



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)

Les possibles nouveautés pour le 1^{er} janvier 2024

Réunion du 28 juillet sur la circulaire du 11 mai 2023 suite ...

La F.N.S.R.P.E a rencontré Monsieur Julien COUDRAY, le chef du bureau des contributions indirectes et son équipe, dont la spécialiste du droit des bouilleurs de cru, ainsi qu'une délégation de la DGFIP en charge de l'unification du recouvrement fiscal.

Rien n'est encore fixé, ni la méthode, ni les solutions, seule certitude, le 1^{er} janvier 2024 ce sera vers la DGFIP que nous réglerons les droits d'accises sur les alcools.

Suite de l'article en page 2



De gauche à droite, Patrick MARTINET (MVT), Dominique THIEBAUD (Fdbcru 52), Julien COUDRAY (Chef du bureau des douanes indirectes), Jean Charles CHERITAT (FNSRPE), Raymond LOOS (UDSAH Moselle)

Changement du mode de calcul des droits d'accise sur les alcools.

L'État français, ce n'est pas une surprise, à la main lourde en matière de taxes. Mais détrompez-vous il y a pire en Europe de l'ouest en général et au cœur de l'Union Européenne en particulier. Contrairement aux préconisations d'harmonisation des droits d'accise, aucuns pays mis à part la Bulgarie ne respecte le taux « préconisé » par l'UE, avoisinant les 550€ par hectolitre d'alcool pur.

Suite de l'article page 3

Mi-juillet, le gouvernement français laissait entrevoir un projet d'augmentation des taxes sur les alcools, une évolution qui serait discutée à la rentrée dans le cadre de l'examen du budget de la Sécurité sociale. La colère dans la filière vin et spiritueux a été immédiate. Les 44 députés du groupe d'étude « Vignes et Vins », notamment, dont certains sont membres de la majorité, ont interpellé le ministre de l'Agriculture pour l'exhorter à faire machine arrière.



La réforme envisagée par le gouvernement n'est pas encore précisément connue. Le projet devrait cependant s'inspirer de celui qui a touché le tabac au 1^{er} janvier 2023 en ne touchant pas à la TVA mais à des taxes particulières que l'on appelle les droits d'accise. Ils concernent les biens générant des externalités sociales négatives (tabac, produits pétroliers, alcools) et dont on souhaite limiter la consommation. En économie, on parle aussi de « biens tutélaires ».

Suite de l'article en page 3

Remerciements

Cet été fut riche en communication vers les députés (e-mails, courriers, réunions) que je tiens à remercier pour leurs actions, qui nous le pensons, ont permis de faire avancer le dossier du transfert du recouvrement des CI des douanes vers la DGFIP.

Si un premier pas positif a été franchi marquant de façon indéniable la reconnaissance de la FNSRPE comme un acteur devenu incontournable du monde de la distillation et des bouilleurs de cru auprès de la Direction des douanes par une réunion au siège de la Douane à Montreuil, la vigilance reste de mise afin de s'assurer que les intentions et propos tenus se matérialisent effectivement comme il se doit.

Certainement que nombre d'élus ont été sollicités par les professionnels de la distillation,

Édito

Processus bouilleur de cru

La circulaire du 11 mai 2023 émanant du bureau des contributions indirectes sur le transfert du recouvrement des Contributions Indirectes vers la DGFIP, outre le problème de paiement vers le comptable public compétent, indique que des travaux d'ingénierie du processus de gestion des bouilleurs de cru sont en cours. En clair, les démarches administratives que nous effectuons pour la distillation sont à l'étude pour simplification.

Nous n'avons pas encore reçu le cahier des charges mais j'ai profité de la réunion à Montreuil, le 28 Juillet, pour indiquer à M. Julien COUDRAY, le chef du bureau des contributions indirectes, que nous répondons favorablement à sa demande de participation à ce projet de simplification prévu pour 2024.

Profitons de cette opportunité pour faire des propositions en ce sens, démarche que j'avais initiée en 2021.

Je fais appel à votre bon sens du terrain pour remonter des propositions d'amélioration et de simplification de nos actes administratifs de bouilleurs de cru. Toutes les idées sont bonnes à prendre, j'attends vos propositions.

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

le monde des spiritueux, seul les députés cités ci-dessous ont pris contacts directement avec moi.

Guillaume KASBARIAN, Bruno STUDER, Laurent CROIZIER, Vincent ROLLAND, Thierry BENOIT, Bertrand PANCHER, Isabelle RAUCH, Eric GIRARDIN, Cécile UNTERMAIER

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

Dernières informations :

- **Assemblée Générale** Fédération Haut-Marnaise des syndicats de Bouilleurs de cru et récoltants familiaux de fruits le samedi 7 octobre à Montigny-le-Roi, salle du Forum à partir de 9h30.
- **Octobre 2023** : communication des Douanes sur la circulaire du 11 mai sur le recouvrement des droits d'accises.
- **1^{er} janvier 2024** : si le projet abouti, mise en place du transfert du recouvrement des droits d'accise.
- **1^{er} janvier 2024** : mise en place de la nouvelle carte d'adhérent à la FNSRPE.

Sommaire

Réunion Montreuil	2
Droit d'accise	3
Technique	4
Écho des Fédérations	5
Fédération de Haute-Marne	6-7
Écho des Fédérations	8
La chronique d'Elisabeth	9
La page gourmande	10
Jeux	11
Inscription	12

Enigme du jour

Si je suis là, tout va bien.
De la poule, je suis un motif.
De cheval, je suis une huitre.
De biche, je rends plus fort.
Qui suis-je ?

Plus d'info en page 5

FÉDÉRATIONS À L'HONNEUR

- 376 : MEUSE
- 377 : Association des Distilleries Indépendantes
- 378 : Franche-Comté / Bourgogne

LA CIRCULAIRE DU 11 MAI 2023 suite ...

Dans mon dernier article du Bouilleur de France, je relatais le mécontentement ressenti et la colère qui montait auprès de nos syndicats et fédérations de Bouilleurs de cru. Suite aux actions menées auprès des députés aussi bien par la Fédération Nationale que par les présidents de l'UDSAH Moselle, Meuse Vergers Traditions et la FDBcru 52, la Direction des douanes Française nous a convié à une réunion le 28 juillet 2023 dans ses locaux à Montreuil. Nous avons échangé pendant 2 heures avec l'équipe du directeur (5 personnes) et les représentants de la DGFIP dont le chef de projet de l'unification du recouvrement fiscal. L'ordre du jour principal était sur axé sur la fameuse circulaire, mais pas que... j'ai profité de cette opportunité rare pour l'élargir à ce qui touche les bouilleurs de cru et sur leur avenir.

Après avoir expliqué notre fonctionnement, nos objectifs et distribué le numéro de juin de notre revue le bouilleur de France (Monsieur COUDRAY avait son exemplaire personnel en main), j'ai rappelé que le Congrès annuel National des Bouilleurs Ambulants et producteurs d'eau-de-vie naturelle permet au monde des bouilleurs de cru de se retrouver durant 4 jours au printemps.

