

Belfort

Distillation : une expérimentation locale pour simplifier les déclarations

À partir du 1^{er} septembre 2025, un formulaire unique mis à disposition des bouilleurs de cru afin de simplifier les modalités de déclaration obligatoire, à faire en trois étapes. Trois jours avant la distillation, envoi de la partie I aux douanes. Pendant la distillation, détail de ce qui est distillé. À l'issue, déclaration du volume d'alcool obtenu. Réservé aux départements Franc-Comtois. La maîtrise d'internet demandée.

Qui dit alcool dit réglementation stricte et contrôle de l'État. Le bouilleur de cru n'en fait pas qu'à sa guise. Il doit distiller en atelier public, dans les locaux des associations coopératives ou chez un professionnel. Les brûleries ne sont autorisées qu'entre 6 et 19 h. Les alcools distillés doivent être retirés entre 18 et 19 h le jour de leur fabrication, puis à partir de 9 h le lendemain. La distillation est interdite le dimanche... Faire soi-même son eau-de-vie relève d'une organisation claire, et surtout contrôlable.

Étape 1, télécharger le document unique

Parmi les contraintes rencontrées par le bouilleur de cru, l'étape « déclaration ». Alors que la campagne de distillation 2025-2026 des particuliers débute ce lundi 1^{er} septembre, le Territoire de Belfort est l'un des départements comtois où est lancée une expérimentation visant à simplifier les déclarations.

Le Territoire de Belfort bénéficie donc d'un processus de déclaration unique : un seul formulaire pour accomplir toutes les formalités, avant, pendant et après la distillation.

Pour cela, il faut utiliser internet et se rendre sur le site de la préfecture pour télécharger le document puis l'imprimer. Ce document sera aussi accessible dans les mairies qui le souhaitent. Il pourra enfin être demandé au service des douanes (bureau de Lons-le-Saunier) par mail. Les associations de bouilleurs de cru pourront servir de relais.

Économiser du temps, simplifier

Ensuite, ce seul formulaire unique permettra de faire sa déclaration, à chaque étape : trois jours avant de distiller, pendant la distillation, après.

Une vraie simplification pour toute personne à l'aise avec internet. Pour les autres... L'entraide sera nécessaire.

Mais cette nouvelle procédure économise du temps et des kilomètres puisque les douanes n'ont plus de bureau dans le Nord Franche-Comté.

« Dans le passé, il fallait déclarer sa distillation trois semaines avant », explique le président des bouilleurs de cru de Giromagny, Olivier Pellegrini, qui découvre les nouvelles dispositions. Une déclaration importante : elle débouche sur un « laissez-passer » de marchandise, nécessaire pour envoyer les tonneaux du verger à l'alambic.



La cuite est finie... La vidange de l'alambic est facilitée par un système à bascule, chez les bouilleurs de cru de Giromagny.

Sans cela, interdiction de transporter les pommes, cerises, prunes, mirabelles, coings et de faire sa goutte.

« Seuls sont autorisés les fruits de notre verger, exclusivement », ajoute cet expert.

D'ordinaire, l'administration renvoyait alors un laissez-passer pour le jour J.

5 000 litres gratuits

« Ce nouveau formulaire nous fera faire l'économie de coups de fil aux douanes pour annoncer le nombre de degrés produits et le prix », reconnaît le président, qui met en garde

de continuer à s'adresser à tous, même les plus anciens, non dotés d'internet.

Le service des douanes a progressivement quitté le territoire : le bureau de Valdoie a été remplacé par une adresse à Belfort, puis à Vesoul, puis à Lons-le-Saunier.

Autre modification du règlement et assouplissement majeur depuis le 1^{er} janvier 2024 : les 5 000 premiers litres ne sont plus soumis aux taxes, ils sont gratuits.

« Le petit producteur moyen fait 500 à 1 000 litres », note Olivier Pellegrini dont l'asso-

ciation compte plus de 40 adhérents.

À Giromagny, l'alambic est situé dans un petit local du quartier des Casernes.

Un partenariat a été passé avec les Croqueurs de pommes.

Compter 37 euros pour une journée de distillation et deux alambics.

Il est bien loin le temps des « rats de cave », ces agents chargés de repérer les abus !

La distillation, tradition de nos campagnes, un savoir-faire à préserver.

• Christine Rondot