N° 372 – 73e année – Déc. 2022

Le Bouilleur de France

Pour la transmission du savoir-faire ancestral des bouilleurs de cru, la sauvegarde du patrimoine arboricole et la préservation de la biodiversité.

Trimestriel de la **F**édération **N**ationale des **S**yndicats des **R**écoltants familiaux de fruits et **P**roducteurs d'**E**au-de-vie naturelle (FNSRPE)

Nouveaux présidents à l'AASDI et au SNBA

en page 4

Successeur de Baptiste FRANCOIS, Quentin LE CLEACH devient le nouveau Président de l'Association Alambic – Syndicat des Distillateurs Indépendants.

Le distillateur de St-Jean-de-Braye, Olivier POULARD, remplace Christian PARIS à la tête du Syndicat National des Bouilleurs Ambulants.

Un nouveau syndicat de Bouilleurs de cru à Oberhoffen-sur-Moder

en page 8

Mai 2021, Nicolas, 22 ans, crée l'association des Bouilleurs de cru d'Oberhoffen-sur-Moder, déjà une quarantaine de membres !

Une tête bien remplie, en dernière année du master Manager Business Unit à l'institut Européen de Formation de Strasbourg, il a déjà son site internet et souhaite promouvoir la sauvegarde des traditions alsaciennes d'arboriculture et de distillation.

La biodiversité vue par Elisabeth LANG

en page 9

Biodiversité : c'est un terme à la mode utilisé de manière récurente par les médias. Mais de quoi s'agit-il ? Elisabeth nous l'explique.

DERNIÈRE INFORMATION DE LA HAUTE-SAÔNE

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE 2023

A GRAY le 11 février 2023 à 9h30 à la Hall Sauzay

Déroulement de la journée

09h30 – Accueil des participants (café)

10h00 Ordre du jour :

- Compte-rendu AG 2021 et Bilan financier 2021/2022
- Rapport moral par le Président
- Montant des cotisations 2022-2023 déjà proposées en AG FNSRPE
- Elections : trésorier et secrétaire et membres pour le CA
- Questions diverses
- Mots des différents invités
- Clôture de l'AG par le président

11h45 Exposé du conférencier

Inscription à l'Assemblée Générale et au repas auprès de Philippe GIRARD 3 PORT SAINT MARTIN 70100 ARC LES GRAY ou par téléphone au 03 84 65 19 23 – 06 51 24 40 52

Tous les détails sur https://distiller.fr/event/ag-ordinaire/

Sommaire

La vie de la FNSRPE	2
Technique	3
Écho des Fédérations	4-5
Haut-Rhin	6-7
Écho des Fédérations	8
La chronique d'Elisabeth	9
La page gourmande	10
Jeux	11
Inscription	12

Édito

Faut-il encore et encore le dire, l'afficher, le ressasser, le crier haut et fort, NON les bouilleurs de cru ne sont pas en voie de disparition, NON la distillation ne va pas disparaitre ! Que d'articles de presse, de chroniques erronées basées sur des on-dit et non la réalité, et qui affirment que nous n'existons plus. En 2019 (statistiques d'avant covid) presque 100 000 bouilleurs de cru ont distillé !

Depuis plus de 3 000 ans les hommes distillent fleurs, fruits, plantes, depuis plus de 3 000 ans cette science se perpétue, se diffuse, d'abord oralement puis par écrit. Aujourd'hui la communication passe par les réseaux sociaux, je vous assure que nombre de groupes Facebook, Instagram, twitter parlent de distillation. Certes tout n'est pas bon à prendre, on y trouve de tout aussi bien des inepties que des réflexions de fond mais surtout des expériences à partager. Pour preuve que cette tradition est toujours vivante et perdure, Nicolas HEINRICH relance une syndicat de bouilleur de cru dans le Bas-Rhin, des communes comme Leuchey en Haute-Marne (Le Bouilleur 370) créent des locaux communaux pour héberger les alambics, d'autres les rénovent et les intègrent dans leur environnement.

Le travail de tous ces bénévoles qui collectent les adhésions, tous ces syndicats qui transforment les fruits en ce nectar délicieux, toutes les fédérations et groupements qui se battent pour promouvoir cette tradition, nous obligent. La FNSRPE soutien toutes ces initiatives pour que nos petits-enfants se souviennent et disent encore, « j'ai appris auprès de mes grands-parents à transformer mes fruits en eau de vie miraculeuse ». OUI les bouilleurs de cru seront encore là dans 3 000 ans !

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

Enigme du jour

Mon premier est un étang proche de Marseille
Mon deuxième est une manière familière d'appeler un homme.
Mon troisième est un amoncellement de terre
Mon tout est en page 7.

FÉDÉRATIONS À L'HONNEUR

373 : HAUTE-SAVOIE
374 : VOSGES
375 : HAUTE-MARNE

Nouvelle tarification 2023

L'Assemblée Générale d'avril 2022 a voté l'augmentation de la cotisation nationale 2023. celle-ci passera à 5 € pour l'année.
La cotisation annuelle par membre (organisme affilié) sera de 350 € sans changement du nombre de tranches pour les voix lors des élections qui reste à 250 adhésions.
Nous avons besoin de recettes supplémentaires pour faire vivre notre Fédération. De son côté la Fédération fait aussi des efforts importants. La mise en place des outils informatiques comme le suivi des abonnés à notre revue Le bouilleur de France grâce à OHME (https://www.welcome-ohme.fr/) porte ses fruits. La Fédération de Haute-Marne est maintenant autonome dans la gestion de ses abonnés, les modifications sont réalisées directement par le référent départemental. Le gain de temps a permis de réduire le nombre d'heure du secrétariat avec une économie substantielle. Je fais appel aux Fédérations pour utiliser cet outil de communication et de gestion de contacts tout à fait adéquat et paramétré pour nos structures.
L'abonnement à la revue le Bouilleur de France ne change pas. Il faudra s'attendre prochainement à une augmentation des coûts suite au passage en conditionnement plus respectueux de l'environnement en abandonnant les emballages plastiques (conformément à la loi AGEC).

A la recherche de partenaire

La Fédération Nationale des Syndicats des Récoltants de fruits et Producteurs d'Eau-de-vie naturelle est à la recherche de partenaires pour soutenir ses actions de défense des droits et acquits des bouilleurs de cru.
La devise inscrite sur notre revue ***« Pour la transmission du savoir-faire ancestral des bouilleurs de cru, la sauvegarde du patrimoine arboricole et la préservation de la biodiversité »*** rassemble les objectifs que nous portons auprès de nos parlementaires.
La FNSRPE regroupe 17 fédérations, un nombre très important de syndicats communaux, des Bouilleurs ambulants, des micro-distilleries ainsi que nombre de sympathisants qui font distiller leurs fruits dans nos alambics.

