35682 Le Bouilleur de France 365.qxp_Le Bouilleur de France 365 25/02/2021 10:09 Page1

Le Bouilleur de France

N° 365 - 72e année - Mars 2021

Le Bouilleur de cru pour le développement du marché des fruits et la défense des petits récoltants.

Trimestriel de la Fédération Nationale des Syndicats des Récoltants familiaux de Fruits et Producteurs d'Eau de Vie Naturelle (FNSRPE)

Congrès national 2021
des Bouilleurs de cru et des Bouilleurs Ambulants

du 11 au 14 juin

salle polyvalente Saints-Geosmes (Haute-Marne)

PROGRAMME

Vendredi 11 juin 2021

- **14h00 :** Accueil des congressistes
- **16h00 :** Réunion de la Commission Administrative des Bouilleurs Ambulants,
- **20h00 :** Buffet Langrois

Samedi 12 juin 2021

- **8h30 :** Accueil des congressistes avec collation
- **9h30 :** Congrès des Ambulants.
- **13h00 :** Buffet Prestige
- **15h00 :** Assemblée Générale de la FNSRPE
- **15h00 :** Congrès des Ambulants
- **18h00 :** Commission paritaire FNSRPE /Bouilleurs Ambulants.
- **20h30 :** Soirée de gala avec son repas

Dimanche 13 juin 2021

- **9h00 :** Accueil des congressistes
- **9h30 :** Congrès de la FNSRPE
- **11h30 :** Plantation de l'arbre de la FNSRPE
- **11h45 :** Daniel HAESINGER
- **12h30 :** Apéritif VIP
- **13h00 :** Repas dansant
- **16h00 :** Visite COHONS
- **19h00 :** Buffet campagnard

Lundi 14 juin 2021

- **9h00 :** Découverte de la ville de Langres à bord du train touristique
  Visite de la Cathédrale Saint-Mammès
  Visite de la Tour Navarre avec démonstration de tir à l'arquebuse
  Déjeuner gourmand au grand Hôtel de l'Europe
  Visite du Musée d'Art et d'Histoire

Sommaire

Inscription Congrès national	2
La vie de la FNSRPE	3
Réglementation	4
Technique	5
Haute-Marne	6-7
FAQ Trucs et astuces	8
Écho des Fédérations	9
La page gourmande	10
Jeux	11
Écho des Fédérations, syndicats...	12

Édito

2020, une année de changement au sein de la F.N.S.R.P.E. et de ses organismes affiliés avec de nouvelles directions. La forte implantation des Fédérations dans les territoires permet à certains adhérents de prendre des responsabilités au niveau national. Vision idyllique que je vous présente qui hélas n'est pas applicable partout. Ces dernières années, plusieurs entités ont disparu, certes leurs adhérents soutiennent toujours la F.N.R.S.P.E. mais le travail accompli par les Fédérations est primordial pour la reconnaissance de nos traditions et la vie de la Fédération Nationale. Je fais appel aux bouilleurs de cru de l'Yonne, de la Nièvre, de l'Aube et d'autres départements qui désireraient s'investir de bien vouloir nous contacter. La F.N.S.R.P.E. mettra tout en œuvre pour vous soutenir.

Bienvenue aux nouveaux présidents

C'est en votre nom que je souhaite la bienvenue à Georges WIRTZ, Président de la Fédération des arboriculteurs du Haut-Rhin, Patrick CLERC Président de l'Association des Récoltants de fruits, des vignerons et des Bouilleurs de cru du Jura et Dominique THIEBAUD qui m'a remplacé à la tête de la Fédération Haut-Marnaise des syndicats de Bouilleurs de cru et récoltants familiaux de fruits.

Les contacts déjà pris présagent d'un travail en commun efficace et porteur d'espoirs pour la sauvegarde de nos traditions.

Ma reconnaissance et ma gratitude vont à Pierre BADER, Gérard RETROUVEY et bien entendu à Guy RICHARD pour leurs actions de défense de nos droits et traditions.

Dominique THIEBAUD, le nouveau Président de la Fédération Haut-Marnaise, à la charge d'organiser le congrès national de 2021. Espérons que nous pourrons tous nous revoir à cette occasion avec les contraintes de protection sanitaires réglementaires.

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

FÉDÉRATIONS À L'HONNEUR

N° 366 : NORMANDIE
N° 367 : CÔTE-D'OR
N° 368 : BAS-RHIN

Dernière info en page 6
LES ÉLECTIONS ET LE CONGRÈS

Congrès national 2021

HÉBERGEMENTS

Pour réserver il suffit de contacter directement les lieux d'hébergement ci-dessous en mentionnant qu'il s'agit du congrès National de la FNSRPE

Hôtels	Téléphone – Mail	km	Tarifs 2021	Capacité
JUM HOTEL PARTENAIRE 2, rue du Lt Didier 52200 Saints Geosmes	03 25 87 03 36 auberge3jumeaux@wanadoo.fr www.jum-hotel-langres.com	Sur place	70 à 100 +9 €	32 ch
Grand Hôtel de l'Europe PARTENAIRE 23-25, rue Diderot 52200 Langres	03 25 87 10 88	1,5 km	69 à 76 + 9 €	26 ch
RELAIS du LAC PARTENAIRE 8, Place Jean Robinet 52190 Villegusien-le-Lac	03 25 88 46 12	11 km	59 + 8 €	10 ch
Gîtes ruraux – Chambres d'hôtes				
Les Chambres d'Eponine 4 , rue de la Fontaine 52200 Saints-Geosmes	03 25 88 23 40 – chambre d'hôtes petitot.christelle@gmail.com Christelle Petitot	2 mn	A partir de 60 € 200 € le WE	2 ch
Chez la Berthe 31, rue de la Fontaine 52200 Saints-Geosmes	06 83 49 15 56 – gîte rural chezlaberthe@outlook.fr Emmanuelle et Sébastien Dupuy	2 mn	A partir 200 € le WE	3 ch/6 pers +1 conv.
Le Nid des Remparts 17, rue Tassel 52200 LANGRES	03 25 90 39 01 – gîte rural marijoboudard@yahoo.fr Roger et Marie-Joseph Boudard	1,5 km	A partir 200 € le WE	2 ch
Campings – Aire de camping				
Camping NAVARRE 9, Bld Mal de Lattre de Tassigny 52200 LANGRES	03 25 87 37 92 campingnavarre@free.fr	1,5 km		66 empl.
Aire de Camping-Cars 5, rue Jean Favre 52200 Langres Salle des fêtes LANGRES		1 km		29 empl.

Pour plus de renseignements, consulter l'**office de tourisme du Pays de Langres : www.tourisme-langres.com ou info@tourisme-langres.com** - Tél : 03 25 87 67 67. Une liste élargie est disponible sur www.fnsrpe.com

Inscriptions et réservations (GPS longitude. 47.832737578150215 latitude. 5.328852527278385)

(Les noms et prénoms de chaque participant doivent être indiqués obligatoirement – joindre une fiche complémentaire en cas de besoin)

Responsable de l'inscription

Nom *: ..... Prénom *: .....

Adresse (N°, voie, CP et Ville) *: .....

Tel. * : ..... E-Mail : .....

Repas

Vendredi 11 juin 2021 **soir : Buffet Langrois** : ..... * Personne(s) x 18 € = ... €

Participants * : .....

