

Création d'une structure représentative de la Distillation Artisanale et Amateurs D.A.A.

Message de Martial Berthaud L'Atelier-du-bouilleur :

Comme des bruits courent un peu partout de la création prochaine d'un syndicat de défense de la distillation artisanale, comme cette création prendrait sa première forme le Week-end de Pentecôte soit le **dimanche 20 et le lundi 21 mai 2018**, comme il est proposé de la faire chez moi : Atelier du Bouilleur, **9 avenue de Béziers, 34480 Autignac**, voici ma participation :

Depuis que j'entends parler de Syndicat s'adressant aux amateurs et amatrices de spiritueux artisanaux, aux bouilleurs et bouilleuses ou en devenir, aux micro-distilleries et aux futurs micro-distilleries, **je me demande ce que je peux en attendre?**

C'est important d'**informer** autour du "renouveau" de notre artisanat car nous sommes de plus en plus nombreux.

Le plaisir de fabriquer ou de déguster une eau de vie artisanale et/ou locale et/ou bio et/ou traditionnelle et/ou innovante est à **faire connaître**.

La culture de la micro-distillation est riche de siècles d'expériences et les nombreuses idées actuelles ne font que les enrichir si elles sont partagées. Je ne veux pas qu'on se pique des recettes mais qu'on **partage des savoirs**.

Nous sommes nombreux et nombreuses à avoir des problèmes avec les administrations (similaires ou pas) et que nous pourrions partager nos expériences les un les autres pour s'aider. Les **réglementations** concernant les bouilleurs de crus, la distillation, le stockage ou la commercialisation sont lourdes, mal adaptées aux initiatives. L'informatisation des services des douanes, par exemple n'améliore pas la chose. Certains et certaines sont sur le point de se professionnaliser, commencent à fermenter, ont des projets de recettes et il serait pratique qu'une **base de données soit centralisée**, tant sur les droits que sur les façons de distiller...

Se connaître : ce serait cool de rencontrer d'autres énergumènes de la distillation.

Ensemble on pourrait **mutualiser** des tarifs d'analyses, des achats de matériel, se payer un juriste spécialisé, peut être même influencer les faiseurs de règles pour les adapter à nos spécificités...

Je défends la « gnôle nature » comme le « vin nature ». Mais je consomme des eaux de vie super bonnes et intéressantes ayant été faites de manières différentes donc je ne veux pas être un Ayatollah de la « gnôle nature » mais je veux que ses spécificités soient visibles, connues pour exister aussi sur le marché des spiritueux à côté des autres eaux de vie (cas des Gins...)

Organiser des **événements** ensembles c'est plus efficace et plus ludique que chacun, chacune dans son coin...

Bref je vous propose un **Planning à thèmes** où je vais donner mes avis, envies pour commencer la discussion. Un **Planning de partages des tâches** pour qu'on commence à s'inscrire. Une série d'**informations pratiques** et une liste de matériel à apporter pour voir qui peut quoi. Ainsi ce week-end de préparation pourra se dérouler facilement, efficacement dans la joie et la bonne humeur.

Cette **lettre d'information** est **collaborative**, je vous l'envoie par mail sous une forme pdf pour l'imprimer et la faire circuler et en format odt, word pour que vous ajoutiez ce que vous voulez dessus avant de la refaire circuler de la même manière. L'idée est d'avoir un document de travail pour la réunion et que la dernière version soit la plus aboutie...

Pour cela il y a des fonctionnements évidents mais à rappeler :

Continuer à envoyer sur la liste des destinataires originale et y ajouter des nouveaux destinataires quand ceux-ci et celles-ci montrent un **intérêt** à y participer.

Respecter les divergences en argumentant sans chercher les oppositions mais en **montrant les différents avis**.

Comprendre que 2 jours de rencontre c'est court, ce n'est qu'un début et que nous ne pourrions pas tout faire.

Rester dans l'idée que ce W.E. sera une mise en places de structures pour s'entraider, s'informer et rendre visible le renouveau de la petite distillation.

Martial

Lettre d'information de Matthieu FRECON :

Chers alcoolègues bouilleurs et amis,

Merci pour vos réponses enthousiastes !

Nous avons décidé avec Martial et Réhzi (Atelier du Bouilleur, distillerie d'Autignac) de faire cette première rencontre fondatrice le WE de Pentecôte, dimanche/lundi 20/21 Mai à la distillerie d'Autignac (9 rue de Béziers, 34 480 Autignac). Le lieu se prête bien à nos festivités : il y a de la place pour les travaux et pour vivre (cuisine, dortoir...). Il est possible de camper (tente ou camion) sur place, il est possible de faire de la musique &c...

