



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)

## Le PLF 2024 est tout près de nous exonérer des droits d'accise

**Entre examen à l'Assemblée Nationale et au Sénat, amendements, 49-3, motions de censure, dans l'attente de la signature des décrets d'application. Voici les dernières péripéties institutionnelles.**

Nous voici à la veille de la mise en place du transfert du recouvrement des droits d'accise sur les alcools vers la DGFIP. Les 6 derniers mois ont été intenses de réflexions et d'actions de la part de la FNSRPE. Je vous annonçais dans le numéro de septembre notre visite à Montreuil de juillet et des nouvelles pour octobre. Après une visioconférence avec les Douanes le 29 septembre pour expliquer les changements apportés aux professionnels, c'est le 27 septembre que tout s'accélère.

C'est grâce aux actions des députés et sénateurs qui nous soutiennent, et la réunion de juillet à Montreuil, que le gouvernement, en ayant compris que les bouilleurs de cru distillaient en association et non en professionnels, a trouvé une solution à son problème de règlement par chèque de quelques 60 000 bouilleurs de cru par an. Et quelle solution !!!! Il applique une directive européenne de 2020 qui autorise les états membres à limiter l'application de l'exonération ou des taux réduits à un maximum de 50 litres d'alcool de fruits par an et par ménage de fruiticulteurs que plusieurs pays ont déjà mis en place.

### Quelle surprise

**27 septembre 16h50.** Baptiste François m'informe que l'article 18 du PLF2024, qui vient

d'être déposé à l'Assemblée Nationale le jour même, propose une exonération des droits d'accise de 50 LAP pour les bouilleurs de cru à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2024.

**9 Novembre, Députés.** En application de l'article 49, alinéa 3, de la Constitution, le Projet de loi de finances pour 2024 est considéré comme adopté par l'Assemblée Nationale, après avoir rejeté deux amendements sur l'article 18 venus de la NUPES et du RN.

**23 novembre, Sénateurs.** Après examen, la commission des finances propose, par un amendement I-218 (FINC.61), de préciser que la limite maximale permettant de bénéficier du régime fiscal des petits bouilleurs de cru particuliers, fixée à 50 litres d'alcool pur par an, s'entend par ménage de fruiticulteurs.

**Le 12 décembre 16h15 le sénat par un vote solennel adopte le PLF 2024 amendé. 16 décembre motion de censure déposée par la NUPES et rejetée. A ce jour (16 décembre) nous attendons les décrets d'application.**

Vous voyez que rien n'est encore fait à cette heure contrairement à ce que certain journalistes divulguent dans la presse.

Les députés et sénateurs qui nous ont soutenus ouvertement : Guillaume **KASBARIAN**, Bruno **STUDER**, Laurent **CROIZIER**, Vincent **ROLLAND**, Thierry **BENOIT**, Bertrand **PANCHER**, Isabelle **RAUCH**, Eric **GIRARDIN**, Cécile **UNTERMAIER**, Didier **MARIE**, Charles **GUENE**, Bruno **SIDO**, Bertrand **PLANCHER**, Vincent **SEITLINGER**, Fabien **DI FILIPPO**, Charlotte **LEDUC**, Emmanuelle **ANTOINE**, Franck **MENONVILLE**, André **REICHERDT**, Sandra **REGOL**, Lise **MAGNIER**.

Sans compter tous ceux qui dans l'ombre défendent la ruralité et les producteurs d'eau-de-vie naturelle dans leur quotidien, en assistant aux diverses réunions et assemblées de nos fédérations, syndicats et associations de bouilleurs de cru et récoltants familiaux de fruits.

## Édito

### Le mal des réseaux sociaux

Outre l'escroquerie, l'usurpation d'entité, le chantage, le vol d'informations, le cyberharcèlement, la diffamation, les informations fausses (fake news), volontaires ou pas, sont nombreuses sur les fils de discussions aussi bien sur facebook, instagram que sur X.

L'avantage des médias sociaux est indéniable si on fait attention à l'origine des sources. Outre la valorisation de notre image, l'augmentation de la visibilité de notre site internet, cela nous permet de toucher nombre d'internautes qui s'intéressent à la distillation et de venir enrichir les effectifs de nos syndicats / associations de bouilleurs de cru.

C'est pour ces raisons que la FNSRPE est présente sur Facebook pour informer sur les actions des fédérations, sur la législation, les Assemblées Générales, etc.

Le FNSRPE est membre de groupes spécialisés et sérieux comme « Blabla entre distillateurs », « la distillation amateur » et en suit d'autres très contestables qui sont contraires à nos bonnes pratiques, voire qui incitent à la fraude.

Les questions sont parfois pertinentes mais les personnes qui se permettent d'y répondre devraient s'informer auprès de nos syndicats pour y apprendre les fondamentaux de la préparation des fruits et de la distillation.

Le pire, et qui fait du tort à nos traditions, ce sont les fraudeurs qui publient des photos d'alambics dans leur cuisine en incitant les internautes à faire de même. Les groupes de pression anti-alcool utilisent ces actions frauduleuses pour contester nos droits de bouilleurs de cru.

Mettons en avant nos compétences acquises avec l'expérience et les connaissances scientifiques que nous apportent les formations proposées par nos fédérations.

