



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)

Une circulaire de la Sous-Direction de la fiscalité douanière qui fait bondir le monde des bouilleurs de cru

Lors du congrès de Vibraye en Sarthe le 21 mai 2023, j'ai fait part à l'assemblée de la réception de ce courrier adressé aux représentants de la profession par la Direction Générale des Douanes et Droits Indirects (DGDDI) pour les informer du transfert aux services des Impôts (DGFIP), au 1^{er} janvier 2024, du recouvrement de la taxe sur les alcools produits pour le compte des bouilleurs de cru.

Disponible sur le site de la FNSRPE.

<https://fnsrpe.com/wp-content/uploads/dgfip-dsa-2024.pdf>

Les propositions contenues dans cette lettre font l'objet d'un examen attentif par la FNSRPE, le Syndicat National des Bouilleurs Ambulants et l'Association des Distillateurs Indépendants.

- En ce qui concerne les **bouilleurs ambulants** (ou distillateurs professionnels) la mise en application tel quel du texte :

- Alourdirait les tâches administratives, de suivi, de déclarations, obligations d'immatriculation...
- Leur imposerait de nouvelles responsabilités, notamment celles de collecteurs de taxes, mais aussi vis-à-vis du contenu des DSA.

- Pour ce qui est des **Bouilleurs de cru qui procèdent eux-mêmes à la distillation de leur matière première** (en qualité de membres d'un syndicat de distillation communal ou d'une association) à priori (selon le texte) aucun changement hormis le fait que : « le moyen de paiement (serait adressé) au comptable public compétent ». Dans ce cadre « le moyen de paiement » n'est pas précisé comme ne l'est pas non plus le « comptable public compétent ».

En sous-entendu, nous voyons bien que la gestion des bouilleurs de cru est en pleine évolution aussi bien sur le plan des droits d'accises que sur l'organisation de nos syndicats et associations.

Pour faciliter le recouvrement de la taxe sur les alcools la DGFIP veut nous transformer en collecteurs d'impôts. Afin de résoudre les problèmes des administrations des douanes et de la DGFIP, ne serait-il pas plus judicieux d'en supprimer l'origine par l'abandon des droits d'accises pour les bouilleurs de cru ?

La FNSRPE est solidaire des Bouilleurs Ambulants et n'est pas favorable au changement du mode de règlement des droits d'accises au comptable public compétent sans aucune information sur ce processus. Comment se fera le règlement, par virement, prélèvement, chèque ? Qui sont les comptables public compétents ? Où sont-ils ? La DGFIP sera-telle compétente pour expliquer le mode de calcul des droits aux bouilleurs de cru ?

La circulaire ne reste pas lettre morte

Des actions sont menées par vos fédérations auprès des différentes administrations, (douanes, préfectures) pour avoir plus d'informations et des certitudes sur ces évolutions. Vos députés et sénateurs sont mis devant leurs responsabilités en particulier ceux de la commission parlementaire des affaires économiques.

La FNSRPE se fait l'écho des revendications de vos Fédérations et engage des actions au niveau national :

- rendez-vous auprès du Bureau National des Douanes,
- informations des membres de la commission parlementaire des Affaires Economique,
- rencontres avec des députés.

N'hésitez pas à interroger vos interlocuteurs douaniers, vos députés. Aujourd'hui nous n'avons pas de réponses claires. L'administration nous impose une révolution pour le 1^{er} janvier 2024 sans aucune information, juste des propositions qui font réagir. Où est la concertation en amont, cette circulaire est là pour voir nos réactions ?

Comme vous le voyez, les points de blocages sont nombreux, nous attendons toujours le rendez-vous avec la Direction Générale des Douanes pour en discuter et faire des propositions pragmatiques et fonctionnelles satisfaisant aussi bien le monde des bouilleurs que le Trésor Public.

Affaire suivie de prêt ...

Jean Charles CHERITAT

Édito

Déjà trois années !

Je tiens à remercier les membres du conseil d'Administration de leur confiance renouvelée pour les 3 prochaines années à la présidence de la Fédération Nationale. Je salue les élections du Président de la Fédération des Arboriculteurs du Haut-Rhin, Georges WIRTZ, et de Raymond LOOS, Président de l'UDSAH de Moselle au Bureau National.

Ces trois années sont passées trop vite. Président d'un syndicat cantonal, puis d'une Fédération Départementale, la responsabilité Nationale est tout autre. En 2020 j'avais présenté le projet CAP 2023. Nous y voici. Tous les objectifs n'ont pas été atteint.

Ais-je été trop ambitieux ? Je ne le pense pas. Peut-être un peu trop perfectionniste ? Sûrement.

