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.

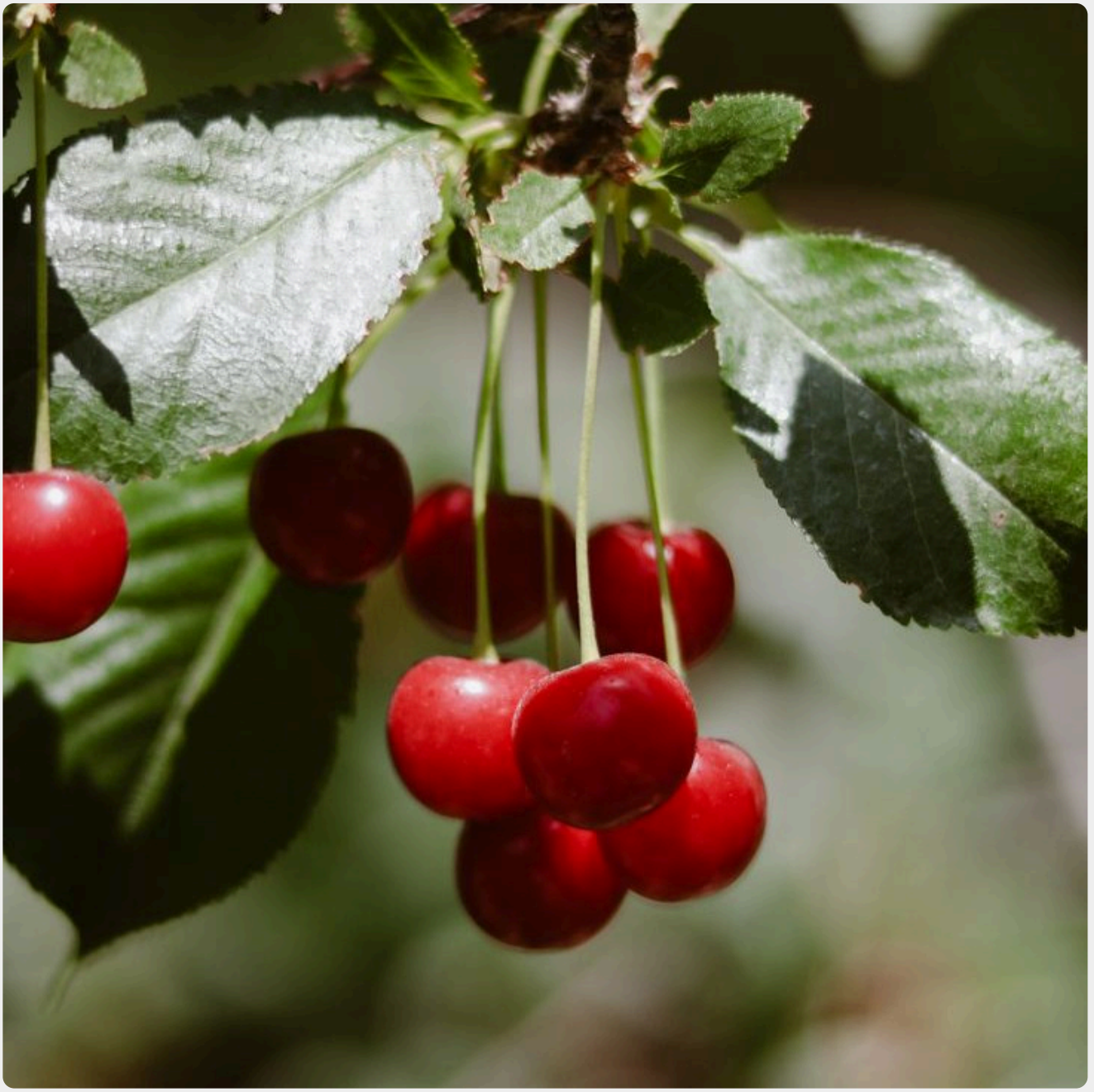
Trimestriel de la **F**édération **N**ationale des **S**yndicats des **R**écoltants familiaux de fruits et **P**roducteurs d'**E**au-de-vie naturelle [FNSRPE]

Mai - Juin 2026

{{ contact.CIVILITE }} {{ contact.PRENOM }} {{ contact.NOM }}

Votre identifiant : {{ contact.ID_HOME }}

Allez sur le site de la FNSRPE



Le fruit du moment

La récolte des cerises bat actuellement son plein dans de nombreuses régions françaises. Malgré les aléas climatiques, la cerise demeure l'un des fruits emblématiques de la production fruitière et de la distillation artisanale.

