N° 369 - 73e année - Mars 2022

Le Bouilleur de France

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

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

Congrès national 2022
des Bouilleurs de cru et des Bouilleurs Ambulants

du 29 avril au 2 mai 2022

salle polyvalente
Saints-Geosmes
(Haute-Marne)

PROGRAMME

Vendredi 29 Avril 2022

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

Samedi 30 avril 2022

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

Dimanche 1er mai 2022

9h00 : Accueil des congressistes
9h30 : Congrès de la FNSRPE
11h45 : Daniel HAESINGER
12h15 : Plantation de l'arbre de la FNSRPE
12h30 : Apéritif VIP
13h00 : Repas dansant
16h00 : Visite COHONS
19h00 : Buffet campagnard

Lundi 2 mai 2022

9h00 : Découverte de la ville de Langres à bord du train touristique
Visite de la Cathédrale Saint-Mammès
Visite de la Tour Navarre avec démonstration de tir à l'arquebuse
Visite du Musée d'Art et d'Histoire
L'Atelier Lingon vous accueillera avec son menu gourmand et ses produits locaux.

Édito

« 2021 encore une année de disette pour nos alambics, la météo, le manque de fruits, la santé. Décidément cette deuxième décennie du XXIe siècle ne s'annonce pas sous de bons augures.»

C'est ce que nous entendons à longueur de journée, au zinc, à la télévision, dans la presse écrite. La méthode Coué voudrait nous faire broyer du noir, ce n'est qu'une théorie du début du XXe siècle.

Pour ma part, j'ai confiance dans l'avenir, soyons moteur de notre vie. La vie associative riche en rencontres nous permet de mettre en avant nos valeurs d'humanité, de solidarité, d'entre-aide.

Voici le moment de nous retrouver dans ces moments de convivialité indispensables à notre équilibre.

Le Congrès National que j'avais organisé en 2020, va enfin se dérouler dans quelques semaines. Après trois années de préparation la nouvelle équipe de Haute-Marne va nous concocter une organisation impeccable, je n'en doute pas. Ce sera le retour à « la normale ».

Encore une note d'optimisme, le beau temps sera de la partie...

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

Sommaire

Inscription Congrès national	2
La vie de la FNSRPE	3-4
Écho des Fédérations	5
La vie de la FNSRPE	4-5
Féd. des producteurs de fruits 67	6-7
Écho des Fédérations	8-9
La page gourmande	10
Jeux	11
La vie de la FNSRPE	12

Enigme du jour

Des songes, j'interprète.
Des champs, je me promène.
Du cœur, je me livre.
J'ai toujours la solution.
Qui suis-je ?
La solution se cache dans ce numéro.

FÉDÉRATIONS À L'HONNEUR

370 : MOSELLE
371 : HAUTE-SAONE
372 : HAUT-RHIN

Congrès national 2022

HÉBERGEMENTS

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

Hôtels	Téléphone – Mail	km	Tarifs 2022	Capacité
Jum Hôtel PARTENAIRE 2, rue du Lieutenant Didier 52200 Saints Geosmes	03 25 87 03 36 auberge3jumeaux@wanadoo.fr www.jum-hotel-langres.com	Sur place	70 à 100 +9 €	32 ch
Grand Hôtel de l'Europe PARTENAIRE 23-25, rue Diderot 52200 Langres	06 52 59 13 14 - 03 25 87 10 88	1,5 km	69 à 76 + 9 €	26 ch
Relais du Lac PARTENAIRE 8, Place Jean Robinet 52190 Villegusien-le-Lac	03 25 88 46 12	11 km	59 + 8 €	10 ch
Relais St Michel 16, rue du Prè Valet 52190 Villegusien-le-Lac	03 25 88 22 61	11 km	59 + 8 €	26 ch
Gîtes ruraux – Chambres d'hôtes				
Les Chambres d'Eponine 4 , rue de la Fontaine 52200 Saints-Geosmes	03 25 88 23 40 – chambre d'hôtes petitot.christelle@gmail.com Christelle Petitot	2 mn	A partir de 60 €	2 ch
Chez la Berthe 31, rue de la Fontaine 52200 Saints-Geosmes	06 83 49 15 56 – gîte rural chezlaberthe@outlook.fr Emmanuelle et Sébastien Dupuy	2 mn	A partir 200 € le WE	3 ch/6 pers +1 conv.
Le Nid des Remparts 17, rue Tassel 52200 Langres	03 25 90 39 01 – gîte rural marijoboudard@yahoo.fr Roger et Marie-Joseph Boudard	1,5 km	A partir 200 € le WE	2 ch
Campings – Aire de camping				
Camping NAVARRE 9, bld Mal de Lattre de Tassigny 52200 Langres	03 25 87 37 92 campingnavarre@free.fr	1,5 km	12,45 €	66 empl.
Aire de Camping-Cars 5, rue Jean Favre 52200 Langres	Salle des fêtes Langres pour 24h	1 km	10,10 €	29 empl.

www.tourisme-langres.com ou info@tourisme-langres.com - Tél : 03 25 87 67 67.

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

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

Responsable de l'inscription

Nom *: ..... Prénom *: .....

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

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

Repas

Vendredi 29 avril 2022 **soir : Buffet Langrois** : ..... * Personne(s) x 20 € = ... €
Participants * : .....

Samedi 30 avril 2022 **midi : Buffet prestige** ..... * Personne(s) x 21 € = ... €
Participants * : .....

Samedi 30 avril 2022 **soir : Autour de nos fermes** ..... * Personne(s) x 33 € = ... €
Participants * : .....

Dimanche 1er mai 2022 **midi : Autour de nos rivières** ..... * Personne(s) x 36 € = ... €
Participants * : .....

Dimanche 1er mai 2022 **soir : Buffet campagnard** ..... * Personne(s) x 19 € = ... €
Participants * : .....

Excursion

Lundi 2 mai 2022 **Viste guidée Langres (menu gourmand)** ..... * Personne(s) x 60 € = ... €
Participants * : .....

(*) Obligatoire

Total = ... €

Scannez et découvrez !

Fiche d'inscription nominative à retourner impérativement avant le 10 avril 2022 accompagnée du règlement par chèque libellé à l'ordre de la FDBcru 52 à Michel ANDREU 5 rue du Poirier Villemervry – 52160 Vals-des-Tilles.
Tous renseignements au 06 37 74 66 99 ou 06 45 41 36 98 / e-mail dominique.thiebaud@fnspre.com
Aucune réservation ne sera prise en compte sans le règlement.
Aucune annulation ne sera prise après le 18 avril. Les chèques seront retirés à compter du 3 mai.
Pour votre sécurité, des badges nominatifs seront remis à l'accueil, ils devront être portés durant toute la durée du congrès.

