

Confréries de France



Bulletin de liaison et d'Information du Conseil Français des Confréries Fédération Officielle **mai 2012**

Editorial de la Présidente Solange Massenavette

Ce 1er bulletin de l'année 2012 vous arrive après l'assemblée générale et vous rappelle certaines choses que vous connaissez déjà.

Il se veut être un lien entre les Ambassades et les confréries. C'est, aussi pour vous, un moyen de faire passer certaines de vos activités ou actions.

Vous trouverez d'ailleurs à l'intérieur, un sujet concernant le rôle des ambassades.

Quand j'entends dire par certaines confréries que le Cofraco ne sert à rien, c'est sans doute que notre travail et celui des ambassades n'est pas bien fait pour expliquer notre rôle et ce que nous apportons.

Nous sommes au service de toutes les confréries, quelles soient petites ou grandes, de ville ou de campagne.

Nous avons tous, un seul et même but : parler de notre terroir, de nos produits, de nos producteurs et artisans.

Arrêtons de critiquer, de démolir. Soyons positifs, unis et solidaires.

Les temps sont durs et risquent de le devenir. Alors ne gâchons pas ce qui est encore gratuit et à la portée de tous : la convivialité et l'amitié.

C'est avec cet esprit que je travaille au sein du Conseil.

Je vous souhaite un bon printemps et une bonne lecture.

Avec toute mon amitié

Solange Moreau-Massenavette

L'assemblée générale de 2012 du Conseil Français des Confréries, Fédération Officielle, a eu lieu, à la demande des confréries normandes, le samedi 31 mars 2012, à Mortagne au Perche lors du chapitre de la Confrérie des Chevaliers du Goûte-Boudin de Mortagne au Perche. Les confréries du Duché de Normandie ont souhaité associer l'Assemblée Générale à un de leur chapitre.

Ce fut une réussite

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 vous retrace les activités du Conseil Français des Confréries, Fédération Officielle, 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 activités du **Conseil Français des Confréries, Fédération Officielle**, vous avez le rapport d'activité dans le compte rendu de l'Assemblée Générale

Au sommaire :

Dans le compte rendu de l'Assemblée Générale du Conseil Français des Confréries, Fédération Officielle vous avez un large aperçu des activités avec également les compte rendus des interventions des membres de la Macif et de la Sacem ;

La journée de la gastronomie française est ensuite abordée avec le dossier de presse et l'annonce de la mise ne place du site pour les inscriptions
Prochaine journée le samedi 22 septembre 2012

Repas gastronomique des français et les confréries, ce qu'il faut croire et ne pas croire

La finalisation des ouvrages sur les produits remarquables

Le rôle des groupements.

APPEL A COTISATION

Nous profitons de ce bulletin pour vous rappeler que la cotisation pour 2012 est de 17€. Nous demandons aux confréries qui ne l'ont pas réglées de bien vouloir y penser et aux groupements de nous les faire parvenir.

Nous remercions les confréries qui ont déjà réglé leur cotisation.

Pour 2013 la cotisation reste inchangée à 17 €

**Le taux kilométrique pour les associations
Reste inchangé à 0.304€ le kilomètre pour 2011.**



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

*le samedi 30 mars 2012 à Mortagne au Perche dans
l'Orne
au Carré du Perche*

Délégués du Conseil Français des Confréries le samedi 31 mars 2012

Présidente	Cassis et Berry	Centre	Solange Moreau-Massenavette
Vice Pdt	Pastaïres et Tastaïres	Langu-Roussillon	Pierre Pic
Vice Pdt	Confré de l'Ardenne	Champ Ardenne	Bernard Giraud
Très Adjoint	Grand' Table du Fuzelien	Centre	Jack Gaumé
Secr Général	Tire-Douzils	Centre	Ed-Louis Simoneau
Secr Gén Adj	Saveurs de l'Atlantique	Bretagne	Dan Oudin
Chargé miss	St Romain en B	Aquitaine Indép	Yvon Jousson
Controleur	Géminian	Langu-Roussillon	Henri Lozano
Auvergne	Gastronomes du Puy de Dôme		Hadrien Lacoste
Centre	Vignerons d'Orléans-Cléry		J-François Pornin
Indépendant	Lapin en Morceaux de l'Artois		Philippe Haelterman
Indépendant	Hume Piot du Loudunois		Jean-Marie Ligron-Roy
Langu-Roussillon	Gentes Dames de Vatel		Rosie Ouvrelle
Lorraine	Mirabelle de Lorraine		Laurent Gangloff
Lorraine	Rognons Blancs		Jean-Pierre Roussel
Basse Normandie	Fins Gourmets de Longny		Alain Gourmanel
Basse Normandie	Trou Normand		Francis Moustiers
Basse Normandie	Camembert		Jean-Marie Cambefort
Pays de la Loire	Andouillette au Layon		Alain Bastin
Pays de la Loire	Chateaubriant		Bernard Stradi
Pays de la Loire	Canard de Challans		Gaby Favreau

Excusés:

Vice Pdt	Lentille du Puy	Auvergne	Christian Chevalier
Trésorière	Amis du vin	Languedoc	Chantal Vitelli
Chargé miss	Petit Vin Blanc Nogent	Ile de France	Philippe Jouvin

Bretagne
Centre
Ile de France
Ile de France
Indépendant
Langu-Roussillon
Langu-Roussillon
Langu-Roussillon
Langu-Roussillon
Lorraine
Midi-Pyrénées
Midi-Pyrénées
Provence
Provence
Provence

Bretagne
Cuers de Baril
Nogent/Marne
Noisy le Grand
Cépes du Médoc
Commande Majeure
Commande Majeure
Commande Majeure
Saint Christophe
Image d'Epinal
Ail Rose de Lautrec
Ail Rose de Lautrec
Caboche
Olivado / Académie
Solies

André Renault
Pierre Renard
Dominique Bonnot
Roger Martinovsky
Claude Caralp
Bernard De Roquette
Jean-Claude Estirac
Bernard De Roquette
Hervé Obiols
Alain Batal
Robert Pagés
Alain Rouquier
Georges Jegou
Gérard Pelligrini
Delaplace

Et en présence des confréries

Aquitaine St Romain en Bordelais & Pays Libournais
Aquitaine Cèpe de la Pointe du Médoc
Auvergne Confrérie des Gastronomes du Puy de Dôme
Bretagne Saveurs de l'Océan Atlantique
Bretagne Coquille St Jacques de la Côte d'Emeraude
Bretagne Hîtes de la Baie de Cancale
Centre Grand Table du Fuzelien
Centre Cassis & Berry
Centre Tire Douzils de la Grande Brosse
Centre Coterie des Closiers de Montlouis
Centre Commanderie Gâteau Vouvrillon
Centre Chevaliers d'Orléans Cléry
Centre Gouteux d'Boudin de Pruniers en Sologne
Centre Rillettes & Rillons de Touraine
Centre Ordre du Poêlon
Centre Façonneurs du Noble Osier
Centre Pain d'Epices de St Grégoire de Nicopolis
Centre Conf. Gastronomique du Coussin d'Amour
Centre Confrérie du Nougat de Tours
Champagne Ardenne Ambassade Champagne-Ardenne
Champagne Ardenne Cacasse à Cul Nu
Champagne Ardenne Galette à Suc & Gâteau Mollet
Champagne Ardenne Bière Godefroy de Bouillon
Champagne Ardenne Tarte à l'Oignon de Givet
IdF Clos des Vieilles Murailles
Idf Clos des Collines de Gagny
Idf Chevaliers de St Grégoire
IdF Confrérie des 3 Grappes
Languedoc Roussillon Pastaire & Tastaïre
Languedoc Roussillon Gentes Dames de Vatel
Languedoc Roussillon Mange Tripes d'Ales
Languedoc Roussillon Génération Géminian
Limousin Confrérie Mycogastronomique Gaillarde
Lorraine Consulat de la Mirabelle au Bayon
Lorraine Confrérie des Rognons Blancs
Lorraine Quiche Prépointoise et Mirabelle de Metz
Nord Pâté de Lapin en morceaux de l'Artois
Nord Andouillette de Cambrai et Produits du terroir
Normandie Basse Fins Gourmets de Longny
Normandie Basse Gastronomie de Flers
Normandie Basse Teurgoule et Fallue d'Houlegate
Normandie Basse Cochon de Bayeux
Normandie Basse Goustiers de Falaise
Normandie Basse Chevaliers du Camembert
Normandie Basse Grd Ordre du Trou Normand
Normandie Basse Chevaliers de St Jacques de Montebourg
Normandie Basse Tripière Fertoise de La Ferté Macé
Normandie Basse Gouste Bourdelot d'Athis de l'Orne
Normandie Basse Brioche de Moulins la Marche
Normandie Basse Chevaliers du Livarot
Normandie Basse Compagnons du Boudin Blanc d'Essay



Normandie Basse	Véritable Andouille de Vire
Normandie Basse	Talmeliers du bon Pain de l'Orne
Normandie Basse	Goûte Boudin de Mortagne
Normandie Basse	Vikings du Bocage Normand
Normandie Basse	Fins Goustiers du Pré-Bocage
Normandie Basse	Compagnons du Fromage de Neufchâtel
Normandie Basse	Chevaliers du Pont l'Evêque
Normandie Basse	Fins Goustiers du Duché d'Alençon
Normandie Basse	Confrérie Percheronne du Gouste Cidre
Normandie Haute	Ass. Normande Ordres Commanderies Conf.
Normandie Haute	Hareng & Coquille St Jacques de Dieppe
PdIL	Ambassade des Pays de la Loire
PdIL	Andouillette au Layon
PdIL	Académie du Chateaubriant
PdIL	Canard de Challans
PdIL	Confrérie des Rillettes Sarthoises
Poitou Char	Pomme de Terre Primeur Ile de Re
Poitou Char	Angélique du Marais Poitevin
Poitou Char	Hume Piot du Loudunois
Poitou Char	Talmeliers St Honoré Aunis-Saintonge
Poitou Char	Confrérie du Franc Pineau

Représentant MACIF
Représentant SACEM Philippe Mattelon

L'Assemblée Générale a été ouverte à 9h15 par la Présidente Solange Moreau-Massenavette.

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

C'est le sénateur Maire de Mortagne au Perche, Jean-Claude Lenoir qui prend la parole pour remercier le Conseil Français des Confréries d'avoir choisi Mortagne au Perche pour faire son assemblée générale lors du 50^{ème} anniversaire de la confrérie des Goute-Boudins de Mortagne au Perche.

La présidente Solange Moreau-Massenavette a présenté le rapport moral :

Après l'euphorie et les bonnes nouvelles de 2010, l'année 2011 fût plus calme pour nos confréries à part la nouveauté du repas de la gastronomie. Certaines ont joué le jeu de suite, d'autres attendent. Nous en parlerons dans le rapport d'activités.

Quoiqu'il en soit, il ne faut pas s'endormir

Il faut que les ambassades soient actives et proposent à leurs confréries adhérentes des actions en commun afin de mieux se faire connaître du grand public.