Samedi 12 juin 2021 **midi : Buffet prestige** ..... * Personne(s) x 20 € = ... €

Participants * : .....

Samedi 12 juin 2021 **soir : Autour de nos fermes** ..... * Personne(s) x 32 € = ... €

Participants * : .....

Dimanche 13 juin 2021 **midi : Autour de nos rivières** ..... * Personne(s) x 35 € = ... €

Participants * : .....

Dimanche 13 juin 2021 **soir : Buffet campagnard** ..... * Personne(s) x 18 € = ... €

Participants * : .....

Excursion

Lundi 14 juin 2021 **Viste guidée Langres (menu gourmand)** ..... * Personne(s) x 56 € = ... €

Participants * : .....

(*) Obligatoire

Total = ... €

Scannez et découvrez !

Fiche d'inscription nominative à retourner impérativement avant le 23 mai 2021 accompagnée du règlement par chèque libellé à l'ordre de la FDBcru 52 à Michel ANDREU 5 rue du Poirier Villemervry – 52160 Vals-des-Tilles.
Tous renseignements au 06 37 74 66 99 ou 06 45 41 36 98 / e-mail dominique.thiebaud@fnspre.com
Aucune réservation ne sera prise en compte sans le règlement.
Aucune annulation ne sera prise après le 4 Juin. Les chèques seront retirés à compter du 15 Juin
Pour votre sécurité, des badges nominatifs seront remis à l'accueil, ils devront être portés durant toute la durée du congrès.

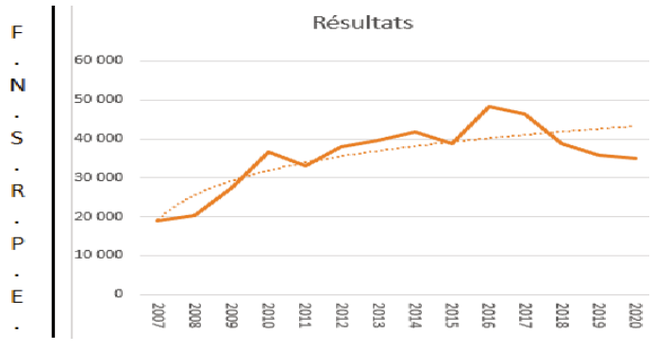
35682 Le Bouilleur de France 365.qxp_Le Bouilleur de France 365 25/02/2021 10:29 Page3

La vie de la F.N.S.R.P.E

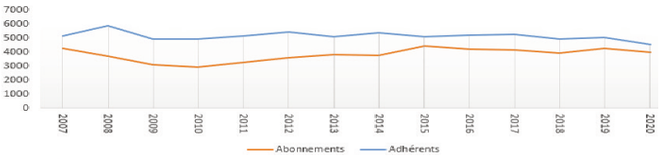
Cette nouvelle rubrique vous informe sur la vie de la Fédération, les actions de communication et de promotion de notre organisation.

Jean Charles CHERITAT

Résultats financiers sur les 13 derniers exercices



Evolution du nombre d'adhésions et d'abonnements



Adhésions

Les cotisations sont en baisse régulière mais très importante, en 2020 le nombre d'adhésions baisse de 10 %. Sur 33 départements, 8 sont stables, 22 sont en baisse de –1 % à -33 % seuls 3 sont en hausse dont le Jura à + 23% et l'INDRE à + 13 %.

Abonnements

Conséquence de la baisse des adhésions, le nombre d'abonnements perd 7 %. 15 départements sont stables. 8 sont en baisse inférieure à 10 % et 3 en baisse jusqu'à –60 % (peut-être dû à la Covid qui a empêché de mettre en place les Assemblées Générales).

Résultats de la campagne de vœux 2021

Pourcentage de retour sur les vœux de la Fédération aux élus nationaux et européens.

- Députés : 23 %
- Sénateurs : 10 %
- Députés européens Français : 4 %

Il reste du travail de communication à faire malgré plusieurs Députés et Sénateurs qui nous défendent activement. Au Niveau Européen les soutiens sont plus rares mais en progression et surtout très précieux pour les directives que les états membres doivent adapter à leurs droits respectifs, comme la 92/83 / CEE en cours de refonte.

Communication par campagne de mail

Le Fédération utilise un outil d'envoi de lettre d'information en masse (gratuit). Certes il faut l'apprivoiser mais c'est d'une efficacité redoutable. Aujourd'hui nous diffusons l'information à 2 000 adresses mails en respectant la loi et le RGPD.

Il faut savoir qu'une bonne campagne se situe à 30 % d'ouverture. Vous constaterez que l'envoi de l'information est bien ciblé puisque le taux d'ouverture se situe à plus de 50 %. Les listes de diffusion permettent de cibler finement l'envoi. ***La Fédération Nationale met à disposition le système aux organismes affiliés, il suffit d'envoyer les informations.***

Les statistiques sont calculées en pourcentage par rapport au nombre de lectures du mail.

Taux d'ouverture sur les campagnes diffusées en 2020 :

- Information sur le changement de président, plus de 50 %.
- Information de novembre plus de 65 %.
- Changement de tarifs presque 80 %.
- Vœux 2021 plus de 60 %

Venez rejoindre la liste de diffusion en écrivant à secretariat@fnsrpe.com ou sur notre site https://fnsrpe.com/adherez/

Site internet

La refonte complète de notre site se termine. Plus fonctionnel, plus clair avec de nombreuses informations pratiques, il présente notre organisation, la réglementation, l'histoire de nos traditions...

N'hésitez pas à le visiter : https://fnsrpe.com.

Vous pouvez nous poser des questions au travers du site https://fnsrpe.com/droitsetreglementation/faq/.

Le but principal est de nous faire connaître, depuis 2 ans le nombre de visites est en constante augmentation avec une recrudescence ces derniers mois. Les nombreux appels téléphoniques pour des renseignements prouvent que nous sommes sur la bonne voie, la communication est indispensable. En cette période ou le retour à la nature et la sauvegarde du territoire prennent une place de plus en plus importante, nous constatons un nouvel intéressement à la distillation et aux vergers.

Lancement de la campagne nationale de sécurisation des alambics à bain-marie

Il s'avère que de nombreux manomètres et soupapes de sécurité sont devenus inefficaces et donc dangereux au gré du temps.

Dans un premier temps, la F.N.S.R.P.E. lance une campagne nationale de recensement des alambics auprès des bureaux des douanes.

La boutique du site internet (https://fnsrpe.com/savoir-faire-technique/boutique/) vous propose d'ores et déjà des groupes de sécurité. Nous informerons nos adhérents par campagne spécifiques, sur la revue et sur le site internet.

Merci à Laurent SCHITLLY pour son article sur la sécurisation des alambics à deux passes en page 8.

35682 Le Bouilleur de France 365.qxp_Le Bouilleur de France 365 25/02/2021 10:39 Page4

Réglementation

Code général des Impôts – https://www.legifrance.gouv.fr

Livre premier : Assiette et liquidation de l'impôt (Articles 1 à 1655 quinquies)
Première Partie : Impôts d'État (Articles 1 A à 1378 sexies)
Titre III : Contributions indirectes et taxes diverses (Articles 302 A à 633)
Chapitre premier : Boissons (Articles 303 à 520 A)
Section I : Alcools (Articles 303 à 406)
A Production (Article 303 à 349)

4) Obligations des détenteurs (Article 308 à 301)

Article 308

Tout détenteur d'appareils ou de portions d'appareils propres à la distillation, à la fabrication ou au repassage d'eaux-de-vie ou d'esprits, est tenu de faire à l'administration, dans les cinq jours qui suivent son entrée en possession, une déclaration énonçant le nombre, la nature et la capacité de ses appareils ou portions d'appareils.