Nos supports :
La revue trimestrielle le Bouilleur de France est imprimée à plus de 4 000 ex.
Nous avons mis en place une communication par voie dématérialisée par l'envoi de newsletters à 2 600 adresses électroniques (en constance augmentation). Nous avons plus de 6 000 contacts répertoriés dans OHME. Notre page Facebook est suivie par plus 650 amis.
En mai 2023, se tiendra le Congrès National des Bouilleurs Ambulants et producteurs d'eau-de-vie naturelle. À cette occasion nous aurons des supports spécifiques pour ces 4 jours à Vibraye (proche du MANS). Nombre de professionnels seront présents et les Bouilleurs de cru de toute la France.

N'hésitez pas à nous contacter pour promouvoir votre entreprise lors de ce rassemblement.
Tous les renseignements sont ici :
https://fnsrpe.com/wp-content/uploads/Tarifs_FNSRPE_2023.pdf
Consulter notre site www.fnsrpe.com

PARTENARIAT

La F.N.S.R.P.E. communique via son site fnsrpe.com et sa revue Le Bouilleur de France,

La F.N.S.R.P.E. propose des objets publicitaires...

Contactez-nous !

LA BOUTIQUE DE LA FÉDÉRATION

- Bibliographie avec de nombreux ouvrages historiques et liens avec la Bibliothèque nationale de France sur l'histoire des Bouilleurs de cru et de la distillation en France.
- Groupes de sécurité et bientôt des alcoomètres ;
- Bonnets, casquettes, crayons ;

Si vous êtes intéressé, contactez le secrétariat de la fédération nationale.

NOUS CONTACTER
Tél. : 06 70 59 31 56
jeancharles.cheritat@fnsrpe.com
secretariat@fnsrpe.com

Droits à distiller

En vacances dans le Lot une adhérente a envoyé cette photo d'une plaque visible de tous dans la commune de Saint Eulalie d'Olt.

Faut-il encore et encore rappeler que **toute personne ayant des fruitiers** sur un terrain qu'il a le droit de cultiver est considérée comme bouilleur de cru et **peut donc distiller ou faire distiller sa récolte**.
Depuis le 1er janvier 2022 plus besoin d'être propriétaire, l'article L313-34 du Code des Impositions sur les biens et service le précise dans l'ordonnance n° 2021-1843 du 22 décembre 2021.

Suite du numéro 371...

L'azarolier (ou azérolier),

Nom : *Azarolus Crataegus*
L'azérolier ou Épine d'Espagne (Crataegus azarolus) est un arbre fruitier du genre **Crataegus** (aubépine) appartenant à la famille des Rosaceae.
Exigences culturelles: il est largement sélective le type de sol, sauf ceux présentant une forte salinité très forte humidité ou des conditions.
Un arbre est vigoureux et tolérant aux basses températures. Multiplication : par semis au printemps, qui devrait être correctement traitée avant le semis.

Pourquoi vous ne la connaissez pas ...?
L'azérole a une saveur de fruit très similaire aux pommes et dans certaines communautés elle est le fruit de l'automne classique en tant que délicieux bonbons même après les gelées.

Azéroles rouges et jaunes
Originaire du bassin méditerranéen, il est appelé familièrement pommette dans le sud de la France. Son fruit comporte trois pépins.
*« Parfois un cri de pie, un sifflement de merle interrompaient le calme de ce lieu odoré par les branches mouillées, les champignons, les genévriers, le buis, les dernières **azéroles** pourrissant à terre ».*

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

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

... A suivre

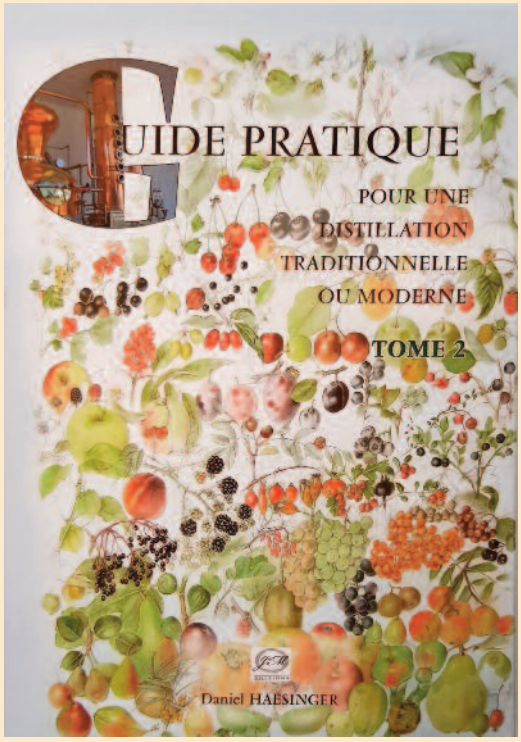
Extrait du livre de M. Daniel HAESINGER
« Guide pratique pour une distillation traditionnelle ou moderne »,

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.



Scannez et découvrez !

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

NOUVEAU PRÉSIDENT A L'ASSOCIATION ALAMBIC – SYNDICAT DES DISTILLATEURS INDÉPENDANTS

Crédit photo https://epicerieleschampions.com

Je n'avais pas encore pris le temps de me présenter à vous en tant que nouveau président de l'AASDI.

Je suis donc Quentin LE CLEACH, distillateur dans le Gard à Saint- Quentin-la-Poterie. J'avais pris la suite de Matthieu FRECON en 2014 en créant l'Atelier du bouilleur avec Martial BERTHAUD. J'en suis parti en 2016 et suis installé seul depuis 2017. En tant que membre et président de l'AASDI, j'espère pouvoir rendre ce que j'ai reçu et aider les nouvelles distilleries à réussir en leur faisant bénéficier de mon expérience. J'ai également toujours à apprendre et le suivi réglementaire fait collectivement est bien utile. J'ai toujours préféré la coopération à la concurrence !

Je distille à feu nu et à repasse avec de vieilles belles machines et fabrique des alcools à partir de vins naturels (vieillis en fûts, redistillés façon gin ou macérations), mais aussi de grains et quelques fruits quand j'ai le temps et que la grêle nous épargne (j'ai réussi à mettre en fermentation 1 tonne d'abricots cette année !).

Je fais aussi beaucoup de prestation de service pour des vignerons (et quelques brasseurs ou arboriculteurs) mais quasi toujours dans un cadre professionnel. Malheureusement beaucoup de gens ne savent pas que le fameux droit n'est plus nécessaire pour bouillir... Néanmoins cela arrive et ce sont toujours de bons moments à passer!

Je suis les activités de la FNRSPE avec intérêt depuis 2013-2014 mais d'un peu loin il est vrai. Je suis bien content de ce partenariat qui nous permet de nous rapprocher !