Il est vrai que les troupes fatiguent, prennent de l'âge mais si nous appartenons au monde confrérique, c'est bien parce que nous l'aimons et que nous voulons que nos terroirs, notre patrimoine, notre gastronomie, nos vignobles perdurent.

Nous ne sommes que des bénévoles qui essayons d'apporter un plus tout en ayant le plaisir de rencontrer des gens sympathiques et agréables.

Malheureusement, avec la conjoncture actuelle, et les frais que cela engendre, il va être de plus en plus difficile d'œuvrer et il serait bon que nos organismes dirigeants et financiers puissent nous apporter un peu d'air frais. Mais devons-nous encore croire au Père Noël ?

C'est pourquoi et plus que jamais, nous nous devons d'être réunis pour travailler et avancer ensemble sans que les intérêts particuliers ne priment sur l'intérêt général. Si nous n'acceptons pas de partager, si nous ne sommes pas communautaires, le monde des confréries risque de disparaître.

Il faut penser à un avenir souriant, à nous de le faire le plus juste et le plus beau possible. Laissons de côté nos égos, ne soyons pas individualistes. Quand une occasion se présente, pensons collectivement.

Pensons pyramide : ville, région et nation.

Bâtissons, chacun à notre niveau, des structures fiables et compétentes. Avançons dans le bon sens mais n'allons pas non plus trop vite.

On nous regarde et on sait nous apprécier et nous juger.

Soyons fiers d'appartenir à un mouvement, sachons parler de nos produits et de nos terroirs.

Ne nous prenons pas pour plus forts que nous sommes, restons modestes mais soyons efficaces.

Ce que je peux vous souhaiter pour 2012, c'est que nos confréries continuent à œuvrer, à se faire connaître, à résister à la crise, que nos chapitres ne soient pas source de compétitivité et surtout à conserver l'esprit d'amitié et de convivialité.

Bonne assemblée générale et merci de m'avoir écouté.

Solange Massenavette

Adoption du compte rendu de l'Assemblée Générale de 2011

*

Le compte rendu de l'Assemblée Générale de 2011 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.

Ce compte rendu figure sur le site depuis fin avril 2011

Pas de remarque.

Le compte rendu a été adopté à l'unanimité.

Le bilan financier a été présenté par le trésorier adjoint Jack Gaumé.

Les recettes et les dépenses ont été exposées. Il en ressort un solde négatif de 414 € Quitus a été donné à l'unanimité. Le transfert de ce solde sur les réserves a été voté à l'unanimité.

Jean-Marie Cambefort demande des explications concernant les dépenses pour réunion. Réponse lui ait faite sachant que lorsqu'il y a un repas, le Conseil Français des Confréries paye le repas au restaurateur ou traiteur et les confrères règlent le repas au Conseil Français des Confréries.

Donc en dépenses, il y a les frais pour payer le restaurateur, mais en recettes nous retrouvons la somme versée par les participants.

La cotisation 2013 est proposée à 17€ sans changement, décision adoptée à l'unanimité bien que certains s'étonnent qu'elle ne soit pas augmentée

Un membre de la Confrérie Homard en Côte des Iles est alors intervenu pour parler du bénévolat et pour demander une fois encore à quoi servait le Conseil Français des Confréries?

Jack Gaumé lui a répondu que cet aspect avait été abordé à de nombreuses reprises, à chaque assemblée générale ce sujet est posé et la même réponse est faite.

Le secrétaire général Edmond-louis Simoneau est revenu sur cette question très rapidement en disant que lors du rapport d'activité les confréries verront à quoi sert le Conseil Français des Confréries, principalement une force pour se faire reconnaître et une fédération pour nous regrouper.

Beaucoup de commentaires au sujet du taux de la cotisation, nombreux sont ceux qui souhaiteraient la voir passer à un taux bien plus élevé. Pierre Pic a réitéré sa conviction que si l'on augmentait la cotisation nous aurions une perte non négligeable d'adhérents et que le but du Conseil Français des Confréries était de fédérer avec le plus grand nombre pour pouvoir nous faire reconnaître et affirmer notre force.

Le secrétaire général Edmond-louis Simoneau a conclu en disant que pour l'instant nous gardons une réserve pour intervenir dans un avenir proche auprès des décideurs de la Cité de la Gastronomie. Cela semble suffisant. Lorsque nous aurons d'autres objectifs, nous demanderons une cotisation plus élevée, ce qui n'est pas le cas actuellement.

Ceci a été approuvé par Jean Marie Cambefort.

Le secrétaire général a fait savoir que la Présidente Solange Moreau- Massenavette avait décidé de relancer le processus de reconnaissance d'intérêt général auprès du ministre du Budget afin d'harmoniser les déductions fiscales pour les bénévoles. Il a également attiré l'attention sur les confréries soutenues par des professionnels et les confréries qui n'étaient pas à but non lucratif. C'est sur ce sujet qu'avait achoppé la première demande, refusée il y a quatre ans. Le dossier est en voie de finalisation mais il serait souhaitable d'attendre le mois de septembre pour le déposer, a dit le secrétaire général Edmond-louis Simoneau. L'espoir fait vivre. Selon la réponse du Ministre, nous aurons la possibilité d'intervenir auprès des services fiscaux. En attendant il faut nous contenter du bien vouloir des inspecteurs des impôts qui nous contrôlent et qui jugent chacun à leur façon.

Le rapport d'activité

a été présenté par le secrétaire général Edmond Louis Simoneau.

Le bureau du Conseil Français des Confréries a continué à œuvrer selon les souhaits du Conseil d'Administration réitérés lors de ses dernières réunions lui demandant de rester à la place qu'il a souhaité occuper lors de sa création, c'est-à-dire de coordonner, de fédérer et promouvoir les actions entreprises par les différentes associations membres, d'assurer leur représentativité nationale.

« Ce n'est pas au Conseil Français des Confréries d'organiser des grandes manifestations, mais de porter à la connaissance de toutes les confréries, les manifestations régionales qui se déroulent sous la maîtrise totale des groupements »

Ceuco

Le Congrès du Ceuco s'est tenu au Portugal début novembre. Le prochain se tient à Tallinn en Estonie au mois de juillet 2012

Le 18 novembre 2011, **Jean-Claude ESTIRAC** Doyen de l'Académie du Languedoc Roussillon a adressé un courrier à la Présidente Solange Moreau- Massenavette précisant la structure et la politique de ce Conseil.

Courts extraits de cette lettre :

« Lors du dernier Congrès du CEUCO qui s'est tenu les 4 et 5 novembre 2011, le Président et son Conseil « d'Administration m'ont demandé d'accepter le poste de Vice-président, représentant la France. Un vote à « l'unanimité, lors de l'assemblée générale, m'a désigné comme tel.

« J'ai accepté ce poste en remplacement de notre ami René HARGOUS ». Le Conseil Français des Confréries et le CEUCO sont deux entités différentes (l'une nationale, l'autre « européenne ») mais toutes deux vouées au développement et à la reconnaissance de l'esprit confrérial. Le « Conseil Français des Confréries a pour but de réunir toutes les confréries françaises, le CEUCO, lui, a pour « vocation de regrouper «des Confréries ou des groupements de confréries représentant des entités régionales « ou corporatives. »

« Je te renouvelle donc toute ma confiance au sein du Conseil Français des Confréries et je souhaite que le « dialogue entre nous soit aussi fructueux qu'auparavant. » Jean Claude Estirac

Fête de la Gastronomie à la Française

Comme la fête de la musique le jour de l'été, la fête de la gastronomie se veut être la fête de nos produits.

Seules quelques confréries ont joué le jeu en s'inscrivant à cette journée, d'autres l'ont fait sans le faire savoir.

La prochaine fête de la gastronomie aura lieu le samedi 22 septembre 2012

A l'initiative de Frédéric Lefebvre, Secrétaire d'Etat en charge du commerce, du tourisme et de l'artisanat, les Français et les amateurs de gastronomie française du monde entier ont été consultés sur le choix du thème de la deuxième édition de la Fête de la Gastronomie via internet et facebook.

Avec 58 % des suffrages et plus de 45 000 votants, c'est le thème « Terroirs : traditions et création » qui a été choisi parmi les 3 thématiques proposées (Eloge de la main ; Cuisinons ensemble).

Les Confrères, amoureux de gastronomie, sont donc invités à mettre à l'honneur et à célébrer la diversité et la créativité des terroirs. Leur histoire et leur modernité sont des représentations d'une gastronomie française riche, vivante, fortement ancrée territorialement et nourrie par les traditions.

Le terroir, notamment dans sa tradition, montre sa capacité à être vivant et revisité en permanence. Il peut aussi intégrer d'autres cultures et d'autres pratiques.

La préservation de la diversité des produits issus des terroirs permet aux créateurs d'avoir une palette plus large pour une création plus riche.

Les confréries y ont leur place.

La Commissaire générale de la Fête de la Gastronomie

Frédéric LEFEBVRE a nommé Sophie MISE Commissaire générale à la Fête de la Gastronomie.

La Commissaire générale a pour mission de piloter, d'animer, d'organiser et de coordonner les projets avec tous les acteurs concernés. Elle permet que les différents acteurs puissent travailler conjointement et aide également à susciter les créations de projets, à les encourager et à les porter.

Elle est à votre disposition pour vous rencontrer et intervenir sur vos différents événements pour évoquer la Fête de la Gastronomie et partager son expérience de la première édition.

Sophie Mise est passionnée de cuisine et de gastronomie depuis toujours, et plus particulièrement par les arômes et les savoir-faire.

Près de 20 ans d'expérience dans l'évènementiel culturel, la communication, le marketing et la culture l'ont finalement conduite à la rencontre de sa passion.

Sophie Mise 01 53 18 85 20 sophie.mise-lebouleise@finances.gouv.fr

La Présidente Solange Massenavette et le Secrétaire Général du Conseil Français des Confréries Edmond-Louis Simoneau ont rencontré Madame Sophie Mise lors de la réunion au comité économique et social.

Réunion du Comité Economique et Social Le vendredi 2 décembre 2011

Le groupe tourisme du Conseil Economique et social a accueilli Madame Sophie MISE, Commissaire Générale de la Fête de la Gastronomie qui s'est déroulée la première fois cette année le 23 septembre 2011 Madame MISE est venue présenter cet évènement illustrant la richesse et le diversité de la gastronomie française et échanger avec les participants dont la Présidente Solange Massenavette et le Secrétaire Général du Conseil Français des Confréries Edmond-Louis Simoneau sur les premiers retours et les perspectives. Cette fête de la gastronomie a pour vocation de réunir, d'initier et de donner envie de déguster des produits de qualité dans un esprit de partage et de générosité.

Le repas gastronomique des Français (suite)

Le secrétaire général Edmond-louis Simoneau a tenu à présenter Francis Bruère, notre confrère qui a été le premier à saisir l'Unesco pour demander à ce que les confréries soient reconnues au patrimoine immatériel de l'Humanité.

Francis Bruère est le grand maître de la Confrérie Val de Claise, le coussin d'amour. Il a commencé ses démarches au siècle dernier et ce fut un combat auquel s'est joint l'Ambassade des Confréries de la Région Centre, puis le Conseil Français des Confréries lors de sa constitution avant de faire cause commune avec la Mission française pour le Patrimoine et les cultures alimentaires qui ont obtenu l'appui du Président de la République.

