



Confréries de France

Bulletin de liaison et d'Information du Conseil Français des Confréries mai 2011

Editorial de la Présidente Solange Massenavette

Ce mois de Mai vous apporte le 1^{er} bulletin 2011 du Conseil.

Ce bulletin étant le vôtre, il serait bon d'avoir les remontées de ce qui se fait dans les régions concernant des manifestations importantes organisées par les confréries.

Le Conseil est un lien entre nous tous, il faut en profiter et le renforcer.

Le Conseil peut soutenir une action, en parler mais ne peut pas s'investir seul.

Certaines ambassades ont des actions régionales qui pourraient peut être donner des idées à d'autres ; qu'elles nous en fassent part.

Il est toujours utile de parler du positif en ces temps de morosité.

Le Conseil est jeune ; il doit encore évoluer.

Profitions de ces belles journées qui arrivent et pensons tous ensemble à l'avenir de nos confréries.

En attendant le bulletin de l'automne, passons tous un bel été.

Avec toute mon amitié

Solange Moreau-Massenavette



Le Compte rendu de l'assemblée générale qui a eu lieu le vendredi 15 avril 2011, au Palais du Luxembourg à Paris vous a déjà été envoyé quelques jours après la réunion, mais se trouve néanmoins en fin de ce bulletin..

Confréries de France

8, rue de la Poste 36110 Vineuil

Tél. : 02.54.36.64.08

smberry2@neuf.fr

Directrice publication : Solange Massenavette

IPNS Rédigé, réalisé, envoyé ou tiré par

Edmond-Louis Simoneau

elsimoneau@aol.com

Ce bulletin est le votre, nous attendons vos publications, vos articles, vos actions

Ce bulletin vous retrace les activités du Conseil, pour ceux qui n'ont pas eu le loisir d'adhérer ou pour ceux qui ne se sont pas penchés sur ce que le Conseil a réalisé, nous nous permettons en fin du bulletin de vous parler des acquis qui permettent aux confréries adhérentes de bénéficier d'avantages indéniables.

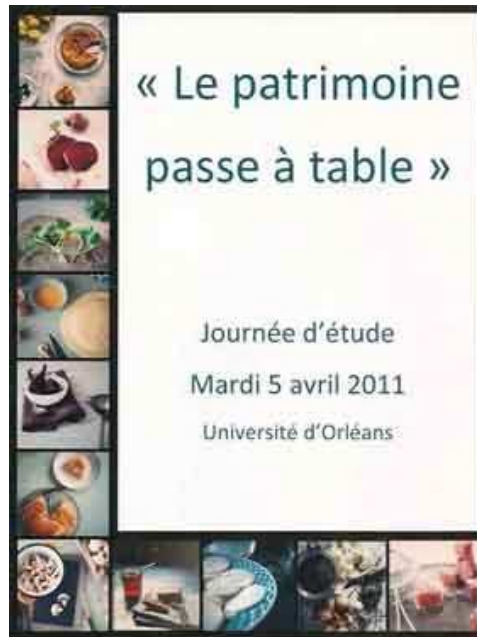
Pour les autres qui ont adhéré et qui parfois pense que nous ne faisons pas assez d'actions, ils ont la preuve du contraire, en attendant leurs propositions et leur aide.

Après la reconnaissance des confréries par l'Unesco, il nous faut maintenant tenir notre place dans la gastronomie française et être reconnu comme une des composantes de cette gastronomie.

Première étape au cours de la journée d'étude sur le patrimoine gastronomique et sur l'inventaire du patrimoine immatériel.

Le Conseil Français des Confréries a été invité à cette journée, donc une certaine reconnaissance du travail des confréries et aussi du Conseil

Ce compte rendu est assez intéressant.



Le 16 novembre 2010 marque un tournant pour le patrimoine gastronomique français. Le classement du « repas gastronomique des Français » au patrimoine de l'humanité par l'Unesco permet, pour la première fois, la reconnaissance de la gastronomie française comme richesse immatérielle de la planète. La décision de l'Unesco offre ainsi de nouvelles perspectives pour les collectivités et les professionnels de la gastronomie en termes de valorisation, protection et découverte des richesses culinaires françaises.

Aujourd'hui, la prise en compte de ce patrimoine immatériel est de plus en plus ancrée dans les esprits et l'identité française se nourrit de manière évidente de cette nouvelle reconnaissance. Les mentalités évoluent et de nouveaux horizons s'offrent à la valorisation de ce patrimoine immatériel, mais il subsiste néanmoins de nombreuses questions notamment sur la définition même de la gastronomie française et de son évolution.

La question de l'identité des régions fait aussi débat. Le patrimoine culinaire peut-il alors être envisagé comme un atout non négligeable pour légitimer et valoriser son identité régionale ?

1ère Table ronde :

Discussion autour de la méthodologie d'un inventaire du patrimoine immatériel

Intervenants :

Loïc BIENASSIS, chargé de la mission scientifique de l'inventaire des régions de l'Institut Européen d'Histoire et Cultures de l'Alimentation (IEHCA)

Marie-Madeleine MIALOT, Vice-présidente de la région Centre

Jacques AUBOURG, Président de l'Union pour la préservation et la valorisation des Ressources Génétiques

Les premiers travaux concrets visant à inventorier le patrimoine culinaire des 26 régions administratives françaises ont débuté en 1989, à l'initiative de Jack Lang, alors Ministre de la Culture, sous l'égide de son Ministère et en conjonction avec ceux de l'Agriculture, du Tourisme, de l'Education et de la Santé. C'est le Conseil National des Arts Culinaires (CNAC) qui s'est chargé d'inventorier les premiers inventaires. Cette structure ayant disparu, l'Institut Européen d'Histoire et Cultures de l'Alimentation (IEHCA) a pris l'initiative de poursuivre cet inventaire à l'échelle nationale.

Sujets abordés :

La patrimonialisation des produits alimentaires des régions: critères et enjeux

L'identité régionale et le patrimoine alimentaire : quels liens ?

Un patrimoine vivant : quelles menaces ?

Valorisation touristique et la promotion du patrimoine alimentaire : enjeux et objectifs

Bibliographie indicative

Ouvrages généraux

- Larousse des cuisines régionales, Editions Larousse, 2005.

- Orientations pour l'inventaire et la documentation du patrimoine culturel, programme de coopération et d'assistance techniques, Editions du Conseil de l'Europe, Strasbourg, décembre 2001.

Ouvrages spécialisés :

- 5e Rencontres François Rabelais : "La gastronomie vaut-elle le détour ?», A Tours, Les 27 et 28 novembre 2009.

- BERARD Laurence et MARCHENAY Philippe, Les produits de terroir entre cultures et règlements, CNRS Edition 2004.

- BERARD Laurence et MARCHENAY Philippe, Produits de Terroir. Comprendre et Agir, CNRS Edition 2007.

- BERARD Laurence et MARCHENAY Philippe, Les produits de terroir. Entre cultures et règlements, Paris, CNRS Editions, 2004, 229 p.

- HACHE-BISSETTE Françoise, SAILLARD Denis, Gastronomie et identité culturelle française. Discours et représentations (XVIe-XIXe siècles), Paris, Nouveau Monde éditions, 2007.

- RAMBOURG Patrick, De la cuisine à la gastronomie, Histoire de la table française, Audibert, Paris, 2005.

2^{ème} Table-ronde : Valorisation et protection d'un patrimoine vivant

Ont été abordés, dans un premier temps, les outils et organes juridiques de protection des produits alimentaires, et leurs limites. Ont été présentés, dans un second temps, des exemples d'initiatives du monde associatif et professionnel en faveur de la valorisation et de la protection du patrimoine gastronomique.

Par Norbert OLSZAK, Professeur à l'Ecole de droit de la Sorbonne (Université Paris 1), Directeur du Master de Droit Européen de l'Agriculture et des Filières Agroalimentaires, spécialiste du droit des appellations d'origine et de la question de la traçabilité.

Le droit de la propriété industrielle comprend certains instruments qui peuvent favoriser la valorisation des produits traditionnels sur les marchés par l'emploi de signes distinctifs pertinents. En effet, à côté des marques ordinaires ou des marques collectives de certification, on a développé des règles spécifiques de reconnaissance et de protection de signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine : les spécialités traditionnelles garanties (STG) et surtout les appellations d'origine et indications géographiques protégées (AOP & IGP). Ces dernières sont des noms géographiques utilisés pour désigner des produits agricoles ou denrées alimentaires dont les caractéristiques sont liées à cette origine géographique, avec des facteurs naturels et humains.

Le droit protège seulement l'utilisation des noms, mais en fait il contribue aussi à la protection du produit lui-même, car pour obtenir cette reconnaissance il faut une organisation des opérateurs concernés qui doivent élaborer collectivement, et sous le contrôle de l'autorité publique, un cahier des charges précisant les caractéristiques distinctes du produit et son lien historique et qualitatif au terroir. Il y a donc une mise en évidence de la valeur patrimoniale.

Par Solange MOREAU-MASSENAVETTE Présidente du Conseil Français des Confréries et Présidente de l'Ambassade des Confréries de la région Centre, et Edmond-Louis SIMONEAU, Secrétaire Général du Conseil.