La Fédération Haut-Marnaise des syndicats de Bouilleurs de cru vous accueille

Organiser le congrès national des Bouilleurs de cru et des Ambulants est une lourde tâche, je tiens à remercier tous les bénévoles et nos partenaires qui s'investissent dans l'organisation de cette manifestation et plus particulièrement la commune de Saints-Geosmes qui nous accueille.

Pourquoi Saints-Geosmes ?

Un accès facile et direct, des salles pouvant accueillir des centaines de personnes, de nombreux hébergements, un territoire ou 80% des Bouilleurs de cru du département résident et y distillent. Saints-Geosmes répondait à tous nos critères. L'enthousiasme de Monsieur le Maire Jacky MAUGRAS a conforté ce choix. Son aide logistique est un atout important pour la réussite du congrès. Située à 74 km de Dijon, 40 km de Chaumont, 8 km de l'Autoroute A 31 (Langres Sud sortie 6), la Commune Nouvelle de Saints-Geosmes vous accueillera dans sa salle polyvalente.

La proximité

Les entreprises locales, l'hébergement (plus de 100 chambres), les restaurateurs (presque 1000 repas) sont sollicités sans oublier les animations. Les produits locaux sont privilégiés pour les menus.

Lundi vous visiterez la ville de Langres, élue la plus belle ville fortifiée de France.

A bord du train touristique, laissez-vous emporter à travers les rues pittoresques et le chemin de ronde de Langres, une cité aux milles richesses. Confortablement installé, parcourez les 3 km de remparts panoramiques, à la rencontre des tours et des portes qui protégeaient autrefois la ville et profitez du magnifique panorama sur les vallées environnantes. Hôtels particuliers, cathédrale, couvents, les monuments du centre historique défilent sous vos yeux et dévoilent, grâce aux commentaires de votre guide, les secrets de leur histoire.

Pour terminer votre visite par une touche humoristique, dans le cadre prestigieux de la Tour de Navarre, un des arquebusiers de la Compagnie des Hallebardiers vous invite à découvrir, dans la bonne humeur et de façon humoristique, le fonctionnement de cette arme à feu utilisée au XVIe siècle, en effectuant une démonstration de tir sous vos yeux !

Vous prendrez le déjeuner au Grand Hôtel de l'Europe, son menu gourmand avec des produits régionaux vous sera servi au centre-ville dans l'hôtel de l'Europe un ancien relais de poste avec une cour intérieure, à l'abri des remparts. Il offre le confort bourgeois, de vastes chambres avec un décor de caractère. Une annexe propose des chambres qui bénéficient du calme de la cour intérieure.

Vous visiterez le Musée d'Art et d'Histoire, dans un bâtiment contemporain inauguré en 1997, au cœur de la cité, le Musée d'Art et d'Histoire présente une des plus belles collections d'art et d'archéologie entre Champagne et Bourgogne.

DEMANDE D'AGRÉMENT AUPRÈS D'UN MINISTÈRE

Être connu en tant que « Fédération Nationale des Bouilleurs de cru » est primordial.

Être reconnu comme un acteur de la biodiversité et du maintien des traditions dans nos campagnes l'est tout autant.

Dominique THIEBAUD (Président Fédération Haut-Marne – Conseiller Départemental) – Charles GUENÉ (Sénateur Haute-Marne), Jacky MAUGRAS (Maire de Saints-Geosmes - Président du Grand Langres) – Joël GIRAUD (Secrétaire d'État chargé de la Ruralité) – Anne CARDINAL (Maire de Langres) – Eric DARBOT (Président du PETR du pays de Langres)

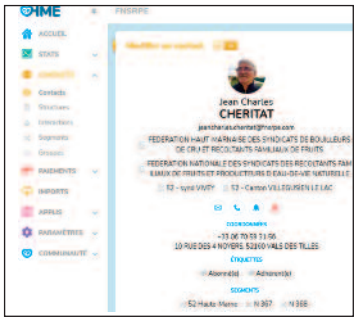
Le rattachement de notre Fédération à un ministère engagé fin 2021 avance.

Je peux vous révéler:

- Que le **ministère des finances de l'économie et de la relance** est en réflexion (le dossier est à l'étude auprès du service de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes).
- Que, **Monsieur le ministre de l'Agriculture Julien DENORMANDIE** doit avoir notre dossier sur son bureau.
- Que **Madame Barbara POMPILI ministre de la Transition écologique** a répondu qu'elle soutenait nos actions.
- Que **Monsieur le secrétaire d'Etat chargé de la ruralité, Joël GIRAUD** a échangé début février avec Dominique THIEBAUD le Président de la Fédération Haut-Marnaise. Il va devenir un spécialiste des bouilleurs de cru, en 2020, c'était Philippe GIRARD Président de l'Association des Récoltants de fruits et bouilleurs de cru de Haute-Saône qui lui parlait déjà de nos traditions.
- Affaire à suivre ...

Jean Charles CHERITAT

INFORMATISATION DE LA GESTION DES ABONNEMENTS



Le nombre croissant d'abonnés ne permet plus d'utiliser un tableur pour la gestion de fiches contacts. Aujourd'hui entre les modifications, les radiations, les nouveaux abonnés et les retours par la poste, le mail chauffe entre les correspondants des Fédérations ou syndicats et le secrétariat.

Après plusieurs tests de plateforme, j'ai retenu celle qui convient à notre structure pyramidale. Ce CRM (Customer Relationship Management) en français « Gestion de la Relation Client » nous permet en simplicité et toute sécurité d'effectuer les mises à jour des coordonnées de nos abonnés. Cet outil full-web développé par une startup Française est aussi multi-utilisateurs et facilite la gestion des contacts par périmètre. Aujourd'hui il est opérationnel et utilisé quotidiennement au secrétariat par Jacqueline.

Je souhaite mettre en test la gestion décentralisée et vous propose, après une mini formation, la gestion de vos adhérents et abonnés à travers cet outil, une connexion internet suffit.

Cet outil interfacé avec notre lettre d'information automatisée permet la diffusion d'une information spécifique sur un périmètre ciblé comme vers tous les parlementaires ou uniquement les députés ou sénateurs, vers les maires ou les adhérents d'un syndicat ou d'une Fédération, vers les journalistes de la presse écrite, etc. L'interface pourra être étendue vers un logiciel de comptabilité et surtout une e-boutique et l'inscription en ligne. Se sera pour plus tard.