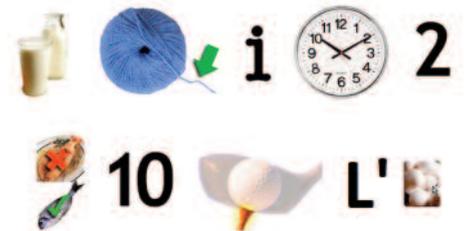
N'ai-je pas assez pris en compte que nous sommes dans un monde de bénévoles ? Possible.

Toutefois ce fut avant tout une expérience riche humainement, avec de nombreuses rencontres qui ont nourri mon expérience pour défendre les droits des bouilleurs de cru et des récoltants familiaux de fruits.

J'ai toujours opté pour le partage des responsabilités et la mise en place de délégations. Je constate que sous ce mandat national, je n'ai pas réussi à entraîner plus de bonnes volontés pour dynamiser la FNSRPE. Ce sera mon principal objectif pour ces trois années à venir.

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

RÉBUS



Résultat en page 5

FÉDÉRATIONS À L'HONNEUR

375 : HAUTE-MARNE

376 : MEUSE

377 : Association des Distilleries Indépendantes

Dernières informations :

- La mise à l'honneur du Syndicat des Bouilleurs de cru Vosgiens est reportée à un numéro ultérieur.
- Le PAE de Besançon annonce que pour les Bouilleurs de cru le processus de règlement se fera avec les modalités actuelles. PAS DE CHANGEMENT - Phillipe GIRARD

Sommaire

Congrès de Vibraye	2
Écho des Fédérations	3-4-6
Technique	4
La chronique d'Elisabeth	5
La page gourmande	6
Jeux	7
Inscription	8

PLANTATION DE L'ARBRE DE L'AVENIR



Madame Anne ROUGET (1^{ère} adjointe au maire de Vibraye), Dominique FLAMENT (Maire de Vibraye), Eric MARTINEAU (Député de la Sarthe), Jean Charles CHERITAT (Président de la FNSRPE), Nicolas BEDOUET (Bouilleur Ambulant et organisateur du congrès), Pascal NALIN (Syndicat national des bouilleurs Ambulants).

La tradition débutée en 2022 à Saints-Geosmes se perpétue par la plantation d'un cormier, arbre de plus en plus rare et figurant sur la liste des espèces en danger.

Merci à Nicolas pour ce choix judicieux qui permet de sauvegarder cette variété et de prouver que les députés ruraux n'ont pas peur de mettre les mains dans la terre de leur circonscription.

Le traité du cormier

Appelé « domestique » à cause de ses nombreux usages, fruitier emblématique dans la mémoire des anciens, on dit le cormier (*Sorbus domestica* L.) aujourd'hui disparu de nos campagnes.

Pourquoi le cultivait-on autrefois ? Comment le reconnaître ? Où en admirer ? Pourquoi les lieux-dits « Le cormier » sont-ils si nombreux dans le département de la Sarthe ? Quel lien existe-t-il entre cet arbre au long passé et Monsieur et Madame Cormier ? Que peut-on faire de son bois et de ses fruits ? Comment le sauvegarder aujourd'hui ?

Fruit d'une longue enquête menée avec rigueur et persévérance par des bénévoles sarthois amoureux des arbres, cet ouvrage abondamment illustré apportera à toutes ces questions des réponses inédites et surprenantes.

Il vous guidera le long des haies et chemins des campagnes et vous présentera les cormiers remarquables et leur histoire dans la Sarthe, alentour et plus loin encore.

Le Traité du cormier, un ouvrage de 208 pages au format 130x230 mm, conçu et édité par la SEPENES - Coordination et texte : Evelyne Moinet. Sources <https://www.sepenes.fr/>



La vieille ville du Mans

TRANSMISSION DE L'ALAMBIC

Nicolas BEDOUET a remis le mini alambic à Georges MAGNY, distillateur en Charente-Maritime, qui organisera le congrès en 2024 du 24 au 27 mai. Il aurait lieu à Saint-Georges-des-Côteaux 17100 (proche de Saintes). Toutes les informations seront dans le numéro de février 2024.

Encore une tradition qui va perdurer !



Georges MAGNY (distillateur en Charente-Maritime), Nicolas BEDOUET (Bouilleur Ambulant et organisateur du congrès), Jean Charles CHERITAT (Président de la FNSRPE).

L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DU 20 MAI A VIBRAYE

Le Président remercie les personnes présentes et plus particulièrement Raymond LOOS, nouveau Président de l'UDSAH et Delphine CATY représentant l'Association des Distillateurs Indépendants.

