



*Confréries de France*  
*Bulletin de liaison*  
*et d'Information du*  
*Conseil Français des Confréries*  
*Fédération Officielle*  
**décembre 2013**

**Editorial de la Présidente Solange Massenavette**

Année faste pour les uns, néfaste pour d'autres, mais pour tous 2013 va bientôt laisser la place à 2014 avec l'espoir d'un avenir meilleur.

Pour le Conseil, pas d'événements majeurs ou de grandes nouvelles, mais toujours un travail constant.

En ces temps de morosité, il nous faut nous serrer les coudes et surtout conforter notre convivialité.

Le temps est à l'individualité et c'est regrettable. Mettons à profit nos compétences et partageons-les !

Il est dommage que certaines confréries œuvrent en solo. Ne faisons pas de compétition entre nous !

Notre passion pour la promotion de nos terroirs et de nos richesses culinaires et vineuses, perpétue notre histoire.

Faisons la trêve des confiseurs, passons en 2014 le mieux possible

Et recevez tous mes meilleurs vœux de santé, de bonheur avec l'espoir de se retrouver encore de nombreuses fois.

Avec toutes mes amitiés.

Solange Massenavette



*Joyeux Noël et Bonne Année*

Confréries de France

8, rue de la Poste 36110 Vineuil

Tél. : 02.54.36.64.08

**[smberry2@neuf.fr](mailto:smberry2@neuf.fr)**

Directrice publication : Solange Massenavette

IPNS Rédigé, réalisé, envoyé ou tiré par

Edmond-Louis Simoneau [elsimoneau@aol.com](mailto: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.



---

## Au sommaire :

Prochaine Assemblée Générale à Clermont Ferrand, le samedi 5 avril  
Fête de la Gastronomie à la Française Le bilan

Cité de la gastronomie ou plutôt Cités des gastronomies  
Rungis : Une ministre, Nicole Bricq à l'inauguration du bâtiment gastronomie  
**Colloque de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation  
Alimentation, cuisine & identité(s) en région Centre les 12 & 13 décembre 2013**

La vie du Conseil  
Appel à cotisations  
Précision sur les statuts  
SACEM et réveillons de Noël et fin d'année  
Petites réflexions sur la vie des confréries  
Un disque avec les chansons des confréries  
Communication à la télévision  
Une initiative en faveur des confréries bachiques  
Des nouvelles du vin et de la maladie du bois  
Spécial confréries

**La sécurité sur le net**

**Vos articles et la vie de vos régions seront les bienvenus**

---

**Vous êtes conviés à la prochaine assemblée générale se tiendra à  
Clermont Ferrand, capitale de l'Auvergne, à l'espace Polydôme  
le samedi 5 avril 2014**

Rapport moral  
Rapport financier  
Rapport d'activité

Questions diverses déposées à l'avance

**L'Union des Confréries d'Auvergne se charge de l'organisation de  
cet évènement.**

[www.confriesdauvergne.fr](http://www.confriesdauvergne.fr)

---



## Fête de la Gastronomie à la Française

**La fête de la gastronomie a eu lieu sur trois jours le  
week-end du 22 septembre 2013**



**Des banquets populaires se sont tenus partout en France pour permettre à  
tous les habitants de s'associer à la Fête.**

Le banquet, c'est l'essence même du repas. De l'Antiquité avec le banquet de Platon au repas gastronomique des Français inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO en 2010, en passant par Rabelais et ses festins gargantuesques, cette exception culturelle est un moment particulier : cuisiner, être à table ensemble, assis, partager des mets simples et chaleureux dans une ambiance gourmande et conviviale.

Sylvia Pinel a souhaité, pour l'édition 2013 de la Fête de la gastronomie, développer et stimuler la création de banquets partout en France.

Ces banquets ont été à l'image de la Fête : célébrer la gastronomie française autour d'une table ; réunir les professionnels, les amateurs et le public ; mettre en valeur le travail des chefs, des artisans de bouches ainsi que des **associations et confréries**.

### **Vous pouvez constater que le mot confréries est maintenant associé à la fête de la gastronomie**

Le bilan de la Fête de la gastronomie 2013

**La Fête de la gastronomie s'est déroulée pour la première fois sur trois jours. Cette troisième édition a mobilisé...**

La Fête de la gastronomie s'est déroulée pour la première fois sur trois jours. Cette troisième édition a mobilisé 230 000 professionnels de la gastronomie et 7 650 événements ont été organisés en France et à l'étranger.

Sylvia Pinel a souhaité donner une nouvelle ampleur à la Fête de la gastronomie qui s'est déroulée pour la première fois durant trois jours. Cette édition 2013 a permis de promouvoir la richesse et la diversité des savoir-faire tout en développant une vraie stratégie en faveur de l'attractivité de la France.

L'objectif de cette fête est de rendre la gastronomie accessible au plus grand nombre et d'en faire un moment de partage et de convivialité. Elle s'est ainsi illustrée :

- en proposant des **événements sur tous les territoires**, notamment dans les quartiers défavorisés, les zones rurales et en outre-mer ;
- en **renforçant la solidarité et les rencontres entre générations** : 70 maisons de retraite ont favorisé des moments de transmission entre grands-parents et enfants, d'initiation ou plus simplement des repas gourmands cuisinés avec des chefs ;
- en **associant le jeune public** : des repas gastronomiques ont été servis et de nombreux cours d'initiation à la cuisine ou la pâtisserie ont été proposés au jeune public, ainsi que le concours de dessin « Dessine ton plat préféré ».

#### *Chiffres clés sur la Fête de la gastronomie 2013*

- **7 650 événements en France et à l'étranger** (contre 3 650 en 2012), soit un nombre qui a plus que doublé en un an ;
- **230 000 professionnels** de tous les métiers liés à la gastronomie et des nombreux élus et collectivités territoriales sans l'implication desquels la fête n'aurait pas été une réussite ;

- **plus de 2 000 villes, 22 régions métropolitaines et 4 départements d'outre-mer** ont accueilli des événements de la Fête de la gastronomie ;
- **46 banquets et 39 pique-niques** ;
- **86 événements internationaux** dans 9 pays étrangers : Argentine, Belgique, Canada, Etats-Unis, Finlande, Japon, Kazakhstan, Liban et Lituanie.

## **Participation des confréries à la Fête de la gastronomie** **Rares ont été les confréries qui ont participé officiellement à cette fête. En voici les comptes rendus par département**

### **08 Les confréries présentent la gastronomie ardennaise à l'école** **Organisé par l'Ambassade des Confréries de l'Ardenne**

Dans le cadre de la fête de la gastronomie 2013, les confréries ardennaises sont allées au-devant des élèves de CM1 et de CM2 de l'école de la Salle, à Sedan, afin de leur présenter les spécialités gastronomiques du département. Après un travail sur ce thème avec leurs professeurs, les élèves ont pu déguster ces spécialités sur les stands tenus par les confréries au pied du château fort de Sedan.