DU NOUVEAU SUR WWW.FNSRPE.COM

Plus de clarté sur la page d'accueil du site avec les nouvelles rubriques, la foire aux questions (FAQ), nous contacter (CONTACT) ...

Nouveauté : le bulletin d'adhésion et d'abonnement pour 2022 téléchargeable (Attention : ce document n'est pas à utiliser par les adhérents aux Fédérations ou syndicats affiliés à la F.N.S.R.P.E.).

La rubrique « Les Bouilleurs de cru » est accessible par le menu DOCUMENTATION du bandeau.

La rubrique « Page Gourmande » (les recettes) est accessible par le menu PLUS du bandeau.

Bonne navigation

CAMPAGNE DE COMMUNICATION

Les vœux 2022
Envoyés à plus de 2000 contacts dont 577 député(e)s et 348 sénatrices et sénateurs.

Campagne Tarification 2022

Dès le 29 décembre, la Direction générale des douanes et droits indirects (DGDDI) par le chef du bureau des contributions indirects (DGDDI) nous informait des nouveaux tarifs des droits d'accises pour 2022.
L'ordonnance n° 2021-1843 portant partie législative du code des impositions sur les biens et services et transposant diverses normes du droit de l'Union européenne a été publiée au JORF le 22 décembre 2021.
L'article L. 313-20 en précise les tarifs pour 2022 :
1806.28 € par hectolitre d'alcool pur
9.0314 € pour 1 litre d'alcool pur (100°) en droit réduit
18.0628 € pour l'imposition à droit entier

Campagne de mise à jour des coordonnées
A chaque parution de notre revue, le secrétariat reçoit des dizaines de retours par la poste, aussi bien pour défaut d'adressage que de destinataire inconnu à l'adresse. Le travail de recherche de la bonne adresse serait facilité si nous avions les coordonnées téléphoniques ou les adresses électroniques. La mise à jour des coordonnées est essentielle, une campagne sera lancée courant mars, si vous constatez des erreurs, informez le secretariat au 06 70 59 31 56 ou par email à **secretariat@fnspre.com**

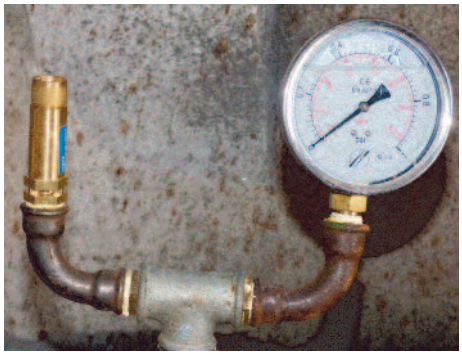
Le Bouilleur de France

PRÉSIDENTIELLE

Le courrier envoyé à tous les candidats à l'élection du Président de la République
La F.N.S.R.P.E. défend depuis plus de 70 ans les récoltants familiaux de fruits et producteurs d'eau-de-vie naturelle.
Les bouilleurs de cru et les arboriculteurs

font partie intégrante des paysages de nos campagnes par la création et l'entretien des ceintures vertes de nos villages. Ils sauvegardent les variétés fruitières locales et transmettent les traditions à leurs enfants et petits-enfants. Ces actes contribuent à la beauté et à la richesse de nos belles régions et participent à la vie sociale intergénérationnelle dans nos territoires.
Nos adhérents participent aux finances de l'Etat par le règlement des droits d' accises sur les alcools et les boissons alcooliques prévus aux articles 317 et 403 du Code Général des Impôts.
La devise de notre revue reflète bien nos objectifs :
« Pour la transmission du savoir-faire ancestral des bouilleurs de cru, la sauvegarde du patrimoine arboricole et la préservation de la biodiversité ».
Nous comptons sur votre soutien pour le maintien de la loi actuelle, voire son amélioration afin d'encourager les jardiniers de la nature que sont nos adhérents dans leurs passions.
Que proposez-vous en matière de sauvegarde du patrimoine et des traditions que nous défendons ?

OPÉRATION GROUPE DE SECURITÉ



Un vrai succès puisqu'en janvier 2021, nous avons fait l'acquisition de 20 groupes de sécurité pour les alambics à bain-marie. Décembre 2021 tous étaient vendus à des syndicats de bouilleurs de cru ou des communes de toute la France.
Renouvellement de l'opération pour 2022.
Nous faisons bénéficier nos adhérents de 25% de réduction sur le prix magasin.
Les commandes sont à passer auprès de Bernard TOURNOIS au 06 52 43 31 50 ou **bernard.tournois@fnsrpe.com.**

NOUVELLE CODIFICATION

La Direction Générale des Douanes nous informe
Depuis le 1er janvier 2022, les articles L.313-34 et L.313-35 du code des impositions sur les biens et services (CIBS) se sont substitués aux articles 315 et 316 du code général des impôts (CGI).
Seuls les articles de niveau législatif sont recodifiés pour le moment.

Les articles des annexes au CGI restent en vigueur jusqu'à leur recodification dans la partie réglementaire du CIBS.
L'article L.313-34 du CIBS reprend le principe du demi-tarif accordé aux produits fabriqués par les bouilleurs de cru non allocataires en franchise dans la limite de 10 litres d'alcool pur fabriqués pendant la campagne de distillation.
Le bouilleur de cru bénéficie du demi-tarif, si les produits sont fabriqués à partir de fruits qu'il détient et récoltés sur un terrain qu'il a le droit de cultiver.
La distillation est également réalisée par le bouilleur de cru, ou par une autre personne à sa demande.

L'article L.313-35 du CIBS reprend le principe de la franchise et accorde une exonération de l'accise dans la limite de 10 litres d'alcool pur fabriqués pendant la campagne de distillation aux produits fabriqués par le bouilleur de cru répondant aux conditions cumulatives reprises au 1° et 2° de l'article.

Réponse à la question portant sur la notion de verger de l'article 316 du CGI
La notion de propriétaire de vergers n'ayant pas été reprise dans la rédaction du CIBS, les propriétaires de vergers ne sont pas exclus du bénéfice d'exonération de l'accise.

J'espère avoir plus d'éclaircissement sur le sujet pour le congrès prochain.

LA FÉDÉRATION S'ÉLARGIT

En intégrant des associations représentatives comme AADSI l'Association des distillateurs indépendants qui va nous rejoindre prochainement.
Avec des projets en cours.
Deux projets de structure en création avec deux personnes qui souhaitent défendre les droits des bouilleurs de cru et surtout la tradition de distillation en sauvegardant le patrimoine matériel que sont nos alambics.
Les structures sont en gestation mais bien avancées pour croire à de nombreux nouveaux adhérents. Avec l'aide Jean GARNIER, Patrick MARTINET œuvre en Meuse. C'est Luc BIZEUL qui cherche à fédérer les bouilleurs de cru de l'Yonne, les nombreux adhérents de l'ancienne Fédération de l'Yonne auront bientôt un référent.
Ce qu'il faut réussir, c'est convaincre les bouilleurs de cru que plus nombreux nous sommes, plus forts nous serons.