Bien à vous,

Quentin LE CLEACH
Président de l'AASDI

ASSOCIATION FRANÇAISE DES RÉCOLTANTS DE FRUITS ET DES SYNDICATS DE BOUILLEURS DE CRU FRANCHE COMTÉ–BOURGOGNE

Notre association a été à nouveau sollicitée pour participer à des distillations publiques en 2022 :

Tout d'abord sur **les comices**, manifestations agricoles toujours très prisées dans nos secteurs, ou la vache Montbéliarde et le comté fromage issu de la fabrication de leur lait en fruitière, un savoir-faire datant de plusieurs siècles. En effet, on trouve la première trace écrite en 1264/1280 attestant d'une production fromagère à Déservillers et Levier, deux communes du département du Doubs. Puis vint au 19e siècle la création des comices agricoles, dont la définition est la suivante : le mot Comice pour l'agriculture est : **réunion formée par les cultivateurs et les éleveurs d'une région à l'effet d'améliorer les procédés de culture et d'élevage.** Pour la Franche-Comté, c'est à Busy (25) en 1836 que les cultivateurs des cantons **d'Amancey, Boussières, Quingey** se sont rassemblés pour le premier comice durable. A la suite de cette première expérience il fut instauré un comice par canton. Depuis la restructuration des cantons, les comices initiaux sont restés en place.

Pour le Doubs, c'est donc, en septembre, **le comice du secteur d'Ornans** qui se tenait à Longeville qui nous a accueillis pour montrer notre savoir-faire en matière de distillation. Cela nous a permis de rencontrer des personnes intéressées par nos activités.

Puis ce fut, en octobre celui du secteur d'Amancey qui avait lieu à Reugney qui nous a permis de montrer la façon de distiller et de donner toutes les indications utiles en matière de règlementation. A la remarque habituelle, « nous n'avons plus le droit de distiller », nous apportons à chaque fois les informations sur les règles actuelles en la matière, c'est-à-dire que **tout récoltant de fruits sur des propriétés**

lui appartenant et/ou des terrains loués à bail, peut les distiller et qu'il a actuellement une réduction de 50 % sur les 1 000 premiers degrés d'alcool pur obtenus par campagne de distillation (du 1er septembre au 31 août de l'année suivante). Lors de ces fêtes agricoles, nous ressentons l'attachement du public, à la terre et à ce qu'elle produit. A noter également le travail des nombreux bénévoles pour le fleurissement et la décoration souvent originale des villages et qui assurent la préparation et le bon déroulement de ces fêtes.

Et en novembre, à **Micropolis Besancon** lors de **« vaches de salon »** la consécration de la race montbéliarde et du cheval comtois, deuxième fleuron de l'élevage régional voire même national. Comme les années précédentes, sauf pendant le covid, la direction de micropolis a souhaité que nous participions à cette fête. Notre installation, différente des années précédentes, nous a un peu perturbé, mais nous avons pu tout de même assurer une présence avec une distillation publique durant ces trois jours. Bien que cette manifestation soit maintenant tournée vers l'élevage, nous trouvons notre place avec des visiteurs toujours intéressés par ce que nous faisons et ce que nous défendons : les vergers, les variété anciennes, les droits des bouilleurs, la transmission d'un savoir-faire...

Marie Claude Jouffroy

NOUVEAU PRÉSIDENT AU SYNDICAT NATIONAL DES BOUILLEURS AMBULANTS

Je suis Olivier POULARD distillateur ambulant à St Jean de Braye près d'Orléans, dans le département du Loiret.

Par ce courrier, je vous informe que j'ai été élu Président du Syndicat des Bouilleurs Ambulants, dans le cadre de notre réunion de la commission administrative du 24 septembre 2022. Je suis distillateur depuis 30 ans, où j'ai distillé uniquement dans mon département, des fruits, principalement poires et prunes avec un alambic à vapeur.

J'exploite également plusieurs hectares de vergers fruitiers : pommiers et poiriers et en raison des gelées printanières, je ne m'étais pas rendu au congrès pour rester au chevet de mes plantations.

J'espère que l'année à venir sera plus clémente et j'ai hâte de vous rencontrer. Je suis sûr que nos échanges seront fructueux et instructifs.

Cordialement,

Olivier POULARD
Président du Syndicat National des Bouilleurs Ambulants

ASSOCIATION DES RÉCOLTANTS DE FRUITS ET BOUILLEURS DE CRU DE HAUTE-SAÔNE

Philippe GIRARD intronisé « RÂPE MOUSSE »

Après 2 ans d'interruption due à la pandémie Covid 19, « Fougerolles – Terroir et Traditions » renoue avec la Foire aux Beignets de Cerises, associée au Chapitre de la Confrérie des Gousteurs de Kirsch pour la 30e édition. Après le défilé à travers le centre de la commune de Fougerolles, certains auront le privilège d'être intronisé « râpe-mousse » devant le Château Bresson. Un endroit nouveau et prestigieux pour cette cérémonie. Parmi les 44 intronisés, principalement des méritants résidents ou travaillants à Fougerolles ou les environs proches. La surprise fut totale pour Philippe GIRARD, Président de l'association des récoltants de fruits et bouilleurs de cru de Haute-Saône mais aussi dégustateur confirmé suite à une formation de dégustateur, au cours de l'année 2021. Alain LESNE, receveur pour son deuxième Chapitre a intronisé Philippe GIRARD « Râpe mousse » sous la direction du Grand Maître de la confrérie Joël MAUFFREY.

Un râpe-mousse est le nom donné à celui qui lors de la récolte manuelle des cerises ne grimpe pas dans les cerisiers mais qui est chargé de nettoyer le dessous des arbres, d'éliminer les ronces pouvant rester au pied des cerisiers, de préparer la place pour entreposer les paniers de la récolte, poser les « pieds de chèvre », bref, permettre de travailler au propre. Il cueillait les cerises situées sur les basses branches.

De gauche à droite : Alain LESNE, Philippe GIRARD, Joël MAUFFREY

La petite Charmotte en osier symbolise ce grade. Notre costume se compose de la blaude bleue et d'un chapeau noir en feutre orné de deux cerises sur le côté. La cape de sortie reprend les couleurs de la cerise, rouge pour le fruit, vert pour les feuilles.

Le deuxième échelon est celui de Cueilleur : celui qui grimpe sur le pied de chèvre, échelle typique du pays fougerollais.

Tous les intronisés ont été félicités par le Grand Maître Joël MAUFFREY et chaleureusement applaudi par le public venu nombreux.

