

Répertoire national des certifications professionnelles

# Bouilleur ambulant

Active

Nomenclature du niveau de qualification : Niveau 3

Code(s) NSF :

- 221s : Abattage des animaux, fabrication artisanale de produits alimentaires

Formacode(s) :

- 11503 : Distillation industrielle

Date d'échéance de l'enregistrement : 27-01-2025

N° de fiche

**RNCP34382**

## CERTIFICATEUR(S)

Nom légal	SIRET	Nom commercial	Site internet
CMA FRANCE	18750004600011	APCMA -CMA France	<a href="https://www.artisanat.fr/">https://www.artisanat.fr/</a> ( <a href="https://www.artisanat.fr/">https://www.artisanat.fr/</a> )

## RÉSUMÉ DE LA CERTIFICATION

### Objectifs et contexte de la certification :

Le bouilleur ambulant est un chef d'entreprise ou conducteur d'alambic, en charge de fabriquer des produits distillés et de conseiller les récoltants sur la matière première, la fermentation et les conditions d'hygiène nécessaires à celle-ci.

Cette certification répond aux enjeux contemporains de cette profession :

1. Une certification pour transmettre les compétences. Le métier de bouilleur ambulant a comme caractéristique d'être très ancien, et en même temps dépourvu d'un référentiel écrit des compétences techniques et transversales. La profession compte un peu moins de 1000 bouilleurs répartis sur tout le territoire. La pyramide des âges est défavorable et accentue le besoin de former les futurs entrants dans la profession, notamment les repreneurs. De nouveaux entrants vont frapper à la porte de la profession. Ils ne seront pas tous issus du milieu rural ou de l'entourage familial. Il y a un intérêt stratégique à former les futurs professionnels de manière homogène, complète, en tenant compte de la réalité contemporaine du métier.
2. Une certification pour faire coïncider l'image et la réalité. La profession de bouilleur ambulant bénéficie d'une notoriété diffuse dans la population. Mais cette notoriété repose sur des représentations souvent fausses (on confond cette profession avec celle de bouilleur de cru...), ou dépassées (i.e. on associe le bouilleur de façon limitée aux usages de la société rurale d'autrefois). Il y a urgence, en lien avec l'enjeu n°1 notamment, à donner des signes forts de renouvellement de la profession, de représenter de manière officielle les compétences du professionnel, tant technique que transversale.
3. Une certification pour identifier le véritable professionnel. La clientèle du bouilleur ambulant évolue de manière accélérée, celui-ci ne peut plus compter sur la seule clientèle des exploitants agricoles pour exercer sa profession ; le nombre d'exploitations diminue, la distillation n'est plus automatique, inscrite dans les usages saisonniers. En parallèle, une nouvelle clientèle émerge, celle des « rurbains », des néo ruraux désireux de mettre en valeur leurs productions fruitières, même modestes. Portée par la tendance globale des circuits courts, à l'authentique, cette clientèle est appelée à progresser. Il s'agit donc de présenter un critère d'identification du professionnel formé, capable de répondre aux attentes de cette nouvelle clientèle. La démarche de certification est aussi un préalable à une politique ambitieuse incluant une labellisation, telle la délivrance de la qualité d'artisan et de maître artisan.

### Activités visées :

Le bouilleur ambulant :



- Réceptionne les matières premières chez le client, contrôle le ramassage et le broyage des fruits effectués par le client récoltant, - Assiste le client dans les démarches administratives liées à la commande,
- Contrôle la qualité de la fermentation réalisée par le client (stockage des fruits, des mouts, etc),
- Détermine le process de distillation qui sera utilisé à partir des matières premières fournies par le récoltant (jus, mouts, marcs, ...) dans le respect des procédures d'hygiène et de sécurité liées à l'activité (gestion des effluents de distillation dans le respect de l'environnement et des normes),
- Conduit l'alambic en toute sécurité et entretient le matériel pour garantir sa fiabilité,
- Contrôle la distillation
- Définit les conditions de stockage de l'eau de vie et conseille le client dans cette étape pour atteindre une qualité optimale,
- Contrôle le vieillissement des eaux de vie pour une conservation optimale des produits,
- Prend en charge les démarches administratives liées à la production (prépare les documents administratifs à fournir aux douanes pour son propre compte et celui de son client),
- Définit et met en œuvre la commercialisation de son activité,
- Effectue le suivi comptable de son activité

