Trimestriel de la Fédération Nationale des Syndicats des Récoltants familiaux de fruits et Producteurs d'Eau-de-vie naturelle (FNSRPE)

# La Confrérie des Gousteurs de Kirsch de Fougerolles



Créée en 1991, cette Confrérie associée au Comité de La Foire aux Beignets de Cerises forment l'Association « Fougerolles Terroir et Traditions ».

Celle-ci a pour but la promotion de Fougerolles, Pays de la Cerise et de ses spécialités.

Ses membres répondent aux diverses sollicitations :

- lors de déplacements aux manifestations organisées par les confréries du Grand Est notamment, c'est la Confrérie,
- faire déguster les produits locaux proposés par les artisans et les industriels fougerollais, c'est le Comité de la Foire aux Beignets de Cerises.

Chaque année, le 3e dimanche de Septembre, une manifestation est organisée à Fougerolles Saint Valbert. Exposants, animations, folklores, restauration sur la Foire, défilé, intronisations, repas du terroir à la salle des fêtes, tel est le programme de cette journée.

#### La tenue

Les dignitaires (membres de la Confrérie) portent une longue cape rouge et vert, le rouge représente la cerise, le vert représente les feuilles du cerisier, la charmotte en sautoir et un chapeau noir orné de cerises.

Le Grand Maître a pour attribut de son autorité un bâton sculpté en merisier appelé scapulaire. Les « Râpe-Mousse » portent une blaude bleue.



Depuis sa création, la Confrérie a intronisé 1 200 râpe-mousse.

#### Le Chapitre :

Le Chapitre est une manifestation publique. Les dignitaires prennent place autour de l'alambic, qui commence à couler et entouré par les Gousteurs qui passent le verre sous le filet de kirsch et donnent leur appréciation. « Ale no pé méd'chant » c'est-à-dire que le kirsch est bon en patois local.

Compères et impétrants (futurs intronisés) sont en bas dans la foule.

Puis le Grand Maître ouvre le chapitre en prononçant cette formule « Mesdames, Messieurs, en ce jour de l'an de grâce deux mille... ...et en vertu des pouvoirs qui me sont conférés et avec votre permission, je déclare ouvert le chapitre traditionnel de la CONFRERIE DES GOUSTEURS DE KIRSCH DE FOUGEROLLES ».

Le Grand Maître : Joël MAUFFREY Site de la Confrérie : cerise-fougerolles.org

### Sommaire

Compte-rendu congrès 2022	2
Technique	3
Écho des Fédérations	4-5
Haute-Saône	6-7
Écho des Fédérations	8
La chronique d'Elisabeth	9
La page gourmande	10
Jeux	11
Inscription	12

## Édito

#### Encore un été de sécheresse.

Un fléau de plus pour les arboriculteurs, les maraichers, tous les jardiniers sans oublier les polinisateurs comme les abeilles.

La sécheresse a pour effet de raccourcir la période de floraison des végétaux. Quant à la canicule, elle épuise les abeilles et les contraint à voler au sein de la ruche de manière à la ventiler. Cette année, bon nombre d'apiculteurs ont été contraints de les nourrir avec du sirop pour éviter leur disparition.

### Les vergers, souffrent du manque d'eau et de l'excès de chaleur.

Des pommes « de la taille d'une prune », des poires brunies par les coups de soleil, les « Conférence » déformées, allongées « en forme de bananes » et sans pépins à cause de la mauvaise pollinisation, des quetsches séchées sur l'arbre, pas besoin de déshydrateur pour cet hiver.

Dans nos potagers les légumes manquent et sont déformés malgré des arrosages ciblés. Les fortes chaleurs perturbent le cycle de la vie de la plante. Pour exemple, les tomates, si vous les arrosez régulièrement elles grossissent trop vite et la peau éclate.

Cette année le mildiou n'a pas pu se développer, certains diront tant mieux.

Le milieu aquatique souffre aussi, la biodiversité des rivières et ruisseaux disparait. Dans son article page 9, Elisabeth montre que la nature a une forte capacité de résilience

#### Quelques chiffres sur l'eau en France.

Les eaux utilisées proviennent en grande majorité (82 %, soit environ 26 milliards de m³) des fleuves, des rivières et des lacs – ce sont les « eaux de surface » –, généralement plus faciles et moins chères à prélever. Pour produire de l'eau potable, on utilise principalement près de 63 % des eaux souterraines, moins polluées.

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

#### Enigme du jour

Elle est entouree de la croute dans le pain l'est un rongeur un peu plus gros qu'une souris C'est le contraire du mot : elle est « laide » La solution se cache dans ce numéro.

#### FÉDÉRATIONS À L'HONNEUR

372 : HAUT-RHIN 373 : HAUTE-SAVOIE 374 : VOSGES

## Le Congrès national

#### COMPTE-RENDU DU CONSEIL D'ADMINISTRTAION ET DE L'ASSEMBLEE GENERALE ORDINAIRE DE LA FNSPRE DU 30 AVRIL 2022

#### Mot du Président

Le Président annonce le décès d'Hubert DELAMOTTE survenu le 5 avril 2022 et une minute de silence est observée en son honneur ainsi que pour tous ceux qui ont rejoint Saint Louis.



Parole donnée à Guy RICHARD notre Président d'Honneur qui relate sa collaboration avec Hubert DELAMOTTE.

Un tour de table de présentation.

Dominique THIEBAUD. « J'ai pris la succession de jean Charles et l'organisation du congrès. C'est mon premier en tant que participant. » Il se félicite de la bonne humeur qui règne depuis vendredi et souligne la joie des congressistes à se retrouver et la qualité des échanges.

Laurent SCHITTLY annonce qu'il n'a pas reçu le dossier du Conseil d'Administration pourtant envoyé par voie postale à tous les membres.

Le Président souhaite la bienvenue aux nouveaux membres.

à André DUSIC membre titulaire de la Fédération des Arboriculteurs du HAUT-RHIN. à Jean Claude ROUYER membre titulaire de la Fédération des Arboriculteurs du BAS-RHIN. Bienvenue aux futurs membres.

à Patrick MARTINET chargé du dossier MEUSE. à Luc BIZEUL chargé du dossier YONNE.

Bienvenue à l'AAŠDI – Association alambic syndicat des distillateurs Indépendants, représentée par Jennifer FRAIR-ROSKIS, membre de son CA.

Le mot du Président d'Honneur, Guy RICHARD «les congrès sont importants dans la vie des Fédérations pour échanger des problèmes dans les différentes régions, cela permet de faire émerger la ou les solutions. »

Approbation des procès-verbaux du Conseil d'Administration et de l'Assemblée Générale 2021.

Remplacement de Monsieur Yves GUERRIN démissionnaire du poste de secrétaire adjoint du Bureau National de la Commission Paritaire, de la Commission Administrative par Dominique THIEBAUD (Président de la Fédération Haut Marnaise des syndicats de Bouilleurs de cru et récoltants familiaux de fruits).

Mise à jour des titulaires par organismes affiliés pour le Conseil d'Administration

Reste à nommer : FRANCHE-COMTE / BOURGOGNE : 2 noms, MOSELLE : 1 nom, BAS-RHIN : 1 nom

Aucune proposition à ce jour.

Demande du Bureau National validé par le Conseil d'Administration :

Modification du Règlement Intérieur.

#### Règlement Intérieur

Art 2 Adhésion

**Ajout :** La cotisation individuelle annuelle est de : proposition 5€ à compter de 2023. **Adopté** avec 2 voix contre. (FD21 – FD74).