Bouilleurs de cru et Bouilleurs Ambulants

Nous avons insisté sur les différences entre les professionnels qui sont rémunérés et nous, qui distillons nous-mêmes nos fruits (comme la loi l'exige) dans un cadre purement associatif sans aucune rémunération vers qui que ce soit. Il est souvent fait un amalgame entre le terme de « bouilleurs ambulants » et celui de « bouilleurs de

cru ». Le terme de « distillateur ambulant » serait donc plus judicieux, pour nommer celui qu'on appelle aujourd'hui le « bouilleur ambulant ».

Comme nous l'avions pressenti lors de l'entretien avec le Directeur des Douanes de Nancy (Raymond LOOS et moi-même étions à Nancy le 19 juillet), c'est cette différence qui est mal interprétée par certain Pôle d'Action Économique .

Monsieur COUDRAY conçoit qu'une mauvaise interprétation de la circulaire a pu nous faire réagir vivement et rappelle que la réforme ne porte ni sur la franchise, ni sur la demi-taxe, ni sur la suppression du droit de distillation. Monsieur Patrick MARTINET a demandé qu'un courrier soit adressé aux syndicats qui ont reçu des fausses informations de la part de certains bureaux des douanes.

Aujourd'hui « le moyen de paiement au comptable public compétent » n'est toujours pas tranché, trois pistes semblent possibles pour les bouilleurs de cru, pistes avancées par la DGFIP

- Statu quo, les douanes transfèrent à DGFIP les droits d'accises.
- Appliquer un barème permettant de diminuer le nombre de Bouilleurs de cru redevables.
- Appliquer un seuil pour le paiement des droits d'accise.

Des propositions venant de la FNSRPE :

- Attacher le numéro fiscal du bouilleur de cru au DSA permettrait de faire la passerelle entre les SI (Systèmes d'Information) des douanes et de la DGFIP qui pourrait alors prélever les droits d'accise. (la CNIL y serait opposée)
- Utiliser le même système que pour le règlement des ordures ménagères, les cantines.
- Ajouter un RIB au DSA pour le prélè-

vement automatique, proposition qui serait étudiée.

- Laisser les bouilleurs ambulants terminer leur transition et n'engager celle des bouilleurs de cru que pour 2024.

Rien n'est arrêté. Un point sera fait par les douanes en octobre et notre fédération (FNSRPE) sera associée à la décision.

Les différences entre les bureaux des douanes

Il est parfois noté une très grande diversité dans les modalités de remise, renvois, retours des DSA, voire des règlements, qui peuvent (ou doivent) se faire : soit en main propre auprès du bureau des douanes parfois situé à plusieurs dizaines de km et même dans les départements voisins, soit le plus souvent par courrier et parfois acceptés par email (pour les DSA). Selon des informations remontées par certains bouilleurs de cru, en fonction de l'interlocuteur présent, dans un même bureau de douane, les pratiques peuvent être différentes quant aux modalités.

Au regard de la complexité d'un travail administratif comprenant parfois des redondances sans valeur ajoutée, des pratiques ou demandes de scellement, de descellement des alambics très variables selon les endroits, des demandes de DSA, de l'autorisation de transport des matières également différentes, du calcul des droits d'accise sujet à bon nombre d'erreurs, et considérant le temps passé par les services des douanes, tout cela pousse à proposer la simplification du processus de gestion des bouilleurs de cru.

A ce titre, nous répondons favorablement à la demande de Monsieur Julien COUDRAY pour notre participation à ces travaux et amener notre expérience de terrain.



De gauche à droite : Patrick MARTINET Président MVT - Dominique THIEBAUD Président FDBcru52 - Raymond LOOS Président UDSA - Jean Charles CHERITAT Président FNSRPE - Emilie HARRY Douane (problématique bouilleurs de cru) - Julien COUDRAY (Chef du bureau des douanes indirectes) - Hélène MELET-CIEJKA Douane (adjointe au Chef de Bureau FID3) - Danae ZIGIOTTO Douane (projet CIEL) - David FELLOUS Douane (projet CIEL) - Alain PIAU DGFIP (Chef de mission Mission Unification du Recouvrement Fiscal) - Fabrice DEMAISON DGFIP chef de mission Fiscalité côté douane et Béatrice DIAZ-COHEN DGFIP.

CHANGEMENT DU MODE DE CALCUL DES DROITS D'ACCISE SUR LES ALCOOLS

Si les prix de certains produits alimentaires commencent à baisser, ceux des bouteilles d'alcool pourraient, eux, bientôt augmenter de quelques centimes. Cette idée est actuellement « sur la table » des négociations. Cette mesure devrait être présentée et étudiée en septembre lors de l'examen au Parlement du projet de loi de financement de la Sécurité sociale pour 2024.

Le gouvernement songe à une **augmentation des taxes sur l'alcool**. La mesure n'a pas encore été détaillée, ni même officiellement confirmée, mais c'est l'une des pistes envisagées pour boucler le prochain budget de la Sécurité sociale. L'alcool, que l'on parle de vin, de bière ou de boissons plus fortes comme le rhum ou l'eau-de-vie, est soumis à des taxes dites « comportementales », dont l'objectif est d'influencer le consommateur pour le détourner de pratiques nocives pour sa santé, comme la surconsommation d'alcool. Et c'est de ce côté-là que regarde Bercy.

Méthode de calcul des droits d'accises

Les « droits d'accise » sont revalorisés chaque année en fonction de l'inflation. Cette revalorisation est calculée à partir de la hausse des prix de l'année N-2 (2021 pour 2023, par exemple) et **plafonnée à 1,75%**. L'exécutif voudrait désormais la calculer à partir de l'année N-1 et supprimer le plafond. Selon Les Échos, ces taxes grimperaient d'environ 5% en 2024 si la mesure était appliquée – contre seulement 1,6% en 2023.

Ce principe avait déjà été appliqué sur le tabac, dans le projet de loi de financement de la Sécurité sociale pour 2023. « Les tarifs prennent désormais en compte la hausse générale des prix de l'année précédente, et non plus celle de N-2 », souligne le site du service public. C'est notamment pour cette raison que certains paquets de cigarettes ont dépassé les onze euros le 1^{er} mai dernier.

Incidence de l'augmentation

Du côté du consommateur, si une telle mesure était appliquée, il faudrait rajouter 0,3 centime au moment d'acheter une bouteille de vin, une hausse finalement assez minime. Ce serait bien plus élevé du côté des alcools forts, de l'ordre d'1 à 2 euros, selon *Les Échos*.

Conformément au taux d'inflation de 2021, les taux des droits des alcools et boissons alcoolisées ont été augmentés



de 1,6 % en 2023. Les « vins tranquilles » et « boissons fermentées autres que le vin et la bière » sont taxés de 3,98 euros par hectolitre et les « vins mousseux » de 9,85 euros, détaille le tableau des douanes. Cette augmentation ferait rentrer dans les caisses de l'Etat quelques centaines de millions d'euros, selon des sources proches de Bercy. Sur les 4,5 à 5 milliards d'euros de recettes annuelles de taxes sur les boissons (incluant les boissons sucrées), une majorité provient en effet des accises sur les alcools.