Jean Charles CHERITAT

GROUPEMENT REGIONAL « EST »

Compte rendu de l'Assemblée Générale du GROUPEMENT REGIONAL EST DES SYNDICATS DE BOUILLEURS ET DE RECOLTANTS FAMILIAUX DE FRUITS (GRE) qui s'est tenue le samedi 29 Janvier 2022 à 70600 CHAMPLITTE dans un cadre vigneron.
Tous les départements adhérents ont répondu présents ou étaient représentés. Comme beaucoup d'organismes ou associations en France le GRE ne s'était pas réuni depuis le 23 novembre 2019 à 52140 MONTIGNY LE ROI
Cette situation a rendu les débats très généreux et ambitieux ; le président Philippe GIRARD a tenu à remettre cet ensemble sur ses bases de départ, conforté, solidifié les liens qui unissent ces différents départements. Le but étant de travailler avec sagesse afin de pouvoir apporter une aide constructive à ses adhérents et à la FNSRPE à laquelle il reste affilié. C'est en travaillant les statuts et déclarant le GRE sous le statut d'association de 1901 que ces objectifs pourront être mis en valeur.
Pour clore cette réunion, l'ensemble a été invité à déguster un repas régional aux saveurs de Vin Jaune ; en effet, la date de la percée du vin jaune approche et il était tout naturel de mettre le Jura à l'Honneur.
C'est dans la bonne humeur que tout le monde s'est séparé en confirmant que d'autres réunions de travail auraient lieu dans l'année et surtout des projets riches pour la prochaine AG déjà planifiée en Haute-Savoie ; les détails restent à valider.

Ph. GIRARD (70) Président GRE

ASSOCIATION LES FRUITS DU PAYS DE COURBET

Notre association s'est réunie en Assemblée Générale à AMANCEY le samedi 9 octobre 2021. Les projets **2021/2022** sont les suivants : séance de taille le matin du **19 mars à ORNANS** et de greffage **l'après-midi du 9 avril à ORNANS**, le voyage d'une journée à **BEAUNE et SAVIGNY LES BEAUNE est prévu le 19 mai 2022** (*si les conditions sanitaires le permettent*).

Des informations complémentaires vous seront données en temps utiles).

Nous nous rapprocherons également du monde enseignant pour la mise en place d'un projet avec les écoles primaires à la rentrée 2022.

Marie Claude Jouffroy

ANDRÉ GOURIET, bouilleur de cru pur jus

Né à Bourg, André Gouriet n'en a jamais bougé. Son père faisait de la goutte. Il a pris le relais en étant des créateurs du syndicat du village, il y a près de soixante ans.

« Je suis le dernier des créateurs du syndicat des bouilleurs de cru de Bourg ». André Gouriet est des vingt-cinq « clients » à « faire un emprunt » pour acheter un alambic. C'est donc presqu'un quart de la population de ce petit village à une encablure de Langres, en allant vers le sud, qui se mobilise autour de ce projet. L'affaire est engagée en 1963, André a beau jeu de s'en souvenir, « c'est l'année de (son) mariage ». En réalité, c'est plutôt une souscription qui est lancée pour « trouver les sous ». On n'est jamais mieux servi que par soi-même, « on a mis chacun 14 000 francs (NDLR anciens francs) ». Des « parts » qu'ils rembourseront tous « pendant au moins quinze ans ». Sachant qu'il y a eu des années « où l'on ne remboursait pas car on ne distillait pas ».

Près de soixante plus tard, le syndicat des bouilleurs de cru de Bourg tient le coup : il compte quinze adhérents.

À Bourg, près de Langres, on se fédère autour de la défense de la tradition... donc de l'alambic du syndicat de ses bouilleurs de cru (DR).

« Tant qu'on pourra, on gardera le syndicat ». Dominique Thiebaud souligne que « même si ses adhérents ne distillent pas une année, ils paient leurs cotisations ». Or, pour ces moments de disette, des structures homologues s'en affranchissent. « Ce n'est pas du jeu ! ». La fédération a besoin de moyens sonnants et trébuchants pour protéger la production de goutte et le maintien des vergers-breuvage et paysage sont indissociables. « Avec Jean-Charles Cheritat (NDLR le président haut-marnais de la fédération nationale), notre combat, c'est d'être affiliés à un ministère ».

Les bouilleurs pourraient relever du ministère de l'Agriculture, du ministère de l'Écologie ou bien encore du ministère des Finances. Toutefois, ce dernier peut-il encore être dans la course au rattachement ? « Jusqu'à présent, c'était la loi de finances qui fixait les droits d'assise. Aujourd'hui, c'est un décret. Or, si la loi se renouvelle, un décret s'applique tant qu'on n'y touche pas ». Et qui sait si une entrée dans le giron du ministère de l'Écologie ne serait pas la solution qui a le plus de sens ?

Fabienne Ausserre
f.ausserre@jhm.fr

Le président de la fédération haute-marnaise des bouilleurs de cru Dominique Thiebaud a plaisir à entretenir la tradition avec André Gouriet (©JHM).

Fédération des Producteurs de Fruits du Bas-Rhin

4 rue Adolphe Mohler – Z.I. Nord – 67210 OBERNAI
Téléphone : 03 88 62 05 85
Courriel : fede.arbo67@orange.fr
Site internet : www.fedearbo67.fr

La Fédération des producteurs de Fruits de Bas-Rhin est une association inscrite au registre des Associations du Tribunal d'Instance de Molsheim et régie par les articles 21 à 79 du Code Civil local, maintenus en vigueur par la loi d'introduction de la législation civile française du 1er juin 1924. Elle est organisée par secteurs géographiques situés sur l'ensemble du département du Bas-Rhin.

Les 8 secteurs sont les suivants :

- Secteur de Strasbourg et environs
- Secteur de Molsheim
- Secteur de Sélestat
- Secteur de Wissembourg
- Secteur de Haguenau
- Secteur d'Erstein
- Secteur de Saverne
- Secteur de Soultz-Woerth

Nous sommes une association, mais avant tout une grande famille de passionnés ! Nous soutenons et formons nos membres et nos concitoyens à la sauvegarde des vergers familiaux. Nous œuvrons pour la sauvegarde et le retour des anciennes variétés de fruits ainsi qu'à leur valorisation par la transformation (jus, distillation, etc.). Grâce à de nombreuses formations, nous apportons un appui technique pour la plantation des vergers et pour la taille des arbres fruitiers. Nous sommes structurés **autour de 105 associations qui regroupent plus de 8 400 membres dans le Bas-Rhin**. Nous travaillons également pour la transmission de ce magnifique patrimoine aux plus jeunes.