Solange MOREAU-MASSENAVETTE

Loin d'être un phénomène marginal, les confréries représentent dans leur très grande majorité une partie du patrimoine gastronomique français, des produits de terroirs et des savoir-faire culinaires. Chaque confrérie s'attache à défendre un produit de terroir, un produit en voie de disparition, s on un produit que l'on retrouve et que l'on remet dans son contexte gastronomique. Si on pense que les confréries n'ont qu'un rôle festif ou folklorique, on se trompe car derrière des femmes et des hommes, il y a la gastronomie et chaque confrérie est une partie de la gastronomie française. Les confréries

sont toujours les oubliées des grands projets car elles sont trop petites pour apporter leur pierre à l'édifice de la gastronomie française.

Le Conseil Français des Confréries a vu le jour, il y a plusieurs années et il rassemble les principales confréries de produits de terroir de France. Il se bat pour que vivent les confréries mais surtout pour que vivent les produits de nos terroirs, des produits authentiques et patrimoniaux de qualité qui bientôt n'auront plus leur place dans le système de distribution économique actuel. Les confréries souhaitent préserver ce patrimoine local de pays, de terroir qui fait que la gastronomie française peut se baser sur une culture locale de produits de qualité et de diversité. Les confréries et la gastronomie, sont des cultures populaires insuffisamment considérées à ce jour.

Nous avons, en quatre ans, su fédérer les confréries, leur faire prendre conscience que leur rôle est primordial dans la transmission du patrimoine gastronomique en France comme partout dans le monde. Nous lançons des passerelles, nous intervenons avec nos faibles moyens. Nous essayons de favoriser l'expansion des confréries qui se trouvent à la base de la gastronomie car éléments tangibles de la promotion et de la sauvegarde des produits de terroir authentiques et souvent en voie de disparition. Nous sommes une pièce maîtresse de la gastronomie et affirmons que les pratiques alimentaires partout dans le monde doivent être défendues et transmises aux jeunes générations. Il est en effet essentiel que nous prenions pleinement conscience que les confréries et le patrimoine gastronomique sont un élément majeur de notre culture et de notre patrimoine. L'art du bien manger et du bien boire est un acte culturel qui nous procure un sentiment d'identité, il nous faut, inlassablement, le répéter notamment en direction de ceux trop nombreux qui persistent à ne voir dans cette culture populaire qu'un acte trivial sans noblesse. Mais peut être est-ce là un atout qu'il convient de revendiquer. Après tout, la gastronomie est une culture populaire, elle est une pratique sociale partagée par tous les Français, qui nous réunit bien au-delà des clivages politiques ou sociaux. Les confréries, souvent issues du monde rural, défendent les produits et l'identité de nos terroirs. Nous avons besoin d'une certaine reconnaissance de notre travail pour poursuivre nos actions afin que vive la gastronomie française, authentique et sincère.

Edmond-Louis Simoneau, Secrétaire Général du Conseil Français des Confréries

Après une présentation et une explication sur les confréries, le principe d'appel émotionnel a été développé notant que les habits des confréries reflétaient une notion attractive dans un monde compétitif

La différence entre confrérie et corporation a été expliquée ainsi que le développement des confréries de produits de terroir au moment où les consommateurs s'interrogent sur de nouvelles normes d'alimentation.

Présentation des différentes spécialités défendues par les confréries.

Explication sur les objectifs des confréries de produits qui sont d'abord de sauvegarder et de protéger un produit puis de parler du terroir, du patrimoine culturel de son environnement et enfin de sa mise en valeur.

Le secrétaire général a parlé des actions du Conseil tout d'abord pour la reconnaissance par l'Unesco de la valeur des confréries, puis des actions menées sur le terrain pour mieux faire connaître les produits authentiques

Travail également à destination des jeunes mais aussi en faveur de la conservation du patrimoine gastronomique

Après un long exposé sur le travail réalisé par les confréries et le Conseil Edmond-Louis Simoneau a souhaité et demandé que les efforts du Conseil français soient mutualisés avec les autres organismes qui s'occupent de gastronomie à savoir la MFPCA, l'IEHCA, l'institut du Goût, Le Ministère de la Culture et les Chambres d'Agriculture.

Une question a été posée à Monsieur Pierre SANNER directeur de la MFPCA concernant la future Cité de la Gastronomie :

Réponse de pierre Sanner :

La localisation n'est pas encore totalement définie on pense à Tours, Saint Denis au village Christofle, à Lyon au palais épiscopal.

Tous les niveaux sont concernés. Aujourd'hui on affine le contenu scientifique

En fait il semblerait que ce soit le Grand Paris qui emporte la décision

Site : www.conseil-francais.confreries.org

3^{ème} table ronde : L'inscription du repas gastronomique des Français au patrimoine culturel immatériel de l'Humanité par l'Unesco.

A été posée, tout d'abord, la question de la reconnaissance de la gastronomie comme patrimoine culturel immatériel : les enjeux et les difficultés que pose ce domaine ainsi nouvellement reconnu.

Sera abordée, ensuite, l'inscription par l'Unesco de la gastronomie au titre de patrimoine culturel immatériel de l'Humanité : la démarche et les enjeux scientifiques de cette initiative.

Christian HOTTIN, Conservateur du Patrimoine; Adjoint au département du pilotage et de la politique scientifique à la Direction générale des patrimoines du ministère de la Culture ;

Docteurant à l'Ecole Pratique des Hautes Etudes (EPHE) ; Correspondant du Ministère de la Culture au sein du Laboratoire d'Anthropologie et d'Histoire de l'Institution de la Culture (LAHIC) à l'Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales (EHESS)

La question de la candidature de la gastronomie française au Patrimoine Culturel Immatériel de l'Unesco (devenue pour finir celle du "repas gastronomique des Français") mérite d'être envisagée non seulement en fonction de la signification d'une telle démarche pour la reconnaissance et la sauvegarde du patrimoine culinaire, mais aussi en prenant en compte l'impact d'une telle démarche sur le fonctionnement général de la convention de 2003, tant au sein de l'Unesco que pour les services du ministère de la Culture en charge de l'application du texte international. En effet, cette candidature hors normes a posé autant de questions à la convention que l'on a pu s'en poser sur la convention à l'occasion de l'élaboration du dossier. Bien que profondément atypique, elle a attiré l'attention sur le PCI mieux que ne l'auraient fait des dossiers présentant un intérêt plus évident au regard de la convention. Bien que fortement portée par le pouvoir politique, elle a mobilisé l'énergie des scientifiques plus que les projets relevant strictement de l'expertise ethnologique. Bien que supposant la mise en oeuvre d'une coopération interministérielle inhabituelle, elle a pu servir de modèle pour la définition d'un modus operandi dans la conduite de projet.

Après avoir suscité bien des critiques et des commentaires, et donné lieu à de nombreux contresens, elle n'a sans doute pas fini de nourrir les débats entre ethnologues et administrateurs du patrimoine sur la notion de patrimoine immatériel et l'application de la convention de 2003 en France.

Bibliographie indicative

Interventions, articles, communications de Christian HOTTIN

- Table ronde « Les missions du musée dans la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel » (avec Marie-France Calas, Julie-Guyot Corteville, Li Wang, Anita Vaivade et Jérôme Fromageau), journée d'études organisées par le Centre de droit du patrimoine culturel et naturel (CECOJI / CNRS - Université Paris Sud 11), Paris, Musée du Quai Branly, 24 juin 2009.
- « Bilan et perspective de la politique du PCI en France, trois ans après la ratification », intervention à la journée d'études « Le patrimoine culturel immatériel de la France. Regards croisés sur une notion problématique », organisée par le CIRIEF, Paris, MUCEM, 6 juin 2009.
- « Les pratiques alimentaires et les systèmes culturels qui leur sont associés dans le cadre de la convention de l'Unesco pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel », Introduction au séminaire international organisé par le Ministère de la Culture en partenariat avec l'Unesco et la Maison des cultures du Monde, Vitry, Centre de documentation de la MCM, 4 et 5 avril 2009.
- « L'inventaire du patrimoine immatériel, le travail de la mission ethnologie », communication à la journée d'études « patrimoines matériels et immatériels. Méthodologie comparée des inventaires », organisée par la DAPA (Mission ethnologie et DREME) et le LAHIC, Musée du Quai Branly, 21 novembre 2008.
- « De la théorisation à la mise en oeuvre d'une nouvelle conception du patrimoine : le Patrimoine immatériel », 5èmes rencontres des sites français du Patrimoine mondial, Le Puy-en-Velay, 26 septembre 2007.
- « La mise en oeuvre de la convention de l'Unesco sur le PCI en France par le Ministère de la culture », intervention à la 4e journée organisée par la Maison des cultures du monde et la Commission française auprès de l'Unesco, Paris, 28 mars 2007.
- « Le Ministère de la Culture face au Patrimoine culturel immatériel » (avec Sylvie Grenet), intervention au séminaire - atelier du LAHIC, 7 décembre 2006.