Le **rapport moral** du président porte sur les 3 dernières années, et sur le projet CAP2023 mis en place en 2020. Tous les projets ne sont pas arrivés à leur terme, par manque de moyens ou d'investissements des organismes affiliés.

Renouvellement du bureau national

Scrutateurs : Michel BEGUE, Michel ANDREU

Composition du Bureau National pour les 3 années à venir :

Président : CHERITAT Jean-Charles
1^{er} Président adjoint : GIRARD Philippe
2^e Président adjoint : GEHANT Michele
1^{er} Vice Président : THIEBAUD Dominique
2^e Vice Président : THERIOT Jean Louis
Secrétaire : GURY Pierre
Secrétaire adjoint : WIRTZ Georges
Trésorier : TOURNOIS Bernard



Trésorier adjoint : JOUFFROY Marie Claude

Assesseurs : SCHITTLY Laurent
LOOS Raymond
ZIMMERMANN Freddy
CLERC Patrick

Les réunions de 2022 :

Comité de direction : 11 mars à Blamont (Doubs).

Bureau National : 19 mars à Bourg (Haute-Marne).

Conseil d'Administration : 30 avril à Saints-Geosmes (Haute-Marne).

Assemblée Générale : 30 avril à Saints-Geosmes (Haute-Marne).

Participation aux AG : Haute-Saône, Meuse Verger Tradition, Franche-Comté / Bourgogne, Haute-Marne, Manche/Calvados, Jura, projet YONNE.

COMMISSION PARITAIRE

Réunie à Vibraye, le Syndicat National des Bouilleurs ambulants a fait part de sa surprise à la lecture de la circulaire du 11 mai 2023. Elle prévoit qu'ils devront collecter les droits d'accises de leurs clients. Pour l'instant, pour les bouilleurs de cru qui distillent leur matière, rien ne change pour la délivrance des DSA, il faudrait juste régler la taxe au comptable public compétent. Affaire à suivre ...

Le syndicat national des ambulants annonce avoir trouvé l'organisateur du prochain congrès, ce serait la Charente Maritime. La proposition de passer le congrès sur 2 jours est posée suite à la baisse des congressistes constatée depuis quelques années. Le syndicat national des ambulants lance une réflexion sur la fusion des deux revues. Le congrès 2025 sera organisée par la FNSRPE en Haute-Saône.

Jean Charles CHERITAT

Les comptes rendus du Conseil d'administration et de l'Assemblée Générale sont disponibles sur le site de la FNSRPE.

<https://fnsrpe.com/manifestationanimati on/les-congres/ag-2023/>



Bernard TOURNOIS a profité du voyage en Sarthe pour remettre, en main propre, un groupe de sécurité au syndicat des bouilleurs de cru des Fonds de terroir de Daniel VITON.

SYNDICAT DES BOUILLEURS DE CRU DE GRANCEY-LE-CHÂTEAU (CÔTE-D'OR)

L'Assemblée Générale des bouilleurs de cru du canton de Grancey-le-Château s'est tenue le samedi 4 mars 2023 à Larçon, en Côte-d'Or.

Comme chaque année, la saison de distillation se termine par un banquet où plusieurs thèmes sont exprimés par les membres du bureau.

Le président de l'association, Romuald GARNIER, accompagné du distillateur, Régis DEGRET, présente les chiffres clés de la saison : charges et produits de l'association, litrage effectué, nombre d'adhérents qui ne cesse de croître...

La période qui vient de se terminer a été meilleure que la saison précédente qui avait été bouleversée par le gel précoce, elle s'est étalée sur un mois et demi alors que la précédente s'était étalée sur une quinzaine de jours.

La parole est ensuite donnée au président des bouilleurs de cru de Côte-d'Or, Yves GUERRIN. Celui-ci énonce plusieurs sujets mais remercie surtout toutes les personnes qui ont

accordé leur confiance à Régis dans la distillation de leurs récoltes. Le président parle de plusieurs affaires mais insiste sur un point : la gestion des produits finis. En effet, ce point est important et nul ne doit le prendre à la légère. Chacun doit s'informer des règles nouvelles sur cette gestion des restes qui ne doivent plus être jetés n'importe où, surtout auprès d'un cours d'eau.

Enfin, l'assemblée s'est terminée par un repas copieux au restaurant Le Pré Saint-Georges à Larçon.

Le repas était tant attendu après 3 années sans à cause du coronavirus. Le restaurant a réalisé pas moins de 40 couverts. C'est une réussite pour l'association. Chaque personne a pu échanger et partager. La convivialité était bien au rendez-vous. La journée s'est terminée à 17 heures.

