

Le Bouilleur *de France*

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

GRAND ANGLE

Vergers avancés : le climat rebat les cartes de la distillation

DOSSIER

AG de la FFS :
une filière pour demain

HOMMAGE

Dominique Marchand,
une vie pour la Haute-Marne

VIE DU RÉSEAU

**Fête de l'amambic
à Frémeréville**

GOURMAND

**Deux recettes
à la mirabelle**

ÉDITO

Jean-Charles CHERITAT
Président de la FNSRPE

Chères adhérentes, chers adhérents,

L'été s'achève et, avec lui, une saison marquée par des récoltes précoces qui rappellent, une nouvelle fois, à quel point notre filière est directement exposée aux évolutions du climat. Ce numéro y consacre un grand angle, en écho à ce que nous vous annonçons dans notre lettre d'information de juillet-août.

Ce numéro s'ouvre toutefois sur des hommages. Celui rendu à Dominique Marchand, président du syndicat des bouilleurs de cru de Coublanc en Haute-Marne, de Jean-Pierre Guarin cheville ouvrière du syndicat de Bay-sur-Aube aussi en Haute-Marne et de Denis Ziegler du syndicat de Oberhoffen-sur-Moder dans le Bas-Rhin. Nos pensées vont vers tous les bouilleurs de cru disparus et qui manquent déjà dans leur syndicat/association.

Vous retrouverez également le compte rendu de l'assemblée générale de la Fédération Française des Spiritueux, avec sa démarche « Une filière pour demain », et le prolongement des réflexions d'Éric Birlouez sur l'alcool comme vecteur de lien social – deux textes qui se répondent et interrogent la place de notre secteur dans la société.

Côté terrain, la vie de nos syndicats est à l'honneur avec le retour sur la fête de l'alambic de Frémeréville organisée par Meuse Vergers Traditions, ainsi qu'un focus sur l'Association des Distilleries Indépendantes, qui porte aujourd'hui une mesure européenne intéressante sur les droits d'accise.

Enfin, la mirabelle, star de cet été, se retrouve à l'honneur jusque dans nos assiettes et nos verres, avec deux recettes à partager sans modération...

Bonne lecture à toutes et à tous.

Jean-Charles CHERITAT
Président de la FNSRPE



HOMMAGE

Ces bénévoles
qui font vivre nos syndicats

Dans chaque syndicat de bouilleurs de cru, il existe des hommes et des femmes que l'on ne remarque pas toujours, mais sans qui rien ne fonctionnerait. Ils tiennent les comptes, collectent les cotisations, organisent les manifestations, veillent au bon déroulement des journées de distillation, transmettent la mémoire du métier. Ils le font sans éclat, par fidélité à une cause qui les dépasse : celle de la transmission d'un savoir-faire et d'une tradition. Ces derniers mois, notre fédération a perdu trois de ses figures engagées.

Dominique Marchand,
traditions en Haute-Marne.

C'est avec une profonde tristesse que la Fédération Haut-Marnaise des Bouilleurs de Cru a appris le décès de Dominique Marchand, président du syndicat des bouilleurs de cru de Coublanc et ardent défenseur de nos traditions en Haute-Marne.

Dominique était de toutes les manifestations où la Fédération de Haute-Marne était présente. Son engagement, sincère et fidèle, ne s'est jamais démenti.



D. Thiébaud, Dominique Marchand, J.-C. Chéritat

Membre du Conseil d'Administration de la Fédération des Bouilleurs de cru de Haute-Marne, membre du Conseil d'Administration du syndicat des Bouilleurs de cru du Sud Haut-Marnais, Président du syndicat de Coublanc : Dominique faisait partie de ces hommes qui s'investissent bénévolement, sans compter, pour une cause et pour les autres.

Nous lui devons notamment cette belle idée, née lors d'une réunion de notre syndicat : transmettre quelque chose entre les organisateurs d'aujourd'hui et de demain des congrès nationaux. C'est de cette idée qu'est né, en 2022, le flambeau – un mini alambic – aujourd'hui remis chaque année entre les organisateurs des congrès de la Fédération et ceux du Syndicat National des Bouilleurs Ambulants. Une tradition qui, chaque printemps, perpétuera son souvenir et portera un peu de lui à travers les générations d'organisateurs à venir.

Dominique THIEBAUD
Président Haute-Marne

Denis Ziegler, membre fondateur de l'Association des Bouilleurs de Cru d'Oberhoffen-sur-Moder, s'est éteint à 65 ans.

Issu d'une famille typiquement alsacienne où le savoir-faire de la distillation se transmet de père en fils, il avait grandi tout enfant aux côtés de son grand-père, le regardant œuvrer lors des journées hivernales de distillation.

Gardien de chapiteau et membre très actif de son association, il était toujours présent lors des manifestations et des moments de convivialité.

Apprécié pour sa gentillesse, son humour et sa bonne humeur, il laisse un grand vide parmi les membres de son association.

Nicolas HEINRICH
Syndicat Oberhoffen-sur-Moder



Denis Ziegler

GRAND ANGLE

**Vergers avancés :
le climat rebat les cartes**

Jean-Pierre Guarin, figure connue et reconnue du syndicat des bouilleurs de cru de Bay-sur-Aube, en Haute-Marne.

Il avait pris en charge, avec son épouse Marie-Hélène, la collecte des cotisations de son syndicat – une mission accomplie avec fidélité et dévouement pendant de nombreuses années.

Le couple était de toutes les manifestations, aussi bien du syndicat de Bay-sur-Aube que du syndicat des bouilleurs de cru du Sud Haut-Marnais, où tous deux ont exercé également la fonction de vérificateurs aux comptes.

Jean-Pierre s'est éteint après une longue maladie, affrontée avec courage et dignité jusqu'au bout.

Nous adressons à Marie-Hélène et à toute sa famille nos plus sincères condoléances, ainsi que celles de l'ensemble des adhérents et du bureau.

Jean-Pierre laisse le souvenir d'un homme engagé, fidèle et discrètement essentiel à la vie de nos syndicats.