Publication du LAHIC : Culture & Recherche, « Le patrimoine culturel immatériel », n° 116-117, LAHIC, Paris, printemps été 2008

Site Internet : <http://www.iiaa.cnr.fr/lahic/>

« Le repas gastronomique des Français, un monument de la culture française inscrit au patrimoine de l'Unesco », Par Pierre SANNER, Directeur de la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires (MFPCA).

Un bref retour sur la genèse de ce projet permettra d'en rappeler le contexte (qu'est-ce que le patrimoine culturel immatériel (PCI), qu'entend-on par repas gastronomique, quels acteurs, quelles ont été les principales étapes ?) et d'en préciser les enjeux.

Le 16 novembre 2010 fera date dans l'histoire de la gastronomie française. L'inscription par l'Unesco du « Repas Gastronomique des Français » au patrimoine culturel immatériel de l'humanité est, en effet, une distinction qui nous honore autant qu'elle nous engage et qui doit naturellement se prolonger par la mise en oeuvre d'un programme d'actions ambitieux tant en France qu'à l'étranger visant à mettre en valeur et à transmettre une expression culturelle reconnue.

C'est au sein du « Repas Gastronomique » que se déploient et s'illustrent la richesse, la diversité et l'inventivité de notre gastronomie entendue comme cet « art du bien manger et du bien boire ». Le Repas Gastronomique définit comme une pratique sociale festive, embrasse l'ensemble du modèle culturel français ; de l'utilisation de denrées issues de la tradition des « terroirs » à haute valeur

culturelle jusqu'aux arts de la table. Ce nouveau monument de notre patrimoine est de surcroît un formidable atout que nous pouvons faire fructifier dans le respect des valeurs défendues par la convention pour la sauvegarde du PCI.

Bibliographie indicative

Sites Internet :

<http://mf-pca.fr/blog/>

<http://www.unesco.org/culture/ich/fr/kit> : Brochures et fiches d'information, sur le patrimoine culturel immatériel

Critères pour l'inscription sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité

Dans les dossiers de candidature, il est demandé à l'(aux)État(s) partiel(s) soumissionnaire(s) de démontrer qu'un élément proposé pour l'inscription sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité répond à l'ensemble des critères suivants R.1 L'élément est constitutif du patrimoine culturel immatériel tel que défini à l'article 2 de la Convention.

R.2 L'inscription de l'élément contribuera à assurer la visibilité, la prise de conscience de l'importance du patrimoine culturel immatériel et à favoriser le dialogue, reflétant ainsi la diversité culturelle du monde entier et témoignant de la créativité humaine.

R.3 Des mesures de sauvegarde qui pourraient permettre de protéger et de promouvoir l'élément sont élaborées.

R.4 L'élément a été soumis au terme de la participation la plus large possible de la communauté, du groupe ou, le cas échéant, des individus concernés et avec leur consentement libre, préalable et éclairé.

R.5 L'élément figure dans un inventaire du patrimoine culturel immatériel présent sur le territoire de(s) l'(l')État(s) partie(s) soumissionnaire(s), tel que défini dans les articles 11 et 12 de la Convention.

Jacques PUISAIS, Oenologue, Docteur ès sciences de l'Université de Poitiers, Directeur du Laboratoire départemental et régional d'analyses et des recherches d'Indre-et-Loire, Tours (en 1988), Membre titulaire de l'Académie d'agriculture, Vice-président de l'institut du Goût, Expert national près les tribunaux et le Service de la Répression des fraudes et du contrôle de la qualité pour l'exportation des vins (en 1994)

G comme Goût, G comme Gastronomie, la Gastronomie est l'art de faire bonne chère. C'est l'art du « savoir boire et manger » - les 2 actions étant conjointes. Cet acte est évolutif puisque le mangeur ou le buveur, individus ayant leur propre histoire, ne retrouveront jamais la même situation de table. En conséquence, la Gastronomie par les approches qu'elle nous propose, par ses invitations à nous rendre dans ses régions d'origines, enrichit inlassablement notre esprit en l'alimentant de vécus sensoriels tout en nourrissant notre corps à partir des propriétés nutritionnelles ou hygiéniques des mets et boissons proposés. Mais pour ceci, il faut que le goût, clef de toute Gastronomie, révélé par l'acte de consommer soit en phase avec le temps et le lieu. Il n'y a pas de gastronomie de pauvre ou de riche, mais simplement une juste mesure qui fait en sorte que l'instant quotidiennement passé à table, qu'il soit familial, simple, galant, festif ou d'affaires...s soit heureux et qu'il laisse en nous une trace, qu'il nous aide à grandir : or seule la phase sensorielle permet d'atteindre cet objectif.

L'instant du repas doit demeurer simple, mais ô combien juste. Il va aider au partage, aux rencontres contribuant à mieux se connaître à partir des mêmes signaux émotionnels libérant les bontés solides ou liquides marquées par les empreintes de la terre visitée. La Gastronomie en tant qu'« art total » s'éloigne de toute idée normative, en revanche sa maîtrise comme dans tous les arts exige de solides connaissances fondamentales - d'où l'exigence d'avoir appris à goûter pour profiter pleinement des mets et des vins et du savoir-faire des hommes qui ont contribué à leur préparation.

Bibliographie indicative

PUISAIS Jacques, Et si nous refusions la MacDonaldization du goût, 2010

ZEKRI-HURSTEL Régine, PUISAIS Jacques, Le temps du goût, Privat, 2010 PUISAIS Jacques, La tonnellerie. Un art au service du vin, Hermé, 2000 PUISAIS Jacques, Douceur et tendresse de Loire, Ed. L'Araignée, 1999

PUISAIS Jacques, Le goût chez l'enfant. L'apprentissage en famille, Flammarion, 1999 PUISAIS

Jacques, La France du vin, Caisse nationale des monuments historiques et des sites, 1994

Site Internet : <http://www.institutdugout.fr/>

Diverses manifestations avec le concours du Conseil Français des Confréries

MANIFESTATION VANNES

27/28/29 NOVEMBRE 2011

Depuis 1995, l'Association SAGA organise à Vannes (56) le salon de la gastronomie et des arts culinaires.

Ce salon accueille chaque année 12.000 visiteurs clients.

L'originalité de ce salon est de mêler les activités commerciales et les animations avec des professionnels, bénéficiant de la présence de plusieurs Meilleurs Ouvriers de France dans son comité d'organisation.

C'est ainsi que cette année encore le Salon sera le cadre pour la 2^{ème} fois des sélections pour la finale nationale du Bocuse d'Or. Par ailleurs des concours destinés aux amateurs sont organisés, cette année sur le thème du sucré.

Des démonstrations des boulangers, des poissonniers et des grands chefs vous dévoileront les trucs et astuces pour lever des filets, réaliser une sauce ou une présentation de plat. Les enfants ne sont pas oubliés avec des ateliers dédiés.

Ce sont près de 120 producteurs qui seront présents, la plupart des vignobles français ainsi que les produits gastronomiques variés : foie gras, épices, huile d'olive, fromages, etc.

Si votre confrérie souhaite être présente durant ces 3 jours à Vannes ou si vous connaissez des producteurs qui seraient intéressés pour venir présenter leurs produits, n'hésitez pas à nous contacter : saga-vannes@wanadoo.fr ou 06 63 42 26 98.

Vous pouvez aussi consulter notre site (en cours d'actualisation pour la nouvelle édition) : www.saga-vannes.fr

Pour les confréries présentes, en tenue, l'espace sera offert sous forme d'une place de marché ; aux producteurs, une modique participation sera demandée.

En espérant vous accueillir bientôt sur les bords du Golfe du Morbihan.

Interventions que suit le Conseil français des Confréries

Intervention du député Patrice MARTIN-LALANDE au Ministre de l'Agriculture concernant la consommation de vin en France

Texte de la question

M. Patrice Martin-Lalande interroge M. le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire sur les statistiques de consommation de vin en France. Il souhaite savoir, relativement au mode de calcul de la consommation de vin en France, comment sont distinguées les consommations de la population française, des touristes consommant en France et des touristes de passage emportant dans leur pays les produits achetés en France. Il souhaite savoir aussi comment les statistiques sont élaborées ailleurs en Europe, notamment dans les pays comparables en termes de consommation par habitant.