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

### Dernières informations :

**Le congrès national 2024 aura lieu en Charente-Maritime à Saint-Georges-des-Côteaux les 25,26 et 27 mai 2024. Toutes les informations dans le numéro de Février 2024.**

#### 1<sup>er</sup> janvier 2024 :

- Transfert de recouvrements des droits d'accises vers la DGFIP.
- Mise en place de la nouvelle carte d'adhérent à la FNSRPE sur demande.
- Exonération de l'accise, dans la limite de 50 litres d'alcool pur fabriqués par les bouilleurs de cru

#### A venir :

- Enrichir la base des contacts .
- Recensement des associations/syndicats de bouilleurs de cru.

Participation de la FNSRPE au travail de réingénierie du processus de gestion des bouilleurs de cru piloté par le service des contributions indirectes.

## Sommaire

Le chronique d'Elisabeth	2
Vie de la F.N.S.R.P.E.	3
Echo des Fédérations	3
Assoc. Meuse Vergers Traditions	4 - 5
La page gourmande	6
Jeux	7
Inscription	8

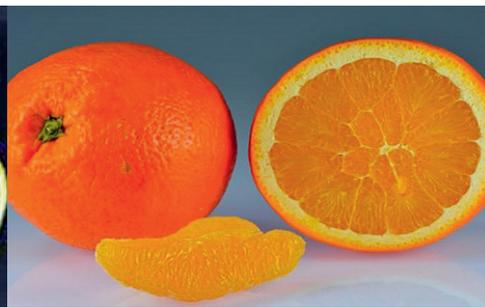
### Enigme du jour

Mon premier est une demoiselle  
Mon deuxième est une planète  
Mon troisième est la neuvième lettre  
Mon quatrième est au creux du nid  
Mon tout est ténébreux, ésotérique et se rapporte à cette alchimie qu'est la distillation

Plus d'info en page 6

### FÉDÉRATIONS À L'HONNEUR

**377 : ADI**  
**378 : Franche-Comté / Bourgogne**  
**379 : Jura**



## LES AGRUMES

**Vous allez sûrement me dire que ce ne sont pas les fruits que nous avons dans nos vergers ! Quelques-uns sont produits en France : citron de Menton, clémentine corse.**

Les agrumes sont consommés depuis l'Antiquité. Leur groupe est très diversifié. En voici une liste non exhaustive : les oranges, les pomelos, les clémentines et mandarines, les citrons jaunes et verts, la bergamote et enfin d'autres plus rares comme le cédrat, le citron caviar, le yuzu ou encore le combava.

L'orange est le 2<sup>e</sup> fruit le plus consommé par les français derrière la pomme. Les agrumes représentent 1/3 des fruits dégustés en France. En France, les agrumes viennent d'Europe (Espagne, Italie, Grèce) ou d'un peu plus loin. (Maroc, Israël...)



Je vous propose de vous emmener à la découverte de certains agrumes en particulier, à travers leur histoire, leur culture et leur qualité gustative.

La mandarine est originaire d'Asie, principalement en Chine où elle est cultivée depuis plusieurs siècles. Les premières variétés de mandarines ont été introduites en Europe au XIX<sup>e</sup> siècle, avec en particulier la mandarine Satsuma. Celle-ci est très appréciée pour sa saveur douce et juteuse ainsi que sa facilité de pelage. La clémentine est un agrume d'apparition plus récente que la mandarine. C'est en 1892, que le Frère Clément, chef de culture d'un orphelinat près d'Oran en Algérie, croise une orange avec une mandarine. De cette union naît la clémentine. C'est un fruit facile à éplucher, sans pépins et au goût très doux. De plus, sa maturation est bien plus rapide que celle de la mandarine.

La clémentine est d'une taille plus petite que la mandarine. Le clémentinier est

un arbre qui appartient à la famille des rutacées. Son feuillage est persistant et il peut atteindre cinq à six mètres de hauteur. La clémentine, comme tout agrume, doit être cueillie à maturité complète. L'agrume ne continue pas à mûrir une fois récolté.



En résumé, ce qui différencie la clémentine de la mandarine :

- La clémentine s'épluche beaucoup mieux que la mandarine
- La clémentine n'a pas de pépins ou peu. Par contre, la mandarine a beaucoup de pépins
- La clémentine arrive sur les marchés en octobre, soit environ un mois avant la mandarine
- La mandarine est beaucoup plus sucrée que la clémentine.

**Découvrons maintenant un agrume bien plus gros que les deux précédents.**

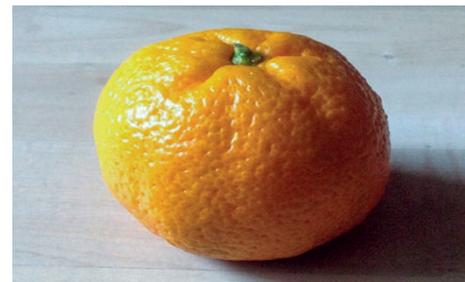
Le pomelo : son nom vient de « pomme melon ». Il est bien plus répandu que le pamplemousse. Le pomelo vient des Caraïbes alors que le pamplemousse est originaire d'Asie du Sud-Est. De plus, sa chair est plus juteuse et sa peau est fine. Il existe différentes variétés de pomelos : jaunes, rouges, roses. Les pomelos roses ne sont cependant pas plus sucrés que les blancs.

Afin d'avoir un fruit le plus juteux possible, choisir le pomelo à la peau ferme et brillante. Plus il est lourd, plus il contient de chair. Une fois pelé ou en jus, le pomelo peut se conserver au congélateur.

En France, c'est en Corse, Guadeloupe et Guyane que sont produits des pomelos.

