N° 367 - 72e année - Sept. 2021

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)

Saint-Louis fêté dans l'intimité

Pour cause de COVID et de consignes sanitaires, les membres de l'association «la Camette » ont pris toutes les dispositions pour rendre honneur au Saint Patron des bouilleurs de cru « Saint-LOUIS ».

La traditionnelle messe a eu lieu à CHARCENNE célébrée par l'abbé JARRAND et la chorale des villages de CHARCENNE et AUTOREILLE. Était présente Madame la députée Barbara BESSOT-BALLOT (les autres parlementaires retenus par d'autres obligations se sont excusés).

Philippe GIRARD, président des récoltants de fruits et bouilleurs de cru de la Haute-Saône, initiateur de cette fête de tradition, salue chaleureusement les différents acteurs qui ont contribué à la réussite de cette journée.

Les moments les plus émouvants se sont déroulés pendant l'office religieux, avec la participation des sonneurs du Val-de-Gray, prestation très appréciée.

C'est dans une entente cordiale que Madame Catherine LIND, Maire d'AUTOREILLE, est reconduite Bâtonnière pour une année supplémentaire par suite des circonstances imposées par la pandémie qui perturbe bon nombre de manifestations.

Les traditions ne sont pas des habitudes.

Maurice DROUON, 1918-2009, homme politique, ministre des Affaires culturelles, académicien, écrivain, nous a laissé une belle citation :
Une tradition, ce n'est jamais qu'un progrès qui a réussi.

Philippe GIRARD remercie Michel RENEVIER pour sa compréhension dans cette situation épidémique mondiale.

L'émotion a été palpable dans toute l'église lorsque l'assemblée a témoigné par des applaudissements nourris et soutenus.

Par SAINT-LOUIS : ...vive les fruits !

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

De gauche à droite : Daniel VILLEMIN, Jean-Pierre VIROT, Catherine LIND, Michel RENEVIER, Philippe GIRARD.

Édito

Suite aux confinements successifs, bon nombre de personnes s'aperçoivent que la vie rurale a des nombreux atouts, les inconvénients d'hier sont devenus les avantages d'aujourd'hui. Les AMAP (Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne), les commerces de proximité, les associations de maraîchers proposent une offre alimentaire de plus en plus attrayante et complète. Les métiers de la terre reviennent en grâce : maraîchers, éleveurs, fromagers... A voir les rayons de semis de légumes dans les jardineries, on imagine les surfaces grandissantes des potagers des particuliers. Il faut s'en réjouir, planter, cultiver, ramasser et déguster ses propres légumes est un immense plaisir.

Outre les producteurs de bière, de whisky, voilà que fleurissent un peu partout des micro-distilleries et surtout des projets complétement farfelus, sans aucune organisation, ni connaissance des règlementations, ni formation.

Le secrétariat de la FNSRPE reçoit de nombreux appels sur le sujet. Je vous assure que ça vaut son pesant d'or, il faudrait écrire un livre sur les perles de la distillation. Le pire fut l'appel d'une personne qui a créé un atelier chez lui, acheté des alambics à l'étranger et nous demande si nous faisons des formations sur la distillation. Le caractère mercantile est bien présent aussi, demander combien rapporte une distillation et quel barème appliquer pour vendre l'alcool dans un magasin, est irréel. Quand on voit la législation que les bouilleurs de cru doivent subir, on se demande dans quel monde vivent ces personnes.

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

Sommaire

Réglementation	2
La vie de la FNSRPE	3-4
Technique	5
Fédération Manche-Calvados	6-7
Echo des Fédérations, syndicats	8
FAQ, trucs et astuces	9
La page gourmande	10
Jeux	11
Echo des Fédérations, syndicats	12

IMPORTANT

Une année déjà, 4 numéros de la revue écrit par la nouvelle équipe. Nouvelle présentation, nouvelles rubriques, nous voulons savoir ce que vous en pensez sur le fond et sur la forme. Prenez 5 minutes pour répondre au questionnaire en page 3 ou sur le site de la fédération www.fnsrpe.com.
C'est grâce à vous que nous ferons évoluer la revue de la FNSRPE. Merci par avance.

Hexakosioihexekontahexaphobie

Ce mot de grec ancien signifie la peur du nombre 666, nombre associé à la Bête dans la Bible. N'ayons pas peur du nombre 366, dernier numéro du Bouilleur qui nous a occasionné des soucis... En effet, certains d'entre vous ont constaté que le feuillet intérieur était broché à l'envers. Pour lire les pages 3, 4, 5 et 6 il fallait faire comme pour le tricot, une page à l'envers l'autre à l'endroit. De plus les envois multiples n'ont pas été pris en compte. L'imprimeur, en compensation du désagrément, a aimablement réimprimé 250 exemplaires. Les envois multiples ont été effectué par la Fédération.

FÉDÉRATIONS À L'HONNEUR

368 : CÔTE D'OR
369 : BAS-RHIN
370 : MOSELLE

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

Tous les articles sur le site de la FNSPE https : //fnsrpe.com/droitsetreglementation/reglementation/

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)
IV : Bouilleurs de cru (Articles 315 à 323)

1 Définition (Articles 315 à 317)

Article 315

Sont considérés comme bouilleurs de cru les propriétaires, fermiers, métayers ou vignerons qui distillent ou font distiller des vins, cidres ou poirés, marcs, lies, cerises, prunes et prunelles provenant exclusivement de leur récolte.

Est admise également sous le régime des bouilleurs de cru la distillation de vins, marcs et lies provenant de vendanges ou de moûts chaptalisés dans les limites et conditions légales.

Article 316

Sont soumis au même régime que les bouilleurs de cru, mais ne bénéficient pas de l'allocation en franchise, les propriétaires de vergers, fermiers, métayers qui mettent en oeuvre des fruits frais provenant exclusivement de leur récolte pour la distillation.

Article 317

L'allocation en franchise de 10 litres d'alcool pur, prévue en faveur des bouilleurs de cru par l'article 3 de la loi du 28 février 1923, est supprimée.

Toutefois, les personnes physiques qui pouvaient prétendre à cette allocation pendant la campagne 1959-1960, sous réserve qu'elles continuent à remplir les conditions prévues au premier et deuxième alinéas de l'article 315, sont maintenues dans ce droit, à titre personnel, sans pouvoir le transmettre à d'autres personnes que leur conjoint survivant. Ce droit est également maintenu aux militaires remplissant ces conditions qui n'ont pu bénéficier de l'allocation en franchise du fait de leur présence sous les drapeaux pendant la même campagne.

Les personnes visées au deuxième alinéa bénéficient de l'allocation en franchise pour la campagne pendant laquelle les alcools sont fabriqués, l'alcool correspondant devant résulter d'une distillation en atelier public soumis au contrôle effectif de l'administration.

Les bouilleurs de cru, non titulaires de l'allocation en franchise, bénéficient d'un droit réduit de 50 % du droit de consommation mentionné au 2° du I de l'article 403 dans la limite d'une production de 10 litres d'alcool pur par campagne, non commercialisables. Ce droit réduit est exprimé avec deux chiffres significatifs après la virgule, le second chiffre étant augmenté d'une unité si le chiffre suivant est égal ou supérieur à cinq.

En cas de métayage, l'allocation ou la réduction d'impôt appartient au métayer qui a la faculté de rétrocéder une partie des alcools concernés à son propriétaire, conformément aux usages ruraux en vigueur dans la région, sous réserve que la totalité des quantités dont celui-ci bénéficie en franchise, ou au titre de la réduction d'impôt le cas échéant, ne dépasse jamais 10 litres d'alcool pur.

Les articles du prochain numéro porteront sur la réglementation des lieux de distillation.