Les 20 et 21 septembre, en effet, Sedan a accueilli la finale nationale du concours de cuisine amateur et à cette occasion, de nombreux exposants, dont les confréries, étaient regroupés dans les anciennes douves du château fort.

La remise des prix de ce concours a eu lieu le samedi 21 septembre en présence de Mme Sylvia Pinel, ministre de l'Artisanat, du Commerce et du Tourisme, et de Thierry Marx, juré de l'émission Top Chef, sur M6, et parrain de la fête de la gastronomie 2013.

La ministre avait auparavant tenu à visiter chaque stand. Bernard Giraud, président de l'ambassade des confréries de l'Ardenne, a pu ainsi lui présenter les confréries de la galette à suc' et du gâteau mollet, de la salade au lard, du jambon sec d'Ardenne et de la hure d'Elmont, et lui offrir le livre *Confréries en Ardenne*, édité à l'occasion du 10<sup>e</sup> festival des confréries de Charleville-Mézières, qui a eu lieu les 5 et 6 mai 2013.



La ministre Sylvia Pinel lors de sa visite au stand de la confrérie de la galette à suc' et du gâteau mollet.

11

Carcassonne et son Cassoulet,

Une des villes emblématiques de la Fête de la gastronomie 2013

Organisé par l'**Académie universelle du Cassoulet**

**Samedi 21 Septembre:** Banquet "Dîner dans la cité" par l'Académie Universelle du Cassoulet à Carcassonne

L'Académie universelle du Cassoulet, a organisé durant 3 jours, diverses manifestations autour du Cassoulet et de la gastronomie médiévale, ce qui les entourent et le composent.

Dîner de gala le samedi soir, les deux langages du vin – dégustation interactive, clip sur les approvisionnements de la cité en eau et vivres, concert d'orgues et de trompettes, conférence « La gastronomie médiévale – les mots de la cuisine », exposition sur la gastronomie médiévale et vendanges casse-croûte et dégustation de crus locaux.

**Dimanche 22 Septembre:** Banquet "Repas du terroir" par la Confrérie **Les Fins Gourmets Bellopodiens à Belpech**

Toute la journée

Dès 7h : fabrication de pains et pâtisseries

10h30 : Défilé des confréries dans le village

12h :Chapitre avec intronisations

13h : Repas du terroir à la salle polyvalente

Menu :

Salade de foie gras, saumon mayonnaise, trou bellopodien, joue de bœuf en sauce, gratin de légumes, fromages, gâteau , café.

17

7e chapitre de confrérie

Organisé par la Confrérie du Brûlot Charentais et des produits du Terroir

Pas d'infos sur cette manifestation, ce n'était en fait que le chapitre inscrit sur le site de la fête

21

Les **confréries gastronomiques de Bourgogne**, ont participé le 21 septembre sur une journée à la fête de la gastronomie à Saulieu, dans le cadre de la Saint Andoche fête patronale.

Pour ce faire 12 confréries étaient présentes, réparties dans 12 stands côte à côte sur une longueur de 55 mètres.

Un carnet a été édité et vendu 20 €, il y avait treize tickets agrafés, chaque ticket donnait droit à un plat, ou un verre de vin, mais également un verre gravé avec l'évènement.

Un premier ticket, un verre, ensuite confrérie du cassis de Dijon, 3 cl de crème de cassis de Dijon, confrérie du Crémant de bourgogne 12 cl de crémant, Chevalier de Saint Antoine, Une assiette jambon persillé + rosette, confrérie de l'escargot de bourgogne, 12 escargots, les foudres tonnerroises 12 cl de chardonnay, ambassade

du charolais, un pavé charolais de 140g, confrérie de la moutarde de Dijon, les doses de Moutardes, confrérie des talmeliers du bon pain, pains spéciaux à volonté, confrérie des trois ceps, un verre de 12 cl de pinot noir, confrérie du fromage de langres, une assiette de fromage, confrérie du pain d'épices de Dijon, 2 tranches de pain d'épices.

Une précision tous les plats servis ont eu la médaille d'or.

Le soir, était organisé un repas dansant Morvandiaux pour le Prix de 25 € tout compris: kir à volonté, vin blanc, rosé, rouge à volonté.

Les gens ont pu déguster une véritable potée Morvandelle.

33

Spectacle basque avec David Olaizola, organisé par la Confrérie du Cèpe du Médoc Un public chaleureux s'est pressé au palais des congrès pour assister à la Fête Basque. Comme le demandait David Olaizola tout le monde s'était habillé de blanc avec une pointe de rouge et arborait le foulard Basque remis à chaque convive. Une dizaine de chansons ont été exécutées par notre ténor basque durant le repas Basque copieux et de qualité servi sur des tables harmonieusement décorées aux couleurs du pays Basque.

L'ambiance était conviviale, voir bon enfant et tout le monde était dans l'attente de pouvoir danser sur les rythmes Basques (Paquito, fandango, etc).



37

#### Vendanges du Clos St-Antoine

Organisé par la Confrérie des Cuers du Baril de Loches en Touraine

Nous avons organisé les Vendanges du Clos Saint-Antoine à Loches le samedi 21 septembre à 11 heures au pied de la Tour Saint-Antoine.

Au programme, il y avait : Vendanges, Intronisations, Pot de l'Amitié suivi d'un repas convivial

41

#### Seigneur des Coteaux

Organisé par la Confrérie des Tire-Douzils de la Grande Brosse

Dégustation, Autour du vin

La Confrérie des Tire-Douzils de la Grande Brosse a participé à la Fête de la gastronomie en présentant lors d'une grande dégustation le seigneur des coteaux, le fameux sauvignon des coteaux des Hautes Brosse et de notre terroir local.

Dégustation également du fameux Coq au Vin de la Confrérie, dont voici la recette

### Ingrédients :

- 1 beau poulet si possible un poulet de ferme de Sologne
- 200 g de petits lardons ou de la poitrine de porc fumé
- des petits oignons blancs
- des champignons de Paris coupés en quatre ou des champignons des bois
- une bonne bouteille de Côt ou de Cabernet de Touraine de Chémery 41
- beurre, 1 c. à s. de farine , 3 gousses d'ail , sel et poivre noir
- 10 cl de marc de Sologne ou eau-de-vie au choix

### Préparation

Découper le poulet, le faire dorer dans une cocotte si possible en fonte. Bien le faire croustiller dans un fond d'huile.

Ajouter les lardons, saupoudrer avec la farine et laisser prendre de la couleur puis déglacer le fond après avoir remis les morceaux de poulet avec l'eau de vie de marc que vous faites flamber.

Vous versez la bouteille de Cabernet ou de Côt et vous amenez à ébullition, puis vous ajoutez l'ail et l'assaisonnement.

Vous réduisez le feu et laissez mijoter pendant une heure et quinze minutes.

Vous ajoutez alors les champignons et les oignons, vous vérifiez l'assaisonnement et vous ajoutez éventuellement en fin un peu de fond de volaille, si vous trouvez la sauce trop liquide à votre gré.

Servir avec des pommes de terre à la vapeur.