Cette augmentation annoncée pour 2024 n'a pas manqué de faire réagir les représentants du secteur. Certains rappellent notamment à Emmanuel Macron qu'il avait indiqué, lors de son premier mandat, qu'il n'augmenterait pas les taxes sur les alcools. « Nous n'avons pas revalorisé nos tarifs à la distribution en 2022 malgré les hausses de charges, notamment liées à l'augmentation du prix du verre », souligne Thomas Gauthier, secrétaire général de la Fédération française des spiritueux (FFS), qui évoque une « double peine ». Des discussions doivent désormais être menées avant la présentation du projet de loi de Finances à la rentrée prochaine.

Colère des viticulteurs

Le sujet est brûlant dans les régions viticoles, notamment dans le Bordelais et le Languedoc, qui ont rallié à leur cause les élus locaux. Les viticulteurs, même s'ils ne seraient pas les plus pénalisés par une hausse des droits d'accise, ont fait entendre leur voix dès qu'a été ébruité le projet du gouvernement au début de l'été. « Ce serait un très mauvais signal », a encore réagi ce lundi matin sur BFMTV Jérôme DESPEY, premier vice-président de la FNSEA en charge de la filière viticole, estimant que cette dernière était « déjà beaucoup taxée » en France.

MISE A JOUR 2023

	ETAT MEMBRE	ACCISES €/H/LAP
1	ISLANDE	9408
2	NORVEGE	8084
3	SUEDE	5000
5	IRLANDE	4257
6	ROYAUME UNI	3226
4	FINLANDE	4880
7	BELGIQUE	2992
9	ESTONIE	2508
10	SUISSE	2460
11	FRANCE	2381,47
13	PAYS-BAS	1686
14	LETTONIE	1670
15	LITUANIE	1665
16	PORTUGAL	1386
17	MALTE	1360
18	POLOGNE	1332
19	SLOVÉNIE	1320
20	ALLEMAGNE	1303
21	AUTRICHE	1200
22	REPUBLIQUE TCH.	1106
23	SLOVAQUIE	1080
24	LUXEMBOURG	1041
25	ITALIE	1035
26	HONGRIE	1032
27	ESPAGNE	958
28	CHYPRE	956
29	ROUMANIE	731
30	CROATIE	713
31	BULGARIE	562

Source : EUROPEAN COMMISSION DIRECTORATE-GENERAL TAXATION AND CUSTOMS UNION Indirect Taxation and Tax administration Indirect taxes other than VAT.

Pour les bouilleurs de cru cela porterait à 1926.14€ en HAP pour 2024 contre 1834.42€ pour 2023, soit pour 1 litre d'alcool pur (100°) 9.6307€ en 2024 contre 9.1721€ en 2023 en droit réduit et 19.2614€ pour 2024 contre 18.3442 pour 2023 pour l'imposition à droit entier. Une augmentation de 34 cts pour une « bouteille » à 50 % en demie-taxe et 70 cts pour le taux plein.

D'après les articles de Jérémie BRUNO (BFM Business) – 20 minutes – Emma CONFRETE (Le Figaro économique) – Jean Marie CARDEBAT (Professeur d'économie à l'Université de Bordeaux et Prof. affilié à l'INSEEC Grande Ecole, Université de Bordeaux

Suite du numéro 374...

L'amélanchier



L'amélanchier, arbuste fruitier drageonnant à l'écorce d'un gris-argenté
Nom : *Amelanchier canadensis* (Linné) de la famille des Rosacées, arbuste de type fruitier, d'une hauteur de 2 à 4 m, à planter en exposition ensoleillée, dans un sol ordinaire bien drainé, d'un feuillage caduque, la floraison de mars à avril, la récolte s'étale de mai à octobre en fonction du climat de la saison et des variétés.



On l'aime aussi pour son feuillage flamboyant à l'automne.

L'amélanchier du Canada, nommé par les anglophones 'Shadblow Serviceberry, Shadbush Serviceberry, Canadian serviceberry, Swamp shadbush, Juneberry ou encore Junebush'.

D'une floraison abondante en début de printemps courant avril, mai, nectarifère, visitée par les abeilles qui en assurent la pollinisation.

Racèmes de fleurs à 5 longs pétales étroites, dans un calice à 5 lobes, d'une couleur blanche, la base du pétale lavé de jaune, bouquet d'étamines saillantes jaune, calice d'un vert chartreux à vert acide, boutons floraux lavés de rose.

Les fruits : baies globuleuses (amélanches) rouges, puis noires, rondes et sucrées, comestibles convoitées par les oiseaux et petits rongeurs.

Au Canada elles sont appelées petites poires. Contient une à deux graines réniformes d'un ocre-brun foncé au tégument assez coriace, n'oubliez pas de bien nettoyer les graines avant conservation au froid.

Préparation de la macération de la même manière que les framboises ou cassis : voir le tableau de macération des baies.

L'aronia à fruits noirs

Nom : *Aronia melanocarpa* : de la famille des Rosacées, arbuste de type fruitier, d'une hauteur de 1,5 à 3 m, à planter en exposition ensoleillée, dans un sol ordinaire, d'un feuillage caduque, la floraison en avril, la récolte en août à l'automne voir hiver.

C'est un petit arbuste qui offre de jolies baies comestibles. Faisant avant tout le bonheur des oiseaux, on le cultive souvent plus pour son aspect ornemental que fructifère.

L'aronie à fruits noirs a besoin de soleil pour produire ses baies.

On l'aime aussi pour son feuillage flamboyant à l'automne.

Cet arbuste offre des baies noires qui font le bonheur des gourmands de bonnes tartes, de clafoutis, de crumbles ou de confitures. Riche en vitamine C, l'aronie est un incontournable des arbustes fruitiers.

Les variétés d'aronias les plus fréquentes sont :

Aronia melanocarpa

Aronia arbutifolia, Aronie à feuilles d'arbusier

Aronia prunifolia, Aronie à feuilles de prunier

Attendez que le fruit soit bien noir pour le cueillir.

On l'a aussi souvent intégré aux vins, liqueurs et sirop, tant pour son goût proche du cassis que pour sa capacité de coloration.



On cultive l'aronie principalement au Canada et en Amérique du Nord où l'on aime l'utiliser en jus de fruit, en confitures, gelées et eau-de-vie.

Préparation de la macération de la même manière que les framboises ou cassis : voir le tableau de macération des baies.

... A suivre

Extrait du livre de M. Daniel HAESINGER
« Guide pratique pour une distillation traditionnelle ou moderne »,

Comment se procurer le livre de Daniel HAESINGER ?

Le livre Tome 2 « Guide pratique pour une distillation traditionnelle ou moderne » (596 pages) impression quadrichromie, couverture rigide traite de la maturité des différents fruits, la distillation avec différents alambics à « une passe à colonne », mieux adaptés pour la distillation de fruits, baies, petits fruits et des macérations.

Le prix du livre est de 45,00 € + frais d'emballage et de port 18,00 €, ou après réception du chèque de 63,00 € libellé à Daniel HAESINGER, 1 rue du Ried 68130 FRANKEN

Le livre Tome 1 « Guide pratique pour une distillation traditionnelle ou moderne » (294 pages), n'est plus disponible.



