N° 368 - 72e année - Déc. 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)

Le retour des Assemblées Générales

En cette période où les entreprises renouent avec les réunions physiques, les associations en font de même. Ce moment chaleureux signe le retour de la convivialité qui est essentiel pour redonner du sens à nos actions. Les visioconférences ont été très pratiques mais ne remplaceront jamais l'efficacité des réunions en direct. Ces retrouvailles ne sonnent pas pour autant la fin des réunions digitales ou téléphoniques, ces technologies qui permettent de les rendre plus économes et plus rapprochées.

La saison d'automne a toujours été propice aux réunions de lancement des campagnes de distillation pour les bouilleurs de cru. A l'heure des retrouvailles, la vie associative retrouve enfin ses marques et peut organiser ses Assemblées Générales. Les organismes affiliés à la Fédération Nationale ne dérogent pas à la règle et en profitent pour réunir leurs adhérents.

Les réunions statutaires, les réunions d'informations ainsi que les formations ont repris dans les syndicats et associations tout comme les comices agricoles, les fêtes de la nature, des légumes, des fruits etc.

Depuis octobre, j'ai parcouru plusieurs milliers de kilomètres pour partager ces moments d'échanges avec vous et surtout faire passer notre message. En cette période de discussion du projet de loi de finance 2022 il ne faut rien lâcher. Que ce soit en Haute-Marne, dans le Jura, en Haute-Savoie, dans le Doubs, en Moselle ou ailleurs, les rencontres avec les parlementaires permettent d'échanger et de démontrer que la Fédération Nationale est présente, sérieuse et force de proposition.

Jean Charles CHERITAT

Plus d'info en pages 3 et 4

9 octobre à Val-de-Meuse (Haute-Marne) avec Monsieur le Sénateur Charles GUENÉ

16 octobre à La Chapelle-sur-Furieuse (Jura) avec Mme la sénatrice Marie-Christine CHAUVIN

6 novembre à Saint Jeoire en Faucigny (Haute-Savoie) avec Monsieur le Maire de MIEUSSY

13 novembre à Villersexel (Doubs) avec Monsieur le député Christophe LEJEUNE

27 novembre à Puttelange-aux-Lacs (Moselle)

Les Vœux du Président

Au nom des membres du Conseil d'Administration de la F.N.S.R.P.E. je vous présente mes meilleurs vœux pour 2022 et vous souhaite de très bonnes fêtes de fin d'année en famille ou entre amis. Je vous donne rendez-vous en mai 2022 pour le Congrès National à Saints-Geosmes en Haute-Marne.

Jean Charles CHERITAT

Édito

L'automne est toujours propice au travail de la terre, à la plantation des bulbes floraux, au choix et à la mise en place des fruitiers, aux tailles de saison... C'est aussi le moment des portes ouvertes des vergers qu'ils soient conservatoires ou non. C'est le moment où l'on trouve sur les étals toutes les variétés de pommes ou poires comme en octobre à Bernwiller ou plus de 170 variétés de fruits ont été exposées.

L'automne c'est bien sûr la période de préparation des fruits pour la prochaine distillation. Cette année les récoltes semblent au plus bas dans certaines régions, le Grand-Est a souffert des gelées tardives et de la pluie qui a « lavé » les fleurs de nos arbres. Les apiculteurs souffrent aussi du manque de miel par la rareté de la floraison. D'autres régions ont pu bénéficier d'une météo plus favorable comme la Seine-Maritime ou les pressoirs à jus fonctionnent à fond en ce mois de novembre. Du nord au sud, d'est en ouest on voit que la végétation se transforme au gré des aléas climatiques et des années.

Le consensus obtenu à la COP 26 sur les actions à mener pour faire face au changement climatique permettra-t-il de maintenir le réchauffement sous les 2° d'ici 2100 ? Pour la 1ère fois, il est écrit qu'il faut réduire notre « dépendance aux énergies fossiles », certains pays ont même accepté de renoncer au charbon comme la Pologne, le Vietnam et le Chili. C'est un début.

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

Sommaire

Réglementation	2
La vie de la FNSRPE	3
Echo des Fédérations, syndicats	3-4
Technique	5
Fédération Côte-d'Or	6
Echo des Fédérations, syndicats	7-8
Faq, trucs et astuces	9
Recettes	10
Jeux	11
La vie de la FNSRPE	12

Les graines doivent être semées partout. Quelques-unes seulement porteront des fruits. Mais il n'y aurait pas de fruit si toutes les graines n'avaient été semées. *Aster LEV*

Ce n'est pas parce qu'en hiver on dit « fermez la porte, il fait froid dehors », qu'il fait moins froid dehors quand la porte est fermée.

Pierre DAC

FÉDÉRATIONS À L'HONNEUR

369 : BAS-RHIN
370 : MOSELLE
371 : HAUTE-SAÔNE

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)
2° : Lieux de distillation (Articles 318 à 320)
Article 318
Version en vigueur depuis le 01 juillet 1979

Les distillations opérées par les bouilleurs de cru ou pour leur compte doivent avoir lieu en atelier public, dans les locaux des associations coopératives ou, aux conditions fixées par l'administration, chez les bouilleurs de profession. Les distillations à domicile sont interdites.

Article 319
Version en vigueur depuis le 22 avril 1998

A la demande des conseils municipaux ou des syndicats agricoles et de bouilleurs, il est ouvert au moins un atelier public de distillation par commune ou hameau, sur des emplacements ou locaux publics que le directeur régional des douanes et droits indirects désigne, après avis du conseil municipal, et où les périodes et les heures de travail sont fixées par le directeur régional précité.

Article 320
Version en vigueur depuis le 01 juillet 1979

Sont considérés comme associations coopératives les groupements de propriétaires, fermiers et métayers réunis en syndicats professionnels ou en associations coopératives de distillation, qui déposent leurs appareils et leurs alcools et effectuent la distillation des vins, cidres, poirés, lies, marcs, cerises, prunes ou prunelles, provenant exclusivement de la récolte de leurs membres dans des locaux gérés par lesdits syndicats ou associations et agréés par l'administration.

Les dispositions des lois et règlements sur les distilleries sont applicables à l'agencement des locaux gérés par les syndicats ou associations coopératives et aux opérations qui y sont pratiquées.

Les membres de chaque syndicat ou association coopérative sont solidairement responsables de toutes les infractions commises dans le local commun. Les syndicats professionnels ou associations coopératives peuvent toutefois présenter à l'agrément de l'administration deux de leurs membres qui sont solidairement responsables des infractions commises dans le local commun et des droits sur les manquants constatés, sauf le recours contre les membres du syndicat ou les associés, tel qu'il est réglé par les statuts.

3° : Déclarations (Article 321)
Article 321
Version en vigueur depuis le 01 juillet 2017

Pour les distillations faites en atelier public ou dans les locaux des associations coopératives, les bouilleurs de cru sont personnellement dispensés de toute déclaration ; l'accomplissement de cette formalité, qui doit avoir lieu trois jours avant le commencement des travaux, incombe, soit au possesseur de l'alambic (professionnel ou simple particulier), soit au gérant de l'association.