La Fédération est présidée par M. Freddy ZIMMERMANN. M. Jean-Marie KELLER en assure la trésorerie et le secrétariat. Une assistante administrative, Mme. Jessica CHIOZZI assure un soutien à mi-temps.

La Fédération organise et pilote :

- La formation initiale de moniteurs en arboriculture
- Le perfectionnement des moniteurs bénévoles
- L'organisation de cours techniques spécifiques
- La réalisation de documents et supports pédagogiques
- La sensibilisation des enfants à l'arboriculture avec connaissance du fruit par les sens : vue, odeur, goût, toucher lors d'expositions.
- Des stages de formation en arboriculture étalées sur 5 jours
- Des stages de formation et d'initiation à la distillation familiale

Elle assure également :

- Plus de 450 cours de taille, greffages, conférences..., auprès de tout public
- Dispose de plus de 45 vergers école
- Compte plus de 15 ateliers de jus de pommes

La Fédération est organisée autour de 5 commissions thématiques

La commission technique

Elle gère les formations des moniteurs, les cours de recyclages, les voyages d'études, etc. Elle est présidée par M. Franck PERESSINI.

La commission des professionnels

Cette commission assure le lien entre les arboriculteurs familiaux et les professionnels. Elle participe à l'élaboration de projets partagés. Elle est présidée par M. Hervé BENTZ.

La commission des bouilleurs de cru

Cette commission apporte son soutien aux petits distillateurs familiaux dans le domaine technique et juridique en phase avec la règlementation et en lien avec l'administration concernée. Elle est présidée par M. Jean Claude ROUYER.

La commission environnement

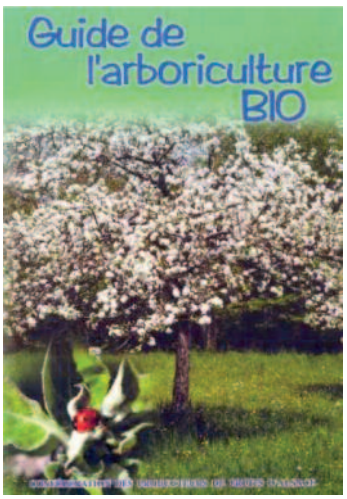
Son rôle est de trouver de nouvelles technique de protection et de conduite des vergers et de protection de l'environnement en lien avec l'arboriculture et l'agriculture biologique. Elle est présidée par M. Damien BRESSE.

La commission pomologique

Cette commission a pour mission de répertorier, d'inventorier et de vulgariser les anciennes variétés de pommes et de poires afin de conserver ce magnifique réservoir génétique. Elle est présidée par Mme Doris SIEGEL.

La Fédération est également investie dans de nombreux partenariats

- **L'U.F.A.M.** (Union des Fédérations Arboricoles et Apicoles d'Alsace et de Moselle) avec la publication de la revue « Fruits et Abeilles)
- **L'U.R.A.A.G.E.** (L'Union Régionale des Associations d'Arboriculteurs du Grand Est)
- **V.E.R.E.X.A.L.** (VERger EXpérimental d'ALsace)
- **La F.N.S.R.P.E.** (Fédération Nationale des Syndicats des Récoltants familiaux de fruits et Producteurs d'Eau de vie naturelle)
- **L'Amicale des moniteurs d'arboriculture du Bas-Rhin**
- **Le Syndicat interdépartemental** de défense du régime local pour la distillation familiale en Alsace – Moselle



LES BOUILLEURS DE CRU DE L'YONNE perdent un fervent défenseur de nos traditions

Louis LAUNAY est né le 6 février 1935, à La Forêt hameau de la commune de Surgy où il résidera. Il est le 2e garçon d'une fratrie de 8 enfants (4 garçons en premier et 4 filles en dernier). Il commence à travailler à l'âge de 13 ans dans les fermes pour aider financièrement ses parents. Il fait son service militaire en Allemagne et part pour la guerre d'Algérie où il reviendra au bout de 18 mois. A son retour d'Algérie, il travaille comme maçon dans une entreprise qui fait de la reconstruction suite à la dernière guerre.

En 1958, il fait des travaux à la maison de retraite de Coulanges-sur-Yonne où il rencontrera sa femme Raymonde qui y travaillait aussi. Ils se marieront en août 1959, ils auront 3 enfants : 1 garçon et 2 filles. Il a eu 4 petit enfants : 2 garçons et 2 filles, qui lui donneront 5 arrières petits-enfants : 2 garçons et 3 filles. Louis reprendra la vigne en 1960 suite au décès de son beau-père, il la fera jusqu'en 1985 à Villiers-sur-Yonne.

Puis c'est en 1963, qu'ils achèteront une maison qui se situe à Surgy dans le village de son enfance. Au fil des années, Louis rénovera entièrement sa maison de ses propres mains. En 1982, il replante de la vigne et un verger avec des pommiers, poiriers, cerisiers, pruniers, noyers, cognassiers, etc. qu'il greffera lui-même dans son village natal dans les hauteurs de Surgy.

C'est à partir de 1960, qu'il **distillera pour faire ce qu'il appelait « DO »**, c'était du ratafia qui était dans un fût ou il y avait les initiales de son ancien propriétaire. Lors de la distillation, il apportait toujours le casse-croûte, une année il fît chauffer un pâté en croûte dans le vase avec le marc de raisin. Durant toute sa retraite, Louis éprouvait une grande passion pour le jardin et les fleurs. Il aimait aller au jardin avec sa femme et son chien Flambeau. A Plusieurs reprises, il reçut le prix des maisons fleuries de son village.

Il fera partie de plusieurs associations : les AFN anciens combattants d'Algérie, La Saint Nicolas anciens flotteurs de

bois de Clamecy, au sein de cette association il avait fabriqué un appareil pour faire des cordes et sur chaque manifestation il faisait des cordes accompagné de ses petits enfants Sébastien et Tiffany . Il n'hésitait pas à faire participer les touristes.

Louis était très bricoleur et avait toujours des astuces pour dépanner les copains qui venaient le voir lors qu'ils avaient un problème.

Il fera aussi parti de **l'association des bouilleurs de France, il ira collecter les cotisations sur le haut de la Nièvre et le sud de l'Yonne**, il participera aux assemblées générales, et démarchait pour trouver des participants pour les voyages.

