Annexe n° 15 : loi sur les bouilleurs de cru

Cette loi (loi du 11 juillet 1953 et les décrets du 13 novembre 1954) a été initialement instaurée afin de lutter contre l'alcoolisme

"La distillation à domicile est désormais interdite qu'elle soit opérée par le bouilleur de cru ou pour son compte. Elle ne peut donc être réalisée qu'en atelier public ou dans les locaux des associations coopératives ou à certaines conditions chez les bouilleurs de profession. A la demande des conseils municipaux ou des syndicats agricoles et des bouilleurs, il est ouvert au moins un atelier public de distillation par commune ou hameau dans des emplacements ou locaux publics que l'administration des douanes et droits indirects désigne après avis du conseil municipal.

Le bouilleur de cru est personnellement dispensé de toute déclaration. L'accompagnement de cette formalité, qui doit avoir lieu trois jours avant le commencement des travaux, incombe soit au possesseur de l'alambic (professionnel ou simple particulier), soit au gérant de l'association. Les distillations faites à l'atelier public ou dans les locaux des associations coopératives sont soumises aux vérifications du service des douanes et droits indirects, à qui les contribuables sont tenus de fournir le personnel et les ustensiles nécessaires pour le contrôle.

Le transport des matières premières et des produits fabriqués s'effectue sous le lien d'acquits à caution ou de laissez-passer. Les eaux de vie ne peuvent être enlevées qu'après reconnaissance du service des douanes et droits indirects. A défaut de reconnaissance, l'enlèvement peut être opéré avant l'heure fixée pour la fin des opérations de la journée. Elles peuvent être aussi emmagasinées, en suspension de droits, dans un local commun soumis aux vérifications du service précité et sans communication intérieure avec d'autres locaux contenant de l'alcool.

L'allocation en franchise de 10 litres d'alcool prévu, communément qualifiée de privilège du bouilleur de cru, créée par l'article 3 de la loi du 28 avril 1923, est supprimée par l'ordonnance du 30 août 1960. Elle avait été maintenue par cette ordonnance, à titre exceptionnel, en faveur des personnes physiques qui pouvaient y prétendre pendant la campagne 1959-1960 ou qui n'avaient pu en bénéficier durant cette campagne en raison de leur présence sous les drapeaux. La loi du 30 décembre 2002 limite ce maintien à une durée de cinq années à compter du 1er janvier 2003. Ainsi jusqu'au 31 décembre 2007, les personnes concernées pourront bénéficier de l'allocation en franchise pour la campagne pendant laquelle les alcools sont fabriqués. L'alcool devra résulter d'une distillation en atelier public, soumis au contrôle effectif de l'administration. Les bouilleurs de cru, non titulaires de l'allocation en franchise, bénéficient d'un droit réduit de 50 % du droit de consommation dans la limite d'une production de 10 litres d'alcool pur, par campagne, non commercialisables. En cas de métayage, l'allocation ou la réduction d'impôt appartient au métayer qui a la faculté de rétrocéder une partie des alcools concernés à son propriétaire, sous réserve que la totalité des alcools dont celui-ci bénéficie en franchise ou au titre de la réduction d'impôt, ne dépasse jamais 10 litres d'alcool pur.
Ce droit à une allocation en franchise de 10 litres d'alcool est personnel et il est intransmissible, sinon au conjoint survivant. Ainsi, si en l'absence de récolte lui appartenant, le bénéficiaire ou son conjoint survivant ne peut pas bénéficier de l'allocation en franchise de 10 litres d'alcool pur, son droit est simplement suspendu et il pourra en bénéficier lorsqu'il remplira à nouveau les conditions prévues.