Art 3 Administration

Proposition de la cotisation annuelle par membre : 350€ à compter de 2023. Adopté à l'unanimité.

Art 5 Journal « Le Bouilleur de France ».

**Ajout :** Tarif préférentiel pour organismes affiliés : 4€ les 4 numéros.

Ajout : Tarification sur la revue, Adhésion et abonnement 16€, Adhésion 5€, Abonnement 11€ inchangé. Adopté à l'unanimité.

Art 7 Tarification remboursement de frais Adopté à l'unanimité.

Ajout: Article 8 Aide aux congrès.

L'aide financière pour les congrès nationaux organisés par la F.N.S.R.P.E. est de 1 200€, Adopté avec une abstention (FDBcru52).

Ajout : Article 9 Récompenses.

Par années consécutives : Bureau National : 30 - 20 - 15, Adhérents : 30 - 20 - 15.

La médaille d'HONNEUR peut être attribuée pour toute autre raison.

Adopté à l'unanimité.

#### Structure Fédérale

Affiliation de l'AASDI – Syndicat des Distillateurs Indépendants (Cantal).

Jennifer FRAIR-ROSKY membre du conseil d'Administration présente l'AASDI.

#### Dossier structure juridique de la FNSRPE

Mandat donné au président pour étudier la faisabilité de passer en Association loi 1901.

#### **Projet Meuse**

Patrick MARTINET expose en vidéo ses réflexions sur la création d'une structure en Meuse adhérente à la FNSRPE. Il est venu au congrès pour s'imbiber et retransmettre la « moelle » auprès des Meusiens.

#### **Projet Yonne**



Luc BIZEUL expose son projet de création d'une section dans l'YONNE adhérente à la FNSRPE. Il est à la recherche d'alambic pour débuter son activité, contacts pris avec l'UDSAH.

#### Divers et communication

Réunion Manche-Calvados à Le Guilleberville (Manche) le 25 mars 2022 en présence de Jean Claude PRIEUR, Daniel MARIE, Laurent DUVAL, Daniel LEFRANCOIS, Jean Charles CHERITAT, Guy et Monique RICHARD.

Il reste les 3 bouilleurs ambulants qui repartent, Jean Claude, Daniel et Laurent, l'un d'entre eux se chargera de faire le correspondant avec la Fédération. Claude PRIEUR annonce 692 adhérents au titre de 2021 et règlera en juin.

#### Nouvelle codification

Le Président informe que depuis le 1er janvier 2022, les articles L.313-34 et L.313-35 du code des impositions sur les biens et services (CIBS) se sont substitués aux articles 315 et 316 du code général des impôts (CGI).

Seuls les articles de niveau législatif sont recodifiés pour le moment.

Les articles des annexes au CGI restent en vigueur jusqu'à leur recodification dans la partie réglementaire du CIBS.

#### Compte-rendu du trésorier

Rapport des réviseurs aux comptes : Monique RICHARD et Pierre-Louis CHASSEROT :

« Le mardi 19 avril, M. Pierre-Louis CHASSEROT est venu à mon domicile afin de procéder à la révision des comptes de la FNSRPE pour l'année 2021.

Le trésorier, M. Bernard TOURNOIS, nous avait envoyé par mail tous les documents comptables (bilan, relevés bancaires, factures, justificatifs d'abonnement et cotisation, etc.).

M. CHASSEROT et moi-même avons contrôlé les soldes bancaires ainsi que bon nombre de pièces comptables.

Les comptes sont exacts et bien tenus. Nous demandons donc que quitus soit donné au trésorier ».

Les réviseurs aux comptes remarquent des augmentations significatives sur les lignes : poste informatique et missions-déplacements. Le Président : « pour le poste informatique l'augmentation provient de l'achat du logiciel de gestion de contact et l'abonnement à la plateforme d'envoi en masse. Pour le poste, missions-déplacements, j'ai participé à toutes les AG des organismes affiliées en 2021. »

Guy RICHARD fait rappeler que le résultat de l'exercice annuel des deux dernières années est impacté par les reports des congrès 2020 et 2021. Le Président confirme en indiquant que le coût des dépenses d'un congrès s'élève à environ 5 000€. Quitus donné au trésorier.

#### Désignation réviseurs aux comptes 2023

Monique RICHARD est reconduite dans sa fonction de réviseur aux comptes.

Patrick MARTINET est nommé réviseurs aux comptes.

#### Remise de médaille

Le Président d'honneur remet la médaille d'honneur à Jean-Paul PRUVOST pour son implication depuis des années au Bureau National et surtout à la tête de l'Union Départementale de Moselle.

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



#### IIIIIIIIIII À NOTER IIIIIIIIIII

Suite à la démission de Christian PARIS, nous n'avons pas encore reçu le mot du nouveau Président du syndicat des Bouilleurs Ambulants. J'en profite pour féliciter le nouveau

Président et son équipe.

Jean Charles CHERITAT

## Technique

Suite du numéro 370...

Regardons les photos ci-dessous : NE PAS CONFONDRE LE SUREAU NOIR ET LE SUREAU HIEBLE !





Les photos comparent les feuilles et les fruits. En haut, le "mauvais" sureau Hièble, en bas le "bon" sureau noir ! La couleur des feuilles, la forme des feuilles sont de bons indicateurs.

Une feuille de sureau noir est composée de 5 à 7 folioles, opposées de part et d'autres de la tige, dentées et la pointe de chaque foliole est très proéminente.

Le port des fruits mûrs est un autre signe distinctif : les fruits du sureau noir se tournent vers le bas à maturité, alors que





ceux du sureau hièble restent dressés vers le haut. Une autre donnée distinctive, les dates de floraison et de fructification (en Europe) : le sureau hièble a une floraison plus tardive, de juillet à août, alors que le sureau noir fleurit de mai à juin.

Seules les baies de sureau noir seront utilisées, sans queues, (donc toutes les baies seront égrappées, (sans aucune partie verte) soit pour une fermentation, soit pour une macération à raison de 3 à 5 kg pour deux litres d'eau-de-vie de pomme. On distillera la macération en vue d'obtenir un esprit de sureau.

### L'acérola, également appelée cerise de la Barbade

Nom: Acérola malpighia glabra de la famille des Malighiacées, arbuste de type fruitier, d'une hauteur de 5 à 7 m, à planter en exposition ensoleillée, dans un sol ordinaire bien drainé, d'un feuillage persistant, la floraison plusieurs fois dans l'année, la récolte s'étale de mai à octobre.



Plus souvent rencontré sous forme de gélule en pharmacie, c'est en fait un fruit légèrement acidulé et à la chair juteuse. Originaire du Mexique et d'Amérique du Sud, l'acérolier est un arbre d'origine tropicale qui ne peut se cultiver sous nos latitudes, à moins de le cultiver en pot et de le rentrer en serre chaude et humide

La fructification est également difficile à obtenir en dehors de son milieu naturel. Le pot doit être percé et un lit de drainage au fond du trou fait de gravier ou de billes d'argiles permet à l'eau de bien s'écouler.

durant l'hiver.



En été on peut laisser l'acérola dehors, à partir de mi mai jusque mi-septembre. En hiver, il a besoin d'une serre chaude et humide On peut apporter l'humidité en brumisant régulièrement le feuillage avec de l'eau non calcaire.