Il reste à préciser l'ordre du jour, l'organisation &c... Il reste à faire passer le mot (ce mail), à organiser les festivités aussi...

Je propose que l'on réfléchisse aux sujets que l'on a traiter pendant ces deux jours, je transmettrais vos réponses aux amis qui travaillent à l'organisation de cette rencontre et puis on fera une annonce avec le programme du WE (mail, facebook, devenir-distillateur.com...).

Quelques pistes pour l'ordre du jour :

Travailler au but de ce syndicat de défense des distillateurs amateurs et artisans : améliorer les relations avec l'administration (vaste programme !) ; proposer des services, des échanges (matériels, formations...) aux membres ; travailler sur la législation et sur les moyens que l'on a de faire respecter nos professions et passions au niveau français et européen ; trouver des moyens de valoriser nos activités (démonstrations publiques par exemple) ; travailler en relation avec d'autres syndicats qui font un travail proche (FNSRPE, Syndicat des Bouilleurs ambulants, Syndicat des Simples, celui des brasseurs indépendants, des whiskies &c...) et mettre parfois nos ressources en commun.

Travailler à la forme concrète et juridique de ce syndicat : une association ? quel nom choisir ? un service juridique ? un secrétariat bénévole ou salarié ? un site internet ? une cotisation ?

Organiser une rencontre annuelle festive, et laborieuse...

Autres choses ? autres idées ?

Je donnerai ma formation distillation habituelle à la distillerie d'Autignac les vendredi et samedi 19/20 Mai, juste avant notre rencontre. Le prix est 100 € pour les 2 jours, prix libre pour les participants à la création du syndicat. Il faut s'inscrire à partir de l'annonce sur [devenir-distillateur.com](http://www.devenir-distillateur.com/agenda/distillation/distillation-spiritueux-et-autres-elixirs.html) (<http://www.devenir-distillateur.com/agenda/distillation/distillation-spiritueux-et-autres-elixirs.html>) en prévenant que vous serez, ou non, présent les deux jours suivants pour la création du syndicat. C'est ma contribution à la fête :-)

J'attends vos réactions, et je les transmettraient aux amis qui feront le programme du week-end...

Merci !

Matthieu Frécon

PLANNING A THÈMES

	<i>Samedi</i>	<i>Dimanche</i>	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>
<i>Matin</i>		7h30 Petit déjeuner d'accueil	7h30 Petit déjeuner	7h30 Petit déjeuner
<i>Début de Matinée</i>		9h-10h30 Tour de table sur Qui sommes nous et pourquoi sommes nous là ?	9h-10h30 Réunions groupes de travail	Derniers départs Rangements nettoyage
<i>Fin de Matinée</i>		11h-13h Discussion constructive sur le thème précédent pour « poser des bases »	11h-13h Réunion conclusion des 4 groupes de travail	Derniers départs Rangements nettoyage
<i>Midi</i>		13h-14h30 Déjeuner	13h-14h30 Déjeuner	
<i>Après-midi</i>	Stage de Matthieu Frécon journée orientée vers la Spagérie Non directement lié à la création du syndicat	14h30-16h30 Mise en place des groupes de travail et des thèmes 4 groupes Lecture du texte issu du tour de table	14h30-16h30 Assemblée plénière : Présentation des conclusions des groupes de travail, organisation « qui fait quoi ? » et date du prochain rendez-vous !	
<i>Fin d'après-midi</i>	Fin du stage de Matthieu Frécon et accueil des premiers arrivants	17h-19h Groupes de travail 4 groupes 4 thèmes	FIN Rangements et départs...	
<i>Diner</i>	19h Repas entre les derniers et dernières stagiaires du Vendredi et Samedi et des premiers et premières personnes venues pour le syndicat	19h Pizzas Party et cuisine sur Alambic : amenez vous recettes et/ou vos petits plats	19h Repas entre les derniers et dernières	
<i>Soirée</i>	Préparation des espaces communs	Concert, jam, ??? Dégustations et concours de la recette la plus surprenante de ce qui peut se faire avec un alambic !	Soirée d'adieux !!! Rangement des espaces !	

Pour chaque thèmes en gras dans le tableau :

Commentaires

Stage de Matthieu Frécon : Si certains ou certaines d'entre-vous veulent y participer Voir avec Matthieu et voir la lettre ci-dessus.

