

Giromagny

L'Association des bouilleurs de cru en bonne santé

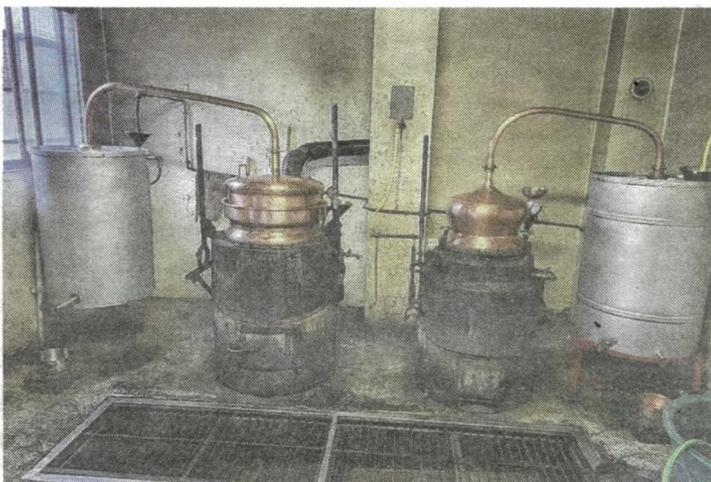
L'Association des bouilleurs de cru, qui compte 45 adhérents, a tenu son assemblée générale. Elle envisage de participer aux Journées du patrimoine l'an prochain.

C'est une année exceptionnelle pour les bouilleurs de crus, qui ont comptabilisé plus de 40 participants à leur assemblée générale ordinaire.

L'invité d'honneur était Girard Philippe, vice-président de la fédération nationale et président des Bouilleurs de crus de Haute-Saône, association qui regroupe plus de 400 adhérents. Ses explications sur les consignes pour bien faire sa distillation, ainsi que son rappel sur les règles, qui ont évolué en début de cette année, étaient les bienvenus.

L'équilibre financier et la bonne fréquentation du local, qui a été loué 35 fois, sont des signes de bonne santé de l'association, qui compte aujourd'hui 45 adhérents.

Un beau projet est en gestation pour septembre prochain : les bouilleurs de crus souhaiteraient participer aux Journées du patrimoine avec démonstration et explications de leur savoir-faire. Il faut toutefois obtenir au pré-



Le local de distillation, où les deux refroidisseurs ont été rénovés.

alable quelques autorisations.

Le bureau reste inchangé et est reconduit à l'unanimité avec Olivier Pellegrini à la présidence, Hervé Helbert à la trésorerie et Christian Canal au secrétariat. Le conseil d'administration s'est élargi avec de nouvelles recrues : 10 personnes composent le comité.

Deux alambics

Situé aux casernes depuis plus de 30 ans, le local technique est équipé de deux alambics à bain-marie : le premier d'une capacité de 110 litres, le second de 80 litres. Le local est accessible à tous moyennant une location journalière fixée à 35 €.

Mais pour être distillateur, il faut être propriétaire ou locataire d'arbres fruitiers et l'autorisation administrative est de 5 000° par an, soit 100 litres à 50°. « Nous assurons l'accompagnement de tous ceux qui veulent faire leurs premiers pas vers la distillation, en donnant des informations sur le ramassage des fruits, leur mise tonneau... et l'utilisation de l'alambic », tient à préciser le président.

La saison de distillation s'étale d'octobre à juin tous les jours, sauf le dimanche et les jours fériés.

Pour tout renseignement ou explication des démarches administratives, s'adresser à Hervé Helbert au 06 37 99 48 85.