Les croqueurs de pommes au côté les bouilleurs de cru

Une séance de taille de fruitiers a eu lieu le samedi 5 novembre 2022. Dès 14h00 le verger était investi par deux spécialistes de la taille qui ne sont autres que Thierry WEBER président de la section des croqueurs de pommes des 3 provinces (CP3P) accompagné de Jean-Claude GIRARDOT spécialiste de toutes les essences arboricoles et forestières. C'est devant une quinzaine de néophytes que nos deux Maîtres de la taille et de la greffe, quand la saison est au rendez-vous, ont dévoilé leurs talents pour donner une nouvelle jeunesse à ces fruitiers. Cette démonstration pédagogique se tenait à CHAUVIREY-LE-CHATEL (70) dont le Maire est Serge RICHARD bouilleur de cru investi puisqu'il est le trésorier du syndicat de VITREY SUR MANCE sous la présidence de Bernard BERGER. Les débats se sont terminés accompagnés du verre de l'amitié. Le calendrier de la CP3P est disponible sur le site cp3p.free.fr ou à CP3P 4 rue Napoléon 70160 Senoncourt

Philippe GIRARD
Président de l'Association des récoltants de fruits et bouilleurs de cru de Haute-Saône

FÉDÉRATION HAUT-MARNAISE DES SYNDICATS DE BOUILLEURS DE CRU ET RÉCOLTANTS FAMILIAUX DE FRUITS

L'Assemblée Générale de la fédération Haut-Marnaise s'est déroulée le 12 novembre à Montigny-le-Roi devant plus d'une centaine de bouilleurs de cru venus de tout le département.

Président de la Fédération de Haute-Marne, Dominique THIEBAUD a présenté son rapport moral. Il a rappelé que l'exercice 2021-2022 n'avait pas été synonyme d'une grosse production. La campagne 2022-2023 ne sera pas non plus prolifique, le service de Douanes de Troyes ne s'est pas déplacé du fait de la réception de trop peu de demandes des syndicats.

Romary DIDIER (Maire de Val de Meuse) – Madame la Sous-Préfète de Langres Juan KEUNEBROEK - Dominique THIEBAUD (Président FDBcru 52) – Jean Charles CHARITAT (Président FNSRPE)– Sylviane DENIS (Conseillère Départementale)

Michel ANDEU a présenté un bilan financier positif. L'exercice comptable 2022-2023 sera basé sur une année civile. L'assemblé générale a approuvé à l'unanimité le travail de son trésorier.

Le spécialiste Daniel HAESINGER a présenté son exposé sur les marcs, lies, fines et bourbes devant une assemblée attentive.

Daniel HAESINGER lors de son exposé

Dominique THIEBAUD
Président de la FDBcru 52

ERRATUM : Dans le compte rendu envoyé aux présidents cantonaux, la cotisation annuelle comprenant les 4 numéros de la revue Le Bouilleur de France est de 13.50€ et non de 12€.

Fédération des Arboriculteurs du Haut-Rhin

La fédération arboricole du Haut-Rhin a été fondée en 1933. Le Directeur des Services Agricoles de l'époque M. Paul HAEUSSER a eu l'idée de rassembler les associations au sein d'une fédération. A l'origine, son rôle était d'aider et de conseiller les arboriculteurs. Au fil des décennies ses prérogatives se sont élargies et sont devenues multiples. Pour remplir toutes ces fonctions, la Fédération du Haut-Rhin actuelle est constituée d'un Président, d'un Vice-Président et d'un Conseil d'Administration composé de 18 membres. Actuellement avec plus de 3 300 membres, la Fédération Arboricole du Haut Rhin regroupe 51 associations.

Missions et fonctions principales :

D'être, pour les associations arboricoles et leurs membres, un organisme permanent de conseil et de soutien.

De définir et d'organiser l'information en faveur de l'arboriculture avec tous les supports possibles : presse, radio, télévision et tous les moyens modernes de communication existants et à venir.

De procurer aux associations arboricoles tous les renseignements et supports pédagogiques concernant l'activité arboricole, notamment ceux se rapportant aux informations techniques et leur évolution dans le futur.

D'encourager la création de nouvelles associations arboricoles et de les conseiller.

De concourir à toute action en faveur de la conservation des sites, de la production de la faune, de la défense de l'environnement et de la lutte contre les pollutions.

De soutenir la distillation familiale et de renforcer les liens avec la Fédération Nationale des Syndicats des Récoltants familiaux et des Producteurs d'Eau-de-Vie (la **FNSRPE**).

De participer et de promouvoir la revue de l'Union des Fédérations Arboricoles et Apicoles d'Alsace et de Moselle (UFAM).

D'assurer la formation technique de ses membres, des moniteurs arboricoles par l'organisation de stages, de cours de formation, de perfectionnement et de recyclage obligatoire pour les moniteurs, en partenariat avec le Syndicat des Moniteurs.

Les multiples tâches ont été réparties dans 7 commissions pilotées respectivement par un responsable : communication, technique, professionnels, pomologie, environnement et écologie, vergers conservatoires, bouilleurs de cru.

M. Daniel HAESINGER dispense son cours théorique en salle

1/ Commission communication : (M. HUEBERT Freytag)
Définir et organiser l'information en faveur de l'arboriculture familiale avec les supports modernes de communications (presse, radio, réseaux sociaux, le numérique etc.). Elle accueille et harmonise les informations recueillies, les diffuse et les partage le plus largement possible.
Alimenter le site internet : https://www.fedearbo68.com/

2/ Commission technique : (M. BADER Pierre)
Cette commission technique a pour mission d'assurer le développement des activités arboricoles, d'entretenir ou d'élever le niveau de connaissance dans la maîtrise des techniques de taille, anciennes, nouvelles et futures, dans la connaissance du végétal et de faire connaître les nouveautés mises sur le marché. Elle assure des stages de formation d'initiation et de perfectionnement destinés aux amateurs.
De développer le site internet : http://www.fedearbo68.com/

3/ Commission professionnels : M.WIRTZ Georges et Président actuel de la Fédération Arboricole du Haut-Rhin
De maintenir les relations avec les professionnels de la filière, en collaboration avec le verger expérimental d'Alsace (Verexal).

4/ Commission pomologie : (M. LAMBLA Pierre)
Etude des fruits, sa vulgarisation, et à l'ère du numérique, essai de mise sur support informatique des fiches d'identification des variétés de fruits.

5/ Commission Environnement et Ecologie : (M. INEICH Frédéric)
Encourager les arboriculteurs amateurs à entretenir leur verger dans le respect de l'environnement et de production de fruits de qualité sans produits chimiques de synthèse.

6/ Commission vergers conservatoire : (M. SCHMIDLIN Denis)
De pérenniser la sauvegarde des variétés anciennes. La conservation de la diversité biologique et génétique dans le verger d'Ungersheim. En 2001, le Président de la fédération Marc HENNINGER s'est rapproché de la direction de l'Ecomusée possesseur d'un verger de 230 pommiers pour y installer notre siège social. Que de chemin parcouru depuis 2001 ! Combien d'arboriculteurs bénévoles se sont dévoués, en 2021 nous y avons passé plus de 1 200 h. L'intergénérationnel est aussi notre souci. Comment rapprocher les plus jeunes vers notre passion : la fabrication de jus de pommes et la dégustation de fruits ! Depuis plusieurs mois, en collaboration avec la commission technique, la fédération travaille sur la création d'un verger « de poche » en forme de labyrinthe. Il s'agit d'un verger de pommiers greffés sur des porte-greffes très nanifiant (M27), Le greffage (anciennes variétés issues de notre verger conservatoire) a été fait avec les enfants lors des journées de la biodiversité. Nous avons déjà consacré plus de 1 600 h à ce projet.