Le transport des produits fabriqués s'effectue sous le lien des documents mentionnés aux articles 302 M, 302 M bis ou 302 M ter.

Les eaux-de-vie ne peuvent être enlevées qu'après reconnaissance du service. A défaut de reconnaissance, l'enlèvement ne peut être opéré avant l'heure fixée pour la fin des opérations de la journée.

Les eaux-de-vie produites en atelier public peuvent être emmagasinées en suspension des droits dans un local commun soumis aux visites de l'administration et sans communications intérieures avec d'autres locaux contenant de l'alcool.

Les articles du prochain numéro porteront sur la réglementation du cautionnement

Jean Charles CHERITAT

A SAVOIR
Article 51 du CGI
Les matières premières et les eaux-de-vie appartenant à chaque récoltant doivent être logées de façon distincte et étiquetées de manière à pouvoir être reconnues facilement par le service.
Les matières premières appartenant à divers récoltants peuvent être mélangées dans l'alambic, sous réserve que les lots appartenant à chacun d'eux soient indiqués séparément dans la comptabilité « matières » tenue par le distillateur. Les eaux-de-vie obtenues sont ensuite réparties entre les ayants droit au prorata de leurs apports.

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

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

Président des Ambulants

La pandémie du Coronavirus a déstabilisé notre société, notre économie, notre gouvernement.
Elle a magistralement démontré que lorsque la santé est en danger, tout est en danger.
L'année 2021 se termine malgré tout, sur une note d'optimisme, en effet, la reprise de l'activité économique est meilleure que prévue pour un grand nombre d'entreprises.
Hormis pour les producteurs de fruits, après les gelées du printemps et un été humide, la récolte a été très médiocre pour de nombreux arboriculteurs. De ce fait, l'activité de distillation sera, elle aussi, très mauvaise en 2022.
Un réel préjudice pour les bouilleurs ambulants, notamment pour les nombreux jeunes diplômés, formés aux compétences techniques et nouvelles de la distillation, fraîchement sortis du centre de formation de Laval, le seul et l'unique centre reconnu officiellement par le Répertoire National des Certifications Professionnelles depuis le 24 janvier 2020.
Dans le précédent numéro, il a été évoqué la distillerie Baptiste comme formateur des distillateurs, je n'ai rien contre cette entreprise à but lucratif, mais notre organisme professionnel de bouilleurs ambulants soutient comme le RNCP le centre de formation de Laval qui organise cette formation des bouilleurs ambulants et participe au financement.
J'apporte mon appui sur la position du FNSRPE quant à la gestion administrative des formulaires réglementaires à renseigner par les bouilleurs de cru.
Certes cela peut paraître fastidieux pour certains, mais pour voir perdurer des traditions ancestrales il faut parfois se sacrifier et s'adapter à la nouvelle technologie et aux moyens modernes de communication.
Félix Bogaerts disait : « La promptitude dans ses moyens de communications est le thermomètre de la civilisation d'un peuple. »

Je vous sais vivaces et d'un tempérament de haute précision.
Bonnes fêtes de fin d'année à tous.

Christian PARIS
Président du syndicat national des bouilleurs ambulants

VOTRE AVIS NOUS INTÉRESSE

Une année déjà, nouvelle présentation, nouvelles rubriques, nous voulons savoir ce que vous en pensez sur le fond et sur la forme. Prenez 5 minutes pour répondre à ce questionnaire ou 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

Scannez et découvrez !

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 ?

.....

Echo des Fédérations, syndicats

Assemblée Générale de la FÉDÉRATION DES PRODUCTEURS DE FRUITS DU BAS-RHIN le 2 juillet 2021 à Bouxwiller

Quelques chiffres pour présenter la fédération :
- Nombre de membres : 8 200
- 105 associations (ou syndicats)
- En moyenne plus de 250 cours de taille, de greffage, de conférences, etc.
- 800 arbres fruitiers hautes-tiges ont été replanté en 2020 avec le soutien de la Collectivité Européenne d'Alsace

Alors que nous avons en moyenne une cinquantaine d'expositions fruitières par an, aucune exposition fruitière n'a eu lieu en 2020. Dans son organisation, la Fédération est répartie sur 8 secteurs géographique du département et compte 5 commissions :
- la commission technique ;
- la commission pomologique ;
- la commission environnement ;
- la commission des professionnels ;
- la commission des bouilleurs de cru.

Cette dernière a organisé deux stages de distillation durant l'année avec la participation d'une soixantaine de personnes et une formation à grande échelle est prévue samedi 5 février 2022 à la salle polyvalente de Kirchheim.

Renseignements sur : www.fedearbo67.fr

Freddy ZIMMERMANN
Président de la Fédération des Arboriculteurs du Bas-Rhin

Freddy ZIMMERMANN (au centre) entouré de sa Vice-Présidente Doris SIEGEL et de Georges WIRTZ (Président des Producteurs de Fruits du Haut-Rhin)

Assemblée Générale de la FÉDÉRATION HAUT-MARNAISE DES SYNDICATS DE BOUILLEURS DE CRU ET RÉCOLTANTS FAMILIAUX DE FRUITS du 9 octobre 2021 à Val-de-Meuse

Merci à Monsieur Romary DIDIER, Maire de Val-de-Meuse pour la tenue de l'Assemblée Générale qu'il a autorisée dans sa commune.

Rapport moral du President 2020/2021
Resumé :

« Nous venons de passer une année plus qu'inhabituelle, rendez-vous annulés, restrictions multiples difficile de faire un bilan très positif. Nous sommes très heureux de nous retrouver en présentiel.

Depuis nos élections respectives, nous avons travaillé avec Jean Charles Cheritat nouveau président National et d'autres, pour rationaliser, pour partager, pour optimiser nos outils de communication afin de donner de la visibilité à nos fédérations. D'autres actions ont été menées pour la continuité de nos activités de distillation avec des actions combinées au niveau départemental, régional et national nous avons fait en sorte de pouvoir ouvrir nos ateliers de distillation qui n'étaient pas considérés comme activités essentielles.

2020/2021 ne restera pas non plus dans les annales d'activités dans nos ateliers publics souvent privés de matières à distiller. Je remercie les services des douanes pour les bonnes relations que nous entretenons.

Notre fédération au regard des autres, compte un bon nombre d'adhérents mais la baisse constatée il y a deux ans se confirme. Confinement, manque de fruits, vieillissement de nos adhérents, beaucoup de paramètres sont responsable de cela. Les phénomènes de retour aux sources, d'écologie, de circuits courts sont des éléments sur lesquels nous devrons surfer pour faire découvrir nos traditions.

Apres l'annulation du congrès 2020 pour cause de Covid, malheureusement et à notre grand regret nous avons dû de nouveau annuler le congrès 2021. Même si nos instances se sont rassemblées à Saints-Geosmes se fut dans un format réduit que la fédération départementale a organisé ce rendez-vous qui s'est limité au statutaire. Nous avons réaffirmé notre volonté de vouloir organiser un vrai congrès national. La fédération nationale à accéder à notre demande. Le congrès 2022 aura donc bien lieu à Saints-Geosmes.

