

Distillation de fruits droits et devoirs du "bouilleur de cru"



Toute personne, propriétaire ou locataire d'au moins un arbre fruitier ou d'une vigne peut faire distiller sa récolte dans un atelier public et, à ce titre, devenir "bouilleur de cru".

Les périodes de distillation sont communiquées par l'atelier de distillation : presse locale, affichage en mairie.

L'alcool produit ne peut être commercialisé.

Deux catégories de bouilleurs de cru :

● Les particuliers qui bénéficient d'une allocation en franchise de 10 litres d'alcool pur (1 000 degrés) par campagne.

Ce droit, appelé "privilège" est strictement personnel, inscrit au répertoire des allocataires privilégiés et se matérialise par un numéro. Héritable jusqu'en 1959, il n'est plus transmissible depuis, hormis au conjoint, et s'éteint au décès des derniers détenteurs. Il a été maintenu aux militaires qui n'ont pu bénéficier de l'allocation en franchise du fait de leur présence sous les drapeaux pendant la campagne 1959-1960.

À ce titre, peuvent être distillés, les vins, cidres ou poirés, marcs, lies, cerises, prunes et prunelles provenant exclusivement de leur récolte ainsi les vins, marcs et lies provenant de vendanges ou de moûts chaptalisés dans les conditions légales.

● Les particuliers, non titulaires de cette franchise bénéficient d'un droit réduit de 50 % dans la limite de 10 litres d'alcool pur par campagne (1 000 degrés).

Lieu de distillation :

Les bouilleurs de cru doivent faire distiller dans un atelier déclaré auprès des douanes et droits indirects (atelier communal, associatif ou distillateur ambulant).

La distillation
à domicile est
interdite.

Déclaration de distillation :

La distillation est précédée d'une demande de titre de mouvement (imprimé disponibles auprès de l'atelier de distillation) à adresser directement au bureau des douanes ou par l'intermédiaire de l'atelier de distillation. Le service des douanes lui transmet le Document Simplifié d'Accompagnement (DSA). Cette liasse en 4 exemplaires comporte toutes les informations sur le bouilleur de cru, le suivi de la distillation, la liquidation des taxes, le transport des matières fermentées puis de l'alcool obtenu... :

- exemplaire à envoyer aux douanes par l'atelier de distillation au moins trois jours francs avant le début des opérations
- exemplaire à conserver par le distillateur
- exemplaire à envoyer aux douanes après distillation, avec le paiement (chèque à l'ordre du Trésor Public)
- exemplaire bouilleur de cru : justificatif pour le transport et le stockage de l'alcool.

Tarification :

Pour les quantités fabriquées en sus de l'allocation en franchise, les bouilleurs de cru ont la possibilité :

- d'acquitter immédiatement les droits (dans les 3 jours de production de l'alcool) auprès des douanes, dans ce cas, ils bénéficient d'une remise de 10 %
- ou de demander l'ouverture d'un compte réglé par campagne (1^{er} septembre au 31 août).

Les tarifs au 1^{er} janvier 2014 sont fixés à :

- 17,1861 € le litre (100 degrés) en plein tarif
- et 8,5931 € les 100 degrés en demi-tarif.

Bureau des douanes de Reims
5 rue Marie Marvingt - CS 40001
51688 REIMS cedex 2 ☎ 09702 78050
Recette locale des douanes de Vertus
Avenue Louis Lenoir
51130 VERTUS ☎ 09702 78149