Les appareils sont, s'il y a lieu, poinçonnés.

Les appareils doivent demeurer scellés pendant les périodes où il n'en est pas fait usage. Ils peuvent être conservés à domicile ou déposés dans un local agréé par l'administration (1).

(1) Voir également livre des procédures fiscales, art. L. 27 et L. 29.

Article 309

Sous les conditions déterminées par l'administration, peuvent être dispensés de la formalité du scellement prévue par l'article 308 :

1° Les détenteurs d'alambics d'essai, tels qu'ils sont définis par arrêté ministériel (1) ;

2° Les établissements scientifiques et d'enseignement pour les appareils exclusivement destinés à des expériences ;

3° Les pharmaciens diplômés ;

4° Les personnes qui justifient de la nécessité de faire emploi d'appareils de distillation pour des usages déterminés et qui ne mettent en oeuvre aucune matière alcoolique.

Toutefois, le bénéfice de cette exception n'est acquis qu'aux détenteurs pourvus d'une autorisation personnelle donnée par l'administration. Cette autorisation peut toujours être révoquée (2).

(1) Annexe IV, art. 51.

(2) En ce qui concerne le contrôle, voir livre des procédures fiscales, art. L. 29.

Article 310

Les dispositions concernant les alambics s'appliquent à tous autres appareils pouvant servir à la fabrication ou au repassage d'eaux-de-vie ou d'esprits

5° Rachat des alambics par l'Etat (Article 310 bis)

Article 310 bis

L'Etat peut racheter, dans des conditions fixées par arrêté conjoint du ministre de l'économie et des finances et du ministre de l'industrie (1), les alambics qui étaient utilisés pour la production des alcools de cru et, notamment, ceux qui appartiennent soit à des bouilleurs de cru qui ne peuvent plus utiliser les appareils dont ils se trouvent détenteurs, soit à des utilisateurs d'appareils ambulants auxquels l'agrément prévu à l'article 311 bis n'a pas été accordé.

Les articles suivants au prochain numéro ...

Droit d'accise :

IMPORTANT : les alcools produits sous le régime des bouilleurs de cru ne sont pas commercialisables.
Le régime des bouilleurs de cru est un régime dérogatoire de droit commun qui permet sous certaines conditions à des particuliers de fabriquer eux mêmes leur boisson alcoolique pour leur consommation personnelle avec des fruits provenant exclusivement de leur récolte (article 315 du CGI). Si le bouilleur de cru souhaite vendre sa production d'alcool il est soumis au régime de droit commun. Il doit prendre le statut fiscal d'entrepositaire agréé et constituer un dossier à cette fin. Il ne relèverait plus pour cette production d'alcool du régime des bouilleurs de cru mais des producteurs d'alcools professionnels.

Tarification 2021 par année civile et non campagne de distillation.
Tarif de 1802.67 € par hectolitre d'alcool pur, soit pour 1 litre d'alcool pur (100°) 9.0133 € en droit réduit et 18.0267 € pour l'imposition à droit entier.

Scannez et découvrez !

Pour scanner, téléchargez l'app Unitag gratuite sur unitag.io/app

Tous les articles sont issus du site https://www.legifrance.gouv.fr sur le Code général des impôts. Ils sont en vigueur au moment de la création de cette page. Vous savez sans doute que le Projet de Loi de finances n+1 est porté devant l'Assemblée Nationale et le Sénat en automne et donc peut-être soumis à modification. Sachez que nous portons un intérêt très particulier et attentif à tout ce qui touche les articles afférents aux droits des bouilleurs de cru.

Jean Charles CHERITAT

Dernière minute *Coup de gueule*

Aujourd'hui tout le monde donne son avis sur tout et s'arroge le droit d'en savoir plus que les principaux intéressés. Le milieu des bouilleurs de cru n'y échappe pas. Pour preuve le podcast de France-Inter « l'avocat gourmet Eric Morain » du dimanche 30 août 2020 qui met en avant les distillateurs artisanaux que sont les bouilleurs ambulants.
Rapprocher l'histoire de la distillation et la gastronomie est en soi appréciable, mais il ne faudrait pas s'éloigner du droit. Dire et écrire que le « *Bouilleur de cru n'est qu'un statut fiscal privilégié en voie de disparition qui les exonère de droits mais qui ne leur permet en rien de distiller eux-mêmes* » est **faux**.
Un point de droit. Nous, bouilleurs de cru, revendiquons le droit de distiller nos fruits comme le stipule les articles 315 et 316 du Code Général des Impôts.
Si Monsieur Morain, avocat-chroniqueur, souhaite avoir des précisions sur le droit des bouilleurs de cru et sur l'interprétation des articles le régissant, nous nous tenons à son entière disposition.

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

35682 Le Bouilleur de France 365.qxp_Le Bouilleur de France 365 25/02/2021 10:09 Page5

Suite du numéro 364 ...

Le châtaignier

Nom : Castanea sativa est un arbre de la famille des Fagaceae, châtaignier commun renommé pour son fruit, la châtaigne.
Taille maximale : 30 m d'une croissance rapide, d'une écorce lisse fissurée en long, brun foncé, d'un tronc rectiligne, de rameaux anguleux, d'un feuillage caduque. À l'automne, les feuilles passent par un joli jaune, éphémère, qui vire rapidement au marron. Comme chez les autres Fagacées (chêne, hêtre), les feuilles de châtaignier restent sur l'arbre une partie de l'hiver, elles sont marcescentes.
Fruits secs (akènes) dans une bogue : la châtaigne. Elle contient de la saponine et de la pectine. La production de châtaigne est la plus importante entre 40 et 60 ans d'âge du châtaignier.

Autrefois, les pauvres récoltaient les châtaignes, riches en glucides, sels minéraux et vitamines, pour en faire une sorte de pain (indigeste). A Privas, la confiserie produisait les « marrons glacés », au XVIIIe siècle. La châtaigne se mange cuite. Le bois est imperméable et élastique. Il sert à fabriquer des piquets, notamment des piquets de vignes, des parquets, des tonneaux, mais aussi des panneaux de particules, de la pâte à papier, de la vannerie, des castagnettes, des

meubles et lambris. C'est aussi un excellent bois de charpente. Son odeur repousse les mouches. De ce fait, les araignées n'y tissent pas leur toile !

Les châtaignes sont très riches en glucides, (sucres), elles en contiennent jusqu'à 35 %, Pour une mise en fermentation, il faut enlever l'écorce ou le péricarpe ou le tan.

Mettre en fût, recouvrir d'eau, puis mesurer, ajuster le ph après 48 heures, puis acidifier, fortement levurer (100g/hl) et enzymer.

Les châtaignes produisent une agréable eau-de-vie.

