RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

DIRECTION RÉGIONALE DES DOUANES ET DROITS INDIRECTS DE BESANÇON
PÔLE ACTION ÉCONOMIQUE
8, rue de la Préfecture 25000 Besançon
téléphone : 09 70 27 68 14
courriel : pae-franche-comte@douane.finances.gouv.fr

DOUANES & DROITS INDIRECTS

Besançon, le 12 août 2025

CAMPAGNE DE DISTILLATION ARTISANALE 2025 – 2026 DES PARTICULIERS « BOUILLEURS DE CRU » EN FRANCHE-COMTÉ

La distillation est une activité de production d'alcool, qui peut être réalisée par un particulier, dit « bouilleur de cru », qui apporte ses fruits à un alambic pour fabriquer de l'alcool. Cet alcool est destiné à sa consommation et est exonéré du paiement de la fiscalité jusqu'à 50 litres d'alcool pur, sous réserve de respecter les conditions du présent communiqué.

Conditions de la campagne de distillation[1]

- ✔ **Être un particulier, dit « bouilleur de cru »** : s'entend de toute personne qui distille des fruits ou les fait distiller (possible de donner procuration à un tiers pour faire les démarches et distiller).

- ✔ **Utiliser une matière première autorisée :** tous les fruits et produits issus de fruits, dont vignes (il n'y a pas de liste exhaustive).

Une tolérance existe pour la distillation de racines de gentiane (sous conditions). Elle est taxée en totalité.

- ✔ **Avoir un droit sur la parcelle de récolte** : les fruits utilisés pour la distillation doivent être récoltés sur un terrain que le particulier-bouilleur a le droit de cultiver.

Il peut en être propriétaire, locataire, membre d'une association exploitant la parcelle…

Il ne peut cependant pas acheter de fruits pour sa distillation, ni en recevoir d'un tiers.

- ✔ **Respecter les dates et jours de la campagne de distillatio**n : elle débute le 1er septembre et s'achève le 31 août de l'année civile suivante.

Aucune distillation n'est autorisée le dimanche, ni les jours fériés. Le bouilleur doit préciser la date et les horaires prévus pour sa distillation, qui engagent sa présence sur place pendant toute la durée de celle-ci.

- ✔ **Distiller dans un lieu autorisé :** la distillation doit être réalisée dans un atelier public communal, dans le local d'un syndicat ou d'une association coopérative de distillation (pour leurs membres) ou chez un distillateur professionnel.

La distillation à domicile est interdite.

- ✔ **Ne pas vendre l'alcool ainsi fabriqué,** qui est uniquement destiné à la consommation personnelle du particulier producteur, des membres de sa famille ou de ses invités.

- ✔ **Réaliser des démarches auprès de la douane** (conditions détaillées ci-après).

Distillation artisanale réalisée dans les départements 25, 39, 70, 90 :

Bureau de douanes de Lons-le-Saunier
695 boulevard Théodore Vernier
39000 LONS-LE-SAUNIER
Privilégier le courriel : r-lons-le-saunier@douane.finances.gouv.fr
Téléphone du lundi au vendredi 8h-12h et 14h-18h : 09 70 27 66 94

1 Références réglementaires : articles L664-13 et suivants du code rural et de la pêche maritime, articles 37 et suivants de l'annexe I du code général des impôts, articles L313-31 et suivants du code des impositions sur les biens et services.

Démarches administratives en Franche-Comté (uniquement)

À compter du 1er septembre 2025, les démarches de distillation artisanale auprès de la douane évoluent :

- La déclaration de distillation et le cerfa papier « *document simplifié d'accompagnement bouilleur de cru 8513* » disparaissent, au profit d'un document unique, appelé **« formulaire de distillation artisanale du particulier – bouilleur de cru en Franche-Comté ».**
- Ce document est plus largement accessible : le particulier peut l'obtenir sur internet (sites des préfectures notamment), par mail à la douane, auprès de l'association de bouilleurs dont il est membre, ainsi qu'auprès des points France Services de Haute-Saône et du Jura.

  À noter : France Services peut mettre à disposition le formulaire de distillation au particulier. Celui-ci doit ensuite réaliser ses propres démarches auprès de la douane (France Services de collecte pas le document ni de moyen de paiement).
- Les démarches peuvent désormais être réalisées par mail (l'envoi postal restant nécessaire en cas d'envoi d'un moyen de paiement).

Les démarches se déroulent désormais en 3 étapes, via cet unique formulaire :

1. Le particulier bouilleur de cru déclare son projet de distillation à la douane 3 jours à l'avance, en transmettant copie du formulaire, renseigné en « Étape 1 » (par scan ou photo, renvoyé par mail ou courrier).
2. Il distille et complète sur place le formulaire, dans sa partie comptabilité-matières des opérations (« Étape 2 »).
3. Après distillation, il calcule la fiscalité applicable, complète intégralement le formulaire et le renvoie au bureau de douane, pour clore sa distillation. Il joint son paiement, le cas échéant.

À noter, ce nouveau formulaire sert à la fois :

- d'information préalable de la douane,
- de document de transport (des fruits à l'alambic, puis de l'alcool fabriqué en retour au domicile),
- de comptabilité-matières en cours de distillation (inscription sur place des opérations réalisées),
- de support liquidatif (calcul de la fiscalité due, le cas échéant),
- et de confirmation de la distillation réalisée (renvoi final à la douane pour clore le dossier).

Taxation de l'alcool distillé

Les alcools fabriqués et consommés par le particulier bouilleur de cru, dans le respect des conditions de la campagne de distillation, sont **exonérés de fiscalité dans la limite de 50 litres d'alcool pur** produit par ménage et par campagne.

Au-delà, l'alcool est taxé (exemple de taux pour 2025) :

- à l'accise « alcool » : 18,9918 € par litre d'alcool pur ;
- ainsi qu'à la cotisation sécurité sociale : 6,0980 € par litre d'alcool pur.
- Attention : la production d'alcool à partir de racines de gentiane (tolérance) est taxée dès le 1er litre produit et sur la totalité de la production.

Cette fiscalité est **valable jusqu'au 31/12/25**, elle sera **révisée au 1er janvier 2026.**

Pour information sur les taux : https://www.douane.gouv.fr/fiche/droits-des-alcools-et-boissons-alcooliques

Annexe :

Formulaire de distillation artisanale du particulier « bouilleur de cru » en Franche-Comté.

****