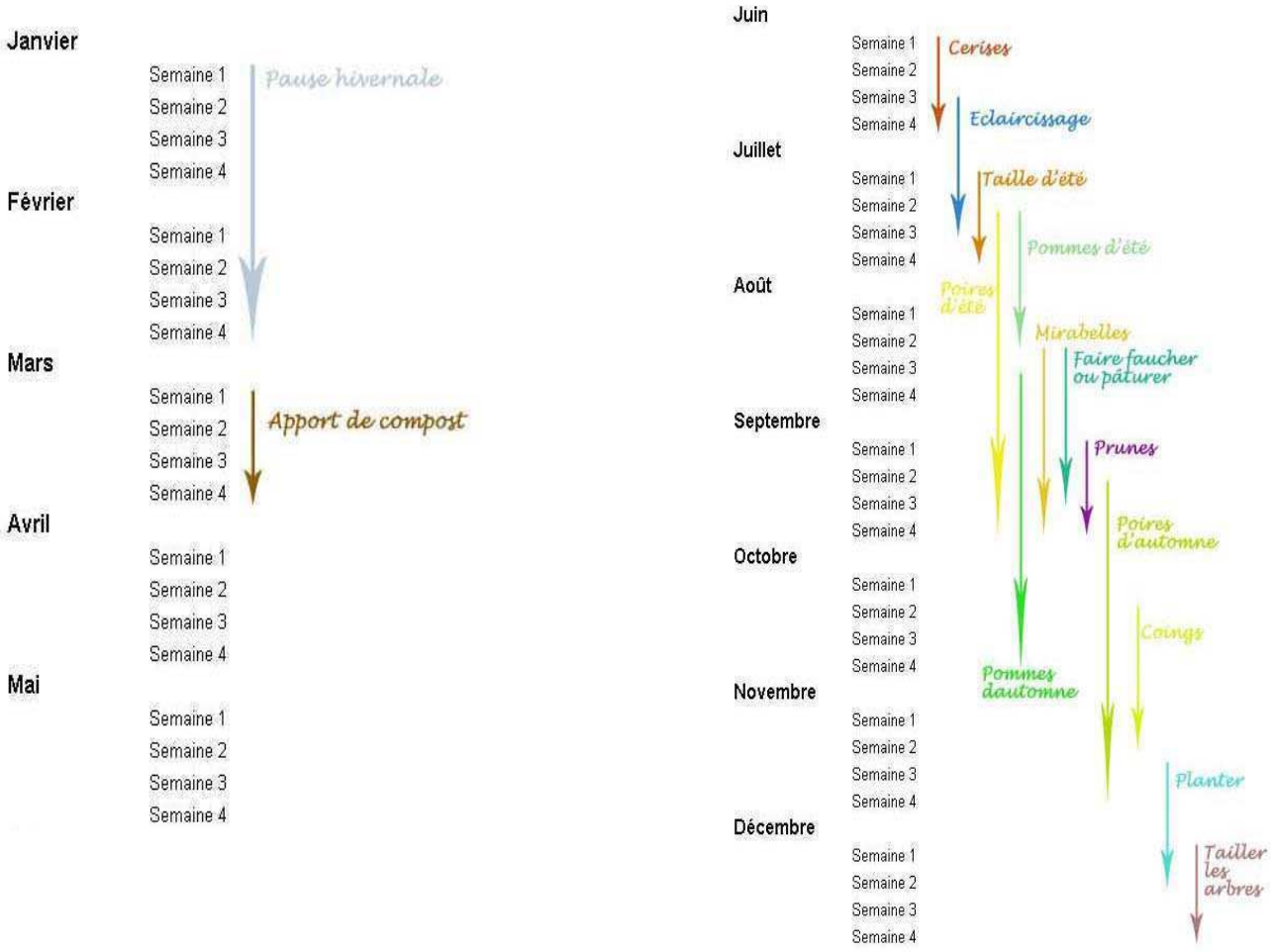
Le bouilleur de cru qui a enlevé ou laissé enlever de chez lui des spiritueux sans titre de mouvement ou avec un titre de mouvement inapplicable, devient soumis au régime des bouilleurs de profession pour toute la durée de la campagne en cours et de la campagne suivante. De ce fait, les quantités de spiritueux existant en sa possession doivent être déclarées et prises en charge ou soumises à l'impôt, sous déduction de celles pour lesquelles il est justifié du paiement antérieur des droits.
Par ailleurs, perdent à titre définitif et de plein droit le bénéfice du régime des bouilleurs de cru, les personnes qui auront :

- soit subi une condamnation à une peine afflictive et infamante ou infamante seulement ;
- soit fait l'objet d'un procès-verbal régulier suivi d'une transaction ou d'une condamnation définitive pour fabrication ou transport clandestin d'alcool ;
- soit fait l'objet d'une condamnation pour ivresse publique ;
- soit fait l'objet d'une condamnation pour violences envers un mineur et une personne vulnérable ou d'une mesure de déchéance ou de retrait du droit de garde."