Il y a un agrume qui est surtout connu en France pour son essence naturelle : c'est la bergamote (du turc berg armadé ou poire du seigneur). C'est un agrume à peau lisse et qui est jaune à maturité. Son origine est incertaine : pour certains botanistes, le bergamotier serait issu d'un croisement entre une orange amère et

un citron vert, pour d'autres, ce serait un hybride apparu accidentellement à partir d'un citronnier. Les arbres bergamotiers aiment les régions chaudes. La majorité des plantations de bergamotiers est située en Calabre dans le Sud de l'Italie. On raconte que René 1<sup>er</sup> d'Anjou, devenu duc de Lorraine en 1431, avait lors de ses campagnes d'Italie, découvert la bergamote en séjournant dans une abbaye proche de Bergame, où les moines distillaient principalement des bergamotes provenant de Calabre. Cela explique l'histoire de la bergamote de Nancy, petit bonbon carré couleur soleil, cher à la ville de Nancy.



Pour clore cet article, je souhaite apporter une anecdote issue d'un vécu familial. Mon grand-père maternel, Antoine, alors qu'il revenait de son travail de mineur de fonds, dans les années 1920, voulu se faire plaisir en achetant un fruit nouvellement apparu sur le marché : l'orange.

Il acheta à une marchande proche du puits de mine, une orange, et la croqua comme une pomme ! Il ne trouva pas cela très bon.

Le lendemain, il retourna voir la marchande. Celle-ci lui expliqua gentiment comment ce fruit nouveau se consomme.

Elisabeth Lang



Sources :

- [www.agriculture.gouv.fr](http://www.agriculture.gouv.fr)
- [www.alexatex.com](http://www.alexatex.com)
- [www.alimentarium.org](http://www.alimentarium.org)
- [www.bergamotenancy.fr](http://www.bergamotenancy.fr)
- [www.lesplaisirsfruites.com](http://www.lesplaisirsfruites.com)

## REVUE LE BOUILLEUR DE FRANCE

Vous n'ignorez pas qu'au 1<sup>er</sup> janvier, les tarifs postaux vont augmenter. Cela devient problématique pour notre revue le Bouilleur de France et surtout pour les retours par la Poste que nous recevons. Grâce à la certification de la Commission Paritaire des Publications et Agences de Presse nous bénéficions d'un tarif préférentiel ce qui nous permet de vous faire bénéficier du prix de 1 € par exemplaire.

Malgré les efforts des fédérations et du secrétariat pour la correction des adresses postales, après correction de l'adresse, nous renvoyons la revue par voie postale avec le tarif commun à tous soit : 3.88€ pour un exemplaire en 2024. Nous ne pouvons plus maintenir ce processus trop coûteux.

Si vous avez communiqué votre numéro de téléphone et votre adresse E-mail nous vous ferons parvenir l'exemplaire retourné par e-mail lisible sur tous les supports numériques.

## MISE EN PLACE D'UN ABONNEMENT AU FORMAT NUMERIQUE

Nous étudions la possibilité de vous offrir la revue au format numérique.

Si vous souhaitez recevoir la revue le Bouilleur de France au format numérique merci d'en avertir le secrétariat à : [secretariat@fnsrpe.com](mailto:secretariat@fnsrpe.com)

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

## Echo des Fédérations, syndicats

### ASSOCIATION DISTILLATEURS INDEPENDANTS

Décembre 2021, le syndicat des distillateurs indépendants rejoint la FNSRPE. Baptiste François, Président, souhaitait soutenir la distillation artisanale et familiale, quoi de plus normal que de venir nous rejoindre.

C'est au congrès National de 2022 à Saints-Geosmes (Haute-Marne) que Jennifer Frair-Roskis est venue présenter l'Association au conseil d'Administration de la FNSRPE.

Le 4 juillet 2023, avec Quentin Le Cleach, le nouveau Président de l'ADI, nous avons participé aux travaux de l'Assemblée Générale de la Fédération Française des Spiritueux sur l'invitation de Monsieur Jean Pierre Cointreau, son président. L'invitation de nos Fédérations montre que les professionnels sont attentifs au monde de la distillation artisanale et associative, nous avons en commun l'utilisation de cette merveilleuse invention qu'est l'alambic !

Nous avons pu y défendre nos traditions auprès de Marc FESNEAU, Ministre de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire ainsi qu'auprès de Madame Aurore BERGÉ, Présidente du Groupe Renaissance à l'Assemblée Nationale, aujourd'hui Ministre des solidarités et des Familles de France qui est repartie avec un

exemplaire de notre revue Le Bouilleur de France.

Depuis, nous avons mis place des actions communes comme la création d'un triptyque adaptable ainsi que très récemment, un projet de synergie avec le Syndicat National des Bouilleurs Ambulants à l'initiative de l'ADI.

J'espère que nous pourrons mutualiser les moyens pour nos actions communes de défense de notre tradition de distillation. Vous en saurez plus en février, le numéro 377 mettra à l'honneur l'ADI.



Jean-Charles CHERITAT et Quentin LE CLEACH

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

### DISTILLEUSES DE BONNES AVENTURES

Avec Camille, depuis que nous avons créé Disent-Elles, il nous tient à cœur de rencontrer, et de partager avec le plus de distillateurs et distillatrices possibles.