Jean Charles CHERITAT

INFORMATION IMPORTANTE SUR LE PRIVILÈGE

Réponse de la Direction générale des douanes et droits indirects
SOUS-DIRECTION DE LA FISCALITÉ DOUANIÈRE
BUREAU FID3 – CONTRIBUTIONS INDIRECTES sur la question de notion de fruits à distiller bénéficiant de la demi-taxe.

Deux articles du code général des impôts (CGI) visent la distillation de fruits.

L'article 315 du CGI établit une liste de fruits, l'article 316 du même code ouvre à l'ensemble des fruits. Il n'y a pas de restriction sur le type de fruit à distiller, si ce n'est qu'il doit provenir de la **récolte personnelle** du bouilleur et être un **fruit frais**. Aucun fruit acheté ou séché ne peut en effet être distillé en bénéficiant de l'avantage fiscal.

Seuls les fruits de la liste visée par l'article 315 peuvent prétendre à l'allocation en franchise (et bénéficier de l'exonération totale de taxe sur les 10 premiers litres distillés).

Pour les autres fruits, les bouilleurs de cru (bénéficiaires ou non de l'allocation en franchise) ne peuvent prétendre qu'à un droit de réduction de 50% dans la limite d'une production de 10 litres d'alcool pur.

Les **figues** ou **kiwi**, comme tout autre fruit frais, entrent donc dans ce cadre.

Rappel :

Tarification 2021 par année civile et non par campagne de distillation.

Tarif de 1 802.67 € 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.

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 est relatif aux droits des bouilleurs de cru.

Jean Charles CHERITAT

COMITÉ DE DIRECTION
Réunion du 11 août 2021 à Bourg (52)

• **Démission par courrier du 21 juin 2021 de Monsieur Yves GUERRIN.**
Comme le prévoit nos statuts, le Conseil d'Administration pourvoira au remplacement provisoire lors de l'Assemblée Générale de 2022. Un appel à candidature sera lancé. Le mandat courra jusqu'au prochain renouvellement du Bureau National en 2023.
• **Le Bouilleur**
Retour sur les problèmes d'impression et de routage du numéro 366
Le président de notre Fédération et le président du syndicat National des bouilleurs ambulants peuvent avoir des articles croisés dans chaque revue.
• **Tarification**
Les tarifs des adhésions et abonnements sont déclinés différemment dans les organismes affiliés.
L'Assemblée Générale de juillet 2021 a validé la nouvelle tarification des adhérents en dehors de toute structure, soit : adhérents isolés, adhésion seule 4 € – Abonnement seul 11 € – Adhésion et abonnement 15 €.
Adhérents issus d'un distillateur, 7,50 € comprenant l'adhésion à 3,50 € et l'abonnement à 4 €.
• **Kit de communication**
La Fédération Nationale enverra les vœux 2022 par courrier postal aux élus parlementaires des départements des organismes affiliés. Tous les autres députés et sénateurs seront contactés par mail.
Modification du triptyque sur la FNSRPE et envoi aux Syndicat des Ambulants pour diffusion auprès de leurs clients. En test dans la Seine-Maritime.
La nouvelle carte d'adhérent paraîtra en octobre.
La boutique s'enrichit de casquettes, bonnets, stylos à l'effigie de la FNSRPE.
Mise en chantier du memento du bouilleur de cru.
Relance de la confection d'autocollants.
Création d'un diplôme de la FNSRPE.
• **Actions**
Une communication spécifique sera faite pour les élections de 2022 aux candidats à la présidentielle et un message de félicitation sera transmis aux députés élus en juin.
Les dates à retenir :
AG du Jura 39 : 16 octobre 2021
AG Haute-Saône : 12 février 2022
Réunion GRP Est en novembre 2021.
Le prochain comité de Direction aura lieu en février en Manche-Calvados.

AUTOUR DE NOUS

Comme vous avez pu le constater dans mon édito, le monde de la distillation bouge et peut-être pas dans le bon sens. Après avoir constaté l'ampleur du phénomène, il faut être attentif à ce que les néo distillateurs ne viennent pas apporter de l'eau au moulin aux anti-alcool en produisant de la quantité et en oubliant la qualité. Dans la continuité du discours de Guy RICHARD, la Fédération promeut la sauvegarde de nos savoir-faire et traditions en expliquant que les bouilleurs de cru ne font pas de la gnôle mais un nectar issu de l'alcool de leurs fruits, à déguster entre amis tout en participant au maintien de la biodiversité dans leurs vergers.

Le monde de la distillation n'a pas attendu pour se structurer, les Fédérations arboricoles, les syndicats de bouilleurs de cru sont parties prenantes dans la transmission du savoir-faire et la formation à la distillation. Le syndicat National des Bouilleurs ambulants, présidé par Christian PARIS, a mis en place une formation pour devenir distillateur professionnel. La distillerie Baptiste basée en Auvergne et Rhône-Alpes est devenue en août 2021 Organisme de Formation et ouvre des sessions aussi bien techniques qu'administratives pour les distillateurs indépendants.

La FNSRPE prône et encourage les formations sur l'arboriculture et la distillation. Les fédérations arboricoles du Haut-Rhin, du Bas-Rhin sont très actives dans ce domaine. L'UDSAH de Moselle de Jean Paul PRUVOST, met aussi en place tout un cursus de formation arboricole. Tous ont un module fléché vers les bouilleurs de cru, des types de fermentation au vieillissement des eaux de vie en passant par la distillation sur les différents matériels, anciens comme les alambics à bain-marie ou moderne comme les alambics à colonne. Des syndicats de Bouilleurs de cru engagés, vont jusqu'à organiser des journées complètes de formation avec découverte du territoire avoisinant comme le Syndicat des bouilleurs de cru des Fonds de terroir en Sarthe avec Daniel VITON.

Je ne dirai qu'un mot aux nouveaux arrivants dans la distillation. Formez-vous, pensez qualité et venez nous rejoindre pour la sauvegarde de nos traditions.

Jean Charles CHERITAT

Mot du Président du Syndicat des Bouilleurs Ambulants

Aujourd'hui je m'adresse à vous en tant que Président National du Syndicat des Bouilleurs Ambulants.
En avril, plusieurs nuits consécutives de températures négatives jusqu'à –7 voire –8, ont brulé les bourgeons et les premières feuilles, ruinant une grande partie de la future récolte de fruits 2021, dont une partie était réservée à la distillation, et cela partout en France.
Le dérèglement climatique a dévasté le moral des arboriculteurs et des viticulteurs, qui ont perdu entre 40 % et 95 % de leurs récoltes.
Un coup très dur, aussi pour les récoltants familiaux et les bouilleurs ambulants, qui ne bénéficient d'aucune compensation financière, alors qu'ils sont directement impactés eux aussi par cet épisode climatique.
Comme la solidarité n'est pas une qualité, mais dans ces moments difficiles, une nécessité, nos regards devraient se tourner non pas vers le passé, mais vers l'avenir ensemble. Ça ne veut pas dire que tout ira bien, mais ça veut dire qu'on va pouvoir discuter et, pourquoi pas, travailler ensemble.

Parce que je suis tout aussi profondément convaincu que c'est uniquement en instaurant un dialogue nourri, concret, entre nos deux corporations, que nous pourrions réaliser un compromis et déterminer des objectifs, des priorités et ainsi voir émerger des projets et sans aucun doute des solutions.

Ayons confiance en nous, en vous, en l'avenir et en ce qui nous rassemble, notre passion, la distillation.

Très cordialement.

Christian PARIS

VOTRE AVIS NOUS INTÉRESSE

Vous pouvez répondre au questionnaire sur le site de la Fédération www.fnsrpe.com ou renvoyer ce coupon à secretariat@fnsrpe.com ou par courrier postal à FNSRPE 10 rue des 4 Noyers Villemervry 52160 Vals-des-Tilles

Etes-vous un lecteur régulier ? ❑ OUI ❑ NON

Qu'aimez vous le plus dans notre revue ?