Propriétés et vertus de l'acérola :

On prête beaucoup de vertus à l'acérola, surtout grâce à sa forte teneur en vitamine C. La concentration en vitamine C est environ 20 fois supérieure à celle de l'orange.

Ainsi, l'acérola est à la fois tonifiante et restructurant pour notre corps.

Elle améliore le tonus musculaire et la vitalité globale de notre organisme.

C'est plutôt un fruit exotique mais les passionnés pourront avoir ces fruits en serre chaude.

... A suivre

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

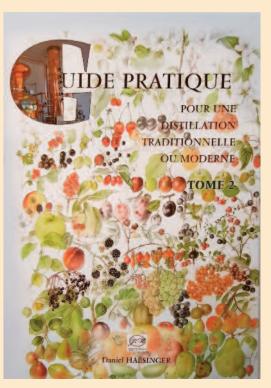
### Comment se procurer le livre de Daniel HAESINGER?

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 tradition-nelle ou moderne » (294 pages), n'est plus disponible.





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

## Echo des Fédérations, syndicats

#### **ASSOCIATION DES RÉCOLTANTS DE FRUITS** ET DES SYNDICATS DE BOUILLEURS DE CRU FRANCHE-COMTÉ - BOURGOGNE

#### LES BOURSES AUX GREFFONS DES CROQUEURS DE POMMES NORD FRANCHE-COMTÉ PARTENARIAT ENTRE **ASSOCIATIONS**

Ces incontournables du mois de mars se sont tenues à ECURCEY (25) le 13 et BELFORT (90) le 20 pour le plus grand plaisir des amateurs de vergers.



Ces journées permettent

de contribuer à la sauvegarde des variétés anciennes pommes, prunes, poires, cerises... pour pérenniser les vergers.

Les croqueurs de pommes Franche-Comté Nord, les Apiculteurs du pays de Montbéliard et les Bouilleurs de Cru du Plateau de Blamont font cause commune pour présenter leurs passions aux visiteurs, les informer, les conseiller mais aussi leurs apprendre à greffer.

Ces journées sont riches de partage et de convivialité car nous sommes tous désireux d'apprendre, nous sommes complémentaires et heureux de cette entente.

Michelle GEHANT

#### **UNE ASSEMBLEE GENERALE FESTIVE A MANDEURE**

Le Théâtre Gallo-Romain d'Epomanduodurum qui deviendra Man-

deure dans le Doubs était le plus grand théâtre de la Gaule Romaine entre le le et le IIIe de notre ère avec 142 m de diamètre pouvait accueillir jusqu'à 18 000 spectateurs. C'est dans ce lieu unique que le Crédit Agricole de Pont de Roide a organisé son Assemblée Générale le 11 juin 2022 en réunissant actionnaires et clients, suivie d'un apéritif dinatoire.



Ce fût l'occasion aussi de mobiliser divers artisans dont tailleurs de pierre, des associations.

Sur les vestiges de l'édifice une grue antique romaine construite à l'identique de l'époque avec démonstrations a été inaugurée pour le plus grand plaisir des visiteurs qu'ils soient passionnés ou non d'archéologie.

Les Romains distillaient déjà au IIe siècle avant Jésus Christ, du succès aussi pour une démonstration de distillation publique faite par le Syndicat des Bouilleurs de Cru du Plateau de Blamont présent parmi les nombreux exposants. Beaucoup de personnes se sont pressées autour de l'alambic pour en voir le fonctionnement, s'intéresser à la distillation et poser des questions.

Michelle GEHANT

Présidente Association des Récoltants de Fruits et des syndicats de Bouilleurs de cru FRANCHE-COMTÉ - BÓURGOGNE

#### IN MEMORIAM : RENÉ GUÉRIN

René Guérin est décédé subitement jeudi 17 mars 2022 à l'âge de 76 ans. Né le 27 janvier 1946 à Maussans, il était fils unique de Roger et Denise Guérin, agriculteurs au village. Après l'école primaire à Maussans, il travaille à la ferme et part au service militaire à Besançon. À son retour, il



s'installe sur la ferme familiale. Il rencontre Henriette Borgeaud et se marie en septembre 1968. Les enfants, Joëlle et Rémy font la joie du couple et une petite fille, Julie, a agrandi le cercle familial, ainsi que quatre arrière-petits-enfants.

Il perd sa maman en 1971 et son papa en 2015. Son fils Rémy rejoint l'exploitation et c'est en 2006 que René prend une retraite bien

La maladie qui le frappe en 2016 ne l'empêchera pas de poursuivre ses activités quotidiennes et profiter de sa passion pour le bois et les roses, tout en étant entouré de ses arrière-petits-enfants. Il était également un grand défenseur du patrimoine fruitier et œuvrait au sein du syndicat des Bouilleurs de Cru Villersexel-Rougemont, pour lequel il a assuré la collecte des cotisations pendant de nombreuses

Nos condoléances à toute la famille.

Marie Claude JOUFFROY

#### « LES FRUITS DU PAYS DE COURBET »

Après deux années où les manifestations ont été réduites, les adhérents et sympathisants de notre association étaient ravis de se retrouver pour partager de bons moments autour de leurs passions, qui sont : l'entretien des vergers, la conservation des variétés anciennes, la transmission de tout ce savoir-faire et les rencontres toujours très conviviales organisées par notre structure.

Le 19 mars 2022 ce fut une **séance de taille**, au verger de Jeannine Bourgon à Flagey. Nous avons pu tester les nouveaux outils achetés par l'association utilisés avec habileté par les bénévoles toujours prêts à donner un coup de main. Chacun a pu repartir avec des conseils avisés à mettre en pratique dans leur propre verger. Nous avons ensuite partagé un moment de convivialité offert par Jeanine Bourgon, que nous remercions vivement.

Le 9 avril 2022 une **séance de** greffage fut organisée au verger conservatoire d'Ornans. Là aussi nous pouvons être satisfait par une belle fréquentation. Merci encore « aux moniteurs » et à vous tous qui vous êtes déplacés pour suivre avec attention les explications



données. La séance s'est terminée à l'atelier de pasteurisation – distillation de la ville d'Ornans autour du verre de l'amitié.

Le 19 mai 2022 le voyage à Beaune-Savigny les Beaune (21), reporté à deux reprises, a enfin pu se faire et 52 personnes qui répondu présentes pour cette belle sortie d'une journée. La visite des Hospices de Beaune a permis à chacun de découvrir ce très bel endroit



chargé d'histoire. La « Salle des Pôvres » était le lieu de vie des personnes malades. Les Soeurs assuraient les soins journaliers ainsi que l'intendance, le gîte et le couvert. Ses poutres polychromes sont uniques au monde. La Cour intérieure est magnifique. L'architecture des bâtiments dégagent le respect pour une oeuvre humanitaire qui a duré des siècles au service des plus démunis. De la cour d'Honneur, on peut observer les toits en tuiles vernissées, la galerie du 1er étage, le cloître du rez de chaussée et le puits surmonté d'une armature de fer forgée. Au fil des siècles, de nombreux dons, et notamment des vignes, furent faits aux Hospices. Actuellement, « l'Hôtel dieu » possède 61 hectares de vignobles. Le vin produit est alors vendu aux enchères comme le veut la tradition. Cette vente se déroule le 3e dimanche de Novembre. Nous sommes allés ensuite visiter le cellier « la Cabiotte » où nous avons gouté les vins de Bourgogne. Le repas fut pris dans un endroit « idyllique » dans un ancien prieuré, au milieu d'un parc, au calme, en pleine nature où rien n'est venu troubler notre belle journée, il s'agit du hameau de Barboron à Savigny les Beaune. C'est avec un brin de nostalgie qu'il fallait quitter ce lieu car la journée n'était pas terminée... Visite ensuite du château de Savigny et de ses nombreuses collections (avions de chasse, voitures de course Abarth, motos, tracteurs enjambeurs, camions de pompiers etc. Nous avons pris la route du retour avec des images plein les yeux.