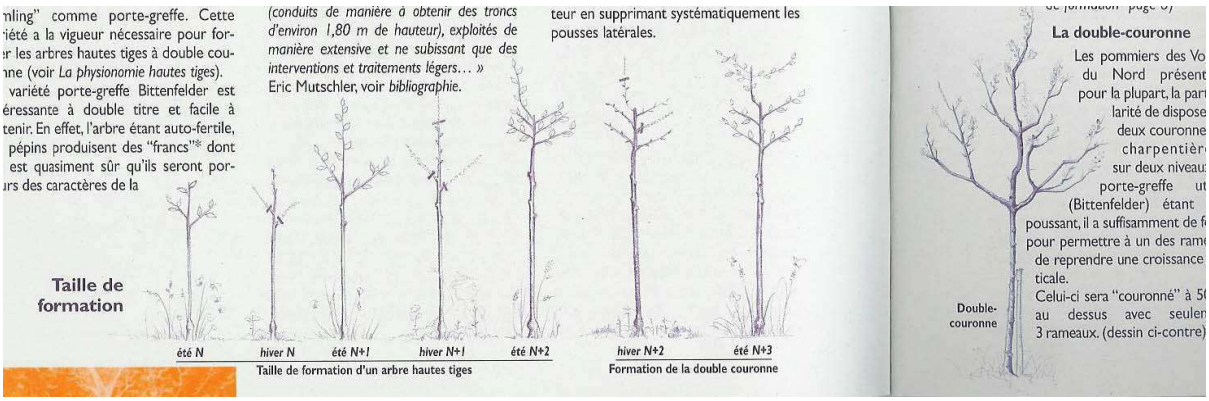
A. N. Source FNSEA

Annexe n° 16 : Une année sous le signe du verger

Une année sous le signe du verger



Taille de formation pour un verger hautes-tiges



Annexe n° 17 : extrait de la plaquette de promotion du festival verger 2006

LES VERGERS HAUTES TIGES : UN PATRIMOINE A PRESERVER

Créé par l'homme, le verger traditionnel à hautes tiges, pâturé ou fauché, est essentiellement composé dans le Parc naturel régional des Vosges du Nord de pommiers, quetschiers, cerisiers, poiriers et noyers.

MAIS LES VERGERS TRADITIONNELS SONT EN TRAIN DE REGRESSER DANS LES VOSGES DU NORD.

Les raisons sont multiples : la tempête de décembre 1999, le désintérêt des propriétaires à cause des contraintes économiques et des contraintes liées au verger, les habitudes citadines de la population, le remplacement des hautes tiges par des basses tiges, la pression des agriculteurs, l'urbanisation et la restriction du droit de distillation.

LES VERGERS TRADITIONNELS ONT UN INTERET PAYSAGER ET ECOLOGIQUE.

Ils forment une ceinture verte autour des villages et participent à la diversité des paysages. Ils consolident le sol grâce au système racinaire des arbres fruitiers et fournissent des fruits sains. Ils ne nécessitent pas l'emploi de pesticides. Ils sont enfin l'ultime lieu de vie d'un certain nombre d'espèces animales sauvages comme la chouette chevêche devenue le symbole des vieux vergers. Toutes ces espèces ne peuvent plus survivre dans un paysage agricole de plus en plus dénudé par les remembrements, et contaminé par les traitements chimiques. Enfin, ils sont des réservoirs génétiques de variétés fruitières.

Ainsi, les vergers traditionnels jouent un rôle essentiel dans notre écosystème et leur disparition aurait des conséquences tragiques pour l'homme et de nombreuses espèces.

PROGRAMME D'ACTION POUR LE VERGER TRADITIONNEL DU SYCOPARC

Le programme d'action « vergers hautes tiges » dans le Parc naturel régional des Vosges du Nord veut souligner l'importance culturelle, économique et écologique des vergers traditionnels. Il s'appuie sur le constat suivant : le maintien des vergers hautes tiges ne repose pas sur une seule mesure mais sur un ensemble d'initiatives variées dans des domaines tels que l'information, l'aménagement du territoire, l'économie, la recherche et la protection de la nature.
Les objectifs du plan d'actions s'inscrivent également dans la Charte constitutive du Parc :
- maintenir et développer les vergers hautes tiges du Parc naturel régional des Vosges du Nord,
- contribuer à la qualité du paysage et du cadre de vie des habitants et des visiteurs du Parc naturel régional des Vosges du Nord.
Pour atteindre ces objectifs, les actions suivantes sont proposées :

1. Le soutien aux campagnes de plantation
La promotion et le soutien aux opérations « Vergers Solidaires d'Alsace » mises en œuvre par les communautés de communes avec le soutien de la Région Alsace.

2. Le soutien aux valorisations économiques, existantes ou à créer, du verger traditionnel
- sensibilisation dans certains établissements scolaires aux problématiques de l'économie locale, jus de pomme artisanal proposé à la cantine.
- mise en relation d'acteurs pour améliorer la commercialisation des produits à base de fruits sur le territoire du Parc.