Dominique THIEBAUD
Président de la Fédération Haut-Marnaise

Jean Charles CHERITAT (Président de la F.N.S.R.P.E.), Dominique THIEBAUD (Président de la fédération de Haute-Marne), Michel ANDREU (Trésorier de la Fédération de Haute-Marne), Monsieur le Sénateur Charles GUENÉ, Monsieur Romary DIDIER (Maire de Val-de-Meuse). A droite : l'assemblée.

Assemblée Générale de l'ASSOCIATION DES RÉCOLTANTS DE FRUITS, DES VIGNERONS ET DES BOUILLEURS DE CRU DU JURA du 16 octobre 2021 à La Chapelle-sur-Furieuse

Je remercie M. Bernard BRUNEL, Maire de La Chapelle, Mme Marie-Christine CHAUVIN, Sénatrice du Jura, Conseillère Départementale, M. Jean-Charles CHERITAT, Président National, M. Philippe GIRARD, président des Bouilleurs de Haute-Saône et du Groupement EST.

2020, année perturbée mais riche en fruits, 2021, en plus du Covid, les éléments se sont déchaînés pour beaucoup d'entre nous : gel, grêle, inondation, mildiou, et à la fin, blaireaux et oiseaux pour les vignerons. On va essayer de rester optimiste ! Ce n'est pas parce que les alambics vont produire du « vert de gris » qu'il faut s'endormir sur nos lauriers, pour ceux qui auront eu des matières à distiller.

Je vous encourage dans les ateliers publics à faire parler de nous en invitant ceux qui ne connaissent pas la distillation, par des reportages dans les journaux, nous n'avons rien à cacher, au contraire ! Plus on parle de nous, plus on sera crédible auprès de la population et ainsi, éviter les « fausses » informations.

Le CA a décidé d'envoyer une lettre aux mairies afin de les sensibiliser aux problèmes de l'avenir de l'activité et de sa législation : la loi impose que la distillation soit organisée par une association. La communication n'est pas toujours facile, mais il est utile de rappeler, que, sans les associations et leurs représentants nationaux défendants les acquis, beaucoup d'ateliers publics seraient fermés ! Alors, communiquons le plus possible...

Je voudrais le faire aujourd'hui : Guy Richard, assisté de son épouse Monique, secrétaire nationale, ont été des personnes déterminantes ces dernières années. Pendant 21 ans, Guy a su dynamiser et faire connaître au grand public les bouilleurs familiaux et récoltants de fruits que nous sommes. Son slogan était : « Nous ne sommes pas des fabricants de « gnôle », mais des producteurs de « nectars » à déguster avec modération, bien sûr, et aussi, des transmetteurs de traditions aux jeunes générations pour que les alambics continuent de parfumer nos villages. » C'est grâce à lui que les anciens ont gardé les franchises jusqu' à leur décès, et que tous les bouilleurs familiaux ont obtenu la détaxation de 50 % sur les premiers 1000°. Il avait une ferveur de convaincre impressionnante, et c'est en partie grâce à lui que nous sommes ici aujourd'hui : si on devait payer le plein tarif depuis le 1er degré, il y aurait certainement moins de bouilleurs ! Encore merci à Guy pour tout ce que tu as apporté à notre monde. C'était un réel plaisir de t'écouter. Les Bouilleurs de Cru et Récoltants de Fruits du Jura te souhaite, ainsi qu'à ton épouse, un repos bien mérité et une bonne santé. Jean-Charles qui t'a remplacé aura à cœur de poursuivre le chemin tracé.

Edith CLERC, Bernard BRUMEL (maire de la Chapelle-sur-Furieuse), Patrick CLERC (Président de l'Association du JURA), Jean charles CHERITAT (Président de la F.N.S.R.P.E.), Daniel JACQUEMIN (Trésorier de l'Association du Jura). A droite : l'assemblée attentive.

Thibaut Jolliet nous présente son travail de producteur d'absinthe, spiritueux et transformateur de plantes médicinales à St Maur, suivi d'une dégustation, très appréciée par l'assemblée.

Le Président de l'Association du Jura
Patrick CLERC

Suite du numéro 367...

Le noyer est un formidable fruitier, également très ornemental

Nom : *Juglans regia* de la famille des Juglandacées
de type fruitier, d'une hauteur de 15 à 25 m en climat tempéré ou chaud en exposition ensoleillée, dans un sol profond, ordinaire, bien drainé, d'un feuillage caduque, en floraison d'avril à mai, la récolte en septembre/octobre. Les fruits, des drupes coniques, sont entourés d'une enveloppe vert jaunâtre légèrement duveteuse. Pour l'utilisation des noix vertes dans l'élaboration de liqueur ou de vin de noix, elles doivent être récoltées avant la formation complète de la coquille, aux environs de la fête de la St-Jean. A maturité et après séchage, elles sont consommées durant l'hiver apportant un apport de sels minéraux et de vitamines. On en fait aussi une excellente huile très digeste et très appréciées en gastronomie.
La récolte se fait lorsque le brou de noix est légèrement entrouvert (se fissure). On peut aussi attendre qu'elles tombent ce qui garantie que le bon moment est venu. Une fois cueillies, on peut consommer les noix fraiche dans un délai de quelques semaines maximum. On peut aussi les faire sécher au soleil après avoir retiré le brou ce qui permet de les conserver de 1 à 2 ans sans aucun problème.
Posez les noix sur une seule couche et retournez-les régulièrement. Si le soleil se fait discret, choisissez une pièce aéré et sèche.

Pour l'élaboration d'une eau-de-vie de noix, il faut ouvrir les noix, il faut compter qu'avec 10 kg de noix on obtiendra 4,6 kg de cerneaux ou brisures.
Les cerneaux 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 cerneaux devront être grillés, généralement dans un four, à 175/180° pendant 10 à 15 minutes. Pour éviter toute oxydation, les cerneaux seront ensuite broyés très finement et mis 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.
Une distillation très lente devra être menée à travers un alambic équipé d'un déflegmateur afin d'obtenir un esprit de noix. 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

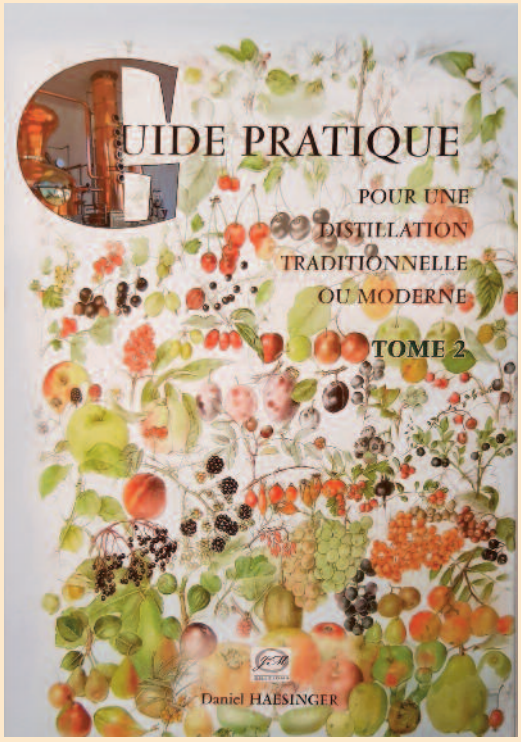
Extrait du livre de M. Daniel HAESINGER
« Guide pratique pour une distillation traditionnelle ou moderne »,

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/

CÔTE-D'OR

Comme chaque année, la saison de distillerie en Côte-d'Or débute aux alentours du premier décembre et dure plusieurs semaines. Cette saison rime alors avec sympathie, proximité et échange. L'atelier de distillerie bat alors son plein et l'agenda du distillateur ne désemplit guère. La saison dernière, Régis, le distillateur à travaillé pendant 2 mois et demi.

