



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]

Juillet - Août 2026

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

Votre identifiant : {{ contact.ID_HOME }}

Allez sur [le site de la FNSRPE](#)



Le fruit du moment

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.

La Mirabelle de Lorraine bénéficie d'une Indication Géographique Protégée, label qui garantit un fruit d'origine et de qualité. 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.

Il y a en fait deux appellations distinctes autour de la mirabelle de Lorraine, ce qui prête souvent à confusion :

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

L'appellation d'origine contrôlée a été homologuée par le décret n°2015-41 du 20 janvier 2015 <https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000030133185>, 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.

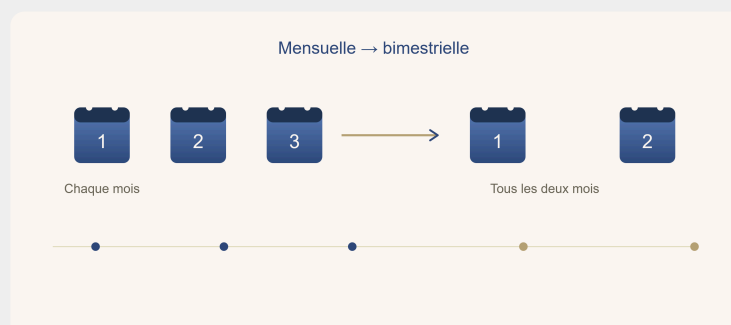
2. L'IGP « Mirabelles de Lorraine » (fruit frais)

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. 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. Sa richesse en sucre naturel, quand les conditions de maturation sont favorables, en fait un fruit de choix pour une distillation de qualité — une richesse toutefois de plus en plus dépendante d'étés chauds et de calendriers de récolte précoces.

Sujet développé dans le prochain numéro du Bouilleur de France.

Vous ne recevez pas la revue le Bouilleur de France ! Abonnez-vous.



Votre lettre d'information passe au bimestriel

Depuis son lancement, la lettre d'information de la FNSRPE a vocation à créer un lien régulier entre nos syndicats, associations et adhérents, en complément du *Bouilleur de France*.

Le rythme mensuel, ambitieux, s'est heurté à une réalité simple : sans articles suffisants, la qualité et la régularité de diffusion en pâtissent — comme l'a montré l'absence de numéro en juillet.

Passer à un rythme bimestriel permet de :

- garantir une parution fiable et annoncée, sur laquelle vous pouvez compter ;
- laisser le temps de réunir des contenus variés et représentatifs de nos territoires ;
- mieux articuler la lettre avec le *Bouilleur de France*, en évitant les redites et en construisant une vraie complémentarité entre actualité rapide et analyse de fond.

Votre lettre a besoin de vous

Cette lettre n'a de sens que si elle reflète la vie de nos syndicats. Nous lançons donc un appel permanent à contributions : actualité de votre syndicat local, retour sur une assemblée ou un événement, question réglementaire qui vous préoccupe, portrait d'un bouilleur de cru, initiative technique ou pratique intéressante à partager...

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



La Fédération Française des Spiritueux (FFS) est au service des producteurs et distributeurs de spiritueux en France.

Elle fédère plus de 250 adhérents (90% de TPE-PME) représentant plus de 90% du chiffre d'affaires du secteur.

Retour sur la démarche Responsabilité Sociétale de Filière (RSF) présentée à l'Assemblée Générale

À l'occasion de son Assemblée générale du 1er juillet 2026, tenue à la Maison des Polytechniciens sous la présidence de Guillaume Girard-Reydet, la filière des spiritueux a réaffirmé son ambition : construire collectivement un modèle durable, responsable et tourné vers l'avenir. La Fédération Française des Spiritueux (FFS) y a présenté sa démarche de responsabilité

sociétale de filière (RSF), intitulée « Une filière pour demain » et co-portée par Stéphane Cluzet (PDG de Bacardi France) et Emmanuel Delafon (PDG de Chartreuse, trésorier de la FFS).