3. Information et sensibilisation sur le verger hautes tiges
Carnet du verger / Festival du verger / Livret-guide verger / Verger mon ami avec les scolaires

4. Une protection durable du verger traditionnel et de son patrimoine
Observatoire du verger / Verger et Plans Locaux d'Urbanisme / Suivi du patrimoine naturel

Pour plus de détail : Tél. 03 88 01 49 59
Courriel : contact@parc-vosges-nord.fr

LE VERGER TRADITIONNEL DANS LE PARC NATUREL REGIONAL DES VOSGES DU NORD : ETAT DES LIEUX

Surface
3 500 ha (moins de 3% du territoire Parc)

Nombre
- 150 000 arbres dont
- 75 000 pommiers
- 75 000 pruniers et autres espèces

La tempête de 1999
a encore réduit de 20% les fruitiers en Alsace Bossue (comptage 2002 sur 18 communes)

Propriétaires
- 95% de petits propriétaires, non agriculteurs

Tendances
- vieillissement global (peu de renouvellement)
- diminution en quantité de 5 à 10% par an

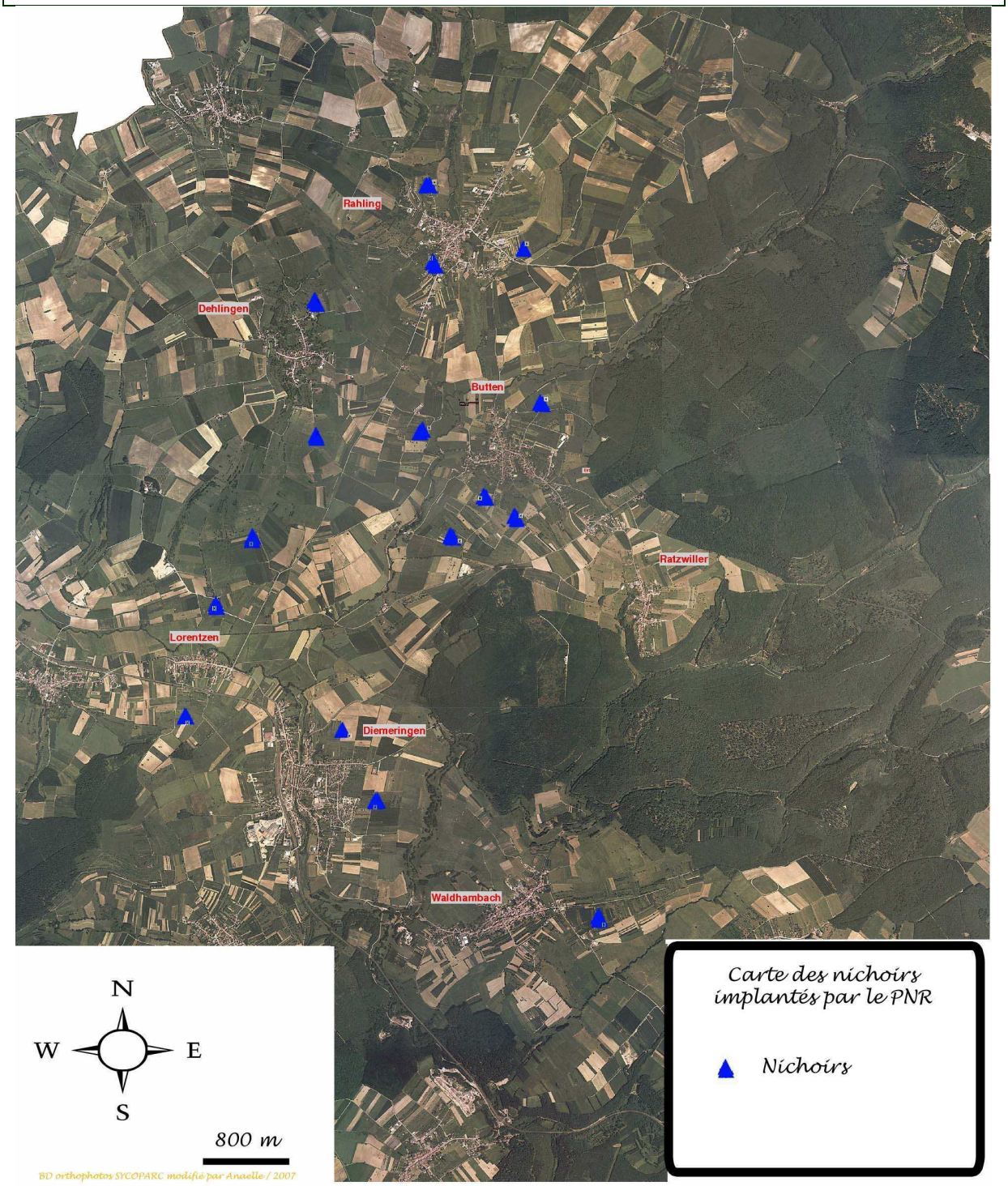
Localisation
- les villages s'en rapprochent de plus en plus
- de moins en moins en plein champ
- peu de vergers dans le massif forestier
- grosses concentrations sur le piémont, l'Alsace Bossue, le Pays du Verre et le secteur de Volmunster.

