



ASSOCIATION POUR LA SAUVEGARDE DES CAVES D' AUBIERE

Bulletin semestriel n° 2 - Juin 2004

CONSEIL D'ADMINISTRATION

LE MOT DU PRESIDENT.

Quelle joie pour moi de vous adresser ce deuxième bulletin de liaison entre les membres de notre association !

L'ASCA poursuit dans la durée ses actions pour la conservation et l'animation du patrimoine des caves d'Aubière.

D'abord les actions visibles : le nettoyage en surface reste une condition essentielle pour jouir pleinement de la beauté du site en toute saison. Nos actions et celles de la commune doivent mieux se coordonner pour assurer conjointement la propreté du site; parties communales et privées.

Au titre des actions invisibles, le recensement des propriétaires actuels de caves « avec ou sans superficie » progresse et les recherches sur l'histoire de la propriété de ces caves se poursuivent. Une exposition est en préparation sur ce thème et sera présentée dans la cave Quesne dont l'association est en train de faire l'acquisition.

Au titre des actions souterraines citons : l'identification des vieilles voûtes qui méritent réparation des outrages du temps ou de l'oubli de leurs propriétaires, les restaurations de caves, en particulier dans le secteur du Grand Corridor. Notre équipe a retrouvé la seule entrée de cave tournée vers le sud et a entrepris sa restauration.

Par notre action permanente, et notre présence sur le terrain, nous visons à sécuriser le toit des caves qui doit revenir un lieu paisible. Ces lieux de mémoire redeviendront un élément de notre environnement que nous respecterons et feront respecter, autrement que par des paroles ou par des actions destructives.

L'action entreprise pour que fin 2004, plus aucune porte de cave ne soit ouverte pour encourager les occupations sauvages se poursuit.

Enfin, je vous donne rendez-vous le 29 août pour notre repas de la St Loup et partager un moment de convivialité.

Gérard BONHOMME

Suite à l'Assemblée Générale du 16 janvier 2004, le nouveau Conseil est composé de :

PRESIDENT

M. Gérard BONHOMME

VICE-PRESIDENT

M. Roger MONTAGNER

M. Christian ROLLAND

SECRETARE

Mme Marie Héléne PACHON

Mme Madeleine BONHOMME Adjointe

TRESORIER

M. Alain COLLARD

M. Eric CROUZEIX (Adjoint)

RESPONSABLE DES TRAVAUX

M. Thierry DRAVERS

MEMBRES

Mme Louise THUAIRE

Mme Annie ROCHE

M. Claude PIRONIN

M. J. François ROCHE

M. J. Claude BAYLE

M. Bernard BUVAT

HISTOIRE DES DISTILLATEURS ET BOUILLEURS DE CRUS

Histoire

Le principe de la distillation aurait été découvert, il y a environ 3 000 ans et serait dû aux Perses qui souhaitaient extraire les eaux de senteur des plantes aromatiques.

Les premiers appareils à distiller sont construits par les Coptes d'Alexandrie et les Chrétiens d'Égypte. Ils se composent d'une cornue, d'un récipient de condensation des vapeurs et d'un réceptacle des produits distillés. Au 10^{ème} siècle de notre ère, le médecin philosophe arabe Avicenne décrit parfaitement cet appareil à distiller qui prend le nom de : Al- anbîq.

Au 17^{ème} siècle, d'autres savants chimistes modifient et complètent les connaissances en matières de distillation.

C'est ainsi que l'on assiste à un développement des « bouilleries » ou « brûlerie », principalement sur les territoires viticoles.

Les propriétaires de vignes qui distillent leur propre récolte et qui éventuellement la commercialisent sont appelés « bouilleurs » ou « brûleurs ».

Dans le Cognacais, la distillation et la conservation commencent à être maîtrisées, et l'eau de vie de Cognac s'affirme de plus en plus. L'appellation Cognac n'apparaîtra qu'au début du 19^{ème} siècle.

Une profession contestée

À côté des distilleries produisant l'alcool industriel et les brûleries familiales, il existe en cette fin de siècle une catégorie de distillateurs communément appelés bouilleurs ambulants, chargés de distiller les productions des bouilleurs de crus qui ne possèdent pas de distilleries ou d'alambic.