D'une micro-distillerie de gin au Québec sur alambic Charentais à une autre distillerie en pleine Garrigue, d'un petit producteur de Cognac en Charente Maritime à un bouilleur ambulant en



Corrèze en passant par un rhum de Mélasse distillé au feu de bois dans le Cantal, une épine noire nomade assemblée au gré des rencontres et des cueillettes, des vermouth 100% artisanaux et j'en passe... Tout au long de ce chemin, ce qui nous a enthousiasmé, c'est

l'empreinte que chacune appose à ses spiritueux en fonction de son parcours, de son terroir, de son histoire et de ses alambics.

C'est ainsi que chez Disent-Elles, nous avons assemblé la liberté chère à l'Amérique du Nord avec le savoir-faire des distilleries artisanales françaises, l'inspiration des recettes traditionnelles avec la créativité des micro-brasseries de notre région, le tout lié par nos valeurs de circuit court et de réemploi.

Nos alambics nous ont véritablement été transmis par les familles de leurs précédents propriétaires, deux bouilleurs ambulants et nous sommes très fières d'avoir adopté et dompté un alambic armagnacais Orthès et un alambic à repasse Deroy, tous deux au feu de bois.

Ceci donne des recettes envoûtantes et déroutantes, qui naviguent entre les eaux de vie (de bières sauvées de la destruction), des mistelles (de malt), et des liqueurs (faites à partir des déchets des glaciers et autres artisans travaillant les fruits frais).

Pour cela, nous souhaitons vous remercier toutes et tous de nous avoir accueilli dans la grande famille des spiritueux, nous aimons plus que tout les échanges de recettes, l'entraide, créer ensemble, et bien sûr, se retrouver dès que possible pour siroter les doux breuvages des uns et des autres.

Luce LEPISSIER



## Meuse Verges Traditions : L'AG Constitutive

L'Assemblée Générale Constitutive de l'Association Meuse Vergers Traditions s'est tenue le 18 mars 2023 au Port du Lac de Madine. Une vingtaine de participants étaient présents pour cette première rencontre officielle. Outre l'ordre du jour qui a permis de présenter l'objet de l'Association, les statuts, l'Assemblée a élu son premier Conseil d'Administration et son Bureau. Les premiers sujets concrets abordés ont été : la feuille de route pour les prochaines semaines, une première présentation d'un possible logo pour l'association, le flyer de présentation de l'association, le montant de la cotisation 2023. L'élaboration d'un programme de formation à l'attention des membres, que ce soit en matière d'arboriculture, de bouilleur de cru (les bonnes pratiques de la mise en fermentation des fruits dans le tonneau)... s'est révélé comme une des priorités.

Parmi les invités : Jean-Charles Cheritat, Président de la Fédération Nationale des Syndicats des Récoltants familiaux de fruits et Producteurs d'Eau de vie naturelle (FNSRPE) a présenté la Fédération Nationale à laquelle était maintenant rattachée l'Association Meuse Vergers Traditions, en souhaitant la bienvenue de cette structure Meuse, qui vient renforcer la vingtaine d'organismes affiliés comptant plus de 6 000 membres.

La richesse des échanges par les présences également de Jean Garnier, Président des Bouilleurs Ambulants du Grand-Est, Dominique Gosio, conseiller spécial pour ce projet et de maires et présidents de syndicats : M<sup>me</sup> Odile BEIRENS, Maire de Buxières-sous-les-Côtes, M. Vincent LACORDE, Maire de Frémeréville, M. Louis ESSELIN, Président du Syndicat de Frémeréville, M. Francis COURTOIS, Président du Syndicat de Hattonchâtel a permis de mettre l'association en perspective pour les prochaines semaines. Parmi nos invités et membres, les plus éloignés, venus du Nord Meusien et du Perthois, en limite du département de la Marne, nous citerons : Florian Ploner (La Dunoise) de Dun-sur-Meuse, Francis VAN MIDDELEM (Pressoir de la Saulx) de Fouchères-aux-Bois...

Les membres élus du premier Conseil d'Administration de l'association de Meuse Vergers Traditions sont les suivants :

- Patrick Martinet, Président & secrétaire adjoint

- Francis Courtois, Vice-président
  - Fabrice Varinot, Vice-président
  - Laura Hocquel, secrétaire
  - Alain Arbogast, trésorier
  - Philippe Martinet, trésorier adjoint
  - Dominique Gosio, membre du bureau
  - Vincent Lacorde, membre du CA
  - Florian Ploner, membre du CA
  - Jean-Philippe Rossetti, membre du CA
- Avec tous nos remerciements à Jean-Philippe Rossetti, responsable du Port de la Madine, pour l'accueil et la mise à disposition de la salle locaux qui a permis la tenue de cette première assemblée générale.

## Les supports de communication :



En matière de communication, et à minima, toute structure doit posséder un nom caractérisant son entité, un slogan ainsi qu'un identifiant visuel, le plus souvent il s'agit d'un logo. C'est avec le concours de l'association héraldique de Lorraine et notamment son Président, M. Robert André Louis que ce travail a été fait donnant lieu également à la création des armoiries de notre association.



Dans le cadre d'un projet lancé par Jean-Charles Cheritat, Président de la FNSRPE, un groupe de travail s'est constitué donnant lieu à l'établissement d'un standard de triptyques, aux couleurs de la fédération Nationale et déclinés selon les structures concernées. Le triptyque est un outil de communication personnalisé permettant la présentation que ce soit d'un syndicat de distillation, de l'association MVT ou de tout membre professionnel de notre association adhérant à la FNSRPE.