... A suivre

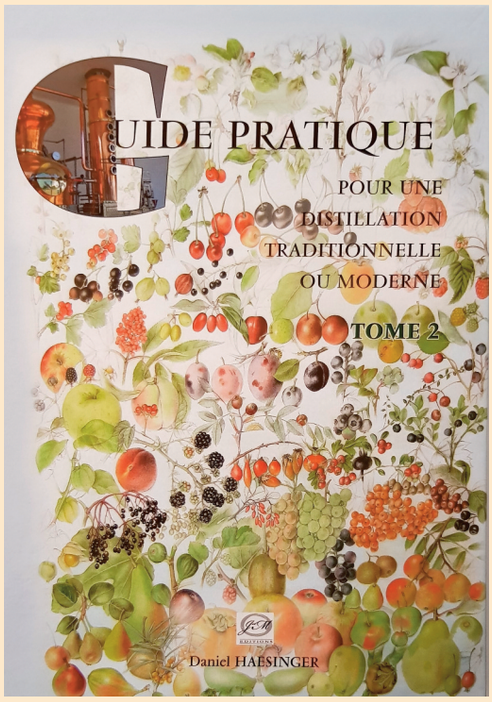
Extrait du livre de M. Daniel HAESINGER *« Guide pratique pour une distillation traditionnelle et moderne »,*

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 !

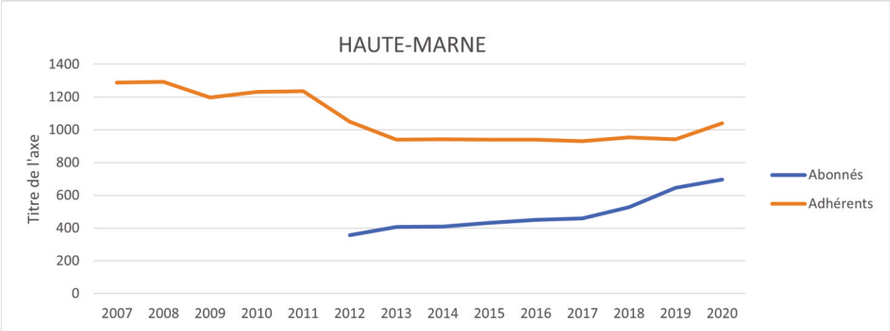
Pour scanner, téléchargez l'app Unitag gratuite sur unitag.io/app

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

35682 Le Bouilleur de France 365.qxp_Le Bouilleur de France 365 25/02/2021 10:29 Page6

Historique du nombre d'adhérents et d'abonnés en Haute-Marne

Le graphique montre bien la perte des adhérents d'un canton et le plateau sur 7 ans du nombre d'adhérents. Les efforts de communication et la mise en place de l'info bouilleur de la FDBcru 52 ont permis un rebond spectaculaire en 2019, peut-être dû aussi à l'abondance des fruits cette année-là.



Les nombreux articles dans la presse de la Haute-Marne démontrent une grande vigueur des syndicats et de la vie des Bouilleurs de cru.

L'évolution constante du nombre d'abonnés à la revue nationale Le Bouilleur de France est à porter au crédit des responsables communaux et présidents communaux.

Les élections et le congrès

La confirmation est arrivée. Les élections départementales et régionales auront lieu les 13 et 20 juin 2021. Difficile de changer la date, réservations de salles, restaurants, animations... étant maintenant calées.

Pour malgré tout effectuer votre devoir de citoyen, le vote par procuration est possible. Pour cela il vous suffira de vous rendre dans la gendarmerie de votre choix (ou police municipale) avec le nom, prénom, date de naissance et adresse de votre mandataire (la personne qui votera pour vous) qui doit être inscrit sur la même liste électorale et de remplir à la main le formulaire disponible.

Vous pouvez également remplir le formulaire en ligne et l'imprimer avant de vous rendre en gendarmerie ou commissariat : https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F1604

Il est conseillé de vous y rendre une quinzaine de jour avant le premier tour.

Votre mairie de vote recevra la procuration. Si les mesures sanitaires ou autres évènements vous empêchent de venir au congrès, malgré la procuration, vous pourrez aller voter vous-mêmes.

Donc plus d'excuse pour ne pas nous rejoindre.

Soutien de la F.N.S.R.P.E. aux Fédérations

En décembre 2021, la FDBcru52 a répondu favorablement au soutien administratif proposé par la Fédération Nationale et a ainsi profité d'une dotation de cartes de visite, de cartes de vœux de la Fédération Nationale.

En janvier 2021 elle a bénéficié d'une diffusion d'une campagne d'information ciblée vers toutes les communes du département et les syndicats affiliés de la Fédération de Haute-Marne sur les modalités du couvre-feu pour nos bouilleurs de cru.

C'est la 1ère Fédération à utiliser une adresse mail issue de la Fédération Nationale. Professionnelle, garantie, sauvegardée et ne dépendant pas des changements de président, vous pouvez la contacter à :

haute-marne@fnsrpe.com déclinée en **dominique.thiebaud@fnsrpe.com.**

La prochaine étape sera la fusion du site internet wwww.bouilleur52.com vers celui de la FNSRPE www.fnsrpe.com. Des économies substantielles d'hébergement et surtout les informations mises à disposition sur un seul site.

Tous ces moyens sont à la disposition des Fédérations Départementales affiliées, pour la FDBcru 52, ce sont des **économies**, ce sont des **moyens supplémentaires**, c'est plus pratique, cela permet d'être à jour sur tous nos médias tout **en gardant notre autonomie**.

Dominique THIEBAUD

Président de la Fédération de Haute-Marne

Echos de la presse régionale

CERISIERES

Une goutte de terroir chez Lucette, la brandevinière

La campagne de distillation 2021 est déjà bien entamée.
Les bouilleurs de cru sont actuellement invités à s'inscrire afin de cuire la récolte de fruits de l'année passée.
Au 51, de la rue Principale, dans son atelier empli d'effluves odorants, Lucette Plantiveau s'active autour de ses deux alambics à bain-marie. Elle est brandevinière, une fonction, ou plutôt une passion, que son père Hubert Gabriel lui a transmise. La Fédération de défense des petits récoltants, dont le président est Jean-Charles Chéritat, est active afin de pérenniser cette tradition. *« Cette année, les bouilleurs de cru sont nettement moins nombreux. La cerise est le fruit que j'ai distillé le plus, car il y en a eu en abondance. Je distille du raisin, des mirabelles, des poires, des quetsches, des pommes. J'ai distillé aussi un petit tonneau de figue »*, indique Lucette Plantiveau.
« Les bouilleurs de cru viennent des villages alentour dans un rayon de 30 km. Certains viennent depuis des décennies. Cela tisse des liens », poursuit-elle.
Toute distillation est soumise à une réglementation et déclaration auprès des services des Douanes qui sont installés à Troyes.
« J'invite d'ailleurs les bouilleurs de cru qui sont prêts pour la distillation à me contacter. J'envisage de fermer l'atelier après le 20 janvier. L'atelier est ouvert tous les jours sauf le mercredi », rappelle Lucette Plantiveau.
Un univers, un environnement que cette passionnée ne quitte jamais complètement. La voilà qui se dirige maintenant du côté de la fontaine des Vignes. Lucette Plantiveau va entamer la taille de sa vigne, la dernière poussant dans le village.

Dans son atelier, Lucette Plantiveau distille les fruits pour en extraire une eau de vie de terroir.