Entendre au cours d'un chapitre en Normandie, le grand maître attirer l'attention sur le fait que jamais les confréries ne se sont associées à cette démarche et qu'elles ne figurent pas dans la reconnaissance, ressemble à un mensonge et relève du négativisme et de la jalousie. Ce n'est pas positif.

Il y a tout juste un an l'UNESCO décidait, et ce pour la première fois, d'accueillir parmi les plus belles créations du génie humain des cultures et des expressions gastronomiques jusque-là exclues du registre du patrimoine de l'humanité, nous y sommes bien.

Les Confréries Françaises doivent être à la hauteur de l'honneur qui leur a été fait.

L'INSCRIPTION au patrimoine immatériel :

ce n'est pas :

La reconnaissance de recettes ou spécialités régionales, telles que le boudin, la bouillabaisse ou le pot au feu, mais l'héritage commun des plaisirs de la table que partagent les Français.

Ce n'est pas non plus la reconnaissance d'un signe de qualité propre à un produit. Cependant, le repas gastronomique utilise obligatoirement des produits issus du terroir des régions françaises. Ces denrées, par exemple le poulet de Bresse, la châtaigne de l'Ardèche ou encore la lentille verte du Puy ou du Berry, bénéficient d'une haute valeur culturelle.

Ce n'est pas, l'attribution d'un label à vocation commerciale, mais l'engagement à respecter les valeurs fondamentales inhérentes au repas gastronomique.

Ce n'est pas, une reconnaissance qui vise à préserver les rites et coutumes en les figeant, mais un engagement à faire vivre un aspect essentiel de la culture et du patrimoine des Français par la transmission aux générations futures. C'est le rôle des confréries.

Remerciement Sanner MFPCA (NDL : expliciter MFPCA)

« Le précieux soutien de votre association nous a permis d'apporter la démonstration de l'adhésion de la communauté des français à cet élément et plus généralement, notre attachement au patrimoine gastronomique et culinaire de la France. En aucun cas, il ne s'agit de figer ou de muséifier cet élément vivant de notre culture mais au contraire d'encourager sa mise en valeur par notamment l'organisation d'actions conformes à l'esprit de la candidature et aux valeurs défendues par l'UNESCO.

Cette inscription ouvre de formidables perspectives. En effet, la reconnaissance par l'UNESCO s'accompagne d'un engagement pris par la France ; celui de mettre en œuvre une politique de promotion, de sensibilisation, d'information et de transmission aux plus jeunes.

Nous espérons pouvoir compter à nouveau sur votre enthousiasme et votre mobilisation. Dans cette attente, je vous prie de croire, Madame, Monsieur, à l'expression de nos très chaleureuses salutations. Pierre Sanner Directeur de la MFPCA »

Solange Moreau-Massenavette a répondu à ce mail en assurant toujours du soutien du Conseil Français des Confréries dans toutes les Régions de France

Produits remarquables

Le Conseil Français des Confréries s'y est associé quand il en avait connaissance :

Le Conseil Français des Confréries 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 le 15 avril.

La Cité de la Gastronomie,

Un lieu vivant entièrement dédié aux cultures gastronomiques de France et du Monde.

L'inscription par l'UNESCO sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité le 16 novembre 2010 nous honore autant qu'elle nous engage. La création d'une Cité de la gastronomie est la mesure phare du plan de gestion par lequel nous nous sommes engagés à transmettre les qualités de notre patrimoine gastronomique.

Le secrétaire général Edmond-louis Simoneau a parlé des multiples implications concernant les implantations un peu partout en France.

Michel Devot apporte un article concernant Rungis, une éventualité, mais trop dans le domaine concurrentiel. Restent Saint Denis, Lyon, Dijon, Bordeaux et enfin la ville de Tours qui a le vent en poupe. La Présidente Solange Moreau- Massenavette a rappelé que les confréries se devaient d'être partenaires de cette Cité et que ce serait un objectif principal des prochaines années.

Contacts avec l'INRA et les députés

Le Conseil Français des Confréries a demandé à de nombreux députés de le tenir au courant de l'évolution de plusieurs dossiers concernant des problèmes de la viticulture. Nous nous sommes également adressés à l'INRA de Pech Rouge en Languedoc-Roussillon.

A savoir :

La maladie du bois

Les droits de plantation

Il s'agit bien de lobbying car nous n'intervenons pas directement dans le processus. Notre place étant de faire savoir que les confréries notamment bachiques se sentent concernées par les décisions qui seront prises.

Michel Pelletier du Franc Pineau a alors demandé si nous nous étions adressé aux différentes instances des appellations contrôlées.

Le secrétaire général Edmond-louis Simoneau lui a répondu que nous avons fait une opération auprès du ministre de l'Agriculture Bruno Lemaire, des députés, de l'Inra et des syndicats viticoles.

Diverses manifestations avec le concours du Conseil Français des Confréries

Cap liberté Seniors

Cap liberté Seniors Salon Grand public pour les cinquante ans et plus à Lyon, 18 au 20 novembre 2011 Espace Double mixte Lyon Villeurbanne.

A l'occasion de la 1ère édition les terroirs français vont être à l'honneur.

Le conseil français des confréries vous a proposé de participer à ce salon.

Le Conseil Français des Confréries Français partenaire de la Fédération Française de Cuisine Amateur

Le Conseil Français des Confréries est affilié à la fédération de même que ses confréries. Lors de la Finale du Championnat de France de Cuisine Amateur les 25, 26 et 27 novembre 2011, les confréries étaient aimablement invitées pour les manifestations gastronomiques.

Nous avons négocié pour obtenir des stands gratuits pour les confréries du Conseil qui ont toutes été contactées par le secrétaire général Edmond-louis Simoneau.

La FFCA a pour but de :

Promouvoir la cuisine et les disciplines qui y sont associées comme un loisir auprès du grand public.

Fédérer tous ceux et celles qui prennent plaisir à cuisiner.

Animer la communauté des passionnés par le développement d'actions et de manifestations culinaires.

Une opération des Tripaphages à prendre en exemple

La prestation de la Confrérie des Tripaphages lors du tournage pour M6 « 100 pour 100 MAG » portant sur les Produits Tripiers qui s'est déroulée au Lycée Pierre Dubois à Laval fin Février.

Plusieurs confréries ont signalé leur participation à des émissions télévisées notamment sur TF1.

La confrérie des Vikings a eu droit à une longue intervention sur TEVI au cours de laquelle la confrérie a été présentée mais aussi le Conseil Français.

La Présidente Solange Moreau- Massenavette a fait savoir que l'on allait rédiger un argumentaire pour avoir quelques lignes directrices à vous proposer lorsque l'on nous interroge sur les confréries en général et sur le Conseil Français des Confréries en particulier. Ces lignes refléteront l'aspect principal de nos objectifs.

Libre à chacun de les utiliser.

Art de vivre sur la TNT

La TNT pourrait voir arriver une chaîne sur l'art de vivre.
Contact a été pris avec l'équipe de Jean-Marc Morandini pour lui faire part de la volonté des confréries par le biais du Conseil Français des Confréries de participer aux programmes.
Dans un premier temps la Société éditrice : The Web Family SARL s'est dite intéressée par ce concept.
Reste à attendre que la chaîne soit définitivement acceptée par le CSA.
Ensuite nous serons recontactés par l'équipe de Jean-Marc Morandini pour finaliser ce projet.

Subventions européennes

Nous avons été contactés par plusieurs organismes européens pour nous sensibiliser sur le système de subventions.

Peu de confréries pourraient prétendre à obtenir ces subventions, mais certaines qui organiseraient de grandes manifestations le pourraient.

Welcomeurope en particulier vous propose des formations à ce sujet pour maîtriser les techniques de montages du dossier et surtout les rouages de la FSE ou du Feder.

Sur le net c'est le premier et pratiquement le seul site qui sort :

<http://fr.welcomeurope.com/>

Vos élus peuvent aussi vous aider à ce sujet

Rôle des délégués

Il n'est pas inutile de rappeler le rôle des délégués du Conseil Français des Confréries, ce qui a été fait en 2011 par la Présidente Solange Moreau- Massenavette.

Ces délégués sont les représentants du Conseil Français des Confréries dans leur Région et pour les indépendants les représentants des confréries qui n'adhèrent pas à un groupement. A eux de faire des recherches pour demander aux confréries d'adhérer tout d'abord à un groupement et de ce fait au Conseil Français des Confréries.

Les délégués doivent participer aux actions du Conseil Français des Confréries en les initiant, en les suscitant et surtout à tenir informé le bureau des activités confrérielles majeures dans leur région. C'est l'intermédiaire, l'interface, entre le Conseil Français des Confréries et les confréries locales.

Les délégués représentent le Conseil Français des Confréries dans leur région en accord avec la Présidente.

Aux délégués de soulager le bureau par leurs activités dans leur Région.

C'est aux délégués de faire remonter l'information pour qu'il y ait une coordination efficace et que des actions du même style au même endroit soit mutualisées.

Campagne d'adhésion

Elle se poursuit dans les régions qui n'ont pas de groupement régional.

L'année dernière les groupements régionaux avaient demandé avec insistance que toute confrérie voulant adhérer au Conseil Français des Confréries devait d'abord adhérer au groupement régional de sa région quand il y en avait un, en contrepartie l'ensemble des confréries du groupement adhéraient au Conseil Français des Confréries.

Il s'avère que nous ne pouvons plus faire de campagne d'adhésions et que les groupements ne tiennent pas parole. Dans certains groupements seulement 50% des confréries adhèrent au Conseil Français des Confréries.

Dans d'autres régions le groupement adhère au conseil avec 7 ou 8 confréries alors qu'il y a plus de soixante confréries dans leur Région.

Si les groupements ne souhaitent pas adhérer dans l'intégralité qu'ils nous laissent le choix de faire adhérer des confréries dans le collège des indépendants.

Concernant la notion de représentation au Conseil.

Michel Devot depuis longtemps souhaitait que l'on aborde le sujet des représentations en AG, que chaque confrérie ait le droit de voter à l'AG alors que les statuts prévoient un scrutin au second degré par le biais des délégués.

Le secrétaire général a précisé que lors de la création les statuts exigeaient un quorum pour les AG de 50%, quorum qui n'aurait jamais été atteint depuis la création du Conseil, si on le rapportait aux confréries. Ce quorum nous a été indiqué comme une référence légale et une référence démocratique.

Christian Legeard de Haute Normandie a fait savoir qu'il n'y avait pas de référence législative en ce qui concernait les quorums ce qui l'oppose au conseiller des associations du ministère de la Jeunesse et des sports.

En fait, pour en venir à la décision de changement de vote, il faudrait modifier les statuts. Le secrétaire a fait savoir qu'en l'état actuel, chaque AG coute cher aux membres du bureau et du CA, et que, si chaque fois le quorum n'était pas atteint il faudrait refaire une autre AG dans les semaines qui suivent avec d'autres dépenses personnelles cela serait difficilement compatible avec le bénévolat.