Soumis aux aléas du législateur, on les voit tantôt s'installer en atelier public à proximité d'un cours d'eau, tantôt à domicile chez les bouilleurs de crus.

La profession va être l'objet d'une campagne anti-alcoolique et sanitaire lancée à la fin du 19^{ème} siècle par les économistes et les politiques qui vont périodiquement mettre en cause le privilège des bouilleurs de crus et la qualité des produits distillés. Ils considèrent qu'une grande partie de l'alcool est vendue en fraude et par conséquent quelle contribue à favoriser la consommation familiale et surtout à frauder le « Trésor ».

C'est dans cette droite ligne que le privilège sera maintes fois aboli.

Un privilège malmené

C'est au 17^{ème} siècle, avec le développement de la distillation, qu'apparaissent les premiers droits sur

les eaux de vie. En 1673, Colbert codifie les dispositions existantes qui touchent toutes les eaux de vie sans distinction de qualité et de fabrication. Jusqu'à cette période, la distillation était entièrement libre.

Exercé librement sous l'ancien régime, moyennant un impôt spécial, le privilège des bouilleurs de crus est aboli sous la Révolution puis rétabli et réglementé en mars 1803.

En 1806, pour servir son dessein politique, Napoléon accorde aux bouilleurs de crus un régime de surveillance spéciale et les exonère de la patente annuelle.

La guerre de 1870 occasionne des frais colossaux à l'État. Il faut recourir à de nouvelles taxes. En 1872, les bouilleurs de cru voient leur privilège bousculé. La Loi leur alloue seulement 40 litres d'alcool pur (à 100°) en franchise. Toujours pour des raisons électorales, l'intégralité du privilège sera rétablie 3 ans plus tard.

À partir de 1903, le ministre des Finances Rouvier décide de mettre fin aux fraudes en réglementant sévèrement la profession. Il n'accorde qu'une franchise de 20 litres d'alcool pur par an aux bouilleurs de crus et soumet les distillateurs à un contrôle sévère de leur alambic.

La loi du 30 juin 1916 régit de nouveau les bouilleurs de crus et attribue une franchise de 10 litres d'alcool pur par an (10 litres à 100° ou 20 litres à 50°)

Une nouvelle loi du 20 juillet 1940 interdit toutes distillations à domicile.

Loi du 30 juillet 1960

C'est en 1953 que le statut de bouilleurs de crus change radicalement. Désormais le privilège n'est attribué qu'aux personnes qui sont assujetties au régime des prestations familiales agricoles et dont l'activité principale est l'agriculture.

En 1954, le gouvernement de Pierre Mendès-France, toujours pour lutter contre l'alcoolisme et les fraudes fiscales, fait le choix de supprimer le maintien des droits. Le décret est bien entendu contesté et sera reporté d'année en année jusqu'à la loi du 30 juillet 1960 suivi de l'ordonnance Debré d'août 1960 qui régit le statut actuel des bouilleurs de crus.

Les exploitants sont habilités à faire distiller 10 litres d'alcool pur (à 100°) sans taxe. Le privilège est étendu au conjoint survivant.

Il ne faut pas être devin pour imaginer la fin des bouilleurs de crus d'ici une dizaine d'années.

récompenser des initiatives ou des actions exemplaires de valorisation de la Région dans les domaines suivants : Richesses humaines – Patrimoine historique et ressources naturelles.

Les initiatives présentées doivent être conduites dans un but non lucratif et leurs auteurs doivent agir de façon exclusivement bénévole, ce qui est le cas de notre association.

L'ASCA a présenté ses réalisations ainsi que les projets à venir dans les domaines de revalorisation du patrimoine et de l'environnement. Elle a joint à ce dossier, vidéos, D.V.D., Revues de presse et publications réalisées par l'ASCA.

Ce concours est doté d'un prix de 5 000 Euros par département et un pris de 20 000 Euros pour la région. Notre dossier de candidature a été déposé auprès du Service de Communication de la Banque Populaire.

Malheureusement, nous avons appris, fin avril, que notre projet n'avait pas été retenu.