DEGRET Pierre



UNION DÉPARTEMENTALE DES SYNDICATS ET ASSOCIATIONS ARBORICOLES ET HORTICOLES, DES RÉCOLTANTS FAMILIAUX DE FRUITS ET PRODUCTEURS D'EAU DE VIE NATURELLE DE LA MOSELLE

Après 18 ans à la tête de l'Union départementale des syndicats et association arboricoles et horticoles de Moselle (UDSAH 57), Jean-Paul Pruvost laisse sa place à Raymond Loos. Une passation sans accroc pour rester dans la continuité avec un vent de nouveauté.



Il ne s'est pas porté candidat et pourtant, il est devenu président de l'UDSAH 57 le 16 janvier 2023, à l'issue d'une élection à main levée. Raymond Loos, retraité et ancien cadre de l'industrie, « était pressenti » raconte Jean-Paul Pruvost, à la tête de l'UDSAH 57 pendant 18 ans. « Il fallait un peu de sang neuf, remettre sur les rails de nouvelles choses, puis on est un peu usé au bout de 18 ans », avoue l'ancien contrôleur aux douanes. Raymond Loos, moniteur arboricole de l'UDSAH, ne veut pas défaire tout ce qui a été réalisé, au contraire. Il souhaite rester dans la continuité de l'ancien président en insufflant un vent de nouveauté.

« La première chose que j'ai dite, c'est que je ne m'investirai pas autant que Jean-Paul s'est investi », confie le nouveau président. Ancien cadre dans l'industrie, il a eu l'habitude de déléguer tout en gardant un œil sur ce qui se passe. Il souhaite agir de la même manière en s'entourant d'une équipe afin de l'épauler dans ses tâches. Raymond Loos a pour volonté de se

concentrer sur les commissions créées par l'ex-président. Elles portent autant sur la publication d'une revue trimestrielle que sur la préparation des réunions avec la Région ou bien sur la dégustation des eaux-de-vie à la mirabelle.

Un bilan positif

« L'UDSAH doit être visible au niveau départemental », explique Jean-Paul Pruvost. Les deux arboriculteurs amateurs évoquent un bilan positif avec une « augmentation du nombre de vergers, du nombre d'associations membres et du nombre de moniteurs ». L'union signe des conventions avec des établissements scolaires et des collectivités pour planter des vergers et participer à la création de jardins fruitiers. Autres actions menées : les formations. L'union rassemble des amateurs de toute la Moselle. Elle compte près de 130 associations membres en son sein. 38 moniteurs se chargent « de transmettre le savoir-faire de la création d'un verger, la plantation, la taille, le suivi, l'ingénierie », énumère l'ex-président. Pas de traitement chimique dans ses formations en mettant en avant les solutions naturelles.

Rajeunir et féminiser l'union départementale

Autre souhait : rajeunir et féminiser les effectifs. « Nous avons une monitrice qui forme des arboriculteurs dans l'union », indique Raymond Loos. Sur 38 moniteurs, il y a encore du chemin à parcourir. « De plus en plus de femmes s'intéressent à l'arboriculture », ajoute le nouveau président. Publiés par la fédération nationale des producteurs de fruits, les chiffres nationaux remontent à 2019. Près de 37 % des salariés dans l'arboriculture fruitière sont des femmes. Lorsqu'on monte en grade, le taux baisse : on compte 25% de femmes parmi les chefs d'exploitations.

Claire GRAZINI

Le Républicain Lorrain février 2023

SOCIÉTÉ D'ARBORICULTURE ET BOUILLEURS DE CRU DE GUEBWILLER ET ENVIRONS

Notre ami Paul Werner, Président honoraire de notre société arboriculture et bouilleurs de cru de Guebwiller et environ, est décédé. Que Dieu ait son âme.

Etienne DOLL

Décédé le 16 mai 2023 à l'aube de ses 80 ans, Paul avait reçu en 2016 l'insigne d'officier de l'Ordre du Mérite agricole.



Suite du numéro 372...

L'airelle

L'airelle rouge : *Vaccinium vitis-idaea* est un sous-arbrisseau de la famille des Ericaceae.

Fleurs à corolle blanche, en forme de clochettes.

Juste un peu d'eau et des substances nutritives tirés de cette souche, ces airelles parviennent à fleurir et à donner des baies. L'airelle rouge *Vaccinium vitis-idaea* située dans le même endroit que la Myrtille des marais *Vaccinium uliginosum*.

L'airelle rouge : attention !