Ces trois parcours, comme ceux de tant d'autres bénévoles souvent discrets, méritent d'être racontés. Dans une époque où chacun a tendance à se replier sur son petit monde, où l'engagement collectif semble parfois passé de mode, ces personnes qui donnent de leur temps, de leur énergie et de leur fidélité sans rien attendre en retour sont tout simplement exceptionnelles.

Sans elles, nos syndicats et nos associations seraient ternes et beaucoup, sans doute, n'existeraient même plus.

Notre fédération avait déjà connu, il y a quelques années, une perte de cette nature avec le décès de Marie-Claude Jouffroy, qui fut trésorière de la FNSRPE et de l'association de Franche-Comté/Bourgogne. Son engagement au service de la fédération reste, aujourd'hui encore, dans toutes les mémoires.

Ces hommages rendus à Jean-Pierre Guarin, Dominique Marchand, Denis Ziegler et Marie-Claude Jouffroy rappellent aussi toute la reconnaissance que nous devons aux bénévoles de nos syndicats, connus ou discrets, qui font vivre au quotidien la fédération et ses valeurs.

Nous adressons à leurs familles et à leurs proches nos plus sincères condoléances, ainsi que celles de l'ensemble des adhérents et du bureau national. ■

Jean-Charles CHERITAT

Chaque année, le rituel est bien connu : observer les arbres, surveiller la météo, attendre le bon moment. Celui où le fruit atteint son équilibre parfait entre sucre, acidité et arômes. Mais depuis plusieurs années, ce tempo ancestral s'emballe. Les repères changent, les calendriers se resserrent, et l'été 2026 en offre une illustration frappante : partout en France, les récoltes s'annoncent plus précoces que jamais.

Un phénomène national, mesuré et documenté

Le monde viticole, particulièrement étudié par les chercheurs, fournit des indicateurs très clairs de cette évolution. Sur plusieurs grands vignobles français – Champagne, Alsace, Bordeaux, vallée du Rhône – les vendanges ont avancé en moyenne de 24 jours en un demi-siècle. Les travaux de l'Inrae montrent que la précocité gagne environ quatre jours par décennie. Ce qui se joue ici dépasse largement la viticulture : c'est l'ensemble des cycles agricoles qui se trouve modifié sous l'effet du réchauffement climatique.

Des vergers en première ligne

Nos vergers n'échappent pas à cette dynamique. Mirabelles, quetsches, prunes... toutes ces productions, au cœur de l'activité des bouilleurs de cru, sont directement concernées. En Lorraine, berceau de la mirabelle, la campagne 2026 illustre parfaitement cette évolution : la récolte a débuté avec près de deux semaines d'avance par rapport à ce qui était observé il y a seulement dix ans, sous l'effet de températures élevées dès le printemps et d'un déficit hydrique marqué.

Faut-il y voir une menace systématique pour la qualité ? Pas nécessairement : le cru 2026 s'annonce globalement satisfaisant. Mais l'essentiel est ailleurs – ce n'est plus seulement la qualité d'une année qui est en jeu, c'est la perte de stabilité des repères.

Une maturation plus rapide... mais plus complexe

L'élévation des températures accélère le développement des fruits, mais cette apparente simplicité cache des mécanismes complexes. Une chaleur excessive peut désynchroniser les paramètres de maturité : le fruit peut paraître mûr visuellement tout en restant en retrait sur le plan aromatique. Le stress hydrique joue également un rôle déterminant, concentrant les sucres mais fragilisant aussi le fruit.



Des effets directs... jusque dans l'alambic, notre analyse.

Ces évolutions ne s'arrêtent pas au verger : elles se prolongent jusqu'à la distillation. Les alambics, même les plus modernes, ne compensent pas les effets du climat : ils en sont les révélateurs. Des fruits plus riches en sucres peuvent conduire à des degrés alcooliques plus élevés après fermentation, mais cette richesse n'est pas toujours synonyme d'équilibre. Les distillateurs doivent adapter leurs pratiques : affiner les coupes entre têtes, cœur et queues, surveiller davantage les fermentations, et parfois revoir les temps de macération.

Quelles conséquences pour les bouilleurs de cru ?

Une récolte plus précoce peut modifier la teneur en sucre des fruits et donc le potentiel alcoométrique des eaux-de-vie. Ces évolutions posent aussi la question des temps de macération et des conditions optimales avant distillation. Si la tendance se confirme, c'est toute l'organisation des campagnes de distillation, et des tournées des bouilleurs ambulants, qui pourrait évoluer.

Observer, partager, anticiper

Face à ces mutations, une certitude s'impose : l'expérience de terrain devient essentielle. Partager les constats, croiser les expériences, confronter les pratiques : c'est ainsi que la profession pourra s'adapter collectivement, tout en préservant la qualité et l'identité de ses eaux-de-vie. Le réchauffement climatique n'est plus une hypothèse. Il façonne déjà nos vergers... et, désormais, nos distillations. ■

Sources : Pleinchamp, Hérault Tribune, France Info, ICI France Bleu/France 3, Jardins de France, Agribourgogne, Réussir fruits & légumes, travaux de l'Inrae.

La Fédération Française des Spiritueux dévoile sa démarche de responsabilité sociétale de filière, à l'occasion de son assemblée générale du 1^{er} juillet 2026.

Une filière unie et tournée vers l'avenir

Le 1^{er} juillet 2026, à la Maison des Polytechniciens, la Fédération Française des Spiritueux (FFS), présidée par Guillaume Girard-Reydet, tenait son Assemblée générale ouverte. Au cœur des échanges : la présentation d'une démarche structurante pour l'avenir de la filière, intitulée « Une filière pour demain » et consacrée à la responsabilité sociétale de filière (RSF), présentée par Stéphane Cluzet (PDG de Bacardi France) et Emmanuel Delafon (PDG de Chartreuse, trésorier de la FFS), avec la participation d'Émilie Giffard et de Margaux Pelcat, membres du comité de pilotage.

Mon ressenti sur cette Assemblée Générale

Invité à participer à l'Assemblée Générale, j'ai pu vivre de l'intérieur, avec Parick Martinet, ce moment fort de partage et de cohésion qui fait battre le cœur de notre grande famille de distillateurs qu'ils soient professionnels ou amateurs.