Calicot, banderole, QR-codes et cartes de visite proposées aux membres du Conseil d'administration sont venus compléter la panoplie et mis en exergue notamment lors de notre présence au marché paysan Sotres & Potailoux qui s'est tenu le 24 juin 2023 entre Chaillon et Heudicourt qui fut un des premiers rendez-vous avec le public et de promotion de notre association.

Le site internet de l'association : [www.kananas.com/meusevergerstraditions](http://www.kananas.com/meusevergerstraditions) qui se met progressivement en place permet



au membres d'être informés des activités et des informations utiles sur l'association.

## Les journées du Patrimoine

C'est à Ligny-en-Barrois, siège social de l'association, qu'en ce week-end du 16 septembre 2023, l'association Meuse Vergers Traditions apportait sa contribution aux Journées du patrimoine au travers d'un programme comprenant :

- Présentation en salle Camille Joignon de l'histoire de la distillation.
- Explications du fonctionnement de l'alambic (dans la cour intérieure)
- Information sur les bonnes pratiques du bouilleur de cru.

Ces activités principalement autour de l'alambic avaient été rendues possibles suite aux avis favorables donnés par M. le Directeur des douanes de Nancy et de M. le Directeur du cabinet du Préfet de la Meuse autorisant le transfert provisoire d'un alambic dans l'espace St-Charles à Ligny-en-Barrois.

## De nombreux visiteurs :

Ce sont donc plus de 35 personnes qui, durant ce samedi, sont venus en petits groupes échanger en quasi non-stop sur les 3 sujets proposés marquant un intérêt à la fois pour l'histoire de la distillation, de ses origines dont les traces remontent à plus de 3 000 ans avant JC, mais aussi pour la compréhension du fonctionnement d'un alambic. Transformer un mou de fruit fermenté en cette forme d'élixir relève un peu de l'alchimie dont Aristote lui-même avait commencé à en théoriser les principes en effectuant des recherches empiriques pour les appuyer, et cela déjà 400 ans avant JC ! Mais bien faire fermenter le mou pour obtenir une eau de vie de qualité relève de la compétence du bouilleur de cru, et ce à partir de fruits de bonne qualité bien sûr !

## Parmi le principaux sujets abordés :

Le droit à distiller, bouilleur de cru et bouilleur ambulant, et de nombreuses questions sur l'histoire de la distillation. ==> retrouver l'intégralité du texte en cliquant sur le lien : <https://www.kananas.com/meusevergerstraditions/2023/09/17/les-journées-du-patrimoine-2023/>

## Transfert de recouvrement des contributions indirectes Note du 11 mai 2023

Jean-Charles Cheritat, président de la FNSRPE s'est déjà fait l'écho des actions engagées et des résultats obtenus au niveau de la Fédération Nationale. Si je

devais résumer d'une phrase ce que fut la contribution « de la Meuse » je dirai : Les actions concertées de Jean Garnier (Président du Syndicat des Bouilleurs ambulants de la région Est) et de votre serviteur pour ce qui est de l'Association Meuse Vergers Traditions et de la FNSRPE que ce soit auprès de la Direction des Douanes, notamment de Montreuil, qu'auprès également de notre Député Bertrand Pancher ont permis une réponse claire de Mr Bruno Lemaire confirmant :

*À la différence des distillateurs professionnels (distilleries et distillateurs ambulants), les syndicats et les associations coopératives ne seront considérés ni comme redevables professionnels, ni tenus de disposer d'un numéro SIREN.*

*L'absence d'obligation nouvelle qui serait imposée aux bouilleurs de cru.*

Par un travail collaboratif également entre les départements de la Moselle et de la Haute-Marne et de leurs Présidents respectifs : Raymond Loos et Dominique Thiebault, sous l'égide du Président national, nos Présidents de syndicats ou d'associations ne devront pas assumer des tâches de collecteurs de taxes. Par ailleurs les différentes rencontres et discussions au niveau national avec les Douanes ont ouvert les possibilités de réflexions communes sur la meilleure façon de faire évoluer la situation actuelle ou tout du moins de mieux la normaliser.

Les quelques résultats déjà en perspective, qu'une prudence nous amène à taire pour le moment, nous amène à penser à la reconnaissance de la FNSRPE au niveau des instances nationales. Notre Association MVT se félicite d'avoir été contributrice à faire avancer ce sujet dans la direction souhaitée.

## Les formations:

Répondant à des demandes de nos membres deux formations sont au calendrier :

- Formation technique à la « taille des arbres fruitiers » assurée par l'AREFE le 15/12/2023 de 9h30 à 12h30 à Hattonville (55210)
- Formation à la distillation moderne 1<sup>er</sup> niveau assuré par Daniel Haesinger sous l'égide de l'UDSAH de Moselle le 02 Mars 2024 à 57540 Petite Rosselle.

Inscriptions toujours ouvertes, contactez : patrick.martinet@meusevergerstraditions.org

## Participation aux Assemblées Générales des Syndicats Communaux.

Les assemblées générales organisées par les syndicats ou association de bouilleurs de cru, et notamment de nos villages de Meuse, sont des moments privilégiés d'échanges et de présentation des rôles et missions de notre jeune association MVT, ainsi que les actions menées au niveau de la Fédération Nationale (FNSRPE). La visite d'ateliers communaux fait parfois aussi partie du programme. En réponse aux premières invitations de Présidents des Associations des bouilleurs de cru comme suit :

- Le 20/10  
Bernard Carle (Rambucourt).
  - Le 18/11  
Francis Courtois (Hattonchâtel)
  - Le 24/11  
Louis Esselin (Frémeréville)
- Le programme fut le suivant :
- Présentation de l'association Meuse Vergers Traditions.
  - Point de situations des rencontres avec les Douanes
  - Le programme des formations proposées.
  - La feuille de route 2024

Un grand merci est adressé à ces présidents, pour ne citer que ceux déjà rencontrés jusqu'à lors, et pour leur contribution à voir le nombre de nos adhérents progresser et réitérant ma disponibilité à rencontrer les autres syndicats lors de leurs AG.