Ne pas confondre avec le Bois-joli, plante toxique qui prospère dans les mêmes endroits.

Les baies sont acides, caractéristique qui diminue lorsqu'elles sont blettes (gelées et donc également congelées). Elles peuvent alors être mangées crues ou en salade de fruits.

Elles font, seules ou en mélange de fruits rouges, des gelées et des confitures utilisées par exemple pour des sauces acidulées en accompagnement des gibiers.



Enfin, elles servent aussi à la confection d'une 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 »,

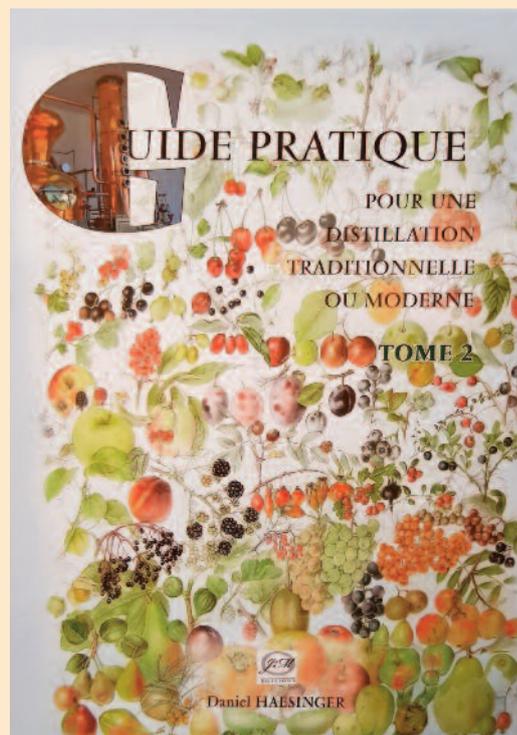


Comment se procurer le livre de Daniel HAESINGER ?

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/>

Echo des Fédérations, syndicats

RÉACTION SUR LE DROIT À DISTILLER ARTICLE DU NUMERO 372 (page 2)

L'article sur les droits à distiller portant sur la nouvelle codification des articles afférents aux droits des bouilleurs de cru a interpellé nombre de responsables de syndicats ou associations de bouilleurs de cru.

Laurent SCHITTLY, membre du Bureau National et responsable de la commission bouilleurs de cru de la Fédération des arboriculteurs du Haut-Rhin a sollicité le bureau des douanes de Mulhouse sur la possibilité de pouvoir distiller les fruits de nos arbres en bien propres mais également les fruits d'arbres d'une parcelle en location.

Réponse du bureau de Mulhouse :

« Par définition les bouilleurs de cru sont des petits producteurs d'alcool qui distillent des fruits provenant de leur propre récolte,

pour leur consommation personnelle [Articles L313-31 et L313-34 du code des impositions des biens et services (CIBS)]. L'article L 313-34 précise par ailleurs que les alcools sont fabriqués à partir de fruits détenus par le bouilleur de cru sur un terrain qu'il a le droit de cultiver, ce qui s'entend aussi bien de la propriété que de la location dès l'instant où cette dernière est régulièrement établie (bail de location). La déclaration de distillation indique la localisation des vergers et à ce titre le service chargé de l'enregistrement de la déclaration pourra demander au bouilleur de présenter un justificatif. Ces dispositions, déjà reprises antérieurement par les articles 315 à 317 du code général des impôts, continuent à s'appliquer en régime local. »

Voilà qui a le mérite d'être plus clair ! Le service des douanes peut donc vous demander un document justifiant le droit à cultiver le terrain des arbres fruitiers que vous utiliser pour la distillation en tant que bouilleur de cru.

Jean Charles CHERITAT

LES RÔLES DE LA BIODIVERSITÉ

Dans un précédent article, j'avais présenté la définition de la biodiversité. Cette notion revient de manière récurrente dans les médias, mais aussi dans nos réflexions sur l'avenir de la planète et de l'être Humain.

Mais pourquoi ? Je vous propose de découvrir ensemble les différents rôles de la biodiversité.

Elle est source de biens et services : oxygène, nourriture, médicaments, matières premières, pollinisation, fertilisation des sols, épuration de l'eau, prévention des inondations.

Tout ce que nous mangeons provient de la diversité du vivant (fruits, céréales, viande, produits issus des animaux (lait, œufs...)) ou de produits transformés par la biodiversité microscopique (fromage, pain, vin...). De nombreuses matières premières qui nous servent à nous loger ou nous vêtir, (bois, fibres telles que laine, coton, chanvre...) tout cela nous vient de la nature.