### Compétences attestées :

Distiller en toute sécurité après avoir évalué la qualité du mout fermenté

Installer et entretenir l'alambic et éliminer les déchets dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et environnementales

Conformer son activité de bouilleur ambulant à la réglementation en vigueur

Réaliser les opérations de gestion courante de l'atelier de distillation

Commercialiser sa prestation et/ou les produits issus de la distillation

### Modalités d'évaluation :

Épreuve terminale : Pratique professionnelle (4 heures)

Le candidat reçoit un client réel ou fictif (simulé par le jury) avec sa matière première et procède à la distillation dans le respect des étapes et des règles d'hygiène et de sécurité.

Épreuve terminale : technologie professionnelle

Le candidat répond à une série de questions et traite des situations professionnelles décrites portant sur différentes thématiques :

- La récolte et la préparation des matières premières
- Les techniques de fermentation
- La finition des alcools et leur vieillissement appliqués au métier de bouilleur ambulant

Épreuve terminale orale: Le candidat tire au sort un sujet en lien avec les thématiques de santé, hygiène et environnement, qui peut être une question d'ordre général ou une mise en situation. Il dispose de 10 minutes de préparation, suivies d'un entretien de 15 minutes avec le jury

Épreuve terminale écrite Le candidat répond à une série de question portant sur la réglementation applicable au métier de bouilleur ambulant.

Épreuve terminale écrite (1 heure) Le candidat répond à une série de question ou une mini-étude de cas de gestion de base pouvant nécessiter des calculs.

Le candidat tire au sort un sujet, une situation en lien direct avec l'activité de bouilleur ambulant et propose un plan d'action en matière de commercialisation et préconise des outils adaptés. Le candidat dispose de 10 minutes de préparation et 15 minutes d'échange avec le jury

## BLOCS DE COMPÉTENCES

**RNCP34382BC01 - Distiller dans le respect de la réglementation après avoir évalué la qualité du mout fermenté**

### Liste de compétences

- Conseiller le client sur la récolte et la préparation des matières premières avant fermentation pour obtenir un moût de qualité ;
- Commenter et expliciter la fiche de contrôle remise au client récapitulant les étapes : de la récolte à la préparation des matières premières avant fermentation (cueillette, méthodes de triage, lavage, brassage, choix des récipients,...) ;
- Informer et expliquer au client la réglementation liée à l'activité de récoltant et de bouilleur ;
- Contrôler à l'ouverture des récipients la qualité du mout fermenté en s'appuyant notamment sur le respect des consignes de la fiche de contrôle ;
- Certifier le mout en vue de sa distillation ;
- Recueillir l'autorisation de travailler et le permis de circuler auprès des douanes ;
- Transmettre son planning de travail aux douanes ;
- Charger les matières premières à distiller (solide, liquide, semi-liquide...);
- Séparer au fur et à mesure l'alcool de tête, le cœur et les queues de chauffe ;
- Régler la coulée de l'alcool à la sortie de l'alambic ;
- Contrôler la constance de la température, du chauffage et le pourcentage volumique - stopper la distillation dès l'arrivée des queues de chauffe ;
- Rectifier le produit distillé (réduction du degré d'alcool) : ajouter un volume d'eau calculé afin de baisser le degré alcoolique de l'eau de vie issue de la distillation (dans le respect de la réglementation pour les AOC-AOP) et en fonction du souhait du client ;
- Adapter le conditionnement au produit distillé (récipients en métal, cuves, fûts, bombonnes, Dame Jeanne,...) ;
- Déterminer les lieux et conditions de stockage en fonction du produit final attendu (oxygénation, durée de stockage en lien avec la teneur en alcool, aéré, tempéré, sombre variation des températures extérieure,...) ;
- Spécifier les conditions et les contenants les mieux adaptés au vieillissement du produit distillé ;
- Filtrer le produit distillé.