Texte de la réponse

L'honorable parlementaire appelle l'attention du ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire sur le mode d'établissement des statistiques de consommation de vin en France et ailleurs en Europe. Les statistiques de consommation de vin en France sont établies par la direction générale des douanes et des droits indirects (DGDDI). Elles reposent sur l'enregistrement mensuel des quantités soumises au droit de circulation et représentent la consommation taxée. Les statistiques ne comprennent pas l'autoconsommation, mais correspondent à toutes les ventes en France, y compris des non-résidents (et donc des touristes consommant en France ou emportant du vin à leur retour dans leur pays). Ces achats des non-résidents ont pu se développer après l'instauration du marché unique, notamment par les ressortissants de pays où la consommation de vin est soumise à des droits plus importants. Par ailleurs, la DGDDI réalise un bilan annuel du vin faisant apparaître la consommation apparente. Cette consommation inclut l'autoconsommation. Elle est calculée en diminuant la production du solde du commerce extérieur, de la variation des stocks et autres utilisations que le vin telles que la distillation, la production de jus de raisin, etc. Elle est aujourd'hui proche de la consommation taxée, l'autoconsommation étant devenue assez faible, et inclut par construction les achats des non-résidents. Les autres pays de l'Union européenne sont tenus de réaliser, dans un cadre

réglementaire européen le même type de bilan, selon la même méthodologie. Il n'est pas possible par cette source, pas plus que pour la consommation taxée, de faire la part des achats des non résidents. Les autres sources disponibles s'appuient sur des enquêtes auprès des consommateurs français, mais ne retracent que la partie de leurs achats correspondant à la consommation à domicile. Compte tenu des achats des non résidents ces calculs de consommation apparente minorant en général la consommation des pays non producteurs, en général les plus taxés, et majorent celle des pays producteurs où la taxation est très faible et l'offre abondante et diversifiée, comme la France. Ces minorations et majorations doivent toutefois rester limitées à une fraction marginale de la consommation de chacun des pays, sauf peut-être pour le Luxembourg où se conjuguent des taxes nulles et la faible étendue du pays. L'indicateur de consommation apparente est particulièrement pertinent en évolution où le biais des achats des non résidents joue très peu. Il montre de fortes évolutions en tendance avec la croissance de la consommation dans les pays non producteurs tels que le Royaume-Uni, le Danemark ou les Pays-Bas, et sa baisse dans les grands pays producteurs. C'est ainsi qu'en France la consommation apparente en litres par habitant et par an a chuté de 92 à 47 entre 1980 et 2007 et que celle du Danemark est passée sur la même période de 14 à 28.

Patrice Martin-Lalande a reçu du ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du territoire, un courrier aux parlementaires dans lequel Bruno Le Maire répond aux inquiétudes que suscite la fin programmée du régime des droits de plantation à échéance de 2015.

Rappelant qu'il se bat depuis 2 ans pour « *convaincre nos partenaires européens de la nécessité de nous doter de mécanismes de régulation renforcés des marchés agricoles* », le ministre de l'Agriculture réaffirme qu'il « *n'accepte pas* » la perspective de la suppression des droits de plantation.

C'est d'ailleurs le sens du courrier conjoint envoyé mi-avril par Bruno Le Maire avec ses homologues allemand, autrichien, italien, portugais, luxembourgeois, roumain, hongrois et chypriote, au commissaire européen à l'Agriculture, M. Dacian Colos, et dans lequel les 9 ministres de l'Agriculture rappellent que leurs pays respectifs sont favorables au « *maintien au-delà de 2015 d'un encadrement des droits de plantation au niveau de l'ensemble des pays de l'Union européenne et pour l'ensemble des catégories de vins* ».

Pour Info

LA GASTRONOMIE FRANCAISE & LES ARTS EN FETE

***Un évènement culturel présenté par :
CHATEAU MONUMENT DE VIGNOBLE***

Le repas gastronomique des français vient d'être inscrit au Patrimoine immatériel et culturel de l'UNESCO, initiative portée par le Président de la République. Dans ce cadre est lancé par le secrétaire d'Etat au Tourisme « la Fête de la gastronomie française ».

Cette fête populaire a pour objectif de mettre à l'honneur le patrimoine culinaire de nos terroirs en sensibilisant les français à la richesse, la diversité de ce patrimoine exceptionnel, des différents corps de métier qui oeuvrent en sa faveur, les métiers de bouche, la viticulture, les productions artisanales et aussi les arts de la table.

Pour accompagner cette manifestation nous prenons l'initiative de créer un évènement culturel intitulé ***La gastronomie française et les arts en fête***. Il est proposé aux artistes des Beaux-arts et des Métiers d'art de présenter une œuvre allant mettre en valeur la beauté de la gastronomie, ses couleurs et formes.

Ce sera aussi l'occasion de rendre un hommage artistique à tous ceux qui excellent ; grands Chefs de la haute gastronomie, Vignerons prestigieux, Meilleurs Ouvriers de France, Entreprises du Patrimoine Vivant des arts de la table, Ecoles culinaires,

Confréries ... L'ensemble de cet univers représente un poids économique primordial pour notre pays tout en contribuant à son rayonnement culturel dans le monde entier.

Les artistes pourront également choisir de représenter des produits en voie de disparition, des productions artisanales mal connues nécessitant pourtant souvent des siècles de savoir faire. Ainsi le patrimoine gastronomique de nos provinces sera valorisé durablement sous des formes artistiques d'une grande diversité, telles que : peinture, dessin, sculpture, céramique, photomontage ...

Les œuvres qui auront été sélectionnées comme représentatives de cet Art de Vivre avec des qualités créatives et esthétiques réelles seront à découvrir dans **l'exposition virtuelle « La gastronomie française et les arts en fête »** qui sera mise en ligne le 23 Septembre 2011, jour de la Fête de la gastronomie française sur notre site : www.chateau-monument-vignoble.fr / Patrimoines et Arts.

Si l'éducation au goût est essentielle, pourquoi pas aussi l'éducation par la vue ce programme en a l'ambition.

« Le Beau est ce qui met l'esprit des hommes en mouvement » Alain

CALENDRIER 2011 - 2012

2011

23 Septembre * Ouverture de la **1ère exposition virtuelle La gastronomie française et les arts en fête.**

Démarrage du vote pour les **Prix du public internaute.**

2012 Février

Edition 2012 appel à participation aux artistes des Beaux-arts et des Métiers d'art.

20 Février Proclamation des **Prix du public internautes 2011.**

23 Septembre * Ouverture de la **2ème exposition virtuelle La gastronomie française et les arts en fête.**

.

Tour du Monde de la Gastronomie

Nous attirons votre attention sur une initiative unique de l'association « Les Frères Gastronomes ». Deux frères sont partis faire un tour du monde de la gastronomie française. Ils sont actuellement en Argentine après avoir traversé plus de 13 pays et interviewé plus de 70 ambassadeurs de notre gastronomie.

Ils s'inscrivent dans une démarche culturelle et éducative auprès des jeunes afin de faire connaître un secteur porteur d'emploi. Ils sensibilisent aussi nos acteurs à l'inscription de notre gastronomie au patrimoine de l'UNESCO.

Nous vous engageons à lire le résumé de leur aventure sur le site www.lesfreresgastronomes.com

Les deux frères espèrent que leur projet vous intéressera et que vous pourrez en faire l'écho dans votre confrérie et partout où cela est possible.

Les Frères Gastronomes sont Roland et Thibault de Saint Blancard

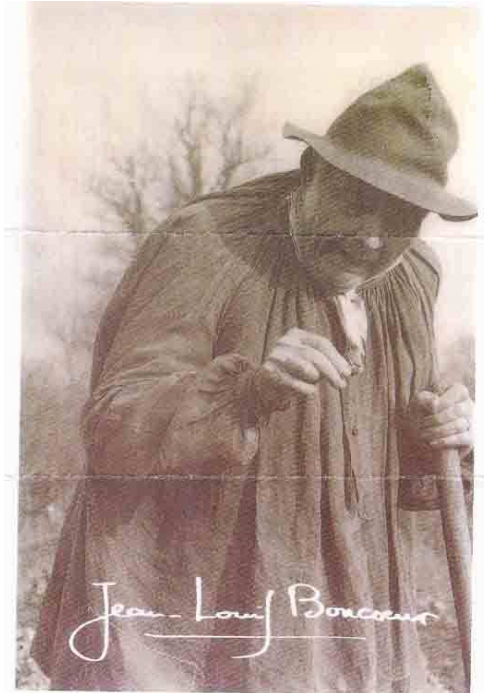
Leur adresse mail : lesfreresgastronomes@gmail.com

Leur page facebook :

<http://www.facebook.com/pages/Les-Freres-Gastronomes/73318407218?v=info>

**Une idée originale pour garder en mémoire
L'œuvre d'un des pères des confréries actuelles**

Une statue pour le centenaire de la naissance de Jean-Louis Boncoeur



Statue pour le centenaire de Jean-Louis Boncoeur.

«La Confrérie des Culs d'Ours et des Cabinets d'vigne en pays de George Sand va honorer la mémoire de JL Boncoeur, homme de lettres, acteur et auteur de théâtre, poète, conteur, dessinateur et mainteneur des traditions populaires qui a créé, costume et anime de nombreuses confréries et dont nous fêtons le centenaire de la naissance cette année.

- la réalisation d'une statue en pierres de Tervoux de 1m 80

- la faisabilité d'une souscription. Les donateurs recevront un reçu, seront invités à l'inauguration de notre statue lors du chapitre des vendanges du 15 octobre 2011.

Confrérie des Culs d'Ours et des Cabinets d'vigne en pays de George Sand

Le Grand Tabellion Gilbert GUITARD 12 rue des Ajoncs 36400 LE MAGNY Tél : 02.54.48.06.41. mail : logesdevignes36@sfr.fr

Guy Savigny, Grand Maître des Culs d'Ours a tenu à préciser que cet homme étonnant qui est à l'origine de nombreuses confréries et qui a sauvé le patrimoine berrichon

Confréries créées et animées par Jean-Louis Boncoeur.