Dans un contexte où ce métier fait face à de rudes défis – entre aléas climatiques et évolutions réglementaires –, le ton de cette édition était résolument tourné vers l'action et la solidarité. J'ai été particulièrement marqué par la volonté collective de porter une démarche d'avenir, alliant modernité et respect de nos traditions ancestrales.

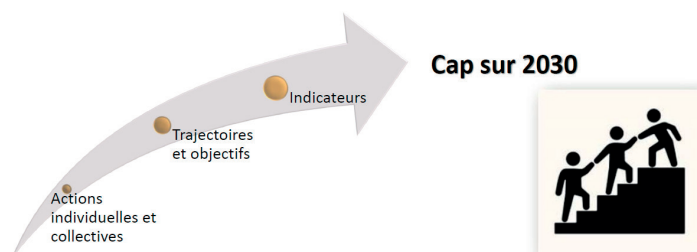
Les échanges riches et constructifs de cette journée ont rappelé à quel point notre force réside dans la passion commune qui nous anime et dans l'engagement indéfectible des femmes et des hommes du réseau de la distillation. Face aux mutations de notre environnement, la profession fait front, démontrant que performance et responsabilité environnementale vont de pair pour pérenniser nos terroirs.

Le président a remercié l'ensemble des organisateurs et des participants pour l'accueil chaleureux et ces moments d'échanges inspirants qui insufflent un vent d'optimisme pour la suite.

Une filière confrontée à de multiples pressions

La présentation s'est ouverte sur un constat étayé : vagues de chaleur (nous n'étions que le 1^{er} juillet), tensions croissantes

UNE DÉMARCHÉ AMBITIEUSE ET ENGAGEANTE POUR LA FFS ET SES MEMBRES



sur la ressource en eau, complexité écologique des emballages, velléités parlementaires de taxation renforcée, sans compter une baisse de 60 % de la consommation d'alcool en France depuis soixante ans. Face à ce constat, l'ambition affichée est claire : assurer la pérennité de la filière en embarquant les entreprises vers une économie durable.

Une feuille de route en quatre axes

La démarche s'appuie sur la méthode de la double matérialité pour prioriser ses enjeux. Elle débouche sur quatre axes prioritaires : l'amont agricole (socle commun de durabilité des matières premières), les emballages (réemploi, allègement, recyclabilité), l'eau (réduction des prélèvements, qualité des effluents) et la santé du consommateur (formation au risque alcool, consommation responsable) – complétés par une action transverse d'accompagnement des adhérents dans leur bilan carbone.

Le Diag Décarbon'Action

Porté par BPIFrance et l'Ademe, ce dispositif permet aux TPE, PME et ETI de moins de 500 salariés de réaliser un premier bilan gaz à effet de serre, avec un financement pouvant atteindre 4 000 € sur les 10 000 € que coûte la démarche en moyenne.

Cap sur 2030

La démarche se déploie en trois temps : actions individuelles et collectives, définition de trajectoires communes, puis suivi par des indicateurs partagés. Un engagement qui vient utilement compléter les réflexions portées, lors de cette même Assemblée générale, par le sociologue Éric Birlouez sur la place de l'alcool comme vecteur de lien social – à retrouver page suivante.

Tiré de FFS - Responsabilité sociétale de filière - Feuille de route 2026-2030
Site : <https://www.spiritueux.fr/>

AMONT AGRICOLE	EMBALLAGES	EAU	SANTÉ DU CONSOMMATEUR
Réduire l'impact environnemental de la filière des spiritueux en travaillant avec les acteurs de l'approvisionnement agricole	Diminuer les émissions de GES liées au cycle de vie des emballages	Améliorer la gestion des eaux (qualité et quantité)	Promouvoir une consommation responsable auprès des différents publics

TRANSVERSE

ACCOMPAGNER LES ADHÉRENTS DANS LA RÉALISATION DE LEUR BILAN CARBONE

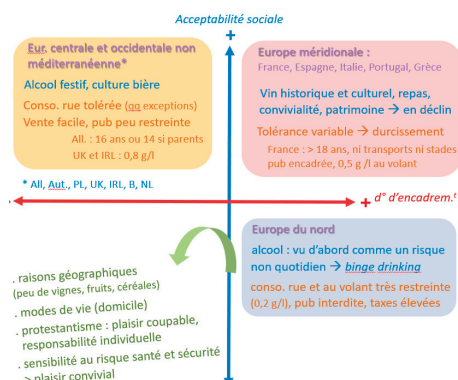


Éric Birlouez, ingénieur agronome et sociologue, spécialiste de l'histoire de l'alimentation

La place de l'alcool dans nos sociétés ne peut être comprise sans remonter à ses origines. Bien avant l'agriculture, l'être humain consommait déjà des substances fermentées naturellement. Cette relation ancienne s'est accompagnée d'une évolution biologique, notamment une meilleure capacité à métaboliser l'éthanol, traduisant une véritable adaptation au fil du temps.

Une fonction sociale et culturelle majeure

L'alcool n'est pas qu'un produit de consommation : il est un fait social total. Il a été utilisé comme source d'énergie, comme antiseptique, mais aussi comme médiateur symbolique entre les hommes et le sacré. Très tôt, il devient un « lubrifiant social », facilitant les interactions et renforçant le sentiment d'appartenance à un groupe.



Une société en crise de liens

Au-delà de la question de l'alcool, c'est l'état du lien social qui interroge aujourd'hui. Les crises contemporaines ont en commun une fragilisation des relations humaines. La disparition progressive des lieux de sociabilité, comme les cafés et bistrots, constitue un signal préoccupant, notamment dans les territoires ruraux.