La cerise française : une production sous pression, mais toujours incontournable

Avec l'arrivée du mois de juin, la cerise marque traditionnellement le début de la saison des récoltes dans de nombreuses régions françaises. Fruit apprécié des consommateurs, elle constitue également une matière première de choix pour la transformation et la production d'eaux-de-vie.

Une production concentrée dans quelques grandes régions

La France produit chaque année entre 30 000 et 40 000 tonnes de cerises selon les conditions climatiques. Les principaux bassins de production se situent en Auvergne-Rhône-Alpes, en Provence-Alpes-Côte d'Azur, en Occitanie et dans la vallée du Rhône.
Parmi les variétés les plus cultivées figurent Burlat, Summit, Folfer, Sweetheart ou encore Régina. Ces variétés ont été sélectionnées pour leur qualité gustative, leur calibre et leur aptitude au transport.

Des producteurs confrontés à de nombreux défis

Depuis plusieurs années, les arboriculteurs doivent faire face à des conditions de production de plus en plus complexes. Les épisodes de gel printanier, les fortes pluies au moment de la maturation et les vagues de chaleur estivales peuvent fortement affecter les rendements.
La lutte contre la mouche asiatique Drosophila suzukii reste également une préoccupation majeure. Ce ravageur peut provoquer d'importantes pertes économiques dans les vergers lorsqu'il n'est pas maîtrisé.
À ces difficultés s'ajoutent l'augmentation des coûts de production, le manque de main-d'œuvre saisonnière et la concurrence des importations.

Une place privilégiée dans la transformation

Toutes les cerises ne sont pas destinées au marché du fruit frais. Une partie de la récolte est valorisée dans les confitures, les jus, les pâtisseries, les conserves et bien entendu dans la production d'eaux-de-vie.
Les fruits présentant des défauts esthétiques, mais conservant leurs qualités gustatives trouvent ainsi une seconde valorisation particulièrement intéressante pour les producteurs.

La cerise et les bouilleurs de cru

Pour les producteurs d'eaux-de-vie, la cerise demeure l'un des fruits les plus nobles à distiller. Les variétés riches en sucre et en arômes permettent d'obtenir des eaux-de-vie fines et élégantes, très appréciées des amateurs.
La réussite d'une eau-de-vie de cerise repose avant tout sur la qualité du fruit, une fermentation maîtrisée et une distillation soignée permettant de préserver toute la finesse aromatique caractéristique de ce fruit emblématique.

Préserver une filière d'excellence

La cerise française demeure un symbole du savoir-faire arboricole national. Dans un contexte de changement climatique et d'évolution des pratiques agricoles, le maintien des vergers et la valorisation de leurs productions constituent un enjeu important pour l'avenir de nos territoires ruraux.
Pour les bouilleurs de cru comme pour les arboriculteurs, la cerise reste plus que jamais un fruit d'avenir, à la croisée du patrimoine, de la gastronomie et de la tradition.

La loi d'urgence agricole : de quoi s'agit-il ?

Le projet de loi n° 2632 « d'urgence pour la protection et la souveraineté agricoles » a été déposé en avril dernier et renvoyé à la commission des affaires économiques de l'Assemblée nationale.

Ce texte couvre un champ très large : produits phytosanitaires, contractualisation agricole, identification animale, foncier rural… Dans ce contexte, en accord avec la DGDDI, la FNSRPE et ses alliés parlementaires ont tenté d'y intégrer les mesures de simplification administrative que nous défendons depuis plusieurs années pour nos bouilleurs de cru .