Où que vous soyez :
jHM.fr
Restez en lien avec votre information locale
www.jhm.fr

Source : Journal de la Haute-Marne

35682 Le Bouilleur de France 365.qxp_Le Bouilleur de France 365 25/02/2021 10:29 Page7

Haute-Marne

Le Conseil d'administration de la fédération Haut-Marnaise

Président	THIEBAUD Dominique	06 45 41 36 98	dominique.thiebaud.bourg@orange.fr
Vice-Président	ROUSSELLE Yves	03 25 87 31 40	ymnr@hotmail.fr
Vice-Président	THERIOT Jean-Louis	06 79 68 97 42	jean-louis.theriot@orange.fr
Président d'honneur	DELAMOTTE Hubert		
Secrétaire	BEGUE Michel	06 12 35 02 19	michel.begue7@orange.fr
Secrétaire adjoint	MASSOTTE Daniel	06 62 13 24 51	daniel.massotte@free.fr
Trésorier	ANDREU Michel	06 37 74 66 99	andreu.m@orange.fr
Trésorier adjoint	CHERITAT Jean-Charles	06 31 02 35 26	jeancharles.cheritat@orange.fr

Les membres

BRUCHE Daniel, CHEVALIER Martial, DECHANET Jean-Pierre, DESCHARMES François, DUCORNET Gilbert, DUPUY Jean-Pierre, GALLISSOT André, GOUSTIAUX Jean-Pierre, GUERRET Daniel, JOURDHEUIL Dominique, MATUCHET Christophe, MICHEL Yves, PARISEL Patrick, PECHIODAT Gilles, PENCEY Joël, PLANTIVEAU Lucette, QUENTIN Claude, TOURNOIS Bernard, VERY Serge

Aide à la plantation de verger

Le Conseil Départemental de la Haute-Marne a décidé de soutenir la plantation de vergers dans le département. L'aide sera destinée aux projets de plantations d'au moins 20 arbres truffiers et fruitiers de variétés fruitières locales.
Une aide financières plafonnée comprendrait les accessoires de plantations (tuteurs, liens, amendements...). La Fédération de Haute-Marne est associée à ce beau projet.

Dominique THIEBAUD
Président de la Fédération de Haute-Marne

Echo des Fédérations

FRANCHE-COMTÉ – BOURGOGNE

Syndicat des Bouilleurs de Cru du Plateau de Blamont

Affilié à l'Association Française des Récoltants de Fruits et des Syndicats de Bouilleurs de Cru Franche-Comté-Bourgogne et à la FNSRPE.

A la demande d'André Begey, Président de Fédération, ce Syndicat a vu le jour en mars 1996. Son siège social est à Blamont (25310) avec P. Riot comme président puis F. Poupeney. De 1996 à 2008 M. Géhant au poste de secrétaire depuis 2009 présidente. Mon équipe : A. Terrier et P. Riot vice-présidents – R. Megnin Trésorier – P. Chasserot Secrétaire et 12 administrateurs. Nous sommes 106 adhérents dont 8 dévoués collecteurs qui ont la charge des cotisations, un grand merci à ces bénévoles. Une passion pour la distillation et des années de plaisir à la défense des bouilleurs de Cru et des traditions.

M. GEHANT
Association Française des Récoltants de Fruits et des Syndicats de Bouilleurs de cru
Franche-Comté – Bourgogne

Des nouvelles du syndicat de Villersexel Rougemont

Depuis 1998 M. Pierre GUERIN préside le syndicat de Villersexel Rougement à cheval sur les départements de Haute-Saône et du Doubs.

Le bureau est composé d'Alfred LEONI Vice Président, Patrick PAGE trésorier et de Gilles GUILLAUME secrétaire. Sans eux et les 20 collecteurs nous n'aurions pas en 2021 les 202 adhérents répartis sur les cantons de Rougemont (25) Villersexel (70) et Montbozon (70).

45 ans au service des bouilleurs de cru de Villersexel Rougemont et au nom du bureau je remercie tous les collecteurs pour le sérieux de leur travail et leur dévouement.

Pierre GUERIN
Président de syndicat des bouilleurs de cru de Villersexel Rougemont

Décembre 2020, première distillation avec l'alambic rénové par la commune de Cubrial avec Pierre Mahon apprenti bouilleur et Pierre Guérin, le Président.

35682 Le Bouilleur de France 365.qxp_Le Bouilleur de France 365 25/02/2021 10:29 Page8

FAQ, trucs et astuces

Accidents avec des alambics à deux passes (1ère partie)

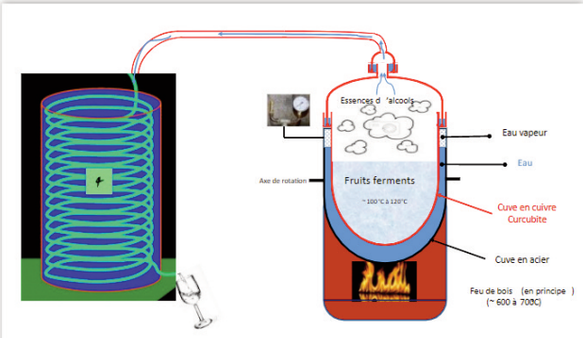
Plusieurs « explosions » d'alambic ont eu lieu ces dernières années dans le Grand Est. Ces explosions ont conduit à la destruction complète de la curcubite et du chapiteau. Cela arrivait à des bouilleurs chevronnés, ils sont restés traumatisés par ces accidents d'une extrême violence. Ils juraient qu'ils avaient procédé comme d'habitude et ne comprenaient pas ce qui leur arrivait... heureusement il n'y a jamais eu de blessés graves. En effet, « l'explosion » se passait toujours en cours de chauffe, d'une extrême violence. Le souffle projetait le chapiteau et le col de cygne contre le plafond de la salle de distillation. Les fruits fermentés bouillants étaient éjectés hors de la curcubite et éparpillés autour de l'alambic. La curcubite était complètement déformée, comme implosée. Mais d'où vient cette explosion, en principe il n'y a aucune pression dans la curcubite, le chapiteau étant juste posé sur un filet d'eau qui assure l'étanchéité. En fait, il faut revenir au cœur de l'alambic, de ce qui se passe derrière la curcubite, et comprendre le processus de chauffe.

Historique

Au début du siècle dernier, la plupart des alambics avaient un autre système de chauffe. La curcubite était emmurée dans des briques réfractaires qui transmettaient la chaleur du foyer chauffant vers la cuve en cuivre contenant les fruits fermentés prêts à être chauffés. Ce système avait un gros défaut, la répartition de la chaleur n'était pas uniforme.

La partie basse de la curcubite était surchauffée, et les fruits carbonisaient et cela donnait un très mauvais goût à l'alcool (surtout avec les fruits à pépins qui sont plus secs que les fruits à noyaux). L'apparition du bain marie était une révolution. La curcubite en cuivre était doublée par une deuxième cuve en acier réfractaire. Les deux cuves étaient séparées avec une couche d'eau qui servait de fluide caloporteur. Ce dernier transmettait et répartissait uniformément la chaleur du foyer alimenté avec du bois (600°C à 700° C) vers les fruits à chauffer et à distiller. Ce système avait un gros avantage : température uniforme, pas de surchauffe, pas de carbonisation des fruits et donc pas de mauvais goût de l'alcool. Inconvénients : ce système génère de la pression et demande de prendre quelques précautions de sécurité et d'avoir quelques notions de physiques.

Alambic à deux passes



Coupe d'un alambic

Laurent Schittly
(Membre du Bureau National de la FNSPRE et Responsable de la commission des bouilleurs de la Fédération arboricole du Haut Rhin.)

