



# Fédération Nationale des Syndicats des Récoltants familiaux de fruits et Producteurs d'Eau de vie naturelle

**COMMUNIQUE DE PRESSE (janvier 2024)**

## UNE EXONERATION DE 50 LAP\* POUR LES BOUILLEURS DE CRU. QUI L'ÊT CRU ?

\*Litres d'Alcool Pur

La loi de finances 2024, publiée au journal officiel le 30 décembre 2023, exonère en droits d'accise les bouilleurs de cru et leur permet de distiller jusqu'à 50 litres d'alcool pur par campagne et par ménage de fruiticulteurs à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2024.



Les commentateurs, en particulier ceux qui n'ont participé à aucune réunion de concertation avec les instances décisionnaires, rapportent tout et son contraire. De par leurs multiples interactions, qui de mieux que le président de la fédération nationale représentant les bouilleurs de cru et son équipe de collaborateurs, est à même de donner la juste version des faits ?

Explication. Une interprétation erronée a été relayée par certains bureaux des douanes suite à la note du 11 mai 2023 émise par la Direction des douanes de Montreuil. Cette note, si elle avait été appliquée, aurait ébranlé le monde des bouilleurs de cru.

Ce sont des dizaines de petites structures de bouilleurs de cru rassemblés en syndicats ou associations de distillation communale à qui les douanes demandaient d'aligner leur mode de fonctionnement sur celui des professionnels de la distillation au motif de la seule simplification administrative. Une décision qui allait inexorablement conduire à l'extinction des groupements de bouilleurs de cru. Un véritable drame s'annonçait !

### **Ni lutte, ni combat.**

Aucune bataille n'a été livrée pour défendre nos revendications. Nous avons, à dessein, opté pour la concertation en sollicitant une audience auprès de la Direction des douanes. C'est la voie démocratique du compromis que nous avons choisie : se réunir, s'expliquer, échanger, proposer des solutions, être à l'écoute des problématiques de l'autre et s'entendre sur un consensus.

### **Le gouvernement propose une solution.**

Les échanges et propositions tenus lors la réunion qui a eu lieu à la Direction des Douanes entre la DGFIP et la délégation de la FNSRPE ont fortement contribué à ce que le gouvernement propose une solution au problème posé, à savoir : *quelle modalité mettre en place pour que la DGFIP puisse être créditée des droits d'accise sur les alcools, dont sont actuellement redevables les bouilleurs de cru, autrement que par chèque ou par virement bancaire ?*

En effet, dans sa rédaction, le PLF2024 (Projet de Loi de Finances) a vu la reprise d'une de nos propositions exprimées lors de ladite réunion pour justifier son article 18 modifiant l'article L 313-34 du Code des Impositions sur les Biens. Ainsi, la mention « 10 litres d'alcool pur » est remplacée par « 50 litres d'alcool pur », modifiant ainsi le seuil de l'exonération des droits d'accise.

Les objectifs à la fois du gouvernement et de la FNSRPE étaient clairement évoqués :

1. affirmer une volonté de simplifier le régime fiscal des petits bouilleurs de cru particuliers ;
2. éviter de complexifier les opérations de transfert vers la DGFIP ;
3. ne pas faire peser sur les bouilleurs de cru particuliers des formalités déclaratives importantes.

*In fine*, la solution a consisté à supprimer la cause du problème c'est-à-dire à faire en sorte que le bouilleur de cru soit exonéré des droits d'accise jusqu'à 50 litres d'alcool pur.

### **Les actions des parlementaires.**

Nous remercions vivement les nombreux députés et sénateurs de toutes les actions qu'ils ont menées avec détermination. Que ce soit par l'entremise des questions posées au gouvernement à l'Assemblée Nationale en juillet-août 2023 ou bien encore lors des débats au Sénat, nous avons fortement apprécié, de la part des parlementaires, convaincus de notre juste revendication, la qualité de leur écoute et la sincérité de leur engagement traduisant un fort soutien à notre cause et à celle du monde rural.

Le coût d'une solution permettant à la DGFIP de recouvrer les taxes sur l'alcool issues des bouilleurs de cru a de toute évidence été étudié. Aujourd'hui, en n'admettant plus les chèques et les virements bancaires, mais en ne procédant que par prélèvement, montre que le coût de la mise en place des nouvelles modalités a semble-t-il été estimé raisonnable et nous nous en félicitons.