44

### Fête de la Gastronomie

« Banquet autour des produits de la région » par l'**Ambassade Régionale des Produits du Terroir et du Goût de la Région des Pays de la Loire** à Sucé-sur-Erdre





Le 22 septembre 2013 l'ambassade Régionale des Confréries des Produits du Terroir et du Goût de la Région des Pays de la Loire a organisé la Fête de la Gastronomie à Sucé sur Loire (44).

Cent vingt personnes étaient présentes à ce banquet gastronomique.

Outre, les représentants d'une vingtaine de confréries, des particuliers fins gastronomes et Madame Françoise Gentil-Haméon, Conseillère Régionale représentant le Président du Conseil Régional ont participé à cette fête.

Le Président de l'Ambassade, dans son discours d'accueil et d'introduction, a expliqué les raisons pour lesquelles, l'Ambassade, pour la deuxième année consécutive, au nom des confréries gastronomiques et bachiques, adhérentes de l'Ambassade et du conseil Français des Confréries, souhaitait chaque année organiser la fête de la Gastronomie dans la Région. Cet évènement est très important puisqu'il rappelle la reconnaissance du repas gastronomique des Français au patrimoine immatériel de l'UNESCO.

Autour d'un mets traditionnel : « une langue de bœuf », le menu était composé par une déclinaison de divers plats et vins dont les Confréries de la Région font la promotion.

Les convives après avoir écouté les explications sur les différents plats ainsi que les différents pains accompagnés des vins de la région ont beaucoup apprécié la qualité du repas servi.

En remerciement pour leur participation à ces festivités, le Président de l'Ambassade et le Secrétaire Général ont au cours du repas remis à plusieurs convives tirés au sort, des diplômes d'honneur en souvenir de leur participation à la troisième édition de la Fête de la Gastronomie.



Une photo de groupe a été prise pour commémorer cette fête qui fut très bien réussie tant par la convivialité qui s'y dégageait que par la qualité exceptionnelle du repas, conçu par **Bernard Stradi** Trésorier de l'Ambassade, et élaboré par Fabrice Guiquerro, traiteur local.

Une petite animation sympathique, par un de nos confrères vendéens, a permis aux invités de faire connaissance avec le patois maraichin.

Après le département de la Vendée en 2012, la Loire Atlantique en 2013 ce sera dans un autre département en 2014 qu'aura lieu la prochaine édition de la fête de la Gastronomie.

Les particuliers non adhérents de confréries ont exprimé leur grande satisfaction d'avoir participé à cet évènement et ont découvert par la même occasion le monde confrérique qui défend les produits du terroir de notre région.

**Le Président de l'Ambassade Alain BASTIN**

---

1 le Grand Pavois - Les Océanes - 85270 ST HILAIRE DE RIEZ

Site : <http://confreries.paysloire.free.fr> - Mail : [confreries.paysloire@yahoo.fr](mailto:confreries.paysloire@yahoo.fr)



## MENU

### Apéritif

Godebillaux « Confrérie des Tripaphages »

Cidre mousseux sec « Confrérie des Panses à Oie »

### Mise en bouche

Tête de Veau sauce ravigotte « Confrérie Pornicaise de la Tête de Veau – Confrérie du Veau de Château Gontier – Confrérie de la Tête de Veau de la Sarthe »

Côteaux de la Loire blanc « Compagnons Vignerons de Joachim du Bellay »  
Entrée

Andouillette au Layon et Rillauds de Brissac « Confrérie Andouillette au Layon – Confrérie des Rillauds d'Anjou et Vins de Brissac »

Côteaux du layon mi moelleux « Confrérie Bien Faye du Layon »

### Poisson

Merlu de nos côtes au Beurre Blanc Nantais « Confrérie Fins Gourmets Chevaliers de la Table du Comté d'Olonne »

Muscadet de Sèvre et Maine « Confrérie des Gastronomes de la mer »

### Viande

Langue de Bœuf sauce Madère, pommes de terre « Académie du Châteaubriant – Confrérie Entrecôte Erve et Vègre »

Vin Rouge de Pissote « Confrérie Vins des Fiefs Vendéens »

### Fromage

Tomme chapelaine sur Fouasse « Confrérie Fouasse Vignoble Nantais »

Vin Rouge « Confrérie Chevaliers Raisvins »

### Dessert

Sablé avec crème mousseline et framboises « confrérie Petit Sablé »

Fines Bulles du Pays de Retz Côtes de Grandlieu « Confrérie Chevaliers Raisvins »

Café accompagné de rochers « Confrérie Fée Carabosse »

Les pains servis ont été choisis pour être en adéquation avec chaque plat ils ont été élaborés par un Boulanger respectueux de la qualité et de la tradition



Les vins accompagnant les différents plats ont été choisis par les Confréries respectives.

A la découverte du Plat de Tripes

Organisé par la **Confrérie des Fins Gourmets de Longny au Perche**

***Alain Gourmanel nous raconte comment s'est déroulée leur fête de la gastronomie à Longny au Perche.***

*« Nous nous sommes installés sur la place de l'Hôtel de Ville, bien entendu en tenue, bannière et banderole bien en vue.*

*Nous avons proposé une dégustation du "Plat de Tripes" de Longny, les tripes étaient chaudes naturellement, nous proposons également une dégustation de Terrine forestière et de Pâté de Lapin.*

*Nous avons sollicité la présence d'un producteur de cidre du Perche en attente d'AOP qui s'est installé à nos côtés.*

*La confrérie du Cèpe et Fins délices de la Forêt de Senonches nous a fait l'amitié de venir en force, ils étaient près de 12 en tenue eux aussi. Ils étaient plus nombreux que nous !...Nous avons à ce propos émis l'idée de participer l'année prochaine conjointement à cette opération : le marché de Senonches a lieu le vendredi matin, ils tiendront donc un stand et nous serons nous aussi à leur côtés pour une dégustation. Le lendemain, nous serons à Longny et ils viendront eux aussi.*

*Notre dégustation a donc eu lieu le samedi de 10h à 13h sous un soleil radieux et beaucoup de gens sont venus déguster.*

*Quelques membres de notre confrérie ont, une assiette de morceaux de pâté à la main, fait le tour de la place et des commerces ouverts pour rappeler la Fête de la Gastronomie et proposer une dégustation.*

*L'opération semble avoir plu au public. »*





Organisé par l'Ordre de la Confrérie des Gastronomes du Puy-de-Dôme  
 Pour ces trois journées consacrées à la gastronomie, l'Ordre de la Confrérie des Gastronomes du Puy-de-Dôme vous a proposé le samedi 21 septembre de 10h à 18h un cycle de conférences sur les Formations et les Médias à la Salle Multimédia Georges Conchon à Clermont-Ferrand.

Fête des Quatre piments par la **Confrérie de la Garbure et du Piment doux d'Anglet**

Le dimanche 22 septembre, fête s'inscrivant dans le cadre de la fête de la Gastronomie organisée au plan national à l'initiative du Ministère de l'Artisanat, du Commerce et du Tourisme.

