le bouilleur de cru peut distiller : L664-16.

Le CIBS (Code des Impositions sur les Biens et Services) : le Code des impositions sur les biens et services encadre la dimension fiscale de la production d'alcool (Articles L313-31 à L313-34) :

- Les conditions d'usage familial (production, consommation, interdiction de vente) : L313-31.
- La limite des 50 litres d'alcool pur par ménage et par campagne : L313-34.

Les conditions cumulatives pour être en règle :

Pour exercer légalement l'activité de bouilleur de cru, il faut respecter simultanément :

- **Du côté du CRPM :** utiliser un appareil de distillation conforme à la définition légale. Avoir effectué les déclarations requises.
- **Du côté du CIBS :** produire à partir de fruits récoltés sur un terrain que l'on a le droit de cultiver. Ne pas dépasser 50 litres d'alcool pur par ménage et par campagne pour l'exonération. Réserver la production à un usage familial (particulier, famille, invités). Ne jamais vendre sa production. Payer l'accise sur les quantités excédant 50 litres d'alcool pur ainsi que la taxe Sécurité Sociale.

En pratique : un cadre complet

Ces deux codes forment un dispositif juridique cohérent qui reconnaît et protège une tradition ancestrale française, encadre strictement les

conditions matérielles et fiscales, distingue clairement production familiale et production commerciale, prévoit des sanctions en cas de non-respect.

Les deux codes évoluent régulièrement. Il est essentiel de se tenir informé des modifications législatives, respecter scrupuleusement les obligations déclaratives, conserver les justificatifs de production et de traçabilité, solliciter le bureau des douanes, son syndicat en cas de doute ou la FNSRPE.

**Le CIBS
et les bouilleurs de cru**

L313-31 : la frontière à ne jamais franchir ou le triangle vertueux du bouilleur de cru.

L'article L313-31 définit les conditions d'application des tarifs particuliers d'accise pour les alcools produits par les particuliers.

Que dit précisément cet article ?

« Les tarifs particuliers prévus par le présent paragraphe (L313-34 sur l'exonération des 50 LAP) s'appliquent aux produits qui répondent aux conditions cumulatives suivantes : 1^{er} : ils sont fabriqués par un particulier ; 2^e : ils sont consommés par ce particulier, les membres de sa famille ou ses invités ; 3^e : ils ne sont pas vendus. »

Pour bénéficier des tarifs particuliers d'accise, toutes ces conditions doivent être réunies simultanément :

- **1^{er} : fabrication par un particulier :** le producteur doit être une personne physique agissant à titre personnel, et non dans un cadre commercial ou professionnel.
- **2^e : consommation strictement familiale ou conviviale :** les eaux-de-vie produites doivent être destinées exclusivement à la consommation :
 - du producteur lui-même,
 - des membres de sa famille,
 - de ses invités.
- **3^e : interdiction absolue de vente :** aucune cession à titre onéreux n'est autorisée. Vendre, même partiellement, sa production fait perdre le bénéfice du régime de faveur.

Pourquoi cet article est-il essentiel ?

Il établit le principe fondamental qui distingue la production familiale de l'alcool de la production commerciale. Ce texte protège la tradition ancestrale de la distillation domestique tout en posant des limites claires pour éviter les abus.

Les conséquences du non-respect

Si l'une de ces trois conditions n'est pas respectée, notamment en cas de vente des produits, le particulier perd le bénéfice des tarifs particuliers et s'expose à des sanctions fiscales, voire pénales en cas de fraude caractérisée.

À retenir

La production de bouilleur de cru est un privilège strictement encadré réservé à un usage familial et convivial. Toute commercialisation est interdite et lourdement sanctionnée.

L313.34 : 50 litres gratuits par campagne de distillation, connaissez-vous toutes les conditions ?

Où votre droit à l'exonération d'accise décrypté.