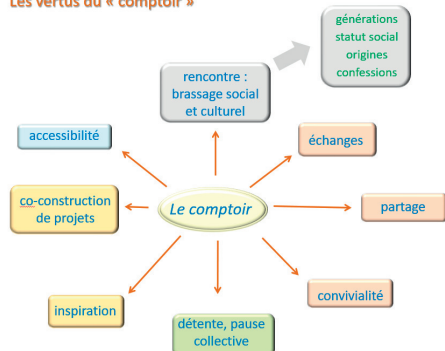
3. Une société en crise[s] → perte de liens



Repenser l'alcool comme vecteur de lien

Face à cette « crise du lien », une réflexion émerge : et si l'alcool pouvait retrouver une place dans une « société des liens » plutôt que dans une « société des biens » ? L'enjeu n'est pas de nier les risques liés à sa consommation, mais de promouvoir un usage responsable et contextualisé. Le bistrot, le comptoir ou le repas gastronomique illustrent cette fonction : ils permettent le brassage des générations et des origines, tout en favorisant l'échange et la convivialité.

Les vertus du « comptoir »



Bistrots et cafés, patrimoine en déclin

Anciens « réseaux sociaux » populaires et accessibles à tous, les bistrots se raréfient fortement (communes rurales

sans commerce : 25 % en 1980 → 62 % en 2023 ; cafés : 200 000 en 1960 → 18 000 aujourd'hui). Une candidature UNESCO vise à les inscrire au patrimoine culturel immatériel.

Le comptoir, lieu de brassage social

Il mêle générations, statuts et origines : échanges, partage, convivialité.

L'apéritif et le repas, ciments sociaux L'apéritif est présenté comme patrimoine à part entière. Le « repas gastronomique des Français », inscrit à l'UNESCO, structure une tradition ancienne (courses et cuisine partagées, plusieurs plats, accord mets-vins) qui renforce les liens familiaux et amicaux.

Préserver les lieux et occasions de rencontre où une consommation responsable et modérée d'alcool aide à restaurer une société des liens vers une approche équilibrée.

La question de l'alcool ne peut être réduite à une opposition entre plaisir et risque. Préserver les moments et les lieux de partage apparaît comme une priorité. Une consommation modérée et responsable, inscrite dans des pratiques collectives, peut ainsi contribuer à restaurer une société plus solidaire et plus connectée.

Un sujet qui résonne directement avec la mission des bouilleurs de cru : préserver un savoir-faire, mais aussi entretenir un héritage culturel et familial profondément ancré dans les territoires.

La consommation d'alcool doit se faire avec modération. Il est important de respecter les recommandations officielles pour préserver votre santé et votre sécurité.

Tiré de la présentation d'Eric Birlouez AG FFS 2026
E-mail : ericbirlouez@wnadoo.fr
site : <https://www.ericbirlouez.fr/>





Échos de la Fédération des Producteurs de Fruits du Bas-Rhin

Une grande famille de bénévoles passionnés dont la vocation est de sauvegarder les vergers familiaux, préserver et relancer les anciennes variétés de fruits, tout en les valorisant.

Pour cela, elle organise et pilote : la formation initiale et de perfectionnement de ses moniteurs, des cours techniques spécifiques, des stages de formation, ainsi que des supports pédagogiques.

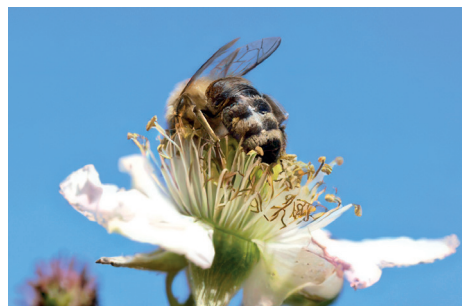


Elle peut s'appuyer sur un réseau d'une centaine d'associations disséminées dans tout le département, et qui vont dispenser 450 cours de taille, de greffage, des conférences, chaque année à ses 8 000 membres.

Cinq commissions se répartissent les différents rôles :

La commission Technique : formation des moniteurs et organisation des cours de recyclage.

La commission des Professionnels : relations entre les arboriculteurs familiaux et les professionnels.



La commission Environnement : être à l'écoute de nouvelles techniques de protection et de conduite des vergers. Protection de l'environnement.

La commission Pomologique : répertorier, inventorier et vulgariser les anciennes variétés de pommes et de poires, afin de préserver ce magnifique réservoir génétique.

La commission des bouilleurs de cru : apporte son soutien aux petits distillateurs familiaux dans les domaines techniques et juridiques, en phase avec la réglementation.



Pour en savoir plus sur la Fédération des Producteurs de Fruits du Bas-Rhin :
www.fedearbo67.fr

Président : Freddy Zimmermann

Fédération des Producteurs de Fruits du Bas-Rhin
4 rue Adolphe Mohler - Z.I Nord
67210 OBERNAI

Téléphone : 03 88 62 05 85

Email : fede.arbo67@orange.fr

Dans ce numéro, nous avons le plaisir de mettre à l'honneur l'une de nos nombreuses associations.

L'Association des Arboriculteurs de Bischoffsheim

Située au pied du Mont Sainte-Odile, l'association des arboriculteurs de Bischoffsheim a restauré un alambic à deux passes et propose maintenant chaque année, au mois de septembre, un stage de distillation artisanale et familiale.

Peu d'associations, dont la seule activité est la distillation, existent dans la Bas-Rhin.



Ce sont bien souvent des associations d'arboriculteurs dont certains sont moniteurs (formés par la Fédération des Producteurs de Fruits du Bas-Rhin), et qui disposent d'un alambic. Les adhérents peuvent ainsi transformer les fruits issus de leurs propres vergers.



L'association de Bischoffsheim a inauguré cette année un nouveau verger école, grâce à la municipalité qui a mis à leur disposition de nouvelles parcelles.

Toutes les conditions sont désormais réunies pour disposer de fruits, et les transformer de différentes manières.

La vocation des différentes associations arboricoles est d'accompagner, initier, former leur adhérents et toute personne



intéressée, partager leur savoir-faire dans l'art de la plantation, la taille, l'entretien d'un verger, et d'en valoriser les fruits. Cela permet le maintien des ceintures vertes autour de nos villages.

L'art de la distillation s'apprend au pied de l'alambic

Nous constatons que les nouvelles générations s'intéressent de plus en plus à ce savoir-faire. L'évolution de la réglementation encadrée par les douanes y est aussi pour quelque chose.