<https://fnsrpe.com/documentation/boutique/>

FÉDÉRATION DES ARBORICULTEURS DU HAUT-RHIN



Sortie des bouilleurs de cru du Haut-Rhin aux Vergers d'Ajoie à Porrentruy

Le Vendredi 10 août 2023, une vingtaine de bouilleurs de cru se sont donné rendez-vous devant la Maire de Pfetterhouse pour la sortie traditionnelle annuelle organisée par la commission des bouilleurs de la Fédération arboricole du Haut-Rhin.



En convoi, ils ont pris la direction de l'exploitation « Verger d'Ajoie » à Porrentruy.

M. Alain Perret propriétaire du domaine nous a accueilli avec beaucoup de gentillesse et expliqué son parcours. Son exploitation purement agricole d'une trentaine d'hectares avait du mal à survivre. Dans les années 2000, M. Perret a changé d'orientation et s'est lancé dans l'arboriculture sur 10 Hectares de pommiers et poiriers (20 Hectares restant agricoles). M. Perret, distillateur depuis de nombreuses années a voulu développer l'eau-de-vie emblématique du terroir jurassien : la Damassine (Alcool de prune).

Après de nombreuses péripéties elle est devenue Damassine AOP en 2010.

Le Damasson est une petite prune rouge d'origine Syrienne aux subtils arômes amenés par les croisés.

L'appellation AOP impose beaucoup de contraintes, notamment géographique, la production est limitée au canton du Jura, le cahier des charges demande à ce que la distillation se fasse avant la fin de l'année de cueillette. L'alcool Damassine d'origine AOP a un goût très affirmé d'arôme d'amande amère (noyau). Evidemment Les alsaciens que nous sommes n'ont pas manqués de la comparer à l'alcool de Quetsche (grosse discussion sans fin... à qui est la meilleure).



M. Perret nous propose de visiter le musée des alambics et explique son origine : comme partout en Europe au début du siècle dernier vers 1900, l'abus d'alcool fait beaucoup de dégâts (ex : en France : avec l'absinthe).

Le gouvernement Suisse impose la destruction de milliers d'alambics. Quelques réfractaires passent à travers les filets et cachent leurs alambics. Dans les années 2000 ces installations réapparaissent au grand bonheur des collectionneurs et la bienveillance du gouvernement suisse qui propose de les rassembler en un lieu unique, c'est ainsi que la ferme de M. Perret est devenue le musée national des alambics qu'il nous fait visiter. La projection d'un film illustre bien les méfaits de l'abus de l'alcool leurs conséquences sociétales et l'évolution des modes de consommation des années 1920 à nos jours. Après cette brève séance de cinéma nous passons dans une grande salle d'explication sur la culture arboricole sur les fruitiers en Suisse.

Nos estomacs nous rappellent que midi passé approche et M. Perret nous invitent à un déjeuner sous une grande tente (Yourte).

Un excellent jambon à l'os nous est servi, et cale bien nos fאים. Fierté du Jura Suisse on nous propose bien sûr de goûter la Damassine et là aussi il y a discussion avec la quetsche de quelque part... Toutes ces discussions et dégustations ont un peu rosi les joues et réveillé les esprits et 15 heures ont sonnées et nous voilà parti pour un petit village, Cornol, pour

la visite d'une distillerie artisanale où nous attendent M. et Mme Schneider pour notre deuxième rendez-vous de la journée.

Distillerie Schneider à Cornol

M et Mme Schneider nous accueillent à leur distillerie artisanale à Cornol. Dans les années 2005, ils ont repris 6 ha d'un vieux domaine agricole situé à 500 m d'altitude à Paplemont.

Leur distillerie est composée de trois alambics à une passe et travaille à façon pour de nombreux arboriculteurs du canton du Jura. L'histoire nous indique que le canton du Jura reconnaîtra en 1974 leur distillerie comme première distillerie officielle de la République

Cerises, griottes, poires, mirabelles, poires et Damassine sont récoltées et distillées de matière artisanale. Les alcools produits ont été médaillés au concours national DISTIWISS au Forum Romand des Eaux-de-vie.

Après l'atelier de distillation son épouse Raluca nous propose de déguster un large éventail d'eaux-de-vie (environ 25 sortes) de quoi saturer nos papilles...

Avant que nos cerveaux s'embrouillent nous quittons à regret la famille pour notre dernier rendez-vous de la journée le Musée du Sabot.



Saboterie de Cornol

Avec une heure de retard nous arrivons chez M. André Gagnat sabotier de son métier qui a repris la relève en 1996 de son père créateur de l'entreprise en 1929.

Nous avons fait un bon en arrière d'une centaine d'années, très moderne à l'époque.

Les machines sont restées les mêmes et sont devenues des pièces de musée mais qui fonctionnent toujours.

M. Gagnant nous propose de vérifier tout cela en partant d'un morceau de bois en Aulne brut qu'il débite sur sa scie à ruban. Un tour à copier ébauche la forme extérieure du sabot suivi d'un passage sur une machine à gouges pour copier et Evider l'intérieur de sabot... La finition, le poinçonnage est avec une bande de ponçage à grande vitesse Evidemment tous ces travaux sont fait aucune protection, courroies à même le sol etc.

Pour finir nous visitons une dernière collection de sabots magnifiques et d'essences rares et décorés.



Cette belle et ludique journée se termine tard vers 18h30 et je voudrais remercier l'ensemble des participants (es) pour leur participation et Etienne pour ses prévisions météorologiques qui s'avèrent très providentielles.

Laurent SCHITTLY

Résultat de l'énigme
Je suis le pied.

CONGRÈS A VIBRAYE



La délégation Haut-Marnaise aux couleurs de la Haute-Marne

La Fédération Départementale des bouilleurs de cru du 52 avait proposé un déplacement en bus avec prise en charge partiel des frais pour se rendre au congrès national. Malheureusement peu de personnes ont répondu favorablement à l'invitation : horaires, la distance... nombreuses sont les raisons possibles.

Malgré tout, une délégation haut-marnaise était présente autour du Président, Dominique Thiebaud, certains pour la durée complète du congrès, d'autres pour la partie des bouilleurs familiaux.

Sur trois jours, les réunions et échanges se sont déroulées parfaitement. Au programme notamment, le renouvellement de nos instances nationales a vu la reconduction du président : Jean Charles Cheritat, la Haute-Marne est bien présente au bureau national puisque 3 autres membres y ont été élus ou réélus. Outre les éléments statutaires, les échanges ont été intéressants et fructueux notamment au sujet d'une circulaire des douanes annonçant un transfert aux services des impôts au 1^{er} janvier 2024 du recouvrement de la taxe sur les alcools produits.

Le déplacement au Mans nous a permis également de découvrir le patrimoine local : la ville mais aussi un atelier et une distillerie, sans oublier la gastronomie.

Rendez-vous est donné pour 2024 en Vendée.

Dominique THEIBAUD

Président de la Fédération de Haute-Marne

RÉUNION DE TRAVAIL TRIPTYQUE

La FDBcru52 travaille étroitement avec la FNSRPE, notamment pour tout ce qui concerne la communication et l'utilisation des moyens de celle-ci : site internet, fichier des adhérents, envoi en masse de mails d'information, carte d'adhérent...

