

Faites distiller vos fruits par un bouilleur ambulant !



Contrairement aux idées reçues, tout détenteur d'un arbre fruitier peut faire distiller sa production.

Les produits qui sortent des alambics sont des eaux-de-vie de fruits fermentés. Elles sont utilisées pour les pâtisseries, les cocktails, les apéritifs ou tout simplement à déguster.

Un professionnel, proche de chez vous, adhérent au syndicat des Bouilleurs Ambulants du Lot peut vous renseigner.

Les professionnels près de chez vous :

- **AMADIEU Christophe**
06.26.83.15.56
46500 BIO
- **ARLET Stéphane**
06.86.89.59.52
46500 ISSENDOLUS
- **BERGOUGNOUX Pierre**
06.08.83.59.75
46400 ST MEDARD DE PRESQUE
- **BIEYSSE David**
06.13.50.43.64
46130 GAGNAC
- **BOULE Georges**
06.77.53.75.20
12140 GOLINHAC
- **CANUT Jean-Michel**
06.75.58.90.36
46230 FONTANES
- **VIGIE Alexandre** | 06.77.18.70.25 | 464300 PAYRIGNAC
- **FROMENT MAZET Serge**
06.82.59.26.41
46300 GINOUILLAC
- **JOUCLAS Guy**
06.80.91.43.74
46150 CRAYSSAC
- **LADET Michel**
06.88.16.49.71
12130 ST EULALIE D'OLT
- **LANIES Véronique**
06.11.71.94.15 / 06.82.25.04.98
46800 ST PANTALEON
- **RIOL Serge**
06.72.12.63.03
46400 ST MEDARD DE PRESQUE
- **ROUERE André**
05.63.64.51.60
82410 ST ETIENNE DE TULMOND



Syndicat des Bouilleurs Ambulants du Lot
Maison de l'Artisan - 213 rue Saint Ambroise - 46000 CAHORS
Tél : 05.65.35.08.01 - Email : contact@u2p46.fr



Vous avez des fruits ? Transformez-les en eau-de-vie !



Qu'est ce qu'un bouilleur ambulant ?

Le bouilleur ambulant est un professionnel qui transforme vos fruits en eau-de-vie, grâce à son alambic.

Comment faire ?

- 1 Récolte** 🍏
Des fruits mûrs, sains, sans branches ni feuilles.
- 2 Contactez un bouilleur ambulant** 📞
Il vous conseillera sur le stockage et la fermentation de vos fruits.
- 3 Stockage et fermentation** 🗄️
Appliquez tous les conseils donnés : stocker vos fruits dans un fût en plastique propre et hermétique, et laissez les fermenter.
- 4 Intervention du bouilleur ambulant** 🔥
Il vous accueillera dans son atelier, s'occupera des formalités administratives et procédera à la distillation de vos fruits fermentés grâce à son alambic.
- 5 Dégustation de votre eau-de-vie** 🍷
Obtenez une eau-de-vie au caractère unique et de qualité !
Réglez le montant de la prestation pour le travail effectué.

BOUILLEUR DE CRU

BOUILLEUR AMBULANT

NOUVELLE RÉGLEMENTATION EXONÉRATION DE TAXES

Depuis le 1er janvier 2024, tout particulier possédant des arbres fruitiers peut distiller son eau-de-vie sans aucune taxe, dans la limite de 50 litres d'alcool pur.



Syndicat des Bouilleurs Ambulants du Lot
Maison de l'Artisan - 213 rue Saint Ambroise - 46000 CAHORS
Tél : 05.65.35.08.01 - Email : contact@u2p46.fr