Accueil, Repas, préparations, déjeuner, rangement : On compte sur vous pour que ce week-end soit participatif. On propose de se partager les tâches en s'inscrivant sur un planning en page suivante. On prépare des bases auxquelles on rajoute ce que vous ramenez. La participation demandée est de **5€/repas**, cela inclus café (et lait/lait de soja), thé et tisanes, des bases plats variés pour chaque repas ainsi que les couverts et tout et tout . **Signalez des allergies** pour adapter svp. En général c'est plus sympas si vous ramenez des spécialités de votre région ou des plats faites maison (bout de meule, tartes,...) comme ça, il y a plein de trucs à partager : vive la diversité !

Tour de table : Il faut une personne pour prendre des notes pour rédiger dans la foulée (pause de midi!) un texte fondateur à présenter à 16h à l'assemblée... Recherche personne motivée avec expérience !

Mon avis sur le sujet dans mon message d'introduction ci-dessus (Martial)

Groupes de travail : Il est évident que nous allons avoir plusieurs sujet à aborder. Que nous ne serons pas intéressé par tous les sujets. Si on se divise en 4 groupes de travail on peut arriver à mettre en place des outils sur 4 thèmes différents ! Ce serait un bon début !

Je propose un groupe sur le thème Juridique : Création d'une association et proposition de statuts et fonctionnements. Mise en place de fiches lexiques pour les nuls : Installation d'une micro-distillerie, Bouilleur de crus,... Mise en place d'un partenariat avec un juristes spécialisés... Il faudrait avoir une liste des problèmes rencontrés que l'on voudrait régler...

Un groupe Communication : Deux blogueurs «les Spiriters » nous propose une solution type site, blog et le faire vivre si on leur donne des infos et qu'on se prête au jeu. Ils envoient leur proposition et leur tarif. Il et elle ont une expérience avec une guilde aux USA et une au Canada. Si on est intéressé on doit leur fournir un document synthétisant nos besoins, nos envies et des limites dans leur fonctions pour qu'il et elle restent objectifs et à notre service ! Et si créait un événement public dans 1an ? Genre salon des distilleries artisanales ? Pour financer leur activité les « Spiriters » veulent organiser des événements où l'on pourrait se joindre... J'aime bien la proposition des Spiriters et je vous fait parvenir au plus vite leur proposition

Un groupe finances: Je propose un financement avec une cotisation annuelle du genre 20euros pour les particulier et 100euros pour les entreprises. Voir si les coûts peuvent être assumés à ce tarif...
Création de fiches lexiques pour les nuls : Cautionnement, Droits d'accises, Vendre ou acheter un Alambic, ... Mise en place d'une compta et d'un compte bancaire...

Un groupe plus large où l'on peut aborder différents sujets : Pour ma part je souhaite développer la promotion de la Gnole Nature ! Quand on travail sur des bases de fruits ou de grains fermentés que l'on distille soi-même on ne peut pas obtenir de l'alcool surfin à 96%vol.. Pour faire du gin, du pastis ou certaines macération l'Union Européenne nous impose d'utiliser de l'alcool à 96%vol. pour avoir cet alcool il faut l'acheter à un industriel équipé. Je pense que cette règle est absurde et qu'il y a plein d'autres méthodes qui ne devraient pas disparaître face à l'hégémonie des règlements en tout genres... Je ne veux pas m'étendre sur ce sujet ici. Création de fiches lexiques pour les nuls : Obligations d'étiquetages, ...

Pizzas-party : Ce serait sympa de faire un jeu de toutes les recettes que l'on peut faire autour d'un alambic. Genre eau de vie d'asperges, cocktail maison, spagyrie, diots au marc, « haricot moonshine »,... et d'en faire un concours ? Venez avec des recettes ou de quoi partager ! En même temps on fera fonctionner le four à pizzas au feu de bois et on composera pleins de pizzas : apportez des garniture on fournit les pâtes, les sauces et les légumes. Apportez vos instruments et pourquoi pas un créer un groupe issu du syndicat. Si vous connaissez des musiciens musiciennes qui veulent venir jouer pour l'occasion se serait super.

Assemblée plénière : Il faut que ce soit le moment où les groupes de travail présentent leur résultats, comment y arriver et qui s'en charge... Il faut par exemple décider des statuts et du fonctionnement, des cotisations et pourquoi, du nom (je propose DAA pour Distillerie Artisanale et Amateur), de comment et qui organise la communication, ...

Hébergement : Sur place il y a de quoi cuisiner, se laver,... pour une 40aine de personnes.

Pour dormir :il y a **16 places dans le dortoir**, la **possibilité de camper sur le site** ou de se garer en camping car. Pour plus de confort, à 5 min à pied dans le village, le Chateau Autignac et le Saint André B&B ont des tarifs Atelier du Bouilleur, vous trouverez leur contact sur internet.