.....

Qu'aimez vous le moins dans notre revue ?

.....

Si vous aviez à améliorer quelque chose, ce serait ?

.....

Quel âge avez-vous ? .....

Dans quelle région habitez-vous ?

.....

Etes-vous ? ❑ **distillateur** ❑ **bouilleur de cru** ❑ **sympathisant**

Sur une échelle de 1 à 10, de 1 - (fortement insatisfait) à 10 - (extrêmement satisfait), comment évaluez-vous la revue ?

.....

Pouvez-vous décrire votre opinion sur la revue ?

.....

Avez-vous des idées de rubrique ?

.....

VISIO CONFÉRENCE AVEC MME FRAIR-ROSKIS le 11 août 2021

Lors du Comité de Direction du 11 Août 2021 une visio conférence avec une juriste-conseil - droit des spiritueux, Madame Jennifer FRAIR-ROSKIS, a permis une discussion ouverte sur l'avenir des Bouilleurs de cru et des évolutions que pourrait subir les monde des bouilleurs de cru et de la distillation.

Des pistes de réflexion ont émergé des débats :

- Reconnaissance de la FNSRPE auprès du service des douanes, être le correspondant officiel vers les bouilleurs de cru.
- Recherche de l'existence d'un statut européen de producteur familial d'eau-de-vie naturelle.
- Où en est la refonte de la directive 92/83 CEE.
- Relation avec les organismes : FFS, Syndicats des ambulants, distillateurs indépendants ...
- Veille juridique ; abonnement au Suivi personnalisé des documents de l'Assemblée nationale.
- Défense des droits et acquis des bouilleurs de cru.
- La biodiversité vue des bouilleurs de cru et récoltants familiaux de fruits.
- Message aux élus parlementaires, beaucoup nous entendent mais peu nous défendent au parlement.
- Horaire d'ouverture et de fermeture commune à tous les PCI.
- Reconnaissance de la FNSRPE vers quel ministère, Agriculture, Environnement, Finances ?
- Reconnaître la FNSRPE comme étant d'intérêt général.

RAPPEL

TRANSPORT DES MATIÈRES ET DES ALCOOLS ISSUS DE LA DISTILLATION

Le DSA-bouilleurs de cru doit circuler avec les matières à distiller puis avec les alcools obtenus, pour justifier de la légalité de l'opération. Le bouilleur de cru conservera l'exemplaire n°4 du DSA et veillera à retourner l'exemplaire 3 au bureau de douanes.

PROCURATION (à ne remplir que si le bouilleur de cru autorise un tiers à effectuer pour son compte les opérations)
Vous pouvez vous faire représenter dans cette opération et autoriser un tiers, dûment identifié, à réaliser les opérations pour votre compte, en remplissant la présente procuration a envoyer à votre PCI.

PROCURATION

Je soussigné (e) Mme ou M. .....

demeurant .....

bouilleur de cru bénéficiaire de l'allocation en franchise OU non bénéficiaire (rayer la mention inutile)

sur la commune de .....

autorise Mme ou M. .....

demeurant :.....

à effectuer pour mon compte, le transport, la distillation et les formalités administratives relatives à la distillation des fruits de ma récolte, et appelle son attention sur le renvoi impératif de l'exemplaire n°3 du DSA-bouilleurs de cru et le paiement simultané du droit de consommation éventuellement dû.

Bon pour acceptation de pouvoir
La personne autorisée,
signature

Bon pour pouvoir
Le bouilleur de cru,
signature

PARTENARIAT

Le Bouilleur de France
La F.N.S.R.P.E. met à disposition des supports comme le site fnsrpe.com, la revue Le Bouilleur de France, des objets publicitaires ... contactez-nous.

LA BOUTIQUE DE LA FÉDÉRATION S'ENRICHIT

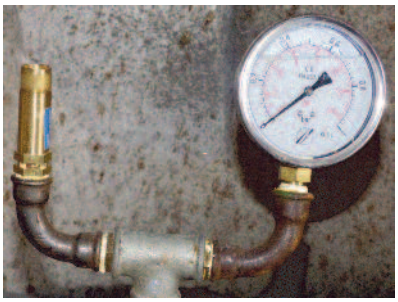
- La Bibliographie, avec de nombreux ouvrages historiques et liens vers la Bibliothèque Nationale de France sur l'histoire des bouilleurs de cru et de la distillation en France.
- Les groupes de sécurité, bientôt les alcoomètres.
- Nous vous proposons des couvre-chefs à l'effigie de la Fédération Nationale, ainsi qu'un remarquable stylo.

Pour ceux qui seraient intéressés, contacter le secrétariat de la fédération.

Vous retrouverez ces articles lors du Congrès National 2022 à Saints-Geosmes (52).

SÉCURITÉ DES ALAMBICS

Groupe de sécurité



Nous vous proposons un groupe de sécurité, manomètre et soupape, conforme pour l'utilisation sur un alambic à bain-marie. Il est numéroté comme il se doit avec son certificat de tarage. Nous vous faisons bénéficier de prix très attractif.
La soupape et le manomètre sont vendus ensemble pour le prix de 86,07 € soit 76,92 € le groupe de sécurité et 9,15 € de frais postaux.
Nous pouvons facturer aussi bien un syndicat, une fédération qu'une commune.
Contacter Bernard TOURNOIS au 06 52 043 31 50 ou bernard.tournois@fnsrpe.com

Un rappel pour votre sécurité pendant la distillation avec un alambic à bain-marie.

Vérifier la présence de l'eau, le trop plein doit déborder.
Vérifier le bon état du manomètre de pression.
Vérifier la soupape de sécurité.
Ne pas dépasser maxi 0,5 bar.
Prendre son temps, ne pas stresser, la distillation doit rester un plaisir pour sortir le meilleur nectar.

NOUS CONTACTER

Tél. : 06 70 59 31 56
jeancharles.cheritat@fnsrpe.com
Secrétariat : secrétariat@fnsrpe.com

Suite du numéro 366...

Le noisetier est un arbuste fruitier apprécié pour ses délicieuses noisettes, vertes ou blondes.

Nom : Corylus avellana de la famille des Betulacées, de type arbuste, d'une hauteur de 4 à 6 m, planté en exposition ensoleillée dans un sol ordinaire, plutôt léger, à feuillage caduque, la floraison s'étale de février à avril, la récolte de septembre à octobre. À l'état sauvage, il croit dans toute l'Europe. On le rencontre moins facilement en région méditerranéenne. Le noisetier peut dépasser 3 mètres de haut.
La noisette présente de nombreux bienfaits et vertus pour la santé. En fait, on mange des noisettes depuis la nuit des temps ! Des archéologues ont en effet retrouvé des restes fossilisés dans des sites datés de plus de dix mille ans.
Le noisetier n'apprécie guère le balanin, un coléoptère qui troue la coque des noisettes pour y pondre à l'intérieur. Le capricorne du noisetier mine le bois. Le phytopte du noisetier est un acarien qui déforme les bourgeons. La larve se développe à l'intérieur des noisettes et les mangent !

Quant à l'oïdium, il est assez fréquent. Espèces et variétés de noisetier : Trois variétés de noisetier sont produites à grande échelle : « Ennis » : gros fruits ovoïdes, coque claire. « Fertile de Coutard » : gros fruits ronds, très parfumés, à la coque foncée. « Segorbe » : fruits arrondis, chair ferme et parfumée : Merveille de Bollwiller » : ronde, coque dure, très résistante au froid.
Pour l'élaboration d'une eau-de-vie de noisettes, il faut ouvrir les noisettes, il faut compter qu'avec 10 kg de noisettes on obtiendra 4 kg d'amandes ou brisures. Les amandes devront être de couleur claire, non rances avec absence de toute pourriture. Toute altération par des champignons produit de l'aflatoxine au goût de moisi que l'on pourra retrouver dans les distillats. Les amandes devront être grillées, généralement dans un four, à

175/180° pendant 10 à 15 minutes. Pour éviter toute oxydation, les amandes seront ensuite broyées très finement et mises immédiatement à macérer, pendant 8 à 10 jours dans une proportion d'un litre d'alcool (généralement de pomme) à 50% Vol pour 1,5 kg.
Après la macération, une distillation très lente devra être menée à travers un alambic équipé d'un déflegmateur afin d'obtenir un esprit de noisettes. Le distillat sera réduit au degré de consommation après un délai d'attente de 1 à 2 mois et mis en bouteilles vertes ou brunes.