La biodiversité est aussi notre « pharmacie ». En effet, nos médicaments viennent, pour la plupart, de molécules issues des plantes ou des animaux. L'aspirine par exemple, s'inspire d'une molécule de l'écorce de saule.

Elle produit notre oxygène avec les végétaux terrestres mais aussi les microalgues qui purifient parfois même l'air en captant certains polluants.

Elle amortit les chocs. Les forêts préviennent l'érosion et les glissements de terrain.

Elle assure une eau de qualité. Les différents micro-organismes et champignons qui vivent dans les milieux humides contribuent à épurer l'eau en dégradant les pollutions organiques et en piégeant les métaux lourds.

Elle régule aussi le climat. Les formes de vie dans l'océan, le sol et les forêts régulent le climat en fixant une partie du CO² présent dans l'atmosphère. Les milieux naturels absorbent 60 % de nos émissions de gaz à effet de serre.



Source : <https://freepik.com>

Vous l'aurez compris, la biodiversité permet le fonctionnement de la planète, donc la survie de toutes les espèces dont les humains. Elle est en quelque sorte l'assurance vie de la planète ! Nous nous rendons compte de l'importance de la biodiversité souvent lorsqu'elle va mal.

Les écosystèmes en mauvais état peuvent également engendrer des risques, avec des effets négatifs sur le bien être humain : accélération des risques naturels (inondations, sécheresses), développement des ravageurs des cultures, apparition de zoonoses. Les zoonoses sont des maladies ou infections qui se transmettent des animaux vertébrés à l'homme et vice versa. La transmission de ces maladies se fait soit directement, lors d'un contact entre un animal et un être humain (ex. : la rage), soit indirectement par voie alimentaire (ex. : la toxoplasmose) ou par l'intermédiaire d'un vecteur (insecte, arachnides...) (ex. : la

maladie de Lyme)

Ces phénomènes peuvent être encore amplifiés ou déclenchés par certaines activités humaines. (Imperméabilisation des sols, commerce des espèces sauvages...)

Il y a aussi des rôles de la biodiversité auxquels nous ne pensons pas toujours.

Elle est à l'origine de nos inspirations. Léonard de Vinci disait au XV^e siècle :

« Va prendre tes leçons dans la nature, c'est là qu'est notre futur ».



www.ouest-france.fr [retour de pêche / Christophe Perraux



Source : <https://freepik.com>

Observant la nature, il imagina différentes machines (machine à voler, sous-marin...) avec plusieurs siècles d'avance !

Ainsi, les chauves-souris, oiseaux et libellules ont servi de modèle pour les premiers avions et les formes de poissons ont inspiré les sous-marins et les torpilles. Le Velcro fut inventé grâce à la fleur de bardane.

Albert Einstein avait déjà compris, à l'époque, le rôle central des abeilles pour l'humanité. Selon lui, « si les abeilles venaient à disparaître, l'humanité n'en aurait plus que pour 4 ans ».

En effet, la production de 84 % des espèces cultivées en Europe dépend directement de la pollinisation des espèces.

Agir pour la biodiversité devient primordial ! Nous pouvons tous le faire, à la maison, en vacances, en famille. Des gestes simples peuvent y contribuer : mieux consommer, réduire ses déchets, avoir la main verte...

C'est aussi une forme de respect pour les générations futures !

Elisabeth Lang

Sources :

<https://biodiversité.gouv.fr>

<https://www.lespetitsdebrouillards>



Source : <https://freepik.com>

Réponse du rébus : Les bouilleurs de cru distillent.



Recettes des nèfles sauvées du fût de fermentation et l'art de gérer les restes



Vin de nèfles

Ingrédients :

- 4 kg de nèfles germanique, blettes et sans moisissure
- 10 litres de Cabernet d'Anjou à 11 %
- 1,2 kg de sucre de canne Bio, (sucre roux possible)
- 30 g de feuilles de sauge fraîches
- 1 cuillère de poivre de Timut ou poivre de bourgeons de cassis.
- 4 litres d'alcool à 45% ou vos restes de fond de bouteilles (180°).

Préparation :

Retirez les cinq pétales du calice des nèfles.
Ecrasez les nèfles dans la main.

Mettez tous les ingrédients dans un fût étanche.

Vous pouvez ajouter des nèfles au fur et mesure du mûrissement.

Mélangez et remuez fortement l'ensemble.

Laissez macérer 6 semaines en mélangeant toutes les semaines.

Filtrez dans une passoire gros trous en écrasant les nèfles.

Laissez décanter 1 jour.

Mise en bouteille de la partie limpide.