Les bouilleurs de cru du canton de Grancey-le-Château existent depuis 60 ans et la continuité a été reprise par une équipe de jeunes il y a maintenant dix ans. Ils ont ainsi continué la suite des anciens et le savoir-faire si rare. Romuald GARNIER est le président et Régis DEGRET le distillateur. Le local où Régis distille l'eau-de-vie se situe à Fraignot-et-Vesvrotte depuis trois hivers. Ce local récent est loué par l'association des bouilleurs de cru à la commune. Celui-ci se compose de deux alambics et présente suffisamment de place pour stocker le bois d'une semaine de chauffe. Il est très bien agencé.
En revanche, cette année si particulière ne ressemble à aucune autre et les fruits sont rares. En plus de la pandémie du coronavirus qui freine les rencontres et la convivialité au local, le gel sans précédent du printemps donne une faible quantité de fruits à distiller à Régis.
Ces gelées ne donnent donc aujourd'hui pas plus d'une semaine de travail pour le bouilleur.

La pandémie a eu des répercussions sur la vie de l'association. Le repas de l'assemblée générale qui se déroule habituellement au printemps n'a pas pu être fait. Les nombreux adhérents espèrent que la pandémie cessera pour pouvoir se retrouver et passer un agréable moment.

Pierre DEGRET

Echo des Fédérations, syndicats

Assemblée Générale de l'ASSOCIATION DES BOUILLEURS DE CRU DE FRANCHE-COMTÉ / BOURGOGNE du 13 novembre à VILLERSEXEL

Salle du restaurant « le relais des moines ».

Le quorum étant atteint, Michelle GEHANT présidente de l'association remercie les personnes présentes : Christophe LEJEUNE, député de Haute-Saône, Jean Charles CHERITAT Président de la F.N.S.R.P.E., en excusant Monsieur Jean François LONGEOT sénateur du Doubs. Suit une minute de silence pour les personnes de notre Association décédées.

1) Notre association vit grâce à ses bénévoles, ses collecteurs, tous les adhérents, administrateurs et membres du bureau qui sont présents sur le terrain ils ont œuvré malgré ces longs mois de restrictions suite à la covid un grand merci. Nous sommes des acteurs importants de notre environnement, de nos paysages par la sauvegarde des vergers et des variétés fruitières anciennes et locales, la transmission de l'art de distiller. Hélas que 3 manifestations publiques durant l'année Faucogney, Flagey et Ornans

2) L'assemblée générale du 3 octobre 2020 s'est tenue à RUREY uniquement avec les administrateurs, compte tenu des contraintes sanitaires en vigueur. Approbation du compte rendu à l'unanimité.

3) Compte rendu financier de l'exercice 2020 :

- Dépenses = 9 028,16 € – Recettes = 10 741,70 €
  Résultat = + 1 713,54 €
- Jean Luc Chanut, réviseur aux comptes, donne les informations sur la tenue des comptes, la révision a été effectuée le 26 août 2021. Après vote à l'unanimité quitus est donné au trésorier pour la bonne tenue de la comptabilité. Merci à la trésorière pour cet excellent travail.

4) Bilan des adhésions, nombre d'adhérents début 2020 : 869

5) Montant de la cotisation 2022, elle est maintenue à 15 €

6) Renouvellement des membres sortants du C. A. :
ARNOUX Denis, (ne se représente pas), CHASSEROT Pierre, GEHANT Michelle, JOUFFROY Marie Claude, MARCAIRE André, MEGNIN Ronald (ne se représente pas), MOUGIN François, PAGE Patrick, LEONI Alfred, SCHAAD Jean Claude. AUBRY Bernard a souhaité quitter le conseil d'administration. Un appel à candidature est lancé dans la salle et 3 personnes se présentent : PERRIGUET Dominique, ROMAIN Christian et MOUREAUX Serge. L'élection de l'ensemble se fait à main levée et à l'unanimité.

Bernard AUBRY a été honoré par Michelle GEHANT pour 50 années au service des bouilleurs de cru de Franche-Comte/Bourgogne . Marie-Claude JOUFFROY a remis un très beau panier que Bernard va déguster entre amis bien sûr. A droite : L' assemblée.

7) Informations et questions diverses : stockage des alambics et de la remorque. Après débat cette question sera traitée lors du prochain conseil d'administration qui devrait se tenir **en février ou mars prochain**. Destination de l'alambic de Souvans. Au vu des photos présentées qui montrent l'état de ce matériel, il est décidé à l'unanimité de vendre cet alambic pour destruction.

8) J.C. CHERITAT nous informe des perspectives de la Fédération Nationale, dont les relations avec les douanes pour une évolution des démarches plus adaptées avec les moyens de communication actuels. Un logiciel spécialisé pour la gestion des adhérents est actuellement en test.

9) Puis ce fut au tour de Christophe LEJEUNE de prendre la parole. Il nous félicita pour le travail accompli et nous encourage à poursuivre notre œuvre pour la transmission de ce savoir-faire. Il sera à nos côtés pour défendre nos droits.

Après remise d'un cadeau à B. AUBRY pour 50 ans passés dans l'association, la séance est levée à 12h30.

Marie-Claude JOUFFROY

Assemblée Générale de L'ASSOCIATION DES BOUILLEURS DE CRU DE HAUTE-SAVOIE du 6 novembre 2021 à Saint-Jeoire en Faucigny

Merci à Monsieur Antoine VALENTIN, Maire de Saint Jeoire en Faucigny pour la tenue de l'Assemblée Générale qu'il a autorisée dans sa commune.

La Présidente Suzanne BELLEGARDE a ouvert la séance en présence de son comité, du Président National Jean Charles CHERITAT, de M. ANDFREU trésorier de la Fédération de Haute-Marne.
M. Philippe GIRARD du Groupement Est est excusé.
Environ 70 adhérents ainsi que 4 bouilleurs ambulants étaient présents.
Ci-après résumé succinct : lecture du rapport financier 2020/2021 qui a été adopté à l'unanimité. Cotisation annuelle inchangée ; de nouveaux adhérents sont venus se joindre mais ne remplaceront pas ceux qui chaque année nous quittent. La relève paraît incertaine ; pour pallier ce manque, une visite sera faite à nos ambulants durant la période de distillation (qui sera plus courte vu la pénurie de fruits) afin de de récolter quelques nouvelles adhésions à travers nos jeunes en vue de faire perdurer cette tradition.
Présentation de Kévin REVENAZ tout jeune nouveau président des ambulants en remplacement de Jean Paul MUGNIER qui craignait de ne pas avoir de successeur.
Lecture du petit mot de remerciements de M. Guy RICHARD.
Information : le Musée Paysan de Viuz en Sallaz (74) présentera durant ces deux mois des projections sur l'alambic avec des témoignages. A cette occasion la présidente ainsi que deux ambulants offriront une prestation.
Parole a été passée aux ambulants et à l'assemblée et le mot de la fin est revenu à notre Président National qui a présenté 4 points principaux : 1) l'équipe dirigeante, 2) l'ouverture aux autres, 3) la reconnaissance de nos savoir-faire au niveau national et en dernier point : la communication.
La séance a été levée avec le traditionnel verre de l'amitié et le copieux buffet froid préparé par le comité dans la joie générale.

