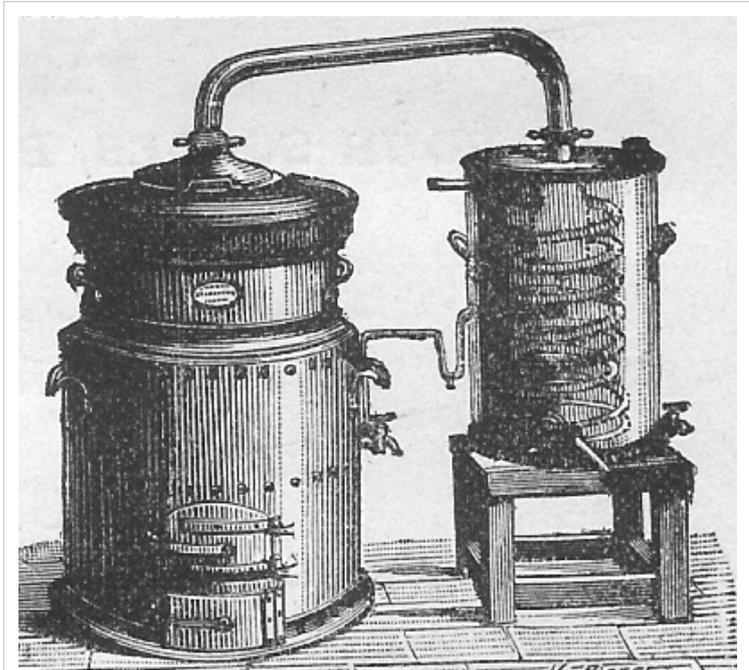


Bouilleur de cru

Un **bouilleur de cru** est une personne habilitée à produire ses propres eaux-de-vie. Ce n'est pas une profession mais un statut qui découle du statut de propriétaire récoltant (ne pas confondre avec distillateur qui est une profession). Certains bouilleurs de cru bénéficient d'une allocation en franchise leur donnant droit à une exonération de taxes sur les 1 000 premiers degrés d'alcools pur qu'ils produisent. C'est ce que l'on nomme « privilège », et par abus de langage « droit de bouillir ». En France, depuis 1959, ce privilège n'est plus transmissible par héritage, et s'éteindra donc au décès des derniers détenteurs. Depuis 2008, les bouilleurs de cru ne bénéficiant pas du privilège sont taxés à 50 % sur les dix premiers litres d'alcool pur et ensuite à 100 %.



Un alambic artisanal de la fin du XIX^e siècle.

Distillation des eaux-de-vies

- La préparation des fruits - Les fruits, au meilleur de leur maturité, sont passés au fouloir et mis en fûts. Le pH du jus de fruit est naturellement aux alentours de 3,2.
- La fermentation - La fermentation commence au bout de quelques jours. Ce sont les levures qui se trouvent sur la peau des fruits qui vont transformer leur sucre en éthanol. La fermentation est dite anaérobie (sans oxygène). Elle dure quelques semaines (en fonction de la température et de la quantité de sucre et de levures).
- La distillation - Les alambics (généralement en cuivre) sont à feu nu, au bain-marie ou à la vapeur. On y sépare les produits de distillation : les produits de tête, trop âpres (et contenant une certaine quantité de méthanol dangereux pour la santé), et les produits de fin de distillation (« produits de queue » ou « petites eaux »), moins parfumés et moins alcoolisés, qui sont récupérés et distillés avec les prochaines cuites.

Dans le cas de la cerise, le kirsch est ensuite stocké dans des cuves ou mis à vieillir sous grenier, en bonbonnes de verre. Les écarts de température (de -15 °C à +35 °C) assurent un bon vieillissement : la chaleur enlève l'ardeur, le froid concentre les arômes et les affine. Il faut en moyenne 9 kg de cerises pour produire un litre de kirsch à 50 °.

La distillation des eaux de vie était jadis réalisée par un distillateur avec un alambic ambulant ou fixe mais, depuis l'industrialisation, ce métier tend à disparaître car les coûts de revient de production industrielle sont plus compétitifs.