SYNDICAT INTER-DÉPARTEMENTAL

de défense du régime local pour la distillation en Alsace-Moselle

Certains ont acquis un verger, et souhaitent le remettre en état. L'art de la distillation s'est un peu perdu avec la génération qui les a précédé, et qui a vécu a priori sur le stock du grand père.

A cela il faut changer l'image de l'alcool, « cet espèce de tord-boyaux qu'il fallait mettre au frais pour pouvoir l'avalier, ou utiliser pour soigner les contusions et laver les vitres ». Il faut désormais faire un produit de qualité, élaboré avec patience. On ne cherche pas la quantité. Le but est d'obtenir un nectar que nous aurons plaisir à faire découvrir.

Suite au succès rencontré en 2025, et afin de satisfaire beaucoup de demandes, rendez-vous a été donné le 12 septembre pour une journée de formation et d'initiation à la distillation. Cette journée est ouverte à tous, aussi bien aux néophytes, qu'aux amateurs souhaitant se perfectionner.

C'est l'occasion de partager un moment convivial riche en échanges.

Il y est question de tradition ancestrale, de rigueur technique, d'expérience, d'approche théorique et pratique, permettant d'expliquer toute les étapes nécessaires à l'élaboration d'une bonne eau-de-vie :

- Les fruits (qualité, propreté, maturité).
- La mise en fût (contrôle de l'acidité, ajout d'enzymes et de levures).
- Le contrôle de la fermentation (tonneau équipé d'un bulleur).
- La distillation, gestion de la chauffe, séparation des produits de tête et de queue pour n'en garder que le cœur.
- Le stockage de l'eau-de-vie, puis la finition.

Il faut changer l'image du bouilleur de cru solitaire dans son arrière-boutique, pour en faire une pratique accessible, responsable et passionnée.

Il sera toujours possible par la suite de compléter cette formation par un cursus plus complet mis en place par la FNSRPE, qui va aborder tout le processus en détail. Nous pouvons d'ores et déjà remercier Daniel Haesinger pour le partage de son savoir-faire en matière de distillation.

Pour compléter cette journée, il est de rigueur de se retrouver autour d'une bonne table. (Yo ! ça m'appelle des choses...).

Jean Claude ROUYER
Président de la commission
des bouilleurs de cru du Bas-Rhin

Président : Richard Haberer
Vice-président : Claude Meyer
Formateur : Christian Friedrich

Synthèse de la réunion de relance du Syndicat Interdépartemental

Après plusieurs années de mise en sommeil, le Syndicat Interdépartemental de défense du régime local de distillation en Alsace-Moselle a été officiellement relancé lors de sa réunion du 19 juin 2026. Cette réunion a permis de réunir les représentants des trois organisations membres : la Fédération des Producteurs de Fruits du Bas-Rhin, la Fédération des Arboriculteurs du Haut-Rhin et l'UDSAH de Moselle. Elle avait pour objectif de remettre en place une gouvernance, de régulariser le fonctionnement administratif et financier du syndicat et surtout de définir les premières actions à mener pour défendre les intérêts des bouilleurs de cru.

Un nouveau bureau a été élu à l'unanimité :

- Président : Jean-Claude Rouyer (67)
- Secrétaire : Christian Rudler (68)
- Trésorier : Romain Sahling (57)

Le montant de la cotisation annuelle a été porté de 155 € à 350 € par fédération, afin de donner au syndicat les moyens de fonctionner et de mener ses actions.

Une volonté de renforcer les liens avec la FNSRPE

Le conseil d'administration a également décidé à l'unanimité que le Syndicat Interdépartemental adhérerait directement à la FNSRPE, pour un montant annuel de 350 €. Cette adhésion doit permettre de renforcer la représentation de l'Alsace-Moselle au niveau national et de participer directement aux travaux et décisions de la fédération.

Défendre le régime local tout en le faisant évoluer

Les échanges ont principalement porté sur les enjeux actuels liés au droit local des bouilleurs de cru.

Plusieurs sujets devront faire l'objet d'un travail approfondi, notamment : le dépôt du col de cygne ; les possibilités de distillation les samedis, dimanches et jours fériés ; la Déclaration Simplifiée d'Accompagnement (DSA) ; le transport des moûts ; la définition de la période de distillation ; les relations avec les services des douanes et l'harmonisation de l'interprétation des textes.

Les participants ont réaffirmé leur attachement au maintien du régime local,

tout en estimant nécessaire de poursuivre le dialogue avec l'administration afin d'obtenir, lorsque cela est possible, des simplifications administratives et des adaptations pratiques.

Le maintien du régime des 50 litres d'alcool exonérés est notamment considéré comme une avancée importante qu'il convient de préserver.

Une réflexion particulière sera menée sur la possibilité d'élargir la période de distillation à une année civile complète, ainsi que sur les conditions permettant aux bouilleurs de cru de distiller plus facilement les week-ends et jours fériés.

Une nouvelle dynamique

Au-delà des décisions statutaires et administratives, cette première réunion marque surtout la volonté commune de redonner au Syndicat Interdépartemental un rôle actif dans la défense et la représentation des bouilleurs de cru d'Alsace-Moselle.

L'objectif est désormais de renforcer la concertation entre les trois départements, de travailler de manière constructive avec la FNSRPE et de porter auprès des pouvoirs publics des propositions concrètes permettant de préserver les spécificités du droit local tout en simplifiant les démarches des bouilleurs de cru.

Une adresse électronique propre au syndicat sera également créée afin de faciliter les échanges et de renforcer sa visibilité.

Prochaine étape : le prochain conseil d'administration se tiendra le 2 octobre 2026 à 17h au VEREXAL à Obernai. Cette réunion devra notamment permettre de poursuivre le travail engagé et de définir plus précisément les premières actions du syndicat.

En résumé : cette réunion du 19 juin constitue une véritable renaissance du Syndicat Interdépartemental. Après plusieurs années de sommeil, les trois fédérations ont décidé de reprendre ensemble la défense du régime local, avec une nouvelle gouvernance, des moyens financiers renforcés et la volonté d'engager un dialogue constructif avec l'administration et la FNSRPE.