Dernièrement la FNSRPE a initié un travail sur la réalisation d'un document de communication dont la trame pourrait être reprise par les FD, syndicats, professionnels... Sous la férule de Patrick Martinet, président de l'association Meuse Vergers et traditions, un document type triptyque a été validé avec une composition et présentation qui se veut commune à tous et personnal-



Dominique THEIBAUD, Daniel MASSOTTE, Michel ANDREU, Lionel HERLIN, Dominique MARCHAND

sable sur certain volet. Le but de ce document est de se faire connaître et d'expliquer aux personnes non encore adhérentes leurs droits à distiller mais aussi tout l'intérêt d'adhérer à nos syndicats et associations.

La FDBcru 52 profite donc de l'occasion de réaliser, sur la base ainsi créée, un triptyque personnalisé qui sera présenté et distribué lors du congrès départemental du 6 octobre prochain.

Dominique THEIBAUD

Président de la Fédération de Haute-Marne

AMENAGEMENT DU LOCAL COMMUNAL DE VIVEY



Les Bouilleurs de cru de Vivey au travail

Pour la petite histoire de la rénovation du bâtiment de l'alambic à Vivey, la municipalité a décidé il y a 2 ans d'aménager une aire de loisirs au centre du village avec des matériaux comme le bois



et la pierre. Pour se fondre dans ce nouvel environnement, nous avons décidé de poser un bardage bois sur tous les bâtiments publics à proximité dont l'atelier. C'est une équipe bénévole du village qui a réalisé les travaux. Pour identifier le bâtiment, la commune a fait imprimer une plaque « Les bouilleurs de cru ». Aujourd'hui, l'atelier de distillation respire au cœur du village pour le bonheur de tous.

le 1^{er} juillet, lors de l'inauguration de ce nouvel espace nous avons ouvert l'alambic et c'est Michel Magdeleine et Philippe Richard, deux illustres personnages des bouilleurs de cru du coin qui ont distillé et fait goûter l'eau-de-vie aux visiteurs.

Monsieur le Maire de VIVEY

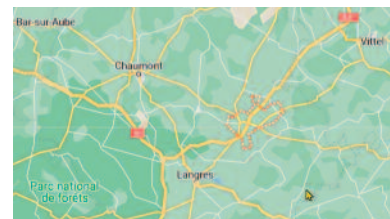
Nicolas LENOIR

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

La FDBcru 52 se réunira en Assemblée Générale le samedi 7 octobre à MONTIGNY LE ROI, salle du forum à partir de 9h30. Il est encore temps de contacter dès aujourd'hui le bureau des douanes de Troyes pour le dossier DSA de votre syndicat.

Ordre du jour

- 9h30 – Remise par le Bureau des Douanes de Troyes des DSA aux syndicats qui en auront fait la demande.



- 10h00 – Accueil des participants
- 10h30 – Ordre du jour Assemblée Générale Extraordinaire.
- Modification des statuts Article 17 pour le changement de période de l'exercice comptable.
- 10h45 – Ordre du jour Assemblée Générale Ordinaire
- Approbation compte-rendu AG 2022.
- Rapport moral par le Président.
- Bilan des adhésions et des abonnements au Journal Le Bouilleur.
- Bilan financier 2022/2023, validation par les vérificateurs aux comptes et Approbation.
- Nomination réviseurs aux comptes.
- Approbation du montant des cotisations 2024.
- Retour sur le Congrès National 2023 de Vibraye .
- Point sur l'organisation du congrès de 2024 en Vendée.
- 11h45 – Exposé de Daniel HEASINGER

L'Assemblée Générale sera suivie d'un repas dont vous trouverez ci-dessous le bulletin de réservation à retourner à Michel ANDREU 5 rue du poirier Villemervry 52530 Vals des Tilles, ou par téléphone au 06 37 74 66 99 ou E-mail : andreu.m@orange.fr accompagné du chèque à l'ordre de FdBCru52, pour le 20 Septembre au plus tard.

Prix du repas 30€. Aucune inscription ne sera prise en compte après cette date afin de pouvoir finaliser avec le traiteur.

N'oubliez pas de joindre la liste des participants

Menu : Apéritif - Entrée, trou haut-marnais, plat, fromage, dessert et café - Les vins sont compris.

Dans l'attente de notre rencontre, je vous prie d'agréer, cher ami, l'expression de ma considération distinguée.

Dominique THIEBAUD

Président de la Fédération de Haute-Marne

REPAS AU SYNDICAT DE CULMONT

Le repas annuel du syndicat des bouilleurs de cru de la commune s'est tenu dimanche 5 mars à 12h00. 67 personnes étaient présentes pour déguster la choucroute qui a été très appréciée.

Avant le repas, le président actuel Daniel MASSOTTE a pris la parole pour rappeler que ce rendez-vous annuel se déroulait depuis 2009.

Initié par un ancien président, se prénommant aussi Daniel, ce repas pour but d'améliorer les finances. Les bénéfices engendrés durant toutes ces années ont permis d'aménager le local de distillation, aider en cela par la commune car le

bâtiment lui appartient. La réflexion des alambics aura un coût de plus de 2 000€. A ce jour il n'y a plus de franchise dans la commune : c'est Denise MEUILLET, adhérente jusqu'à l'âge de 104 ans et récemment décédée, qui avait la dernière.

Après avoir indiqué que Dominique THIEBAUD, Président départemental et Jacques HUN, le maire, n'avait pu venir Daniel MASSOTTE à passer la parole à Jean Charles CHERITAT, Président de la Fédération Nationale des Syndicats des Récoltants familiaux de fruits et Producteurs d'Eau-de-vie naturelles (FNSRPE). Pour la 2^e fois de son histoire, cette fédération, qui compte plus de 6 000 adhérents est présidée par un Haut-Marnais.

Depuis plus de 70 ans elle est au service des bouilleurs de cru, des arboriculteurs et de tout ce qui contribue à la sauvegarde des vergers. Le syndicat de la commune a été le premier à recevoir l'aide au verger du Conseil départemental de la Haute-Marne qui subventionne l'achat d'arbres fruitiers à hauteur de 50% du prix.

Une tombola est organisée après le repas, Claudette JAUGEY de Culmont a gagné un baptême de l'air pour 3 personnes d'une durée de 40 mn en partance de Til-Chatel, Martine SAUTOT de Culmont un bon d'achat offert par le traiteur local et Régis VINCENT de Laferté-sur-amance, deux bons d'achat chez les traiteurs de Chalindrey.

Chaque personne présente a reçu une mignonnette avec un précieux breuvage. Des roses ont été également distribuées à l'occasion de la fête des grands-mères.

Source : Le JHM

La Haute-Marne en quelques chiffres :

900 adhérents, 19 % de la Fédération Nationale
650 abonnés à la revue Le Bouilleur de France , 18% de la Fédération Nationale
185 syndicats de bouilleurs de cru dont 90 % ont travaillés en 2019.
10 distillateurs ambulants.



Daniel MASSOTTE président du syndicat de CULMONT avec Jean Charles CHERITAT Président de la FNSRPE



FÉDÉRATION DES ARBORICULTEURS DU HAUT-RHIN

Critères principaux figurant dans le cahier des charges de la Damassine AOP

La Damassine AOP est élaborée exclusivement à partir d'une prune appelée « damasson rouge ».

Les damassons mûrs, tombés sous l'arbre, sont récoltés quotidiennement à la main.