### Modalités d'évaluation

- Épreuve terminale : Pratique professionnelle (4 heures)**  
Le candidat reçoit un client réel ou fictif (simulé par le jury) avec sa matière première et procède à la distillation dans le respect des étapes et des règles d'hygiène et de sécurité.
- Épreuve terminale : technologie professionnelle**  
Le candidat répond à une série de questions et traite des situations professionnelles décrites portant sur différentes thématiques :
- La récolte et la préparation des matières premières ;
  - Les techniques de fermentation ;
  - La finition des alcools et leur vieillissement appliqués au métier de bouilleur ambulant.

## RNCP34382BC02 - Installer et entretenir l'alambic et éliminer les déchets dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et environnementales.

### Liste de compétences

- Procéder à l'installation de l'atelier public ou chez un particulier dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité : effectuer toutes les mises à niveau nécessaires avant utilisation de l'alambic, raccorder l'alambic aux sources d'énergie, effectuer la mise à feu de l'alambic ;
- Nettoyer le lieu d'intervention et son matériel ;
- Débarrasser les lieux du matériel, des protections et des déchets issus de la distillation ;
- Stocker les effluents de distillation dans une fosse étanche et aménagée à cet effet ou à défaut une citerne ambulante ;
- Éliminer les effluents selon un plan d'épandage dans le respect du RSD (Règlement Sanitaire Départemental) ou par

### Modalités d'évaluation

- Épreuve terminale orale:** Le candidat tire au sort un sujet en lien avec les thématiques de santé, hygiène et environnement, qui peut être une question d'ordre général ou une mise en situation. Il dispose de 10 minutes de préparation, suivies d'un entretien de 15 minutes avec le jury.

- le biais d'un réseau d'assainissement ;
- Dépolluer si besoin les rejets liquides en appliquant un pré-traitement chimique et/ou biologique approprié à l'effluent ;
- Entretenir l'alambic : procéder à la vérification et au remplacement des pièces d'usure ;
- Démonter chaque pièce de l'alambic et procéder à leur nettoyage ;
- Identifier la panne et intervenir, si besoin.

### **RNCP34382BC03 - Réaliser les opérations de gestion courante de l'atelier de distillation dans le respect de la réglementation spécifique du métier**

#### **Liste de compétences**

- Définir le prix de vente minimum de la distillation et/ou des eaux de vie, huiles...proposés à la vente ;
- Émettre une facture HT et TTC, pour un particulier ou un professionnel ;
- Effectuer les démarches administratives auprès des douanes (desceller, sceller l'alambic, permis de circulation, autorisation de travailler, transmission du planning, DSA de distillation, droit d'accise) ;
- Inscrire son activité dans le respect du code général des impôts ;
- Émettre une facture en suspension de droit dans le cadre du statut d'entrepositaire agréé ;

#### **Modalités d'évaluation**

- Épreuve terminale écrite (1 heure)
- Le candidat répond à une série de questions de gestion de base pouvant nécessiter des calculs.
- Épreuve terminale écrite
- Le candidat répond à une série de questions portant sur la réglementation applicable au métier de bouilleur ambulant.

### **RNCP34382BC04 - Commercialiser sa prestation et/ou les produits issus de la distillation**

#### **Liste de compétences**

- Participer à la promotion du produit issu de la distillation en proposant un contenant, un design, une étiquette dans le respect de la réglementation ;
- Organiser ses tournées en utilisant tous les canaux de communication classiques (affichage, bulletins municipaux) ou modernes (réseaux sociaux,...) s'associer à un événement,...

#### **Modalités d'évaluation**

- Épreuve terminale orale
- Le candidat tire au sort un sujet, une situation en lien direct avec l'activité de bouilleur ambulant et propose un plan d'action en matière de commercialisation et préconise des outils adaptés. Le candidat dispose de 10 minutes de préparation et 15 minutes d'échange avec le jury.