FETE DE LA ROSIERE

Dans le cadre de la Fête de la Rosière, l'ASCA a organisé, le dimanche 4 avril, des visites commentées des caves d'Aubières. Ces visites étaient annoncées sur le programme des festivités édité par le Comité des Fêtes. Une vingtaine de personnes a ainsi pu admirer ce patrimoine unique.

Domage que, ni la Rosière, ni les représentants du Comité des Fêtes et de la Municipalité n'ait pu y participer.

PLANTATION DE NOTRE VIGNE

Un des projets de l'ASCA vient de voir le jour : **la plantation d'une vigne pédagogique.**

Après avoir demandé les autorisations nécessaires, qui furent acceptées par les services compétents, il nous a fallu obtenir des droits de plantations. Cela fut fait, grâce à Henri Bourcheix, un de nos vignerons aubiérois.

Le terrain, propriété des familles Collard / Babut et Soron nous a été cédé pour une durée de 15 ans. Il est situé en haut de la rue Bacchus et a une superficie de 500 mètres carrés.

Après un débroussaillage, il a fallu labourer la parcelle. Le sol a été analysé afin de mettre les engrais nécessaires à la vigne. Le terrain a été clôturé afin de le protéger des chiens errants.

Plus de 400 ceps de chardonnay, cépage blanc, ont été plantés à la mi-avril. Ils proviennent de la Vallée du Rhône.

Des subventions ont été demandées aux collectivités locales, mais devant les lenteurs administratives, nous avons opté pour un parrainage

de ceps par les amoureux de ce patrimoine. L'ASCA remercie toutes les personnes qui ont participé à cette action. Un diplôme, témoin de leur générosité, leur sera remis ultérieurement.

Il nous reste plus qu'à attendre les premières vendanges, dans 3 ou 4 ans, afin de vous faire déguster le fruit de notre travail.

Cette vigne, sans but commercial, est travaillée par les bénévoles de l'Association. Elle a pour but de faire connaître aux enfants, mais aussi aux visiteurs des caves, le travail de nos vignerons car elle sera travaillée « à l'ancienne », sur échelas.

L'inauguration officielle aura lieu en Septembre, pendant la journée du Patrimoine.

POUBELLES SUR LE SITE

Depuis maintenant plus de 18 mois, l'ASCA tente d'obtenir la pose de corbeilles à papier sur le site des caves. Pour cela, nous avons, à plusieurs reprises, rencontré la Municipalité.

Nous avons également contacté à ce sujet, le Parc des Volcans et Clermont Communauté. Ces organismes nous ont demandé de se tourner vers la Mairie d'Aubières car cela concerne la propriété de la commune. Un courrier a donc été envoyé à Monsieur le Maire pour en demander la pose.

Nous ne pensions pas, que pour garder un site propre, site que nos adhérents nettoient régulièrement, il fallait dépenser autant d'énergie et perdre autant de temps que nous aurions pu utiliser à revitaliser et sécuriser le quartier des caves.

Affaire à suivre...

VISITES DE CAVES

Afin de faire découvrir notre patrimoine local, l'ASCA organise tout au long de l'année des visites commentées de caves en cours de réhabilitation mais aussi des caves ouvertes à cette occasion, par leurs propriétaires.

Depuis janvier 2004, plusieurs associations culturelles, des syndicats d'initiatives mais aussi des amoureux du patrimoine ont pu découvrir notre travail. C'est près de 300 personnes qui ont franchi le seuil de nos caves. D'autres visites sont programmées dans les semaines à venir.

Un pot de l'amitié vient terminer ces visites afin de permettre de poursuivre la discussion.

CONTACTS A.S.C.A.

M. Gérard BONHOMME	04 73 26 11 42
M. Roger MONTAGNER	04 73 84 72 16
M. Alain COLLARD	04 73 26 00 56
Mme M. Hélène PACHON	04 73 26 03 79

Aujourd'hui, compte tenu de la différence d'espérance de vie, ce sont les femmes des propriétaires qui détiennent les droits dans la plupart des cas. Dans ce processus de régression, la législation actuelle incite indéniablement les adeptes de la « cocote minute » à distiller de façon illicite.