Si certaines confréries à but lucratif peuvent aider leurs confrères, la majorité des confréries du Conseil n'en n'ont pas les moyens. Ce sujet devrait faire l'objet de réflexions dans un avenir proche entre les confréries qui défendent un produit patrimonial de terroir et les confréries qui soutiennent des produits qui ont atteint un stade commercial important.

Rappel a été fait sur la création du Conseil Français des Confréries, Fédération Officielle.

Le Conseil Français des Confréries est bien une fédération, il s'appelle officiellement « Conseil Français des Confréries, Fédération Officielle » avec obligation de déposer deux fois par an la liste de nos adhérents en donnant la date et le lieu de dépôts de statuts. Ce n'est pas facile à obtenir car les fiches d'adhésion ne sont pas toutes complètes. On retrouve ces renseignements sur le Journal Officiel. Nous avons d'ailleurs pris la suite de la Fédération Française des confréries.

Le système pyramidal de la fédération existe aussi au Conseil Français des Confréries.

Dans une fédération sportive chaque adhérent paie sa cotisation et devient obligatoirement adhérent de la fédération avec le même tarif de cotisation fédérale pour tous les clubs. La cotisation interne des clubs reste à leur discrétion. C'est le cas au Conseil Français des Confréries où la cotisation est de 17€ uniformément alors que les cotisations aux groupements sont fort variables. Notre seule différence est que nous acceptons des indépendants dans les régions qui n'ont pas de groupement et que nous gardons les confréries qui nous avaient fait confiance avant l'adhésion de leur groupement au Conseil Français des Confréries. Elles sont fort peu nombreuses. Nous espérons que les trois régions qui n'ont pas encore de groupements en auront bientôt.

SACEM

La Sacem a remodelé sa méthode pour calculer la redevance.

La Présidente Solange Moreau- Massenavette et le secrétaire général Edmond-louis Simoneau ont rencontré à Paris les responsables des autorisations de diffusion publique et invité Philippe Mattelon, Chef des Services des licences, à venir vous présenter ces réformes et surtout présenter la SACEM.

Le barème est basé sur le prix que vous demandez aux invités, prix qui figure sur vos invitations. Ce prix multiplié par le nombre de convives donne la base d'imposition qui est de 4,4 %.

Vous déduisez de cette somme 10% que nous avons négocié avec la Sacem. Certes nous avons une mauvaise surprise, ce qui nous ramène à un tarif similaire à celui que nous payions lorsqu'il n'y avait pas le forfait banquet.

Nous attirons votre attention sur les abus qui ont été constatés et qui sont en partie les déclencheurs de cette réforme.

MACIF

L'assurance avec la Macif évolue.

Le représentant de la Macif Josselin Galland en a longuement parlé (voir ci-dessous)

L'adresse de Monsieur Josselin Galland 2 et 4 rue du Pied de Fonds 79037 NIORT CEDEX

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 Lamarque, (de Mirabelle Design) 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 général Edmond-louis Simoneau.

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

Il a été décidé de faire évoluer le site du Conseil Français des Confréries. Le site est protégé!

L'opération mini sites est réactivée, voir plus loin

Listing des adresses

Mise à jour constante

Liste des chapitres

Mise à jour constante

Nous vous donnons des dates de chapitres que les confréries nous ont donnés. Nous ne savons pas forcément que ces dates ont changé.

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.

Actions intempestive d'un confrère de la Confrérie des Fins Gourmets Chevaliers de la Table du Comté d'Olonne

Un ex confrère des Fins Gourmets Chevaliers de la Table du Comté s'est lancé dans la constitution d'un listing de dates de chapitres. Reprenant à droite et à gauche des

éléments dans des fichiers déjà existants il a submergé les confréries de mails. Son listing faisait doublon avec celui du Conseil, mais chacun est libre de faire ce qu'il veut à condition de rester dans la légalité.

Lorsque ce listing fortement inspiré, s'est trouvé au vu et au su de tout le monde sur plusieurs sites, le secrétaire du Conseil est intervenu pour rappeler aux détenteurs de ces sites qu'il y avait une législation, notamment la CNIL et que nos adresses personnelles n'avaient pas à être diffusées partout avec les inconvénients que cela comporte.

L'ex confrère s'est répandu en insultes et propos dénotant une certaine fragilité. Sachez que cette personne ne fait plus partie de la confrérie et que si son objectif pouvait être louable au début, ses incartades légales le sont moins et son attitude encore moins.

Invitations aux Chapitres et lieux de chapitres

Là aussi l'objet chapitre 2012 n'est pas assez explicite.

La présidente Solange Moreau-Massenavette a demandé à ce que le lieu du chapitre figure sur les invitations. Afin que l'on puisse le retrouver dans la commune où se passe l'évènement. Une adresse est indispensable pour la mettre dans les GPS.

Les objets des mails.

On en parle toujours comme vous l'avez constaté vous recevez un grand nombre de mails dont l'objet est « invitationchapitre2011 ». Nous ne savons pas qui nous les envoie et ils effacent automatiquement les mails similaires dès que vous faites le téléchargement.

Le Bulletin

Quatre bulletins ont été rédigés en 2011.

Il s'agit d'un bulletin d'information pour 70 pages de lecture sur les confréries et les actions du Conseil Français des Confréries.

C'est un moyen de communication que certains trouvent encore insuffisant et incomplet.

Il sera difficile de faire mieux

Les tombolas

A la suite de condamnations par le tribunal de Poitiers il est bon de connaître la loi concernant les loteries ou tombola

Les tombolas et loteries ayant un caractère associatif

«Les loteries d'objets mobiliers exclusivement destinées à des actes de bienfaisance, à l'encouragement des arts ou au financement d'activités sportives à but non lucratif, lorsqu'elles ont été autorisées dans les formes déterminées par décret en Conseil d'Etat» peuvent échapper à l'interdiction de principe

Cela veut dire qu'une association peut organiser (sous certaines conditions) une loterie si cette dernière sert à favoriser des actes de bienfaisance, les arts ou pour financer des activités sportives.

Comment faut-il faire pour organiser légalement une loterie ?

Il y a un certain nombre de démarches à accomplir et de conditions à remplir :

1 Faire une demande à la Préfecture

2 Vérifier que l'association organisatrice a statutairement pour activité principale la bienfaisance, l'encouragement des arts ou la pratique d'une activité sportive et témoigne d'une relative ancienneté qui constitue une garantie de sérieux et permet d'apprécier l'action menée par le passé.

3 La loterie doit porter exclusivement sur des objets mobiliers (en général de faible valeur).

4 ☐ Les frais d'organisation de la loterie ne doivent pas dépasser 15% du capital d'émission

5 ☐ Le bilan du dernier exercice financier est exigible et doit être équilibré (les fonds recueillis ne doivent en effet pas servir à compenser un déficit ou une mauvaise gestion). Certaines Préfectures ont établi un formulaire type de demande d'autorisation de loterie où l'organisme demandeur doit faire apparaître l'ensemble de ces critères.

Livre d'Or

Yvon Jousson a dit sa déception de voir que seulement quatre-vingts livres avaient été souscrits et que c'était insuffisant pour lancer l'édition car il en faudrait un minimum de 4 à 500.

On est loin du compte.

Pendant ces deux jours, il a émis le souhait de contacter toutes les confréries présentes pour leur demander leur position et surtout le nombre de livres qu'elles souhaitent acquérir.

La balle est dans le camp des confréries.

Interventions des invités MACIF et SACEM

MACIF

Monsieur Josselin Galland 2 et 4 rue du Pied de Fonds 79037 NIORT CEDEX

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

Les nouvelles conditions sont sur le site 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 Français des Confréries est : 9303 183 S001

Sacem

Philippe MATTELON Chef de Service des Licences de la Sacem est venu présenter la Sacem et le pourquoi des redevances.

La Sacem c'est une société civile à but non lucratif gérée par les Auteurs, Compositeurs et Editeurs de musique. Elle a été créée en 1851 par des auteurs-compositeurs, parmi les

premiers sociétaires :

- Hector Berlioz
- Richard Wagner
- Giuseppe Verdi
- Eugène Labiche
- Georges Bizet
- Georges Feydeau
- Maurice Ravel

→ Dimitri Chostakovitch

137 000 sociétaires, dont 15 500 sociétaires étrangers.

Un répertoire immense: plus de 40 millions d'œuvres

La SACEM a pour mission de collecter les droits d'auteur en France et les redistribuer aux créateurs français et du monde entier.

Le droit d'auteur ni un impôt ni une taxe, il représente l'unique rémunération des créateurs en contrepartie de l'utilisation de leurs œuvres.

Qu'est-ce que les droits d'auteur?

Ni un impôt, ni une taxe, ils constituent le seul salaire des auteurs et compositeurs de musique, leur unique source de revenus.

Ecrire des textes, composer de la musique est un travail, qui doit être rémunéré.

Pourquoi les droits d'auteur ?

Parce que la musique appartient à ceux qui la font et que tout travail mérite salaire

Le droit d'auteur régit le lien de propriété entre l'auteur et son œuvre (Code de la propriété intellectuelle).

L'œuvre ne peut être représentée en public ou reproduite sans l'autorisation de l'auteur et sa juste rémunération.

Ces droits permettent à l'auteur de tirer profit de son travail durant sa vie et 70 ans après sa mort.

Votre déclaration à la Sacem

Si vous organisez une manifestation au cours de laquelle sera diffusée de la musique (enregistrée ou interprétée directement par des artistes) vous devez déclarer votre manifestation 15 jours à l'avance

Contactez la délégation régionale territorialement compétente dont les coordonnées figurent sur www.sacem.fr

Rendez-vous directement à la délégation,

Déclarer votre manifestation en ligne sur le site www.sacem.fr

La tarification

Il existe 2 modes de tarification distincts, selon la nature de la manifestation et de ses conditions d'organisation :

— tarification proportionnelle

— tarifications forfaitaires

Bon à savoir

La tarification proportionnelle

Si vous organisez un spectacle ou une manifestation où la musique joue un rôle essentiel tel que :

— concert, bal, thé dansant, spectacle de variété :

avec un prix d'entrée supérieur à 20 € et/ou un budget
des dépenses supérieures à 2.000 € TTC

— repas en musique :

avec un prix du couvert supérieur à 40 € et/ou plus de 200 convives, votre manifestation relève d'une tarification au pourcentage

Quelques taux

Musique vivante

Musique enregistrée

Bal, concert	8,80 %	11 %
Recettes entrées	4,40 %	5,50 %
Recettes annexes		
Repas dansant	4,40 %	5,50 %

Tarifications forfaitaires

Si vous organisez un évènement avec un simple fond sonore musical, où la musique constitue un agrément par rapport à l'objet de la manifestation : vide-grenier, manifestation sportive, kermesse...