### **Description des modalités d'acquisition de la certification par capitalisation des blocs de compétences et/ou par correspondance :**

La certification est délivrée aux candidats ayant validé l'ensemble des blocs de compétences, sans notes éliminatoires aux épreuves ou groupe d'épreuves.

## **SECTEUR D'ACTIVITÉ ET TYPE D'EMPLOI**

### **Secteurs d'activités :**

Le bouilleur ambulant appartient au secteur artisanal, et plus précisément à la production de boissons alcooliques distillées. Le secteur est en grande majorité composé d'entreprises individuelles qui exercent l'activité à titre principal, parfois secondaire. Ce sont principalement des entreprises unipersonnelles, sans salariés. On compte aujourd'hui près de 1.000 bouilleurs en France.

### **Type d'emplois accessibles :**

Bouilleur ambulant, conducteur d'alambic, chef d'entreprise

### **Code(s) ROME :**

- H2301 - Conduite d'équipement de production chimique ou pharmaceutique

- H2102 - Conduite d'équipement de production alimentaire

### Références juridiques des réglementations d'activité :

Les bouilleurs ambulants sont considérés comme des entrepositaires agréés et donc soumis aux obligations générales liées à ce statut fiscal, à savoir :

- Obtenir l'agrément d'entrepositaire agréé auprès du service des douanes et droits indirects territorialement compétent,
- Tenir une comptabilité matières des productions, des stocks et des mouvements de produits,
- Justifier de la mise en place d'une caution.

Les opérateurs qui produisent des alcools et des boissons alcooliques et qui les commercialisent sont soumis à des obligations supplémentaires. En effet, s'agissant des alcools, ils font l'objet d'une surveillance particulière du fait de leur forte taxation en France ou dans d'autres Etats membres de la Communauté européenne (exemples du taux applicable à l'alcool sur la base de l'hectolitre d'alcool pur : 1 450 € en France, 3 925 € en Irlande, 5 046 € en Finlande ou 5 519,10 € en Suède).

En outre, des règles spécifiques sont mises en place, à l'égard de ces mêmes opérateurs, pour des raisons économiques qui tiennent essentiellement à la réglementation communautaire liée à l'organisation commune du marché vitivinicole. La réglementation française applicable à l'activité est la suivante : Articles 327-328 du code des impôts relatifs au permis de circulation de l'alambic · Articles 335, 336, 337 du code des impôts relatifs aux obligations du bouilleur ambulant · Articles 318, 319, 320 et 321 du code des impôts relatifs aux lieux de distillation.

## VOIES D'ACCÈS

### Le cas échéant, prérequis à l'entrée en formation :

- Posséder un niveau de formation générale équivalent à celui de la troisième générale.
- Satisfaire à un entretien de positionnement et de motivation

### Le cas échéant, prérequis à la validation de la certification :

### Pré-requis distincts pour les blocs de compétences :

Non

### Validité des composantes acquises :

Voie d'accès à la certification	Oui	Non	Composition des jurys
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant		X	-
En contrat d'apprentissage		X	-
Après un parcours de formation continue	X		<p>La composition du jury particulier est déterminée par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat. Il comprend en plus de son président (un maître artisan ou son représentant désigné par la chambre de métiers et de l'artisanat) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Un ou deux formateurs de la spécialité, autres que les animateurs de la formation ;</li> <li>- Un artisan de la profession considérée.</li> </ul> <p>Le jury général comprend des membres désignés par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat (lui-même président du jury général) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Un membre désigné par l'organisation professionnelle représentative du secteur des métiers ;</li> <li>- Des formateurs et ou responsables pédagogiques chargés de la préparation au Certificat technique des métiers, désignés par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat ou de l'organisation</li> </ul>