... A suivre

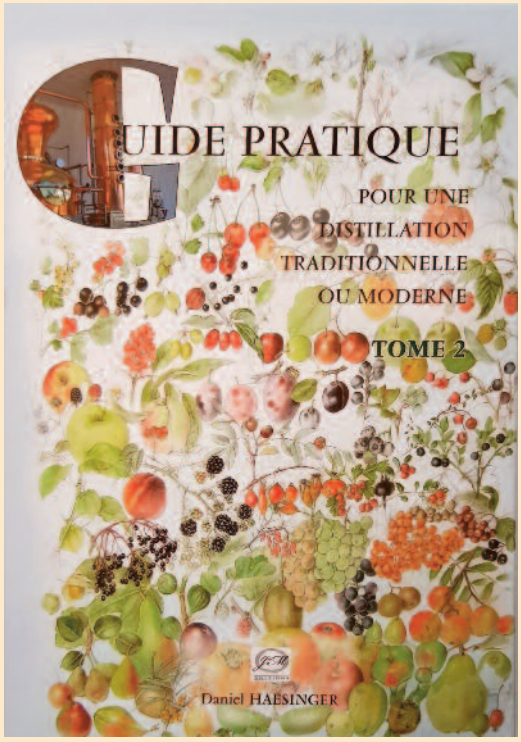
Extrait du livre de M. Daniel HAESINGER
« Guide pratique pour une distillation traditionnelle ou moderne »,

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 !

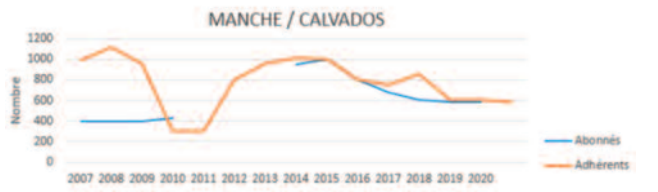
https://fnsrpe.com/documentation/boutique/

LA NORMANDIE A TOUJOURS ÉTÉ À L'AVANT-GARDE DU COMBAT DES BOUILLEURS DE CRU ET DES DISTILLATEURS

Quelques dates

- loi du 14 décembre 1875, distillation sans limite sans droits sans contrainte car trop de production de pommes à cidre. Taxe importante multipliée par 5 si l'eau de vie est vendue.
- Début 1900, trop de fraude seulement 20% de l'alcool est déclaré. Les ligues anti alcooliques et les distillateurs professionnels veulent enrayer ce commerce clandestin.
- Les lois de 1900 et 1903 mettent fin au privilège des bouilleurs de cru et font exercer une surveillance des bouilleurs de cru beaucoup plus étroite. L'Ouest se rebiffe et contrattaque avec les députés favorables.
- La loi du 27 février 1906 rétablit les privilèges, libertés presque totales.
- A la guerre 14-18 l'alcool est réquisitionné pour le service des poudres, la loi du 30 juin 1916 limite à 10 litres hors taxe pour sa consommation.
- Dès le lendemain de la Guerre le syndicat national des Bouilleurs de cru se met en place et on retrouve le vicomte du Hamel de Milly, maire de Milly dans la manche responsable du département.
- Dans les années 30, 50 000 bouilleurs de cru dans la Manche, soit 1 électeur sur 2, donc très influents. 46 000 dans l'Orne 28 000 dans le Calvados : c'est plus de 60% des électeurs dans le Bocage qui sont bouilleurs de cru. Aux élections législatives hormis les communistes tous les autres candidats sont favorables à la cause « sacrée ». Mais la loi ne change pas.
- Le 17 septembre 1933, le 6e congrès national des bouilleurs de cru se tient à Avranches, 4 000 bouilleurs de cru, toute une journée, dans une ambiance surchauffée. *« Le régime des bouilleurs de cru est contraire à la dignité Humaine »,* Le docteur Le Cacheux de Valognes fait l'apologie de l'alcool comme un *« excellent moyen thérapeutique ».*
- Le 24 février 1935, c'est la révolte, 5 000 bouilleurs de cru de l'Orne, de la Manche, du Calvados et de la Mayenne réclament le retour de la liberté de distiller. Ils brûlent les bondes des alambics, puis tentent de libérer un bouilleur de cru qui avait « botté les fesses à un gendarme ».
- C'est la grève des urnes aux municipales. Toute la région se soulève. Les paysans les rejoignent.
- A Barenton 300 bouilleurs vont trouver le percepteur pour lui proposer de payer les impôts en eau de vie.
- Le ton monte et la gendarmerie mobile est envoyée dans le Mortenais. Les soldats du Nord arrivent : c'est le retour à la loi, les fermes sont visitées, les alambics rescellés et le calme revient lentement après des modifications de la loi comme le paiement en fonction des 5 années précédentes, plus de visite domiciliaires, retour dans certains départements à une liberté complète de distillation moyennant une redevance forfaitaire.
- Ordonnance du 30 août 1960, la clause du grand-père. Elle stipule que *« l'allocation en franchise du code des impôts est supprimée. Toutefois, les personnes physiques qui pouvaient prétendre à cette allocation pendant la campagne 1959-1960 sont maintenues à titre personnel, sans pouvoir le transmettre à d'autres personnes que leur conjoint survivant. »*

La région est coutumière de la révolte puisque sous Louis XII c'est à Mantilly que débuta la révolte contre la gabelle.
Aujourd'hui encore la Normandie est une entité très importante à la FNSRPE, aussi bien par sa représentativité au sein du Bureau National que par la part importante de ses adhérents qui était de 15 % en 2020.



Chiffres de la FNSRPE

DEUX NORMANDS, SYMBOLES DE LA TRADITION CIDRICOLE EN FRANCE

Claude PRIEUR

Président adjoint de la Fédération Nationale depuis 20 ans, membre à part entière de la Fédération Nationale, sa voix a toujours porté auprès du Bureau National.

Déjà en 2008, Claude PRIEUR, Président du GIDAC (Groupement interdépartemental des distillateurs ambulants de Calvados et autres eaux de vie) se battait pour conserver les traditions des bouilleurs de cru. Le but du GIDAC étant aussi de maintenir le tissu artisanal de la profession pour maintenir la tradition et l'image de la Normandie dans un secteur ou 80% des volumes sont produits par les industriels.
Son entreprise située à Saint-Amand-Villages dans la Manche, fabrique des confitures, vend des denrées alimentaires, des produits cidricoles et dérivés. Son pommeau est très apprécié.

Daniel MARIE (D.M.)

Plus de vingt ans au service de la Fédération Nationale, membre du Bureau National et du Conseil d'Administration, il a toujours été un fervent défenseur des droits et acquis des bouilleurs de cru. Très connu, on le voit régulièrement dans les médias locaux et nationaux, Ouest-France, La Voix Le Bocage, TF1...

Avec une haute idée du métier. Il fait partie des 25 bouilleurs itinérants de Basse-Normandie agréés pour l'AOC (appellation d'origine contrôlée).