Si vous organisez une manifestation festive

— concert, bal, thé dansant, spectacle de variété :
avec un prix d'entrée jusqu'à 20 € et/ou un budget
des dépenses jusqu'à 2.000 € TTC

— repas en musique (banquet, repas dansant, déjeuner champêtre) :
avec un prix du couvert jusqu'à 40 € et jusqu'à 200 convives

Votre manifestation relève d'une tarification forfaitaire

Les nouveaux forfaits de droit d'auteur

— Economie générale des nouveaux barèmes définie en concertation avec les représentants du secteur associatif

— Extension sensible du champ d'application du forfait

— Signature de 65 fédérations d'associations validant la nouvelle tarification, dont le Conseil Français des Confréries,

— 5 octobre 2011: présentation des nouveaux barèmes par le Président de la Sacem et le Ministre de la Culture et le Secrétariat d'Etat à la Jeunesse et à la Vie Associative réunissant les représentants des principales fédérations signataires.

Le partenariat Sacem – Conseil français des confréries

Comment bénéficier des avantages de l'accord ?

— Justifier de son adhésion au Conseil Français des Confréries auprès de votre délégation SACEM

— Déclarer préalablement la séance (15 jours avant),

— Pour les séances traitées au pourcentage,

→ signer un contrat général de représentation,

→ remettre les états des recettes,

— Régler les droits d'auteur dans les délais,

— Remettre un programme si prestation d'artiste-musicien, chanteur,

Peut-on obtenir une autorisation gratuite ou un don ?

Oui, dans certains cas :

— manifestations données au profit d'une cause humanitaire ou sociale (Restos du Cœur, soutien aux sinistrés de catastrophes naturelles, Téléthon...), une autorisation gratuite peut être délivrée lorsque ces manifestations sont organisées grâce au concours gracieux des artistes et des prestataires et que l'intégralité des recettes est reversée aux associations de soutien.

— lorsque la manifestation est organisée pour recueillir des fonds destinée à des œuvres sociales, un don peut être accordé.

— Le jour de la Fête de la musique, exceptionnellement, la Sacem accorde une autorisation gratuite aux organisateurs de concerts gratuits, au cours desquels les artistes, interprètes et musiciens se produisent sans être rémunérés.

Une déclaration préalable est toujours nécessaire

Philippe MATTELON, Département des Autorisations de Diffusion Publique, a remercié l'assistance et s'est tenu à la disposition des confrères qui sont venus le voir dans les heures suivantes.

Philippe MATTELON s'est entretenu avec de nombreux confrères.

Prochaine AG

Bernard Giraud de l'ambassade des Confrérie de Champagne Ardenne va organiser l'AG de 2013 à l'occasion du 10^{ème} anniversaire du festival des confréries au château de Sedan. L'AG aura lieu le vendredi 3 mai 2013 dans l'après-midi Le festival se tiendra les 4 et 5 mai 2013.

Lors du Conseil d'administration de la veille, les délégués avaient souhaité après de longs débats que l'AG en 2014 se tienne en Auvergne et que celle de 2015 se tienne dans les Pays de la Loire. Les autres options ont été remises à plus tard malgré la ferme intervention de la Présidente Solange Massenavette a longuement soutenu la proposition de la Provence qui finalement n'a pas été retenue.



Hadrien Lacoste et l'Union d'Auvergne organisera donc l'AG en 2014 et en 2015, l'AG se tiendra dans les Pays de la Loire.

En fin de réunion, conformément aux statuts, les représentants des régions dont les délégués étaient renouvelables cette année, ont donné comme à l'accoutumée la liste de leurs membres représentatifs.

L'Assemblée Générale s'est terminée avec beaucoup de retard empiétant ainsi sur l'horaire prévu par la confrérie des Goute-Boudins de Mortagne au Perche qui patientait pour faire partir son défilé.

**Sachez que le taux kilométrique pour les associations
Reste inchangé à 0.304€ le kilomètre pour 2011.**

Le Conseil et les groupements

Le système pyramidal de la fédération existe aussi au Conseil Français des Confréries, Fédération Officielle, puisque nous sommes une fédération.

Il y a à la base les confréries, puis un groupement régional ou plurirégional, puis l'instance nationale qui est la fédération. Cette fédération française des confréries a pris le nom, il y a six ans, de Conseil Français des Confréries, Fédération Officielle. Au dessus il pourrait y avoir une instance européenne quand il y en aura une qui acceptera toutes les confréries.

Dans une fédération sportive chaque adhérent paie sa cotisation au club et devient obligatoirement adhérent de la fédération avec le même tarif de cotisation fédérale pour

tous les clubs. La cotisation interne des clubs reste à leur discrétion. C'est le cas au Conseil Français des Confréries, Fédération Officielle où la cotisation est de 17€ uniformément alors que les cotisations aux groupements sont fort variables. Notre seule différence est que nous acceptons des indépendants dans les régions qui n'ont pas de groupement et que nous gardons les confréries qui nous avaient fait confiance avant l'adhésion de leur groupement au Conseil Français des Confréries. Elles sont fort peu nombreuses. Nous espérons que les trois régions qui n'ont pas encore de groupements en auront bientôt.

Nous avons d'ailleurs pris la suite de la Fédération Française des confréries. Nos logos et brochures reproduisent cette appellation.

CE QUI IMPLIQUE QUE LORSQU'UN GROUPEMENT ADHERE AU CONSEIL IL SE DOIT DE RESPECTER LES STATUTS, TOUTES LES CONFRERIES QUI RENTRENT DANS CE GROUPEMENT ADHERENT DE FACTO AU CONSEIL ET LA COTISATION DU GROUPEMENT INCLUS LA COTISATION AU CONSEIL QUI SERA ENSUITE REVERSE A L'INSTANCE NATIONALE

Rôle des délégués

Il n'est pas inutile de rappeler le rôle des délégués du Conseil Français des Confréries, Fédération Officielle, ce qui a été fait chaque année par la Présidente Solange Moreau-Massenavette.

Ces délégués sont les représentants du Conseil Français des Confréries dans leur Région et pour les indépendants les représentants des confréries qui n'adhèrent pas à un groupement. A eux de faire des recherches pour demander aux confréries d'adhérer tout d'abord à un groupement et de ce fait au Conseil Français des Confréries.

Les délégués doivent participer aux actions du Conseil Français des Confréries en les initiant, en les suscitant et surtout à tenir informé le bureau des activités confrérielles majeures dans leur région. C'est l'intermédiaire, l'interface, entre le Conseil Français des Confréries et les confréries locales.

Les délégués représentent le Conseil Français des Confréries dans leur région en accord avec la Présidente.

Aux délégués de soulager le bureau par leurs activités dans leur Région.

C'est aux délégués de faire remonter l'information pour qu'il y ait une coordination efficace et que des actions du même style au même endroit soit mutualisées.

Informations Ambassade Régionale et COFRACO

Des nouvelles de l'Ambassade des Confréries du Pays de la Loire

Certaines confréries de l'Ambassade dont la confrérie de l'Andouillette au Layon, avaient reçu des sollicitations pour adhérer au CEUCO (Conseil Européen des Confréries). Notre Confrérie a refusé d'en faire partie, la raison en étant le caractère antidémocratique de la démarche qui a été faite.

L'AG de l'Ambassade Régionale des Confréries a eu lieu le 2 avril à Faye d'Anjou.

Les événements prévus organisés par l'Ambassade Régionale des Confréries en 2012 sont :

- Les fourchettes en Fête le 27 mai à St Etienne du Bois (85)
- Le Festival des Vins de Loire à St Gilles Croix de Vie (85) du 19 au 22 juillet
- Le Festival de la Viande à Evron (53) du 31 août au 2 septembre
- L'inauguration de la Foire de Béré à Châteaubriant (44) le 7 septembre

- A confirmer, la Fête de la Gastronomie le 22 septembre
Un appel à la présence de dignitaires sera fait le moment venu.

Autre manifestation de prestige pour **L'Ambassade Régionale des Confréries des produits du Terroir et du Goût de la Région des Pays de la Loire** avec treize Confréries étaient invitées par les **Cuisineries Gourmandes** pour assister aux 4èmes Etats Généraux de la Restauration Traditionnelle Artisanale, le lundi 16 avril 2012, au **Ministère de la Culture**.

Cette journée a permis de faire le point sur les démarches et projets de valorisation de filière qualité artisanale de la terre à l'assiette :

- les démarches officielles de la filière qualité « de la terre à l'assiette »
- le patrimoine culinaire artisanal, son identité, sa transmission et sa défense
- la valorisation du patrimoine gourmand français, une nouvelle proposition touristique, le lancement des « SENTIERS DU PATRIMOINE GOURMAND FRANÇAIS »

Elle s'est inscrite sur les trois thèmes principaux : **Tradition, Savoir-faire et Patrimoine**.

Après l'ouverture officielle des Etats Généraux par Claude IZARD, Président des Cuisineries Gourmandes, qui rappelle que, pour être reconnu Cuisinerie Gourmande, il faut que les menus soient élaborés avec 70 % de produits frais et que 100% de la cuisine soit faite sur place, les premières thématiques de la journée sous forme de tables rondes animées par Jean Yves DUVAL, journaliste, se sont succédées en commençant par :

Les Démarches Qualité de la Filière de la Terre à l'assiette

- Marie- Lise MOLINIER, Directrice adjointe de l'INAO, Frédéric ERNOU, Qualité et alimentation assemblée permanente des Chambres d'Agriculture, Benoit REDOULES, association jeunes agriculteurs étaient les intervenants du premier débat sur « *Les produits agricoles sous signe Qualité et les spécialités régionales des métiers* »
- Robert TOUCHET, Vice-président des Cuisineries Gourmandes, Francis ATTRAZIC, Président AFMR, (Association Française des Maîtres Restaurateurs), Olivier MOLTER, chargé de Mission Bureau Veritas Certifications ont été les intervenants du deuxième débat sur : « *la restauration Traditionnelle* ».
- Alexis GOVCIYAN, Directeur de l'ISM, (Institut Supérieur des Métiers) Olivier GAUBE du GERS Lapparra Orfèvre sont intervenus dans le dernier débat de la matinée sur : « *l'Art de la Table, entreprise du Patrimoine vivant* ».

Madame Sylvie FLAURE du Cabinet du Ministre de la Culture Chargée de la mission gastronomie clôturait la matinée, non sans rappeler la reconnaissance du repas gastronomique des français au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO.

Un excellent buffet, dont figuraient en bonne place les produits amenés par les Confréries de la région des Pays de la Loire, était préparé par les Chefs des Cuisineries Gourmandes et présenté aux participants. Le Ministre de la Culture, Frédéric MITERRAND, a été accueilli par Claude IZARD et Robert TOUCHET, ce fut certes une courte apparition, mais Le Président de l'Ambassade a pu quand même lui présenter les Confréries présentes. Jean Pascal GODINEAU, de la Confrérie des Bien Faye du Layon, lui a offert un coffret en forme de lingot d'or comportant une bouteille de Bonnezeaux, millésime 1996 qui avait été consacré en 2004 meilleur vin du monde.

Après ce côté très convivial, apprécié par les participants, les travaux animés par Jean Yves DUVAL reprenaient. Le second thème de la journée était :

Le patrimoine Culinaire son identité, sa transmission et sa défense

Marie Paule SANS-CHAGRIN, chargée de mission tourisme culturel et territoires ruraux au ministère de la Culture était présente pour les travaux de la seconde partie.