En contrat de professionnalisation	X	<p>professionnelle, si elle organise seule la formation ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les correcteurs peuvent y être associés autant que de besoin.</li> </ul> <p>Sont également conviés, et sous réserve de disponibilité :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le directeur régional, de la consommation, de la concurrence, du travail et de l'emploi ;</li> <li>- L'inspecteur d'académie ou un professeur de l'enseignement technologique désigné par lui.</li> </ul>
Par candidature individuelle	X	<p>La composition du jury particulier est déterminée par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat. Il comprend en plus de son président (un maître artisan ou son représentant désigné par la chambre de métiers et de l'artisanat) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Un ou deux formateurs de la spécialité, autres que les animateurs de la formation ;</li> <li>- Un artisan de la profession considérée.</li> </ul> <p>Le jury général comprend des membres désignés par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat (lui-même président du jury général) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Un membre désigné par l'organisation professionnelle représentative du secteur des métiers ;</li> <li>- Des formateurs et ou responsables pédagogiques chargés de la préparation au Certificat technique des métiers, désignés par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat ou de l'organisation professionnelle, si elle organise seule la formation ;</li> <li>- Les correcteurs peuvent y être associés autant que de besoin.</li> </ul> <p>Sont également conviés, et sous réserve de disponibilité :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le directeur régional, de la consommation, de la concurrence, du travail et de l'emploi ;</li> <li>- L'inspecteur d'académie ou un professeur de l'enseignement technologique désigné par lui.</li> </ul>
Par expérience	X	<p>La composition du jury particulier est déterminée par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat. Il comprend en plus de son président (un maître artisan ou son représentant désigné par la chambre de métiers et de l'artisanat) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Un ou deux formateurs de la spécialité, autres que les animateurs de la formation ;</li> <li>- Un artisan de la profession considérée.</li> </ul> <p>Le jury général comprend des membres désignés par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat (lui-même président du jury général) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Un membre désigné par l'organisation professionnelle représentative du secteur des métiers ;</li> <li>- Des formateurs et ou responsables pédagogiques chargés de la préparation au Certificat technique des métiers, désignés par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat ou de l'organisation professionnelle, si elle organise seule la formation ;</li> <li>- Les correcteurs peuvent y être associés autant que de besoin.</li> </ul> <p>Sont également conviés, et sous réserve de disponibilité :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le directeur régional, de la consommation, de la concurrence, du travail et de l'emploi ;</li> <li>- L'inspecteur d'académie ou un professeur de l'enseignement technologique désigné par lui.</li> </ul> <p>Le Jury VAE est présidé par un chef d'entreprise qui exerce une fonction d'arbitrage et doit comporter au moins 4 personnes dont 2 représentants qualifiés de la profession considérée (un chef d'entreprise et un salarié, choisis par le président de la chambre, sur les listes</p>

présentées par les organisations professionnelles).

	Oui	Non
Inscrite au cadre de la Nouvelle Calédonie		X
Inscrite au cadre de la Polynésie française		X

## LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS PROFESSIONNELLES, CERTIFICATIONS OU HABILITATIONS

Aucune correspondance

## BASE LÉGALE

Date de décision

27-01-2020

Durée de l'enregistrement en années

5

Date d'échéance de l'enregistrement

27-01-2025

Promotions (année d'obtention) pouvant bénéficier du niveau de qualification octroyé

2020|2019|2017|2018

## POUR PLUS D'INFORMATIONS

Statistiques :

Année d'obtention de la certification	Nombre de certifiés	Nombre de certifiés à la suite d'un parcours vae	Taux d'insertion global à 6 mois (en %)	Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois (en %)	Taux d'insertion dans le métier visé à 2 ans (en %)
2018	5	0	80	40	-
2017	6	0	100	70	80

Lien internet vers le descriptif de la certification :

Liste complète des organismes préparant à la certification

[\(https://certifpro.francecompetences.fr/webapp/services/edition/exportPartenaireSp/19587/true\)](https://certifpro.francecompetences.fr/webapp/services/edition/exportPartenaireSp/19587/true) 

Référentiel d'activité, de compétences et d'évaluation :

[Référentiel d'activité, de compétences et d'évaluation \(https://certifpro.francecompetences.fr\)](https://certifpro.francecompetences.fr)

/api/enregistrementDroit/refActivity/19587/77115)