Freddy ZIMMERMANN
Président de la Fédération
des Producteurs de Fruits du Bas-Rhin

Les membres du Conseil d'administration : Fédération des Producteurs de Fruits du Bas-Rhin : Freddy Zimmermann, Jean-Marie Keller, Jean-Claude Rouyer et Eugène Walter / **UDSAH Moselle :** Raymond Loos, Romain Sahling, Fabien Claus, Brettnacher Antoine et Vincent Wagner / **Fédération des Arboriculteurs du Haut-Rhin :** Martine Schnell, Georges Wirtz, Christian Rudler et Laurent Schittly

LA MIRABELLE DE LORRAINE

Petite, dorée, sucrée : la mirabelle est bien plus qu'un simple fruit d'été. Emblème du Grand Est et fierté de la Lorraine, elle incarne un savoir-faire régional transmis de génération en génération. Sa saison est aussi courte qu'attendue : quelques semaines seulement, entre la fin juillet et la mi-septembre selon les années et les conditions climatiques.

Un fruit profondément lorrain

Ronde, généreuse et reconnaissable à sa robe jaune doré, parfois ponctuée de petites taches rouges lorsqu'elle est exposée au soleil, la mirabelle possède une identité bien à elle. Sa chair fine, sucrée et parfumée en fait un fruit particulièrement apprécié à la dégustation, mais aussi une matière première de choix pour de nombreuses préparations traditionnelles.

En Lorraine, sa culture appartient depuis longtemps au paysage agricole et familial. Dans les vergers comme dans les jardins, les mirabelliers font partie du patrimoine rural. À la belle saison, la récolte constitue un rendez-vous attendu : les fruits sont cueillis à pleine maturité, lorsque leur équilibre entre sucre, acidité et parfum est optimal.

La mirabelle se déguste fraîche, mais elle se prête également à de nombreuses transformations : tartes, confitures, compotes, conserves, pâtisseries ou fruits à l'eau-de-vie. Pour les bouilleurs de cru, elle représente surtout une matière première particulièrement intéressante, capable de donner une eau-de-vie fine, fruitée et expressive.

Une origine protégée

La Mirabelle de Lorraine bénéficie d'une Indication Géographique Protégée (IGP). Cette reconnaissance officielle établit un lien entre le produit et son territoire et garantit le respect d'un cahier des charges précis.

L'aire géographique de l'IGP couvre l'ensemble des communes des départements de la Meuse, de la Meurthe-et-Moselle, de la Moselle et des Vosges. Ce territoire constitue le cœur historique de la production lorraine.

L'IGP concerne notamment deux variétés emblématiques : la Mirabelle de Nancy et la Mirabelle de Metz. Si elles présentent des caractéristiques communes, chacune possède ses particularités, liées notamment à son aspect, à sa maturité et à ses qualités gustatives.



UNE APPELLATION, DEUX HISTOIRES

1. L'AOC « Mirabelles de Lorraine » (eau-de-vie)

L'appellation d'origine contrôlée a été homologuée par le décret n° 2015-41 du 20 janvier 2015. Cette AOC concerne spécifiquement l'eau-de-vie de mirabelle, avec des critères précis : un titre alcoométrique minimum de 45 %, une teneur en substances volatiles d'au moins 300 g/hl d'alcool pur, et une teneur en acétate d'éthyle inférieure ou égale à 500 g/hl.

Derrière ces chiffres se trouve une volonté essentielle : obtenir une eau-de-vie qui conserve l'expression aromatique du fruit et qui puisse traduire fidèlement le caractère de la mirabelle lorraine.

2. L'IGP « Mirabelles de Lorraine » (fruit frais)

C'est celle qui concerne le fruit lui-même, pas l'eau-de-vie. Le cahier des charges a été récemment mis à jour : homologué par arrêté du 17 janvier 2025, publié au JORF n° 0034 du 9 février 2025. Cette IGP couvre les prunes des variétés Mirabelle de Nancy et Mirabelle de Metz, fraîches ou surgelées, avec des critères de calibre (diamètre ≥ 22 mm) et de teneur en sucre ($\geq 16^\circ$ Brix pour les fruits de bouche).

Derrière cette douceur solaire se cache une matière première précieuse pour nos bouilleurs de cru : l'eau-de-vie de mirabelle reste l'une des expressions les plus pures de notre patrimoine fruitier – une richesse toutefois de plus en plus dépendante d'étés chauds et de calendriers de récolte précoces, comme le montre notre grand angle des pages précédentes.

De l'arbre au bouilleur

Pour le bouilleur de cru, l'histoire commence bien avant l'alambic. Elle commence dans le verger, avec le choix de la variété, l'entretien des arbres et surtout l'observation de la maturité.

Une mirabelle destinée à la distillation doit présenter un fruit sain et suffisamment mûr pour offrir tout son potentiel aromatique. La récolte constitue donc une étape déterminante. Trop tôt, le fruit manque de sucre et d'expression ; trop tard, il peut perdre une partie de sa fraîcheur et devenir plus fragile.

Après la récolte vient le temps de la fermentation. Les fruits sont préparés puis mis à fermenter afin que les sucres naturellement présents dans leur chair soient transformés en alcool. Cette étape demande patience et attention : la qualité de la fermentation conditionne directement la qualité de la future eau-de-vie.

La distillation révèle ensuite ce que le fruit avait progressivement construit.

Dans l'alambic, l'alcool et les composés aromatiques sont séparés et concentrés. Le savoir-faire du bouilleur prend alors toute son importance, notamment dans la conduite de la distillation et dans la sélection des différentes fractions.

Un patrimoine fragile face au climat

La mirabelle est aussi un excellent témoin des évolutions du climat. Le calendrier du verger change : floraisons parfois plus précoces, épisodes de chaleur plus fréquents, risques liés aux gelées tardives ou aux périodes de sécheresse. Autant de facteurs susceptibles d'influencer la récolte et la qualité du fruit.

Pour les producteurs comme pour les bouilleurs de cru, ces évolutions imposent une observation toujours plus fine du verger. La date de récolte peut varier d'une année à l'autre et le fruit peut atteindre sa maturité beaucoup plus rapidement lors des étés particulièrement chauds.