### **50 litres d'alcool pur exonérés de taxe ! Mais d'où vient ce chiffre ?**

Résumons. Faut-il saluer une certaine directive européenne ? En effet, il est important de rappeler que la directive de l'Union Européenne 2020/1151, modifiant la directive 92/83 de la CEE, stipule que « *les États membres peuvent appliquer une exonération de l'accise ou des taux d'accises réduits à l'alcool éthylique qui est consommé par un particulier, les membres de sa famille ou ses invités, à condition qu'il n'y ait pas de vente et qui est produit par ledit particulier à partir de fruits qui lui appartiennent, cultivés et fournis par lui depuis une parcelle de terrain sur laquelle il est titulaire d'un droit, au moyen d'un appareil de distillation simple et de petite taille enregistré auprès de l'autorité compétente de l'État membre concerné. Les États membres limitent l'application de l'exonération ou des taux réduits à un maximum de 50 litres d'alcool de fruits par an et par ménage de fruiticulteurs.* Lorsqu'on lit « *particulier* », on nomme une personne titulaire d'un droit qu'il a sur une parcelle de terrain sur laquelle il cultive ou obtient des fruits : il s'agit bien ici du bouilleur de cru.

Vous l'aurez compris : ni cadeau, ni faveur, juste un alignement de la France sur le droit européen.

**Atteinte à la santé publique.**

Chacun connaît ou partage la phrase d'Alfred Sauvy : « *Les chiffres sont des êtres fragiles qui, à force d'être torturés, finissent par avouer tout ce qu'on veut leur faire dire* ».

Laissons parler quelques chiffres et remettons-les en perspective :

- La production d'alcool totale en France (2019) était de 17 millions d'hectolitres d'alcool produits par les professionnels contre un peu plus de 3 000 hectolitres pour les bouilleurs de cru soit moins de 0.02%.
- Les 60 000 bouilleurs de cru ne sont redevables que de 2.6 millions d'euros contre plus de 3 milliards d'euros de taxes pour les puissants lobbyings nationaux et européens de producteurs d'alcool. Les bouilleurs de cru ne représentent que 0.09% en valeur de rapport de taxes !

Certes, quel que soit la qualité gustative des alcools ou eaux-de-vie naturelles produites, tout abus reste un danger pour la santé. Cependant, faire des bouilleurs de cru des boucs émissaires seuls responsables de l'alcoolisme en France n'est vraiment pas sérieux. Ne serait-il pas plus pertinent de lutter contre les fraudeurs et les vendeurs d'alcool frelaté ?

Gardons à l'esprit que le bouilleur de cru n'est pas seulement un producteur d'alcool mais un acteur indispensable qui œuvre aussi pour la transmission du savoir-faire ancestral des bouilleurs de cru, la sauvegarde du patrimoine arboricole et la préservation de la biodiversité.

**Satisfaction et vigilance de mise.**

Nous sommes très satisfaits de cette modification des termes de la loi et bien conscients de la vigilance à laquelle nous devons nous tenir pour le PLF 2025. Les détracteurs des bouilleurs de cru ont toujours développé des arguments tendancieux pour « effacer » cette culture ancestrale traditionnelle qu'est la distillation.

La FNSRPE ne bénéficie d'aucune aide de l'Etat. Si les bénévoles que nous sommes agissons par passion pour la défense des droits et des acquis des bouilleurs de cru, les moyens financiers et les soutiens du plus grand nombre sont nécessaires pour la crédibilité et la reconnaissance des actions menées grâce aux cotisations de nos adhérents.

C'est la raison pour laquelle, j'appelle de mes vœux une mobilisation indispensable qui nous permettra de consolider cette avancée et de la transformer en acquis durable.

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

**Contact de Presse :**

Jean-Charles CHERITAT  
Président de la F.N.S.P.R.E  
Mobile 06.70.59.31.56  
Courriel : [jeancharles.cheritat@fnsrpe.com](mailto:jeancharles.cheritat@fnsrpe.com)

## ANNEXE COMMUNIQUE DE PRESSE (janvier 2024)

Cette annexe a pour objet de mieux faire connaître la Fédération Nationale (F.N.S.R.P.E.) à tout lecteur qui souhaite s'intéresser à l'environnement dans lequel l'objet de ce présent communiqué de presse s'inscrit.