Le 18 juin 2022, à la ferme d'Ully à Ornans, l'Assemblée Générale s'est déroulée devant une belle assistance. Le président Pierre Lazzaroni, après son compte rendu moral, a tenu à remercier Jean François Longeot sénateur et Gérard Coulet représentant la ville d'Ornans pour leur présence. La présentation des comptes fut faite par jean Marie Roland, trésorier et ceux-ci ont été approuvés à l'unanimité. Les membres sortants du conseil d'administration (Jean Marie Roland, Patrick Bonnefoy, Michel Morel, Claude Nicolet, Michel Savonet, Bernard Vuillaume) sont renouvelés à l'unanimité. Philippe Pillot souhaitait entrer au CA et c'est à l'unanimité qu'il est élu. Les mêmes activités que ces années précédentes seront renouvelées en 2022/2023.

Pierre LAZZARONI et Marie Claude JOUFFROY

#### **ERRATUM N° 370**

A la demande de Marie Claude JOUFFROY, nous vous informons qu'une erreur s'est glissée dans l'article en page 9. Ne pas tenir compte des 4 dernières lignes. La redaction.

## Echo des Fédérations, syndicats

## FEDERATION DES ARBORICULTEURS DU HAUT-RHIN

Notre ami Laurent SCHITTLY nous propose une fiche technique poétique sur la biodiversité et les différentes manières de couper l'herbe.



Pendant plus de vingt ans et chaque année, début juin, assis à califourchon sur une grosse pierre, je battais soigneusement ma faux sur une enclume. Puis le lendemain à l'aube vers 5 heures du matin je fauchais mon verger. On n'entendait que le crissement de la lame qui couchait l'herbe en lignes bien alignées. De temps en temps une grenouille\* se faisait décapiter. Les orvets, les hérissons filaient à toute vitesse pour échapper à mes coups ravageurs. A l'abri, les passereaux sautaient de branche en branche, ils semblaient suivre mes travaux avec un œil goguenard.

Vers 8 heures, la coupe finie, je chargeais mon herbe sur une charrette en bois et j'amenais le tout aux vaches d'un paysan sundgauvien bien buriné par le soleil.

Alors là, un spectacle grandiose : les vaches alignées se régalaient, les oreilles dressées en avant, leurs langues roses attrapant mon herbe avec délicatesse, la broyaient et mastiquaient avec un plaisir manifeste, les yeux mi-clos. En deux temps et trois mouvements mon herbe avait disparu dans l'estomac des ruminants.

A mon départ le jeune exploitant agricole (fils du paysan), vint me voir et me dit de ne plus amener mon herbe. Interloqué, je demande : « Et pourquoi ? »

« tu duach mina kia vervena mit dinn Gràss, si frassa mi silo fueter nicht mehr! Traduction » « Avec ton herbe tu gâtes mes vaches et elles ne veulent plus manger mon herbe d'ensilage. »

Ah bon? C'est la première fois de ma vie que j'entends qu'on gâte les vaches avec de l'herbe... pas possible. Que faire à l'avenir de mon herbe? Alors comme tout le monde, j'achète une machine à couper et à hacher l'herbe, une tondeuse, une autotractée, s'il vous plaît.

Alors là, attention, quel plaisir! Plus de travail, un jeu amusant, plus d'ampoules aux mains, plus de sueur, plus de grenouilles, plus d'orvets, plus rien, tout haché menu, un véritable gazon « anglais » un Green quoi! Les fleurs n'avaient même pas le

temps de s'épanouir et déjà « scratch » décapitées par la machine à couper... Au bout d'un certain temps, je m'aperçus que je n'avais plus de fleurs sauvages, plus d'abeilles, plus de grenouilles, plus d'orvets, plus de sauterelles, mon verger est devenu un

désert vert, sans vie. Alors, j'ai remisé ma machine à broyer tous les éléments vivants qui composent une surface en herbe, au fond de ma grange. J'ai récupéré une vieille barre de coupe qui trainait depuis dix ans



dans les orties, je l'ai retapée.

Maintenant je fais du foin et du regain... Heureuse surprise, toutes les fleurs sauvages ont réapparu. La biodiversité des plantes s'est réinstallée. Quel plaisir d'observer les papillons, les abeilles, tous ces insectes qui butinent ces milliers de fleurs sauvages (certaines ont à peine 1 cm de haut).

Les orvets, les grenouilles, les passereaux, les hiboux sont revenus, un véritable biotope... Hélas, mon verger n'est pas très beau, il n'a pas une coupe réglée à la brosse... il est hérissé de grandes fleurs et de petites fleurs, de Barotoba, de Brennhesla, de Bedschiesser et autres consorts mal vus. Ce n'est pas butz und gwacht. (nettoyé, lavé).

Je souhaite que chacun fasse cette expérience de laisser une partie de son gazon à l'état sauvage. Beaucoup d'insectes sont inféodés à des plantes « sauvages » et vont réapparaître (un exemple : une trentaine de sortes d'insectes pour l'ortie).

A partir de ces petits îlots, la nature va pouvoir sauvegarder la biodiversité et essaimer à nouveau ses plantes et insectes dans la vaste chaine du vivant dont l'homme n'est qu'un petit maillon.

L'évolution dans le temps des machines à couper l'herbe :

La faux, que des avantages, silencieux, économique, améliore le rythme cardiaque et sans effet de gaz. Inconvénient : provoque des ampoules aux mains aux novices.

Barre de coupe : demande une certaine technique d'affûtage de l'outil de coupe.

Tondeuse : pollue, bruyant, détruit toute la faune et la flore, faite pour les citadins etc.

A méditer et bonne tonte.

Laurent SCHITTLY

\*Les grenouilles décapitées n'étaient pas perdues, on les mangeait avec des œufs sur le plat zum sninihassa.



Mon tout est...
une sorte de prune jaune et la spécialité de la Moselle.

### Fédération de Haute-Saône

## Fête de Saint LOUIS 2022 : 4e édition !

Depuis la première fête en 2019, aucune manifestation semblable, Saint Louis résiste à toutes les tempêtes!

En effet, cette année, la fête de Saint Louis s'est tenue sur deux sites : Charcenne pour l'office religieux puis à Autoreille pour la partie festive.

Au cours de cette journée, plusieurs tendances se sont exprimées : une partie officielle à Charcenne, avec sérieux, s'en est dégagé. Par l'accueil chaleur et historique où la vie de Saint LOUIS a été brillamment retracée par Frère SERGE qui officiait ce dimanche, accompagné par les sonneurs de trompe du Val de Gray qui ont donné plusieurs aubades au cours de la journée.

Après la traditionnelle cérémonie de passage du Saint qui maintenant est gardé chaleureusement dans la commune de Charcenne, sous l'autorité de Michel RENEVIER, maire du village. Au cours du transfert un enfant accompagnait chaque maire pour bien montrer que cette tradition s'oriente vers le futur. A l'issue, la majorité des présents ont rejoint le village d'Autoreille où la partie festive s'est déroulée tout au long de la journée.