Louis adorait recevoir la visite de ses arrières petites filles, elles venaient le voir régulièrement et venaient jouer avec lui. C'est pour cela qu'elles le surnommaient « Pépère Guignol », car il aimait faire le guignol avec elles et leur apprendre différentes bêtises dont il était fier d'en rire.

C'est malheureusement en janvier 2019 qu'il perdit sa femme Raymonde, ce qui l'affecta beaucoup. Louis nous a quitté subitement le 28 mars 2021, il laissera un grand vite derrière lui pour sa famille proche et ses amis.

On gardera toujours de Louis, le souvenir d'un homme serviable et toujours disponible pour les autres.

Jean-Louis LAUNAY

FEDERATION DES ARBORICULTEURS DU HAUT-RHIN

Stage de distillation des fruits et des baies Niveau 1
Initiation à la distillation des fruits et des baies : **le samedi 23 avril 2022 à l'Ecomusée d'Alsace**

Programme :

- Les matières premières, leurs composants, les différents fruits
- La préparation du moût, la fermentation.
- Les produits pour le traitement du moût
- La technique de distillation, les différents types d'appareils à distiller
- La technique de distillation avec repérage des différentes phases
- Le fractionnement des distillats, tête, cœur, queue de passe
- L'alcoométrie, la composition de l'eau, sa dureté
- La finition des eaux de vie, la filtration
- Le vieillissement et le stockage des eaux de vie
- La préparation d'une macération selon le type de fruits à distiller

Inscription avant le 9 avril 2022 auprès de la Fédération : Ecomusée d'Alsace BP 71 68190 Ungersheim – Tél. 03 89 83 67 75 – E-mail : fedearbo68@free.fr

Repas tiré du sac. Membres d'une association arboricole : 25 € – sinon 30 €

La partie théorique, M. Daniel HAESINGER.

La partie pratique par M. André DUSIC ou un autre membre du CA de la Fédération.

SYNDICAT DES BOUILLEURS DE CRU VILLERSEXEL ROUGEMONT

Le Président et les membres du Bureau vous prient de bien vouloir assister le **dimanche 20 mars 2022** à 9 heures 30 à la salle communale de Luze (70400) à son **Assemblée Générale Annuelle**

Ordre du jour :

- Compte rendu financier du trésorier
- Election du Président et renouvellement 1/3 du bureau
- Compte rendu des activités

Inscription au repas qui suivra cette Assemblée à l'une des personnes suivantes au plus tard le 14 mars :

– Pierre GUERIN – 4 chemin de la Velle 25680 Cubrial – Téléphone 03 81 86 96 69

– Patrick PAGE – 3 route des vitrés 25340 Abbenans – Téléphone 03 81 86 97 48

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ET CONGRÈS 2021 DE L'UDSAH MOSELLE

A Puttelange aux Lacs le 27 novembre 2021

Après un hommage rendu aux adhérents décédés, c'est devant plus de 220 personnes que Jean-Paul PRUVOST ouvre les débats en présence de M. le Maire, Claude DECKER, M. le Conseiller Régional Grand-Est, Marc ZINGRAFF et maire de Sarreguemines, Mme Naïla HENNARD, Conseillère régionale Grand-Est, Mme Sonya CRISTINELLI-FRAIBOEUF, Conseillère départementale, M. Jean-Charles CHERITAT, Président de la FNSRPE, M. Joseph GRANGIRARD, Directeur Régional des douanes de Lorraine à Nancy, M. Michel JACQUEMIN, Président des Croqueurs de pommes de Lorraine, MM. MACOUIN Michel et LUKAS Patrick, formateurs arboricoles, M. Daniel HAESINGER, formateur à la distillation, M. Jean-Yves HEUSSER, PDG des Ets SIMACO.

Ordre du jour :

Bilan 2019 & 2020

Formation de 16 nouveaux moniteurs arboricoles (sept. 2019 à fin nov. 2021).
8 centres de formation arboricole de niveau 1 en 2019
1 centres de formation arboricole de niveau 2 en 2019
Aucun centre de formation arboricole en 2020 compte tenu du confinement
Un Centre de formation à la distillation de 3e niveau en 2021
2 centres de formation à la distillation en 2022 (1x 1er niveau et 1x 2e niveau)
Aucune formation aux rosiers en 2020 (Cause Covid)
Plusieurs centres de formation arboricoles (1x 1er niveau (8 demi-journées) et 1x 2e niveau (9 demi-journées).
Formation «Rosiers à Holving » d'une journée vers juin 2022

Programmer la rédaction d'un ouvrage sur l'arboriculture (2e)

Diffusion d'un livret sur les rosiers (choix, plantation, maladies, soins, taille...)

Bilan financier : très satisfaisant et Quitus par les réviseurs aux comptes à l'unanimité de l'Assemblée.

Renouvellement du tiers sortant

M. Adrien BELVO - M. François GULLY - M. Michel KLEIN - M. Alain MASSFELER - M. François MAYER - M. Romain SAHLING - Mme Arlette SCHAFFRATH - M. Pascal SCHNEIDER - M. Gaby LANG (de droit) - Nouveaux Membres : Mme Aline POLRATZKY - M. Raymond LOOS - M. Bernard CARNEIRO.

Remerciements appuyés d'un President ému suite à la démission de sa Trésorière Générale Anne-Marie GROSSE.*

Remise des distinctions & diplômes

Pomme d'or et Pomme d'argent.
Pomme GRAND OR à M. HOFFMANN Gaston de Bining
9 Sigillés (3 or, 3 argent et 3 bronze) aux meilleurs eaux-de-vie de mirabelles.
Remise des Diplômes aux 16 nouveaux moniteurs.
Les débats se terminent avec un excellent repas concocté par les arboriculteurs de Puttelange aux Lacs sous la direction de son Président, M. Dominique POSTAL.

Le Président de l'UDSAH Moselle
PRUVOST Jean-Paul

L'ASSOCIATION DES RÉCOLTANTS DE FRUITS ET BOUILLEURS DE CRU EN AG À VESOUL

C'est à Vesoul que les bouilleurs de cru de Haute-Saône (70) se sont réunis en **Assemblée Générale ordinaire le samedi 12 février 2022**. Jean-Charles CHERITAT président national a répondu présent pour un moment d'échange avec les bouilleurs du département de la Haute-Saône.