Cette dynamique repose sur une conviction forte : assurer la pérennité du secteur en intégrant pleinement les enjeux environnementaux, sociétaux et économiques. Le constat qui la motive est sans appel : la filière fait face à des défis croissants — hausse des températures, tensions sur la ressource en eau, complexité écologique des emballages —, sans compter une consommation d'alcool en France en baisse de 60 % depuis soixante ans. Face à cela, l'ambition affichée est claire : assurer la pérennité de la filière en embarquant les entreprises du secteur vers une économie durable.

Pour y parvenir, une feuille de route structurée a été définie autour de quatre priorités : réduction de l'impact environnemental via l'amont agricole, amélioration des emballages, gestion durable de l'eau et promotion d'une consommation responsable auprès du consommateur — complétées par une action transverse d'accompagnement des adhérents dans la réalisation de leur bilan carbone.

Au-delà des engagements de principe, la démarche s'appuie sur des actions concrètes : accompagnement des entreprises dans leur bilan carbone, montée en compétences des équipes et mobilisation de l'ensemble des acteurs de la filière. Un dispositif a d'ailleurs été présenté en ce sens : le Diag Décarbon'Action, porté par Bpifrance et l'Ademe, qui 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.

Cette vision collective traduit une évolution profonde du secteur, qui place désormais la responsabilité sociétale au cœur de sa stratégie. Un cap est fixé à l'horizon 2030 — « Cap sur 2030 » —, avec la définition progressive de trajectoires, d'objectifs et d'indicateurs partagés par l'ensemble de la filière, et l'ambition de concilier performance économique et contribution positive à la société.

Une ambition claire, en somme : construire ensemble, une filière durable et responsable.

Le dossier complet sur cette démarche, ainsi que le prolongement de nos réflexions sur la place de l'alcool dans notre société, seront publiés dans le numéro de septembre du Bouilleur de France.

<https://www.spiritueux.fr/>

Vous ne recevez pas la revue le Bouilleur de France ! Abonnez-vous.



Eric BIRLOUEZ

Ingénieur agronome (AgroParisTech) , Sociologue (agriculture et alimentation), Spécialiste de l'histoire de l'alimentation

Retour sur l'intervention d'Eric Birlouez, sociologue et ethnologue, à l'occasion de l'Assemblée générale de la Fédération Française des Spiritueux du 1er juillet 2026

Alcool et société : entre héritage et lien social

L'alcool accompagne les sociétés humaines depuis des millénaires. Bien avant d'être maîtrisé par l'homme, il était déjà présent dans la nature, issu de la fermentation spontanée des fruits ou du miel. Cette ancienneté, renforcée par une adaptation biologique ancienne de l'être humain à sa consommation, explique en partie la place singulière qu'il occupe encore aujourd'hui dans nos cultures.

Au fil des siècles, l'alcool a rempli des fonctions multiples : source d'énergie, antiseptique, support de rites religieux, mais aussi et surtout vecteur de convivialité. Boire ensemble n'est jamais un acte anodin : c'est un marqueur d'appartenance, un rituel social, un moment de partage qui participe à la transmission des traditions et au renforcement des liens entre les individus.

Cette place n'est toutefois pas uniforme en Europe. Les représentations et les usages diffèrent sensiblement selon les régions. Dans les pays du sud, l'alcool — notamment le vin — est souvent associé à la gastronomie, au patrimoine et à la convivialité. À l'inverse, dans les pays du nord, il est davantage perçu sous l'angle du risque sanitaire et sécuritaire, ce qui se traduit par un encadrement plus strict des pratiques.

Dans ce contexte, **notre société traverse aujourd'hui de profondes mutations**. Crises sanitaires, sociales, territoriales, démocratiques ou encore écologiques ont fragilisé les relations humaines. Pour Eric Birlouez, ces bouleversements traduisent avant tout une crise du lien social. Les occasions de se retrouver, d'échanger et de partager se raréfient, et avec elles, les espaces de convivialité.

Parallèlement, le regard porté sur l'alcool évolue. De plus en plus associé aux risques, il tend parfois à être envisagé uniquement sous un angle négatif. Pourtant, cette vision mérite d'être nuancée.