Valorisation
- environ 1/3 des fruits est commercialisé
- environ 1/3 est consommé par les propriétaires (fruits, jus, distillation…)
- environ 1/3 est abandonné

Collecte annuelle
- les pommes (2 500 T environ) destinées aux industries de jus de fruits hors Parc
- l'arrêt du pressurage de Réa a fortement réduit l'écoulement marchand des produits
- les quetsches (jusqu'à 1 000 T) destinées essentiellement à la distillation.

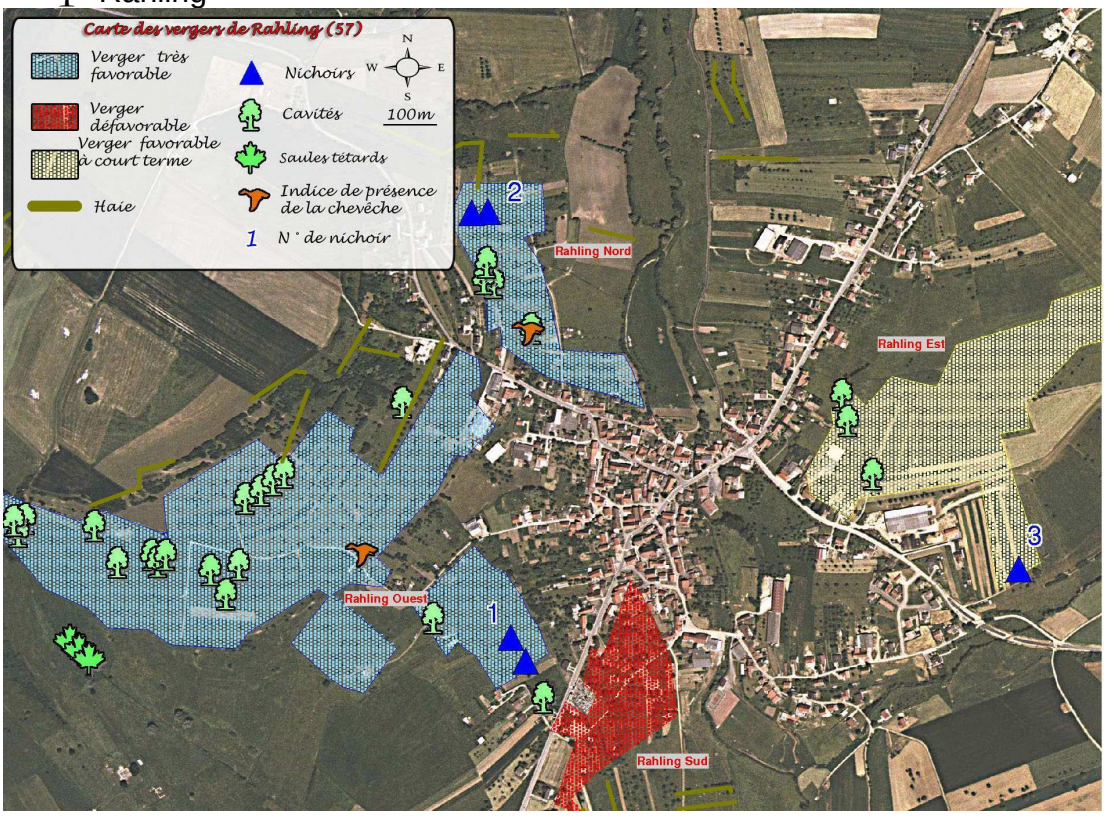