## Développement des synergies.

L'espace indéniablement nous manque pour développer toutes les prises de contacts et recherches de synergies engagées. Nous n'en citons que quelques-unes et avec : l'AREFE (Hattonville), les Associations de Croqueurs de Pommes (Meuse et Lorraine), des bouilleurs ambulants le plus souvent intéressés pour développer une relation gagnant-gagnant avec MVT.

Merci également à mes homologues Présidents des départements limitrophes pour leur soutien et conseils en cette première année de lancement de notre association et sans oublier Jean Charles Cheritat, président de la FNSRPE.

Patrick MARTINET  
Président de l'association  
Meuse Vergers Traditions

## IN MEMORIAM : Marie Claude JOURFFROY

C'est le 7 juillet 2020 que Marie Claude est venue étoffer les rangs du Bureau National de la FNSRPE au poste de trésorière adjointe.

Elle a ensuite souhaité que l'Association Française des récoltants de fruits et des syndicats de bouilleurs de cru de Franche-Comté/Bourgogne utilise le logiciel de la FNSRPE pour l'aider à gérer ses adhérents et abonnés. Hélas, nous n'avons pas eu le temps de finaliser le travail d'initialisation que nous venions à peine de débiter. Jacqueline, mon épouse, ayant souvent été en contact avec elle pour la gestion des adresses des abonnés à la revue Le bouilleur de France, en garde le meilleur souvenir. Marie Claude était de tous les Congrès Nationaux avec son mari Marcel.

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

Née le 20 avril 1948 à Cademène, Marie Claude nous a quitter le 24 septembre 2024. Elle effectuera la totalité de sa carrière professionnelle, soit 42 ans comme employée du Crédit Agricole. En activité comme en retraite, elle s'implique bénévolement au service de diverses associations dont les adhérents ont pu apprécier sa disponibilité et sa rigueur. Son engagement était motivé par sa passion pour la sauvegarde du patrimoine naturel et bâti, comme elle aimait le dire.

Elle a ainsi présidé durant sept ans l'association en charge de la

restauration de la petite église Saint-Pierre de Coulans-Refranche et était encore trésorière des Amis du Tacot de Cléron, des bouilleurs de cru de la section Ornans-Amancey puis de la région. Sans oublier de citer son investissement dans la traditionnelle messe paroissiale du 15 août au village.



Dans la lignée de son père Émile Meyer qui fut maire de 1945 à 1989, elle a siégé au conseil de 1989 à 2020.

En reconnaissance de son dévouement, elle a reçu différentes médailles, celle de la médaille de chevalier du Mérite Agricole et en 2023 celle de maire honoraire.

« Enracinée dans ce monde rural, je mets mes convictions et mon énergie dans mes engagements d'élue et de membre active au sein d'association de protection du patrimoine tant naturel que bâti. », ses mots reflètent bien Marie-Claude après avoir reçue la médaille de chevalier du mérite agricole remise par la Députée M<sup>me</sup> GENEVARD en 2019.

Extrait de l'EST républicain. 26/09/2023

## Boisson détox avec les bienfaits de la sève de bouleau

Recette proposée par Ghislaine

### Ingrédients :

- 1 litre de sève de bouleau
- 1 cuillère à café de fleurs d'Hibiscus
- 1 cuillère à café de miel

### Préparation :

Faire frémir la sève de bouleau, ajouter les fleurs d'Hibiscus, laisser infuser 10 minutes en remuant à feu doux.

Retirer du feu. Ajouter le miel et bien mélanger pour le dissoudre.

Laisser infuser 30 minutes.

Filter et mettre dans une bouteille en verre.

Laisser refroidir complètement puis placer au réfrigérateur pendant 3 heures minimum.

### Utilisation :

En détoxification du corps avant l'hiver et début de printemps, avec comme effets : Réguler le taux de sucre dans le sang, de réduire intensément la fatigue et le stress, réduit la rétention d'eau. Eliminer les toxines et ainsi purifier l'organisme, régule le mauvais cholestérol. soulage l'arthrose et diminue les calculs rénaux.

Vous pouvez trouver les ingrédients issus de la vallée de l'ORNAIN chez : belseva@orange.fr - www.belseva.com



## Vin de fleurs de Sureau

Recette d'apéritif proposée par Patrick

### Ingrédients :

pour 6 litres

- 5 litres de vin blanc mœlleux de type Monbazillac
- 30 à 40 ombrelles ou corymbes de sureau noir (*Sambucus nigra*), selon taille, à cueillir en fin de printemps
- 750 g de sucre.
- 1 litre d'eau de vie

### Préparation :

Cueillir les fleurs de sureau.

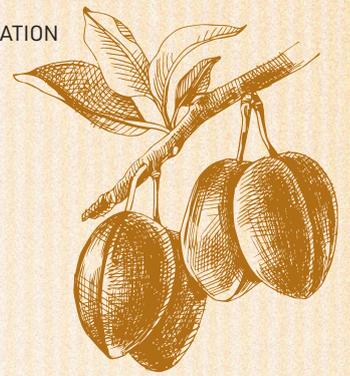
Les débarrasser des éventuels locataires.