La lie de décantation est utilisable, vous pouvez :

La cuire et la tamiser pour la compote du gâteau aux nèfles.

Ou la verser dans un fût de nèfles en fermentation.



Gâteau fondant aux nèfles

Ingrédients :

- 150 g de compote de nèfles (ci dessus)
- 10 cl de lait
- 60 g de beurre fondu
- 150 g de sucre
- 120 g de farine
- 2 œufs
- 1 sachet de levure
- 1 pincée de sel

Préparation :

Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre, la levure, le sel.

Ajoutez les œufs, le lait, le beurre fondu puis la compote de nèfles.

Versez dans un plat à tarte beurré.

Cuire 35 mn à 180°C.

Laissez refroidir.

Accompagnement :

un petit verre d'eau-de-vie de Nèfles ou de Framboises avec modération.

Echo des Fédérations, syndicats

UNE DISTILLERIE BIO ET LOCALE DISTILLE À FAÇON POUR LES BOUILLEURS DE CRU AU BORD DU RHÔNE DANS LA LOIRE.

Nous nous présentons, nous sommes Maxime & Delphine, distillateur et distillatrice à Chavanay, dans le Pilat Rhodanien, entre Lyon et St-Etienne.

Nous nous sommes formés auprès des bouilleurs ambulants à Laval ainsi qu'à la Distillerie Baptiste dans le Cantal, auprès de Baptiste FRANCOIS et Martial BERTHAUD.

La Distillerie de Chavanay existe depuis février 2022 et nous distillons depuis juin 2022. Nous fêtons donc notre 1^{er} anniversaire !

Nous produisons des eaux-de-vie naturelles, essentiellement à base de Vin Nature, Lies de vin et Marcs de raisin, sur des alambics à repasse, à feu nu, en cuivre.

Il faut dire que Maxime est vigneron en bio et biodynamie, cela nous facilite donc grandement l'apport en matières premières.

Aujourd'hui nous avons élaboré 5 recettes, une boisson spiritueuse aux baies de genièvre, une anisette, 2 vermouths et une boisson spiritueuse à la framboise (macération de framboises dans l'eau-de-vie de marcs).



Nous avons à cœur de permettre aux bouilleurs de cru de notre territoire de retrouver le chemin de la distillation qui tend un peu à disparaître dans notre région, essentiellement à cause d'une méconnaissance générale des droits existants pour les particuliers récoltants.

Nous avons assistés, en tant que membres de l'Association des Distilleries Indépendantes, Max et moi au dernier Congrès National de la FNSRPE et du SNBA et sommes convaincus qu'il y a encore de belles heures à venir pour la distillation amateur et professionnelle. Merci encore mille fois à toutes et tous pour votre accueil au cours de ce congrès, c'était un moment très riche de rencontres et d'enseignement. A très bientôt.

Delphine CATY

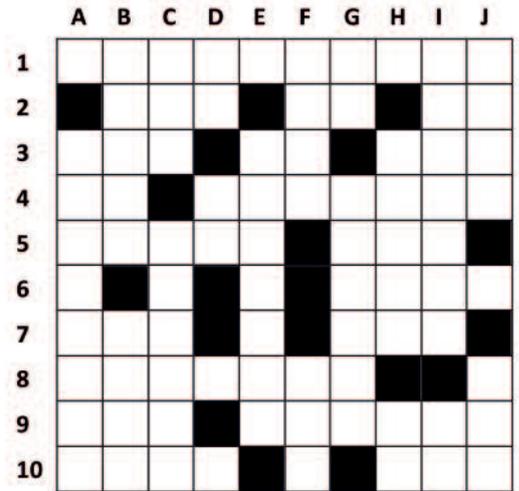
Jean Moulin (1899-1943)

HORIZONTALEMENT

1. Armée de l'ombre. 2. Philippe IV. Sur Tille. Monnaie romaine. 3. On fit subir ce supplice à l'assassin du général Kléber. Conseil d'administration. Du père, de l'oseille. 4. Interjection. Prison militaire où fut détenu Jean Moulin en 1943. 5. Fringuer. On cherche à le mater. 6. De couleur brun jaune. 7. A droite pour le cheval. Avec un nuage de lait ? 8. Gonflent. 9. Elle cacarde. Mit en état de reprendre la mer. 10. Clairs et précis. Un pseudonyme de Jean Moulin.