Suite au prochain numéro

Règles de plantation

Avant de mettre un arbre en place, il est utile de réfléchir à son développement et observer son environnement mais aussi se renseigner des différentes règles qui régissent les plantations de végétaux.

Ce petit article est là pour attirer votre attention et que vous restiez le bon jardinier pour éviter tout les conflits de voisinage.

Il vous est donc utile de consulter le code civil et en particulier les articles 671, 672, 673 mais votre curiosité doit aussi se porter du côté de votre mairie ; votre maire a certainement pris des arrêtés municipaux relatifs à la plantation d'arbres.

les régles générales sont simples :

- **2 mètres**, si l'arbre planté est susceptible de mesurer **plus de 2 mètres de hauteur** ;
- **50 centimètres**, si l'arbre ne dépassera pas deux mètres ;

le voisin a le droit de :

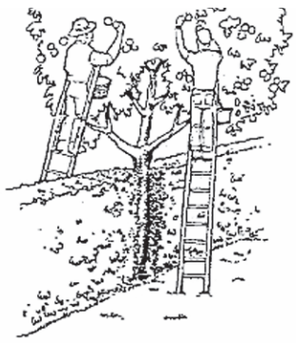
- couper en limite séparative les racines des arbres voisins qui empiètent sur le terrain
- de vous contraindre à couper les branches qui empiètent sur sa propriété.
- attention : il peut le faire, avec autorisation préalable du propriétaire ou du juge
- les fruits tombés des branches de l'arbre sur terrain voisin ne vous appartiennent plus. En revanche, même à portée de main, il est interdit de les cueillir directement dans l'arbre !
- l'ombrage et les feuilles tombées sont une gêne normale. En grand nombre, le propriétaire des arbres en est responsable
- les arbres ne doivent pas constituer un danger pour la circulation ni pour les pietons.
- attention aux lignes électriques et téléphoniques

Pour plus de renseignements, lire le code civil, prendre contact avec votre protection juridique, votre mairie.

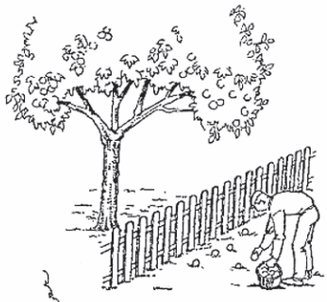
A défaut d'accord amiable, ces litiges relèvent du tribunal judiciaire, qui devra déterminer au cas par cas, si oui ou non, nous sommes en présence d'un trouble anormal du voisinage.

« *Aime ton voisin mais ne supprime pas ta clôture* » proverbe anglais.

Philippe Girard
Président de la Fédération de Haute-Saône

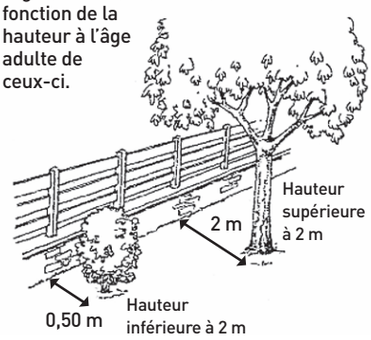


La haie est mitoyenne. L'entretien et les fruits sont partagés par moitié.



Le propriétaire de ce terrain peut garder les fruits tombés chez lui mais ne peut pas cueillir sur l'arbre. Il peut couper les racines dépassant dans son terrain, mais pas les branches. Il peut cependant contraindre le propriétaire de l'arbre à venir les couper chez lui.

La distance qui sépare les végétaux de la clôture est fonction de la hauteur à l'âge adulte de ceux-ci.



35682 Le Bouilleur de France 365.qxp_Le Bouilleur de France 365 25/02/2021 10:29 Page9

Echo des Fédérations, syndicats

HAUTE-SAÔNE

Visite ministérielle

C'est sur l'invitation de Mme Barbara BALLOT BESSOT députée de la première circonscription de Haute-Saône que Philippe GIRARD a rencontré Joël GIRAUD Secrétaire d'état auprès de la ministre de la cohésion des territoires et des relations avec les collectivités territoriales, chargé de la ruralité, en visite départementale en Haute-Saône.

De gauche à droite :
Jean-Paul CARTERET Président des maires ruraux de Haute-Saône, Barbara BALLOT BESSOT députée, Joël GIRAUD secrétaire d'état, Philippe GIRARD Président de la Fédération de Haute-Saône

Au cours des différents échanges avec M. le Ministre, ses différents collaborateurs et les élus du département, c'est en qualité de premier président adjoint de la F.N.S.R.P.E. que Philippe GIRARD a fait apprécier le monde des bouilleurs de cru et surtout insisté pour la pérennité des acquis.

Philippe GIRARD
Président de la Fédération de Haute-Saône

BAS-RHIN

Deux stages de formation aux techniques de la distillation à Albé et à Nordhouse

La Fédération des Producteurs de Fruits du Bas-Rhin a organisé deux stages de formation aux techniques de la distillation familiale des fruits dans les secteurs sud du département du Bas-Rhin.

L'un pour le secteur de Sélestat-Marckolsheim-Villé a été organisé le samedi 14 mars 2020 à Albé. L'Association des arboriculteurs et bouilleurs de cru de la vallée de Villé, présidée par M. Jean-Claude NAAS, a assuré la logistique de ce stage avec le soutien des associations des arboriculteurs du secteur de Sélestat, présidée par M. Patrick KUNSTLER.

Le stage a eu lieu à la Maison du pays (musée), à côté de l'église à Albé. L'animateur du cours était M. André FREPPEL, formateur en distillation. Une vingtaine de personnes est venue se former aux techniques de la distillation. C'est une façon de valoriser les fruits des vergers familiaux.
Le second stage a eu lieu à Nordhouse, également le 14 mars 2020, dans la salle du verger école. L'Association fruits et nature de Nordhouse-Hipsheim, présidée par M. Alain RIEBEL, a assuré la logistique du stage. L'animateur du stage était M. Christian SCHATT, également formateur en distillation.
La participation était bonne pour chacun des stages. Sur celui de Nordhouse, quelques personnes d'autres secteurs y ont pris part.

Comme pour tous les stages de distillation, les formateurs insistent sur la législation en vigueur en matière de distillation, les droits et les devoirs d'un propriétaire d'un verger familial.

Pour la partie théorique, les formateurs abordent la mise en fût et la préparation du moût des différentes espèces de fruits, la fermentation à adapter aux fruits, la préparation d'une macération selon le type de fruits à distiller, la technique de distillation, le fonctionnement d'un alambic traditionnel à deux passes, le fractionnement des différents distillats, l'analyse des produits de tête, de cœur et de queue et enfin la finition des eaux-de-vie.
Tout particulièrement les formateurs insistent sur le fait qu'une fermentation bien contrôlée assure une qualité de distillation optimum.
La partie pratique comprenait la distillation de mirabelles avec des alambics à deux passes, de même que la pratique de la finition d'une eau-de-vie.

Stage de distillation – Nordhouse

Stage de distillation – Albé

Une bonne eau-de-vie se mérite, cueillir les fruits, les mettre en fût, le contrôle de la fermentation, la distillation proprement dite. Bref, il y a du travail, mais beaucoup de bonheur et la fierté de produire un beau produit naturel et surtout à préserver une tradition rurale et ancestrale.