Chers adhérents, chers amis,

La période qui vient de s'écouler a été à la fois intense et, je dois vous le dire avec franchise, frustrante. La loi d'urgence pour la protection et la souveraineté agricoles a représenté pour nous une opportunité que nous n'avons pas pu saisir — non pas faute d'effort, mais en raison d'obstacles procéduraux.

Je vous dois la vérité sur ce dossier, et c'est l'objet principal de cet article. Mais je veux aussi vous dire ceci : nous n'abandonnons pas. La détermination de la FNSRPE est intacte, et les prochaines étapes sont déjà tracées.

Le 12 mai 2026, la Direction générale des douanes et droits indirects (DGDDI) nous informait que le dossier engagé en décembre 2024, puis déposé une première fois en avril 2025 sans succès, pourrait bénéficier d'un nouveau véhicule législatif grâce au projet de loi d'urgence agricole n° 2632.
Avec nos partenaires – la Fédération Française des Spiritueux, l'Association des Distillateurs Indépendants et le Syndicat National des Bouilleurs Ambulants – nous avons immédiatement sollicité les députés qui nous soutiennent ainsi que les parlementaires des départements où nos organisations sont représentées afin qu'ils portent cet amendement devant l'Assemblée nationale.
Notre démarche a rencontré un écho favorable puisque plus de cinquante parlementaires ont reçu notre dossier accompagné d'une note explicative détaillant les enjeux de cette mesure. À l'issue de ces échanges, six amendements identiques ont été déposés pour le vendredi 15 mai 2026.

Malheureusement, lors de la semaine suivante, la commission a déclaré irrecevable l'ensemble de ces amendements. Il est important de souligner qu'il ne s'agit pas d'un rejet sur le fond de la proposition, mais une nouvelle fois d'une irrecevabilité pour des raisons de procédure.

En avril 2025, l'amendement avait été jugé irrecevable en raison d'une disposition du règlement de l'Assemblée nationale relative au dépôt d'amendements gouvernementaux portant sur plusieurs articles de loi. Cette fois-ci, il semblerait que l'irrecevabilité soit motivée par l'absence de lien suffisamment direct entre notre amendement et l'objet du projet de loi d'urgence agricole.
Malgré cette nouvelle difficulté procédurale, nous poursuivons nos démarches auprès des pouvoirs publics et des parlementaires afin d'identifier une nouvelle opportunité législative permettant l'examen de cette mesure sur le fond.

Jean-Charles CHERITAT

Bonne lecture.

En savoir plus sur la démarche

Les amendements déposés par les députés qui ont répondus à notre appel :

1057 : Eric Martineau- Mickaël Cosson

1171 :M. Charles de Courson - Mme Audrey Abadie-Amiel - M. Jean-Pierre Bataille - M. Jean Bodart - M. Joël Bruneau - M. Michel Castellani - M. Paul-André Colombani - Mme Constance de Pélichy - M. Yannick Favennec-Bécot - M. David Habib - M. Harold Huwart - M. Stéphane Lenormand - Mme Valérie Létard - M. Max Mathiasin - M. Laurent Mazaury - M. Paul Molac - M. Christophe Naegelen - Mme Nicole Sanquer - M. Olivier Serva - M. David Taupiac - M. Stéphane Viry - M. Jean-Luc Warsmann - Mme Estelle Youssouffa

1129 : M. Patrick Hetzel - Mme Anne-Laure Blin - M. Nicolas Ray - Mme Josiane Corneloup - M. Thibault Bazin - M. François-Xavier Ceccoli - Mme Cendrine Chazé - Mme Alix Fruchon - M. Jérôme End - Mme Virginie Duby-Muller

1349 : Charles Citzenstuhl

2045 : Anna PIC

2157 : François Gernigon- Thierry Benoit- Vincent Thiebaud

Congrès Départemental et Assemblée Générale de l'UDSAH Moselle 6 juin 2026, Niderviller

L'Union Départementale des Syndicats et Associations Arboricoles et Horticoles, des Récoltants Familiaux de Fruits et Producteurs d'Eau-de-Vie Naturelle de la Moselle (UDSAH Moselle) a tenu son congrès annuel, couplé à son Assemblée Générale, le 6 juin 2026 à Niderviller (Moselle).