VERTICALEMENT

A. Les cendres de Jean Moulin y reposent depuis 1964. B. Éberlué. Liée. C. Il est récolté par le paludier. Jean Moulin occupa cette haute fonction à Rodez en 1938. D. Pronom personnel. Pronom personnel. E. Compagnon de la Libération, il fut le secrétaire particulier de Jean Moulin. F. Plat provençal de légumes. La Santa Maria en est une. G. Il vaut onze points à la belote. Marcha à petits pas. H. Illustre historien, il fut incarcéré dans la même prison que Jean Moulin. Le cœur de Barras. I. Klaus Barbie y arrêta Jean Moulin à l'occasion d'une réunion clandestine. Pronom personnel. J. École supérieure d'études cinématographiques. Un autre alias de Jean Moulin.



Cette photographie de Jean Moulin qui nous est familière a contribué à nourrir la légende du héros de la Résistance.



Aussi illustre soit-il en tant qu'historien, la résistance de Marc Bloch (1886-1944), reste peu connue.

"On devrait se préoccuper davantage qu'on ne le fait de la façon dont meurent les universitaires, quand il leur arrive de ne pas mourir de maladie ou de vieillesse" écrivait le philosophe Georges Canguilhem à propos de Marc Bloch, dont l'extraordinaire notoriété d'historien a parfois occulté le rôle actif durant l'Occupation.

En septembre 1941, Jean Moulin décide de quitter la France pour rejoindre le général de Gaulle à Londres. De Gaulle investit Jean Moulin d'une mission de caractère militaire : assurer en son nom la liaison avec les mouvements clandestins pour les amener à créer chacun une branche militaire reliée à la France Libre. L'arrestation du chef de l'Armée Secrète, le général Delestraint, oblige Jean Moulin à réunir les responsables des différents maquis le 21 juin 1943 à Caluire, près de Lyon. Mais à la suite de dénonciations, la gestapo intervient et tous les chefs de réseaux sont arrêtés et incarcérés à la prison militaire de Montluc. Arrêté avec les autres résistants par Klaus Barbie, qui le torture lui-même, Jean Moulin, qui savait tout sur la Résistance, ne parla pas. Il meurt à 44 ans le 8 juillet 1943, vraisemblablement des suites des atroces tortures subies.

(d'après le site "Chemins de mémoire" du Ministère des Armées)

L'hommage de la nation lui est rendu par la voix d'André Malraux (QRCode ci-contre) lors du transfert de ses cendres au Panthéon le 19 décembre 1964. Le chef de "l'Armée de l'ombre" entre dans l'histoire.



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/>



Touché par le statut des Juifs d'octobre 1940, Marc Bloch, exclu de son poste de professeur, exerça ses fonctions jusqu'à sa révocation le 15 mars 1943. Renonçant à user du visa qu'il avait obtenu pour les États-Unis parce qu'il ne voulait pas laisser les siens, il entra de plain-pied en résistance, en juillet 1943, et devint membre du directoire régional des Mouvements unis de Résistance. Conscient du danger, efficace et déterminé, "Chevreuse", puis "Arpajon" et "Narbonne" (ses pseudonymes) Marc Bloch s'affirma comme un dirigeant légitime et respecté dans le petit monde si exigeant de la clandestinité. Son arrestation à Lyon par une gestapo bien renseignée, au matin du mercredi 8 mars 1944, bouleversa ses camarades. Interné à la prison de Montluc, torturé, Marc Bloch fut fusillé le 16 juin 1944 avec 29 autres résistants à Saint-Didier-de-Formans.

(d'après le site "Chemins de mémoire" du Ministère des Armées)

Photo : Marc Bloch. ©Roger-Viollet/Albert Harlingue

Il est l'auteur de "L'étrange défaite", un témoignage écrit en 1940.

Carrés magiques

Un « carré magique » se présente sous la forme d'une grille carrée dont les cases contiennent des nombres arrangés de telle sorte que la somme de chaque ligne, de chaque colonne et des deux diagonales donne un nombre identique.

Exemple d'un « carré magique » d'ordre 3 pour la suite des 9 premiers nombres :

8	1	6	15
3	5	7	15
4	9	2	15
15	15	15	15

① Placer les 6 nombres manquants de la suite 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 et 11.

			21
		6	21
9			21
	3		21
21	21	21	21

② Placer les 6 nombres manquants de la suite des 9 premiers nombres impairs (de 1 à 17).

			27
	13		27
		17	27
15			27
27	27	27	27

③ A l'aide de l'organigramme de fabrication d'un carré magique d'ordre impair disponible sur le site de la FNSRPE (voir page 2 des solutions des jeux de ce numéro), compléter la grille avec les 25 premiers nombres consécutifs (de 1 à 25).

					65
					65
					65
					65
					65
65	65	65	65	65	65

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 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).