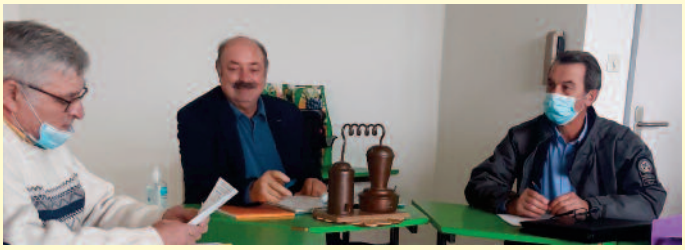
Les débats ont eu lieu dans un cadre agréable et dans une ambiance détendue où chacune et chacun a pu s'exprimer sans limite de temps.

La situation sanitaire ayant bloqué les activités du pays, il n'y a pas eu de réunions pendant deux ans, les activités ont été développées séparément. François TRIPOGNEY, trésorier adjoint, a présenté le bilan financier en deux temps.

Les bilans financiers ont fait apparaitre une trésorerie saine. Pour 2020, un bilan positif confortable surtout dû à la vente de calendriers ; opération qui est de nouveau à l'étude, mais à quel niveau et dans quelles conditions ? Rien de défini, juste une réflexion en cours de gestation.

Pour l'année 2021, il apparait un léger bilan négatif dû au fait que l'association a bénéficié de l'aide d'investissement proposée par le département. Il était donc tentant d'en profiter.

Philippe GIRARD, président, a remercié chaleureusement l'équipe départementale qui a accordé cette aide très généreuse. Il est apparu aussi de très bons contacts avec les différentes institutions du département et ses différents élus, qui ont aussi été chaleureusement cités et salués au cours de



Bernard BERGER secrétaire - Philippe GIRARD - François TRIPOGNEY Trésorier Adjoint

la réunion.

De nombreux points de règlementations et le nouveau code des impositions sur les biens et services (CIBS) ont été abordés et expliqués par le président Jean-Charles CHERITAT et le président départemental.

Avant de conclure, Philippe GIRARD, a précisé que l'absence de Christian MENIGOZ trésorier n'est pas liée à sa démission, mais a tenu à le remercier pour son engagement tout au long de ces 7 années. Le poste étant vacant, c'est tout naturellement qu'un appel à candidature est lancé afin que de nouveaux membres viennent encore étoffer le conseil d'administration. Toute candidature sera la bienvenue, merci aux courageux. Tous les bouilleurs de cru sont invités à prendre contact avec Philippe GIRARD pour l'aider à développer le site départemental : distiller.fr ; cette aide sera précieuse à tous les bouilleurs de cru.

Contact : bouilleurdecru.70@laposte.net ou 06 51 24 40 52

Philippe GIRARD

La page gourmande

par Jacqueline

Cake au chocolat et poires entieres

Ingrédients :
- 3 belles poires tenant bien la cuisson
- 80 g de poudre d'amandes
- 150 g de chocolat noir à dessert
- 120 g de beurre
- 75 g de sucre cassonnade
- 4 œufs
- 50 g de farine
- 1 c à soupe de cacao amer
- 1 c à café de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 c à soupe de sucre glace

Préparation :

Préchauffez votre four à 180° ou thermostat 6

Mettez le chocolat et le beurre à fondre doucement dans une casserole en remuant.

Battez les œufs avec le sucre.

Ajoutez la poudre d'amandes, le sel, le cacao amer, la farine mélangée à la levure, puis le chocolat fondu.

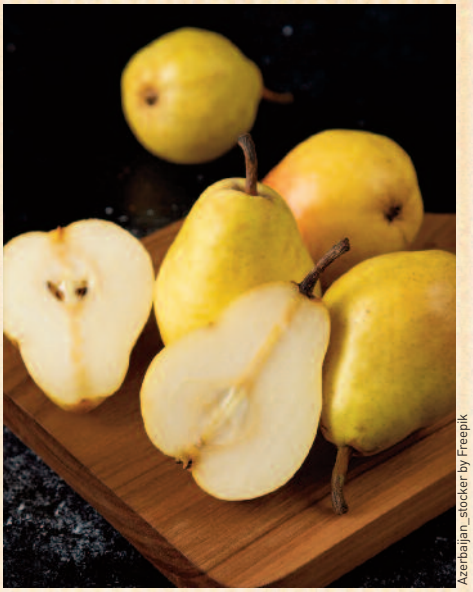
Fouettez la pâte pour qu'elle soit bien homogène.

Pelez les poires (en gardant la queue) avec précaution pour les garder entières.

Chemisez un moule à cake avec du papier cuisson, versez-y la préparation et enfoncez délicatement les poires.

Enfournez pour 45 min.

Démoulez le cake et avant le de servir saupoudrez-le de sucre glace.



Azerbaijan_stocker by Freepik

Recettes du cru

par Roland (Haute-Marne)

A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Framboisine en apéritif

Ingrédients :

Pour 25 personnes
- 50 cl de triple sec (Le triple sec est une liqueur d'écorces d'orange, le Cointreau)
- 75 cl de liqueur de framboise
- 1 litre de sucre de canne

Faire macérer ensemble la veille au réfrigérateur.

Au moment de servir ajouter :
- 1 sachet de framboises surgelées
- 3 bouteilles de crémant
- 1 bouteille de Perrier.

Vin de mirabelle (Philippe RONDOT)

Ingrédients :
- 250 gr de mirabelles dénoyautées
- 1 litre eau-de-vie de mirabelle (bien sûr...)
- 1 kg de sucre
- 6 litres de vin blanc sec

Laisser macérer 6 semaines, remuer régulièrement.
Filtrer
Mettre en bouteille

Erratum

Une erreur s'est glissée dans le numéro 368 en première page.
Il fallait lire : « 13 novembre à Villersexel (Haute-Saône) avec ... »

Réponse du «Qui suis-je ?» : **« La clef »**

par Bruno

HORIZONTALEMENT

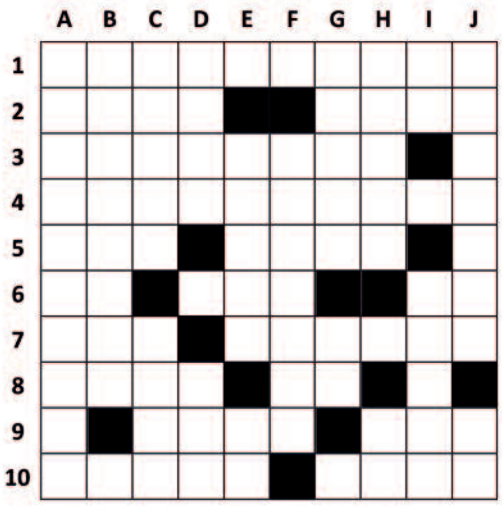
1. Distillateurs. **2.** Va bien avec les Métiers. Classe sans rien jeter. **3.** Il grandit sur un bouchot. **4.** Aguichèrent. **5.** Conteste. Dieu grec de la guerre. **6.** En les. Officiel, il est cacheté. Il fait sauter le para. **7.** Piège à oiseaux. Léger, mobile, transparent. **8.** Perroquets. Sans effets. **9.** Proches de zéro. Il a sa fleur à Guérande. **10.** Pénétra. Rapace diurne (*voir l'article ci-après*).

