

SOCIÉTÉ

Avec ses fruits, élaborer son propre alcool dans une distillerie, c'est possible

BARBONNE-FAYEL Ce dimanche 22 septembre sonne comme le début de l'automne, le moment parfait pour fermenter ses fruits et concevoir son propre alcool. Pour cela, rendez-vous dans une distillerie. Depuis le 1^{er} janvier, la loi taxant l'élaboration d'alcool pour les particuliers a été allégée.

PACÔME BASSIEN

La première récolte de fruits, on les mange. La deuxième, on fait des tartes. La troisième, on fait des confitures. Et la quatrième, c'est pour le distillateur.» Ce dicton résonne dans la bouche de Loïc Charpy, distillateur à Barbonne-Fayel, près de Sézanne. Et pour cause, les trois premières étapes sont désormais passées. C'est le moment d'engager la quatrième.

Depuis le 1^{er} janvier, la loi a été assouplie. Elle supprime une grande partie des taxes pour la création d'alcool. Car oui, pour un particulier, concevoir son propre alcool est possible. « On fait énormément de pédagogie car il y a toute une génération qui ne connaît pas ce métier. Plusieurs générations même ont perdu l'habitude de faire de l'alcool et le savoir-faire qui n'a pas été enseigné par un grand-père ou une grand-mère », déplore celui qui est à la tête de la Distillerie de la Forge.

« On fait énormément de pédagogie car il y a toute une génération qui ne connaît pas ce métier »

Loïc Charpy, distillateur

Avant, « la loi était complexe », résume-t-il. Pour qu'un distillateur puisse élaborer votre alcool, vous deviez vous conformer à la réglementation et aux taxes douanières. Désormais, c'est plus simple. Une loi de l'Union européenne détaxe les 50 premiers litres d'alcool pur par foyer, soit les 100 premiers litres d'alcool à 50°.

Qu'est-ce que ça veut dire pour un particulier ? « 100 litres d'alcool, c'est énorme. Donc tout le monde peut maintenant faire son alcool. Encore faut-il respecter quelques règles », sourit Loïc Charpy. La première d'entre elles est d'utiliser ses propres fruits.

Il développe : « Donc on ramasse les fruits. Si on prend l'exemple des prunes, on les ramasse, pas de pourries, pas de feuilles, des fruits mûrs. On les met dans un tonneau bleu en plastique (30, 60 ou 120 l) qu'on remplit au trois-quarts. La première semaine, on tourne un peu ce qu'il y a dans le tonneau. Ça part en fermentation entre six à



Le distillateur Loïc Charpy constate que sa clientèle n'est plus seulement composée de personnes âgées. Progressivement, des jeunes en font partie. Aurélien Laudy

huit semaines. Pour le raisin, c'est trois semaines. Il y a des fermentations différentes selon les fruits », souligne le professionnel, également membre du Syndicat national des bouilleurs ambulants.

ENTREtenir SON VERGER

Le distillateur a ensuite trois heures de travail, environ. À la Distillerie de la Forge, cette transformation du fruit en alcool se fait sur des journées complètes car il travaille au feu de bois. « Et la durée de distillation va évoluer en fonction du produit. On ajuste le degré d'alcool en fonction de la demande du client », précise-t-il. Puis, pour une eau-de-vie de fruit, un délai d'au moins un an au grenier est nécessaire. « Le vin va avoir besoin de stabilité et de

température, alors que l'alcool préfère les changements de température et l'oxygène », note Loïc Charpy.

Plus largement, produire son propre alcool a un effet sur la biodiversité. « Ça permet de préserver les vergers. Quand on sait qu'on va faire de l'alcool, on va entretenir son verger. Donc ça préserve la biodiversité », insiste le Barbonnot.

Une approche plus verte qui pourrait attirer plus de jeunes à s'intéresser à ce métier en voie de disparition. « Avant mes clients étaient principalement des retraités, des agriculteurs et des viticulteurs. Maintenant, sûrement grâce au travail que je fais sur les réseaux sociaux, on a une clientèle de jeunes qui habite en zone rurale et qui ont des fruits », conclut-il. ■

« Sauvegarder ce savoir-faire »

Loïc Charpy entame sa cinquième année en tant que distillateur à Barbonne-Fayel. « Avant, j'étais forgeron. Je me suis installé en 1997 », indique-t-il. S'il a franchi le cap vers la distillation, c'est parce que « je ne voulais pas perdre ce savoir-faire ».

Ce « dinosaure », comme il se surnomme, était un client de Serge Poncelet, distillateur à Corroy. « J'allais chez lui depuis une quinzaine d'années. Et à chaque fois que je lui emmenais mes bidons, il me disait que c'était sa dernière année avant d'arrêter. Oui, mais on va aller où après ? En discutant avec lui, personne ne reprenait dans la famille », se souvient Loïc Charpy. Afin de « sauvegarder ce savoir-faire, ce patrimoine, cet alambic centenaire et ces pièces de musées qui fonctionnent et font encore de l'alcool de qualité », il lance sa double activité. C'est à Laval (Mayenne), dans « la seule chambre de métier qui forme à ce métier » qu'il apprend. Il fait ensuite ses armes dans des distilleries, dans le Morvan et en Lorraine. L'année avant de s'installer, il a travaillé avec Serge Poncelet.

Finalement, la distillation devient son métier principal. « J'ai développé la distillation professionnelle. Ça demande des agréments douaniers différents. Et puis j'ai développé ma propre gamme de produits. Elle marche au-delà de mes espérances ! », se réjouit-il. Forgeron, il l'est encore un peu. « Faut que je fasse un truc pour une église du quartier avant ce soir », sourit-il.