La récolte par secouage des arbres est interdite.

La mise en tonneau se fait au plus tard le jour qui suit la récolte.

Le broyage et le dénoyautage sont interdits.

Jusqu'à la distillation, les tonneaux sont stockés à une température comprise entre 15 et 25° C.

La distillation doit s'effectuer le plus rapidement possible après la fin de la fermentation alcoolique, mais au plus tard le 31 décembre de l'année de la récolte des damassons.

La réduction de l'eau-de-vie jusqu'à un volume d'alcool de 40% s'effectue exclusivement avec de l'eau distillée ou déminéralisée en provenance de l'aire géographique.

La Damassine AOP ne peut pas être commercialisée avant le jour de la Saint-Martin (11 novembre) de l'année qui suit la récolte.

La production des Damassons, le stockage, la fermentation, la distillation et la mise en bouteille de la Damassine AOP s'effectuent à l'intérieur des limites de la République et du canton du Jura.

L'histoire de la Damassine

L'eau-de-vie de damassine correspond à une tradition séculaire de la région jurassienne. Mais peu de documents historiques en revanche attestent de son implantation et de son intégration dans la culture populaire. La légende veut que ce soient les croisés qui aient ramené le damasson, cette petite prune rouge, de leur voyage en Orient. La seule chose établie est le lien entre damassine et le nom de la capitale syrienne : Damas. On imagine que ce sont des



Source www.damassine.org

noyaux qui ont fait le voyage au retour de Jérusalem.

Pour feu l'abbé François Guenat, ancien curé de Charmoille, ce sont les serfs et paysans de la région ajoulote, partis en 1129 pour la 2^e croisade avec Saint-Bernard de Clervaux (celui-ci était venu à Lucelle en 1125 pour y fonder une abbaye cistercienne) qui ont ramené les noyaux de fruits particulièrement bons, dont vraisemblablement ceux de damasson. A moins que ce soit ce curé de Charmoille parti en 1145 en voyage en Palestine.

Trois méthodes de reproduction

On reproduit les arbres selon trois méthodes : le prélèvement de rejets de souche, le greffage et la plantation de noyaux. L'utilisation des fruits se répartit entre la fabrication de tartes, les confitures, les ventes sur des marchés depuis le siècle passé déjà, et, principalement, la transformation en alcool. Les fruits décrits sont à peu près les mêmes partout : le damasson est une petite prune à dominante rouge, avec des couleurs rosées d'un côté et jaunes de l'autre. Le damasson dégage un fort parfum très agréable qui embaume toute la pièce et en fait son charme. Tout le monde attend la chute naturelle de la damassine avant de la mettre en tonneau.

Laurent SCHITTLY

Jacky MASSON MEMORIAN

Un grand défenseur des bouilleurs de cru rejoint Saint Louis

Dans le canton d'Auberive, qui ne connaissait pas Jacky MASSON ? Un homme avec un cœur gros comme ça qui n'a cessé d'œuvrer pour les autres à l'image de son épouse Françoise. Un couple au service de la communauté aussi bien sur le plan communal qu'associatif.

Un homme investi

Homme du terroir, tu prodiguais de nombreux conseils sur la distillation, la nature, les vergers. Tu étais le détenteur de la clé du local communal du syndicat de Vivey, c'est vers toi que nous allions la chercher pour distiller nos fruits, toujours attentionné à donner des conseils pour utiliser l'alambic à bain-marie du syndicat de Vivey.

Avec le « PETIT Guy » de Villemervry, tu m'as fait découvrir le monde des bouilleurs de cru, c'est toi qui m'a proposé au poste de Président du canton d'Auberive en 2005 quand Michel PRODHON a souhaité passer le relai. Tu étais le trésorier depuis



des années de ce syndicat cantonal, sans ta confiance je n'aurais pas pu reprendre ce poste.

Tous les ans nous nous retrouvons au congrès National de la FNSRPE dans l'une de nos belles régions. Tu as profité de celui de 2022 à Saints-Geosmes sur notre territoire haut-marnais.

Sincères condoléances à ta famille et une pensée pour Françoise, ton franc-parler nous manquera, tu resteras à jamais associé à l'alambic de Vivey.

Jean Charles CHERITAT

Président du syndicat des Bouilleurs de cru du Sud Haut-Marnais



A gauche Jacky MASSON toujours avec le sourire.

VOUS AVEZ DIT « PRUNES », MAIS DE QUOI PARLE-T-ON ?

Les 400 variétés de prunes dénombrées dans toute la France se regroupent en quatre grandes familles, de couleurs et de formes variées : les reines-claude, les quetsches, les prunes d'Ente, les mirabelles.

Je vous propose de partir à la découverte de l'histoire et de la géographie de ces fruits. Je laisse à des personnes plus expertes que moi, la partie plus spécifiquement arboricole de ces fruits.



Source : <https://www.deco.fr> [mirabelles de Metz]

Toutes les prunes, fruits du prunier (*Prunus domestica*), appartiennent à une seule et même espèce. Il existe en revanche dans le monde, plus de 2 000 variétés.

La reine-claude a beaucoup de succès en France, et ce, depuis la Renaissance. Le prunier serait originaire d'Asie et aurait été rapporté par un des ambassadeurs de François 1^{er}, de la part de Soliman Le Magnifique. François 1^{er} aurait donc nommé le fruit de cet arbre « reine-claude » en l'honneur de sa première femme, Claude de France, surnommée « la bonne reine » pour sa bienveillance envers son peuple. Ce fruit est surtout cultivé en Midi Pyrénées et dégusté en version sucrée.

Il existe une grande variété de reines-claude. La reine-claude dorée, de couleur jaune verdâtre est certainement la plus parfumée et la plus consommée. La reine-claude de Bavais est une variété de gros calibre et de couleur jaune verdâtre. La reine-claude d'Oullins est de forme oblongue et possède une chair jaune verdâtre.

L'expression « pour des prunes » aurait été inventée au XII^e siècle après une expédition ratée des Croisés qui seraient rentrés avec des pieds de pruniers... La population se serait moquée d'eux en s'exclamant : « ils sont allés là-bas pour des prunes » ! Depuis ce jour, « pour des prunes » serait donc synonyme « pour de rien ».

La « Quetsche d'Alsace » est une prune violet foncé de forme oblongue, à chair ferme et juteuse, vert orangé, à noyau libre. Comme l'arbre fleurit tard, il est adapté aux régions froides ou humides.

La prune d'Ente est un fruit de taille moyenne, plutôt arrondi, orange violacé, à chair juteuse, fine et tendre, très sucrée, de couleur jaune vert. C'est elle qui donne le fameux pruneau d'Agen, qui n'est autre qu'une prune d'Ente séchée.

