

## Artisanat

# Bouilleurs de cru: le dernier distillateur ambulant de l'Ain perpétue la tradition

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier, les bouilleurs de cru souhaitant faire distiller leurs fruits sont exonérés de taxes à hauteur de 50 litres d'alcool pur. Comment perçoivent-ils cette mesure, inscrite dans la loi de finances 2024 ? Reportage à Boyeux-Saint-Jérôme, au pied de l'alambic de Jean-Yves Sourd, dernier distillateur ambulant du département.

J eudi 11 janvier, midi tout mouillé de chaud. L'odeur du marc de raisin émane de l'alambic de Jean-Yves Sourd, dernier bouilleur ambulant du département, de passage à Boyeux-Saint-Jérôme pour quelques jours.

Désireux de faire distiller leurs fruits, ses clients, des habitués, avaient coché la date sur le calendrier. « C'est quelque chose que je fais chaque année depuis trente ans. Ça permet de partager un bon moment avec les copains et de faire des rencontres », explique Robert, 60 ans, venu spécialement de Jujurieux « pour préserver une tradition qui se perd ».

Bien informé, le sexagénaire sait que cette cuvée marque un tournant : il n'aura pas, cette fois, à s'acquitter des droits d'accise jusqu'ici versés par les bouilleurs de cru aux services des douanes.

## Exonération de taxes

Pris entre deux feux dans sa remorque transformée en locomotive à vapeur, Jean-Yves, 69 ans, relaye à qui veut l'entendre les nouvelles règles issues de la loi de finance 2024 :



Jean-Yves Sourd, 69 ans, est le dernier bouilleur ambulant du département. Il sillonne une partie de l'Ain pour distiller marc de raisin, pommes, prunes, cerises... selon les années. Photo Catherine Aulaz

« Nos clients ont tendance à disparaître petit à petit. La suppression de cette taxe en fera peut-être venir de nouveaux. »

Jean-Yves Sourd, bouilleur ambulant

« Depuis le 1<sup>er</sup> janvier, les 50 premiers litres d'alcool produits lors d'une distillation sont exonérés de taxes ».

Dans l'Ain, 2 253 bouilleurs de cru inscrits au registre des douanes sont concernés. Lors

de la dernière campagne, 647 d'entre eux ont perpétué la tradition (752 en 2018). Au regard du seuil fixé par la loi, très peu de particuliers auront de comptes à rendre à l'État à l'avenir.

# 3 800

En litres, la quantité d'alcool pur produite dans les alambics du département grâce à l'apport de fruits fournis par les bouilleurs de cru. Soit environ 7 600 litres de breuvage à 50°.

ra peut-être venir de nouveaux. »

## Transmission et passion

Vœu pieux ou souhait réalisable ? Au pied du grand alambic, les clients de Jean-Yves se montrent perplexes. Comme Guillaume, 34 ans : « Je ne suis pas sûr que cette exonération puisse avoir une incidence. Les gens qui voulaient transformer leurs fruits pour leur propre consommation acceptaient de payer, de toute manière. »

Pour lui, le problème est plus profond : « Comment distiller, sans bouilleur ambulant ? ». Si le métier venait à disparaître, le trentenaire pourrait toujours faire appel à l'une des 19 Coopératives d'utilisation de matériel agricole (Cuma) et associations aindinoises habilitées à le faire.

Avec 50 campagnes de distillation au compteur, Jean-Yves cherche désespérément à transmettre le flambeau. Faute de repreneur, il l'assure : il continuera, « par passion ».

● Pierre-Yves Royet  
avec notre correspondant  
Michel Macon

Sur la route depuis mi-novembre, le dernier distillateur itinérant de l'Ain savoure le moment : « Cela fait soixante ans que l'on réclame le retour de la franchise. C'est une très bonne chose que les gens puissent profiter de leurs fruits comme ils l'entendent. »

Le septuagénaire espère désormais que cette mesure permettra de raviver un peu la flamme des bouilleurs de cru. « Nos clients ont tendance à disparaître petit à petit. La suppression de cette taxe en fe-

## Zoom ► Le saviez-vous ?

### ● Bouilleur ambulant n'est pas bouilleur de cru

On les confond souvent : le bouilleur de cru et le bouilleur ambulant. Deux noms, deux entités, généralement associées, mais bien indépendantes l'une de l'autre.

En effet, selon les termes définis par la loi, le bouilleur de cru est celui qui produit les fruits voués à la distillation, soit le propriétaire des vergers ou des vignes dont les fruits nourrissent un alambic.

Le bouilleur ambulant n'est autre que le propriétaire de cet alambic, en règle générale mobile. Ce dernier agit en tant que prestataire de services en travaillant pour le compte de producteurs de fruits, professionnels ou particuliers. L'eau-de-vie ainsi produite est, par la suite, exclusivement réservée à la consommation familiale des producteurs (contrairement aux distillateurs entrepositaires agréés qui peuvent vendre au grand public).

### ● Une pratique très encadrée

Aujourd'hui, pour être considéré comme bouilleur de cru, il faut être propriétaire, fermier, métayer ou vigneron, et faire distiller vins, cidres, poires, marcs, lies, cerises, prunes et prunelles, provenant exclusivement de sa récolte. Les distillations opérées par les bouilleurs de crus ou pour leur compte doivent se faire dans des locaux répertoriés, en atelier public, dans les locaux des associations coopératives ou, aux conditions fixées par l'administration, chez les bouilleurs de profession.

Les distillations à domicile sont interdites. La revente est interdite, la distillation doit se faire pour le particulier dans le cadre d'une consommation personnelle, ou sous forme de cadeaux.

## Tradition, privilège et fiscalité

En 2024, une petite page d'histoire se tourne. En bon bouilleur ambulant agréé qu'il est, Jean-Yves Sourd ne manque pas, depuis une dizaine de jours, d'en rapporter les derniers épisodes aux particuliers et professionnels souhaitant faire distiller les fruits issus de leurs récoltes.

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier, ces derniers sont exonérés de taxes sur les 50 premiers litres d'alcool pur. Ils n'auront donc plus à s'acquitter des droits d'accise auparavant en vigueur, d'un montant de 9,1721 € par litre d'alcool pur pour les 10 premiers litres distillés (18 dès le 11<sup>e</sup> litre, NDLR).

### Un avantage fiscal octroyé par Napoléon

Une mesure parmi tant d'autres, dans l'encadrement de la pratique de cette tradition ancestrale. Le premier avantage fiscal pour les



Jean-Yves Sourd, penché au-dessus du vase en cuivre, pour remuer le marc de raisin. Photo Catherine Aulaz

bouilleurs de cru avait en effet été octroyé par Napoléon. En revenant de la campagne d'Italie, celui qui deviendra empereur avait permis à ses grognards de distiller sans payer. Depuis, la fiscalité autour de cette tradition n'a cessé de s'inviter dans l'histoire de France. Hérité-

taire depuis l'Empire, le privilège de transformer son eau-de-vie pour sa consommation personnelle a été limité par Pierre Mendès France en août 1960, afin de lutter contre l'alcoolisme. La réforme avait donné naissance à des privilèges héréditaires, aujourd'hui révolus.