

Giromagny

Tout ce qu'il faut savoir pour faire sa gnôle en toute légalité

Il est possible de distiller ses fruits au local de l'Association des bouilleurs de cru de Giromagny, en respectant certaines conditions. Sachant que depuis le 1^{er} janvier, les 50 premiers litres d'alcool sont exonérés de taxe.

L'automne approche, certains fruits comme les cerises ne sont plus qu'un souvenir tandis que d'autres arrivent à maturité. Il est temps pour les propriétaires d'arbres fruitiers de penser à distiller leur surplus de production. Attention, les Douanes veillent, des conditions sont à respecter.

Être propriétaire des arbres

Olivier Pellegrini, le président de l'Association des bouilleurs de cru de Giromagny, explique qu'« un particulier peut produire des alcools de qualité en tant que bouilleur de cru à condition que les fruits proviennent d'un terrain qu'il a le droit d'exploiter. L'alcool produit est à consommer (avec modération) par les membres de sa



Christian Canal et l'ancien président Marcel Zimmermann bichonnent le matériel.

famille ou ses invités mais ne peut pas être vendu. »

Interdit de distiller à domicile

« La distillation doit être réalisée par le bouilleur de cru ou par une personne à laquelle il aura donné procuration. Attention, il est interdit de distiller à domicile », poursuit le

président. Il est à noter que la distillation doit se faire dans un atelier public, dans les locaux des associations coopératives ou chez un distillateur de profession. La distillation est autorisée les jours de semaine, sauf dimanche et jours fériés, entre 6 h et 19 h. L'enlèvement des alcools doit se faire entre 18 h et 19 h le jour de

leur fabrication ; puis à partir de 9 h le lendemain.

Document officiel

« Les matières à distiller ainsi que les alcools doivent circuler avec un document d'accompagnement dit "DSA bouilleur de cru". Ce document peut être mis à disposition à la mairie, par les associa-

tions ou demandé par courriel au bureau des Douanes de Lons-le-Saunier au moins 20 jours avant la date souhaitée de distillation. Les alcools fabriqués par les bouilleurs de cru sont exonérés de l'accise (taxe), dans la limite de 50 litres d'alcool pur. Soit 100 litres de gnôle à 50° », précise Olivier Pellegrini.

Deux alambics à Giromagny

À Giromagny, les personnes intéressées par la distillation sont invitées à s'adresser à l'Association des bouilleurs de cru. Le local, situé rue des Casernes, est équipé de deux alambics (un gros de 110 litres et un plus petit de 80 litres) qui peuvent être utilisés en fonction des quantités à distiller. Les responsables de l'association sont en mesure de seconder les novices.

À noter enfin que certaines communes possèdent un local de distillation équipé d'au moins un alambic. Se renseigner dans les mairies.

Contact : Olivier Pellegrini, Tél. 06 52 50 73 65, et Hervé Helbert, Tél. 06 37 99 48 85.