Festival du verger 2006 **page 3**

Annexe n° 18 : localisation des nichoirs sur la zone d'étude

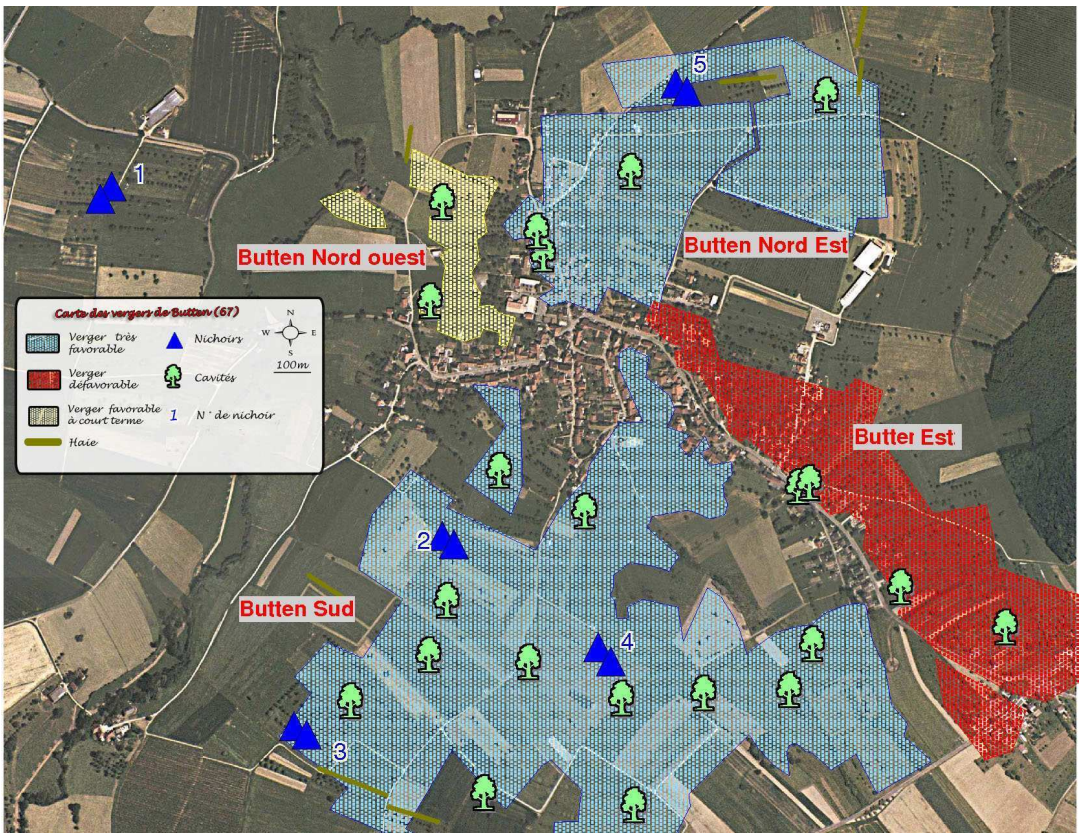


Annexe n°19 : cartographie des typologies de vergers

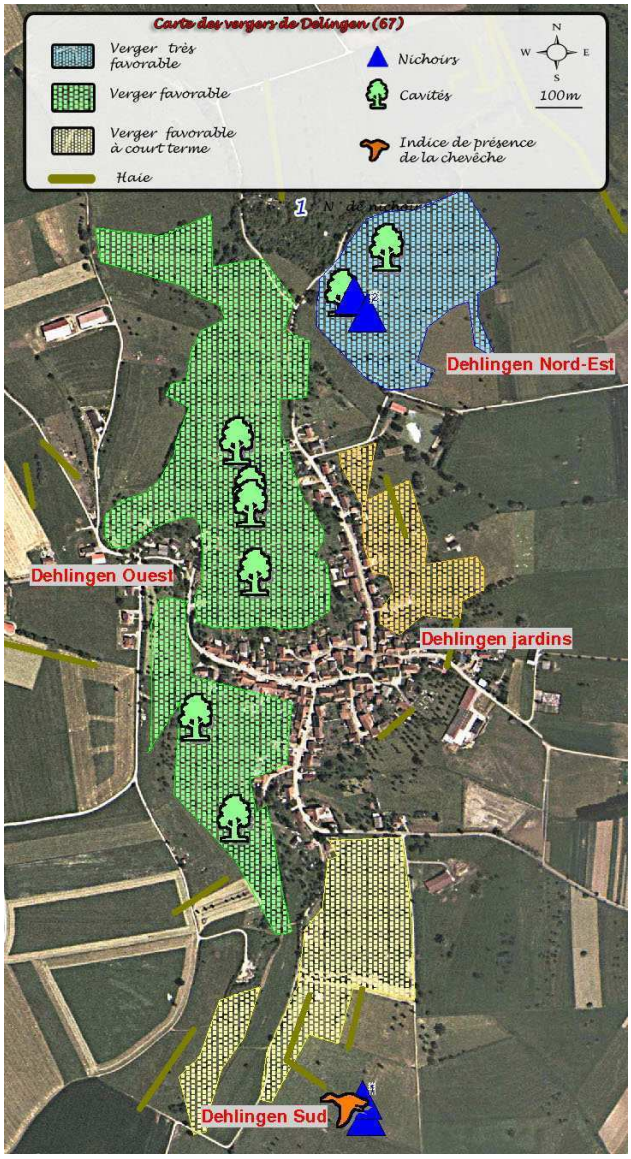
- Rahling