De plus amples informations sur les travaux et décisions issus de cette journée seront publiées dans le numéro de juin de votre revue *Le Bouilleur de France*.

Cette rencontre a également été l'occasion d'un échange avec le député co-signataire Jérôme END ,de l'amendement n°1129 déposé dans le cadre de la loi d'urgence agricole, témoignant de l'engagement parlementaire aux côtés de nos structures pour la défense de nos traditions *(voir l'article précédent sur la loi d'urgence agricole...)*
De gauche à droite :
Gabriel NEY (président de la Fédération de Sarrebourg et organisateur du Congrès), Madame Vénéra FOGEL-GOSSE (Conseillère départementale), Monsieur le Député de Moselle Jérôme END, Monsieur Jean-Charles CHERITAT (Président de la FNSRPE), Monsieur Patrick MARTINET (Président de Meuse Vergers et Traditions). Manque Raymond LOOS (Président de l'UDSAH Moselle) retenu lors de la Photographie.

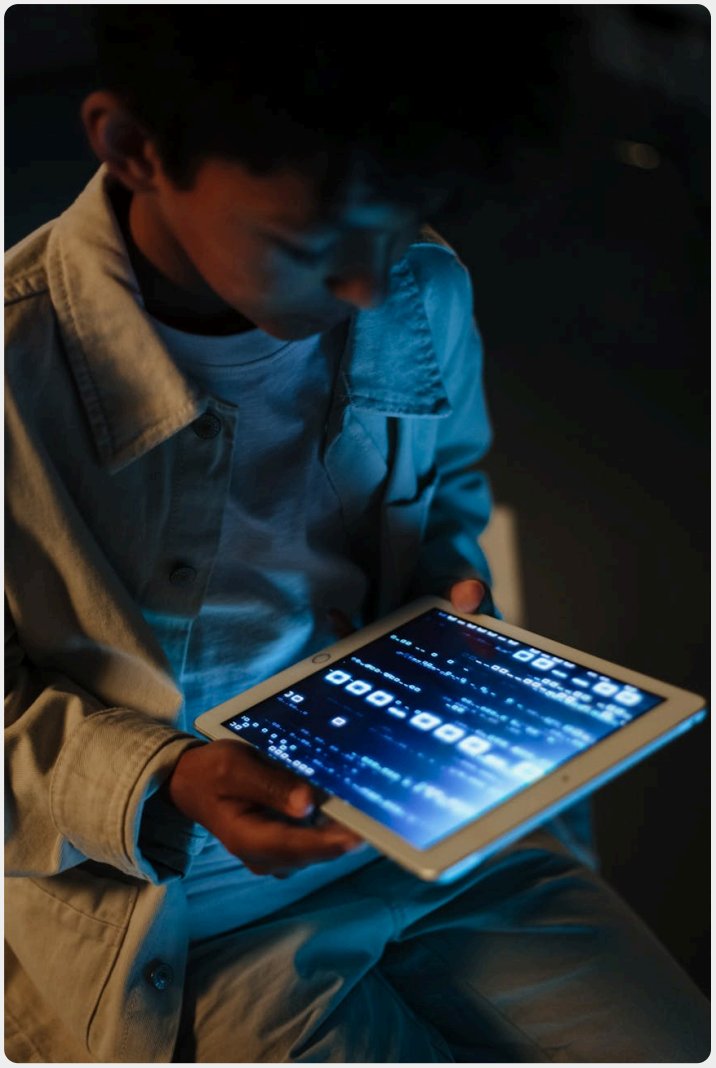
Vous connaissez le cassis ?

Je tenais à vous faire part de ma visite à Nuits-Saint-Georges en Côte d'Or ou j'ai eu l'opportunité de visiter le Cassissium, un espace entièrement consacré à l'histoire, à la culture et à la valorisation du cassis, fruit emblématique de la Bourgogne.