Avant le vin d'honneur, offert par les deux communes, c'est Philippe GIRARD, président de l'association des récoltants de fruits et bouilleurs de cru qui, dans son discours, retrace les différentes aides et soutien qui concours à la bonne santé de cette passion : les différentes instances départementales chaleureusement saluées pour les aides sous formes de subventions, la région pour son programme d'aide à la plantation d'arbres fruitiers et les différentes



rencontres officielles à l'Assemblée Nationale et ministériel avec le secrétaire d'état Joël Giraud.

La présence de notre président d'honneur Guy RICHARD fut généreusement applaudie.

Nous entrons dans la saison des récoltes, les croqueurs de pommes du bas salon ont réussi à présenter une bonne cinquantaine de fruits locaux et surtout des variétés anciennes. Félicitations à eux pour le maintien de ce patrimoine fruitier.

Comme par hasard, une démonstration de jus pomme était proposée mais surtout avec dégustation de jus frais de pomme de saison de quoi réveiller des souvenirs pour les plus anciens mais surtout faire découvrir la richesse de nos terroirs aux plus jeunes.

Dans ce périmètre de traditions et de patrimoine, le tableau n'aurait pas été complet si le visiteur n'avait pas croisé les bouilleurs de cru.

Une distillation de cerise en directe, ouverte au public, dans le local aujourd'hui communal qui n'est autre que le four banal du village, four à pain. Ce monument historique revêt toute une symbolique, la présence de l'alambic en ce lieu est dans la pure

ligne des règles étatiques. En effet, Banal : « Qui appartient au seigneur et dont l'usage est imposé à ses sujets moyennant redevance ».

Aujourd'hui, plus de Seigneur mais la forte présence des Droits Indirects nous impose des libertés restreintes. A l'époque, la taxe s'appelait « le ban » aujourd'hui les « accises ».

Pour les plus curieux, ils trouvaient toutes les réponses attendues sur le stand de l'association des récoltants de fruits et bouilleurs de cru de Haute-Saône. Des questions de tous ordres ont été débattus; la principale, le droit de distiller existe encore ?

Un concours de dégustation d'eau de vie naturelle présidé par Philippe GIRARD, secondé par un jury confirmé, avec la participation de Joël MAUFFREY Grand Maître de la confrérie des Gousteurs de kirsch de Fougerolles. Quant à Michel RENEVIER, il présidait le jury des ratafias composé uniquement de femmes. Ces deux jurys ont eu le plaisir de découvrir des produits de qualité digne de professionnels ; les débats ont été passionnés afin de rendre les résultats le plus juste possible.

Au milieu de ce village gaulois, un bourguignon tonnelier, meilleur ouvrier de France a réalisé en direct des tonneaux de toutes tailles et parfumé le site en chauffant ses bois.

En parallèle de toutes ces activités spécifiques, la fête au village battait son plein avec des animations pour tous les visiteurs, avec des stands de détente, de plaisirs, de découvertes, et surtout de gastronomie locale et régionale sans oublier la collection de vieilles voitures toutes venues par la route. Buvettes, restauration rapide étaient présents pour aider nos visiteurs à tenir cette journée riche en sensations, en émotions et en événements, sous une météo très favorable au milieu de ce petit village d'Autoreille.

De quoi satisfaire tout le monde : ce résultat est le fruit d'une longue préparation et d'une étroite collaboration entre les associations locales « La Camette » et « BVA » (bien vivre à Autoreille) avec l'ensemble de leurs bénévoles et l'association des récoltants de fruits et bouilleurs de cru de Haute-Saône mais, et surtout, avec le soutien sans faille des deux mairies. 2023 est déjà dans beaucoup d'esprit!

Philippe GIRARD 06 51 24 40 52

Bouilleurdecru.70@laposte.net



### Fédération de Haute-Saône

L'association des Récoltants de Fruits et Bouilleurs de cru de Haute-Saône vous informe sur la campagne de distillation à venir.

Prochainement vous trouverez cette information détaillée ainsi que le DSA sur : distiller.fr et dans vos mairies

#### Départements 70 et 90

Bureau de douanes de Vesoul 13 rue de la Corne Jacquot Bournot 70000 NOIDANS-LES- VESOUL r-vesoul@douane.finances.gouv.fr

#### Départements 25 et 39

Bureau de douanes de Lons-le-Saunier 15 rue de Verdun 39000 Lons-le-Saunier r-lons-le-saunier@douane.finances.gouv.fr

### CAMPAGNE DE DISTILLATION 2022 - 2023 - DES PARTICULIERS « BOUILLEURS DE CRU »

Au regard des nouvelles dispositions du code des impositions sur les biens et services (articles L313-31 et suivants), un particulier peut fabriquer des alcools, sous réserve qu'ils ne soient pas destinés à la vente mais à être consommés par lui-même, sa famille ou ses invités.

Cet alcool doit être issu de fruits détenus et récoltés sur un terrain que le particulier a le droit de cultiver.

#### **CAMPAGNE DE DISTILLATION**

La campagne de distillation débute le 1<sup>er</sup> septembre 2022 et s'achève le 31 août 2023.

La distillation doit avoir lieu en atelier public, dans les locaux des associations coopératives (pour les membres) ou chez un distillateur de profession. La distillation à domicile est interdite.

Les ateliers publics et brûleries sont autorisés à fonctionner entre 6h et 19h. Aucune distillation n'est autorisée le dimanche ou les jours fériés.

L'enlèvement des alcools distillés est autorisé à partir de 18h et jusqu'à 19h le jour de leur fabrication ; puis à partir de 9h le lendemain.

#### TAXATION DE L'ALCOOL DISTILLÉ

L'alcool distillé par un particulier-bouilleur de cru fait l'objet d'une taxation.

En deçà de 10 litres d'alcool pur (AP) produits par campagne, application du tarif particulier, égal à la moitié du tarif normal de l'accise : 9,0314 € par litre d'AP.

Au-delà de 10 litres d'AP produits, le plein tarif de l'accise s'applique : 18,0628 € par litre d'AP.

Cas particulier : lorsqu'un particulier-bouilleur de cru ou son conjoint bénéficie des conditions de l'allocation en franchise 1, l'alcool produit exclusivement à partir de raisins, de pommes, de poires, de cerises, de prunes, de prunelles ou de marcs ou lies de tout fruit, est exonéré d'accise dans la limite de 10 litres d'AP par campagne.

**N.B :** Tarif particulier et exonération au titre de la franchise se cumulent dans le calcul des 10 premiers litres d'AP (ex :

il est ainsi possible de produire 6 litres d'AP de poire en exonération + 4 litres d'AP de groseilles en tarif réduit).

Ces tarifs sont valables jusqu'au 31/12/22.

#### **DÉMARCHES ADMINISTRATIVES**

Les matières à distiller ainsi que l'alcool produit doivent obligatoirement circuler sous document simplifié d'accompagnement « DSA bouilleurs de cru ».

Pour obtenir ce document, il faut compléter un formulaire de demande : la « déclaration de distillation - demande de DSA bouilleur de cru ». Ce formulaire peut être mis à disposition en mairie, par les associations, ou peut être demandé au bureau de douane par courriel.

Les informations de ce formulaire doivent être précisément renseignées, car elles servent au préremplissage du DSA par la douane.