Par Sébastien LUCOT - @La Voix Le Bocage

Daniel Marie, originaire de Jurques (Dialan-sur-Chaîne, Calvados), fait partie des derniers bouilleurs de l'ex Basse-Normandie. Ils ne sont plus qu'une vingtaine aujourd'hui.
En ce moment, dans les campagnes, il n'est pas nécessaire d'avoir un nez de parfumeur pour reconnaître les effluves de pommes provenant de l'alambic d'un bouilleur ambulant. Alors, bouilleur de cru ou bouilleur ambulant ?
« Le bouilleur de cru c'est le client, la personne chez qui je vais distiller. Moi, je suis bouilleur ambulant. »

Comment se passe la distillation ?

Tout commence par un bon cidre. *« Je refuse de distiller un cidre mal fait. Rien qu'en le sentant, je sais déjà ce qu'il vaut »*, assure Daniel Marie, originaire de Jurques (Dialan-sur-Chaîne, Calvados) dont les 38 années de métier ont aguerri l'odorat.
Le cidre doit fermenter pendant au moins 6 mois pour que le sucre se transforme en alcool. Puis le jour J, Daniel installe son alambic dans la cour et le met à chauffer. Un tuyau déroulé pour puiser le cidre et la magie de la distillation peut commencer *« grâce à une machine à jet continu de marque Gazagne, poinçonnée et numérotée 147985. Elle a une capacité de 150 hectolitres. »*
Le cidre est chauffé jusqu'à ébullition, il faut ensuite refroidir la vapeur pour condenser l'alcool qui va retomber dans un décalitre grâce à une colonne de rectification.

« L'eau-de-vie doit sortir à 70°, je la teste avec mon alcoomètre. Avec 250 litres de cidre, je peux sortir entre 14 et 15 litres de calva. La limite est fixée à 10 litres d'alcool pur, soit 1 000°. 14 litres à 70° équivalent à 9,8 litres d'alcool pur, »

D. M.

Le calva sera ensuite conservé dans des fûts de chêne, *« c'est mieux pour le goût et les tanins »*

Qui peut bouillir ?

« Toute personne propriétaire ou locataire d'un verger peut bouillir, sans un nombre minimum de pommiers. »

D. M.

Quel avenir pour ce métier ?

Sur ce sujet, Daniel Marie n'est guère optimiste. *« Je dois prendre ma retraite d'ici 3 ou 4 ans. À ce jour je n'ai pas de repreneur. Le problème c'est que les vergers disparaissent, les pommiers tombent et ne sont pas remplacés. Ceux qui restent, bien souvent, sont pleins de gui. Il n'y a plus d'intérêt comme il y a une trentaine d'années, et la consommation d'alcool diminue. Je crains que dans 20 ans, notre métier ne soit mort. »*

La distillation terminée chez un particulier et Daniel range soigneusement son matériel avant de repartir sur les routes du Calvados ou la Manche.

Daniel pense à l'avenir

« J'adresse un petit mot à tous mes fidèles clients et mes collègues du Calvados et de la Manche, pour les bons moments que nous passons auprès de nos alambics. Il me reste encore 2 ou 3 ans en leur compagnie, j'espère trouver un repreneur qui sera à leur écoute pour distiller leurs fonds de tonneau afin d'obtenir un bon Calvados qui représente notre Normandie, qui malheureusement perd ses beaux vergers qui sont arrachés ou mal entretenus. »

Des remerciements appuyés à la FNSRPE et Guy RICHARD, preuve que les combats portés par des hommes passionnés peuvent aboutir.

« Encore une fois merci à Guy RICHARD qui a donné beaucoup de son temps avec des élus de terrain pour obtenir les 50 % de réduction de taxes. En reprenant la route pour mes dernières années, je souhaite à tous une bonne santé qui avec la pandémie bouleverse notre vie.

A bientôt »

Daniel MARIE

Ces bouilleurs ambulants sont bien conscients que sans les bouilleurs de cru, le métier de distillateur ambulant ne serait qu'un souvenir.

Le verger de Daniel à Jurque (Dialan-sur-Chaîne, Calvados)

Septembre 2021 - Daniel au château de Saint Denis MAISONCELLES tenu par des Suédois passionnés par toute la filière cidricole.

SE STRUCTURER POUR SAUVEGARDER LES TRADITIONS MÊME AU NIVEAU PROFESSIONNEL

L'Interprofession des Appellations Cidricole (IDAC) structure la filière professionnelle. Exporté à près de 50%, le Calvados confirme son développement sur plusieurs marchés en 2019 et enregistre une hausse significative de 8,7% de ses expéditions. Au total, 5,08 millions de bouteilles ont été commercialisées par les 300 opérateurs réunis au sein des trois Appellations d'Origine Contrôlée (AOC). Depuis, la COVID a tout chamboulé, diminution de 20 à 30% du chiffre d'affaires annuel.

Si à la suite de la crise sanitaire et économique, nombre de secteurs ont été soutenus par le gouvernement, l'Interprofession des Appellations Cidricoles (IDAC) tire le signal d'alarme pour les distilleries de Normandie. Selon l'organisation certaines sont en situation très délicate.

Entretien des vergers, récolte, pressurage, fermentation, distillation, vieillissement : les différentes étapes de la transformation de la pomme à cidre et de la poire à poiré rythment le travail de ceux qui se consacrent au développement de produits d'excellence. (© Julien Boisard | IDAC)

« À l'heure de l'économie décarbonée, notre écosystème contribue de manière essentielle et pérenne à l'exploitation de 3 millions d'arbres. C'est un atout considérable pour nos distilleries, et plus largement pour la Normandie. Après la crise du COVID qui a affecté tous nos circuits de distribution et interrompu les flux touristiques, à nous de démontrer que nos produits sont attractifs, en phase avec l'époque, et portent haut les couleurs de la France dans le monde. »

DIRECTION RÉGIONALE DES DOUANES ET DROITS INDIRECTS DE BESANÇON

CAMPAGNE DE DISTILLATION 2021 - 2022

Face au contexte sanitaire, les démarches postales sont à privilégier, sans déplacement en bureau des douanes.

Conditions de la campagne

Les opérations de distillation réalisées au cours de la campagne 2021-2022 devront intervenir pendant la période du 1er septembre 2021 au 31 août 2022. Les ateliers publics et brûleries sont autorisés à fonctionner entre 6 h et 19 h, aucune distillation n'étant autorisée le dimanche ni les jours fériés.
L'enlèvement des alcools distillés est autorisé à partir de 18 h et jusqu'à 19 h le jour de leur fabrication ; puis à partir de 9 h le lendemain.

Obtention d'un DSA bouilleur de cru. Afin d'être autorisé à distiller, le bouilleur de cru devra remplir une « **déclaration de distillation - demande de délivrance d'un titre de mouvement** », mise à disposition en mairie (annexes au présent communiqué), en ligne, ou à demander au bureau de douane par courriel.

Elle devra être **retournée par voie postale au plus tard 15 jours avant la date souhaitée des travaux**, suivant le lieu de distillation :

Pour le Doubs et le Jura
Au bureau des douanes de Lons-le-Saunier
Immeuble Le Président - 15 place de Verdun
39000 LONS-LE-SAUNIER
courriel : r-lons-le-saunier@douane.finances.gouv.fr
téléphone : 09 70 27 66 98

Pour la Haute-Saône et le Territoire de Belfort
Au bureau de douanes de Vesoul
13 rue de la Corne Jacquot Bournot
70000 NOIDANS-LES-VESOUL
courriel : r-vesoul@douane.finances.gouv.fr
téléphone : 09 70 27 66 77

Le bouilleur de cru veillera à joindre à sa demande une **enveloppe timbrée à ses nom et adresse**, afin d'obtenir en retour un document simplifié d'accompagnement « DSA bouilleur de cru ». Ce document, en plusieurs exemplaires, sert à justifier du transport légal des matières à distiller puis des alcools obtenus (exemplaire 4) et à liquider l'impôt (exemplaire 3, à **toujours** retourner en douane).
Il est fortement conseillé d'anticiper cette démarche postale : déposer la déclaration de distillation au plus tôt (par exemple, dès la réservation de l'alambic) garantira au bouilleur la bonne délivrance de son DSA avant la date des travaux de distillation souhaitée.