- La Compagnie d'Honneur des Sorciers Birette à Bué en Sancerre Avec Jacques Auchère

- Coterie des Tastandouillettes de Mennetou sur Cher

- La compagnie des Vignerons d'Honneur de Crézancy Créée en 1956 avec Bernard Senée

- Haute Confrérie Bachique des Nectevins de Médiolanum de Châteaumeillant. Créée en 1945 avec Henri Raffinat

- Confrérie des Chevaliers Gustateurs du Coeur de France de Saint Amand Créée en 1973 avec François Perronnet

- Maîtrise des Echansons de Reully en Berry Créée en 1962 avec Pascal Pauvrehomme

- Confrérie des Maîtres Escrevissiers Berry-Marche d'Aigurande Créée en 1978 avec Camille Pion

- Confrérie des Tastes Sanciaux de Châtres sur Cher Confrérie féminine créée en 1981 avec Mme Degrigny

- Confrérie des Lamburies Benaize Créée avec Roger Pilet

Comme l'étymologie l'indique une confrérie est une assemblée de frères ; leur origine légendaire les feraient remonter à la Tour de Babel, lorsque les hommes voulurent s'unir pour échapper à un nouveau déluge. Les Confréries sont attestées dans l'Antiquité hébraïque et romaine.

Jean-Louis Boncoeur né le 26 mai 1911 à La Châtre dans l'Indre, homme de lettres, de théâtre, se définissait comme ***mainteneur artiste et poète***. C'est donc notre père spirituel et Confrérie des Culs d'Ours et des Cabinets d'vigne en pays de George Sand a décidé lors de son assemblée générale du 19 mars de lui faire ériger une statue en pierre marbrière de Lens par Emmanuel Sellier,

La hauteur de l'œuvre est de 1m 75, la signature personnelle de Jean-Louis Boncoeur sera gravée sur le socle, l'inauguration à laquelle les donateurs seront conviés aura lieu lors de notre Chapitre des Vendanges, soit le **15 octobre prochain**.



*Compte rendu de
l'Assemblée
Générale du
Conseil Français des
Confréries*

*le vendredi 15 avril 2011 à Paris
au Palais du Luxembourg*

APPEL A COTISATION

Nous profitons de ce compte-rendu pour vous rappeler que la cotisation pour 2011 est de 17€. Nous demandons aux confréries qui ne l'ont pas réglées de bien vouloir y penser.

Nous remercions les confréries qui ont déjà réglé leur cotisation.

Pour 2012 la cotisation reste inchangée à 17 €

La veille de l'AG s'est tenue une réunion de bureau au cours de laquelle il a été décidé d'appliquer plus strictement les principes d'adhésions dont voici le compte rendu

Bureau du Conseil Français des Confréries

le jeudi 14 avril 2011 à Paris au Vauban

Pdte	Cassis et Berry	Centre	Solange Moreau-Massenavette
Vice Pdt	Pastaires et Tastaïres	Langu-Roussillon	Pierre Pic
Trésorier	Amis du Vin	Langu-Roussillon	Chantal Vitelli
Secr Général	Tire-Douzils	Centre	Ed-Louis Simoneau
Chargé miss	St Romain en B	Aquitaine Indép	Yvon Jousson
Chargé miss	Petit Vin Blanc Nogent	IdF	Philippe Jouvin
Indépendant	Cépes du Médoc		Claude Caralp
Centre	Vignerons d'Orléans-Cléry		J-François Pornin
Langu-Roussillon	Commanderie Majeure		Jean-Claude Estirach
Lorraine	Mirabelle de Lorraine		Laurent Gangloff
Pays de la Loire	Andouillette au Layon		Alain Bastin
Pays de la Loire	Chateaubriant		Bernard Stradi

Excusés et Pouvoirs :

Vice Pdt	Lentille du Puy	Auvergne	Christian Chevalier
Vice Pdt	Confré de l'Ardenne	Champ Ardenne	Bernard Giraud
Très Adjoint	Grd' Table du Fuzelien	Centre	Jack Gaumé
Secr Gén Adj	Saveurs de l'Atlantique	Bretagne	Dan Oudin
Langu-Roussillon	Commande Majeure		Bernard De Roquette
Midi-Pyrénées	Ail Rose de Lautrec		Robert Pagés
Midi-Pyrénées	Ail Rose de Lautrec		Alain Rouquier

La réunion de bureau a commencé à 17h.

La présidente Solange Moreau-Massenavette souhaite la bienvenue et remercie les confrères présents.

A l'ordre du jour, les adhésions et ensuite les activités du Conseil.

Georges Jegou prend alors la parole pour s'étonner de voir qu'une confrérie soit admise alors qu'elle n'a ni habit ni fait de chapitre et que son seul lien juridique est un dépôt de statut. Le conseil à l'unanimité a mandaté la présidente pour qu'elle demande à cette confrérie de reposer sa candidature lorsqu'elle sera active. Il s'agit de la Confrérie de l'olivier et de la vigne dont le grand maître était à la Caboché et à Saint Antoine.

Philippe Jouvin de Cocorico a pris la parole pour dire que dans l'euphorie de la transformation des statuts, le chapitre adhésion avait été transformé en usine à gaz. Il est vrai que chacun a voulu apporter sa précision, sa restriction. Le système est complexe.

Philippe Jouvin estime qu'une confrérie est une confrérie et qu'elle pourrait adhérer si elle le souhaitait. Il a estimé qu'il n'y avait pas obligation de structures régionales. On va dans une impasse a conclu Philippe Jouvin.

La Présidente a fait remarqué que le Conseil souhaitait une structure pyramidale avec les confréries regroupées en groupements régionaux et ensuite en fédération avec le conseil français des Confréries.

Jean Claude Estirac du groupement du Languedoc Roussillon a répondu à Philippe Jouvin en disant qu'il n'était pas du tout d'accord et que toutes les confréries étaient admises si elles suivaient les règles et les statuts du Conseil à savoir adhérer d'abord à un groupement et de facto serait membre du Conseil.

Pierre Pic, Vice Président, en a conclu que regrouper les confréries au sein d'un groupement permettait aux confréries de se renforcer et de pouvoir œuvrer pour son produit et pour sa Région.

Laurent Gangloff de la fédération Grand Est a estimé que les groupements régionaux étaient la base même de la cohésion des confréries et leur permettaient d'être reconnues au delà des limites de leurs communes.

La Présidente Solange Moreau-Massenavette a alors demandé à ce que les statuts soient tout simplement appliqués.

Dans les premières années, le bureau avait admis des confréries indépendantes dans des Régions où il y avait un groupement en espérant qu'elles y adhéreraient. C'est par gentillesse et confraternité que cela avait été fait, mais des abus assez graves ont été constatés donc on en revient aux statuts

Dans les Régions où il y a un groupement adhérent au Conseil, les confréries voulant rejoindre le conseil devront d'abord s'inscrire au groupement.

Le groupement adhère au Conseil, il est bien dit groupement et non pourcentage du groupement ce qui induit que le groupement tout entier adhère au Conseil et que les confréries qui adhèrent à ce groupement sont adhérentes de facto au conseil.

Alain Bastin, des Pays de la Loire, est alors intervenu pour bien préciser que toutes les confréries adhérentes à un groupement devaient adhérer au Conseil. Les statuts disent bien que le groupement adhère et ne parle pas de quotas.

Le problème des bachiques qui sont souvent regroupées dans des groupements interrégionaux devrait se résoudre bientôt avec la fin des aides des syndicats professionnels.

Le secrétaire a donc conclu que **dans les régions où un groupement fait partie du Conseil, ce groupement tout entier adhère au Conseil et qu'il ne sera pris aucune confrérie indépendante comme cela est dit dans les statuts**

Dans les autres Régions, les confréries adhéreront dans le collège des Indépendants. Il sera demandé aux confréries qui ont adhérées postérieurement à l'adhésion de groupement de se conformer aux statuts.

Quant aux autres confréries qui nous ont rejoint dès le début, avant l'adhésion de nouveaux groupements, elles auront le choix d'adhérer à ce groupement ou au collège des indépendants.

La suite de la réunion a été consacrée tout d'abord aux activités du Conseil telles qu'elles seront présentées à l'Assemblée générale.

L'interrogation sur le Ceuco.

La présidente a fait l'historique de sa création et a déploré que ses courriers soient restés sans réponses.

Jean Claude Estirac et Jean François Pornin ont parlé du dernier congrès de Bordeaux auquel ils ont assisté.

Le repas du samedi, repas des confréries, est un exemple à suivre.

Le bureau a passé en revue les manifestations puis Yvon Jousson a parlé du livre d'or. Un travail important et surtout un engagement financier important. Il pense que le livre sera édité bientôt, dès que les sommes nécessaires seront réunies.

En ce qui concerne les finances, la trésorière a fait le bilan 2010 légèrement positif.

Il a été admis d'équiper le secrétariat de matériels pour fonctionner et il a été décidé de rénover le site Internet qui est vieillissant.

La cotisation pour 2012 reste inchangée.