Suzanne BELLEGARDE.
Présidente de l'Association des bouilleurs de cru de Haute-Savoie

Jean Charles CHERITAT (Président de la F.N.S.R.P.E.), Suzanne BELLEGARDE (Présidente de 'Association de Haute-Savoie), Odile SANTOUX, Jacqueline BIZET-SAVOY (Trésorière de l'Association de Haute-Savoie), Yves GUERRIN

L' assemblée

Monsieur Jean Louis FORESTIER, Kevin REVENAZ, Aurore BAUD, Roger REVENAZ

FÉDÉRATION ARBORICOLE DU HAUT-RHIN

La Fédération des arboriculteurs du Haut-Rhin, avec la collaboration de plusieurs associations du département, met en place un vaste plan de formation en arboriculture « INITIATION aux techniques arboricoles familiales ». L'accès est ouvert à tout public.

les Nouveaux Moniteurs Arboricoles du Haut Rhin - session 2018-2020 promotion « François KEMPF »
Remise des dipômes de moniteurs arboricoles ce samedi 9 octobre à Hartmannswiller.

Quarante ans d'association et 170 variétés de Fruits exposées

Le public a répondu présent à l'invitation des arboriculteurs du Haut Sundgau. Il y avait beaucoup de fruits présentés, majoritairement du Sundgau et du verger conservatoire de Froeschwiller. Il était possible d'acquérir du jus de pommes, différentes variétés de pommes anciennes et des beignets de pomme.

Cette exposition a aussi été l'occasion de célébrer le 40e anniversaire de l'association ! Après les encouragements des élus et la remise de plusieurs médailles, dont celle du Chevalier du Mérite Agricole, les convives ont pris part le soir à une paëlla et, le dimanche, plus de 130 personnes se sont retrouvées pour déguster un bœuf gros sel .
https://www.fedearbo68.com/

La distillation au JT de TF1

Le 30 octobre j'étais en Haute-Marne en compagnie de Joël PAQUIS autour de l'alambic communal de VIOLOT pour un reportage sur la distillation dans un atelier communal.

Quand les médias montrent un intérêt pour nos alambics, parler des Bouilleurs de cru et de cette belle tradition, nous devons en profiter. 4 millions de téléspectateurs au JT de 13 heures sur TF1 le 16 novembre ont surement apprécié de voir tourner un alambic à bain-marie et entendre Joël raconter sa passion pour la distillation et surtout la plantation de fruitiers pour ses petits-enfants. La communication, la communication ...

Jean Charles CHERITAT

Assemblée Générale des BOUILLEURS DE CRU DU CANTON DE LANGRES (Haute-Marne) le vendredi 29 octobre

Très belle assemblée générale de l'association cantonale des bouilleurs de cru à Langres en présence du nouveau président national après 2 années perturbées par la crise sanitaire. Le désormais ex-trésorier Michel Vaulot après 26 années de loyaux services a reçu la médaille des bouilleurs de cru.

Jean Charles CHERITAT

Lionel HERLIN, André VAULOT, Daniel MASSOTTE (Président du syndicat de Culmont), Michel VAULOT, François DESCHARMES (Président du syndicat des Bouilleurs de cru du canton de Langres), Jean Charles CHERITAT (Président de la F.N.S.R.P.E.)

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

Après une année 2020 très perturbée par la pandémie COVID 19, nous avons tourné la page du calendrier sans problème, pour nous retrouver en 2021. Sera-t-elle meilleure, nulle ne le sait, et l'on doit encore attendre pour voir l'évolution.

Malgré tout cela, les arbres fruitiers nous ont donné beaucoup de bons fruits, ce qui nous a permis de réaliser les confitures, pâtisseries, jus et bien sûr de mettre le surplus en tonneaux. Après les avoir laissés fermenter, il est temps cette fois de procéder aux opérations de distillation, **comme ici dans l'atelier public de la commune de CADEMENE (DOUBS)**. Nous avons maintenant le droit de distiller toute l'année sauf les dimanches et jours fériés. Après avoir réservé l'atelier de distillation communal, une déclaration est faite au bureau des douanes du secteur. Les fruits sont transportés comme prévu dans le document (DSA), ensuite « la chauffe » peut commencer et il n'y a plus qu'à laisser l'alchimie se produire... De bonnes odeurs se diffusent autour du local, et souvent, des passants s'y arrêtent pour comprendre comment la transformation des fruits en alcool s'opère... On explique le fonctionnement de l'alambic aux plus jeunes qui, on l'espère, pendront la succession pour faire perdurer cette tradition ancestrale. C'est le seul moyen de préserver les vergers qui entourent nos villages, avec, très souvent des variétés de fruits anciennes et devenues rare. Dans ce but, nos associations locales procèdent souvent à des séances de tailles et de greffes pour tout public. Malheureusement cette période n'est pas favorable au grand rassemblement et nous devrons plutôt travailler seul dans nos vergers. Dommage, c'était tellement convivial... On espère retrouver toutes ces possibilités le plus rapidement possible.

Marie Claude Jouffroy

FONDS DE TERROIR (SARTHE)

Le syndicat des Bouilleurs de cru des fonds de terroir en Sarthe propose une formation à la distillation, « Les bases pour réaliser son eau-de-vie de qualité »
Le samedi 22 janvier 2022.
Elle débutera par la visite de la Distillerie du Sonneur, puis le repas pris au Café-Cantine l'épicerie du Pré avec distillation puis coupage. L'après-midi atelier de distillation de plantes et de gin.

Toutes les informations à fondsdeterroir@gmail.com
06 74 74 54 92 ou
02 72 91 56 74 et
sur www.distillerie-dusonneur.com

Daniel VITON devant l'alambic.
Photo « *Le Maine Libre* », Hervé PETITBON

SEINE MARITIME : UN LOUEUR D'ALAMBIC DEPUIS 3 GÉNÉRATIONS

Du jus à la distillation pour attirer les bouilleurs de cru.