Modalités de paiement du droit de consommation

Le droit de consommation sur les alcools est à acquitter immédiatement : en retournant au bureau des douanes l'exemplaire 3 du DSA accompagné du moyen de paiement, dans les 3 jours suivant la distillation, cachet de la poste faisant foi.
Le règlement par envoi d'un chèque à l'ordre du Trésor Public est à privilégier.

Procuration (voir le modèle en page 4 de la revue)

Le bouilleur de cru pourra se faire représenter dans ses démarches et autoriser un tiers, dûment identifié, à réaliser les opérations pour son compte.

ACTIVITÉS DE L'ASSOCIATION LES FRUITS DU PAYS DE COURBET

Par un beau samedi ce sont une quarantaine de personnes, amoureuses de la nature et des fruits, qui se sont retrouvées au verger de Daniel ROY à **MALBRANS (25)**. Tous ont répondu présent à l'invitation de l'association les Fruits du Pays de Courbet, qui organisait cette matinée très fructueuse.

Des démonstrations de greffes diverses ont été réalisées par les passionnés que sont les bouilleurs de cru. La greffe étant la seule possibilité de conserver les variétés anciennes de fruits locales, et avec la taille, le bon entretien des vergers. Ces deux atouts, sont les buts principaux de l'association qui regroupe actuellement **150 adhérents des communes des anciens cantons d'AMANCEY et d'ORNANS** et des environs.
Chacun a pu partager ce type de manifestation qui, de plus avait été annulées en 2020, en apportant des conseils de leur expérience personnelle. Les moments de convivialités, offerts par nos hôtes ont été également très appréciés. Malheureusement cette année, la production de fruits a été anéantie par les gelées tardives du

printemps et la récolte sera quasiment nulle.

Cette rencontre sera suivi par **l'Assemblée Générale annuelle** qui se tiendra à **AMANCEY**, à la salle MUSY, le samedi 9 octobre 2021 à 9 h 30 et sera suivie d'un repas servi sur place.

Toutes les personnes qui sont intéressées par nos activités peuvent rejoindre l'association en adhérent à cette structure pour une cotisation de 15 €.

Pour vous inscrire à notre AG, vous pouvez contacter le président de l'association qui vous donnera toutes les informations utiles : Pierre LAZZARONI – tél : 03 81 86 64 53.

Marie Claude Jouffroy

HAUTE-MARNE

PÉRIODES DE DISTILLATION CAMPAGNE 2021-2022

Le service des douanes de Troyes informe sur les dates et heures d'ouvertures des distillations pour la campagne 2021-2022
L'extension de la période de distillation demandée en 2020 par la FDBcru 52 est confirmée pour 2021-2022 :
L'article 319 du Code Général des Impôts habilite l'Administration des Douanes dont relève le secteur des Contributions Indirectes, à fixer annuellement les périodes et horaires durant lesquels sont autorisées les distillations.

Les dates des distillations pour la campagne 2021-2022 sont :

- Bouilleurs de cru distillant eux-mêmes en atelier public : du mercredi 1er septembre 2021 au samedi 30 juillet 2022 (inclus).
- Bouilleurs ambulants agréés : du mercredi 1er septembre 2021 au samedi 30 juillet 2022 (inclus).

Les horaires de travail des ateliers publics restent inchangés également fixés comme suit : de sept heures à dix-huit heures.

Le Président départemental
Dominique THIEBAUD

FAQ, trucs et astuces

L'AUTOMNE LA SAISON DE TOUS LES TRAVAUX AU VERGER

De septembre à fin décembre, cette période n'est pas de tout repos pour le propriétaire d'un verger.

Tout d'abord, il y a les récoltes, tant attendues mais elles méritent attention car chaque fruit se conserve différemment. Le fruitier est- il prêt pour recevoir les fruits qui pour certaines variétés de pommes anciennes gardées dans de bonnes conditions peuvent nous régaler jusqu'en avril voire mai. Cette étape gérée n'est pas une fin en soi ; il faut nettoyer tous les fruits tombés et les fruits tuméfiés qui sont restés sur l'arbre. Un gros nettoyage reste à faire.

Tout l'été, chacun de nous a rêvé à de futures plantations, a rêvé de développer et de rajeunir son verger ; ne dit-on pas : « A la Sainte-Catherine tout bois prend racine ! ».
Il nous faut anticiper car la plantation de fruitiers peut se faire dès la chute des feuilles et même dans les périodes ou il ne gèle pas trop fort. Les fruitiers en pot peuvent être plantés au printemps. Dans tous les cas, prévoyez déjà l'arrosage de ces sujets pendant l'été.
Le bouturage, le nettoyage et la taille, la plantation des baies peuvent déjà se faire.
Si vous avez la main verte pourquoi ne pas essayer des boutures de cognassier et de vigne.

Pour votre verger déjà bien installé, une fumure est à prévoir.
En novembre, tous les travaux de taille, fumure, nettoyage restent au programme.
Les plantations de tout type de fruitiers et de baies sont d'actualité.
Les boutures des baies et de certains arbres restent au programme.
N'oublions pas de traiter à la bouillie bordelaise une fois les feuilles tombées, renouveler l'opération dix jours plus tard. Attention, le surdosage n'est pas nécessaire.
Avant l'arrivée de l'hiver, on accentue les traitements utiles et le nettoyage afin de se débarrasser des maladies présentes sur notre verger.

Décembre va nous permettre de surveiller, d'aérer notre fruitier et d'éliminer les fruits avariés ; prenons soin de notre récolte. Si la récolte a été abondante, vous avez à gérer vos tonneaux et prendre contact avec le responsable de l'alambic public. Vous devrez vous informer des formalités douanières pour la campagne 2022.
Il convient aussi d'apporter de l'attention à nos différents outils et engins.

Ce petit résumé des actions à mener, la gestion de votre récolte et l'investissement de vos récoltes futures dans un verger sain seront sûrement productifs si Dame Nature reste sage. Bon courage à toutes et à tous.

Philippe GIRARD

Association des récoltant de fruits
et bouilleurs de cru de Haute-Saône

Bouilleurdecru70@laposte.net – 06 51 24 40 52

Echo des Fédérations

JURA

A la Chapelle-sur-Furieuse, qui ne connaissait Bernard ?

Tu as été tour à tour hôtelier, restaurateur, barman, vigneron, jardinier, amoureux des arbres fruitiers et aussi trésorier et gardien de l'atelier public pendant plus de 30 ans. Recevant les confidences, tu entendais tout... mais ne répétais rien !

Parti trop tôt, un matin en déjeunant, discrètement, sans déranger, tu resteras à jamais dans nos mémoires. C'est très triste de voir ton hôtel-restaurant fermé et envahi par la végétation, tes vergers sans entretien, ton jardin en friche et tes forêts « orphelines ».
Ton départ a provoqué un vide important pour le village.
De là-haut, tu dois voir le local de distillation rénové, avec le nouvel alambic, et pour ça, tu dois être content que la tradition se perpétue.

Merci pour toutes ces bonnes années partagées, nous essaierons de continuer à vivre en appliquant tes idées.

Patrick Clerc et les bouilleurs du village

La page gourmande

par Jacqueline

Focaccia

Pour ce numéro 367, je vous suggère de réaliser une FOCACCIA. Ce pain plat cuit au four originaire d'Italie et cousin de notre fougasse, sert de base à de nombreuses recettes italiennes.

Ici la déclinaison sucrée est réalisée à la prune jaune et au raisin noir.