La prochaine Assemblée Générale se tiendra le 31 mars 2012 à Mortagne au Perche

Bureau_

Cassis et Berry
Tire Douzils de La Grande Brosse
Ambassade Champagne-Ardenne
Pastaires et Tastaïres
Amis du Vin
S Romain en Bordelais
Petit Vin Blanc de Nogent

Orléans Cléry
Mirabelle De Lorraine
Image d'Epinal
Rognons Blancs
Commande Majeure Roussillon
Livarot
Longny au Perche
Andouillette Layon
Caboche

Délégués

Cèpe De La Pointe du Médoc
Pâté Pomme de Terre
Marron de Redon
Cuers Baril de Loches

Délégués Suppléants

Chateaubriant
Pâté de Lapin en Morceaux
Coussin D'amour

Confréries

Galette A Suc'
Cacasse A Cul Nul
Cochon Bayeux
Camembert
Trou Normand
Andouille De Vire
Pont L'évêque
Teurgoule Houlgate
Pomme De Terre Ile De Ré
Pâte De Chartres
Cèpe Senonches
Vins Du Gard
Tasto Mounjettos Du Comminges
Amis Du Vin
Chevaliers Du Cep
Petit Gris Cessonais
Cuers Baril De Loches
Rillettes/Rillons Touraine
Fleure Truffes Richelieu
Tarte Tatin
Andouillette Mennetou
Mangeux De Cerises Loiret
Buveux De Bernache De Maze
Vikings Du Bocage Normand
Huître De Bretagne
Boudin Blanc Essay
Truite De St Pee/Nivelles
Hareng Et Coquille St Jacques Dieppe
St Grégoire
Cunhere Du Sidobre

Chevaliers Vigne Et Olivier
Canard Challans
Marmite D'or
Le Sarto
Clos Des Collines De Gagny
Feronne Haute Rosny Sous Bois
Trois Grappes Villiers/Marne
Sucy En Brie

Excusés

Président du Sénat
Sénatrice
Vice-Président du Sénat
Lentille du Puy
Gd Table Fuzelien
Saveurs Océan Atlantique
Ail Rose de Lautrec
Ail Rose de Lautrec
Compostelle
Coeurs de France
Cassis de Dijon
Taste Caillette Chabeuil
Tastos Mounjettos
Grandgousier Onzain
St Fiacre
Angélique Marais Poitevin
Hites de Cancale
Culs d'Ours et Cabinets de Vigne
Confrérie Cassine des Chevaliers de St Jacques du Gard
Dames de Vatel

Après la photo dans l'escalier d'honneur du Sénat, l'Assemblée générale commence à 9h50



Avant toute chose, la Présidente Solange Massenavette a demandé que l'on se recueille en mémoire de tous les confrères et consoeurs qui nous ont quittés cette année. Une minute de silence a été observée

La présidente Solange Massenavette a présenté le rapport moral :

2010 a vu l'aboutissement de longues années de travail avec la reconnaissance du repas gastronomique des français au patrimoine immatériel de l'Humanité par l'Unesco, donc une reconnaissance de nos confréries qui sont une composante importante de notre gastronomie.

C'est un symbole soit, mais nous devons surfer sur cette vague et aller plus en avant.

Enfin, on nous regardera peut être différemment.

Toutes les confréries sont ainsi reconnues même celles non adhérentes du Conseil. C'est pourquoi je demande à ces confréries de nous rejoindre en guise de remerciements.

Fin 2010, le Conseil comptait 330 confréries françaises et 6 confréries étrangères comme membres associés. Je les remercie de nous avoir fait confiance.

Certaines confréries qui adhèrent à une ambassade, académie, duché ou autre n'éprouvent pas le besoin d'adhérer au Conseil. Pourquoi ?

Elles se demandent ce qu'apporte le Conseil ?

Je peux leur répondre : aide, conseils et avantages. Certains avantages n'intéressent pas toutes les confréries mais ils sont là ce qui prouve que le Conseil remplit sa mission.

Unis et nombreux, nous sommes plus forts.

D'autres confréries adhèrent au Conseil sans passer par le groupement régional. Là aussi pourquoi ?

Est-ce que ce groupement régional répond à leur attente ?

Pour moi ledit groupement doit être l'interlocuteur principal avec les instances économiques, touristiques et culturelles régionales et sert d'intermédiaire entre les confréries et le Conseil.

Il faut donc que chaque étage de cette pyramide (confréries, ambassades, conseil) se pose toutes ces questions et qu'évidemment réponses soient données et qu'ensuite les actions soient menées à bien.

2011 s'inscrit dans la continuité du travail commencé pour mettre en avant nos confréries. Un des objectifs est de nous placer et de nous investir dans la future cité de la gastronomie. A ce sujet, je suis en contact avec Mr Pierre Sanner Directeur de la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires qui m'a assuré que les confréries auraient leur place. Nous en parlerons d'ailleurs un peu plus dans notre AG.

Vous faites confiance à votre bureau et nous vous en remercions. Je vous ai toujours dit que nous étions une équipe et que le dialogue devait être permanent afin d'apporter des idées nouvelles et de faire en sorte que le Conseil soit une structure nationale qui devienne un interlocuteur reconnu.

Que 2011 soit favorable à toutes et tous et que nous ayons toujours comme ligne de conduite :

Respect des traditions, de nos terroirs, de nos produits avec la convivialité et l'amitié qui nous animent.

Solange Massenavette

Adoption du compte rendu de l'Assemblée Générale de 2010

*

Le compte rendu de l'Assemblée Générale de 2010 a été envoyé par Le secrétaire général Edmond-louis Simoneau à toutes les confréries avec l'invitation à l'AG en demandant aux confrères de le lire et de préparer leurs interventions éventuelles. Pas de remarque.

Le compte rendu a été adopté à l'unanimité

Le bilan financier a été présenté par la trésorière Chantal Vitelli.

Les recettes et les dépenses ont été exposées. Il en ressort un solde positif de 654 €
Quitus a été donné à l'unanimité à la trésorière. Le transfert de ce solde sur les réserves a été voté à l'unanimité

Bonne nouvelle, la cotisation 2012 est proposée à 17€ sans changement, décision adoptée à l'unanimité bien que certains s'étonnent qu'elle ne soit pas portée à 20€

Le rapport d'activité a été lu par le secrétaire général Edmond Louis Simoneau.

UNESCO

La reconnaissance des confréries comme patrimoine de l'Unesco est maintenant acquise. Cette reconnaissance comme patrimoine immatériel de l'Unesco génère des obligations auxquelles il faut faire face.

C'est l'aboutissement d'un long travail de contacts d'éditions de documents et le lobbying qui s'ensuit. Peu de confréries se sont investies dans ce travail

Le secrétaire a présenté Francis Bruère Délégué du Conseil qui a oeuvré avec lui pour que la reconnaissance soit effective.

Le secrétaire a rappelé que les médias nationaux n'ont pas parlé des confréries et que la décision avait été prise de faire intervenir les confréries auprès de la presse locale. Une opération qui a connu un grand succès bien que la grande majorité des confréries n'ait pas souhaité s'impliquer dans cette campagne de presse à l'initiative du Conseil.

Reconnaissance au plan national.

La présidente Solange Massenavette et le secrétaire Edmond-Louis Simoneau ont participé au colloque sur la Reconnaissance et la valorisation du patrimoine gastronomique locale à l'Université d'Orléans.

Le seul fait d'avoir été invité à ce colloque en tant que Conseil français des Confréries prouve que notre mouvement et les confréries sont maintenant pris en compte par les décideurs de la gastronomie française. Nous avons été jugé dignes d'intervenir sur le thème de la reconnaissance et la valorisation de la gastronomie locale, thème très actuel avec

l'inscription, le 16 novembre dernier, du "Repas gastronomique des Français" au patrimoine immatériel de l'Humanité
C'est une action du Conseil Français.

Patrimoine Culturel immatériel Français

Le ministère de la Culture et de la Communication a été chargé de mettre en oeuvre la Convention de l'Organisation des Nations Unies pour l'éducation la science et la culture (UNESCO) pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, ratifiée par la France en 2006. La Convention définit le patrimoine culturel immatériel comme constitué par des « pratiques, représentations, expressions, connaissances et savoir-faire que les communautés, les groupes et le cas échéant, les individus reconnaissent comme faisant partie de leur patrimoine culturel. Les domaines couverts par la Convention incluent les traditions et expressions orales, les arts du spectacle, les événements et rituels festifs, les savoirs et les pratiques ainsi que les techniques artisanales traditionnelles.

Un des axes importants de cette Convention est l'éducation et la sensibilisation du public (notamment des jeunes) afin d'assurer la reconnaissance, le respect et la mise en valeur du patrimoine culturel immatériel dans la société.