- Le Premier débat: sur *« le patrimoine culinaire des savoirs faire et des valeurs à transmettre grâce au Conservatoire des Traditions Culinaires »* avait comme intervenants :Frédéric LESCIEUX, Président Confédération des pâtisseries, Robert TOUCHET, Maître d'Apprentissage, Thierry PEAN DGIS,(Direction générale de la compétitivité, de l'industrie et des services), Gérard GUY, Président CPIH,(Confédération des Professionnels Indépendants de l' Hôtellerie), Claude IZARD, Conservatoire des Traditions Culinaires.
- Hervé MICHELS, Président des Cuisineries Gourmandes de Loire Atlantique, Alain BASTIN, Président de l'Ambassade Régionale des Confréries de la région des Pays de la Loire et Benoit REDOULES, « Ail Rose de Lautrec », étaient les intervenants du second débat de l'Après-midi sur : *« Le Patrimoine Culinaire : une vie sociale et culturelle entretenue »*
- Le troisième débat : *« L'image et les mots de l'artisanat doivent rester aux artisans, halte à la contrefaçon »* avait comme intervenants Perigo LEGASSE, Journaliste, (très engagé qui a été fortement applaudi), M et Mme Jean Claude THOMASSON, artisan charcutier. Ce débat fut parfois musclé....

Le dernier thème de l'Après- midi :

La valorisation du patrimoine culturel, un des axes du programme National de l'Alimentation,

une proposition touristique « les sentiers du patrimoine Gourmand français

En présence d'Eric ZUNINO, du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

- *le premier débat de cette thématique : « le principe : fédérer les acteurs engagés dans des démarches qualité officielles »*
- *Le second débat portait sur « les produits sous label, les recettes patrimoniales, une attente : un repère pour les touristes et les consommateurs, un projet émanant des vrais acteurs du patrimoine culinaire valorisant leur propre travail ».*
- *Jacques AUGUSTIN, Direction du tourisme, Jean Louis CAZAUBAN, Vice Président APCA, (Association Permanente des Chambres d' Agriculture), animaient le dernier débat portant sur « une proposition touristique s'appuyant sur un réseau d'hommes et de femmes »*

« présentation d'un sentier du Patrimoine Gourmand ».

Claude IZARD, clôturait ces 4èmes Etats généraux en soulignant la qualité des débats parfois « musclés ».

Il a insisté sur un souhait qui lui est cher, voir se multiplier en France les Sentiers du Patrimoine Gourmand Français dont les fondements sont les suivants :

- ✓ **Une recette** du patrimoine régional.
- ✓ **Un professionnel** reconnu certifié Qualité « Cuisinerie Gourmande ».
- ✓ **Une histoire** façonnée par les hommes à travers les paysages, les sites remarquables ou les fêtes locales.

Le Président de l'Ambassade remercie les Consœurs et les Confrères qui se sont déplacés au Ministère de la Culture pour ces 4èmes Etats Généraux des Cuisineries Gourmandes. C'était une première pour les Confréries d'y être associées. Le Président n'oublie pas de remercier Charles Peltier et Robert TOUCHET d'avoir invité des Confréries de la Région à leurs travaux. En tenue, avec leurs couleurs, elles ont été très remarquées au moment du banquet par le Ministre et les journalistes.

Liste des Treize Confréries de l'Ambassade présentes :

L'Académie du Châteaubriant

La Confrérie des Bien Faye du Layon

La Confrérie des Buveux de Bernache

La Confrérie du Canard de Challans

La Confrérie des Chevaliers Raisvins

La Confrérie des Compagnons Vignerons de Joachim du Bellay

La Confrérie des Fins Gourmets du Comté d'Olonne

La Confrérie des Fiefs Vendéens

La Confrérie de la Fouasse du Vignoble Nantais

La Confrérie Gastronomique de l'Andouillette au Layon

La Confrérie des Panses à Oie

L'Ordre National des Gastronomes Barbus et Moustachus

La Confrérie des Rillauds d'Anjou et Vins de Brissac

L'Ambassade était représentée par son secrétaire général et son Président.

Au total 30 Consoeurs et Confrères ont assisté à cette journée mémorable

Un site Internet pour votre confrérie 30 € par an pour quatre pages

L'Ambassade des Confréries de la région Centre relance l'opération Mini sites car il semble que ces sites, assez peu coûteux, soient essentiels pour la communication de nos confrères

Nous vous signalons seulement que nous avons demandé à Ludovic Lamarque s'il souhaitait reprendre cette initiative.

Pendant quelque temps il était submergé de travail mais à partir de fin juin il pourra nous consacrer plus de temps

On vous propose donc par le biais de Ludovic Lamarque info@confreries.org la création d'un mini site à des conditions avantageuses pour votre confrérie.

Ce mini site de quatre pages pour les membres de l'Ambassade ne vous coûtera que **30€ par an.**

Lorsque l'on parle de page il s'agit bien entendu de feuillet

Quatre pages, c'est déjà beaucoup et il vaut mieux en rester à l'essentiel pour que les visiteurs de votre site puissent lire vraiment l'essentiel de vos motivations.

Pour cela vous aurez :

Une inscription dans annuaires confréries avec un lien vers votre site et un lien vers votre adresse e-mail.

Le nom de domaine de votre confrérie sous la forme

« nomdevotreconfrerie.confreries.org »

L'hébergement

Une mise à jour par an

Il vous faudra envoyer plusieurs photos de bonne qualité et des textes soit par mail, soit par poste aux adresses que vous trouverez plus loin

Nous vous conseillons le schéma suivant :

Une présentation de votre confrérie avec la date de votre chapitre

Une présentation des produits qui vous honorent

Ensuite un historique, une recette, une explication de votre emblème, votre chant ou votre poème, à votre choix

Plus il y en a moins on lit.

Il faut rester simple et clair pour avoir une communication efficace

Vous pouvez également avoir un site plus important qu'il faut négocier avec Ludovic LAMARQUE à l'adresse info@confreries.org

N'oubliez pas de joindre les photos et les documents pour le site

Annuaire confréries

Si vous avez un mini site vous êtes automatiquement inscrit à Annuaire Confréries un site qui collabore avec l'Ambassade.

Sinon vous pouvez vous inscrire à ce site en allant sur <http://www.mirabelle-design.com/annuaire-confreries/>

L'inscription pour le module de base est gratuite et donc nous ne pouvons que vous inviter à vous y inscrire.

C'est un complément à nos deux sites

Ouvrages de référence

Une partie de l'inventaire du patrimoine culinaire de la Région centre est maintenant publié

« Produits du terroir et recettes traditionnelle »

La région Centre a publié l'inventaire de son patrimoine culinaire, " Une dimension culturelle essentielle " pour tous ceux qui œuvrent pour la sauvegarde du patrimoine gastronomique

« L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France - Centre » est publié aux éditions Albin Michel. Des déclinaisons numériques sont à l'étude par la Région Centre.

L'inventaire du patrimoine culinaire de la France est donc maintenant terminé. Chaque Région a son livre sauf La Réunion.

Le conseil y a participé en donnant la liste de tous les produits défendus par des confréries.

Pour mener l'enquête, de nombreux spécialistes des grandes catégories de produits, dont le Conseil Français des Confréries, et des chercheurs du CNRS. Cet inventaire qui n'est pas exhaustif, répond à des critères précis permettant de garantir le sérieux du travail effectué.

Les produits doivent refléter une tradition historique ancrée dans un territoire « Il faut que les produits soient commercialisés, qu'ils aient une profondeur historique, avec une ancienneté d'au moins 50 ans, enracinés localement, une certaine notoriété, un savoir-faire particulier. »

Outil de connaissance et de reconnaissance de la richesse du patrimoine culinaire du Centre, cet ouvrage a, de fait, valeur de transmission pour les générations futures.

Autres Documents de référence

Souvent nous vous signalons des ouvrages dignes d'intérêt. Avec un livre sur la vinification de vins sans sulfites.

C'est assez étonnant pour vous le signaler

Vin sans sulfites

Une nouvelle vision de chacune des étapes clés de la production du vin
Dans le contexte actuel de la normalisation européenne des vins biologiques, la question du dosage du sulfite est au cœur du débat. Ce « premier traité de vinification sans sulfite » est un excellent outil pour nourrir cette réflexion technique et ouvrir l'esprit vers d'autres pratiques possibles. Cet ouvrage très complet fait le tour de la question.

Une conviction : il ne suffit pas de décréter l'abandon du sulfitage !

L'auteur est porté par la conviction que produire du vin sans sulfite demande de redoubler de rigueur. La baisse des sulfites doit être planifiée et réfléchie dans une stratégie de vinification où chaque étape est préparée au non-sulfitage. Arnaud Immélé partage ainsi sa longue expérience, ordonne ses observations et fait référence à de nombreux travaux de recherche et bancs d'essais.

Un fils conducteur : questionner et apporter des solutions concrètes

Au fur et à mesure des chapitres, chacune des étapes clés du processus œnologique - de la récolte jusqu'à la mise du vin en bouteille et la conservation du vin - sont scrutées et questionnées en se concentrant sur l'usage du sulfite. L'on comprend bien alors comment certains usages de confort sont assez simples à supprimer, et pourquoi d'autres étapes demandent en revanche plus d'attention.

Ces moments critiques dans la réduction de l'apport en SO₂ sont largement détaillés, au cours de cet excellent outil de travail et des solutions concrètes sont recommandées. C'est notamment le cas pour les différentes vinifications des vins blancs Sauvignon, Chardonnay, liquoreux, effervescents et rouge. Une partie conséquente traite également de l'étape de mise en bouteille et du bouchage.

De très nombreuses questions sont abordées au cours des 300 pages : Toxicité du SO₂, Que pense le consommateur du sulfite ? Quel rôle possible peuvent jouer les levures, les bactéries lactiques, les tanins, les enzymes, le charbon de bois etc. dans une démarche de réduction des apports en SO₂ ? Que se passe-t-il sur des vins de longue garde sans sulfite ? etc.

...vers une autre approche possible de l'œnologie

Au-delà de l'élimination des sulfites, ce qui rend cet ouvrage particulièrement intéressant et même passionnant, c'est que l'on y découvre une autre approche de l'œnologie et des propositions pour l'élaboration de meilleurs vins, pour une meilleure expression du terroir et de la typicité.

Dans la même collection

Des sols viticoles à la couleur et aux arômes des vins

Trait d'union vers la qualité

Traité de viticulture et d'œnologie durables

Oxygène et vin

Du rôle de l'oxygène à la technique de micro-oxygénation

Troubles et dépôts des boissons fermentées et des jus de fruits

Aspects pratiques du diagnostic

De la vigne à la cave

Évaluation de la quantité et de la qualité d'une récolte

Édition Française

Auteur Arnaud Immélé, œnologue

300 pages

OENOPLURIMEDIA

Château de Chaintré

Cidex 453 bis

71570 CHAINTRÉ

FRANCE

infos@mail.oeno.tm.fr

www.oeno.tm.fr

Voici quelques éléments du dossier de presse de la Fête de la Gastronomie édition 2012.