Il constitue le texte fondamental qui définit le régime d'exonération fiscale dont bénéficient les bouilleurs de cru en France.

Que dit précisément cet article ?

Cet article prévoit une exonération de l'accise dans la limite de 50 litres d'alcool pur par ménage et par campagne de distillation, sous réserve de respecter des conditions strictes.

Les conditions d'exonération

Pour bénéficier de cette exonération, deux conditions cumulatives doivent être remplies :

- **1^{er} : Origine des fruits :** les produits doivent être fabriqués à partir de fruits détenus par le bouilleur de cru et récoltés sur un terrain qu'il a le droit de cultiver (propriété, location, usufruit, etc.).
- **2^e : Réalisation de la distillation :** la distillation doit être effectuée par le bouilleur de cru lui-même ou par une autre personne à sa demande (procurateur, distillateur professionnel, distillateur ambulant). L'alcool produit doit être déplacé dans le respect des mesures de suivi et de gestion prévues par la réglementation.

Cas particulier du métayage

L'article prévoit une disposition spécifique : la cession des produits par un métayer au propriétaire du terrain n'est pas considérée comme une vente, dans la limite de 50 litres d'alcool pur par campagne et par ménage dont le propriétaire est membre.



La campagne de distillation

Elle est définie comme la période allant du 1^{er} septembre au 31 août de l'année civile suivante.

Pourquoi cet article est-il fondamental ?

- Il sanctuarise le droit des bouilleurs de cru à produire de l'eau-de-vie en franchise de droits.
- Il définit précisément les limites quantitatives (50 litres d'alcool pur par ménage).
- Il encadre les conditions d'éligibilité et les obligations de traçabilité.
- Il préserve une tradition séculaire tout en garantissant un contrôle fiscal.

Important à savoir

Si le bouilleur de cru dépasse les 50 litres d'alcool pur par campagne, il devra s'acquitter de l'accise sur les quantités excédentaires ainsi que la taxe Sécurité Sociale. Il est donc essentiel de bien calculer ses volumes de production et de respecter cette limite pour bénéficier pleinement de l'exonération.

LE CRPM

et les bouilleurs de cru

L664-4 : qu'est-ce qu'un alambic aux yeux de la loi ?

Que dit précisément cet article ?

« L'appareil de distillation s'entend de l'alambic et de tout autre appareil propre à la distillation, la repasse, le repassage, la rectification, la déshydratation, la récupération, la régénération ou tout autre procédé de fabrication ou de production d'eaux-de-vie ou d'esprits. »

Pourquoi cette définition est-elle importante ?

Cette définition englobe l'ensemble des équipements permettant de produire des eaux-de-vie, bien au-delà du simple alambic traditionnel. Elle couvre :

- Les alambics classiques (charentais, à colonne, etc.).
- Les appareils de repasse et repassage.
- Les équipements de rectification.
- Tout autre procédé de fabrication d'alcool.

Les implications pratiques

Cette définition extensive signifie que tout matériel permettant de produire de l'alcool est soumis à la réglementation applicable aux appareils de distillation, avec les obligations déclaratives et fiscales qui en découlent.

Connaître cette définition légale est indispensable pour être en conformité avec la réglementation en vigueur.

Article L664-7-1 dernière évolution de la réglementation (février 2025)

«Création LOI n°2025-127 du 14 février 2025 - art. 75 (V) »

Le détenteur déclare à l'administration la réparation ou la transformation d'un appareil ou de portions d'appareils de distillation au moins trois jours avant le début de ces opérations. Il suffit de faire une déclaration et non plus demander une autorisation à la douane, une véritable avancée.

Article L664-15. Un Pilier du CPRM à ne pas ignorer

L'article L664-15 définit le bouilleur de cru comme toute personne qui distille ou fait distiller des fruits ou des produits issus de fruits qu'elle a cultivés à partir d'une parcelle de terrain sur laquelle elle est titulaire d'un droit.