La Fête Angloye a réuni quatre confréries gastronomiques locales, la Confrérie du Jambon de Bayonne, la Confrérie du Piment d'Espelette, la Confrérie du Gâteau Basque de Cambo et la Confrérie de la Garbure angloye, du piment doux d'Anglet et du Pays Basque.



Gastronomie en rivesaltais

Organisé par la Commanderie du Babau

Le point sur notre manifestation concernant la fête de la gastronomie et l'environnement de cette fête et mes commentaires.

1/ Nous avons donc pour cette année encore relevé le défi de la fête nationale de la gastronomie.

J'insiste sur le fait que je présente cette fête comme la fête nationale de la gastronomie

Il me semble que la présenter ainsi lui donne plus de prestance.

2/Notre évènement en titre ne change pas c'est à dire que nous fidélisons sur une expression "gastronomie en Rivesaltais" un repas dans un restaurant emblématique qui d'ailleurs vient de passer dimanche dernier dans grand reportage 66 minutes sur M 6 Domaine de Rombeau.

3/La Commanderie du BABAU reste l'une des deux confréries du Languedoc Roussillon à faire l'évènement avec Label "fête de la gastronomie" donc à se rattacher à cet idée d'ampleur nationale.

Il semble que d'autres confréries emboitent le pas profitant de la date de la fête pour préparer un évènement mais avec la volonté de ne pas se faire labelliser.

Il y a donc un début d'ancrage de cette fête. La commanderie du BABAU reste le seul sauf erreur de ma part, le seul évènement indépendant sans appui d'une marque ou réseau national sur le département.

Notons à Perpignan un restaurant gastronomique qui a réuni association de chefs, musique, art de la table ce qui ne s'était pas vu l'an passé.

Donc la date du weekend de l'automne entre dans les mœurs mais l'appartenance à un label semble non voulu par certains.

Nous pouvons penser que l'initiative de la Commanderie, depuis 2011 relatée par la presse incite des professionnels à faire un évènement ce qui serait une très bonne chose.

4/cette année nous avons invité les jeune agriculteurs des Pyrénées Orientales et avons mis au menu un produit labélisé "Rosée des Pyrénées" issu de l'élevage des Pyrénées Orientales.

La démarche semble avoir été apprécié par les agriculteurs eux même notamment le CDJA66 et par les convives qui ont mangé un produit local de très bonne qualité.

Les produits de l'agriculture sont l'élément de départ du repas. Un rapprochement avec des confréries est donc obligatoire.

5/Une seule confrérie était à nos côtés mais fidèle, la confrérie de l'escargot du Roussillon, avec son grand maitre vice-président académique pour les Pyrénées-Orientales.

Le maire de la commune était également présent.

Environ 75 convives pour cette soirée qui lui donne un caractère d'importance pour le département dans un cadre de terroir.

6/La Commanderie du BABAU sait qu'elle a marqué les esprits en s'engageant la première dans cette aventure qui portera ses fruits d'ici quelques années.

7/Presse: l'inscription sur le site internet de la fête de la gastronomie n'apporte aucun effet immédiat sur notre évènement. Nous pensons cependant que le regroupement national sur un site est un atout.

Nous avons fait paraître un article de presse avant l'évènement et nous en préparons un pour relater l'évènement. Il semble que désormais cela fasse connaître cette idée de repas à des gens qui n'adhère pas en masse dans l'immédiat mais l'idée se fait connaître et fait son chemin. Nous avons eu des retours au cours d'un forum d'association. Il s'agit d'un évènement d'ouverture des confréries vers le public.

8/ Sur le plan académique Languedoc Roussillon, il semble que 2 confréries ont été labellisées cette année à voir avec le bureau de l'académie et le site Fête gastronomie.fr . La Confrérie de CARCASSONNE avec peut être la marque SUD DE FRANCE et Rivesaltes.

9/commentaires:

La communication du comité de pilotage est trop en retrait la semaine précédant la fête de la gastronomie. Ainsi seuls quelques modestes reportages sont diffusés le jour même de l'évènement alors que la semaine se termine. Ainsi cette faiblesse de la communication sur des télévisions à grande écoute n'incite pas à prévoir pour le weekend les rendez-vous de la gastronomie.

Il s'agit d'une faiblesse à l'échelon nationale qui pénalise les évènements.

Par ailleurs, on note des idées intéressantes internet comme Facebook.

Le week-end de la gastronomie comme nous le disons fête nationale de la gastronomie doit être bien amenée en amont une semaine avant sur des chaînes comme FRANCE 2 TF1 FR3...

10/Le ministère du Tourisme ne se sert toujours pas de ses relais. Ainsi la fête de la gastronomie n'existe pas en communication dans les offices du tourisme ce qui paraît étonnant de la part du créateur.

11/Globalement, la fête Nationale de la gastronomie est un bon évènement qui doit et va grandir d'année en année. L'approche des confréries reste modeste car cette nouvelle date peut perturber des calendriers déjà remplis pour certains. 7 650 évènements attestent de l'augmentation des idées quoiqu'il faille vérifier la nature des évènements notamment des marques qui ne font que présenter un produit. La tendance faible locale n'est pas forcément en accord avec la tendance nationale en croissance.

12/Le Conseil Français des Confréries, l'académie et les confréries:

Ne serait-il pas utile de faire une communication du Conseil Français des Confréries, notre conseil représentatif national au moment de la fête de la gastronomie relayé par les Doyens de chaque région chacun choisissant son media régional ou local.

**La communication ne doit pas forcément venir des autres, nous devons peut être nous prendre en main et se servir des instances dirigeantes pour communiquer. Le Conseil Français des Confréries en est le symbole national, le CEUCO également, et les académies... Le week-end de l'automne est peut un moment à prévoir pour généraliser la communication pour tous les responsables de confréries. C'est une idée que je vous soumets.**

La multiplication de la communication à une date pourrait donner un effet !

**Précisions du secrétaire général du Conseil.**

**Tout au long de l'année, dans les 4 bulletins, sur le site, à l'Assemblée générale, nous parlons du repas gastronomique et nous invitons les confréries à y participer. Nous avons même envoyé à chaque confrérie un mail pour donner la conduite à suivre pour s'inscrire sur le site officiel. Nous ne pouvons faire plus en matière de communication.**  
**Certes les relais sont parfois faibles, mais comme il est dit, chacun doit prendre sa part d'effort.**

13/ Pour conclure quelle belle idée de cette fête de la gastronomie !!!!!  
Bon appétit !

**Les confréries sont des organismes qui font la promotion de produits du terroir et qui sont parties intégrante de notre gastronomie, mais elles ne s'intéressent pas suffisamment à cette manifestation nationale**

---

## **Cité de la gastronomie**

Nous vous avons longuement parlé des cités de la gastronomie dans le précédent bulletin aussi nous allons vous rappeler rapidement ce qu'il en est actuellement, déception, changement d'orientation et copinages.  
Pas de commentaires supplémentaires sur des projets qui n'aboutissent pas comme prévu.