Couper au ciseau pour ne garder que les fleurs (minimiser les tiges florales) et placer dans une Dame-Jeanne à large col. Ajouter le vin, remuer et fermer.

Mélanger 2 fois par jour et pendant au moins 1 semaine, laisser dans un endroit frais et à l'abri de la lumière.

Filter avec une étamine, ajouter le sucre et l'alcool.

Mettre en bouteille, et ne consommer qu'après plusieurs semaines.



### Nos recommandations / suggestions :

Cueillir les fleurs de sureau le matin au lever du soleil pour réduire le risque de locataires. Attention ne pas confondre avec le sureau herbacé.

Si présence de quelques locataires éliminer par secouage léger. Ne pas tremper ni rincer au risque de perdre le pollen des fleurs.

Ne pas hésiter à prolonger l'immersion au-delà de 1 semaine (3 maxi) en surveillant l'oxydation en goutant et remuant régulièrement le mélange.

Par cette immersion prolongée cet apéritif est plus chargé en matière et donc plus 'parfumé et gouteux'.

Ajuster le taux d'alcool, sucre en fonction de votre sensibilité et préférences.

Etamine recommandée : 90 Grade



## Recettes du cru

### Mirabelles au vinaigre aigre doux

#### Ingrédients :

- 750 g de mirabelles (pas trop mûres)
- 1 litre de vinaigre blanc
- 500 g de sucre
- 1 cuillère à café de poivre en grain
- 2 clous de girofle
- 1 brin d'estragon ou thym
- 6 à 8 petits oignons blancs grelots

#### Préparation :

##### Jour J:

Porter et maintenir à ébullition le mélange : vinaigre + sucre durant 5 mn.

Ajouter les mirabelles dans le liquide et maintenir 1 à 2 minutes maxi à ébullition (selon maturité du fruit).

Retirer rapidement du feu et égoutter.

Porter à nouveau à ébullition le liquide en y ajoutant poivre et clous de girofle.

Disposer les mirabelles dans un grand récipient et couvrir avec le liquide. Laisser reposer 24 heures.

Par Recette de « Tata Andrée' De St Maurice-sous-les-Côtes

#### Jour J+1:

Egoutter les fruits et les placer dans leurs bocal finaux, y ajouter un brin d'estragon ou thym et quelques petits oignons blancs. Porter à ébullition le liquide.

Remplir les bocaux du liquide.

Fermer et retourner.

Laisser refroidir, étiqueter et garder 1 mois à l'obscurité avant consommation.

#### Recommandations / suggestions :

• Le temps d'immersion des mirabelles dans le liquide chaud et grandement fonction de la maturité du fruit qui par ailleurs est assez fragile.

• Il est possible de dénoyauter les mirabelles. Dans ce cas l'immersion dans le liquide chaud doit être réduit afin que les fruits restent consistants.

#### Utilisation :

Les mirabelles au vinaigre accompagnent tous les plats de charcuterie, qu'elles égailent par leur couleur jaune dorée. Elles se consomment en lieu et place ou en complément de cornichons au vinaigre.



Résultat du rébus :  
Mystérieux

## GRILLE N°14

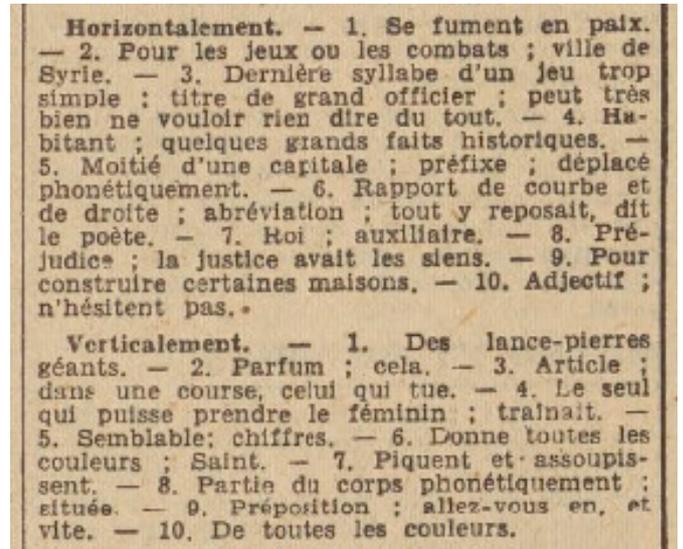
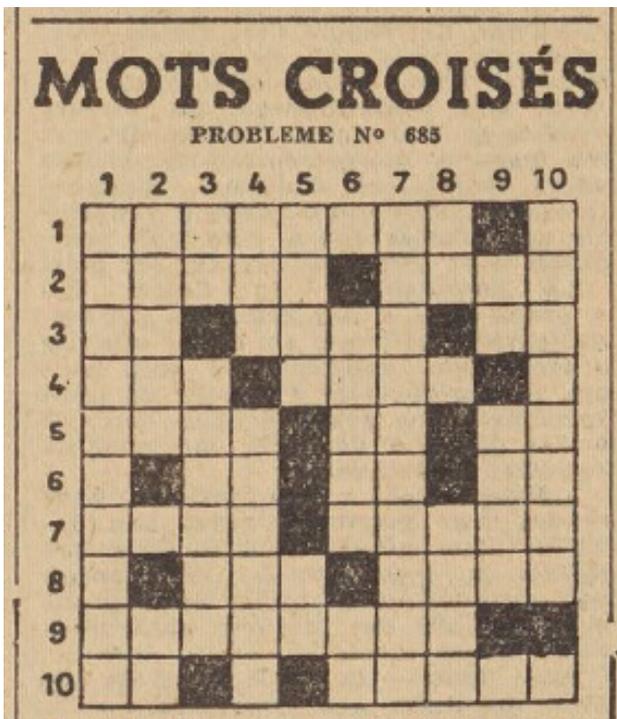
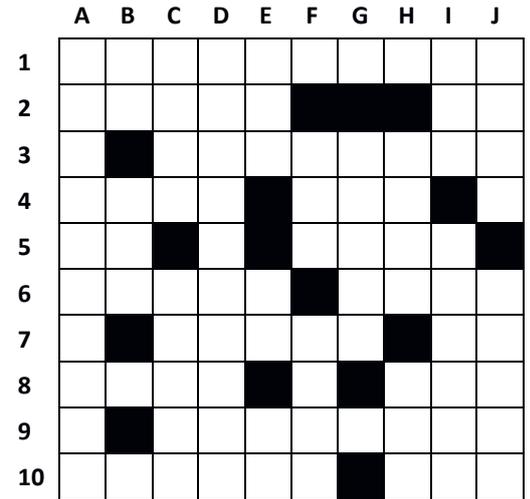
### Fruits : mythologie, mythes et légendes

