

Distillateur ambulant – Bouilleur de cru occasionnels : Dispositions légales.

La législation sur la distillation est assez mal connue en France, et il y a beaucoup de préjugés et de confusion : voici quelques éléments de réponse.

Bouilleur de cru professionnel et privilège de bouilleur de cru :

Le bouilleur de cru professionnel possède un alambic (déclaré aux douanes bien entendu) et il distille les fruits que lui apportent les propriétaires de vergers. Il en fait profession. Ces personnes le rétribuent généralement au litre d'alcool produit. L'alambic se déplace de village en village à la rencontre des clients.

Le privilège de bouilleur de cru est un droit que certaines personnes possèdent. Elles ne s'acquittent pas des taxes sur les 1000 premiers degrés d'alcool produit chaque saison, à l'inverse des clients qui n'ont pas ce privilège et paient les 1000 premiers degré à moitié prix. Il n'est pas nécessaire d'avoir le ce privilège pour pouvoir distiller en France. Ce droit n'est plus transmissible depuis 1981.

Ce droit a été institué par Napoléon 1er et les derniers citoyens à le posséder sont souvent retraités du milieu agricole.

La législation sur les alambics :

En France, il est interdit de fabriquer, de posséder et d'utiliser un alambic sans autorisation préalable. Chaque alambic est enregistré auprès des douanes et droits indirects. Les alambics communaux sont également enregistrés et sont plombés hors période de distillation.

Qui peut distiller en France :

En France les propriétaires de parcelles classées en verger et vignes au cadastre peuvent distiller le produit de leurs parcelles. Les propriétaires d'alpages ou de prés en altitudes peuvent distiller les racines de gentiane s'y trouvant.

Les taxes sont acquittées par le client final auquel revient le produit de la distillation

La déclaration de distillation :

Il faut obligatoirement effectuer une déclaration de distillation avant de distiller. Un document est à demander auprès des douanes ou à la mairie de votre lieu de résidence.

Sur ce document, il faut mentionner le numero de parcelle où se trouve les arbres fruitiers, la commune de la parcelle et la commune où se fera la distillation, la nature des fruits à distiller et le volume (par exemple 100 kg de pruneaux, 180 litres de cidres), la date et les heures prévues de distillation (Du Lundi au samedi, sauf dimanche et jours fériés, de 06h00 à 19h00 du 1er octobre au 31 avril, c'est affiché en mairie).

Les douanes font retour d'un document autorisant à distiller, à circuler avec l'alcool et les fruits le jour de la distillation (connaissance). Sur ce document, on doit mentionner l'heure de début, l'heure de fin de chaque passe à l'alambic, les quantités mises dans l'alambic et le nombres de litres et le degré d'alcool produit.