De la paperasse

Les distillateurs sont inscrits au Registre du Commerce. A chaque début de campagne, ils demandent aux Services des Douanes de desceller la machine. Ils doivent avoir une autorisation d'« atelier public » et un permis de circuler avec l'alambic.

Lorsque la campagne est terminée, ils recontactent les Douanes pour qu'elles scellent à nouveau la machine. Sur le cahier que chaque distillateur est obligé de tenir, doivent être inscrit les cuissons des fruits, la nature, les quantités produites les dates et noms des clients et le numéro d'immatriculation des véhicules qui transportent le breuvage. Pour tous ceux qui n'ont pas d'acquit, le distillateur doit encaisser les taxes nationales d'un montant de 14.50 Euros par litre d'alcool pur (à 100°).

Aujourd'hui

La Loi de Finance du 31 décembre 2002 modifie à nouveau ce droit de franchise et supprimera définitivement ce privilège le 1^{er} janvier 2007. En compensation, les bouilleurs de crus bénéficieront d'un droit réduit de 50% pour les 10 premiers litres d'alcool pur par année. C'est à dire que tous les propriétaires pourront faire distiller ses fruits en payant la moitié de la taxe sur les 10 premiers litres d'alcool.

Les propriétaires de vignes, quant à eux, payent à l'Etat une taxe spécifique, souvent réglée en alcool, proportionnelle à la quantité de vin produite.

Les bouilleurs distillateurs et les bouilleurs de crus conservent pour l'instant cette tradition, garante d'un esprit villageois où les gens se parlent encore, où l'origine est certifiée et la qualité sûre. Car, outre les taxes, on reproche à « ceux d'en haut » de prendre parti pour les industriels qui font de l'alcool n'importe comment.

Ce vieux métier de distillateurs implique la confiance car chaque agriculteur dépose à

l'alambic le fruit de son travail, de sa cueillette, c'est à dire un peu de sa terre.

Mais auprès combien de temps encore ?

COMMUNICATION

La fin d'année 2003 fut riche en événements médiatiques pour notre association. En effet, hormis le quotidien « La Montagne » qui relate nos manifestations, l'ASCA a été contacté par différents journalistes de la presse régionale hebdomadaire. Le 8 décembre, le journal « Info » faisait sa une avec une photo des caves d'Aubière et une page entière était consacrée à ce patrimoine. Une semaine plus tard, lors de la remise du diplôme de « Labelisation du Patrimoine Rural » le « Semeur Hebdo » nous gratifiait d'une demi-page. Enfin, l'hebdomadaire « Champs Libres » consacrait fin décembre une page entière aux caves et au vignoble aubiérois. Pour finir, Lionel Ermani, de « France bleue Pays d'Auvergne » a consacré sa rubrique de 12h20 à notre association. Notre Président, Gérard Bonhomme en a été l'invité du 23 février au 5 mars 2004. Nul doute que notre association a le vent en poupe et ces publications ne peuvent que nous encourager à poursuivre nos actions en faveur de la réhabilitation du site des caves.

MARCHE DE NOEL

Parallèlement au Marché de Noël, l'ASCA a organisé le 14 décembre, à la cave Bacchus rue du Paradis, une dégustation d'huîtres du bassin de Marennes Oléron. Ces huîtres étaient accompagnées d'un vin blanc de notre vigneron local, Henri Bourcheix. La partie animation était assurée par la chorale CUCEC de Ceyrat qui a interprété des chansons à boire. L'ASCA avait, à cette occasion, mis à la vente, tire-bouchons, tassous, tabliers et sacs à bouteilles au logo de l'association.

Cette matinée s'est déroulée dans une ambiance très conviviale. Plus de 200 assiettes d'huîtres ont été vendues. La chorale CUCEC s'est promise de revenir et nous avons même eu la visite du... Père Noël. Dommage que le Comité des Fêtes n'en est pas fait l'écho.

CONCOURS BANQUE POPULAIRE

L'ASCA a participé au challenge intitulé « Prix Initiative Région » organisé par la Banque Populaire du Massif Central. Ce challenge est destiné à