#### HORIZONTALEMENT

1. C'est la nymphe Ida qui leur donna leur belle couleur rouge carmin. 2. Abjure. Le Roi Fol. 3. Fruits des Enfers. 4. Équipa son dériveur. Sorti des urnes. 5. Zeus la transforma en génisse. Terres seigneuriales. 6. Poissons marins venimeux. Cale d'accostage. 7. Drupe méditerranéenne. Des pierres sur le goban. 8. Guide le boggie. Brillé. 9. Sakura (en japonais). 10. Comprendre parfaitement. Aide Sociale à l'Enfance.

#### VERTICALEMENT

A. Qui se nourrissent de fruits. B. Le phare des Baleines la signale. À l'annonce, c'est la belote ou la rebelote. C. Il prend sa part quand il s'évapore en vieillissant. Sert pour annoncer. D. Le duc René 1<sup>er</sup> en rapporta de croisade et en planta dans ses vergers autour de Metz (Cf. *Le Bouilleur n°375 - La chronique d'Élisabeth*). E. Ouverte. Septième dans la gamme. Régiment d'Infanterie. F. Caraque. Fourrure du petit-gris. G. Fruit du sorbier torminal. H. Le dernier opposa Gaston Defferre et René Ribière. Attacha. I. Elle consumma le fruit défendu. Composantes des Mendiants, elles comptent parmi les Treize desserts provençaux de Noël. J. Située chez le notaire. On la garde pour la soif.



### Le Figaro

n° 1256 du vendredi 24 septembre 1948 - 122<sup>e</sup> année  
 Directeur Pierre BRISSON  
 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 →

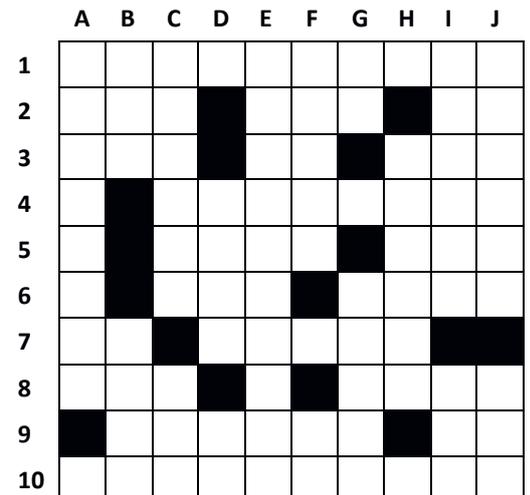
<https://fnsrpe.com/documentation/le-bouilleur/>



## GRILLE N°15

Placer tous les mots de la liste ci-dessous dans la grille ci-contre.

2 LETTRES		3 LETTRES		4 LETTRES		5 LETTRES	
CA	PM	AOC	REA	AGES		ANISA	
ER	RI	BIO	SAM	AUTO		OLIVE	
GO	TE	DUE	SES	IRES		PRUNE	
	TU	ELU	SUS	LOUP			
		ETE	VAS	ROSE			
		LIE					
6 LETTRES		8 LETTRES		10 LETTRES			
RECORD		ALAMBICS		ABRICOTIER			
ROSSAS		OLIVIERS		CERISERAIE			
TAPIES				POMMERAIES			
VERGER							
EGAREE							



# 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 CHAPÈLLE 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 Mohler  
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 : bouilleurdecrui.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 ONNION  
Tél : 07 69 98 08 43  
E-mail : bouilleur74@gmail.com  
BELLEGARDE Suzanne  
52, impasse des Vignes  
Quincy  
74440 MIEUSSY  
Tél : 06 23 31 36 13

## 88 - VOSGES

GURY Pierre  
1, rue des Pompons  
Harsault  
88240 LA VOGUE LES BAINS  
Tél : 06 86 81 45 91  
E-mail : gury pierre@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 - Villemervry - 52160 Vals-des-Tilles  
Téléphone : 06 70 59 31 56 - E-mail : secretariat@fnsrpe.com

Oui, j'adhère à la F.N.S.R.P.E. pour 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 111 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).