Consommé de manière responsable et dans des contextes de partage — repas, fêtes, rencontres —, l'alcool peut continuer à jouer un rôle dans la construction du lien social. Les lieux de convivialité, tels que les bistrots, les cafés ou les repas partagés, demeurent des espaces essentiels de rencontre entre générations, origines et milieux différents. Ils participent pleinement au « vivre ensemble ».

C'est dans cet esprit que s'inscrit la **candidature des « bistrots et cafés de France » au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO** : au-delà des produits, c'est bien la qualité des relations humaines et le rôle social de ces lieux qui sont mis en avant.

Cette réflexion invite à repenser notre rapport à l'alcool. Non pas comme une simple consommation, mais comme un élément inscrit dans une culture, un patrimoine et des pratiques sociales. Une consommation responsable et modérée peut ainsi être envisagée comme une composante d'une véritable « société des liens ».

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.

Le dossier complet, avec l'ensemble des points développés par Eric Birlouez, sera publié dans le numéro de septembre du Bouilleur de France.

<https://ericbirlouez.fr/>

Les ouvrages : **Le pain : une croustillante histoire** **Du steak de mammoth au yaourt : histoire des 30 aliments qui ont bouleversé nos vies** **Petite et grande histoire des céréales et légumes secs** **Histoire de l'alimentation des Français (du Paléolithique au covid19)**

Ericbirlouez@orange.fr

Vous ne recevez pas la revue le Bouilleur de France ! Abonnez-vous.



Rechauffement climatique

Le temps des vergers s'accélère : sous l'effet du réchauffement climatique, nos fruits mûrissent plus tôt et bousculent tous nos repères.

De la récolte à la distillation, c'est toute la chaîne des bouilleurs de cru qui doit désormais s'adapter à cette nouvelle donne

Vendanges, mirabelles, quetsches : nos vergers vivent une accélération sans précédent

Chaque année, on guette la maturité des fruits et on se tient prêt pour la récolte. Mais depuis quelques années, cette attente se raccourcit. Cet été 2026, le constat est partagé partout dans les médias : les récoltes s'avancent, et ce n'est pas un hasard.

La viticulture, très suivie sur ce sujet, sert de référence : sur un panel de vignobles français (Champagne, Alsace, Bordeaux, vallée du Rhône), les vendanges ont lieu en moyenne 24 jours plus tôt qu'il y a cinquante ans, avec une avance qui s'accélère d'environ quatre jours par décennie selon l'Inrae.

Nos vergers ne sont pas épargnés

Le phénomène touche directement les fruits qui font notre matière première. En Lorraine, où se concentre l'essentiel de la production française de mirabelles, la récolte 2026 a débuté avec deux semaines d'avance par rapport à il y a dix ans, sous l'effet conjugué des fortes chaleurs et d'un déficit hydrique marqué. Bonne nouvelle cependant : malgré quelques épisodes de gel au printemps, le cru 2026 s'annonce bon et stable, avec plusieurs milliers de tonnes attendues. L'avance de calendrier n'est donc pas systématiquement synonyme de mauvaise récolte — mais elle bouleverse nos repères.

Comme pour la vigne, la hausse des températures accélère la maturation des fruits, mais elle peut aussi la perturber : un excès de chaleur ralentit parfois la prise de couleur et de goût, même quand le fruit semble mûr en apparence. Les producteurs sont donc conduits à ajuster leurs pratiques au fil des saisons, sans certitude d'une année sur l'autre.

Des questions concrètes pour les bouilleurs de cru

Ce décalage nous invite à nous interroger collectivement : ces évolutions changent-elles la teneur en sucre et l'acidité de nos fruits, deux paramètres essentiels pour une bonne macération avant distillation ? Vos observations de terrain sont précieuses — n'hésitez pas à nous faire part de vos constats.

Le sujet sera développé plus en détail dans le prochain numéro du Bouilleur de France.

[Vous ne recevez pas la revue le Bouilleur de France ! Abonnez-vous.](#)

Et toujours



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](#)



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.

ENEZ 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