Cet article est fondamental car il définit qui a le droit de bénéficier du régime spécial des bouilleurs de cru, distinct du régime professionnel des distillateurs

Ce que cela signifie concrètement

Qui peut être bouilleur de cru ?

- N'importe quel particulier aujourd'hui (depuis la réforme du 1^{er} janvier 2024, la notion de « privilège » a disparu).
- Il n'y a plus d'allocation en franchise ni de tarif réduit.

Conditions essentielles

- Les fruits doivent provenir de SA propre récolte, vous devez avoir cultivé les fruits vous-même.
- Droit sur le terrain, vous devez être titulaire d'un droit sur la parcelle (propriétaire, locataire, usufruitier, etc.).
- Fruits ou produits issus de fruits, la matière première est limitée aux fruits.

Important

- Vous pouvez distiller vous-même OU faire distiller par un professionnel.
- Vous pouvez donner procuration à un tiers.
- La production est STRICTEMENT réservée à votre consommation personnelle (non commercialisable).

ALERTE SÉCURITÉ

Saison de distillation

C'est la période de distillation : votre bain-marie est-il vraiment en sécurité ?

La saison bat son plein et vos alambics tournent à plein régime. Mais avant de lancer une nouvelle fournée, avez-vous pensé à l'essentiel ?

→ Votre groupe de sécurité a-t-il été vérifié récemment ?

Un contrôle négligé, c'est un risque inutile. Une défaillance du groupe de sécurité peut transformer votre bain-marie en véritable bombe à retardement : surpression, surchauffe, accidents graves...



→ Quelques minutes de vérification peuvent vous éviter des heures de cauchemar.

Ne laissez pas l'urgence de la production prendre le pas sur votre sécurité et celle de votre entourage.

Un bon distillateur est un distillateur vigilant !

→ Checklist rapide :

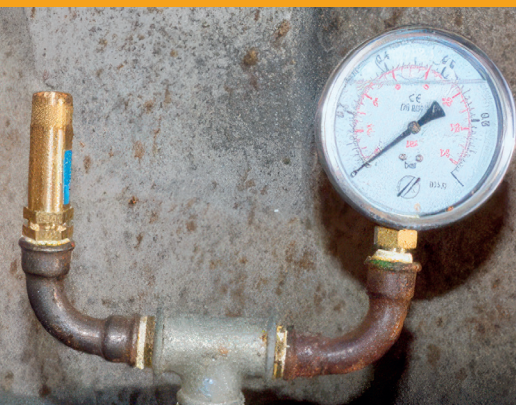
- Vérifiez la soupape de sécurité.
- Contrôlez le manomètre.
- Testez la vidange de sécurité.
- Inspectez l'état général du groupe.

→ Distillez l'esprit tranquille. Vérifiez aujourd'hui, distillez sereinement demain

Au moindre doute remplacer le groupe de sécurité, la FNSRPE vous propose un groupe de sécurité, manomètre et soupape, conforme pour l'utilisation sur un alambic à bain marie, il est numéroté comme il se doit avec son certificat de tarage.

Nous vous faisons bénéficier de prix très attractif.

Renseignements et commandes auprès de Bernard Tournois : tresorier@fnsrpe.com.



SOS MOÛT RATÉ : LES CONSEILS DE NOS EXPERTS

Qui n'a jamais connu cette désagréable surprise : un moût qui ne fermente pas, qui tourne au vinaigre ou dégage une odeur suspecte ? Pas de panique ! Voici quelques conseils pour ne pas tout jeter.

Règle absolue de sécurité

Évaluation préalable : humez toujours le contenu du fût, votre nez est un indicateur fiable. La seule raison de jeter le contenu d'un fût : c'est si l'odeur qui se dégage est repoussante.

Des appels au secours de bouilleurs de cru comme celui-ci sont malheureusement courants !