Ingrédients :
pour 4 personnes

- 2 g levure de boulanger déshydratée
- 10 cl d'eau
- 200 g de farine T45
- 1 g de sel
- 40 g de sucre en poudre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ½ gousse de vanille
- 3 cuillères à soupe de crème épaisse
- 1 grosse prune jaune
- 50 à 70 g de raisin noir
- 2 cuillères à soupe de cassonade

Préparation :

Dissoudre la levure dans l'eau tiède, laisser fermenter un quart d'heure à l'abri des courants d'air.
Dans un saladier, mélanger la farine, le sel, le sucre et les grains de la ½ gousse de vanille. Faire un puits et ajouter l'eau et la levure petit à petit en travaillant bien à la pâte pour que la farine absorbe le liquide. Terminer en incorporant l'huile d'olive.
Placer la pâte sur une surface farinée et pétrir pour avoir une consistance élastique. Mettre la pâte en boule et la placer dans un bol couvert d'un linge humide dans un lieu chaud sans courants d'air jusqu'à ce qu'elle double de volume (environ 1 heure).

Lorsque la pâte est bien levée, l'abaisser dans un moule à tarte de 25 cm de diamètre et la laisser à nouveau lever (dans les mêmes conditions que précédemment) pendant ½ heure.
Préchauffer votre four à 180°
Couper la prune en tranches ou en lamelles.
Etaler la crème sur la focaccia et disposer harmonieusement les tranches de prune et les grains de raisin noir.
Saupoudrer de cassonade et enfourner pour 20 à 25 minutes.
Servir tiède ou froid.

Cette recette sucrée peut être déclinée avec différents fruits en fonction de la saison. La focaccia est idéale pour nous régaler lors d'un goûter.

Recettes du cru

par Roland (Haute-Marne)

A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Le thym

Le thym à toutes les sauces et pourquoi pas en sirop ou liqueur ?
Et si vous essayiez en esprit de thym à base d'eau de vie ?

Le thym est une plante aromatique très appréciée pour ses propriétés **médicinales**, mais aussi en cuisine et dans la vie de tous les jours. On l'apprécie notamment pour ses vertus **antiseptiques, antibiotiques et antibactériennes**.

Comment l'utiliser :

Dans **la sauce tomate**, pour agrémenter un plat de **viande** ou de **poisson**, le thym accompagne et **parfume** délicieusement vos plats. Hormis l'utiliser pour ses qualités gustatives indéniables, que faire avec le thym ? On peut le **consommer de différentes façons** que ce soit **frais, séché** ou sous forme **d'huile essentielle** (celle-ci est contre-indiquée aux femmes enceintes et aux enfants en bas âge). Notez que vous pouvez aussi vous en servir pour **l'entretien de la maison** ! En effet, le thym vous servira, par exemple, à désodoriser votre intérieur.

Fiche pratique :

- Nom scientifique : Thymus Vulgaris
- Famille : Labiacées, Lamiacées, Labiées
- Origine : Bassin Méditerranéen
- Végétation : Vivace et rustique, il supporte des températures allant jusqu'à -10 voire -15°C.
- Floraison : Eté
- Feuillage : Persistant
- Usages : Cuisine, infusion, médicinal...

Quels sont les bienfaits du thym ?

Le thym est reconnu depuis des millénaires pour ses bienfaits. C'est une **plante riche en vitamines** qui est, de plus, **très concentrée en fer**. Le thym ne se substitue en aucun cas à une prescription médicale mais il peut aider à vaincre certaines maladies et à **combattre les refroidissements**. Consommé en infusion, accompagné de miel et de citron, le thym aide à renforcer ses défenses immunitaires et à se rétablir plus facilement après un rhume, par exemple. Sous forme de décoction, le thym libère toute sa puissance et cela en fait un très bon vermifuge pour les enfants.

Liqueur de thym

Tiré du site https://www.ptitchef.com

Ingrédients :
100 g de thym en fleur
1 litre d ´eau de vie
400 g de sucre
40 cl d'eau

Préparation :

Mettez le thym en fleur dans un bocal de 1 litre et demi propre et sec.
Arrosez d'eau de vie, puis laissez macérer un quinzaine de jours.
A l'issue de ce temps de macération, versez 40cl d'eau dans une casserole et ajoutez le sucre. Portez à ébullition et faites bouillir pendant 3 minutes pour obtenir un sirop. Laissez-le complètement refroidir. Filtrez soigneusement le contenu du bocal et mélangez-y le sirop complètement froid. Laissez reposer cette préparation dans un endroit sombre pendant 3 mois, puis procédez à la mise en bouteilles et bouchez hermétiquement.

L'Esprit de thym par Joël (Drôme)

Ingrédients :
1 bocal 1l et demi (avec caoutchouc)
50 gr de sommité florale de thym
50 cl d'eau de vie neutre
15 cl de sucre de canne liquide (type CANADOU)

Préparation :

Mettre l'eau de vie et le sucre dans le bocal, mélanger. Préparer une étoffe légère de type gaze ou un tissu aéré en forme de poche. Suspendre la poche au-dessus du niveau du liquide dans le bocal. Y déposer le thym. Fermer hermétiquement. Laisser tranquille au moins un mois. Secouer une fois le bocal pour que le liquide lèche légèrement le thym. Laisser reposer 2 jours. Filtrer.
Compléter avec de l'eau pour atteindre 75 cl.
A déguster frais entre amis.
Ce type de préparation peut se faire avec de nombreuses fleurs.

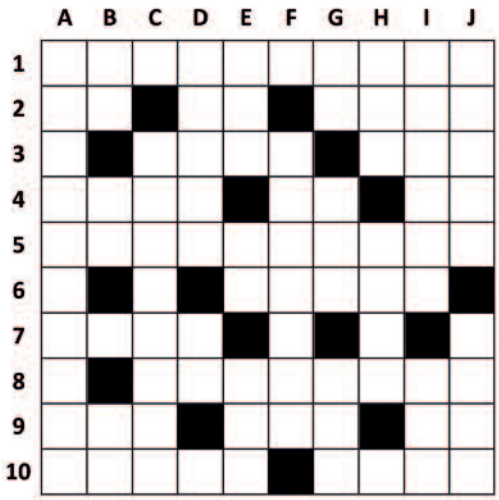
par Bruno

HORIZONTALEMENT

1. Le vin préféré de **Napoléon** (qu'il coupait d'eau !). **2.** Fonck et Guynemer en furent. Cœur de souris. Il fait dire la vérité. **3.** Après macération dans l'eau-de-vie, sa feuille était appliquée sur une plaie pour la désinfecter. Pour le cerf, c'est à l'automne. **4.** Fonda. De l'or pour le chimiste. Queue de pie. **5.** La bataille des Trois Empereurs. **6.** Ensemences. **7.** Entre Grèce et Turquie. **8. Napoléon** l'exonéra des taxes de distillation. **9.** Repère pour le géologue. Baudelaire a traduit ses « Histoires extraordinaires ». Dans les règles. **10.** Bonaparte s'illustra à celui de Toulon. Embarcation de compétition.

VERTICALEMENT

A. Le n°2 du Consulat. **B.** Hors service. Symbole doré. Régiment d'infanterie. **C.** Toulon le fut par les Anglais en décembre 1793. **D.** Roi de Naples et beau-frère de **Napoléon**. Du premier groupe. **E.** Belle-fille. Dans les titres universitaires. Un trou pour une solive. **F.** Le dernier fidèle destrier de **Napoléon**. **G.** Hervé court. Sa reddition en 1805 fut une victoire. Surnommé le « Braves des Braves » par **Napoléon**. **H.** Il a son pas. Une défaite prussienne en 1806. **I.** Peuples de l'Arctique. 104.2 à Dijon. **J.** Inscrivez sur vos tablettes ! Bonne ou mauvaise, parfois fixe, voire saugrenue !