**Dijon, Paris-Rungis et Tours** devraient former le "**socle**" d'un réseau de Cités de la gastronomie, selon les préconisations de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires (MFPCA), validées vendredi 11 janvier 2013 par le gouvernement.  
La création de la Cité de la gastronomie est la mesure phare de l'**inscription par l'Unesco du "repas gastronomique des Français" au patrimoine de l'Humanité en novembre 2010**. Elle doit permettre à la France de se doter d'un outil de promotion de sa culture alimentaire et de valorisation de son patrimoine gastronomique.

La MFPCA a fait le choix d'un réseau car malgré des "dossiers de qualité", **aucune des candidatures ne pouvait "prétendre seule** à la création d'un grand et unique établissement à vocation internationale dédié aux cultures culinaires de France et du monde. Dès lors, la Mission a choisi des villes dont "les réponses aux critères définis sont apparues les plus précises et les plus convaincantes",  
Comme c'est bien dit.

La gastronomie - entendue comme  
"l'art du bien manger et du bien boire" -  
est un élément essentiel de la culture des Français.

Aujourd'hui, tout le monde s'accorde sur la nécessité de mieux mettre en valeur notre patrimoine alimentaire et culinaire.  
Son importance culturelle, ses enjeux économiques et sociaux sont reconnus par tous : responsables associatifs dont les confréries, agriculteurs, dirigeants politiques,

entrepreneurs, chefs cuisiniers, universitaires... Une prise de conscience qui doit désormais s'accompagner d'une politique ambitieuse en faveur de notre patrimoine gastronomique et de sa transmission aux jeunes générations.

La Cité de la gastronomie - entièrement dédiée aux cultures culinaires de France et du monde - sera un lieu d'effervescence unique associant expérience ludique et rigueur scientifique.

Le terme **unique** a volé en éclat, la cité n'est plus. Dommage et sans commentaires, elle cède la place aux cités

Voilà ce que l'on entendait au sujet de cette cité unique en France, unique au monde.

Mais il fallait compter sur les copains politiques pour que chacun ait sa part de gâteau : Rebsamen, Collomb, Germain et Delanoë !!!

Ces amis ont donc chacun leur cité de la gastronomie.

Comment s'intégrer dans chacune des cités, cela devient une problématique.

Notre schéma de présence dans la cité unique ne pourra se dupliquer pour chacune des cités.

**Dans la presse une ministre celle de commerce extérieur parle de cité de la gastronomie, c'était début novembre 2013 et la cité à Rungis ce sera pour 2019**

## **Rungis : Nicole Bricq à l'inauguration du bâtiment gastronomie**

La ministre du Commerce extérieur Nicole Bricq était au [marché](#) de Rungis ce matin à l'occasion de l'inauguration du nouveau bâtiment dédié à la gastronomie. «C'est une image excellente pour illustrer le savoir faire français», a loué la ministre lors de sa visite.

Six entreprises spécialisées dans les produits traiteurs y sont déjà installées. «Un développement stratégique» sur lequel Rungis va continuer à se développer selon le mot de son président Stéphane Layani, qui évoque déjà une croissance à deux chiffres pour les entreprises de ce secteur basées à Rungis

**Le Point**



« **Nicole Bricq** ministre du Commerce extérieur, a inauguré l'Allée de la gastronomie française à Rungis. Cette vitrine de l'épicerie fine préfigure la future cité de la gastronomie qui ouvrira sur 7 hectares en 2019. »

#### **Hôtels Restaurants**

- **Val-de-Marne** La ministre du commerce extérieur, **Nicole Bricq**, a inauguré ce matin l'Allée de la Gastronomie, qui accueille le nouveau bâtiment F5C du Marché International de Rungis.

Pour **Stéphane Layani**, président directeur général de la Semmaris, cet espace s'inscrit dans la volonté de faire de Rungis « la cité de la gastronomie ». La Corpo, Carniato Europe, Dispéré, 1000 Vins, Medelys et Tropic Island ont ainsi reçu la visite de la ministre qui s'est volontiers prêtée à la découverte des produits. Celle-ci a rappelé son attachement au savoir-faire français et à son rayonnement dans le monde.

---

## **Un colloque très important et très intéressant en Région Centre**

Colloque de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures  
de l'Alimentation Alimentation, cuisine & identité(s) en région Centre

Conseil régional du Centre

9 rue Saint-Pierre Lentin

CS 94117 - 45041 Orléans Cedex 1

12 & 13 décembre 2013

Sous le haut patronage de François Bonneau

Président du Conseil régional du Centre

Entrée libre sur inscription auprès de Sylvie VALETTE [contact@iehca.eu](mailto:contact@iehca.eu)

02 47 05 90 30

Renseignements : Loïc BIENASSIS [loic.bienassis@iehca.eu](mailto:loic.bienassis@iehca.eu)

02 47 66 65 65

Jeudi 12 décembre

9h30 | Accueil

Mots de bienvenue

- Marie-Madeleine MIALOT (Vice-présidente déléguée du conseil régional du Centre, en charge de l'économie, de

l'emploi, de l'agriculture et de l'artisanat)

- Marc DE FERRIÈRE LE VAYER (Président de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA))

10h00-12h00 | Le Centre et ses territoires : quelles identités alimentaires ?

Modération : Marc DE FERRIÈRE LE VAYER, Président de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA).

- Virginie LANOUGUÈRE-BRUNEAU (Anthropologue, chercheur associée à l'UMR 208 PALOC ("Patrimoines locaux"), IRDMNHN

– Paris)

R Le Gâtinais à pleine bouche. Du produit emblématique au produit économique. Et inversement.

- Nicolas RADUGET (Doctorant, histoire contemporaine, LÉA, Université François-Rabelais de Tours)
  - Produits de Touraine à la carte entre les deux guerres.
  - Yolande RIOU (Docteur en sociologie, directrice du cabinet d'études DEFIS)
  - La gastronomie berrichonne : un élément "oublié" de l'identité territoriale ?
  - Marie-Christine CLÉMENT (Écrivain, membre du Comité de l'Ocha, Grand Hôtel du Lion d'Or, Romorantin)
- R Singularité du terroir solognot.

Déjeuner ☐

14h00-15h30 | Produits et identités alimentaires - La longue durée

Modération : Marie-Pierre HORARD-HERBIN, Maître de Conférences, archéologie des mondes anciens

et médiévaux, Université François-Rabelais de Tours.

- Olivier COTTÉ (Archéozoologue, INRAP, UMR CITERES-LAT 7324), Chloé GENIES (Archéozoologue, EVEHA)

- Choix des bêtes, choix des morceaux : approche archéozoologique de l'identité alimentaire des

Tourangeaux du Moyen Âge et du début de l'époque moderne.

-Benoît CLAVEL (CNRS, UMR 7209 Archéozoologie, Archéobotanique, Sociétés, pratiques et environnements), Stéphane

FRÈRE (INRAP, UMR 7209, Archéozoologie, Archéobotanique, Sociétés, pratiques et environnements)

R 2000 ans de viandes à Orléans : l'archéologie et la perception des choix alimentaires.