7/ Commission bouilleurs de cru : (M. SCHITTLY Laurent)
Elle est spécialement dédiée à la promotion de la distillation familiale et est composée de 5 membres :
Dans les trois départements de l'Est de la France, Haut-Rhin, Bas-Rhin et Moselle le régime de la distillation est

fait selon le droit local différent du reste de la France selon les annexes de l'instruction N°4837 du décret du 27 Juin 1930.
Plusieurs modifications ont été ajoutées à ces annexes dont la dernière date de 2003 : Art 107 de la loi de finances pour 2003 article 316 avec les principales modifications :

- Pas de franchise, mais droit réduit de 50% sur les premiers 10 Litres d'alcool pur.
- Régime s'applique aux propriétaires de vergers, de fermiers, métayers.
- Tous les fruits frais provenant exclusivement de leur propre récolte.

Un syndicat interdépartemental entre les trois départements Haut-Rhin, Bas-Rhin et Moselle a été constitué afin de défendre les intérêts des bouilleurs de cru dans le cadre du droit local.
Actuellement présidé par M. ZIMMERMANN Freddy du Bas-Rhin.

Travaux de la commission des bouilleurs de cru :
La commission des bouilleurs organise des stages de formation en distillation, théorie en salle et travaux pratiques sur alambic à deux passes.
Actuellement le stage est piloté par M. HAESINGER Daniel dont les expertises sont reconnues au-delà de nos frontières. Les stagiaires viennent de la France entière. Nous formons annuellement environ une trentaine de distillateurs.
La commission organise une sortie ludique mais formative d'une journée dans une distillerie locale.

Laurent SCHITTLY

Les dernières nouvelles : (plus de détails sur le site https://www.fedearbo68.com/)
Décembre : formations aux techniques arboricoles dans 3 associations, Les vergers des Hannetons de Gieipspitzen, Association de Bantzenheim-Ensisheim-Ottmarsheim, Cernay.
Novembre : Les arboriculteurs d'Ungersheim inventent le verger de poche.

Pour suivre la Fédération des Arboriculteurs du Haut-Rhin
Site Internet https://www.fedearbo68.com/
Face book :
https://www.facebook.com/Federationarboriculteurs68

La **FÉDÉRATION DES ARBORICULTEURS DU HAUT-RHIN** au sein de la **F.N.S.R.P.E.**

Georges WIRTZ, Président de la Fédération du Haut-Rhin, est membre de droit au Conseil d'Administration de la Fédération Nationale. Avec les titulaires Laurent SCHITTLY et André DUSIC, ils représentent les bouilleurs de cru du Haut-Rhin aux réunions statutaires au moment des congrès Nationaux. Souvent sollicité sur des questions sur les Bouilleurs de cru, Laurent est aussi un pourvoyeur important d'articles pour notre revue, aussi bien sur la technique, la sécurité que la biodiversité.

Le Haut-Rhin a été et est toujours un département qui porte haut la défense des droits et acquits des bouilleurs de cru. Pour preuve, notre Président d'Honneur Guy RICHARD, maire de Wegscheid, a été à la tête de notre Fédération pendant plus de 20 ans. C'est lui, qui en 2002 a permis d'obtenir la détaxation de 50% des droits d'accises sur les alcools pour les bouilleurs de cru.

Et en pratique avec un alambic traditionnel à deux passes

La Fédération du Haut-Rhin apporte un soutien essentiel à la Fédération Nationale, elle représentait en 2021 plus de 12 % des ses membres.
Son voisin le Bas-Rhin ainsi que la Moselle et la Haute-Marne représentent plus de 50% des adhérents de la F.N.S.R.P.E.
Preuve de l'importance de ce département en matière de distillation, Daniel HAESINGER est le spécialiste de la distillation artisanale. Tout bouilleur de cru devrait avoir suivi ses cours sur la distillation.

Jean Charles CHERITAT

Un régime spécial des Bouilleurs de cru

C'est le décret du 27 juin 1930 qui précise les conditions d'application de la loi du 28 février 1923 pour les départements de la Moselle, du Haut-Rhin et du Bas-Rhin. La réglementation locale actuelle est beaucoup plus libérale que celle du régime général dont elle se différencie sur les points suivants :

- la distillation est autorisée à toute époque de l'année et à domicile, quelle que soit la quantité d'alcool produite ;
- les appareils de distillation ne sont pas scellés à la fin des opérations et, pour assurer la mise hors d'usage des alambics, le chapiteau ou le col de cygne sont déposés auprès d'un gardien agréé par l'administration ;
- le transport des matières premières à la brûlerie s'effectue librement lorsque la distillation est faite en dehors du domicile ; il s'effectue sous couvert de la déclaration de distillation lorsqu'il s'agit de produits passibles de droit en raison de leur nature (vins, cidres, alcools imparfaits à rectifier, ...) ;
- le rendement des produits mis en œuvre est déterminé par la loi locale, il ne constitue cependant qu'un minimum, dont le bouilleur de cru devient débiteur ; le redevable doit obligatoirement déclarer, après les opérations de distillation, la quantité d'alcool réellement obtenue.

Mon tout est...
Agrume originaire de Calabre. En 1950, Jean-Frédéric LILLICH l'incorpore dans un sucre cuit. En 1909 Albert LALONDE les présentes dans une boite à l'effigie de la place Stanislas de Nancy.

LE GROUPEMENT EST (GRE)

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE 2022 DU GROUPEMENT EST EN HAUTE-SAVOIE A SAINT-JEOIRE

L'AG du Groupement Régional Est s'est tenue le 06 novembre 2022 à SAINT JEOIRE en Haute Savoie. Comme annoncé lors des réunions précédentes le groupement fera le tour de ses différents départements adhérents sauf les années électives où l'AG se tiendra dans le département où les statuts ont été déposés c'est-à-dire la Haute-Saône.

Le président a ouvert la séance et faisant état de quelques points forts et a demandé une minute de silence pour les défunts du GRE et ayant une pensée particulière et retracé le passé de Hubert DELAMOTTE, et aussi une attention à l'épouse de Pierre GURRY.

La parole a été donnée successivement au secrétaire puis au trésorier Jean-Louis THERIOT qui a présenté un bilan positif mais avec quelques difficultés qui devraient se résoudre d'ici la fin de l'année.