#### Attention attirée

Dans tous les cas, le formulaire devra être imprimé et retourné par courrier papier :

- 15 jours au moins avant la date souhaitée des travaux de distillation (par exemple, dès réservation de l'alambic),
- en joignant obligatoirement une enveloppe timbrée aux nom et adresse du particulier – bouilleur, pour obtenir en retour le DSA bouilleur de cru,
- au bureau de douanes compétent en fonction du lieu de distillation.

Départements 70 et 90 Bureau de douanes de Vesoul 13 rue de la Corne Jacquot Bournot 70000 NOIDANS-LES-VESOUL courriel : r-vesoul@douane.finances.gouv.fr

#### LE DSA BOUILLEUR DE CRU

Le DSA bouilleur de cru est un imprimé valeur 2. Il ne peut pas être dématérialisé et est donc transmis par retour de courrier postal. Il comporte 4 feuillets

calques à compléter :

- l'exemplaire 1 est prérempli au regard des informations transmises par le particulier-bouilleur lors de sa demande et est conservé par la douane,
- l'exemplaire 2 est à conserver par le distillateur si la distillation est faite chez un professionnel,
- l'exemplaire 3 sert à calculer et liquider l'accise (ou à justifier d'une exonération),
- **l'exemplaire 4** à conserver par le particulier-bouilleur, sert à justifier du transport légal des matières à distiller puis des alcools obtenus.

Afin d'aider à son remplissage, il sera accompagné d'une fiche explicative reprenant notamment la méthode de calcul de l'alcool pur, des quantités imposables, du montant de l'accise due et de ses modalités de paiement.

Votre Président, Philippe GIRARD :

**bouilleurdecru.70@laposte.net** ou 06 51 24 40 52 contact possible avec distiller.fr

#### ASSOCIATION ALAMBIC – SYNDICAT DES DISTILLATEURS INDÉPENDANTS

#### LE MOT DE MATTHIEU

Chers Bouilleurs de crus, chers syndicats de Bouilleurs de crus.

Je suis un ancien Ambulant, et un ancien membre de la FNSRPE. Avec quelques collègues artisans de l'alambic, nous avons décidé de créer un syndicat de défensed e



l'alambic. Il s'agit principalement d'artisans, mais nous sommes ouverts aux particuliers, les amateurs, qui plus que tous autres font vivre notre tradition de l'eau-de-vie maison ou artisanale. Nous sommes aussi ouverts aux distillateurs de plantes (qui ont souvent besoin d'alcools de qualité pour leurs préparations médicinales) et plusieurs d'entre nous dont je suis, pratiquent les deux types de distillation.

Notre but est d'accompagner la pratique de la distillation artisanale ou amateure, tant au niveau de la pratique (transmission, matériel, nous faire connaître...) que de la législation (douanes, lois européennes). Nous pensons que les trois principaux syndicats de distillateurs à l'alambic (FNSRPE, Ambulants, et nous) sont très complémentaires et que nous sommes ensemble représentatifs de cette belle tradition

d'utilisateurs de l'alambic.
Depuis que j'ai commencé
à distiller, en Côte-d'Or en
1998, nous avons vu un
véritable alambaby-boom.
La distilleuse a bien repris
du terrain ! Cela
notamment grâce à la loi
de 2003 (merci la FNSRPE
!) et c'est bien normal
quand on sait apprécier les



bonnes choses de la campagne ! Il s'agit de maintenant continuer, sans pour autant devenir un vecteur d'alcoolisme, et de retrouver l'importance de cette tradition pour la vie des campagnes, pour la joie des réunions cordiales, et aussi, pour l'élaborations de précieuses médecines à bases de plantes ! Pour l'heure, il ne s'agit que d'une petite présentation et nous vous tiendrons au courant de nos travaux et nos démarches. Nous vous invitons d'ailleurs chaleureusement à y participer. Merci pour votre accueil !

Matthieu FRÉCON, Association Alambic – Syndicat des Distillateurs Indépendants

#### FEDERATION HAUT MARNAISE DES SYNDICATS DE BOUILLEURS DE CRU ET RECOLTANTS FAMILIAUX DE FRUITS

#### Préparation du congrès 2023

Comme nous l'avions annoncé conjointement, le passage du témoin entre la F.N.S.R.P.E. et le syndicat des Bouilleurs Ambulants s'est déroulé le 11 juillet à MILLY-LA-FORÊT.

A l'initiative de Nicolas BEDOUET, nous nous sommes réunis à la maison du parc naturel Régional du Gâtinais. Dominique THIEBAUD a donné toutes les infor-



mations sur l'organisation du congrès de Saints-Geosmes et ce fut l'occasion de transmettre l'alambic à Nicolas pour 2023. Etaient présents à la réunion Nicolas BEDOUET – Cédric LEPECULIER – Dominique THIEBAUD – Jean Charles CHERITAT

Rendez-vous dans le département de la Sarthe du 19 au 22 mai 2023.

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

**La FDBcru 52** organise son **Assemblée Générale Ordinaire** le 12 novembre à la salle des Fêtes de Vals de Meuse. Les détails de l'organisation seront à prendre auprès de vos

syndicats et dans la prochaine lettre d'information.

Dominique THIEBAUD

### Bouilleurs de cru : des bénévoles remerciés

ASSOCIATION. La trentaine de bénévoles qui a œuvré à la pleine réussite du Congrès national des bouilleurs de cru qui s'est déroulé le week-end du 29 avril au 2 mai à Saints-Geosmes se sont retrouvés pour un moment de convivialité. Autour de Dominique Thiebaud, président départemental des bouilleurs de cru, un sympathique repas a été organisé à l'étang de La Juchère à Villars-Santenoge, lundi 18 juillet.

Sous les frondaisons des frênes, les convives ont pu déguster notamment un jambon à la braise. Un rendez-vous partagé avec les conjoints et conjointes afin



Les bénévoles du congrès national de bouilleurs de cru se sont retrouvés à l'étang de La Juchère pour un moment de convivialité.

de saluer l'implication de tous dans la bonne organisation de ce congrès. Le prochain Congrès national se tiendra dans la Sar-

the, à Vibraye, du 19 au 22 mai 2023.

## La chronique d'Elisabeth

Bienvenue à Elisabeth dans le groupe des contributrices de votre revue. Enseignante dans un lycée de Strasbourg, fille d'un moniteur arboricole connu des Mosellans, la protection de la nature lui tient à cœur. Elle proposera à votre lecture des articles sur des thèmes touchant la biodiversité.

#### **NATURE ET RÉSILIENCE**

Le terme « résilience » est fréquemment utilisé depuis quelques années.

Mais, de quoi s'agit-il?

A l'origine, la résilience est un terme physique qui définit la capacité de résistance d'un corps ou d'un matériau, à un choc. Puis, l'utilisation de ce mot a été élargie à d'autres domaines : économie, biologie, écologie. Il s'agit alors de la capacité d'un organisme, d'une espèce et d'un système, à surmonter une altération de son environnement. Sur les terrils, ces petites montagnes de déchets miniers ou métallurgiques près d'une mine, la nature y reprend ses droits au bout de 20 ans, et ceux-ci deviennent des monticules verdoyants, créant ainsi un nouveau paysage.

C'est le médecin, neuropsychiatre et psychanalyste Boris Cyrulnik, qui a popularisé le concept de résilience en psychologie.

Il s'agit alors de la faculté d'un individu de rebondir face aux épreuves de la vie.

Et la nature dans tout ça, me direz-vous?