A chaque participant, il est remis un guide pratique pour la distillation familiale des fruits. Ce guide a été réalisé par les membres de la commission syndicale de la Fédération des Producteurs de Fruits du Bas-Rhin.

Freddy ZIMMERMANN
Président de la Fédération des Producteurs de Fruits du Bas-Rhin
Membre du Bureau National de la F.N.S.R.P.E.

Photographies prises avant le confinement de mars 2020.

SARTHE

Formation : les bases pour réaliser son eau-de-vie de qualité, le samedi 27 mars 2021 de 9 h à 15 h, Le MANS, Sarthe
Le Syndicat des Bouilleurs de Cru des Fonds de Terroir vous invite à suivre les différentes étapes d'élaboration sur trois sites.

A la Distillerie du Sonneur (7 rue du Vert Galant)
les méthodes de fermentation et de distillation. Présentation d'un alambic moderne à colonne. Dégustation.

Chez un bouilleur de cru. Trajet : 15 mn de marche.
La finition de l'eau-de-vie. Participation aux phases de coupage pour réduire le % d'alcool.

A L'épicerie du Pré (31 rue du pré). Trajet: 5 mn de marche.
Suivi d'une distillation en double passe dans notre local. Repas en commun*.
Discussion/ Dégustation. (Fin de la distillation vers 17 h)

Formation : 30 € Gratuite pour les adhérents.
***Repas : 18 €**

Rés. : fondsdeterroir@gmail.com Tel: 06 74 74 54 92

35682 Le Bouilleur de France 365.qxp_Le Bouilleur de France 365 25/02/2021 10:29 Page10

La page gourmande

par Jacqueline

Biscuit au chocolat blanc et framboises

Ingrédients :
pour 4 personnes
moule à manqué de 22 cm

- 50 g de chocolat blanc
- 3 œufs
- 60 g de beurre
- 75 g de farine
- 75 g de fécule
- 150 g de sucre poudre
- 1 c à café de levure chimique
- 10 cl de sirop de sucre de canne
- 1 feuille de gélatine
- 2 cl d'eau de vie de votre choix
- ½ gousse de vanille

Préparation :

1 – dans une casserole, versez le sirop de sucre de canne, y ajouter la ½ gousse de vanille fendue et les framboises.
Laissez bouillonner doucement sans couvrir pendant 20 mn et laissez refroidir.
A la fin de la cuisson attendre 10 mn de refroidissement et y ajouter les 2 cl d'eau de vie et la feuille de gélatine (trempée au préalable 5 mn dans de l'eau froide) mélangez.
Laissez refroidir complètement.

2 – Faites fondre le beurre et avec un pinceau, prélevez-en un peu pour graisser le moule à manqué, saupoudrez-le de farine et de sucre en poudre pour un démoulage plus facile.
Tamisez ensemble la farine, la fécule et la levure.
Râpez le chocolat blanc

3- Préchauffez le four thermostat 6 (180°)
Mettez dans un saladier les œufs entiers et le sucre poudre. Placez ce saladier dans un bain-marie sur feu moyen et fouettez le mélange au batteur électrique jusqu'à ce qu'il devienne mousseux et double de volume.

Fouettez hors du feu jusqu'à ce que le mélange refroidisse et y incorporez le chocolat blanc râpé, la farine, la fécule et la levure en terminant par le beurre fondu.
Versez dans un moule et enfourné 25 mn à 180 ° et 15 mn à 160°
Surveillez la cuisson et adaptez-la à votre four.

Démoulez et laissez refroidir sur une grille. Lorsque le biscuit est froid, fendez-le en deux et garnissez de compote de framboises.
Décorez avec quelques framboises et des copeaux de chocolat blanc pour la présentation.

Recettes du cru

Merci à Roland (Haute-Marne)

A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Tanaisie

Trois en un, Médicinal – Répulsif - Curatif

Cette plante herbacée de la famille des astéracées au feuillage très découpé, exhale un parfum prononcé qui éloigne les insectes. Ses feuilles amères peuvent rehausser la saveur des salades, et ses fleurs ont des propriétés digestives et vermifuges.

Ici nous l'utiliserons de façon digestive aussi bien en liqueur qu'en vin.

Liqueur de Tanaisie

Dans un bocal mettre 70 g de sommités fleuries et 1 litre d'eau de vie à 45°, et ajouter 80 morceaux de sucre.
Laisser macérer 10 jours en remuant chaque jour pour faire dissoudre le sucre.
Filtrer et mettre en bouteilles puis attendre 3 mois avant de passer à la dégustation.

Vin de Tanaisie

- 1 sommité fleurie fraîche
- 1 litre de vin muscat

Faire macérer les fleurs dans le vin pendant une semaine.
Filtrer.
Boire un fond de verre après les repas.

Le Pommeau du Gaulois

- 2/3 de jus de pommes sortant du pressoir
- 1/3 de calvados à 55° passé en fût de chêne
- 800 g de sucre (roux ou blanc) pour 10 litres, mais je trouve trop sucré donc je mets 600 g.

Mettre le tout dans une bonbonne en verre ou le mieux un tonneau en chêne .
Fermer et remuer une fois par semaine pendant un mois, puis une fois par mois jusqu'a 6 mois minimum avant de déguster.
Pourquoi du calvados passé en fût de chêne ? Uniquement pour apporter une belle couleur dorée à votre pommeau !

Vin de Chatons de noisetier

- 80 chatons verts
- 1 litre d'eau de vie
- 1 kg de sucre
- 5 litres de vin blanc ou rosé
- 2 poignées de noisettes concassées

Faire macérer le tout pendant 90 jours
Filtrer et mettre en bouteilles, puis attendre 45 jours avant de déguster.

35682 Le Bouilleur de France 365.qxp_Le Bouilleur de France 365 25/02/2021 10:29 Page11

Jeux

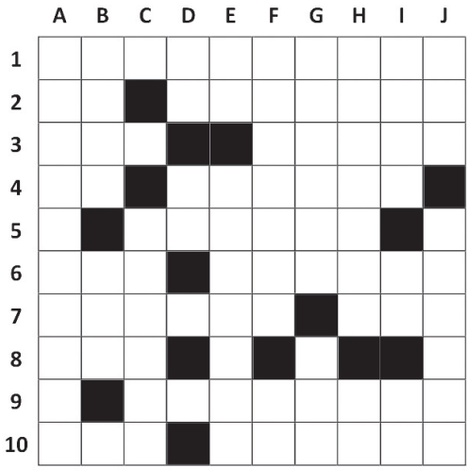
par Bruno

HORIZONTALEMENT

1. Mûrissement. **2.** Un numéro pour un bon roi. Modifie la composition. **3.** Base du saké. C'est leur part qui s'évapore ! **4.** Monnaie romaine. Duc de Montebello. **5.** Vertumne est son protecteur. **6.** Temps géologique. Monsieur Jourdain apprend à le danser sur une composition de Lully. **7.** Ratas. Digne de confiance. **8.** On lui fait subir le rouissage. **9.** Cohobateurs. **10.** Sauvez nos âmes ! Et heureusement sauves !

VERTICALEMENT

A. Des prunes « belles à voir ». **B.** Il peut être tranché ou partagé. Charles l'est dans les cœurs. **C.** Te privas de manger. **D.** Ancienne cité irakienne. Sous si. **E.** Belle île en mer. Invincibles flottes. **F.** Font le sirop d'orgeat. Pas à toi. **G.** Le cognac lui doit sa couleur. Elle fait ceinture ! **H.** Candides. Dans le vent. **I.** Gendarmes du Capitole. Blousé. Icelui. **J.** Venus au monde. Cause d'un « burn out ».