Pour cela passons en revue :

1. La F.N.S.R.P.E. : qui sommes-nous ?
2. Bouilleur de cru ou bouilleur ambulant ?
3. Le bouilleurs de cru
4. Un peu d'histoire
5. Les relations entre bouilleurs de cru et bouilleurs ambulants ;
6. Et l'avenir ?

### 1. La FNSRPE : qui sommes-nous ?

La devise inscrite sur notre revue « **Pour la transmission du savoir-faire ancestral des bouilleurs de cru, la sauvegarde du patrimoine arboricole et la préservation de la biodiversité** » rassemble les objectifs que nous portons auprès de nos parlementaires, les droits et acquis que nous défendons et les traditions que nous transmettons.



La FNSRPE regroupe 17 fédérations, un nombre très important de syndicats communaux, des Bouilleurs ambulants, des micro-distilleries ainsi que nombre de sympathisants qui font distiller leurs fruits dans nos alambics. C'est plus de 5000 adhérents répartis dans toute la France.

Notre revue trimestrielle le Bouilleur de France est diffusée à tous nos abonnés depuis plus de 70 ans.

Le Congrès annuel National des Bouilleurs Ambulants et producteurs d'eau-de-vie naturelle permet au monde des bouilleurs de cru de se retrouver durant 4 jours au printemps.

***Vous avez des fruitiers sur un terrain que vous avez le droit de cultiver ?***

***Vous avez le droit de distiller !***

Les ateliers publics qui hébergent les alambics sont prêts à vous recevoir et vous aider à produire cette eau-de-vie issue de vos propres fruits. Cet art que nos anciens nous ont transmis nous devons le faire perdurer.

### 2. Bouilleur de cru ou bouilleur ambulant ?

Une question nous est souvent posée : quelles sont les différences entre le bouilleur de cru et le bouilleur ambulant ?

### **Bouilleur ambulant**

Effectivement, la confusion est souvent faite entre le « bouilleur de cru » et « bouilleur ambulant » que certains appelaient jadis le « bouilleur ».

« Distillateur » ou « distillateur professionnel » conviendrait mieux comme qualificatif pour ce prestataire assurant, moyennant finances, des services au profit de clients. Le terme de « bouilleur ambulant » continue cependant d'exister, bien que celui-ci ne se déplace plus guère, sauf dans certains départements.

### **Bouilleur de cru**

Le « bouilleur de cru », quant à lui, est une personne habilitée à produire ses propres eaux-de-vie. Pour cela les produits de cette catégorie fiscale doivent répondre aux conditions suivantes : les alcools sont fabriqués à partir de fruits détenus par le bouilleur de cru et récoltés sur un terrain qu'il a le droit de cultiver. La loi permet à ce que la distillation soit faite par le bouilleur de cru lui-même ou bien assurée par un professionnel (le bouilleur ambulant), à qui sera confié les tonneaux de fruits fermentés. Un bouilleur de cru ne peut distiller que dans un local communal (hormis en Alsace Moselle), le plus souvent en qualité de membre d'un syndicat ou d'une association de bouilleurs de cru.

## **3. Le bouilleur-de cru**

L'eau-de-vie naturelle distillée par les bouilleurs de cru est ce nectar qu'on prend plaisir à partager et à déguster entre amis. Elle est entourée de toute son histoire : de la plantation des arbres à l'entretien des vergers en passant par la récolte des fruits, sans oublier les bons moments passés autour de l'alambic. C'est toute cette résurgence de souvenirs enfouis et de sensations qui les accompagnent qui s'offre à nous chaque fois que l'occasion nous en est donnée.

### Une transmission ancestrale.

Les origines de la distillation sont lointaines et la fabrication des alcools de fruits ne connut un réel développement que vers le XIV<sup>ème</sup> siècle. C'est donc depuis plusieurs siècles que se transmettent, de génération en génération, ces savoir-faire ancestraux et cette forme d'alchimie voire de transmutation du fruit fermenté en alcool. Le bouilleur de cru est donc aux fruits, ce que le druide était aux plantes : un alchimiste à la recherche de ce nectar, de cette eau-de-vie tant recherchée telle la pierre philosophale de la longévité. Ces traditions transmissibles rien ni personne ne nous les enlèvera !