#### La nature, elle aussi, a sa capacité de résilience.

A la suite de la catastrophe d'Hiroshima en août 1945, seuls 6 Ginkgo biloba, sur le site, ont survécu, et bourgeonnaient à nouveau dès l'année suivante!

Les perce neiges, fleurs à clochettes blanches, poussent et fleurissent généralement en hiver. Elles ont la capacité de

percer une faible couche de neige.

Le coquelicot, lui, est capable de pousser au travers du bitume, malgré une tige frêle.

Alors, oui, la nature est résiliente, mais n'oublions pas de la respecter et de prendre soin d'elle. Elle a aussi besoin de nous!

Le respect de la nature peut se traduire par de petits gestes et actions dans notre quotidien : ne pas cueillir de fleurs sur





des sites naturels protégés, ramener sa poubelle de piquenique chez soi s'il n'y en pas une sur place, mais aussi respecter les lieux de vie des animaux : hérissons, écureuils, marmottes, canards ...

Et comme disait le renard au Petit Prince dans l'ouvrage d'Antoine de Saint Exupéry :

« Si tu veux un ami, apprivoise-moi »!

Laissons-nous un peu apprivoiser par la Nature et soyons son

#### LA VIEILLE REINETTE, LA POMME DE MON GRAND-PÈRE

La vieille Reinette est une pomme rustique, faiblement sucrée à chair tendre et au goût acidulé. Elle fait partie de ces pommes qui malgré l'ancienneté de la variété, restent toujours une référence incontournable. Bien conservée (à une température et un degré d'hygrométrie adaptés), elle peut être gardée jusqu'au



printemps de l'année qui suit sa récolte.

En cuisine, c'est principalement une pomme à cuisson qui sera alors très fondante. Elle peut accompagner des plats salés (chou rouge aux pommes, magrets de canard) ou être une excellente base de desserts sous forme de tarte aux pommes à l'ancienne (sans flan, mais avec juste sur la pâte, brisée ou feuilletée, un peu de sucre et de cannelle) ou en compote avec une majorité de vieilles Reinettes et deux ou trois pommes plus sucrées.

J'ai en quelque sorte un « lien affectif » avec cette pomme. Un jour, alors que je suis déjà adulte, mon père me fait goûter quelques pommes de variétés différentes. Il me demande quelle est celle que je préfère. Sans hésiter, je lui dis : « celleci! ». Il s'avère que cette pomme est une vieille Reinette.

Alors que je la déguste, des images de mon enfance me reviennent à l'esprit. En effet, mon grand-père paternel la mangeait souvent. Des fois, en tant que petite fille, j'étais installée sur ses genoux,



dans la cuisine rustique de mes grands-parents. Mon grandpère plaçait sa chaise de telle sorte qu'il tournait le dos à l'évier. C'était sa place. Dans la paume de sa main gauche, calée par le moignon de son pouce (il était mineur de fond et à la suite d'un accident du travail, on a dû lui amputer deux phalanges du pouce) il épluchait tranquillement une vieille Reinette. Sur la table, il y avait un quignon de pain.

Ma mémoire (olfactive et gustative) d'adulte a tout de suite fait le lien avec ces saveurs de mon enfance. D'un point de vue nutritionnel, l'association pomme pain est très intéressante : des fibres et sucres rapides apportés par la pomme, des sucres lents apportés par le pain. Par cette association, on retrouve aussi, mais utilisée dans un autre contexte, l'expression « für ein Apfel und ein Stück Brot ».

Mes parents ont deux pommiers ayant des vieilles Reinettes dans deux vergers différents : l'un qui provient de mon grandpère et l'autre est proche de leur maison. En goûtant une pomme de chacun de ces deux arbres, j'ai constaté que bien que la variété soit la même, les deux pommes n'ont pas le même goût. J'ai une préférence pour celle du verger de mon grand-père. Cela permet aussi de prendre conscience de la notion de terroir, car la terre dans laquelle le pommier pousse, peut avoir une influence sur le goût des fruits.

Mon grand-père m'a transmis l'attrait pour cette vieille Reinette et mon père me transmet sa passion pour les pommes en général.

La pomme vieille Reinette fait partie de notre patrimoine fruitier à préserver, et à transmettre aux jeunes générations.

Elisabeth LANG

Credit photo: potimaron, biodimestica, le journal de femmes, jardin malin.

## La page gourmande

### Tarte pana cotta aux myrtilles et à l'amande amère

#### Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 pâte sablée
- 50 cl de crème liquide
- 1 cuillère à café d'extrait d'amande amère
- 4 feuilles de gélatine
- 40 g de sucre
- 1 pot de confiture de myrtilles
- 1 barquette de myrtilles fraiches pour décorer

#### Préparation:

#### Préchauffez votre four à 165°

Etalez la pâte sablée dans un moule à tarte, piquez le fond avec une fourchette, recouvrez de papier cuisson et de lest et enfournez 15 mn.



Retirez le lest et le papier de cuisson et poursuivez la cuisson environ 15 mn jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Laissez refroidir.

#### Préparation panna cotta

Faites tremper la gélatine dans un saladier d'eau froide.

Versez la crème dans une casserole, y ajouter le sucre et l'amande amère. A ébullition, retirez la casserole du feu et incorporez la gélatine bien essorée. Mélangez délicatement au fouet.

Etalez sur le fond de tarte refroidi de la confiture de myrtilles (il vous restera de la confiture pour les tartines du petit déjeuner ou agrémenter un yaourt nature).

Versez la préparation sur la confiture, laissez tiédir puis placer au frais pendant au moins 3 heures.

Jacqueline

# Le Jusséen, gâteau franc-comtois

Et puis, ce gâteau, le « Jusséen » et bien il est parfait pour le gouter... et là vous pensez aux gouters du mercredi, n'est ce pas ?

C'est un gâteau assez léger qu'on peut accompagner de Nutella (...), de confiture, de glace, bref il va avec tout... N'est ce pas merveilleux ? Ah oui, en plus, il est bon...

#### Ingrédients:

- 4 œufs jaunes et blancs séparés
- 150 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 250 g de farine
- 1 verre d'huile, ISIO 4 pour moi
- 1 verre de vin blanc
- 1 sachet de levure chimique
- 1/2 c à café d'extrait d'amandes amères



Un moule rond de 24 cm de diamètre. Temps de préparation : 20 minutes Temps de cuisson : 40 minutes Four à 180°

#### Préparation:

Séparez les jaunes des blancs. Battez les jaunes avec les sucres jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez l'huile, le vin blanc, la farine, la levure et l'extrait d'amandes et mélangez bien pour obtenir une pâte lisse et homogène.

Battez les blancs en neige ferme et ajoutez-les délicatement au mélange précédent.

Beurrez le moule et enfournez pour 40 minutes.

Laissez refroidir sur une grille avant de démouler et de saupoudrer, éventuellement, de sucre glace.

Fédération de Haute-Saône

# Tôt-fait au chou et à la saucisse de Morteau

Pour 3-4 personnes.

#### Ingrédients :

- 4-5 feuilles de chou vert
- ½ saucisse de Morteau
- 1 petit oignon
- 2 œufs
- 130 g environ de farine
- 15 cl de crème liquide
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- Persil, sel, poivre, une pincée de muscade
- 1 c à s de vin jaune (facultatif)
- Huile d'olive

#### Préparation

Enlever les plus grosses côtes des feuilles du chou.



Les blanchir quelques minutes (2-3 mn) dans de l'eau bouillante salée, les passer sous l'eau froide et les égoutter soigneusement.