Cette précocité n'est pas sans conséquence pour la distillation. Le bouilleur doit pouvoir s'adapter à un fruit qui évolue rapidement après la récolte et organiser la fermentation et la distillation dans les meilleures conditions.

La mirabelle, une signature lorraine

Derrière sa petite taille et son apparente simplicité, la mirabelle concentre donc tout un patrimoine : celui des vergers lorrains, des récoltes estivales, des recettes familiales et du travail des bouilleurs de cru.

De la branche à l'alambic, elle raconte une même histoire : celle d'un fruit intimement lié à son territoire et d'un savoir-faire qui transforme sa richesse naturelle en une eau-de-vie parmi les plus emblématiques de notre patrimoine fruitier.

Et lorsque le verre révèle enfin ses notes délicates de fruit mûr, de prune et de noyau, c'est toute la Lorraine qui semble s'y exprimer. ■

Sources : INAO, Ministère de l'Agriculture, Réussir Fruits & Légumes



Fête de l'alambic à Frémeréville

Meuse Vergers Traditions organisait, le 28 mars 2026, la Fête de l'alambic et des vergers : concours de dégustation, formation et démonstration de distillation.

Parmi les 18 candidats au 2^e concours de dégustation des eaux-de-vie de mirabelle de Meuse, 6 ont été sélectionnés pour la finale : médaille d'or pour Sébastien Berthelon, médaille d'argent pour Pol Esselin, médaille de bronze pour Gérard Hocquart, suivis d'Olivier Serrière, Jean-Marie Pierson et Gauthier Navel (le plus jeune compétiteur).

Les eaux-de-vie ont bénéficié d'une analyse des composés volatils réalisée par l'Université de Lorraine (plateforme LCP-A2MC). Les 6 échantillons testés en 2025 ont été jugés conformes, un rappel de l'importance de la formation à la préparation du moût avant distillation, que la FNSRPE et ses structures affiliées continuent de proposer.



Une formation à la dégustation menée par Thierry Heins (ex-directeur du Concours Mondial de Bruxelles des Spiritueux) a réuni une quinzaine de participants, tandis que Louis Esselin, président du syndicat communal de distillation de Frémeréville, animait une démonstration de distillation en 2 passes dans l'alambic municipal.

Direction Régionale des Douanes de Franche-Comté

**Campagne 2026-2027 :
nouveau formulaire de distillation:**

La Direction Régionale des Douanes de Besançon a transmis à la FNSRPE le formulaire de distillation artisanale 08-2026 R, applicable pour la campagne 2026-2027. Téléchargement libre sur www.fnsrpe.com, rubrique « Spécificités ».

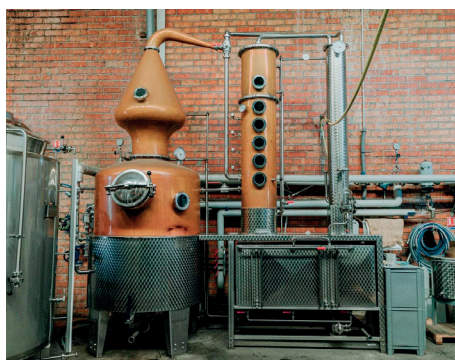
L'ADI, la voix des distilleries indépendantes

Créée en 2018, l'Association des Distilleries Indépendantes (ADI) rassemble des professionnels qui partagent une conviction commune : la distillation artisanale mérite d'être défendue et accompagnée collectivement. Trois missions : favoriser l'entraide entre distillateurs, faire connaître leur savoir-faire, et porter la voix de la profession auprès des pouvoirs publics.

Sur le terrain, cela se traduit par un forum d'échanges, des groupes de travail thématiques, et des tarifs négociés via la plateforme d'achat groupé Négobrass.

L'association reste ouverte à tous les profils, des distilleries installées (150 €/an) aux bouilleurs de cru et sympathisants (30 €/an).

Charles DELALANDE
Maison Cabestan, Trésorier de l'ADI



Enfin une règle européenne intéressante

L'article 22 de la directive 92/83/CEE permet un abattement de 50 % de droits d'accise pour les distilleries indépendantes produisant moins de 10 hl d'alcool pur par an.

Un dispositif déjà appliqué aux brasseries indépendantes et aux rhums des DOM, que l'ADI, soutenue par la FFS, porte aujourd'hui auprès des pouvoirs publics pour l'intégrer au prochain budget.

Quentin LE CLEACH
Président de l'ADI

VIE PRATIQUE & ANNONCES

CONGRÈS DÉPARTEMENTAL FDBcru 52 (Haute-Marne)

La Fédération Départementale des syndicats de Bouilleurs de Cru et Récoltants familiaux de Haute-Marne tiendra son Congrès départemental le samedi 3 octobre 2026, salle du Forum à Montigny-le-Roi, à partir de 9h30. Au programme : remise des DSA par les

Douanes de Troyes, bilan des actions 2025-2026, bilan des adhésions et abonnements, opération « arbres fruitiers », retour sur le Congrès national 2026, exposé et vin d'honneur. Un repas (32 €) suivra la séance.

Inscription (congrès et repas) avant le 28 septembre auprès de Michel Andreu, au 06 37 74 66 99 / andreu.m@orange.fr.

ÉQUIPEZ VOTRE ALAMBIC Le groupe de sécurité FNSRPE

Manomètre et soupape de sécurité : deux équipements indispensables pour distiller en toute tranquillité. La FNSRPE vous propose son groupe de sécurité, disponible sur commande.

Prix et modalités de commande :
secretariat@fnsrpe.com
Voir sur www.fnsrpe.com

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE**Jura**

L'association des Récoltants de Fruits, des Vignerons et des Bouilleurs de Cru du Jura tiendra son Assemblée générale annuelle ordinaire le 10 octobre à 10h à l'Auberge du Buffard, 5 Grande rue, 25440 Buffard. À l'ordre du jour : Rapport d'activité.

- Bilan financier.
- Renouvellement des membres et élection du bureau.

- Interventions des invités.
- Questions diverses.