Ce dossier est destiné à vous présenter le déroulement de la deuxième édition de la fête dans ses divers aspects. Cette année le parrain de la Fête de la Gastronomie est Michel Guérard, un des plus anciens chefs 3 étoiles de France et inventeur de la cuisine minceur, dont vous pourrez trouver le discours un peu plus loin.

La thématique de cette édition, choisie par un vote du public, est Terroirs : tradition et création.

De plus, le site internet de la fête est mis à jour, ouvrant ainsi la session des modalités d'inscription.

Le thème 2012

Terroirs : tradition et création

A l'initiative de Frédéric Lefebvre, Secrétaire d'Etat en charge du commerce, du tourisme et de l'artisanat, les Français et les amateurs de gastronomie française du monde entier ont été consultés sur le choix du thème de la deuxième édition de la Fête de la Gastronomie via internet et facebook.

Avec 58 % des suffrages et plus de 45 000 votants, c'est le thème « Terroirs : traditions et création » qui a été choisi parmi les 3 thématiques proposées (Eloge de la main ; Cuisinons ensemble).

Les Français, amoureux de gastronomie, sont donc invités à mettre à l'honneur et à célébrer la diversité et la créativité des terroirs. Leur histoire et leur modernité sont des représentations d'une gastronomie française riche, vivante, fortement ancrée territorialement et nourrie par les traditions.

L'acte culinaire est un propos avant tout social et culturel. Le terroir, notamment dans sa tradition, montre sa capacité à être vivant et revisité en permanence. Il peut aussi intégrer d'autres cultures et d'autres pratiques.

La préservation de la diversité des produits issus des terroirs permet aux créateurs d'avoir une palette plus large pour une création plus riche.

2012 : la fête à l'international

Depuis de nombreuses années les chefs Français portent haut les couleurs de la Gastronomie Française dans le monde entier. Grâce aux talents des chefs, des artisans de bouche et des professionnels du secteur, la Gastronomie française s'exporte et vit hors des frontières au quotidien.

C'est donc tout naturellement que la Fête de la Gastronomie, dès sa première édition en 2011, s'est exportée: une quarantaine de restaurants d'Afrique du Sud proposant une carte Française se sont associés à la célébration; l'institut Franco-Japonais de Yokohama a proposé un piquenique composé de mets français; à Montréal, le comité martiniquais du tourisme, « La Martinique

gourmande », a proposé aux clients de partager « les couleurs, les arômes et les saveurs de la Martinique ».

En 2012, La Fête de la Gastronomie intensifie sa présence à l'étranger sur deux villes-phares : New-York et Tokyo (les Etats-Unis et le Japon sont les deux pays les plus étoilés avec la France au guide Michelin).

Les chefs et les artisans, ainsi que tous les talents présents sur place sont déjà mobilisés pour créer de grands projets.

2012 verra émerger de nouveaux événements ambitieux dans ces deux villes.

New York se dote également d'un comité de pilotage coordonné par la Commissaire Générale qui réunira tous les acteurs de la Gastronomie locale. Pique-nique, banquets, démonstrations culinaires, échanges de techniques et de pratiques, expériences culinaires et animations dans les restaurants, chez les artisans, dans les grands magasins, dans les ambassades et chez les particuliers sont au programme.

La Fête de la Gastronomie

La gastronomie française est vivante. Elle est depuis toujours un ciment social qui unit les Français au moment des repas, et un sujet de conversation qui anime les débats.

La cuisine est mise en avant dans le cadre de la Fête de la Gastronomie, un événement convivial et généreux à l'occasion duquel le grand public et les professionnels de la gastronomie se rencontrent pour célébrer cet élément identitaire incontournable de notre patrimoine commun. Organisée chaque année, le premier jour de l'automne, elle permet de mettre en avant la gastronomie dans sa diversité, à travers les différents acteurs du secteur, les produits et les savoir-faire et de convier les amateurs – curieux ou passionnés – à profiter de toute la richesse de la gastronomie, dans toute la France.

Créée par Frédéric Lefebvre, Secrétaire d'État chargé du Commerce, de l'Artisanat, des Petites et Moyennes Entreprises, du Tourisme, des Services, des Professions Libérales et de la Consommation, la Fête de la Gastronomie a permis l'émergence de nombreux projets, variés et originaux, autour desquels les Français ont pu partager des moments d'échange et de convivialité.

La Fête de la Gastronomie offre aux collectivités territoriales une opportunité de stimuler l'économie et le tourisme. Elle est un outil de promotion du territoire et de mise en valeur de l'économie locale, de l'artisanat à l'industrie. Son périmètre dépasse le champ de la gastronomie et trouve sa place dans une stratégie plus globale de mise en valeur des métiers, des produits, des formations professionnelles et bien sûr du tourisme et des territoires.

La Fête de la Gastronomie fait l'objet d'une coopération interministérielle - le ministère de l'Économie, des Finances et de l'Industrie étant notamment associé aux ministères de l'Éducation nationale ; de la Culture; des Solidarités et de la Cohésion sociale ; de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité ; de l'Aménagement du territoire - pour développer des actions transverses, à fort impact, touchant un large public.

En partenariat avec Atout France¹, la Fête de la Gastronomie contribue à la promotion de la gastronomie française à l'étranger et participe pleinement à l'attractivité de notre pays et du succès de sa politique touristique.

¹ Agence de développement touristique de la France

Toutes les facettes de la gastronomie

La Fête de la Gastronomie implique de très nombreux secteurs, reflétant la diversité de la gastronomie et de ses acteurs en France :

Tourisme

Collectivités territoriales

Arts de la table

Agriculture

Hôtellerie - Restauration

Industrie agroalimentaire

Pêche

Formation professionnelle

Cuisine amateur

Confréries

Viticulture

Alimentation de détail

Alimentation de gros

Marchés

Restauration collective

...

La Fête de la Gastronomie c'est aussi :

Un comité de pilotage regroupant près de 80 membres (fédérations professionnelles, ministères, industriels, écoles hôtelières, médias, personnalités...)

7 commissions thématiques : Grands Chefs, Arts de la Table, Produits, Cuisine amateur, Vins et spiritueux, Médias et Restauration

Une thématique, des valeurs fortes

Une thématique

Valoriser chaque année une thématique porteuse de sens et fédératrice

Un fil conducteur qui permet de décliner les idées, les concepts, les réalisations, et de créer des synergies entre tous les acteurs du secteur

Pour 2012, les internautes ont été invités à voter pour choisir la thématique de la deuxième édition.

Deux valeurs essentielles

Convivialité

Le repas comme vecteur de plaisir, de communication et de partage.

La convivialité permet d'échanger ses créations et ses perceptions de la gastronomie, et de créer des occasions de rencontre par la découverte de la cuisine et des produits.

Générosité

La Fête de la Gastronomie, c'est un évènement et des lieux multiples pour partager une expérience forte et originale.

C'est une journée pour montrer la capacité des métiers à faire découvrir des produits, des savoir-faire, des plats, des recettes.

Parce que la gastronomie, c'est donner à voir, à goûter, à partager.

Bilan de l'édition 2011

2011 fut l'année fondatrice de la Fête de la Gastronomie.

Professionnels et particuliers se sont emparés de cette manifestation naissante et ont participé aux milliers d'événements organisés sur l'ensemble du territoire national, y compris en Outre-mer... et même au-delà

! Certains pays du bout du monde (Japon, Afrique du Sud...) et les contributeurs des réseaux sociaux ont aussi pris part à la Fête de la Gastronomie.

Chiffres-clés de la première édition de la Fête de la Gastronomie :

6 000 projets labellisés

75 000 professionnels participants

133 000 consultations du site

1 832 retombées presse

5 700 fans Facebook

98 départements participants

Evénements dans près de 2 000 villes

98% des Français pensent que la Fête de la Gastronomie doit être renouvelée

Quelques exemples de projets développés en 2011 :

Banquets

Cours de cuisine

Ateliers découverte

Pique-niques

Visites d'entreprise

Dégustations

Menus spéciaux

Rencontres avec les chefs

Annexes

Un site internet dédié à la Fête

Un module de géolocalisation interactif pour trouver les événements les plus proches de chez soi

Un formulaire en ligne pour que les internautes du monde entier puissent proposer leur propre événement et soient référencés

Des actualités illustrées pour suivre la préparation de la fête

Des informations originales pour tout savoir sur la gastronomie

Un kit de communication pour permettre à tous d'afficher les couleurs de la Fête de la Gastronomie

www.fete-gastronomie.fr

Une page Facebook pour rassembler

Les réseaux sociaux, lieux de communication et d'échanges pour :

Créer et **fédérer une communauté** autour de la Fête de la Gastronomie, regroupant l'ensemble des acteurs et le grand public

Offrir le cadre de la page comme **espace de publication** aux organisateurs d'événements labellisés

Permettre l'**échange** entre les participants sur des sujets en affinités avec la gastronomie (sondages, questions ouvertes, partage d'expérience, etc.)

Proposer du **contenu différenciant** ou des événements spécifiques à la communauté en formation (vidéos, quiz, etc.)

www.facebook.com/fete.gastronomie

La Commissaire générale de la Fête de la Gastronomie

Frédéric LEFEBVRE a nommé Sophie MISE Commissaire générale à la Fête de la Gastronomie.

La Commissaire générale a pour mission de piloter, d'animer, d'organiser et de coordonner les projets avec tous les acteurs concernés. Elle permet que les différents acteurs puissent travailler conjointement et aide également à susciter les créations de projets, à les encourager et à les porter.

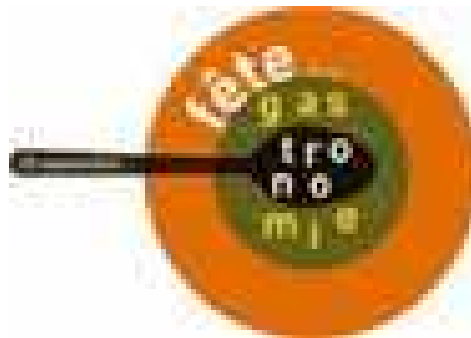
Elle est à votre disposition pour vous rencontrer et intervenir sur vos différents événements – salons, forums, colloques...– pour évoquer la Fête de la Gastronomie et partager son expérience de la première édition.

Sophie Mise est passionnée de cuisine et de gastronomie depuis toujours, et plus particulièrement par les arômes et les savoir-faire.

Près de 20 ans d'expérience dans l'évènementiel culturel, la communication, le marketing et la culture l'ont finalement conduite à la rencontre de sa passion.

Sophie Mise

sophie.mise-lebouleise@finances.gouv.fr



LA GASTRONOMIE FRANCAISE ET LES ARTS, EN FETE

Château Monument de Vignoble a le plaisir d'annoncer les **Lauréats** du concours de création artistique organisée dans le cadre de la **1ère Fête de la gastronomie**.

Cette manifestation a été l'occasion de réunir des maitres culinaires et des artistes ayant eu le talent de valoriser la beauté de la gastronomie sous toutes ses formes ainsi que celle des Arts de la table.