« Cette année, j'ai préparé mon moût de mirabelles comme d'habitude, mais après trois jours, rien ne se passait. Aucune fermentation. »

Pas de panique, tout n'est pas perdu, il y a encore un peu d'espoir.

La première étape est de comprendre ce qui s'est mal passé. Voici les problèmes les plus courants que l'on rencontre :

La fermentation ne démarre pas

Premier réflexe : la patience !

La fermentation peut mettre jusqu'à 24 heures avant de démarrer sa phase active, parfois même 48 heures dans certaines conditions. Avant de paniquer, attendez au moins 48 à 72 heures.

Attention : l'absence de bulles dans le barboteur ne signifie pas forcément qu'il n'y a pas de fermentation votre fût peut avoir de petites fuites qui laissent échapper le CO₂ sans passer par le barboteur.



Bonde de fermentation

Bonde artisanale

Causes principales :

→ Problème de température

Solutions immédiates : déplacez le fût dans une pièce plus chaude (idéal : 18-22°C), isolez le fût avec des couvertures, du papier bulle ou du polystyrène, mettez le fûts à au moins 5 cm du sol.

→ Levures mortes ou inactives

Causes possibles : levures périmées ou mal conservées ou mauvais dosage.
Solution : Réensemencer avec de nouvelles levures fraîches en respectant les consignes.

→ Manque d'oxygénation

Un moût mal oxygéné peut ralentir ou empêcher le démarrage. **Solution :** Remuez vigoureusement le moût (avec un ustensile désinfecté), transvasez d'un récipient à l'autre pour incorporer de l'air

→ Moût trop concentré

Un moût avec trop de sucre (densité très élevée) peut « stresser » les levures.

Solution : diluez légèrement avec de l'eau bouillie refroidie, ajoutez des nutriments pour levures si disponibles.

Les bons réflexes

Ce qu'il faut faire :

- Mesurer la température avant toute action.
- Réhydrater correctement les levures.
- Maintenir une température stable de 18-22°C.
- Noter tout ce que vous faites dans un carnet.

Ce qu'il ne faut pas faire :

- Ajouter du sucre « pour booster » la fermentation.
- Ouvrir le fût plusieurs fois par jour (risque d'infection).
- Utiliser des levures de boulangerie pour rattraper.
- Chauffer le moût au-dessus de 30°C
- Paniquer et tout jeter après 24h !

Quand tout est perdu ?

Si après réensemencement, correction de température, et 5-6 jours d'attente, rien ne se passe, on jette.

Dans ces cas rares, mieux vaut recommencer que risquer une eau-de-vie imbuvable.

Le moût sent le vinaigre

Lorsque votre moût développe une odeur vinaigrée, c'est le signe d'une acétification, c'est-à-dire que l'alcool commence à se transformer en acide acétique (vinaigre) sous l'action de bactéries acétiques (Acetobacter). Ces bactéries se développent en présence d'oxygène.

Causes principales :

- Contact prolongé avec l'air (fût mal fermé, pas de barboteur).
- Température trop élevée favorisant les bactéries.
- Fermentation terminée depuis trop longtemps sans distiller.
- Fût pas assez rempli laissant trop d'air en surface.

Solutions : Si l'odeur de vinaigre est très prononcée : malheureusement, il est très difficile, voire impossible de rattraper complètement un moût déjà acétifié. L'acide acétique formé ne disparaît pas et persistera dans le distillat, donnant une eau-de-vie de qualité médiocre avec des notes piquantes désagréables. **A jeter !**

Cependant, si l'odeur est légère (début d'acétification), vous pouvez limiter les dégâts.

Action immédiate :

- Fermez hermétiquement le fût avec un barboteur fonctionnel pour empêcher tout contact avec l'air.
- Distillez le plus rapidement possible, chaque jour qui passe aggrave la situation.
- Conservez au frais (12-15°C) pour ralentir l'activité des bactéries.