Cette visite nous a permis de mieux comprendre l'ensemble de la filière, depuis la culture du cassissier jusqu'à la transformation des fruits en crèmes, liqueurs et autres spécialités. Grâce à une présentation interactive et pédagogique, nous avons découvert les différentes étapes de la production : choix de la parcelle, plantation, entretien des cultures, récolte et transformation.
La visite s'est poursuivie au sein de la liquoristerie Védrenne, où nous avons pu observer les installations de fabrication et mieux appréhender les techniques de macération et d'élaboration de la célèbre crème de cassis.

Cette découverte a rappelé l'importance de préserver et de promouvoir les savoir-faire liés aux fruits et aux productions traditionnelles qui font la richesse de nos territoires. Pour tous ceux qui s'intéressent aux fruits, aux liqueurs ou au patrimoine gastronomique bourguignon, le Cassissium mérite assurément une visite. C'est à Nuits-Saint-Georges en Côte d'Or

La fiche technique du cassis



Le Bouilleur de France

version numérique

Bonne nouvelle : rien ne change. Et pourtant, tout s'enrichit.
Votre magazine papier reste bien vivant. Mais pour les abonnés qui souhaitent le consulter à tout moment — en déplacement, le soir, entre deux distillations — une édition numérique est désormais disponible.

demander le format numérique

📢 **Le Bouilleur de France : découvrez la version numérique !**

Vous appréciez déjà *Le Bouilleur de France* en version papier ? Saviez-vous que la FNSRPE propose aussi une version numérique, disponible deux semaines avant la version imprimée ? Une excellente nouvelle pour ceux qui souhaitent recevoir leur revue en exclusivité et sans délai !

🔹 **Pourquoi opter pour le numérique ?**

- Recevez votre revue plus tôt : 2 semaines d'avance sur la version papier.
- Accès sécurisé et immédiat : plus de risques de perte ou de retard postal.
- Consultez-la partout : sur tablette, ordinateur ou smartphone, où que vous soyez.

💡 Pourquoi s'abonner ? *Le Bouilleur de France* est la référence pour les passionnés de distillation, bouilleurs de cru.
Chaque numéro vous offre :

- Des informations pratiques et des actualités.
- Des comptes rendus d'assemblées générales.
- Des reportages sur le patrimoine fruitier régional.
- Des informations sur la législation.
- Et bien plus encore !

En vous abonnant, vous restez informé et soutenez une revue qui défend vos intérêts depuis des années.

Vous souhaitez recevoir Le Bouilleur de France en version numérique ?
Rien de plus simple : envoyez-nous votre adresse email à redaction@fnsrpe.com.fr en précisant votre numéro d'abonné (*numéro identifiant en début de page*). C'est gratuit, sans engagement, et si vous le désirez, le papier continue d'arriver chez vous comme avant.

DE L'ETHIQUE DANS L'ALAMBIC !

Signer la charte, c'est avoir du cran... et du bon goût !

La Charte Ethique

Nouveautés

Vous souhaitez un article sur un sujet particulier , c'est ici ...

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

VENEZ NOUS REJOINDRE
ADHÉSION + ABONNEMENT

⚠️

Vous êtes déjà adhérent d'un organisme affilié à la FNSRPE ? Vous bénéficiez automatiquement d'un tarif privilégié. Rapprochez-vous de vos dirigeants pour plus d'informations.

Cette offre s'adresse uniquement aux personnes qui ne sont pas adhérentes à un syndicat, une association ou une fédération départementale affiliée à la FNSRPE : 20€ Adhésion annuelle et abonnement à la revue trimestrielle «Le Bouilleur de France»

Règlement par chèque bancaire à l'ordre de la F.N.S.R.P.E. ou virement, demander le RIB à secretariat@fnsrpe.com

F.N.S.R.P..E.
10 rue des quatre Noyers
Villemervry
52160 Vals des Tilles
secretariat@fnsrpe.com
Tel : 06 70 59 31 56