La présidente Solange Massenavette et le Secrétaire Général Edmond-Louis Simoneau du Conseil Français des Confréries ont rencontré à ce sujet, le 7 octobre au Sénat, Madame Catherine DUMAS, Sénatrice et Conseillère de Paris, membre de la Commission Culture, Education et Communication du Sénat. Parlementaire en mission pour le Premier ministre sur les "Métiers d'art, d'excellence et du luxe et savoir-faire traditionnels

La journée de la gastronomie française

Le secrétaire d'Etat au Tourisme a lancé l'idée d'une journée nationale de la gastronomie française le vendredi 23 septembre

Cette journée nationale de la gastronomie française a pour objectif de mettre à l'honneur le patrimoine de nos terroirs en sensibilisant les français à la [richesse, la](#) diversité de ce patrimoine exceptionnel, des différents corps de métier qui oeuvrent en sa faveur.

La question se pose sur l'opportunité de faire une opération nationale ou des opérations locales.

La Cité de la gastronomie

La présidente Solange Massenavette a travaillé sur l'avancement du dossier avec le Directeur de la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires, Pierre Sanner Il a notamment déclaré

En ce qui concerne la création de la Cité de la Gastronomie je puis vous assurer que ce sujet est prioritaire est qu'à n'en pas douter l'ensemble des soutiens de la candidature française y trouvera sa place. Les confréries qui contribuent à faire vivre cet élément de notre patrimoine gastronomique devront pouvoir s'y réunir, communiquer, organiser le cas échéant des manifestations conformes aux valeurs de l'Unesco et du repas gastronomique des Français en mettant notamment l'accent sur l'impérieuse nécessité de renforcer la transmission.

Nous allons dans cet esprit actualiser un certain nombre de document que je serais heureux de vous adresser afin de pouvoir sensibiliser les membres du Conseil ainsi que vos adhérents.

Nous restons à votre disposition et vous remercions à nouveau de votre précieux soutien.

Très cordialement Pierre Sanner

Le secrétaire a parlé des implantations possibles de cette Cité

Il a également espéré que le musée des confréries ait sa place dans cette cité qui accueillerait également le siège social du Conseil.

Produits remarquables

Dans beaucoup de régions, des produits remarquables ont été recensés. Le Conseil s'y est associé quand il en avait connaissance :

Le Conseil y a contribué en donnant une liste des produits représentés par les Confréries

Cette liste nationale se trouve sur le site depuis deux ans

Un livre sur tous les produits remarquables doit sortir bientôt.

La vie du Conseil

Actions dans les lycées.

Cette action est novatrice car si elle a été évoquée lors de la rencontre à la mission, elle a connue une avancée en essayant de constituer une action commune des confréries qui par le biais du Conseil pourrait faire partie de l'accord Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires, ministère de l'Education Nationale et Confréries.

Une opération de grande envergure se dessine à ce sujet.

Actuellement plusieurs confréries interviennent individuellement auprès des jeunes dans les établissements scolaires mais le conseil n'a aucun retour de ces expériences.

Dans le cadre de la mission jeunes de la Mission Française pour la gastronomie, le Conseil s'est engagé mais a bien peur de ne pas pouvoir remplir ses objectifs car les confréries ne s'investissent pas toujours comme on l'attendrait.

Le livre d'Or

Le livre d'or devrait sortir bientôt

Le secrétaire a demandé de façon cordiale à Yvon Jousson ce qu'il en était.

Ce dernier a fait l'historique du livre sachant que c'est un très gros travail et que trouver un mode de financement est un casse tête.

Yvon Jousson est confiant. Lorsque ce livre sera diffusé dans les confréries, Yvon Jousson n'a pas exclu l'idée de le vendre en librairie ou ailleurs.

Des livres sur les confréries voient le jour

Un livre sur les confréries gastronomiques et vineuses Françaises va sortir dans chaque région. La première édition concernera le Centre

Nous attendons avec impatience sa sortie car nous avons de grandes craintes concernant les textes et les photos. Notre site est une source d'inspiration intarissable.

Un autre livre est sorti sur les confréries, parlant d'adresses pour les fêtards et issu d'une collection sur des pensées philosophiques qui ne semblent pas être les nôtres

Le site du Conseil Français des Confréries

Le site du Conseil Français des Confréries continue à donner un grand nombre d'informations.

En ce qui concerne vos sites sachez que Ludovic reçoit vos mails à l'adresse suivante info@confreries.org

N'utilisez pas d'autres adresses.

Rappelons que les codes d'accès ont été remis à chacun d'entre vous et qu'ils sont à votre disposition auprès du secrétaire

Le site est mis à jour deux fois par semaine et chaque fois que vous en faites la demande.

Francis Moutiers a demandé pourquoi les sites n'avaient pas de compteurs pour connaître l'ampleur des visites. Rien de plus simple, il s'agit de le demander

Yvon Jousson a signalé que cette pratique était maintenant totalement suspecte.

En revanche dans certains sites plus évolués, on peut prendre connaissance du nombre de visites, du nombre de fichiers téléchargés et des pays d'où viennent les demandes.

C'est vers un site de ce type que le conseil tend à aller dans l'évolution de son site

Demande de création d'accès

Il a été décidé de faire évoluer le site du Conseil.

Les Dates de Chapitres.

Nous vous donnons des dates de chapitres que les confréries nous ont donnés. Vous avez en gras et bleu les chapitres confirmés.

Pour les autres c'est une estimation sur le créneau de l'année précédente.

Tous les mois chaque confrérie qui a fait son chapitre le trimestre précédent reçoit un mail lui demandant la date de son prochain chapitre. Quand nous avons cette date, nous la mettons en bleu et en gras sur la liste c'est donc une date confirmée.

Si les confréries ne répondent pas nous supposons que les confréries conservent leur créneau.

Le Bulletin

Quatre bulletins ont été rédigés en 2010.

Le bulletin n'est pas tiré sur papier. Il est envoyé à toutes les confréries dans le monde entier par mail et il figure dans la partie publique du site

L'envoi de ce bulletin à tous nous a permis de voir adhérer plusieurs confréries qui ne connaissaient pas notre Conseil

Evolution du Conseil

Francis Moutiers a pris la parole pour demander pourquoi le Conseil ne se constituait pas en fédération tout comme les fédérations sportives ce qui réglerait beaucoup d'interrogation sur les adhérents et la gestion du Conseil

Le secrétaire général lui a répondu que le Conseil avait pris la suite de la Fédération Française et que nous oeuvrions en tant que fédération. Notre titre officiel est « Conseil français des Confréries- Fédération Officielle ». Conformément aux règles des fédérations, nous remettons à la préfecture de notre siège social les adhésions, avec la date et le lieu de déclaration.

Nous oeuvrons en tant que fédération ce qui implique que chaque confrérie adhérente à un groupement est adhérente de facto du Conseil.

Il a été demandé ensuite de quel ministère dépendait le Conseil.

Il dépend du Ministère de la jeunesse et des sports comme toutes les associations et fédérations privées

Philippe Jouvin est intervenu pour dire que nous ne pouvions pas faire une demande d'agrément de fédération comme les fédérations sportives car c'était vraiment une entreprise que nous ne pourrions gérer et que c'était utopique d'imaginer une structure différente de la notre

La question à quoi sert le Conseil, à quoi sert un groupement a, à nouveau, été posée

Pierre Pic Vice Président du Conseil a répondu en disant que cette question était récurrente.

Il a posé la question de savoir à quoi sert une confrérie.

La confrérie est la base, le groupement une réunion d'intérêts régionaux et le Conseil un regroupement d'entités pour avoir une reconnaissance nationale et cette année, internationale. Pour avoir aussi entre nous des relations constructives et positives.

Les débats sont allés vers les confréries et la gastronomie, l'obligation des confréries de faire mieux dans leurs chapitres d'évoluer vers la présentation et la dégustation de produits lors des chapitres et de toutes les manifestations. Alain Graffet a donné l'exemple de la Confrérie d'Orléans qui lors de son chapitre a fait un buffet dégustation présenté par les confréries présentes.

Alain Graffet et Jean Marie Cambefort sont alors intervenus pour dire que le rôle du conseil était de faire des manifestations de ce genre pour être présents lors d'évènements.

Jean François Pornin est alors intervenu pour dire que c'était bien d'avoir des idées, mais que les confréries ne suivaient pas.

On peut toujours décider de faire quelque chose mais ensuite ce n'est pas au simple bureau du Conseil de réaliser les opérations sachant qu'au final il n'y aura pas de confréries sur le terrain. Il rejoignait alors les propos sur la journée nationale de la gastronomie où le secrétaire disait que la solution de manifestations locales était plus judicieuse qu'une manifestation nationale qui tournerait au bide.

Jean François Pornin a cité l'exemple du salon de la gastronomie d'Orléans où seulement trois confréries ont participé aux différents ateliers de sensibilisation. Tout le monde était d'accord pour cette manifestation, mais personne ne s'y investit en dehors de l'organisateur qui se trouve bien seul.

Il est facile de réclamer des opérations mais ensuite il faut les assumer.

Ce n'était pas une critique mais une constatation.

Il ressort que certaines confréries ont des idées, qu'elles souhaitent les mettre en pratique mais qu'elles se retrouvent bien seules lors de l'application des idées.

Le secrétaire s'est inquiété de notre implication dans les interventions prévues auprès de jeunes, opérations dirigées par la Mission Française. Y aura-t-il assez de confréries pour assumer cette opération ? Il en faudrait deux ou trois par départements.