Au moment de la distillation

- Coupez généreusement les têtes : les premières fractions contiennent une partie des composés acides volatils.
- Soyez particulièrement vigilant sur la séparation têtes/cœur/queues.
- Acceptez un rendement moindre : mieux vaut moins de quantité mais une meilleure qualité.

Ce qu'il ne faut surtout pas faire

- Ne jamais rajouter du sucre en espérant « relancer », ça ne fera qu'empirer.
- Ne pas laisser trainer en se disant « je verrai plus tard ».
- Ne pas mélanger avec un moût sain pour « diluer le problème ».
- Ne pas goûter le moût directement (risques sanitaires).

La meilleure des solutions reste la prévention : un bon barboteur, c'est moins de 10 euros. Une récolte perdue, c'est une année de travail.

Odeurs suspectes ou moisissures

Distinguer le bénin du grave

1 : Le biofilm de levures (Levure Kahm)

Pas de panique

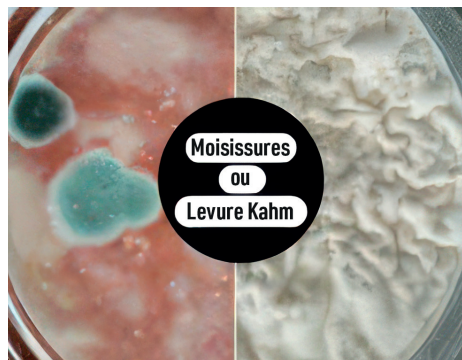


La levure Kahm apparaît sous la forme d'une fine pellicule blanche ou crémeuse. Texture généralement plus lisse et moins dense que les moisissures qui reste à la surface, ne pénètre pas profondément. C'est inoffensif ! Ce biofilm est une réaction naturelle à certaines conditions de fermentation (contact avec l'air, température fluctuante).

Solutions :

- Retirez délicatement la pellicule avec une écumoire propre ou un linge propre.

- Ne paniquez pas : le moût en dessous est généralement sain.
- Goûtez prudemment : si l'odeur est acceptable (pas putride), vous pouvez continuer.
- Fermez hermétiquement avec un barboteur fonctionnel pour éviter la récidive.
- Distillez rapidement, dans les 5-7 jours maximum.



2: Les vraies moisissures – Danger (taches isolées, petites zones)

Comment les reconnaître ? Texture floue ou poudreuse, texture cotonneuse ou poilue, différentes couleurs : blanc, vert ou noir, peuvent créer un réseau de mycélium visible, peuvent produire des odeurs désagréables de moisi, peuvent pénétrer plus profondément dans les aliments ou les boissons qu'elles infestent.

Solutions : si l'odeur est supportable : Retirez la partie moisie ET tout ce qui a été en contact direct.

- Retirez généreusement autour de la zone affectée.
- Sentez à nouveau : l'odeur du moût restant doit être celle d'une fermentation normale.

Il existe des solutions urgence comme ajoutez du métabisulfite de potassium (1-2g pour 100L) pour bloquer les micro-organismes indésirables mais c'est à vos risques et périls.

3: Moisissures importantes

Ne pas rattraper

Signes qu'il faut jeter le moût : moisissures étendues sur toute la surface, moisissures vertes, noires, ou de plusieurs couleurs, odeur véritablement agressive, putride, écœurante et insupportable.

Pourquoi il ne faut pas essayer de rattraper ?

- Les mycotoxines sont invisibles et disparaissent très difficilement à la cuisson.
- Risque sanitaire pour vous et votre entourage.
- L'eau-de-vie sera de toute façon imbuvable avec des défauts persistants.
- Il est nécessaire de bien nettoyer et désinfecter le matériel de brassage avant de recommencer le processus.

Les 5 règles d'or pour éviter les moisissures



1: Fermeture hermétique absolue

- Remplissage optimal : remplir le fût à 75-80%.
- Barboteur en état de marche (eau propre changée régulièrement) qui empêche l'air d'entrer.
- Joints de fût en bon état.
- Aucun contact avec l'air.