Les romains ont planté plusieurs variétés de prunes, dont la prune de Saint Antonin dite



Source : <https://www.bienmanger.com> [Prune d'Ente et pruneau d'Agen]

aussi prune Maurine, petite prune bleue sans doute la plus ancienne et la plus répandue qui produisait un pruneau très noir et de petit calibre. C'est au XII^e siècle, au retour de la III^e croisade, que les moines Bénédictins de l'Abbaye de Clairac dans la vallée du Lot (entre Agen et Villeneuve), eurent l'idée de greffer des pruniers locaux avec de nouveaux plants de pruniers de Damas ramenés de Syrie. Une nouvelle variété de prunes est créée, elle est appelée Prune d'Ente (du vieux français « enter » qui signifie greffer). Ce nouveau fruit est bien adapté aux terroirs du Sud-Ouest, à son climat comme aux conditions de séchage. Le pruneau d'Agen a toujours fait partie des ravitaillements de la marine du XVII^e à la fin du XIX^e siècle. Les marins l'appréciaient pour son goût, ses qualités nutritionnelles. De plus, il est facile à stocker.

La mirabelle est le fruit emblématique de la Lorraine. Elle s'y déguste tous les étés depuis le XV^e siècle. C'est à cette époque que le Duc René 1^{er}, revenu de croisade avec quelques mirabelles, implante ses vergers autour de Metz. Les sols argileux et les températures de la Lorraine permettent à ce fruit de s'épanouir pleinement.

Pour ce fruit, il y a la mirabelle de Nancy, jaune doré et assez grosse, et la mirabelle de Metz, plus petite, jaune rougeâtre et plus parfumée que celle de Nancy. La saison des mirabelles est courte voire très courte (fin août-début septembre). Ce fruit se consomme mûr avec une chair juteuse et sucrée. Coupée en deux, son noyau doit se détacher facilement. A maturité, elle est fragile et doit se consommer rapidement. La récolte se fait à la main, mais il existe une autre façon de procéder : la technique qui se nomme « hocher les fruits », consiste à secouer les branches de l'arbre pour en faire tomber les fruits mûrs.

Je suis native de la Lorraine et ce fruit me rappelle des parfums de mon enfance (au propre et au figuré). En effet, mes grands-parents paternels étaient propriétaires d'un verger avec plusieurs mirabelliers, à l'extérieur du village. A la saison des mirabelles, mon grand-père partait au verger le matin, avec sa charrette à deux roues. Dans celle-ci, il y avait des toiles de jute qui étaient prévues pour la récolte des mirabelles, ainsi que le casse-croûte que ma grand-mère lui avait préparé pour son déjeuner. En milieu d'après-midi, avec ma grand-mère, nous rejoignons le grand père au verger, où il finissait tranquillement son travail. Puis, tous les trois, nous revenions chez mes grands-parents, heureux de ce moment simple passé ensemble !

Elisabeth Lang

Sources :

- <https://agriculture.gouv.fr>
- www.gerbeaud.com
- www.potagercity.fr
- www.pruneau.fr



Source : <https://www.jardiner-malin.fr> [Quetsches d'Alsace]



Source : <https://www.deshallesetdesgourmets.fr> [Reines-Claude]



« L'Ouyette » de Langres

Recette proposée par Daniel Perrin -
Grand Hôtel de l'Europe

Site web : <http://www.relais-sud-champagne.com>

L'Ouyette de Langres est une spécialité datant du Moyen-Âge.

Ces petits chaussons de pâte brisée ou feuilletée renferment une délicieuse préparation, tendre, parfumées, fondante et équilibrée de lamelles de pommes fruits revenues dans la graisse et chair d'oie ou de canard confite, aromatisée de vin blanc léger de Bourgogne.

Généreuse en aromates et condiments, l'assaisonnement exhale les saveurs sucrée salées de ce plat typique du plateau de Langres.

Pour 8 personnes

Ingrédients :

- environ 560 gr de pâte brisée ou feuilletée
- 1 cuillère de graisse d'oie
- 1 oignon
- 1 échalote
- 1 pomme
- 2 cuisses de canard confites ou 1 d'oie confite
- muscade, persil, 4 épices, sel, poivre,
- vin blanc de Bourgogne

Préparation :

Faites suer l'oignon dans la graisse d'oie avec la pomme en petit dés. Cuire à feu doux et ajouter la chair de canard ou d'oie en petit dés. Assaisonner avec sel, poivre,



muscade, 4 épices et ajouter le persil haché et le vin blanc.

Dans la pâte, détailler des cercles de 10 cm de diamètre et former des chaussons avec la farce à l'intérieur.

Cuire environ 26 mn au four.

Bonbons au Langres



Recette d'André Jacoulot - Restaurant 3 Provinces

Site web :

<http://www.fromagedelangres.com/>

Pour 4 personnes

Temps : 30 mn.

Ingrédients :

- 3 œufs
- 200 g de chapelure
- 50 g de beurre
- 200 g d'AOP Langres
- 100 g d'AOP Époisses
- 4 cuillères à soupe de vinaigre
- salade
- gressins, ciboulette, grecque de cèpes

Préparation :

Écraser grossièrement l'AOP Langres à l'aide d'une fourchette.

Former des boulettes grosses comme une noisette entre les deux paumes de la main.

Les faire tremper dans l'œuf battu puis dans la chapelure. Répéter l'opération trois fois afin de bien les enrober, en les réservant 15 min au congélateur entre chaque enrobage.

Cuisson : faire chauffer dans une casserole de l'huile pour friture. Une fois l'huile à 180°C, plonger les bonbons quelques instants puis les retirer. Les placer sur une plaque et les enfourner à 180°C pendant 20 mn.

Sortir les bonbons du four juste avant de les dresser sur votre assiette.

Vinaigrette à l'AOP Époisses : faire fondre l'AOP Époisses dans une casserole puis ajouter 4 cuillères à soupe de vinaigre.

Recettes du cru

Par Michel BEGUE

A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Apéritif au coing

Ingrédients :

- 40 à 50kg de coings.
- 15 litres de vin blanc à 12°
- 3 litres de marc à 50°,
- 2 kg de sucre

Préparation :

Laver, enlever le velours et le pétiole. Les passer au coupe racine.

Mettre dans un fût en ajoutant 15 litres de vin blanc à 12°, 3 litres de marc à 50°, 2 kg de sucre et laisser macérer pendant 6 à 8 mois.

Vérifier qu'il n'y a pas de fermentation sinon rajouter du marc.

Récupérer le liquide obtenu et le filtrer. Le coing restant vous pouvez le distiller pour obtenir une eau de vie.

Les vertus du coing

• Le coing se caractérise tout d'abord par son **abondance en fibres**. Quand les fruits ne dépassent pas en général 2.5g/100g de

fibres, lui atteint 6g/100g ! Ses effets énergétiques et tonifiants sont favorables à la flore intestinale. Il est anti-diarrhéique et baisse la présence de cholestérol dans notre corps.

• **Riche en tanins et en pectines**, le coing est par ailleurs efficace pour lutter contre les maladies cardiovasculaires, les cancers, le diabète mais aussi l'obésité.

• Parallèlement à cela, le coing renferme de **nombreuses vitamines**. Parmi elles, on compte les vitamines A, B1, B2 et PP. À noter qu'avec ses 15mg/100g de vitamine C, le coing est bien positionné par rapport aux autres fruits. Toutefois, sa cuisson lui en retire un grand nombre (et le coing se consomme toujours cuit).

• Les sels minéraux, le magnésium (8mg/100g), le phosphore (17mg/100g), le cuivre (0.13mg/100g), le calcium (11mg/100g) et le potassium (197mg/100g) font parties intégrantes des bienfaits de ce fruit. Calmant, sa consommation donne

également **force et tonicité** à l'organisme.