- Grégory BAYLE (Archéologue-archéozoologue, INRAP Centre-Ile-de-France),

Laurent COULON (Archéologue-Historien,

Service Archéologique de la ville de Chartres) et Julie RIVIÈRE (Archéozoologue, Service Archéologique de la ville de Chartres)

- Mais où est passé le mouton de Beauce ? Une lecture diachronique de la place et du rôle du mouton dans le terroir beauceron et carnute.

16h00-17h30 | Produits et identités alimentaires - Actualités

Modération : Mary HYMAN, Historienne, co-directrice de l'inventaire du patrimoine culinaire de la région Centre.

- Philippe BOISNEAU (Vice-président AAIPPBLB, délégué poissons migrateurs)

- Les produits de la pêche dans les grands cours d'eau de la région Centre.

-Claire DELFOSSE (Professeur, géographie, Université Lyon II)

- Relances et renouveau des fromages en région Centre.

- Fanny MOYSE (Ingénieur agronome, responsable de projets au Pôle BioDom'Centre, URGC)

- Construction et maintien d'un élément d'identité culinaire et culturelle locale, à partir d'un patrimoine légumier familial. L'exemple de la courge "Sucrine du Berry".

Vendredi 13 décembre

9h00-10h15 | Vin et traditions viticoles en région Centre

Modération : François LEGOUY, Maître de Conférences, géographie, Université d'Orléans.

- Samuel LETURCQ (Maître de Conférences, archéologie des mondes anciens et médiévaux, Université François-Rabelais de Tours)
- Les vins de provision de la ville de Tours aux XIVe-XVe siècles. Quelle identité pour quels crus ?
- Jean Louis YENGUÉ (Maître de Conférences, géographie, Université François-Rabelais de Tours)
- La trajectoire paysagère du vignoble de Vouvray : entre protections et évolutions.
- François LEGOUY (Maître de Conférences, géographie, Université d'Orléans) et Thibaut BOULAY (Maître de Conférences, histoire ancienne, Université François-Rabelais de Tours)
- Les paysages viticoles de la région Centre : les enjeux d'une patrimonialisation.

10h30-12h30 | Table ronde "Valorisation des patrimoines alimentaires et valorisation des territoires : quels enjeux et quelles perspectives ?"

Modération : Loïc BIENASSIS, Chargé de mission, Institut Européen d'Histoire et des Cultures de

l'Alimentation (IEHCA).

- Alain BEIGNET (Conseiller régional de la région Centre, président du Comité Régional du Centre - Val de Loire)
- Cécile GOURINEL (Chargée de Projet, Chambre d'Agriculture d'Indre-et-Loire)
- Jean-Pierre GOUVAZÉ (InterLoire, délégué régional du bureau des vins de la Touraine)
- Fanny MOYSE (Ingénieur Agronome, responsable de projets au Pôle BioDom'Centre – URGC)
- Camille HENRY (Responsable du pôle valorisation des ressources, chargée de mission agriculture, Parc naturel régional du Perche)

Déjeuner ☐

14h00-16h00 | Mieux connaître l'alimentation en région Centre : programmes de recherche

Modération : Samuel LETURCQ, Maître de Conférences, archéologie des mondes anciens et médiévaux, Université François-Rabelais de Tours.

- Samuel LETURCQ (Maître de Conférences, archéologie des mondes anciens et médiévaux, Université François-Rabelais de Tours)(Sous réserve)
- VitiTerroir : une modélisation multi-agents des dynamiques spatiales en région Centre.
- Frédéric PRÉCIGOUT (Chercheur associé en sociologie, LÉA, Université François-Rabelais de Tours), Karen MONTAGNE (Chercheur associé en sociologie, LÉA, Université François-Rabelais de Tours)

- Répertoire culinaire et dynamique de l'alimentation chez des sujets âgés vivant en région Centre.
  - Anne-Élène DELAVIGNE (Ethnologue, chercheur associé au laboratoire Éco-anthropologie-ethnobiologie, CNRS/MNHN et LÉA, Université François-Rabelais de Tours)
  - Productions locales et "identitaires" dans la mémoire de personnes âgées de plus de 65 ans. Enquête ethnologique en région Centre sur un quotidien alimentaire marqué par la restauration collective.
  - Daniel GUÉMÉNÉ (SYSAAF, Centre INRA Val de Loire, Unité de Recherches Avicoles)
  - Du patrimoine génétique au patrimoine gastronomique... De l'implication du SYSAAF au profit de la sauvegarde des races locales patrimoniales...
  - Clarissa ALVES SECONDI (Ingénieur d'études, LÉA, Université François-Rabelais de Tours)
  - Donnons la parole aux chefs – projection d'extraits d'entretiens. Archives orales en région Centre, le programme ARETHA.
- Conclusions  
Loïc BIENASSIS, Chargé de mission, Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA).

Comité de pilotage :

- Loïc Bienassis (Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA))
- Marc de Ferrière le Vayer (Président de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation)
- Bernard Gagnepain (Comité Économique, Environnemental et Social de la région Centre)
- Marie-Pierre Horard-Herbin (Maître de Conférences, archéologie des mondes anciens et médiévaux, Université François-Rabelais de Tours)
- Mary Hyman (Historienne, co-directrice de l'inventaire du patrimoine culinaire de la région Centre)
- François Legouy (Maître de Conférences, géographie, Université d'Orléans)
- Jean-Pierre Surrault (Président de l'Académie du Centre)
- Jean-Pierre Williot (Professeur, histoire contemporaine, Université François-Rabelais de Tours)

Entrée libre sur inscription  
auprès de Sylvie VALETTE

contact@iehca.eu

02 47 05 90 30

Renseignements :

Loïc BIENASSIS

loic.bienassis@iehca.eu

02 47 66 65 65



# Vie du Conseil



## Appel à cotisations

Certaines confréries affirment ne pas avoir reçu d'appel à cotisations

Ces appels sont joints chaque année à l'invitation à l'Assemblée Générale. Ils figurent en tête de la convocation en demandant aux confréries de profiter de l'AG pour régler leurs cotisations.

L'appel à cotisations est également fait dans le compte rendu de l'Assemblée Générale et ensuite dans les bulletins.

Dans ce bulletin, nous en profitons pour vous dire que la cotisation est de 18 € pour l'année 2014 et qu'il est raisonnable de régler la cotisation dans les premiers mois et en tous les cas avant la fin du mois de juin, date à laquelle est comptabilisé le nombre de délégués par groupement.

Cet avis concerne surtout les confréries qui sont dans des régions sans groupement régionaux ou qui adhéraient avant la création de ce groupement.

Rappel également, il n'est pas possible de régler plusieurs années à l'avance, en un seul paiement. C'est même interdit par la loi 1901 et suite.



## Précision sur les statuts

Certains d'entre vous souhaitent avoir des précisions sur les statuts et la répartition des délégués.

Les statuts se trouvent dans la partie documentation, donc à votre disposition.