VERTICALEMENT

A. Plantation en Martinique. **B.** Formuler à haute voix. **C.** On le joint à l'agréable. Tellement. **D.** Descendant. Certain. **E.** Celle d'Abd el-Kader fut prise par le duc d'Aumale en 1843. Sous si. **F.** Qualifie les transports par avion. Allonge. **G.** Coule de source. **H.** Boîtes de scrutin. Connu. **I.** Gloussé. Goffredo Mameli y est né. **J.** Celle du tube est circulaire. Largeur d'un rouleau de papier peint.

Solutions de la grille 6 du N°368

HORIZONTALEMENT : 1. CUCURBITES. **2.** ASINE. ANE. **3.** RE. OGRES. **4.** TRI. TROIE. **5.** DEA. US. **6.** AGES. MT. DE. **7.** GRAPPA. XIV. **8.** EOLIENS. DE. **9.** GEOLE. POE. **10.** AS. NATIONS.
VERTICALEMENT : A. CARTHAGE. **B.** USER. GROGS. **C.** CI. IDEALES. **D.** UNS. ESPION. **E.** RE. TA. PELA. **F.** OR. MANET. **G.** GOUT. **H.** TARIS. PO. **I.** ENEE. DIDON. **J.** SES. REVEES.



Solutions de la grille 7 dans le N°370

Buse variable *Buteo buteo* (photo Est Républicain)

La Buse variable est un rapace diurne de taille moyenne dont la coloration et les dessins du plumage sont très variés d'un individu à l'autre : certains sont largement bruns et d'autres quasi totalement blancs. Ses ailes larges et sa queue courte arrondie à rayures fines peu visibles sont caractéristiques. Elle fréquente les milieux boisés de tous types pour nicher.

La Buse variable chasse principalement de petits mammifères mais consomme également des oiseaux, des reptiles, des amphibiens qu'elle guette généralement à l'affut dans des milieux ouverts et semi-ouverts. L'espèce est très fidèle à son territoire.
(extrait de INPN – Inventaire National du Patrimoine Naturel)

La buse

Au loin si je ne m'abuse
Plane dans le ciel tout gris
Un oiseau. Est-ce une buse ?
Oui. J'ai reconnu son cri.

Majestueuse elle vole
Au-dessus des labours sombres
Scrutant de ses yeux le sol
Où les mulots sont en nombre.

Le soleil qui apparaît
A éclairci son plumage.
Un piquet soudain, d'un trait.
Pour le rat mauvais présage.

De ses serres redoutables
Le rapace a pris sa proie.
Et l'enlève, impitoyable.
Nature voilà ta loi.

Gérard Minault

Scannez et découvrez

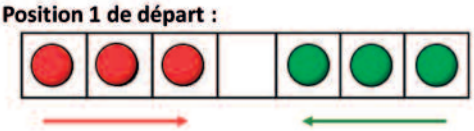
Site « oiseaux.net »

Scannez et regardez

Musée National d'Histoire Naturelle

JEUX TRADITIONNELS
Le jeu des grenouilles

Position 1 de départ :



Position 2 d'arrivée :

Matériel :

- 3 pions rouges et 3 pions verts.
- Une bande de 7 cases (voir ci-contre).

1 joueur

But du jeu :

- Il s'agit d'intervertir la position des pions rouges et des pions verts, c'est-à-dire de passer de la position 1 (départ), à la position 2 (arrivée).

Règle du jeu :

- Les pions rouges peuvent avancer d'une case vers une case vide voisine ***ou*** sauter par-dessus un pion vert voisin, et toujours de la gauche vers la droite.
- Les mouvements sont les mêmes pour les pions verts, mais de la droite vers la gauche.

Solution

Pour aller plus loin…

Références : *« Mathématiques et jeux »* – François BOULE – Cedic 1976
« Les mathématiques à l'école élémentaire » – Dominique FERRAGNE - Hachette 1984

LA GARANTIE VÉGÉTALE

La garantie végétale s'applique à toutes les plantes d'extérieur mais il faut bien lire le ticket de garantie qui doit être remis au moment de l'achat.

Généralement certaine catégorie de plantes comme : les plantes méditerranéennes, plants potagers et plantes vivaces, annuelles et bisannuelles n'entrent pas dans la garantie annuelle.

Il vous faut garder la fiche produit, qui contient une richesse d'informations dont vous pouvez avoir besoin pour la bonne santé de vos plants.

Il est toujours bon de connaitre les conditions de plantation, nature du sol, d'exposition, d'arrosage...

A l'achat ou à la réception, vérifiez le bon état général de la plante, ne vous laissez pas porter par l'euphorie de la belle pièce découverte mais qui a un gros défaut que vous regretterez sûrement. Défaut qui affectera la croissance, le développement de cet arbre.

Dans le cas d'une vente par correspondance vous avez 7 jours pour faire le retour et le signaler le plus rapidement possible par téléphone ou mail au SAV.

Profitez de la garantie végétale pendant 1 an

Après l'achat ou la livraison, vous êtes bénéficiaire de la GARANTIE VEGETALE d'un an, pour mémoire juste sur les plantes d'extérieures arbustives.

Cette garantie vous est due sous différentes formes suivant les enseignes soit par un avoir ou échange.

Mais dans tous les cas :

Vous aurez alerté par téléphone, mail et écrit à votre vendeur, le contact verbal n'est pas suffisant. Votre courrier doit être argumenté avec des photos et commentaires détaillés. Si, au-delà de 30 jours, vous n'avez pas de réponse, n'hésitez pas à faire une relance.

Si la réponse faite ne vous satisfait pas, c'est là qu'il faut faire intervenir la fiche qui accompagne la plante au moment de la vente et démontrer que vous avez bien respecté toutes les clauses.

Toutefois, le producteur ne peut pas être tenu pour responsable des catastrophes naturelles mais parfois certains acceptent de faire un geste commercial. Qui ne tente rien n'a rien !

Philippe GIRARD

NOUS CONTACTER

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

IMPRIM'VERT®
Le Bouilleur de France, trimestriel de la F.N.S.R.P.E. N°ISSN 0298 - 7449 - N° C.P.P.A.P. 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 37056/02/2022. Imprimé sur papier issu de forêts gérées durablement.