Une activité de grand-père (1961-1971) au père (2000-2010) et fils (2005 à aujourd'hui) depuis 3 générations. De Maurice en passant par Francis et maintenant Stéphane, peut-être qu'Emeline reprendra le flambeau de cette belle histoire de famille en Seine-Maritime.
L'activité est spécialisée dans la distillation d'eau-de-vie de cidre. Depuis 2014, nous avons investis dans la micro-distillation par des conseils apportés de M. Daniel HAESINGER.
Pourquoi avoir choisi la micro-distillation ?
Nos vergers sont vieillissants et les tempêtes répétées réduisent le volume de fruits. La surface de plantation étant aussi réduite, nous plantons 4/5 arbres fruitiers contre 20/30 dans le passé. Il est toujours important de replanter pour l'écologie !
Nous apportons de l'aide, de l'accompagnement et des conseils lors de nos manifestations, sur la récolte, les fermentations, le stockage et les variétés à planter, par des flyers en lien avec le syndicat des distillateurs 76/27/60.

Les périodes de distillation se réduisent, mais le processus de la micro-distillation garde nos clients sur la non-perte de leurs fruits.
La SNC Masseline et fils s'est encore agrandi depuis 2018 sur une nouvelle prestation de jus de fruits (pomme, poire...) en push-ups de 3 L.

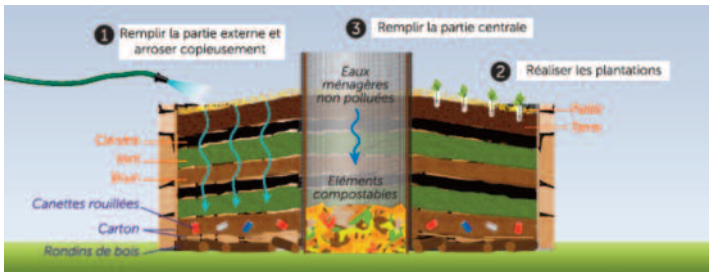
Alambic HOLSTEIN

Il y a du renouveau, nos anciens partent, les nouveaux se concentrent sur l'habitation, mais nos arbres fruitiers sont toujours présents pour les attirer. Sur la distillation, il nous faudra presque 10 ans pour qu'ils viennent nous voir, par le biais du jus et pour qu'ils connaissent les lois. Cette nouvelle activité les interpelle plus rapidement sur la distillation ou même la micro-distillation.

Stéphane MASSELINE

LA PERMACULTURE

La « permaculture » a fait son apparition médiatique dans les années 1970 (Bill Mollison et David Holmgren), époque du retour à la terre et des babas cool : c'est un mot-valise issu de la contraction de l'expression anglaise, utilisée dès le début du XXe siècle, « permanent agriculture » qui recouvre l'ensemble des façons de cultiver la terre en préservant leur fertilité naturelle. C'est une philosophie de vie où animaux, insectes, êtres humains, plantes et micro-organismes vivent en harmonie dans un environnement sain et auto-suffisant. De nombreux ouvrages sont disponibles du débutant jusqu'à l'autosuffisance en passant par la fertilisation des sols, le travail de la terre en été et en hiver.



La « culture sur butte », comme le jardin « trou de serrure », est une technique phare de la permaculture avec ses avantages et inconvénients comme l'augmentation de la surface du sol à cultiver mais est contre-productive dans un climat méditerranéen car entraine une évaporation trop importante.

L'homme réinvente constamment sa façon de vivre dans un mouvement de balancier, en allant de l'avant par la technologie, la recherche et revenant à une vie plus simple jusqu'à vivre en autonomie ou autarcie sur son territoire.

BIODIVERSITÉ

La biodiversité désigne l'ensemble des êtres vivants ainsi que les écosystèmes dans lesquels ils vivent. Ce terme comprend également les interactions des espèces entre elles et avec leurs milieux. L'homme fait partie de la biodiversité et sa survie dépend de son environnement, son bien-être est lié à a satisfaction de besoins fondamentaux grâce à une biodiversité florissante. Au-delà des matières premières pour son habitat, son chauffage et son habillement, les humains ont besoin d'écosystèmes naturels qui permettent :

- le maintien de la qualité de l'air ;
- la régulation climatique ;
- la purification de l'eau ;
- la lutte contre les maladies et les parasites ;
- la pollinisation ;
- la prévention des érosions.

Depuis 1900, l'abondance moyenne des espèces dans la plupart des grands biomes terrestres a chuté de 20%, affectant les contributions de la nature aux populations. Ce phénomène pourrait s'accélérer. Les ressources naturelles ne sont pas infinies et pourtant depuis la révolution industrielle l'humanité les exploite comme telles. De ce fait, tous les écosystèmes ont été grandement transformés par les activités industrielles, agricoles et autres.
Extrait du site :
https://webetab.ac-bordeaux.fr/college-argia/index.php?id=23060

BIOCONTRÔLE

Le biocontrôle est un ensemble de méthodes de protection des végétaux basé sur l'utilisation de mécanismes naturels. Seules ou associées à d'autres moyens de protection des plantes, ces techniques sont fondées sur les mécanismes et interactions qui régissent les relations entre espèces dans le milieu naturel. Ainsi, le principe du biocontrôle repose sur la gestion des équilibres des populations d'agresseurs plutôt que sur leur éradication. Comme les macro-organismes utiles aux végétaux qui sont essentiellement des invertébrés, notamment des acariens, insectes et nématodes, utilisés pour protéger les plantes des bio-agresseurs via la lutte biologique.

UN MOT SUR L'HORTICULTURE ORNEMENTALE

Cette filière des fleurs et feuillages coupés, plantes en pot et à massif, pépinières, bulbes regroupe 3 300 horticulteurs et pépiniéristes (en 2017) :

- 18 000 emplois (équivalent temps plein) ;
- 16 200 hectares de production ;
- 20 000 entreprises de distribution et commercialisation ;
- 29 000 entreprises du paysage.

La vente de végétaux d'ornement, de plants fruitiers et de plants forestiers représente un chiffre d'affaires de 1,2 milliard d'euros (en 2018) mais enregistre un déficit de 878 millions d'euros malgré les 68 millions d'euros d'exportation.

UN GUIDE SUR LA XANTHOMONAS DES ARBRES FRUITIERS À NOYAU

Cet ouvrage se veut avant tout un guide pratique à la disposition des arboriculteurs, pépiniéristes et techniciens. Il permet la reconnaissance de la maladie, ainsi que la mise en œuvre des mesures prophylactiques pour retarder son installation et des méthodes de lutte utilisables pour en limiter les effets lorsqu'elle est établie. Les nouvelles avancées scientifiques sur la biologie et l'épidémiologie de la maladie sont également abordées.

Auteur : Jean-Loup NOTTEGHEM, Jacques ROUZET, Alain GARCIN
Editeur : Centre Technique Interprofessionnel Des Fruits Et Légumes – Ctifl Collection : Hortipratic

Crédit photo : web,.ooreka, webetab.ac-bordeaux, Campus Saint-Antoine Marcousis, INRA

La page gourmande

par Jacqueline, Gaby et Daniel

L'appel aux recettes du terroir est toujours d'actualité. Si vous avez des recettes ou astuces que vous souhaiteriez faire partager aux lecteurs du Bouilleur de France, n'hésitez pas à les faire parvenir à : FNSRPE – 10 rue des 4 noyers – Villemervry – 52160 VALS DES TILLES, ou par mail à secretariat@fnsrpe.com. Merci à vous

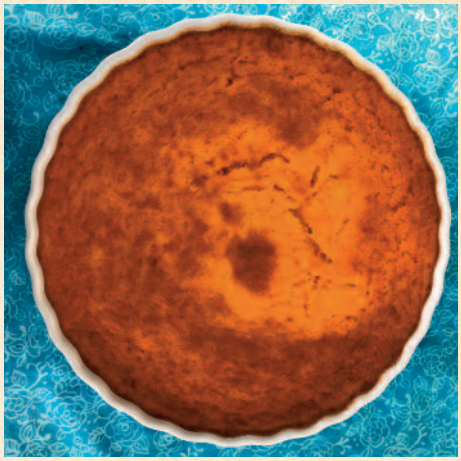
Millas à la citrouille

Cette recette du sud-ouest est à préparer sur 2 jours, à consommer fraîche et pour les plus gourmands nappée d'un peu de confiture maison.