De gauche à droite : Jean-Louis THERIOT, Philippe GIRARD, Pierre GURRY

Le président s'est attaché à bien définir le rôle et la place du Groupe Régional Est au sein de la FNSRPE pour apporter son aide ou expertise sur des sujets précis.

Rappel a été fait concernant le mode de collecte des cotisations concernant le GRE et FNSRPE.

Relecture du statut du GRE et dernière mise à jour ainsi que la préparation du règlement interne.

Une série de questions diverses a été abordée avec les différentes personnes présentes.

Avant de lever la séance, la date de la prochaine AG a été arrêtée pour le 18 novembre 2023 en Haute-Saône.

OBERHOFFEN SUR MODER – BAS-RHIN

L'association des bouilleurs de cru d'Oberhoffen sur Moder a été créée en Mai 2021. Elle émane de la dissolution de la coopérative agricole du même village. Son but est de sauvegarder et de transmettre les traditions alsaciennes de distillation.

La création s'est faite grâce à l'obstination d'une poignée de passionnés pour sauvegarder les traditions alsaciennes.

La coopérative agricole d'Oberhoffen avait encore dans les années 50 plus de 200 membres.

Dans les années 90, environ 50 membres. L'activité principale était la location de l'alambic pour distiller le fameux « schnaps » provenant des vergers familiaux.

En 2019 plus que 20 membres dont 2 agriculteurs sur le point de cesser leur activité ayant atteint l'âge de la retraite. L'avenir de l'alambic était… la ferraille. Dans les années 2000 énormément d'alambic ont subi le même sort.

Suite aux différents échanges et conseils du bureau des Douanes de Haguenau, l'association des bouilleurs de cru d'Oberhoffen-sur-Moder voit le jour dans le but de la sauvegarde des traditions alsaciennes d'arboriculture et distillation des fruits provenant des vergers familiaux.

A ce jour l'association dénombre déjà une quarantaine de membres dont environ 15 actifs.

Plus jeune membre : 21 ans; Doyenne : 100 ans.

Nicolas HEINRICH, 22 ans ; fils du président de l'association est le plus jeune membre à distiller. Parallèlement à son activité au sein de l'association, il est dans sa dernière année d'étude en master : Manager Business Unit à l'Institut Européen de Formation à Strasbourg et en alternance dans le service Qualité chez Siemens à Haguenau.

Au fil de ces études il a à réaliser un mémoire sur un travail d'études et de recherches, sa problématique est la suivante : Comment sauvegarder et transmettre les traditions alsaciennes d'arboriculture et de distillation ?

Il aimerait ainsi faire connaître l'association et son projet d'étude dans l'objectif de recruter de futurs membres mais également d'avoir la possibilité d'échanger avec des personnes en lien avec ce domaine.

Il a déjà pu créer un site internet pour l'association : (https://bouilleursdecruoberhoffensurmoder.wordpress.com/) organiser des événements : sortie nature, journée des Associations, Messti, Assemblée générale et communiquer sur différents réseaux: (DNA, Echo, TikTok).

Lien TikTok:
https://www.tiktok.com/@lesbouilleursdecru?lang=fr

Contact: nicolas.heinrich17@orange.fr – 07 81 37 34 72

FÉDÉRATION HAUT-MARNAISE DES SYNDICATS DE BOUILLEURS DE CRU ET RÉCOLTANTS FAMILIAUX DE FRUITS

IN MEMORIAM : Daniel DEVILLIERS

Décès de notre ancien Président le 11 septembre dernier

Daniel DEVILLIERS est décédé à l'âge de 83 ans. Très actif envers la nature et auprès du syndicat local des bouilleurs de cru de CULMONT, il entretenait encore ses vergers. Il a été à l'origine de la relance du syndicat local des bouilleurs de cru dont il a assuré la présidence de 2006 à 2017. Au cours de ces années il a été très actif en rénovant le local et les alambics, instauré un repas annuel qui permettait d'améliorer les finances.

A son épouse qui l'a secondé et assurait l'intendance à la cuisine nous lui présentons nos sincères condoléances

Daniel MASSOTTE

LA BIODIVERSITE, QU'EST-CE QUE C'EST ?

« Biodiversité » est un terme qui revient de manière récurrente ces derniers temps dans les médias.

- Mais, de quoi s'agit-il ?

Le mot en lui-même vient de la contraction de « biologique » et de « diversité ».

Elle représente la diversité des êtres vivants et des écosystèmes.

Elle comprend la faune (les animaux), la flore (ensemble des espèces végétales), les bactéries, les milieux, mais aussi les gènes et les variétés domestiques.

La biodiversité se présente en trois niveaux qui dépendent les uns des autres :

- La diversité des milieux de vie à toutes les échelles (les écosystèmes) : prairies, forêts, océans…
- La diversité des espèces qui vivent dans ces milieux, qui sont en relation les unes avec les autres (prédation, coopération) et avec leurs milieux de vie.
- La diversité des individus au sein de chaque espèce.

- Cette notion de biodiversité est-elle récente ?

Eh bien non. La biodiversité est aussi ancienne que la vie sur terre. Les premiers organismes vivants connus datent de près de 3.5 milliards d'années.

Cependant, le mot biodiversité est relativement récent. Le concept de biodiversité n'est apparu que dans les années 1980. En effet, la Convention sur la diversité biologique signée lors du sommet de la Terre de Rio de Janeiro (1992), reconnaît pour la première fois, l'importance de la conservation de la biodiversité pour l'ensemble de l'humanité.

- Pourquoi parle-t-on autant de biodiversité ces dernières années ?

Car elle va mal ! Vous avez sûrement entendu l'expression « érosion de la biodiversité ». C'est une baisse de la biodiversité (des animaux, des fleurs…).

Voici quelques chiffres qui confirment l'érosion de la biodiversité :

- En près de cinquante ans, 68 % des animaux vertébrés sauvages ont disparu
- La population d'oiseaux a diminué de près de 30 % en France en trente ans
- 66 % des espèces de papillons de jour n'ont pas été revues depuis 20 ans dans au moins un département qu'elles occupaient
- Chaque année, la biomasse d'insectes présents chute de 2.5 %. A ce rythme, la plupart pourraient avoir disparu dans un siècle ! Or, les insectes constituent une source de nourriture pour de nombreuses espèces animales, notamment les oiseaux.

- En conclusion, que retenir ?

La biodiversité, c'est le tissu vivant. Nous, humains, appartenons à une espèce qui constitue l'un des fils de ce tissu.

Une espèce menacée est un animal ou un végétal qui risque de disparaître de la planète à court ou moyen terme. Le déclin de la biodiversité, caractérisé par son ampleur, et son rythme rapide, remet en cause la survie des espèces vivantes et, in fine, de l'espèce humaine.