2: pH acide (pH idéal : de 2,8 à 3,1)

- L'acidification du moût limite les risques de développement de bactéries nuisibles à la qualité du produit.
- Mesurez avec des bandelettes pH.
- Corrigez avec de l'acide citrique ou malique si nécessaire.

3: Hygiène irréprochable

- Désinfectez tout le matériel avant utilisation.
- Fruits propres et sains uniquement.
- Mains propres lors des manipulations.

4: Température stable (18-22°C idéal)

- Évitez les variations brutales.
- Pas trop chaud (favorise bactéries).
- Pas trop froid (ralentit levures, laisse place aux indésirables).

5: Distillation rapide

- Les moûts fermentés peuvent être stockés pendant 7 à 8 semaines sans risques majeurs. Il est conseillé de distiller rapidement les matières pour limiter les risques de développement bactérien et microbien.
- Attendre n'apporte aucune amélioration ni en quantité ni en degrés d'alcool.

Les erreurs à éviter

Ne jamais...

- Ajouter du sucre pour « booster ».
- Mélanger des levures de différentes souches.
- Négliger l'hygiène du matériel.

Toujours...

- Prendre la température avant d'agir.
- Noter ce que vous faites.
- Demander conseil avant de tout jeter.

Des conseils

Dans 80% des cas de « fermentation qui ne démarre pas », c'est un problème de température. On peut sauver des dizaines de moûts simplement en les réchauffant et en les remuant. **L'autre erreur classique :** utiliser des levures trop vieilles ou mal réhydratées. Investissez dans des levures fraîches de qualité, c'est quelques euros, ça vaut vraiment le coup !

Mon moût sent un peu le vinaigre, est-ce grave ? La réponse est toujours la même : agir vite. Chaque heure compte.

Un moût qui commence à s'acétifier peut encore donner une eau-de-vie correcte si on distille immédiatement. Mais attendez quelques jours de plus, et c'est foutu !

Faites confiance à votre nez. Si ça sent franchement mauvais, pas juste fort, mais mauvais, ne cherchez pas à rattraper. Vous perdrez votre temps et risquez votre santé. Par contre, ne jetez pas au premier petit biofilm blanc ! C'est souvent juste de la levure Kahm, totalement inoffensive. Retirez-la, fermez bien, et distillez vite.

Le secret ? L'hygiène et la rapidité. Un moût bien fermé dans un fût propre, avec un pH correct, ne pose quasi jamais de problème.

Le résultat

Grâce à ces conseils vous pouvez sauver votre moût. Après réensemencement et ajustement de la température, la fermentation peut repartir en 24 heures. Vous pourrez finalement obtenir une très bonne eau-de-vie !

Pour aller plus loin

Les bons réflexes préventifs

« Le meilleur rattrapage, c'est celui qu'on n'a pas à faire. »

Préparez votre matériel, contrôlez vos paramètres, notez tout dans un carnet.

Besoin d'aide ?

La FNSRPE est là pour vous accompagner.

Vous rencontrez un problème avec votre préparation ? N'hésitez pas à contacter :

Email :

secretariat@fnsrpe.com

Permanence téléphonique :

06 70 59 31 56

Forum d'entraide :

boucle WhatsApp : FNSRPE]

Nos experts bénévoles sont à votre écoute !

La FNSRPE prépare un programme de formations en trois niveaux pour la prochaine campagne.

En attendant, rapprochez-vous de votre syndicat ou fédération ou union départementale, ils peuvent vous conseiller et vous accueillir à des formations pratiques sur la préparation du moût dès cette année. ■





→ Situation géographique

Situé dans la région Occitanie, le Lot est un département du Sud-Ouest de la France qui tire son nom de la rivière éponyme qui le traverse.