Utiliser un moule à tourte ou à tarte ayant 28 cm de diamètre.

Ingrédients :
- Une courge de Nice d'environ 1 kg
- 4 œufs entiers
- 1 louche de riz au lait bien épais
- 1 louche de sucre
- 1 louche de maïzena
- 1 c à soupe de sucre vanille
- 1 bouchon de rhum

Préparation :
Dans un premier temps, peler et couper en morceaux la courge de Nice. La faire bouillir ¼ d'heure dans de l'eau salée.
L'égoutter et laisser refroidir.
La mettre au frais dans une passoire pour



terminer l'égouttage.
Préparer un riz au lait épais
Le jour de la réalisation, donner un tour de moulin à légume à la courge et faire chauffer votre four à 180°
Mélanger : l'œuf et le sucre et le sucre vanille de façon à obtenir une préparation mousseuse.
Ajouter le riz au lait, et la maïzena, bien mélanger le tout.
Incorporer la courge de Nice et un bouchon de rhum.
Mettre dans un plat et faire cuire pendant 50 à 60 min à 180°.
Sortir du four, laisser refroidir et mettre au frais pour le lendemain.

Bonne dégustation et surtout bon dessert.

Cheese cake à la clémentine Corse

Ingrédients :
- 3 clémentines corses pour le gâteau et 2 autres pour la décoration
- 250 g de spéculoos
- 80 g de beurre fondu
- 500 g de fromage nature, type Saint Môret ou Philadelphia ou Carré Frais
- 3 jaunes d'œufs
- 3 blancs en neige
- 100 g de sucre semoule

Préparation :
Faire fondre le beurre et laisser infuser pendant ½ heure avec le zeste râpé d'une clémentine et son jus.
Préchauffer votre four à 160°.
Emiettez les biscuits et les mélanger avec le beurre fondu.
Dans un moule rond à charnière, tasser le mélange obtenu en essayant de faire remonter les miettes embeurrées sur les bords du moule.

Passer le moule 10 min au four et le sortir.
Pendant ce temps, battre au fouet le fromage avec les jaunes d'œufs, le sucre en poudre et le zeste râpé de 2 clémentines.
Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation précédente.
Verser la crème obtenue sur le fond biscuité et cuire 40 min environ.
Attendre 5 min à la fin de la cuisson pour ouvrir la porte et patienter 10 min après avoir entrouvert la porte, avant de sortir le gâteau du four.
Une fois bien refroidi, le placer au réfrigérateur 4 h couvert d'un film alimentaire pour qu'il se fige.

Le sortir 30 minutes avant de le déguster et décorer avec des rondelles de clémentine pelée à vif.
Une astuce, placer les clémentines dans le frigo pour pouvoir les peler à vif plus facilement et le couper en rondelles.

Tarte boudin noir et pommes

Ingrédients :
- 3 boudins noirs aux oignons
- 4 pommes Golden
- 1 pâte feuilletée
- 20 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de sucre cassonnade
- Sel et poivre

Préparation :
Beurrer un moule à tarte
Eplucher les pommes et les couper en fines tranches. Les faire cuire à la poêle avec le beurre et la cassonnade. Elles

doivent être fondantes. En fin de cuisson les saler et les poivrer.
Préchauffer le four à 180°
Enlever la peau des boudins et couper les en rondelles
Répartir les lamelles de pommes, cuites, dans un plat à tarte et disposer par-dessus les rondelles de boudin.
Poser la pâte feuilletée, comme pour une tarte tatin, en rentrant les bords. Piquer la pâte avec ma pointe d'un couteau par endroits.
Faites cuire au four 35 min jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

A consommer tiède accompagné d'une salade verte.
Le mariage boudin et pommes est délicieux et cette déclinaison en tarte tatin surprendra vos papilles.

Merci à Gaby et Daniel MORIN (Vitteaux) qui m'ont fait pervenir cette recette.

par Bruno et Daniel

HORIZONTALEMENT

1. Panses des alambics. **2.** Propre à l'ânesse. Il meurt de faim et de soif entre son picotin et son seau d'eau, faute de choisir par quoi commencer. **3.** Elle a son phare des Baleines. Gargantua et Pantagruel en sont. **4.** Il peut être sélectif ou postal. Un fameux cheval causa sa perte. **5.** Ancien diplôme universitaire. Pas sans les coutumes. **6.** Ils ont leur pyramide. Un mont sur la carte IGN. Ses faces opposées font sept. **7.** Eau-de-vie transalpine. Petit-fils du Vert-Galant. **8.** Qui fonctionnent sous l'action du vent. Au doigt de la couturière. **9.** Mitard. Baudelaire fut son traducteur. **10.** Vaut onze à la belote. Elles sont 193 à l'ONU.

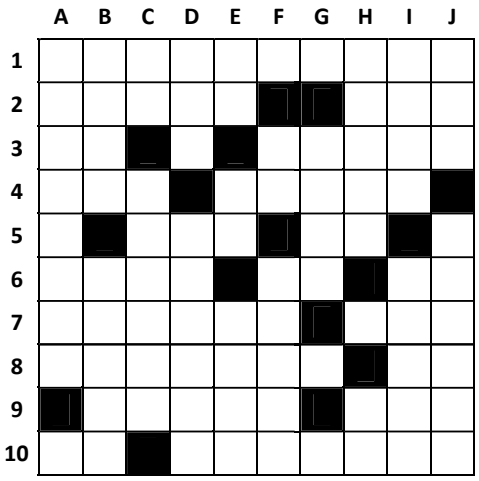
VERTICALEMENT

A. Cité punique. **B.** Élimer. Boissons chaudes faites d'eau sucrée, d'eau-de-vie (ou de rhum) et de citron. **C.** Ici. Qui n'existe que dans notre imagination. **D.** Pas sans les autres. Le chevalier d'Éon en était un au service de Louis XV. **E.** Sous mi. Tension artérielle. Éplucha. **F.** Rêve d'alchimiste. Il a peint « *Le déjeuner sur l'herbe* ». **G.** Un de nos cinq sens. **H.** Mis à sec. Il arrose Turin. **I.** Héros troyen. Reine légendaire, fondatrice du A vertical. **J.** Possessif. Imaginées.