Solutions de la grille 5 dans le N°368

Solutions de la grille 4 du N°366

HORIZONTALEMENT : 1. ATHENA. AIX. **2.** PRESIDENTE. **3.** HORTENSE. **4.** RIAIT. SETE. **5.** OE. LE. IS. **6.** CEZANNE. **7.** ISO. OCCIRE. **8.** TIN. LIE. CI. **9.** ETETAS. VER. **10.** USA. RUSE.
VERTICALEMENT : A. APHRODITE. **B.** TROIE. SITU. **C.** HERA. CONES. **D.** ESTIME. TA. **E.** NIET. ZOLA. **F.** ADN. LACIS. **G.** ESSENCE. **H.** ANEE. NI. VU. **I.** IT. TIERCES. **J.** XERES. EIRE.

Sacre de l'empereur Napoléon 1er et couronnement de l'impératrice Joséphine dans la cathédrale Notre-Dame de Paris, le 2 décembre 1804.
(détail) Création : 1806 – 1807 / Par Jacques-Louis David (1748 – 1825)
Musée du Louvre, Paris

Le sacre de Napoléon Ier et le Premier Empire
1804 - 1815

Le 9 novembre 1799, le gouvernement républicain du Directoire est renversé par un coup d'État auquel participe Napoléon Bonaparte, général revenu victorieux d'Italie. Une nouvelle constitution confie le pouvoir à trois consuls. En fin stratège, Napoléon se fait nommer Premier Consul et obtient le privilège de proposer et d'exécuter les lois. En 1802, Bonaparte est nommé consul à vie.

Le **2 décembre 1804**, il est sacré Empereur à Notre-Dame de Paris et devient Napoléon Ier. Il se lance alors dans une ambitieuse campagne militaire en Europe. Les puissances européennes partisanes de l'Ancien Régime (Angleterre, Russie, Prusse, Autriche, Suède) s'allient contre lui. Leurs troupes parviennent à gagner Paris le 31 mars 1814.

Cette entrée dans la capitale marque le début de la première Restauration et du règne de Louis XVIII. Ce règne est interrompu par les Cent-Jours, c'est-à-dire le retour de Napoléon au pouvoir (20 mars-22 juin 1815). Vaincu à Waterloo le 18 juin 1815, Napoléon est contraint d'abdiquer une seconde fois...

(© Bibliothèque nationale de France – 2021)

Scannez et écoutez

TECTONIC (ou SUGURU)

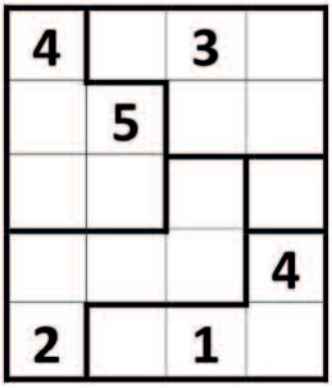
Jeu de logique

Complétez les grilles ci-contre avec les chiffres manquants dans chaque zone entourée de **gras**, sachant que :

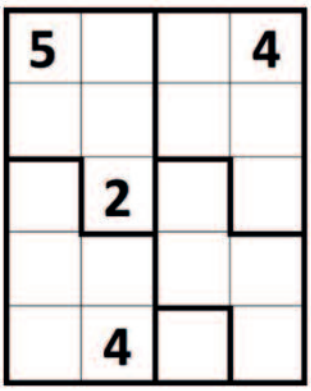
♦ une zone de deux cases contient les chiffres **1** et **2**, une zone de trois cases contient les chiffres **1**, **2** et **3**, etc. Une case unique ne peut contenir que le chiffre **1**.

♦ deux chiffres identiques ne peuvent se toucher, même en diagonale.

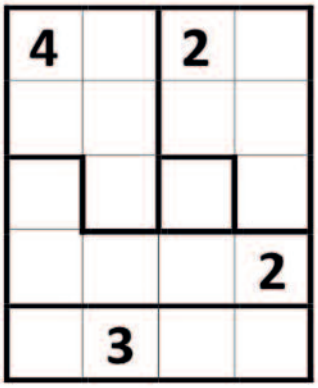
★☆☆☆☆



★★☆☆☆



★★★☆☆



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

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE

A ce jour, conformément aux restrictions sanitaires imposées et sous certaines conditions, le Pass sanitaire n'est pas obligatoire pour les réunions et Assemblées Générales du monde associatif.

Elle se tiendra le samedi 9 octobre 2021 à 10h30 à Val-de-Meuse (Montigny-le-Roi).

Ordre du jour : Rapport moral - Bilan financier 2019/2020 - Nomination réviseurs aux comptes 2020-2021 – Bilan des adhésions et abonnements – Congrès National 2020 et 2021 - Questions diverses.

Retrait DSA sur place pour 9h30 avec le Pôle des Contributions Indirect de Troyes.
Possibilité de repas sur place par le Relais du Môge.

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

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE

Elle se tiendra **samedi 13 novembre 2021 à 10 h** au restaurant « Le Relais des Moines » Villersexel (70110).
Accueil à partir de 9h30.
Vous devrez vous munir de votre Pass sanitaire ou d'un test négatif de moins de 72 heures.
Ordre du jour : Compte rendu Moral – Approbation du CR de l'Assemblée Générale 2020 – Compte rendu financier 2020 – Bilan des adhésions 2020 et point sur l'encaissement des cotisations 2021 – Montant de la cotisation 2022 – Renouvellement des membres sortants du Conseil d'Administration – Informations et questions diverses.
Elle sera suivie d'un repas au restaurant « Le Relais des Moines » Villersexel pour la somme de 30 €.

Inscription avant le 5 novembre 2021 auprès de :
• Michelle GEHANT
2, rue Jules Ferry 25310 BLAMONT – Tél : 03 81 35 17 02.
• Marie Claude JOUFFROY
1 rue des Grands Champs 25290 CADEMENE
Tél : 03 81 60 33 60.
• Patrick PAGE
3 Route des Vitres 25340 ABBENANS – Tel : 03 81 86 97 48

Votre pouvoir est à retourner à Michelle GEHANT
2, rue Jules Ferry 25310 BLAMONT

ASSOCIATION DES RÉCOLTANTS DE FRUITS, DES VIGNERONS ET BOUILLEURS DE CRU DU JURA

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE

A ce jour, conformément aux restrictions sanitaires imposées et sous certaines conditions, le Pass sanitaire n'est pas obligatoire pour les réunions et Assemblées Générales du monde associatif.

Elle se tiendra **le samedi 16 octobre 2021 à 10h à la Mairie de La Chapelle-sur-Furieuse**
Ordre du jour : Rapport d'activité – Bilan financier – Renouvellement des membres – Interventions et questions diverses.

Elle sera suivie d'un repas au restaurant LE RANCH à Bracon 39110 Salins-les-Bains (derrière Super U) pour la somme de 25 €, vin et café compris.

Inscription avant le 5 octobre 2021 auprès de :
Daniel Jacquemin – Tél. 03 84 37 25 83 ou 06 28 06 91 92, mail : daniel.jacquemin4@wanadoo.fr

Le pouvoir est à retourner à Patrick CLERC
5 chemin des Vignes 39110
La Chapelle-sur-Furieuse

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.**

COUPON D'ADHÉSION ET D'ABONNEMENT

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 Chérita. Rédaction, abonnement, administration : 10 rue des 4 Noyers - Villemervry - 52160 Vals-des-Tilles - Tél. : 06 70 59 31 56 - jeancharles.cherita@fnsrpe.com - Secrétariat : secretariat@fnsrpe.com. Conception, impression : Imprimerie du Petit-Cloître, Langres•Chaumont 36525/09/21. Imprimé sur papier issu de forêts gérées durablement. IMPRIM'VERT®