Limitrophe de six départements (Corrèze, Cantal, Aveyron, Tarn-et-Garonne, Lot-et-Garonne et Dordogne), ils s'étendent sur 5 217 km² et compte environ 174 000 habitants.

La préfecture est Cahors, célèbre pour son vin rouge AOC et son pont Valentré.

Les deux sous-préfectures sont Figeac et Gourdon.

→ Un territoire de caractère

Le Lot se caractérise par ses paysages variés et préservés :

- **Le Quercy Blanc au sud**, avec ses plateaux calcaires parsemés de murets de pierres sèches.
- **Les vallées du Lot et de la Dordogne**, véritables artères vertes du département.
- **Les Causses du Quercy**, vastes plateaux calcaires classés Parc Naturel Régional.
- **Le Ségala**, au nord-est, zone de transition vers le Massif Central.

Le département bénéficie d'un climat tempéré avec des influences océaniques et méditerranéennes, propice à une agriculture diversifiée.

→ Agriculture et terroir

Le Lot possède une forte identité agricole et gastronomique. Productions emblématiques :

- Le vin de Cahors (AOC Malbec), mondialement reconnu.
- Le safran du Quercy (AOP).
- L'agneau fermier du Quercy (Label Rouge et IGP).
- La truffe noire du Quercy.
- Les noix du Périgord (AOP) sur la partie nord.
- Le melon du Quercy (IGP).
- Le Rocamadour, célèbre fromage de chèvre (AOP).

L'arboriculture fruitière est également présente avec la culture de prunes, cerises, pommes et autres fruits à noyau, offrant aux bouilleurs de cru locaux une matière première de qualité exceptionnelle.

→ La tradition du bouilleur de cru

Dans le Lot, la tradition de la distillation artisanale reste vivace, particulièrement dans les zones rurales. Les bouilleurs de cru transforment les fruits de leurs vergers (prunes, cerises, poires, coings) en eaux-de-vie réputées.

La diversité des terroirs lotois permet la production d'eaux-de-vie aux arômes variés et typés, perpétuant un savoir-faire ancestral transmis de génération en génération.

→ Patrimoine et culture

Le Lot est riche d'un patrimoine exceptionnel :

- **Rocamadour**, cité sacrée accrochée à la falaise, deuxième site le plus visité de France.
- **Saint-Cirq-Lapopie**, classé parmi les plus beaux villages de France.
- Les grottes préhistoriques de Pech Merle avec leurs peintures rupestres.
- Le pont Valentré de Cahors, classé au patrimoine mondial de l'UNESCO.
- De nombreux châteaux, bastides médiévales et villages de pierre.

→ Économie rurale et dynamisme local

Malgré une économie essentiellement rurale, le Lot maintient son dynamisme grâce à :

- Un tourisme vert en plein essor (randonnées, cyclotourisme, tourisme fluvial).
- Une agriculture de qualité tournée vers les labels et appellations.
- Un artisanat vivant (poterie, forge, vannerie, distillation).
- Des syndicats agricoles actifs qui défendent le patrimoine et les savoir-faire locaux.

→ La FNSRPE dans le lot

Le département du Lot compte une communauté active de bouilleurs ambulants organisée au sein de syndicats départementaux affiliés au SNBA et à la FNSRPE.

Ces structures œuvrent pour :

- La préservation du droit de distiller.
- La transmission des savoir-faire traditionnels.
- L'accompagnement des producteurs dans leurs démarches administratives.
- L'organisation d'événements (formations, concours, rencontres).

Source : laradiodugout.fr

Congrès national des bouilleurs ambulants et bouilleurs de cru



Il se déroulera du 25 au 27 avril 2026 au Grand Couvent de Gramat.

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 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
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 2026 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 2026 : **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).

L'assistance de l'Intelligence Artificielle a permis de finaliser la rédaction de certains articles. L'ensemble des textes a fait l'objet d'une validation et d'une vérification par notre équipe éditoriale avant publication.