



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)

n°1 - Août 2025



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

Ce que vous devez savoir :

L'été 2025 s'annonce exceptionnel !
Un été riche en actions dédiées à nos
bouilleurs de cru.

Ne manquez pas ces étapes clé :

Ensemble, préparons un avenir durable et
fièrement ancré dans notre tradition.



Unis
pour défendre
nos valeurs et traditions.

9 au 12 juin 2025

Retour sur le Congrès National

HAUTE-SAONE



MES RECOLTANTS FAMILIAUX DE FRUITS
et Producteurs d'Eau de vie naturelle
Tél. +33 6 70 59 31 56
secretariat@fnsrpe.com





Ouverture inscription à la formation **FORMATEUR DE DISTILLATION POUR LES BOUILLEURS DE CRU**

toutes les informations sont sur

<https://www.fnsrpe.com/formation>

FORMATION

Dans le cadre de notre engagement à préserver et transmettre le savoir-faire traditionnel des bouilleurs de cru, nous mettons en place la première formation de **"formateur en distillation pour les bouilleurs de cru"**.

Objectifs de la formation :

- Renforcer les compétences techniques et réglementaires des futurs formateurs.
- Garantir une transmission fidèle et conforme des pratiques ancestrales de distillation.
- Promouvoir l'excellence et la conformité aux normes en vigueur, tout en respectant les valeurs définies dans la charte du bouilleur.

Public concerné :

Cette formation s'adresse aux bouilleurs de cru expérimentés pour devenir acteurs clés dans la formation et l'accompagnement des bouilleurs de cru.

Contenu de la formation :

- Techniques de distillation traditionnelles et modernes.
- Réglementation en vigueur et bonnes pratiques environnementales.
- Méthodologie pédagogique pour transmettre efficacement le savoir-faire.
- Gestion administrative et réglementaire spécifique à la région.

Modalités :

La première session est programmée pour 2025-2026. Les candidats intéressés sont invités à se manifester rapidement pour bénéficier de cette opportunité unique de se former à transmettre notre savoir-faire.

- La partie « Préparation du moût » (visioconférence et pratique) sera dispensée en septembre/octobre et doit obligatoirement précéder la partie distillation : modules 1, 2. Les autres parties pourront être dispensées aléatoirement dans la période de formation de la session.
- La pratique des modules de distillation seront dispensés au premier trimestre, après la partie théorique en visioconférence.
- Les lieux de pratique seront définis en fonction des candidats.

Engagement de la F.N.S.R.P.E. :

En formant des formateurs de distillation pour les bouilleurs de cru compétents et responsables, notre fédération souhaite garantir la pérennité de notre tradition tout en assurant la conformité et la qualité des produits issus de nos territoires.

Charte éthique du bouilleur

ET SI NOUS PARLIONS DE LA CHARTE ETHIQUE DE LA FNSRPE ?

Vous voulez télécharger la charte ?

<https://www.fnsrpe.com/>



CHARTE ETHIQUE

Dans notre volonté commune de préserver l'intégrité, la qualité et la tradition de notre savoir-faire, la F.N.S.R.P.E. a élaboré une **Charte Éthique** à destination de tous les bouilleurs de cru.

Cette charte constitue un engagement collectif en faveur de pratiques responsables, conformes aux réglementations en vigueur, et respectueuses de notre patrimoine. En signant cette charte, chaque bouilleur de cru affirme son attachement à ces valeurs essentielles, contribuant ainsi à la valorisation et à la pérennité de notre filière.

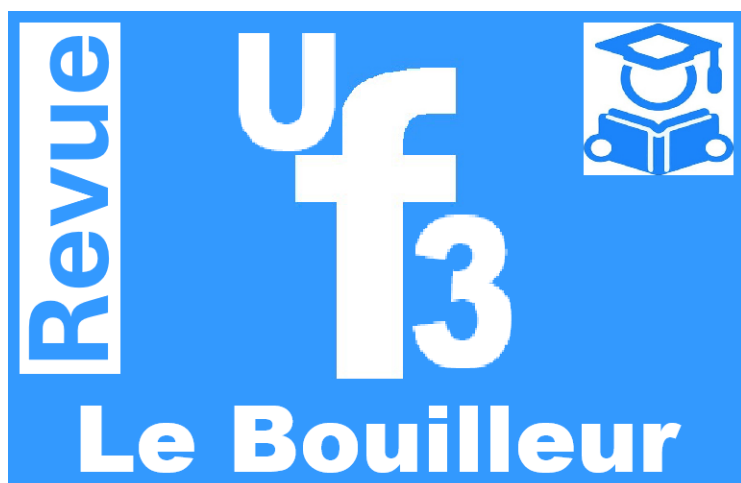
Nous invitons chaleureusement tous les bouilleurs de cru à signer cette charte dans un esprit de responsabilité, de solidarité et de respect mutuel. Votre engagement est essentiel pour renforcer la crédibilité de notre profession et assurer un avenir durable à notre savoir-faire.

La signature de la charte témoigne de votre engagement personnel et professionnel, et participe activement à l'image positive de notre secteur.

Agissons ensemble pour faire rayonner notre tradition en toute confiance et transparence.

Pour toute question ou pour signer la charte, merci de contacter notre secrétariat ou de vous rendre sur notre site internet.

Pour vous renseigner : secretariat@fnspre.com ou par téléphone au 06 70 59 31 56



New!

Création Association U3F

Le samedi 25 mai 2024, à 17h30, s'est tenue à Saint-Georges-des-Coteaux (Charente-Maritime) une assemblée générale constitutive rassemblant les fondateurs de l'Union des Fruiculteurs Familiaux Français. Étaient présents lors de cette réunion les membres du conseil d'administration de la F.N.S.R.P.E. , en leur qualité de membres fondateurs de cette nouvelle structure.

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

L'objectif principal de cette nouvelle entité, à court et moyen terme, est de gérer la revue *Le Bouilleur de France* et de devenir le référent en matière de formation à la distillation pour les bouilleurs de cru.

Le choix du statut associatif, conforme à la loi 1901, ouvre de nouvelles possibilités, notamment celle d'obtenir la reconnaissance d'intérêt général, tout en respectant les valeurs fondamentales qui ont guidé la création initiale de la F.N.S.R.P.E.

**L'Association UNION DES FRUITICULTEURS FAMILIAUX FRANCAIS
née le 25 mai 2024 est déclarée en préfecture le 14 juillet 2025.**



10 rue des 4 Noyers Villemervy
52160, VALS DES TILLES

president@fnsrpe.com

+33 (0)1 23 45 67 89

[Confidentialité](#)

[Imprint](#)

[Unsubscribe](#)