Notre AG sera suivie d'un repas pour la somme de 40 €, vin et café compris (35 € pour les adhérents).

Nécessité d'une inscription rapide

Réponse impérative attendue pour le 5 octobre 2026 auprès de Hervé Bouillod
Tél. : 06 70 09 57 66

Email : bouillod.hervé@orange.fr

RAPPEL SÉCURITÉ**Alambics à bain-marie**

Le bain-marie a supprimé le risque de carbonisation des fruits, mais il génère de la pression : à surveiller. Avant chaque chauffe, vérifiez la présence d'eau (le trop-plein doit déborder), le bon état du manomètre et de la soupape de sécurité, et ne dépassez jamais 0,5 bar. Sans eau, la cucurbitule surchauffe et peut imploser. Prenez votre temps : la distillation doit rester un plaisir.

Rappel d'après l'exposé de Laurent Schittly (n°365-366).

RAPPEL TARIFS**Adhésion directe à la FNSRPE**

Pour les personnes adhérant directement à la FNSRPE, sans passer par un organisme affilié, le plein tarif annuel (adhésion + abonnement à la revue « Le Bouilleur » de France) est passé de 16 € à 20 €. Les adhérents d'un syndicat, d'une association ou d'une fédération départementale affiliée bénéficient d'un tarif privilégié auprès de leurs dirigeants.

GOURMAND**DEUX RECETTES À LA MIRABELLE****Gâteau moelleux à la mirabelle****Pour 6 personnes**

Préparation 20 min, cuisson 35 min

Ingrédients :

- 500 g de mirabelles dénoyautées
- 150 g de sucre
- 150 g de farine
- 100 g de beurre fondu
- 3 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 2 cuillères à soupe d'eau-de-vie de mirabelle (facultatif)

Préparation :

- Préchauffer le four à 180° C.
- Fouetter les œufs et le sucre jusqu'à blanchiment
- Ajouter le beurre fondu puis la farine, la levure et le sel.
- Incorporer l'eau-de-vie si utilisée.
- Verser la pâte dans un moule beurré, répartir les mirabelles sur le dessus en les enfonçant légèrement.
- Enfourner 35 minutes, la pointe d'un couteau doit ressortir sèche.
- Laisser tiédir avant de démouler.

Confiture de mirabelles light**Ingrédients :**

- 450 g de mirabelles
- 1/2 citron (jus)
- 1 pointe de gomme de guar
- 1 cc d'agar agar
- 50 g de sucre de bouleau
- 1 cc d'épices pour pain d'épices
- 500 ml d'eau

**Préparation :**

- Dénoyauter les mirabelles.
- Dans une casserole, verser l'eau et les mirabelles. Porter à ébullition et cuire à feu moyen 20 mn.
- Verser la préparation dans un mixeur avec le jus de citron, la gomme de guar, les épices et le sucre. Mixer.
- Verser la préparation dans la casserole. Porter à ébullition. Ajouter l'agar agar.
- Mélanger et maintenir l'ébullition à feu doux 1 mn en continuant de mélanger.
- Rectifier le sucre si nécessaire.
- Verser de suite dans des pots. Visser.
- Retourner tête en bas 30 mn. Retourner à l'endroit. Laisser refroidir à température ambiante.

Cette confiture se conserve plusieurs mois au réfrigérateur, même non entamée !

source : Véronique Hervouet

<https://cookpad.com/fr/profil/30520818>

COCKTAILS**« Le Bouilleur »****Pour 1 verre****Ingrédients :**

- 3 cl d'eau-de-vie de mirabelle
- 2 cl de jus de citron
- 1 cl de sirop de sucre de canne
- Quelques quartiers de mirabelle fraîche
- Eau pétillante.

Préparation :

Dans un verre rempli de glaçons, verser l'eau-de-vie, le jus de citron et le sirop. Mélanger, allonger d'eau pétillante, décorer de quartiers de mirabelle fraîche. Servir bien frais.

Autres cocktails**Mirabelle Sour**

Eau-de-vie de mirabelle, jus de citron frais, sirop de sucre, blanc d'œuf (optionnel pour la texture), shaké avec glace.

Mirabelle Old Fashioned

Eau-de-vie de mirabelle, un sucre, quelques traits d'angostura bitters, zeste d'orange – une variante fruitée du classique au whisky.

Mirabelle Spritz

Eau-de-vie de mirabelle, prosecco ou crémant d'Alsace, un trait de sirop de fleur de sureau, complété à l'eau pétillante, glaçons et une tranche de mirabelle fraîche.

La consommation d'alcool doit se faire avec modération. Il est important de respecter les recommandations officielles pour préserver votre santé et votre sécurité.

Où nous trouver ?

Liste des interlocuteurs à contacter si vous n'êtes pas membre d'un syndicat ou d'une association affiliée 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

(Franche-Comté / Bourgogne)

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

39 - JURA

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

46 - LOT

VIGIE Alexandre
6, chemin des Près
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 Wenheck
Petit Ebersviller
57730 MACHÉREN
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
ZIMMERMANN Freddy
4, rue Adolphe Mohler - ZI Nord
675210 OBERNAI
Tél : 03 88 62 05 85
E-mail : fede.arbo67@orange.fr

68 - HAUT-RHIN

FEDARBO68
SCHNELL Martine
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 Boussinière
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 VOIE LES BAINS
Tél : 06 86 81 45 91
E-mail : gury pierre@orange.fr
DAVAL François
4 LE BENNEVISE
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

ADHÉREZ AU PLUS PRÈS DE CHEZ VOUS !

Bulletin d'adhésion et d'abonnement à n'utiliser que si votre département ne figure pas dans la liste ci-dessus.

En cas de doute sur votre département, n'hésitez pas à contacter le siège de la FNSRPE.

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 : **20 €**

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

☐ Je choisis uniquement de m'abonner pour 4 numéros à la revue Le Bouilleur de France : **15 €**

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 :

E-mail :

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 **20 €** 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 Récitants 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.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé : Ce message n'est pas une simple formalité, mais un rappel légal et sanitaire que nous nous engageons à diffuser.