Il est dit :

**Article 11 : Structures**

***Les membres, leurs délégués.***

*Chaque Groupe Régional, ainsi que le Collège des Indépendant, élira pour 3 ans parmi ses membres à jour de cotisation, un délégué et un délégué suppléant par*

*groupe de 5 à 10 membres, plus un délégué par groupe de 10 membres supplémentaires*

Cela signifie que chaque groupe qui a entre cinq et dix confréries aura un délégué. Ensuite il faut dix autres confréries pour avoir un deuxième délégué ainsi de suite

Soi

A compter de 10 confrérie un seul délégué (pour les petits groupements afin qu'ils soient présents, le quota a été abaissé pour la première dizaine à cinq membres)

A compter de 20 confréries un deuxième délégué

A partir de 30 confréries un troisième délégué

A partir de 40 confréries un quatrième délégué

A partir de 50 confréries un cinquième délégué, ainsi de suite

### **Article 7 : Ressources**

*Les ressources du Conseil Français des Confréries (Cofraco) sont constituées par les cotisations des membres actifs et des membres bienfaiteurs et toutes les autres ressources autorisées par les textes législatifs et réglementaires, afin de permettre la réalisation des buts poursuivis par le Conseil Français des Confréries.*

*Chaque Groupement Régional des régions et des DOM TOM ainsi que le Collège des Individuels, membres du Conseil Français des Confréries (Cofraco) adressera pour le 30 juin de chaque année la liste de ses adhérents à jour de leur cotisation.*

Il a été statué que **le nombre de confréries prises en compte pour le compte des délégués était celui des confréries adhérentes à jour de leur cotisation le 30 juin.**

**NDLR. Combien de confréries n'ont pas réglé leur cotisation au 30 juin !!!!!**

---

## **Sacem et Réveillons**

Neuilly, le 18 novembre 2013 pb/nfl

Au

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

Droits d'auteur : Réveillon du 31 décembre 2013

Information adhérents

Madame la Présidente,

Cette année encore, la Sacem simplifie les démarches des organisateurs de réveillons de la Saint-Sylvestre.

Ainsi, en payant d'avance un forfait libératoire, ils obtiennent rapidement et en réduisant le nombre de démarches habituelles, l'autorisation de diffuser des oeuvres musicales en public.

De plus, en payant ce forfait avant le 24 décembre 2013, ils bénéficient d'un escompte supplémentaire de 9,09 %.

Nous prenons le soin d'informer le plus grand nombre d'organisateur au travers d'un mailing qui leur sera adressé le 25 novembre prochain.

Toutes les précisions sur cette opération se trouvent également sur la rubrique dédiée de notre site :

<http://www.sacem.fr/cros/hornelutilisateurs/organiser/reveillon2013/demarches-tarifs>.

Dans le cadre de notre partenariat, nous vous remercions de relayer ces informations auprès de vos adhérents, et restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire,

Nous vous prions d'agréer, Madame la Présidente, l'expression de nos sentiments distingués.

Lucien QUESNEL

Directeur du Département des Autorisations de Diffusion Publique

P.J. : 1

Société Société civile des Auteurs

225 avenue Charles de Gaulle Tél. : 01 47 15 47 15

Compositeurs 92528 NEUILLY SUR SEINE CEDEX

Fax : 01 47 15 47 16 775 675 739

et Éditeurs de Musique France www.sacem.fr RCS Nanterre

---

## **Petites réflexions sur la vie des confréries:**

1) sur les chapitres des confréries :

Dans la vie des confréries, la journée du chapitre est une journée importante dans l'année : recevoir les confréries, présenter son produit, élaboration d'un repas digne de ce nom, et tenue vestimentaire des convives entre autres.

Or sur bien des points, beaucoup de changements sont intervenus depuis quelques années. Certains repas laissent à désirer ; quant à la tenue, on constate de plus en plus que les vestons et cravates sont absents quand certains ne viennent pas en jeans ou sandales. Sans vouloir être en tenue de soirée, il doit y avoir quand même un minimum à respecter quand on se dit être défenseur de la gastronomie et des produits. Cela n'empêche en rien le plaisir de s'amuser et de passer un bon moment en d'agréable compagnie.

2) sur les invitations :

Dans bien des cas, les adresses d'accueil ou de lieu de chapitre ne sont pas détaillées : salle des fêtes ou centre culturel mais sans le nom de la rue. Un GPS tout intelligent qu'il soit, ne vous emmènera pas sans un peu plus de détail !

3) Dignitaires faisant partie de plusieurs confréries :

Il se trouve que nous croisons encore quelques confrères représentants plusieurs confréries en ayant bien sûr la tenue. Il me semble logique que l'appartenance doit être faite à 1 et seule confrérie.

---

## Un disque avec les chansons des confréries

Le grand maître de la confrérie du Petit Gris Cessonnais Jean-Louis LE QUINTREC envisage de contacter toutes les Ambassades, Académies, Chancelleries, etc....pour réunir les chansons des confréries

Jean-Louis LE QUINTREC vous fait savoir que « pour la création du CD il a, effectivement, déjà son idée et surtout la personne à même de le réaliser.

Pour les modalités de distribution, je pense que le COFRACO pourrait être mis à contribution mais il sera toujours temps d'aborder ce point, sachant que cette réalisation, à l'image de nos Confréries, n'aura pas de but lucratif.

« Je demande aux consœurs et confrères de s'adresser directement à moi ([petitsgriscessonnais@orange.fr](mailto:petitsgriscessonnais@orange.fr)) tant pour avoir des infos que pour me transmettre leur chanson (fichier mp3 et fichier Word pour les paroles car un livret accompagnera le CD). »

Jean-Louis LE QUINTREC

---

## Communication à la télévision

Dans un cadre de communication, ne voyant rien venir de la part des délégués chargés de la communication, nous avons pris la décision de contacter nombre journalistes et maisons de productions.

Nous avons envoyé à chaque personne impliquée dans les émissions à caractère patrimonial ou économique un courrier pour faire savoir que les confréries défendaient les produits de terroir. Nous avons envoyé un petit livret de cinquante pages présentant les confréries et leurs liens avec les produits.

Nous avons demandé aux producteurs d'associer les confréries aux produits lorsqu'ils en parlent. **Cela a été fait sur TF1 et la 3**

Nous leur avons donné toutes les coordonnées des confréries du Conseil.

Ne vous étonnez pas si vous êtes contactés par ces personnes qui vous demanderont de participer à une émission sur le produit que vous défendez

Liste des entités contactées :



2F Prod  
AB Production  
Air Production  
Ardisson & Lumières  
B3com  
Be-Aware (Unimedia)  
Carrère Group  
Carson Prod  
Conceperia  
Coyote  
Degel Prod  
DMD  
Endemol France  
FremantleMedia France (RTL Group)  
GD productions  
KM Prod  
La Société du Spectacle  
Lagardère Active (Lagardère)  
Loribel-Unimedia  
Marathon Group  
Orevi  
PAF Production  
Réservoir Prod  
Unimedia (Loribel et VM Group)  
Nous avons également contacté toutes les rédactions et services programme des chaînes de la THT et de canal +.