Solutions de la grille 5 du N°367

HORIZONTALEMENT : 1. CHAMBERTIN. **2.** AS. UR. VINO. **3.** ARUM. RUT. **4.** BASA. AU. IE. **5.** AUSTERLITZ. **6.** SEMES. **7.** EGEE. **8.** GROGNARD. **9.** ERE. POE. TE. **10.** SIEGE. YOLE.

VERTICALEMENT : A. CAMBACERES. **B.** HS. AU. RI. **C.** ASSIEGEE. **D.** MURAT. ER. **E.** BRU. ES. OPE. **F.** MARENGO. **G.** RV. ULM. NEY. **H.** TIR. IENA. **I.** INUITS. RTL. **J.** NOTEZ. IDEE.



Solutions de la grille 6 dans le N°369

« Énée racontant à Didon la prise de Troie »
par Pierre-Narcisse Guérin, 1815. © Wikimedia Commons

Énée, un héros à la croisée des légendes grecques et romaines

Énée est un héros troyen, né d'un père mortel, Anchise, et d'une déesse, Aphrodite. Il est lié à la mythologie grecque pour avoir combattu les Grecs durant la Guerre de Troie au XIIe siècle avant J.-C.

Énée est également lié à la mythologie romaine car, par un raccourci de l'Histoire, il est considéré comme le père des Romains, même s'il n'est pas le fondateur de Rome.

Énée a été célébré par Homère dans l'*Iliade*, puis il fut le héros de l'*Énéide* de Virgile. Le mythe d'**Énée** a été plus largement répandu par l'épopée de Virgile dont il est le personnage central.

L'*Énéide* raconte son voyage de Troie au Latium en Italie. Son périple va conférer au héros troyen une part essentielle de sa légende destinée à passer à la postérité : son histoire d'amour avec **Didon**. Avant Virgile, aucun autre auteur ne mentionne l'aventure carthaginoise du héros avec la reine **Didon**. Et pourtant, le couple « **Didon** et **Énée** » est devenu un duo mythique de la littérature et des arts en général.

Quittant **Troie**, **Énée** et ses compagnons errèrent longuement sur la mer Méditerranée. Leur flotte de plus de vingt navires parvint, au bout de sept années d'errance sur les rives de **Carthage** où la reine **Didon** accueillit favorablement les Troyens.

Pendant une année, **Didon** et **Énée** vécurent une passion dans laquelle les dieux s'immiscèrent. En effet, on raconte que c'est Cupidon qui fit naître l'amour entre les deux jeunes gens. Mais Jupiter met fin à l'idylle puisqu'il rappelle à **Énée** sa mission qui est de fonder une cité.

Énée ne peut rester à **Carthage**. Il abandonne alors la reine **Didon** qui se suicide quand elle découvre que son amant est parti.

D'après une étude de Stéphanie SOURY (eduscol.education.fr)

Scannez et écoutez

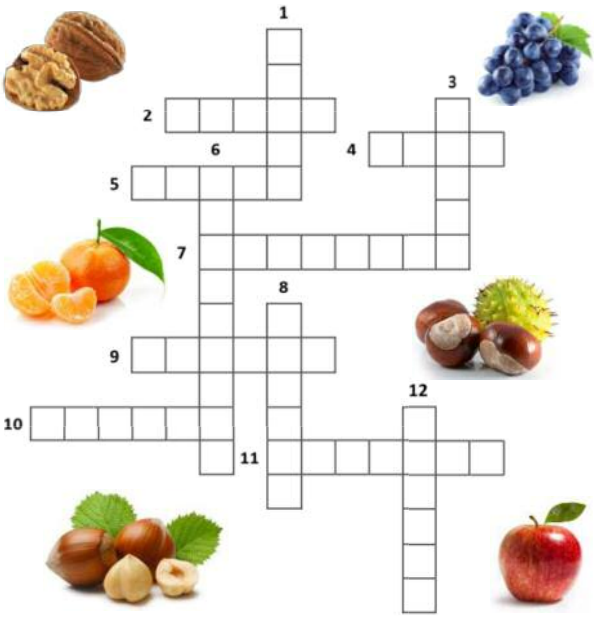
Carthage, une ville fondée par la princesse Elissa (Didon)
Par Leïla Ladjimi-Sebaï, historienne, ancienne directrice de recherches à l'Institut National du patrimoine de Tunisie.

HORIZONTALEMENT

2. Peuvent être de Bruxelles ou romanesco.
4. Fruit du noyer.
5. Fruit du pommier.
7. Fruit du noisetier.
9. Fruit du marronnier.
10. Fruit de la vigne.
11. Fruit du grenadier.

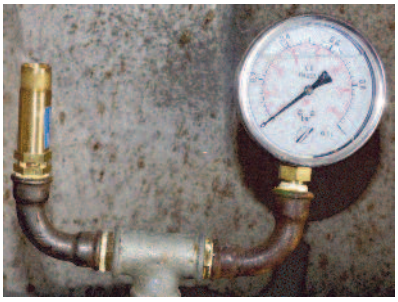
VERTICALEMENT

1. Fruit du prunier.
3. Fruit du figuier.
6. Fruit du mandarinier.
8. Autre nom du potiron et de la citrouille.
12. Fruit du bananier.



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 d'un 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.

Scannez et découvrez !

PARTENARIAT

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

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

Contactez-nous !

LA BOUTIQUE DE LA FÉDÉRATION

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

Bonnets, **casquettes**, crayons ;

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

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

NOUS CONTACTER

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

BULLETIN D'ADHESION ET D'ABONNEMENT

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

❑ Oui, **j'adhère à la F.N.S.R.P.E.** pour 2022 et je m'abonne pour 4 numéros à la **revue Le Bouilleur de France** : **15**€*

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

❑ Je choisis uniquement d'**adhérer à la F.N.S.R.P.E.** pour 2022 : **4**€*

Nom : ..... **Prénom :** .....

Adresse : .....

Code postal : ❑❑❑❑❑ **Ville :** .....

Tél. fixe : ..... **Portable :** .....

Courriel : .....

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

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

❑ Je deviens membre bienfaiteur* pour **40**€ ❑ ou je fais un don* de : ..... €

*Je deviens abonné à la revue Le Bouilleur de France pour les numéros 369 - 370 - 371 - 372

Mode de règlement

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

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

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

Les informations sont utilisées pour la gestion de l'abonnement et l'envoi des newletters de la FNSRPE.
Les seules données personnelles susceptibles d'être collectées ne sont recueillies qu'à la suite de leur communication volontaire par les internautes souhaitant :► recevoir les lettres d'information du site, ► recevoir une réponse à leurs courriers adressés à la FNSRPE, depuis le site fnsrpe.com, ► adhérer à la FNSRPE, via un formulaire mis en ligne sur le site. Ces informations sont administrées par la Fédération Nationale des Syndicats des Récoltants familiaux de fruits et Producteurs d'Eau-de-vie naturelle et sont confidentielles. Nous ne diffuserons en aucune circonstance votre adresse à des tiers extérieurs à la FNSRPE. Les traitements automatisés mis en œuvre dans le cadre du site Internet de la FNSRPE sont soumis aux réglementations de la Commission nationale de l'informatique et des libertés (CNIL).

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.cheritat@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®