Les bouilleurs de cru sont des passeurs de mémoire tout à la fois des contributeurs à la transmission de savoir-faire ancestraux, mais aussi des ambassadeurs chargés d'une mission, celle de permettre à chacun de faire surgir sa propre madeleine de Proust. Cette impression de réminiscence provoquée par l'exposition à un bruit, à une odeur, à un goût, dont notre passé plus ou moins lointain a été parsemé, et qui ne cesse de venir raviver nos souvenirs les plus agréables : ceux qui peuvent remonter à notre enfance !

La tradition de distillation artisanale en France est encore bien vivante contrairement à ce qui peut parfois s'écrire. La Fédération Nationale (F.N.S.R.P.E.) édite sa revue nationale « Le Bouilleur de France » qui en est à sa 75<sup>ème</sup> année d'existence et compte près de 5 000 lecteurs chaque trimestre.

Nous sommes également des jardiniers de la nature qui entretenons les vergers que nos anciens ont plantés tout autour de nos villages. Comme jadis, réjouis de la récolte qui s'annonce bonne, qu'ils seraient fiers de voir qu'aujourd'hui encore le labeur fourni par l'entretien d'un verger est d'une bonne fatigue.

Plaisirs simples me direz-vous ? Mais plaisirs vrais. Sortons nos enfants et petits-enfants du monde numérique qui les entoure et invitons-les dans nos vergers familiaux. Quoi de plus beau à l'entrée d'un village que des vergers bien entretenus, valorisant tout à la fois la population locale par son engagement et l'environnement par une nature accueillante ?

Avec nos amis les croqueurs de pommes nous contribuons à sauvegarder d'anciennes variétés de fruits, les vergers conservatoires en sont les témoins.

Nos syndicats ou associations de bouilleurs de cru sont de réels vecteurs de cohésion. Leurs activités, le plus souvent en fin d'année dans les ateliers communaux, sont parfois les rares et dernières occasions où les villageois peuvent se rencontrer et partager.

Nous le savons, ô combien il est difficile de trouver les occasions de se retrouver ! Mais quand l'alambic municipal reste un peu le dernier alibi d'une sortie où chacun peut à sa guise venir pousser la porte de l'atelier communal de distillation et poser la question : « *Alors cette année comment ça donne ?* », avec l'espoir jamais inavoué de s'entendre dire : « *Tiens goûte moi celle-là et dis-moi ce que tu en penses ?* » - Alors sachons maintenir, préserver tout le mystique de ces lieux, de ces moments qui malgré nous font partie de notre histoire collective et de celle de nos anciens et pour lesquels un devoir de transmission s'impose à nous comme une évidence ! Notre tradition jamais se perdra.

**Le temps de la distillation c'est aussi le souvenir de ces moments conviviaux, ou les bouilleurs, réunis entre amis autour de l'alambic, se retrouve pour partager une bonne saucisse de Morteau, de Toulouse ou d'un travers de porc parfumé et cuit dans l'alambic. Quoi de meilleur qu'un morceau de camembert dégusté avec un vin de pays, en refaisant le monde.**

#### 4. Un peu d'histoire

Au début du 20<sup>ème</sup> siècle, ce sont les paysans qui défendent leurs droits de distiller et parfois violemment comme en Normandie en 1935 où plus de 3 000 personnes ont manifesté.

En 1960 il y avait encore 3 160 000 bouilleurs de cru. L'ordonnance du 30 août 1960, malgré les manifestations importantes, supprime l'allocation en franchise sauf pour ceux qui l'avait déjà. Le « privilège » dit par le droit, devient « la clause du grand-père » et n'est donc plus transmissible. Ce fut un arrêt presque total de la distillation, puisque dans les années 90 après le traité de Maastricht de 1992 nous n'étions plus que 730 000 et 47 000 en 2020.

Aujourd'hui l'effectif se stabilise à environ 90 000 mais très fluctuant en fonction de ce que la nature nous apporte en fruits.

**2003.** Une pétition de plus de 40 000 sympathisants demande une détaxe de 50 % sur les 10 premiers litres d'alcool pur. C'est le 22 novembre 2022 que les parlementaires offrent le droit de bénéficier de 50% de détaxe sur les 1 000 premiers degrés et pour tous les bouilleurs de cru.