Réglementation

Les personnes ayant le « privilège de bouilleur de cru » ont une exonération de taxe sur les mille premiers degrés d'alcool produits (1 000 ° d'alcool soit l'équivalent de vingt litres d'alcool à 50 °). Les degrés supplémentaires font l'objet d'une taxe (14,50 € par litre d'alcool pur) (16,60 € à compter du 1^{er} janvier 2012).

En France, toute personne propriétaire d'une parcelle ayant la dénomination de verger ou de vigne sur le registre du cadastre peut distiller les produits issus de cette parcelle (fruits, cidre, vin, marc). La distillation est effectuée dans un atelier public ou privé après avoir effectué une déclaration au service des Douanes et Droits Indirects. Les personnes qui ne possèdent pas le titre de bouilleur de cru payent dès le premier degré d'alcool : le tarif est de 8,30 € par litre d'alcool pur jusqu'à mille degrés, et 16,60 € par litre d'alcool pur au-dessus.

Le propriétaire d'une parcelle peut donner procuration à quelqu'un qui distillera ainsi en son nom.



Atelier public de distillation de marc à Viens

Histoire

Le privilège de bouilleur de cru remonte à Napoléon lorsqu'il accorda un privilège d'exonération de taxes pour la distillation de 10 litres d'alcool pur ou pour 20 litres d'alcool à 50 %. Ce privilège fut héréditaire jusqu'en 1960, où, pour tenter de limiter le fléau de l'alcoolisme dans les campagnes mais aussi sous la pression des lobbies de grands importateurs d'alcool fort ou producteurs français, le législateur en interdit la transmission entre générations ; seul le conjoint survivant pouvait en user jusqu'à sa propre mort, mais plus aucun descendant.

Dès lors, les bouilleurs de cru non titulaires du privilège pouvaient faire fabriquer leur alcool par le distillateur ambulant mais devaient verser une taxe fiscale au Trésor public via l'administration des douanes à partir de 1993.

En 2002, une loi de finance indique que la franchise accordée aux bouilleurs de cru encore titulaires du privilège est supprimée ; cependant une période de cinq ans prolonge jusqu'au 31 décembre 2007 l'ancien dispositif. À partir de la campagne de distillation 2008, les anciens titulaires du privilège peuvent encore bénéficier d'une remise de 50 % sur la taxe pour les 10 premiers litres d'alcool pur (article 317 du code général des impôts).

Un nouvel amendement voté au Sénat proroge le droit sur les 10 premiers litres jusqu'au 31 décembre 2010. La Loi 2011-1977 du 28/12/2011 « proroge » le bénéfice des 1 000 degrés jusqu'au décès du titulaire (ou de son conjoint).

Bibliographie

- *Qui peut distiller ? Dans quelles conditions ? Commentaires et explications de la loi sur les bouilleurs de cru.* Paris, Librairie de la Maison Rustique, 1924. Guide concernant la loi du 28 février 1923 sur les bouilleurs de cru. L'auteur Lagarde était vérificateur des contributions indirectes.
- *La Mafia de la goutte.* (Au pays des bouilleurs de cru). par Gilbert Stiebel. Baudinière, 1935. Sur les bouilleurs de cru, négociants, historique de la fraude, mafia, gangsters, débitants, répression, jacquerie, meneurs... surtout en Normandie
- Marie-France Comte, *Normandie connexion : la Filière Normande*, Alençon, Éditions de l'Ornal, 2009, 192 p.

Sources et contributeurs de l'article

Bouilleur de cru *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=94099631> *Contributeurs:* 08pb80, A3 nm, Ange Gabriel, Arnaudh, Asabengurtza, Cottardin, David Berardan, David Eskenazi, Dirac, DocteurCosmos, Dojada, Foxandpotatoes, Gilbert P., JPS68, Leag, Manuguf, Miniwark, Mizalcor, Papatt, Phe, Pj44300, Poele a bois, Sand, Semicolon, Semnoz, Serged, Skiff, Standu89, Sylenius, Symposiarch, Verbex, Zetud, Zipohi, Égoité, 36 modifications anonymes

Source des images, licences et contributeurs

Image:Alambic-1897.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Alambic-1897.jpg> *Licence:* Creative Commons Attribution-ShareAlike 3.0 Unported *Contributeurs:* Numérisation User:Poussin jean

File:Alambic à Viens.JPG *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Alambic_à_Viens.JPG *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* Véronique PAGNIER

Licence

Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported
[//creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/)