Le proverbe du colibri, qui est un proverbe amérindien (des Indiens d'Amérique) relate l'histoire suivante :

Alors que la forêt brûle, tous les animaux fuient. Cependant, un colibri (oiseau minuscule des pays tropicaux) s'affaire à éteindre le feu en ramenant de façon incessante de l'eau dans son bec.

Les autres animaux l'observent faire et lui disent :

« Mais ça ne sert à rien ce que tu fais » ! Calmement, le colibri leur répond : « je fais ma part » !

Et si, chacun, nous faisions notre part en matière de protection de la biodiversité ?…

Elisabeth Lang

Sources : www.Biodiversité.fr
www.ofb.gouv.fr (Office Français de la Biodiversité)
Crédit photo https://maison.20minutes.fr - https://lessentiel.macif.fr/ (5 gestes simples pour sauver les abeilles) - www.gammvert.fr

Les prochains thèmes :

- **Février 2023 : Bientôt le printemps et le retour au jardin : l'histoire des jardins familiaux**
- **Juin 2023 : La biodiversité : à quoi ça sert, quel impact de l'homme sur la biodiversité, et changement climatique et biodiversité**
- **Septembre 2023 : Quels fruits sont regroupés sous le terme de « prunes » ?**
- **Décembre 2023 : Les différents agrumes**

par Jacqueline

Biscuit à la poire Conférence

Ingrédients :
- 3 belles poires Conférence
- 200 g de beurre fondu
- 125 g de sucre en poudre
- 1 sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- 4 œufs
- 225 g de farine
- 5 cl d'eau de vie de poire

Un moule à manquer diamètre 24 cm

Préparation :
Beurrez un moule à manquer, répartir 2 c à soupe de sucre.
Epluchez et découpez les poires en fines tranches et disposez-les sur le fond du moule.
Saupoudrez avec le sachet de sucre vanillé.
Préchauffez le four à 180°.
Dans un saladier battez les œufs avec le sucre jusqu'à l'obtention d'une préparation mousseuse.
Ajoutez la farine mélangée à la levure, tout en continuant de battre la préparation.
Incorporez le beurre fondu en continuant de mélanger et terminez par l'eau de vie de poire.
Versez la préparation sur les poires et enfournez pendant 45 mn.
Démoulez le gâteau chaud et laissez refroidir.

La poire Conférence

Petite poire est devenue grande. La poire Conférence est le fruit du hasard. Elle est apparue dans un semis réalisé à partir d'une autre variété. Mais elle se fait un nom, au sens propre, dès 1895. Elle remporte alors le premier prix de la conférence internationale de la poire de Londres. À partir de là, elle a conquis les vergers jusqu'à devenir la variété la plus cultivée en Europe de l'Ouest.

À noter : la Conférence, la Doyenne du Comice et la Passe-crassane sont les seules poires à bénéficier d'une IGP, sous l'appellation Pommes & Poires de Savoie.
Concernant la saison de la poire Conférence, il faut attendre l'automne pour la récolter.
Autre avantage de cette variété centenaire : sa longue durée de conservation.

Tartelettes fines à la crème de citron et aux clémentines

La veille, préparez la crème de citron comme suit

Ingrédients pour 6 personnes
- 2 œufs entiers
- 3 citrons
- 100g de beurre
- 100 g de sucre en poudre

Préparation :
Râpez le zeste des citrons et pressez-les
Fouettez les œufs et le sucre dans un saladier.
Ajoutez le jus et les zestes et transvasez le tout dans une casserole.
Faites épaissir environ 8 mn à feu très doux en remuant et ajoutez le beurre en morceaux en fin de cuisson tout en fouettant.
Laissez prendre 4 h au réfrigérateur.

Pour les tartelettes : une pâte feuilletée rectangulaire

Ingrédients :
Environ 8 clémentines (de préférence sans traitement chimique car la peau est consommée).
Du sucre glace.
La crème de citron préparée la veille.

Préparation :
Lavez et coupez les clémentines en très fines tranches (environ 2 mm d'épaisseur), recoupez les tranches en deux.
Préchauffez le four à 180°.
Découpez la pâte feuilletée rectangulaire en 6 parts, piquez à la fourchette les fonds et disposez-les sur une tôle sur du papier sulfurisé.
Etalez la crème de citron et disposez les moitiés de clémentine en les faisant se chevaucher (un peu comme la tarte aux pommes).
Mettez au four 25 mn à 180°, puis 10 mn à 200°.
Dégustez froid ou tiède saupoudré de sucre glace.

Le citron

Le citronnier est vraisemblablement originaire d'Asie, et plus précisément du Cachemire, région aux confins de la Chine et de l'Inde. Arrivé au Moyen-Orient par la Perse, il s'acclimate en Mésopotamie.
Les Hébreux apprennent alors à le cultiver, sans doute durant la captivité de Babylone.
Les Grecs anciens ne semblent pas l'avoir intégré à leur alimentation, même s'il joue un rôle dans les festivités accompagnant les noces.

De continent à continent

Les Arabes favorisent l'expansion du « limûm » (ainsi nommaient-ils le citron) dans tout le bassin méditerranéen dès le Xe siècle, et notamment en Espagne. Là, il devient « limon »... d'où dérivent le mot anglais (lemon) et le terme de « limonade ».
C'est à la fin du XVe siècle que les Espagnols et les Portugais implantent le citronnier en Floride, où il prospère toujours !

Crédit photo : FNSRPE : Fotolia

Réponse énigme
Fruit et confiserie c'est la Bergamote

par Bruno

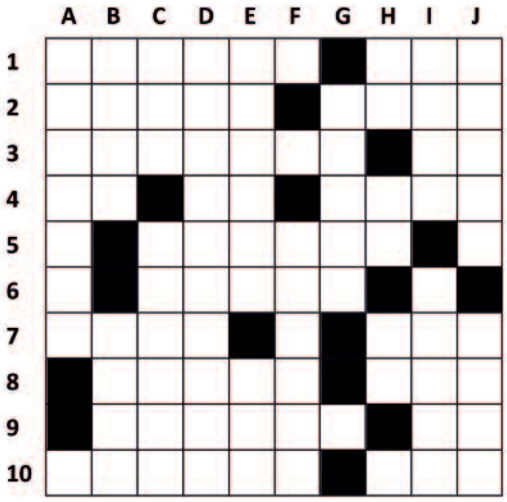
Fleuves et rivières de France

HORIZONTALEMENT

1. Se jette dans la Garonne près de Toulouse. Lentilles fourragères. **2.** Prend sa source en Suisse. Retirée. **3.** Souperas. Racine carrée de 10 ou 22/7. **4.** Dans. Éclairait Khéops. Est séparée d'Hendaye par la Bidassoa. **5.** Réfléchie. **6.** Louper. **7.** Soutien provisoire. Arrose Champagnole (Jura). **8.** L'Arc, le Drac, l'Arly sont ses principaux affluents. Oncle Sam. **9.** Luciano Pavarotti et Plácido Domingo. Nanogramme. **10.** Elle peut être d'argent, d'acteur ou bien de mêlée. Fleuve côtier normand qui se jette dans la baie du Mont Saint-Michel.