Solutions dans le N°366

Solutions de la grille du n°364

HORIZONTALEMENT : 1. POMMERAIES. **2.** OTÉ. POMONE. **3.** MARAUDENT. **4.** RURAL. ON. **5.** LIANE. INNÉ. **6.** OSIER. OINT. **7.** NE. OR. **8.** URSS. SEMIS. **9.** EÉ. MÈNERA. **10.** SERPE. TR.
VERTICALEMENT : A. POMOLOGUES. **B.** OTA. IS. RÉE. **C.** MERRAINS. **D.** AUNÉES. **E.** ÉPURER. ME. **F.** RÔDA. OSE. **G.** AMÉLIORENT. **H.** ION. NI. MER. **I.** ENTONNOIR. **J.** SE. NET. SAS.

Jean-Baptiste Lully (ou Lulli)
Lithogravure de Ducarme (début XIXème)

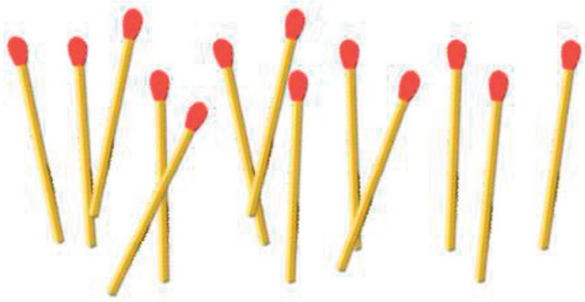
Jean-Baptiste Lully (1632-1687)

Fils d'humbles meuniers italiens, **Jean-Baptiste Lully** naît en 1632 à Florence. Très tôt, il manifeste des dons pour la musique, le chant et la danse. Remarqué par un envoyé du roi Louis XIV chargé de ramener un florentin pour donner des cours d'italien à une jeune duchesse, il gagne la France et continue ses études de musique. Dès lors, sa vie est transformée. Il entre au service du roi Soleil comme danseur et violoniste. Courtisan habile et homme d'affaires avisé, peu à peu, il connaît la fortune et la gloire. Bientôt, **Lully est à la musique ce que Molière est au théâtre**. Il domine la vie musicale en France et son influence s'exerce sur toute la musique européenne contemporaine.

La cause de sa mort est peu ordinaire puisqu'elle intervient à la suite d'une répétition du « Te Deum » qu'il doit diriger pour la guérison du roi. Comme à son habitude, **Lully** bat la mesure avec frénésie en frappant le sol, levant et abaissant son « bâton de direction », longue et lourde canne surmontée de rubans et d'un pommeau richement orné. Au cours de la répétition, peu satisfait de la prestation de ses musiciens, il s'emporte en agitant de plus en plus fort son « bâton de direction » et dans sa fougue, se frappe violemment un orteil. La blessure s'infecte et malgré une amputation, la gangrène se propage. **Lully** décède quelque temps plus tard à Paris, à 55 ans, le 22 mars 1687.

Scannez, écoutez et regardez

JEUX TRADITIONNELS
Le jeu de Nim



Matériel
- 17 allumettes (crayons, jetons...).

But du jeu
- Ne pas prendre la **dernière** allumette.

Règle du jeu
- Chaque joueur, à son tour, peut prendre **1**, **2** ou bien **3** allumettes.
- Le joueur qui prend la **dernière** allumette **a perdu**.

Variantes
- Jeu avec 16, 20, 24... allumettes.
- Le joueur qui prend la **dernière** allumette **a gagné**.

Scannez et regardez

35682 Le Bouilleur de France 365.qxp_Le Bouilleur de France 365 25/02/2021 10:09 Page12

Echo des Fédérations, syndicats …

HAUT-RHIN

EXPOSITIONS FRUITIERES
et portes ouvertes au verger

La commission des vergers conservatoires avec leur responsable Denis SCHMIDLIN a organisé à l'**Ecomusée d'Alsace du 4 au 29 octobre une belle exposition fruitière**.
L'exposition était composée de 152 pommes et 24 poires, dont 105 pommes venant du verger conservatoire, l'autre partie de VEREXAL.

Le Député Jean-Luc REITZER, le président du Syndicat du Plan d'eau de Courtavon François COHENDET et le président de l'**Association des Arboriculteurs de Pfetterhouse** François KEMPF inaugurent l'**exposition fruitière** organisée par l'association au **Plan d'eau de Courtavon**.
L'exposition au Plan d'eau de Courtavon comptait les 158 variétés de pommes et poires, il y avait une quarantaine de bock de bière mis à disposition par le moniteur Daniel HESS avec des bières de la micro-brasserie RADWULF de Vieux-Ferrette.

Les Arboriculteurs de Bernwiller ont organisé des **portes ouvertes au verger** avec comme déjeuner une Choucroute garnie servie à quatre-vingts convives.

Les Arboriculteurs de Reiningue ont ouvert leur **verger école** avec du jus de pommes frais, pasteurisé, des sirops et du miel puisqu'ils disposent d'un rucher dans leur verger.

A **Reiningue**, l'équipe du président Christian RUDLER a embelli cette journée de portes ouvertes par une démonstration de distillation qui a eu un réel succès.
Riedisheim, l'équipe de la présidente-monitrice Josiane PREVOT s'est employée à embellir leur **verger- école du Furstenberg** pour la joie de nombreux habitants de la ville de Riedisheim qui ont pu profiter d'une belle balade avec un temps radieux.

Durant une après-midi d'octobre, François KEMPF est allé chez les réfugiés de Ferrette pour leur faire déguster du jus de pomme frais. Durant la matinée quatre réfugiés l'ont rejoint pour ramasser les pommes dans son verger.

François KEMPF

COUPON D'ADHÉSION ET D'ABONNEMENT

ADHÉSION + D'ABONNEMENT
14,30€

❑ Je souhaite adhérer à la **F.N.S.R.P.E.** pour 1 an et m'abonner à la revue «Le Bouilleur de France» (4 numéros/an)

ADHÉSION SEULE
3,50€

❑ Je souhaite adhérer à la **F.N.S.R.P.E.** pour 1 an.
Je ne souhaite pas m'abonner à la revue «Le Bouilleur de France»

ABONNEMENT SEUL
10,80€

❑ Je souhaite m'abonner à la revue «Le Bouilleur de France» pour 1 an (4 numéros/an) sans adhérer à la **F.N.S.R.P.E.**

Nom :.....**Prénom :**.....

Adresse : .....

Code postal : ☐☐☐☐☐ **Ville :** .....

Tél. :..... **Courriel :**.....

❑ J'accepte de recevoir les newsletters de la **F.N.S.R.P.E.**

Ci-joint mon règlement par chèque bancaire à l'ordre de la F.N.S.R.P.E.
À retourner à **F.N.S.R.P.E.** 10 rue des 4 Noyers - Villemervry - 52160 Vals-des-Tilles

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

Le Bouilleur de France, trimestriel de la F.N.S.R.P.E. N°ISSN 0298 - 7449 - N° C.P.P.A.P. 1124G81748. 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. Imprimé sur papier issu de forêts gérées durablement. IMPRIM'VERT®