Le CEUCO

La présidente Solange Massenavette a présenté l'historique du Ceuco.

Une instance européenne qui se base surtout sur les corporations et les confréries sans passer par les échelons intermédiaires.

Peu de confréries françaises sont invitées à adhérer à cet organisme.

La présidente a rappelé que la cotisation était de 80€.

Le Docteur Fourgeaud est intervenu pour dire qu'il avait été le premier ambassadeur français du Ceuco et qu'il avait essayé d'oeuvrer pour que le Ceuco soit représentatif. Après quelques années d'efforts, il a passé la main et n'a plus entendu parler de cette nouvelle entité.

Le dernier congrès de Bordeaux ne semble pas s'être passé de la meilleure des façons.

Jean-Claude Estirac, Président du groupement Languedoc Roussillon, y est allé avec Jean François Pornin des Chevaliers d'Orléans Cléry.

Le Conseil et le Ceuco sont deux choses différents. Le Conseil fédère, le Ceuco fait une opération de prestige par An

Jean Claude Estirac a affirmé que les Congrès du Ceuco étaient des grands moments. Celui de Saint Jacques de Compostelle a été remarquable, celui de Bordeaux un ton au dessous

Ce qui est remarquable a dit Jean-Claude Estirac, c'est le samedi midi où les confréries apportent leurs produits pour les faire déguster. C'est un moment de grande réunion où l'on découvre les confréries des autres pays.

Jean Claude Estirac a conclu : il faut prendre ce qui est bon.

Les débats ont suivi sur ce thème de présentation des produits par les confréries.

Des propos parfois vifs.

Les Manifestations.

Caravane de Loire du 3 au 12 septembre 2010

Tous les deux ans, les années paires, a lieu la Caravane de Loire

Une caravane composée de bateaux, de troupes d'artistes et de nombreuses confréries a suivi la Loire et ses affluents régionaux pendant dix jours

Mais, que serait la caravane de Loire sans la note colorée des costumes d'apparat des confréries gastronomiques ? Une vingtaine de confréries du Conseil Français ont répondu à l'invitation de Jean-François Pornin, Grand Maître de la Confrérie des Chevaliers d'Orléans-Cléry et délégué du Conseil Français des Confréries

Ce fut un grand succès apprécié par les confréries qui y ont participé.

Jean François Pornin a rappelé le travail immense qui avait du se faire pour que la manifestation soit un succès.

Macif

L'assurance avec la Macif évolue.

Les confréries qui ont des activités plus importantes, peuvent bénéficier de polices adaptées à leurs besoins.

Les nouvelles conditions sont sur le site et concernent les confréries qui désireront adhérer à partir du 1^{er} avril 2011 et qui passeront maintenant par le siège à Niort puisque l'accord est national. Donc toutes les confréries de France auront les mêmes conditions et surtout le même tarif.

Pour celles actuellement adhérentes, rien de change mais tous renseignements peuvent être donnés par Solange Massenavette.

Tous les documents de la Macif sont sur le site <http://www.confreries-france.com/> en partie documentation

Le numéro de contrat pour les confréries du Conseil est : 9303 183 S001

Intervention de Madame Sylvie GACHINIARD Chargée de missions Partenariat à la MACIF.

Vous favorisez le bon renom de la communauté nationale en développant le bon aloi des spécialités culinaires, vous élaborez un label de qualité, vous facilitez les rapports et resserrez les liens de confraternité entre vos membres, et le Groupe MACIF entend favoriser et accompagner ces initiatives relevant de l'Economie Sociale, porteuses de formes nouvelles de solidarité et créatrices de lien de cohésion, en d'autres termes de développement socialement durable.

Vous témoignez de la ténacité de vos traditions et vous êtes dans la modernité.

Vous visez l'excellence et voulez transmettre votre savoir-faire.

Vous êtes un acteur économique de la promotion agroalimentaire et agissez avec les autres acteurs régionaux.

Le "Repas gastronomique des français " est désormais reconnu comme patrimoine immatériel de l'Humanité par l'Unesco et les Confréries en sont un élément, en tant que gardiennes des traditions gastronomiques françaises.

Vous oeuvrez pour que les jeunes puissent apprécier ce que les aînés ont peiné à produire: Une gastronomie de qualité.

Comment la MACIF ne pouvait pas être sensible à ces valeurs.

Vous trouverez sur le site www.conseil-francais.confreries.org dans la page documentation les avantages que nous accorde la MACIF

Prochaine AG

La prochaine assemblée Générale se tiendra à Mortagne au Perche le 31 mars 2012. Monsieur Alain Gourmanel, délégué de Normandie nous a présenté le programme de cette journée qui sera un grand moment de confraternité.

La suivante, le premier week-end de mai 2013. Bernard Giraud en a déjà présenté les grandes lignes et elle aura lieu lors du 10^{ème} festival des Confréries de Charleville.

Election du Bureau

A l'issue de l'Assemblée Générale les délégués se sont réunis et ont reconduit le bureau dans son ensemble

Nous vous signalons que le taux kilométrique pour les associations a été fixé à 0.304€ le kilomètre pour 2010.

Pour ceux qui souhaiteraient nous rejoindre

Le Conseil est ouvert à toutes les confréries qui œuvrent pour défendre notre patrimoine gastronomique et culturel

Le Conseil Français des Confréries regroupe et fédère toutes les confréries qui ont pour objectif :

- la défense et la promotion des produits régionaux, fermiers, artisanaux, de qualité, au sens général du produit
- la promotion des filières alimentaires de qualité, le soutien des professionnels de l'alimentation
- la protection des traditions, coutumes et rites culturels, historiques, gastronomiques et touristiques...
- la promotion et le développement des activités liées aux « Arts de la table ».
- Apporter aux confréries et aux organismes réunissant des Confréries une assistance scientifique, technique et de conseil dans le domaine de l'agroalimentaire leur permettant la mise en place et la réalisation de programmes de promotion.

Le Conseil Français des Confréries a pour objet de coordonner et promouvoir les actions entreprises par les différentes associations membres, d'assurer leur représentativité nationale.

Pas d'exclusive tant qu'il s'agit de la sauvegarde de notre patrimoine.

Le Conseil Français des Confréries existe depuis cinq ans. Son but : fédérer les confréries et les aider à se faire connaître et à vivre. Nous demandons une cotisation symbolique de 17€ qui est rapidement compensée par les avancées que nous avons obtenues.

Pourquoi devons nous participer au Conseil Français des Confréries ?

Tout simplement pour être plus fort ensemble, pour montrer que nous avons notre place dans l'économie actuelle.

Ensemble nous pouvons négocier pour vous des avancées certes minimales mais significatives comme la réduction sur la Sacem, une assurance Macif très performante pour un prix non moins performant, les mini sites, le livre d'or, un site pour les confréries de France et d'ailleurs.

Nous rejoindre pour bénéficier de nos listes d'adresses et de la liste officielle des chapitres mises à jour quotidiennement

Ensemble nous pouvons intervenir pour que les confréries soient reconnues patrimoine mondial de l'Unesco dans le cadre de la gastronomie française. Seul nous ne l'aurions pu.

Nous sommes aussi ensemble, car nous sommes des femmes et des hommes heureux de vivre, des épicuriens qui aiment partager les excellents produits de nos terroirs, les plaisirs de la gastronomie dans le sérieux et dans la bonne humeur, et aussi dans l'amitié.



Conseil Français des Confréries

Fédération Officielle

Merci de nous fournir tous ces renseignements une bonne fois pour toute avant votre adhésion

NOM EXACT DE LA CONFRERIE

Région.....

Nom du Grand Maître :

Adresse du Grand Maître

Tél.

Fax.

Port.

Eventuellement autre adresse pour le courrier

Indispensable : Adresse e-mail, d'une personne de la Confrérie

.....@.....

Site Internet de la Confrérie (s'il y a)

Date de création :

Créneau du chapitre s'il est fixe, sinon date du prochain chapitre

Buts de la confrérie (à joindre sur une autre feuille si nécessaire)

Lieu du dépôt des statuts Préfecture

Mentions légales à prendre connaissance et à signer pour adhérer au Conseil

Je certifie avoir pris connaissance du fait que

Adhérent du Conseil Français des confréries je m'engage à reconnaître et à respecter les statuts tels qu'ils sont. D'autre part je prends connaissance que :

"Les informations recueillies sont nécessaires pour votre adhésion. Elles font l'objet d'un traitement informatique et sont destinées au secrétariat de l'association et au site du Conseil. En application de l'article 34 de la loi du 6 janvier 1978, vous bénéficiez d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui vous concernent. Si vous souhaitez exercer ce droit et obtenir communication des informations vous concernant, veuillez vous adresser au secrétariat de l'association à l'adresse en en tête, dans les règles de la CNIL."

La liste des confréries adhérentes au Conseil et les renseignements figurant sur cette fiche pourront être envoyés aux membres du Conseil ou figurer dans notre site

Fait à

le

Le Grand Maître

MERCI DE NOUS JOINDRE UNE PHOTO
POUR METTRE DANS LE SITE DU CONSEIL