VERTICALEMENT

A. Affluent du Rhône (rive droite). **B.** Il arrose Bâle, Strasbourg, Cologne, Rotterdam. Homme d'état yougoslave. **C.** Son nombre d'électrons et de protons est différent. Mettre de niveau. **D.** Horripilaient. **E.** Administrait. Il est menacé sur l'échiquier. **F.** Prompt à punir. **G.** Matériau de vannerie. **H.** Elliott s'en est fait un ami grâce à Steven Spielberg. Au large des côtes aunisiennes. De l'or. **I.** A bien mangé ! Affluent de l'Oise (rive gauche). **J.** Elle coule sous le pont Mirabeau (Guillaume Apollinaire). La brasse et le papillon en sont une.

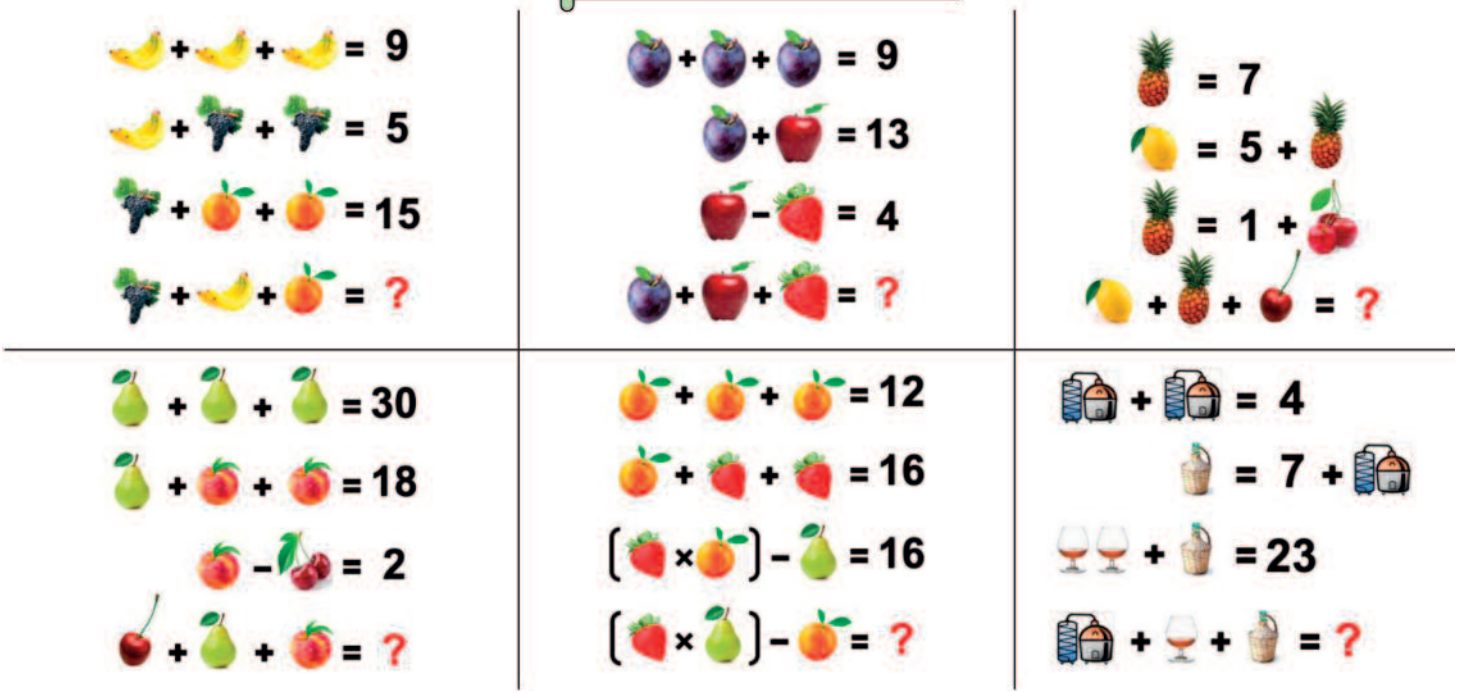


FLEUVES	Affluents	
	Rive gauche	Rive droite
RHIN (1 233 km)		
LOIRE (1 006 km)		
GARONNE (929 km)		
RHÔNE (812 km)		
SEINE (774 km)		

Dans quel fleuve se jette chacune de ces rivières ?
Marne – Gers – Yonne – Moselle – Sarthe
Ruhr – Saône – Allier – Durance – Tarn

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/

Problèmes de brandevinier…



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

46 - LOT
Jean BOUY et Alexandre VIGIE
6, chemin des Près
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
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

À retourner à **F.N.S.R.P.E.** 10 rue des 4 Noyers - Villemervry - 52160 Vals-des-Tilles
Téléphone : 06 70 59 31 56 – E-mail : secretariat@fnsrpe.com

❑ Oui, **j'adhère à la F.N.S.R.P.E.** pour 2023 et je m'abonne pour 4 numéros à la **revue Le Bouilleur de France** : **16**€

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

❑ Je choisis uniquement d'**adhérer à la F.N.S.R.P.E.** pour 2023 : **5**€

Nom :.....**Prénom :**.....

Adresse : .....

Code postal : |_|_|_|_|_| **Ville :** .....

Tél. fixe :..... **Portable :**.....

Courriel :.....

Votre e-mail est nécessaire pour vous informer en direct ainsi que pour renouveler votre abonnement.

❑ Je souhaite recevoir les newsletters du **site fnsrpe.com**

❑ Je deviens membre bienfaiteur pour **40**€ ❑ ou je fais un don de : ..... € **et je bénéficie des 4 prochains numéros de la revue Le Bouilleur de France.**

Mode de règlement

❑ par chèque bancaire à l'ordre de la F.N.S.R.P.E.

❑ Par virement, merci de nous retourner ce coupon et de préciser sur votre virement votre nom et prénom.

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

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

IMPRIM'VERT®
Le Bouilleur de France, trimestriel de la F.N.S.R.P.E. N°ISSN 0298 - 7449 - N° C.P.P.A.P. 1124081748. Directeur de la publication : Jean Charles Chéritat. Rédaction, abonnement, administration : 10 rue des 4 Noyers - Villemervry - 52160 Vals-des-Tilles - Tél. : 06 70 59 31 56 - jeancharles.cheritat@fnsrpe.com - Secrétariat : secretariat@fnsrpe.com. Conception, impression : Imprimerie du Petit-Cloître, Langres•Chaumont 38081/12/2022. Dépôt légal : 061222.1875. Imprimé sur papier issu de forêts gérées durablement.