**2012.** Le titre de « privilège » est accordé à vie aux bénéficiaires de 1960.

**Décembre 2023.** Suite à la circulaire du 11 mai 2023, après avoir entendu les revendications de la F.N.S.R.P.E. et compris qui nous étions, l'administration applique la directive européenne 2020/1151 donnant la possibilité aux états membres d'exonérer les droits d'accise à hauteur maximum de 50 litres d'alcool pur de fruits par an et par ménage de fruiticulteurs.

## **5. Bouilleurs de cru et bouilleurs ambulants : à la recherche de synergies.**

Bouilleurs de cru et bouilleurs ambulants sont les deux actes d'une même pièce qui se joue le plus souvent d'octobre à mars pour valoriser les fruits de nos vergers.

D'apparence opposés, ils sont pourtant complémentaires et ne forment qu'un. Concurrence entre les deux me direz-vous ? Il est vrai que certains bouilleurs de cru s'adonnent à une activité ponctuelle de distillation de leurs propres fruits, ce qui pourrait être considéré comme se faisant au détriment de l'activité professionnelle des bouilleurs ambulants.

En matière de distillation, certains en font leur métier, d'autres en font leur plaisir et leur passion. Que les deux partis, ensemble, jettent les ponts qui les uniront.

Rappelons que les bouilleurs de cru sont les clients des bouilleurs ambulants et que sans eux, point de salut. Donc œuvrons à développer des synergies. Laissons de côté nos différences. Si combat il doit y avoir, c'est contre la vente des alcools frelatés produits à partir d'alambics qui se vendent sur le net.

## **6. Et l'avenir ?**

Sans que cette liste soit exhaustive, voici les axes de travail en cours :

- Nous formons nos bouilleurs de cru à la distillation. Les anciens sont parfois surpris, mais la technique évolue (apparition des alambics à colonnes) et les savoir-faire se modernisent grâce aux apports scientifiques.
- Les formations réparties sur plusieurs années forment des centaines de bouilleurs de cru, qui eux-mêmes vont transmettre aux générations futures.
- Les fédérations d'arboriculteurs forment chaque année des dizaines de spécialistes qui transmettent leur savoir dans les associations de bouilleurs de cru sur la plantation, l'entretien et la taille des fruitiers.
- Nous insistons auprès des présidents de syndicats/associations de mettre en conformité de sécurité leurs alambics. Nous les aidons aussi à trouver des assurances aussi bien en responsabilité civile que pour le local et le matériel.
- Nous devenons l'organisation référente auprès du service des contributions indirectes. Nous sommes invités à participer à la réingénierie du processus du bouilleur de cru et d'autres projets impactant le monde des bouilleurs de cru.
- La nouvelle législation va, nous l'espérons, faire connaître aux citadins le plaisir de fabriquer ce nectar que l'on déguste entre amis. Plus besoin d'être propriétaire d'un verger, il suffit d'avoir des fruitiers sur un terrain qu'on a le droit de cultiver. Venez voir les syndicats/associations, ils vous montreront comment faire fermenter vos fruits pour distiller ensuite dans leurs ateliers ou allez chez un professionnel comme les bouilleurs ambulants.

- Nous espérons que la nouvelle législation permettra de contrecarrer la fraude qui existe. Il suffit de naviguer sur les fils de discussion des réseaux sociaux pour y lire les inepties les plus invraisemblables. Ces auteurs irresponsables nuisent à nos traditions. Faire l'apologie de la fraude en mettant en la vente sur internet des alambics pour distiller dans sa cuisine frise l'inconscience. La distillation n'est pas sans risques, surtout avec un alambic à bain-marie. Tous les ans nous déplorons malheureusement des accidents.

Depuis que l'exonération est entrée dans la loi, il est du devoir des bouilleurs de cru de rejoindre les défenseurs de leurs droits.

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



**Contact de Presse :**

Jean-Charles CHERITAT

Président de la F.N.S.P.R.E

Mobile 06.70.59.31.56

Courriel : [jeancharles.cheritat@fnsrpe.com](mailto:jeancharles.cheritat@fnsrpe.com)