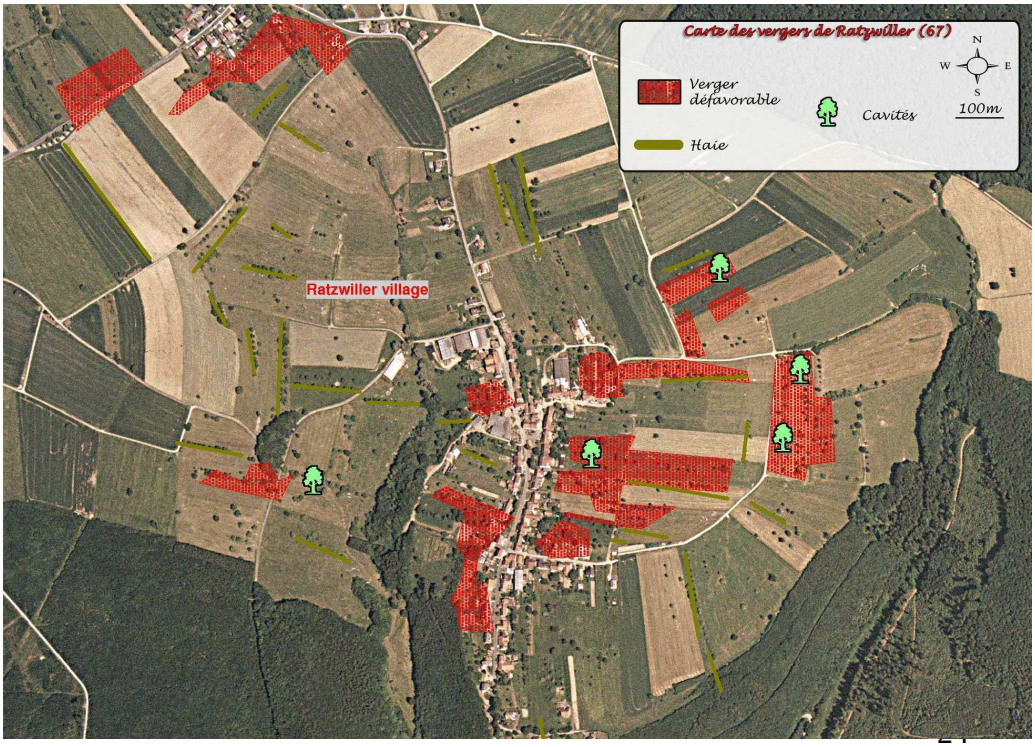
- Butten



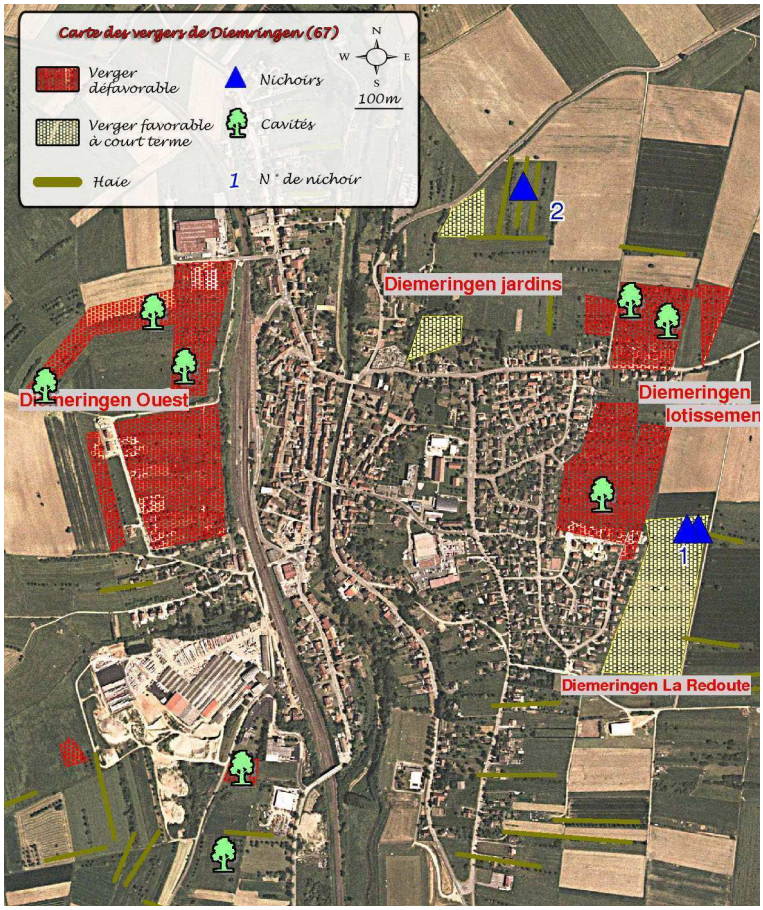
- Dehlingen



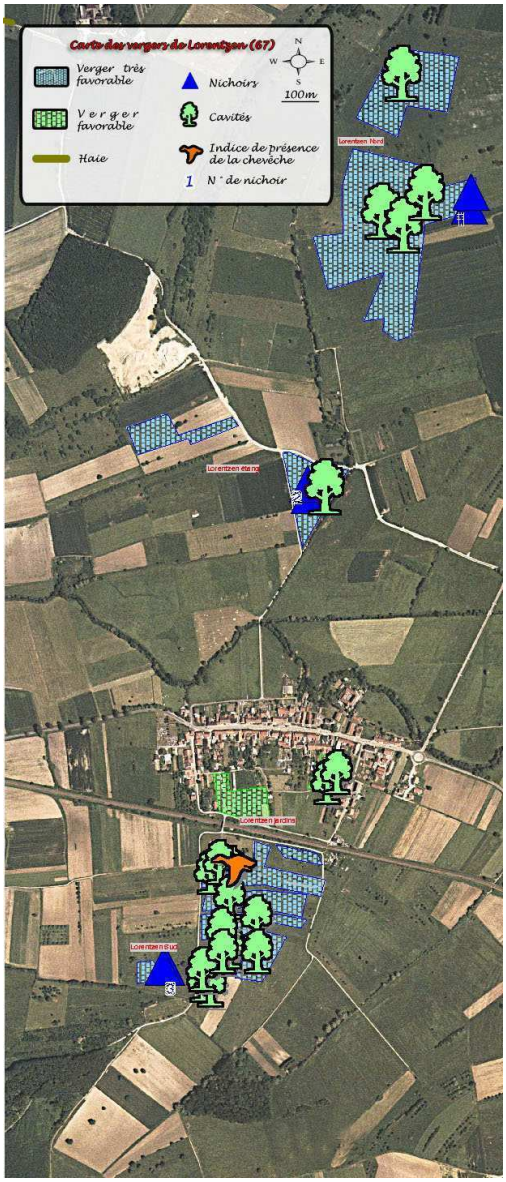
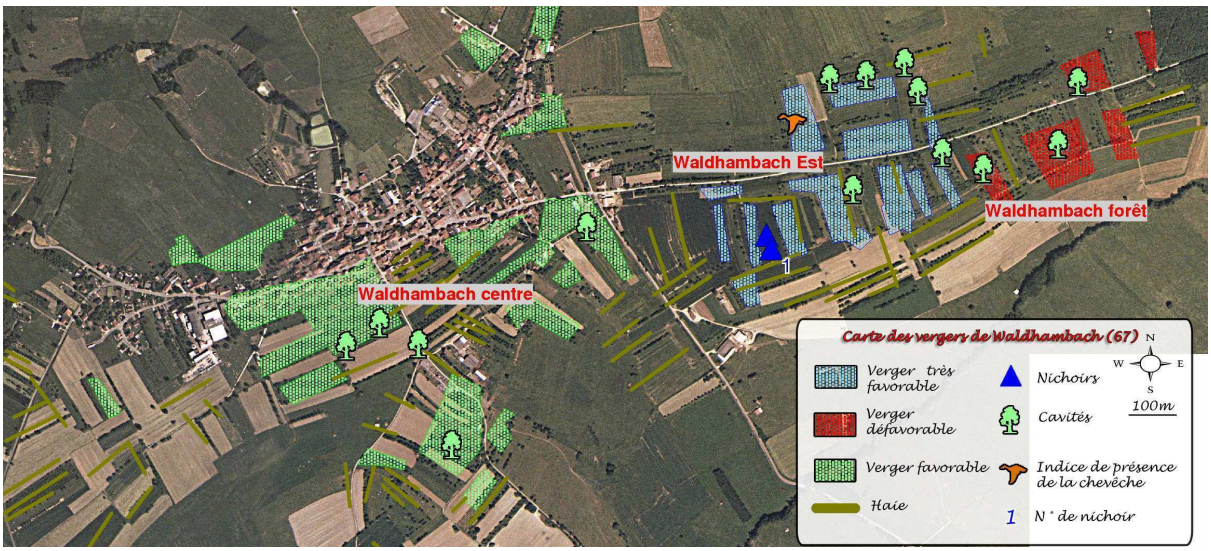
- Ratzwiller



Diemeringen



Lorentzen



Waldhambach