• Enfin, s'il est **peu calorique** (28cal/100g), il ne faut pas oublier que le coing est souvent intégré à des préparations sucrées qui elles font monter l'addition calorique.

Source : iterroir.fr





La Révolution française

GRILLE N°13

HORIZONTALEMENT

1. Figure emblématique de la Révolution française. Coluche racontait ses histoires. 2. L'or du chimiste. Le dessus du panier. 3. Voile d'avant. Note. 4. Député siégeant à gauche à la Convention nationale. 5. Les deux bouts d'une ceinture japonaise. Temps du géologue. 6. Réactionnaire extrémiste. Songe. 7. Chaîne culturelle franco-allemande. Fleuve côtier picard. 8. Défaut désordonné. Sombra. 9. Terreau. A moitié. 10. Des mètres cubes de bois. Symbole de l'Ancien régime.

VERTICALEMENT

A. Autre figure majeure de la Révolution française. B. Crin. C. Farfadet. Travail. D. Pronom personnel. Années sanglantes de la Révolution française. E. Charlotte Corday l'a occis et David a peint son trépas. F. Manteau blanc. Boucliers moyenâgeux. G. Astragale. H. Député du Tiers État, il se distingue lors de la réunion des États généraux. I. Extraterrestre. Kellermann et Dumouriez y furent vainqueurs le 20 septembre 1792. J. Résidu de combustion. Planche de bois.

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
1							■			
2		■			■					
3				■			■		■	
4										
5			■				■		■	
6						■				
7		■					■			■
8					■					
9		■						■		
10							■			



Louis XVI, roi de France de 1774 à 1792. De Joseph Siffred Duplessis (Musée du château de Versailles)

Le procès de LOUIS XVI, roi de France et de Navarre

APPEL NOMINAL

Extrait du procès-verbal de la séance permanente de la Convention Nationale des 16 et 17 janvier 1793, l'an deuxième de la République.

Sur cette question :
Quelle peine sera infligée à Louis ?

RÉSULTAT DE L'APPEL NOMINAL (*)

L'assemblée est composée de	749 membres
Il s'est trouvé 15 membres absents par commission	} 28
7 idem par maladie	
1 idem sans cause	
5 non votants	} 721 votants
Reste	
La majorité absolue est de	361

Sur quoi :

- 2** ont voté pour les fers (*travaux forcés*).
- 286** pour la détention et le bannissement à la paix ou pour le bannissement immédiat, ou pour la réclusion, et quelques-uns y ont ajouté la peine de mort.
- 46** ont voté la mort avec sursis, soit après l'expulsion des Bourbons, soit à la paix, soit à la ratification de la Constitution.

334

- 361** ont voté pour la mort. (**)
- 26** pour la mort, en demandant une discussion sur le point de savoir s'il conviendrait à l'intérêt public qu'elle fût, ou non, différée, et en déclarant leur vœu indépendant de cette demande. (***)

387

Pour la mort sans condition	387
Pour la détention, etc, ou la mort conditionnelle	334
Absents, ou non votants	28
Total	749

A trois heures du matin, le décret a été fixé en ces termes :

ART. Ier. La convention nationale déclare Louis Capet, dernier roi des Français, coupable de conspiration contre la liberté de la nation, et d'attentats contre la sûreté générale de l'État.

ART. II. La convention nationale déclare que Louis Capet subira la peine de mort. [...]



Vers 10h30, ce lundi 21 janvier 1793, le couteau de la guillotine tombait... « Louis Capet » n'avait pas 39 ans. Marie-Antoinette fut guillotinée le 16 octobre de la même année. Elle n'avait pas 38 ans.



(*) « A l'Assemblée, comme des contestations s'étaient élevées sur les chiffres énoncés la veille, plusieurs députés n'étant pas d'accord avec les opinions qu'on leur attribuait, on décida de refaire un nouvel appel nominatif sur la troisième question de la sentence. » (Louis XVI - Ed. Perrin - J.-C. Petitfils).

(**) « [Au second appel nominatif] la condamnation à mort immédiate et sans condition trouva un peu moins de partisans : **361**, soit exactement le chiffre requis pour obtenir la majorité absolue. **Une voix en moins, et le destin aurait pu basculer.** » (Louis XVI - Ed. Perrin - J.-C. Petitfils).

(***) « [26 voix] : c'était un vote d'indulgence qui n'osait s'affirmer comme tel, que l'on annexa abusivement à la sentence de mort sans réserve. » (Louis XVI - Ed. Perrin - J.-C. Petitfils).

Extrait de : « Procès de LOUIS XVI, Roi de France et de Navarre, suivi de son testament »

A Montpellier/Chez Jean Martel le Jeune, imprimeur ordinaire du Roi/1814 Source : BNF-Gallica QRcode →



Scannez le QRCode ci-contre pour accéder aux solutions des jeux de cette page mises en ligne sur le site de la FNSRPE.

<https://fnsrpe.com/documentation/le-bouilleur/>



Quiz Révolution française

Relier la date à l'évènement qui correspond.

- | | | | |
|------------------|---|----------------------|--|
| 5 mai 1789◆ | ◆ Abolition des privilèges féodaux | 20 juin 1791★ | ★ Victoire de Valmy sur les Prussiens |
| 20 juin 1789◆ | ◆ Ouverture des États Généraux | 10 août 1792★ | ★ Les Parisiens prennent les Tuileries |
| 4 août 1789◆ | ◆ Fête de la Fédération | 20 septembre 1792★ | ★ Fuite de la famille royale |
| 26 août 1789◆ | ◆ Serment du Jeu de Paume | 4 février 1794★ | ★ Coup d'État de Bonaparte |
| 14 juillet 1790◆ | ◆ Déclaration des Droits de l'Homme et du Citoyen | 10-11 novembre 1799★ | ★ Abolition de l'esclavage |

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

JOUFFROY Marie Claude
1, rue des Grands Champs
25290 CADEMENE
Tél : (06) 88 70 21 80 -
E-mail : mcmjouffroy@wanadoo.fr

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.clerc@gmail.com

46 - LOT

Jean BOUY et 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.martinet55@free.fr

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 Mahler
ZI Nord
675210 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 : bouilleurdécru.70@laposte.net
Site : distiller.fr

72 - SARTHE

VITON Daniel
31, rue Edouard de la Boussinière
72000 LE MANS
Tél : 06 08 35 08 52
E-mail : fondsdeterroir@gmail.com

74 - HAUTE-SAVOIE

BIZET-SAVOY Jacqueline
185, chemin de la Villiaz
74490 ONNIOM
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 : gurypierre@orange.fr
MORY Patrick
10, ruelle Gouttière
88500 OFFROICOURT
Tél : 06 76 00 82 61
E-mail : patrick.mory0350@orange.fr

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 - Villemervy - 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 2023 et je m'abonne pour 4 numéros à la revue **Le Bouilleur de France** : **16€**

Je choisis uniquement de m'abonner pour 4 numéros à la revue **Le Bouilleur de France** : **11€**

Je choisis uniquement d'adhérer à la F.N.S.R.P.E. pour 2023 : **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 11 BIC CMCCIFR2A

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).