Les couper en lanières et les faire revenir dans un peu d'huile d'olive avec l'oignon haché. Réserver.

Cuire la saucisse de Morteau pendant 25 mn dans de l'eau frémissante.

Couper la moitié de la saucisse de Morteau, enlever la peau, et la hacher grossièrement. Hacher finement les échalotes, les gousses d'ail et le persil.

Mélanger les 2 œufs, la crème et le vin jaune puis ajouter progressivement la farine tamisée, le sel, le poivre, une pincée de muscade, les échalotes, les gousses d'ail et le persil.

La pâte doit être un peu épaisse.

Dans un plat ou dans une poêle allant au four chauffer un peu d'huile.

Verser la moitié de la pâte dans le plat. Répartir le chou et la saucisse de Morteau.

Tasser <mark>légèrement.</mark> Recouvrir de pâte.

Enfourner dans le four préchauffé à 170-180 chaleur tournante environ 20 mn. Servir avec une salade verte.

Fédération de Haute-Saône

**Réponse énigme** Drigine Mirabilis ou Myrobolar La mirabelle



#### HORIZONTALEMENT

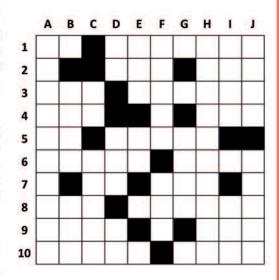
1. Six à Rome. Surnom de Charles VIII. 2. Valait 12 deniers. Il a sa chambre. 3. En août 1347, six bourgeois remettent celle de la ville de Calais à Édouard III, roi d'Angleterre. Alliage jaune de cuivre et de zinc. 4. Cale la coque en radoub. Cadichon. 5. Tout le monde et personne en particulier. Surnom de Philippe II, duc de Bourgogne. 6. Grand Aumônier de France impliqué dans l'affaire du Collier de la Reine. Laitue de mer. 7. Premier nombre premier. Surnom de Philippe IV ou de Charles IV. 8. Posséda. Surnom de Louis XIV. 9. Marier. Élimé. 10. Gaz bleu. Surnom de Louis VI.

#### VERTICALEMENT

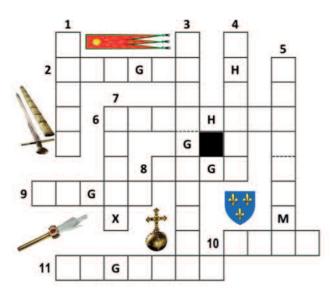
A. Surnom de Charles VII. B. Ventura. La première d'un canard. C. École Normale. Surnom de Louis X. D. Guynemer, Fonck, Nungesser en furent. Poussé par le boquillon. Petite île grecque proche des côtes turques. E. Surnom de Charles VI. Fêté la nuit du 31 décembre. F. Un fin limier n'en manque pas. Surnom de Jean II. G. Richelieu l'interdit. H. Autre surnom de Louis VI. I. Surnom de Louis VIII. Egal. J. Courant d'Eire. Parties latérales d'une armée en ordre de bataille.

#### Solutions de la grille 8 du N°370

HORIZONTALEMENT: 1. PRECIEUSES. 2. OUZO. TSAR. 3. QI. RE. AVEC. 4. UNS. SAGA. 5. EAU. PRENOM. 6. SLAM. THE. 7. IF. ICARE. 8. NE. VENUS. 9. TIR. DA. RE. 10. MALADE. GIN. VERTICALEMENT: A. POQUELIN. B. RUINA. FETA. C. EZ. SUS. IL. D. COR. LIVRA. E. ESPACE. F. ET. ARMANDE. G. USAGE. RUA. H. SAVANTES. I. ERE. OH. RI. J. COMEDIEN.



#### D'AUTRES SURNOMS ROYAUX...





- 1. Hugues 1er
- 2. Louis XI
- 3. Henri IV (2 mots)
- 4. Charles II
- 5. Louis XV (2 mots)
- 6. Jean 1er
- 7. Robert II
- 8. Charles V
- 9. Louis II
- 10. Pépin 1er
- 11. Philippe II



Louis XVI **Louis Capet** 



Louis XVIII Le Désiré



Charles X

Quel lien de parenté unit ces trois rois de France ?

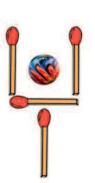
Scannez le QRCode ci-contre pour accéder aux solutions des jeux de cette page mises en ligne sur le site de la FNSRPE.

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



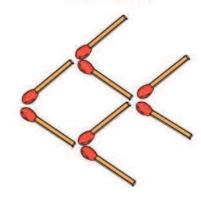
#### **ALLUMETTES CASSE-TETES**

1. Comment sortir la bille de la pelle en déplaçant deux allumettes?

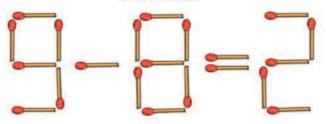


2. Comment faire nager le poisson dans le sens opposé en déplaçant

trois allumettes?



3. Comment obtenir une opération correcte en déplaçant une allumette?



4. Comment obtenir une opération correcte en déplaçant une allumette?



### 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

#### 15 - CANTAL

LE CLEACH Quentin - AASDI 9 Chemin de la Carrierasse, 30700 SAINT QUENTIN LA POTERIE Tél: 06 51 69 68 68

E-mail: syndicat.distillateurs@gmail.com

#### 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

#### 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

MARTINET Patrick 3 Sentier des Plantes 55500 LIGNY EN BARROIS Tél: 06 46 58 68 18

E-mail: patrick.martinet55@free.fr

#### 57 - MOSELLE

PRUVOST Jean Paul 22, rue de Sarreinsming 57200 SARREGUEMINES Tél: 06 62 16 22 14 E-mail: jp-pruvost@wanadoo.fr

#### 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: bouilleurdecru.70@laposte.net

Site : distiller.fr

#### **72 - SARTHE**

VITON Daniel 31, rue Edouard de la Boussinère 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 32 36 13

#### 88 - **VOSGES**

**GURY Pierre** 1, rue des Pompons Harsault 88240 LA VOGE LES BAINS Tél: 06 89 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

#### SI VOUS NE TROUVEZ PAS VOTRE CORRESPONDANT DANS LA LISTE CI-DESSUS UTILISEZ CE **BULLETIN D'ADHESION ET D'ABONNEMENT**

A retourner a <b>F.N.S.R.P.E.</b> 10 rue des 4 Noyers - Villemervry - 52160 Vals-des-Tilles Téléphone : 06 70 59 31 56 – E-mail : secretariat@fnsrpe.com
☐ Oui, <b>j'adhère à la F.N.S.R.P.E.</b> pour 2023 et je m'abonne pour 4 numéros à la <b>revue Le Bouilleur de France</b> : <b>16</b> €
☐ Je choisis uniquement de m'abonner pour 4 numéros à la <b>revue Le Bouilleur de France</b> : <b>11</b> €
☐ Je choisis uniquement d'adhérer à la F.N.S.R.P.E. pour 2023 : <b>5</b> €
Nom: Prénom:
Adresse:
Code postal : Ville :
Tél. fixe :
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 <b>40</b> € ☐ 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.

Les informations sont utilisées pour la gestion de l'abonnement et l'envoi des newletters 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).

RIB: CCM DE LANGRES: 10278 02544 00020570601 11 - IBAN FR76 1027 8025 4400 0205 7060 111 BIC CMCCIFR2A