- **Dortoir** : faut réserver en nous envoyant un mail à m.berthaud@atelier-du-bouilleur.fr. On vous demande une participation de 10€/nuit/personne pour le dortoir et 5€/nuit/personne pour le camping. Inclus le petit déjeuner café, thé, tisane,pain, beurre miel...
Il vous faut votre **sac de couchage/couverture, oreiller et une tasse**. Matelas & draps sont fournis. On a des couvertures en extras si besoin. Une salle de bain sur place.

Planning des taches

Inscrivez-vous dans le tableau et faites suivre l'information :

	<i>Samedi</i>	<i>Dimanche</i>	<i>Lundi</i>
Matin		8h30 :1 personne de l'Atelier du Bouilleur et 1 personne volontaire pour installer les chaises pour la réunion. 2 personnes de l'ADB pour accueillir	8H30 1 personne de l'AdB et 1 personne volontaire pour installer les chaises dans les 4 espaces de travail
Début de matinée		1 personne pour prendre des notes	1 personne pour prendre des notes dans chaque groupe de travail
Fin de matinée		1 personne pour prendre des notes	1 personne pour prendre des notes dans chaque groupe de travail et en fournir un résultat
Midi		1 personne pour rédiger une conclusion	
Début d'après midi		1 personne pour prendre des notes et établir des groupes de travail 16h30 1 personne de l'AdB et 1 personne volontaire pour installer les chaises dans les 4 espaces de travail	1 personne pour prendre des notes Chaque groupe va prendre la parole
Fin d'après midi	17h 1 personne de l'Atelier du Bouilleur et 1 personne volontaire pour préparer les couchages	1 personne pour prendre des notes dans chaque groupe de travail 18h : 1 personne de l'AdB et 1 personne volontaire pour installer la Pizza-Party	2 personnes de l'AdB et 2 personnes volontaires pour ranger, laver,...
Soirée	1 personne de l'Atelier du Bouilleur et 1 personne volontaire pour préparer les couchages	Faites vos propositions !	2 personnes de l'AdB et 2 personnes volontaires pour ranger, laver,...

Planning des repas

Il serait super que pour chaque repas s'inscrivent 1 personne de l'Atelier du Bouilleur et 2 personnes volontaires pour Préparer le repas suivant les menus indiqués plus bas, Préparer les tablées, Faire la vaisselle (lave-vaisselle sur place), Ranger la cuisine pour la suite. 1 personne de l'AdB et 1 personne volontaire pour préparer les petits déjeuner. Inscrivez-vous après les heures :

	<i>Samedi</i>	<i>Dimanche</i>	<i>Lundi</i>
Matin		7h : Petit déjeuner	7H : Petit déjeuner
Fin de matinée		11h :	11h :
Midi		Taboulé	pommes de terre aux sauces de légumes de saison
Fin d'après midi	17h :	18h :	18h :
Diner	Risotto	Pizza	?

Voir aussi les informations plus haut sur **Accueil, Repas, préparations, déjeuner, rangement.**

Informations pratiques et INSCRIPTION

Adresse : Atelier du Bouilleur 9 avenue de Beziers 34480 Autignac	Entre Béziers au sud et Bédariou au Nord C'est à l'entrée du village on ne peut pas nous louper ! La gare de Béziers est bien desservie hors jours de grève et on peut venir vous chercher. Préférez le co-voiturage...
www.atelier-du-bouilleur.fr	Sur le site internet il y a une carte et des infos sur le lieu...

On propose d'avancer les frais de bouffe en préparant et achetant aux producteurs locaux...
On propose donc des tarifs qui devraient couvrir les frais.
Pour assurer une bonne organisation on vous demande de vous inscrire en envoyant un mail à
l'adresse ci-dessous en indiquant par personne inscrite :
Combien de nuit en dortoir avec petit déjeuner pour 10Euros
Combien de nuit en camping sur place avec petit déjeuner pour 5Euros
Combien de nuit en camping car (5euros si petit déjeuner sur place)
Combien de repas à 5 euros (n'oubliez pas vos participations supplémentaires pour partager
et garnir les pizzas...

envoyer à m.berthaud@atelier-du-bouilleur.fr

A 5 minutes à pied il y a aussi pour se loger :

Chambre d'hôtes Le Saint André

<http://www.le-saint-andre.fr>

Le Chateau Autignac

www.chateauautignac.fr

Ces deux lieux sont charmants surtout si vous indiquez que vous venez pour participer à un événement à la distillerie.