Les œuvres retenues pour concourir ont été présentées dans **l'anonymat** sur le site www.chateau-monument-vignoble.fr, les internautes étant invités à porter leur choix sur l'œuvre préférée et ainsi permettre de décerner les **Prix du public** : Gastronomie, Arts de la Table et de L'humour culinaire.

Ils récompensent des créations d'une grande diversité d'expressions artistiques et qui sont le reflet de la remarquable créativité des artistes culinaires et de ceux des Beaux-arts.

Prix Gastronomie

1^{er} Prix – Le duo **Marc Haeberlin** - Chef **3** étoiles Michelin à l'Auberge de l'Ill à Illhaeusern 68

www.auberge-de-l-ill.com - www.lesgrandestablesdumonde.com

Olivier Lelong – plasticien photographe 67 Strasbourg

o.lelong@wanadoo.fr

Œuvre « **L'anatomie de la mousseline de grenouilles Paul Haeberlin** »

Photomontage numérique

2^{ème} Prix – Le duo **Fabien Pairon** - Meilleur Ouvrier de France. Atelier G traiteur à Fontaine la Gaillarde 89

Patrick Doutres – sculpteur métal, Vaulx en Velin 69

www.atelier-g-traiteur.com www.dpc-creations.com

Œuvre « **Buffet du concours MOF 2011 avec Léon ma mascotte** ».

2^{ème} Prix ex aequo – **Blandine Pette** - Peintre. Pays Bas. www.blandine-art.com

Œuvre « **Un dimanche au Château de Brézé** » Vinorel **peinture au vin**.

3^{ème} Prix – **Ann Elizabeth Schlegel** – Peintre. USA www.annelizabethschlegel.com

Œuvre « **Coq à ma façon** » - peinture huile sur bois.

Prix Arts de la Table

Patrick Doutres – sculpteur métal, Vaulx en Velin 69 – www.dpc-creations.com

Œuvre « **Le grand paon** » Pièces d'orfèvrerie soudées à l'argent.

Prix spécial de l'Humour Culinaire

Caroline Bonfils – sculpteur, créateur de chimères, Laizy 71.- carolinebonfils@live.fr

Œuvres La préparation culinaire « **Baron de lapin en habit vert** » La sculpture

« **Baron en habit vert** ».

Ont aussi été distingués :

* Le duo **Christian Morisset** – Chef **1** étoile Michelin au Figurier de Saint Esprit à Antibes 06 -

www.restaurant-figurier-saint-esprit.com

Hélène Halbert – peintre - Antibes 06 – www.halbert-peintre.com.

Œuvre « **Variation autour des fruits rouges** »

* Le désigner culinaire **Sergatti** - Vasselay 18 – www.sergatti.com

Œuvres « **La démonstration** » huile sur toile et « **Croco chef** » Photo tirage en diasec.

L'**exposition virtuelle** des œuvres lauréates et distinguées est à découvrir sur www.chateau-monument-vignoble.fr **jusqu'au 22 Septembre 2012**, date de la Fête de la gastronomie et de l'ouverture de la 2^{ème} édition du concours de « La gastronomie française et les arts, en fête ».

Contact : Jacques Kimmel Château Monument de Vignoble 5 Traverse du Mont Fleuri 06600 Antibes. Tél. 06.12.29.11.55 Courriel – cmv.k@orange.fr Site www.chateau-monument-vignoble.fr



**Une information
pratique sans
garantie du
Conseil**



Nous pouvons confectionner sur mesure et selon la demande du client et du modèle.

Les broderies sont faites dans nos ateliers à Luxeuil Les bains également.

Michella NAAS

Assistante Commerciale

ATELIER COLIN

Tel : 03 84 93 85 15

Email : michella.ateliercolin@gmail.com

**Voilà pour ce bulletin de
Conseil Français des Confréries
Merci de l'avoir lu**



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, 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 sommes intervenus pour que les confréries soient reconnues patrimoine mondial de l'Unesco dans le cadre de la gastronomie française. Seul nous ne l'aurions pas 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.



FICHE D'ADHESION AU 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.....

Adhérez-vous à un groupement régional de confréries ?

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 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

LA COTISATION 2012 EST DE 17€

ANNEXES

NOUVEAU CONTRAT SACEM

SACEM

Madame Solange MASSENAVETTE
Présidente du CONSEIL FRANCAIS DES
CONFRERIES
8 rue de la Poste 36110 VINEUIL

Objet : LETTRE-ACCORD
- NOUVEAU BARÈME FORFAITAIRE SIMPLIFIÉ
« Repas en musique forfait libératoire »

Madame la Présidente,

Depuis plusieurs années, la Sacem a développé une politique de simplification de ses tarifs et procédures, concrétisée notamment par la mise en oeuvre de « forfaits libératoires ».

Ainsi, pour de nombreuses séances d'économie modeste (de type bals, concerts, repas dansants, banquets, kermesses...) un organisateur peut d'ores et déjà, en une seule démarche (téléphone, courrier, internet), déclarer sa séance, connaître le montant de la redevance d'auteur afférente et s'en acquitter. Cette procédure, instaurée en 1998 et largement étendue par la suite, a rencontré un réel succès.

A partir de ce constat, nous avons décidé de poursuivre dans cette voie en étendant de manière très significative le champ d'application de la forfaitisation des redevances de droits d'auteur.

Aussi, nous avons le plaisir de vous informer qu'une gamme élargie de séances va désormais pouvoir relever de cette procédure simplifiée. S'agissant de votre protocole d'accord, le barème suivant est concerné Barème « repas dansants et repas spectacles » et « Banquets » : ces tarifications sont désormais réunies, en un seul barème, sous la rubrique générale « repas en musique ». Il est applicable à toutes les séances réunissant un maximum de 200 convives et dont le prix du repas ne dépasse pas 40 €.

Ainsi, ce sont au total, au plan national, quelques dizaines de milliers de séances supplémentaires qui devraient bénéficier de la procédure simplifiée. Nous avons veillé à maintenir un équilibre général dans l'économie des forfaits, en accordant une attention particulière au cas des organisateurs de séances les plus modestes.

Nous avons le plaisir de vous transmettre en annexe le barème correspondant.

Bien entendu, en justifiant de leur adhésion à votre fédération, vos adhérents bénéficieront sur ces forfaits libératoires de la tarification réduite de 12,50 % (figurant sous la colonne TR des grilles ci-jointes).

Nous vous informons que cette réforme entrera en vigueur dans le courant du mois de septembre 2011.

Dans l'immédiat, nous souhaitons requérir de votre part une validation formelle -de ces nouveaux tarifs afin d'engager sans tarder, les premières opérations de communication inhérentes à cette importante réforme.

A cet effet, nous vous remercions de bien vouloir nous retourner un des deux originaux de la présente LETTRE-ACCORD, dûment revêtu de votre signature, précédée des mentions manuscrites

« BON POUR ACCORD SUR LES NOUVEAUX BARÈMES FORFAITAIRES » et « LU ET APPROUVÉ ».

Dans les semaines suivant la réception de cette lettre-accord, nous vous adresserons, pour la bonne forme, les documents nécessaires à l'actualisation des termes de notre protocole d'accord.

Comptant sur votre implication à nos côtés, pour l'efficacité de notre partenariat, nous vous prions de croire, Madame la Présidente, en l'assurance de notre considération distinguée.

Fait à Neuilly sur Seine, le 2011

Madame Solange MASSENAVETTE
PRÉSIDENTE DU CONSEIL FRANCAIS DES
DES CONFRERIES

LUCIEN QUESNEL
DIRE TEUR DU DÉPARTEMENT
AUTORISATIONS DE DIFFUSION PUBLIQUE

NB : les tarifs forfaitaires mentionnés dans le nouveau barème concerne exclusivement les redevances d'auteur perçues par la SACEM au titre de l'utilisation de son répertoire. Ils n'intègrent pas le montant de la rémunération équitable revenant, en cas d'utilisation

DETERMINATION DES FORFAITS

Forfaits TTC par manifestation												
Prix du couvert (service compris)	Nombre de convives											
	Jusqu'à 100				Jusqu'à 150				usq			
	TG		TR		TG		TR		TG		TR	
	MV	ME	MV	ME	MV	ME	MV	ME	MV	ME	MV	ME
Jusqu'à 15 €	63	75	40	50	94	113	65	75	125	156	85	105
Jusqu'à 22 €	94	113	65	75	169	206	115	140	225	281	155	195
Jusqu'à 30 €	113	138	75	95	219	269	150	185	313	388	215	270
Jusqu'à 40 €	138	169	95	115	275	344	190	240	375	469	260	325

Si la manifestation est organisée à la fois avec de la musique vivante (*orchestre, musiciens, artistes*) et de la musique enregistrée et/ou des programmes audiovisuels, la redevance est calculée proportionnellement à la durée d'utilisation de chaque mode de diffusion.

Les diffusions de musique enregistrée au cours d'un repas en musique sans spectacle sont assujetties à la rémunération équitable due à la Spré qui a chargé la Sacem d'en assurer la perception.

Les forfaits présentés ci-dessus n'intègrent pas cette rémunération équitable, dont le montant est calculé, jusqu'au 31 janvier 2012, par application du taux de 45,50 % sur le montant hors taxes des droits d'auteur qui vous sont demandés, avec un minimum annuel réduit égal à 45 € pour les manifestations non commerciales.

LEXIQUE

1 DEFINITION DU BUDGET DES DEPENSES

Il est constitué :

– du budget artistique :

salaires / cachets des personnels artistiques,

charges attenantes aux rémunérations susvisées, • frais de déplacement ;

des frais techniques :

frais technico-artistiques (sonorisation, éclairage, décors scéniques, costumes, location d'instruments et/ou de matériel de concert),

frais matériels d'accueil des artistes et du public (relatifs à la structure d'accueil -salles, chapiteaux, champs clos, voies publiques, parquets- ; à la structure scénique -podium, scène- ; à l'accueil du public et à l'aménagement de l'enceinte de la manifestation -chaises, tables, gradins, barrières-) ;

des frais de publicité

+ affiches, tracts, mailings,

médias,

véhicules publicitaires.

2 REDEVANCE FORFAITAIRE MINIMALE

Le montant de la redevance forfaitaire minimale (musique vivante) s'établit ainsi :

TG		TR	
HT	TTC	HT	TTC
50,82E	54,13 €	35,57 €	37,89 €

Validité jusqu'au 31/12/2011

3 ABREVIATIONS

TG (Tarification Générale) : tarification appliquée aux organisateurs ne bénéficiant pas de la réduction de 20 % pour déclaration préalable de la manifestation.

TR (Tarification Réduite) : réduction de 12,5 % réservée aux organisateurs adhérents de la Fédération ayant déclaré préalablement la manifestation.

MV : Musique vivante

ME : Musique enregistrée

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

Vous trouverez sur le site www.conseil-francais.confreries.org dans la page documentation les avantages que nous accorde la MACIF à savoir une assurance à prix de groupe pour les confréries qui n'ont pas un gros budget, sinon nous contacter.