## Une initiative en faveur des confréries bachiques

**Le président du Conservatoire VitiVinicole nous a fait parvenir de courrier à l'intention des confréries bachiques**

Association C.V.V. Conservatoire Viti-Vinicole "inVINcible VIGNERon"  
Tres Cantous, 81600 BROZE

Merci de votre attention et nous serions très heureux d'avoir quelques réponses...  
Cordialement.

A l'intention du Grand Maître et des membres de  
votre Confrérie

Grand Maître, Consœurs, Confrères,  
Nous allons ouvrir au printemps prochain « *inVINcible VIGNERon* » : un  
Conservatoire Viti-Vinicole représentant plus de 8000 outils et objets ayant attiré au  
travail de la vigne et du vin d'avant 1950. Ce conservatoire sera bien entendu ouvert  
au public et se veut être, comme son nom l'indique, la mémoire de tout le labeur  
vigneron dans la vigne et à la cave.

C'est un hommage à l'inventivité et la créativité du vigneron face aux maladies de la vigne, aux défis climatologiques, aux terroirs et à leur faune parfois ravageuse, et à son éveil et sa capacité d'adaptation, dans l'ombre de sa cave, pour trouver des moyens toujours nouveaux afin de continuer à régaler nos papilles.

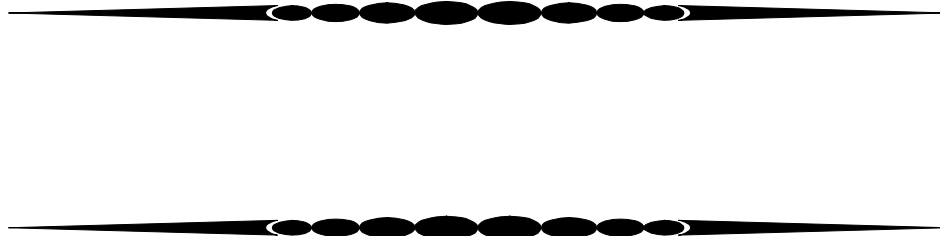
Dans le cadre de cette exposition permanente, nous aimerions ajouter une salle consacrée aux confréries bachiques, puisqu'elles entretiennent également la mémoire et la tradition du monde viticole, et que notre but commun est de promouvoir le vin et son histoire, et de rendre ses lettres de noblesses à ce beau métier.

Aussi, nous aimerions savoir s'il vous serait possible de nous communiquer quelques photos et l'historique de votre confrérie, qui nous serviraient pour faire un inventaire le plus proche possible de la réalité des confréries, et de nous céder -ou mettre à disposition- quelques effets que nous pourrions exposer, par exemple : des médailles, emblèmes, costumes, serment d'intronisation, etc... Neufs ou usagés. Nous vous remercions par avance pour votre attention et peut-être votre aimable participation à l'élaboration de ce projet. Nous serions heureux de vous accueillir dès le printemps 2014 à « invincible VIGNERon », et si vous souhaitez déjà avoir un aperçu du lieu, vous pouvez cliquer (ctrl+clic) sur ce lien (ou copier le lien) : [http://www.dailymotion.com/video/x158h52\\_invincible-vigneron-visite\\_creation](http://www.dailymotion.com/video/x158h52_invincible-vigneron-visite_creation)

Nous vous prions de croire, Grand Maître, Consœurs et Confrères, en notre considération distinguée.

Mr ELZINGA Théo,  
Président du CVV (Conservatoire Viti-Vinicole)

Chevalier Bretvin



## **Des nouvelles du vin et de la maladie du bois**

Patrice Martin-Lalande député du Loir et Cher a interrogé le 6 novembre 2013 le ministre de l'agriculture Stéphane Le Foll sur les moyens mis en œuvre pour améliorer la lutte contre les maladies du bois de la vigne

Le député de Loir-et-Cher interrogera à nouveau prochainement le ministre pour lui demander de compléter sa réponse sur les premiers résultats des recherches en cours, sur les évolutions des montants budgétaires consacrés à la lutte et sur les possibilités d'indemnisation des viticulteurs.

« «

### **Mercredi 6 novembre 2013**

M. Patrice Martin-Lalande. Monsieur le ministre, comme l'année dernière, je voudrais faire le point sur la maladie du bois qui atteint gravement notre vignoble – jusqu'à 20 % des cépages détruits dans certaines régions.

Quel est l'état d'avancement des recherches – notamment dans le cadre du projet CASDAR – et quels sont les résultats de l'action menée, au niveau national comme au niveau européen, pour lutter contre cette maladie ? Comment évoluent les moyens budgétaires consacrés à cet objectif, notamment *via* l'Institut national de la recherche agronomique (INRA) et l'Institut de la vigne et du vin ? A-t-on réussi à mettre en place une coordination de la recherche au niveau international, et en particulier européen, comme vous en aviez pris l'engagement l'an dernier ? De quelles indemnités peuvent bénéficier les viticulteurs victimes de ce fléau ? La loi de modernisation pour l'agriculture prévoit ainsi la possibilité pour les professionnels de constituer des « fonds privés de mutualisation des risques » pour couvrir par exemple les dommages causés par la maladie du bois.

[...]

**M. Stéphane Le Foll**, *ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt*. S'agissant des maladies du bois de la vigne, monsieur Martin-Lalande, un plan sur trois ans, 2013-2015, a été engagé avec l'interprofession, financé à hauteur de 1 million d'euros sur le CASDAR. Nous nous tournons aussi vers l'Europe puisque le problème concerne tous les pays. Les éléments de recherche ont été mutualisés, des projets ont commencé à être montés. Dans le cadre du programme COST Actions, une collaboration de recherche vient d'être validée au niveau européen entre l'université de Reims Champagne-Ardenne pour la France, le Portugal et la Suisse, précisément sur ce sujet. Les résultats de ces actions ne sont pas encore disponibles. « «



## Des nouvelles sur le vin. Pour infos seulement

Il s'agit de découvrir une lettre sur le vin réalisé par wine tourism in France

En voici le lien pour aller regarder cette lettre fort complète sur le net

Version en ligne

Wine tourisme France de Novembre

[http://newsletter.neteor.com/online/view\\_120a5f49c7123d46b12cdd423b28c7c7\\_1220.htm](http://newsletter.neteor.com/online/view_120a5f49c7123d46b12cdd423b28c7c7_1220.htm)



Maverick  
Le site : maverick-show.com

## Les Oenomagiciens

Maverick et Rémillésime ont réunis deux arts séculaires: La magie et le vin. Dégustations magiques, "Oenoshow", close-up... Ces prestations sont idéales pour animer repas, portes ouvertes, foires aux vins, salons, présentation de nouveaux millésimes... Dès qu'ils arrivent les bouteilles, bouchons, verres disparaissent, réapparaissent, se transforment pour le plus grand bonheur des dégustateurs.

### L'Equipe :

#### **Maverick**

Il a été musicien, humoriste, pour plonger enfin définitivement dans le monde de la magie. Sa magie est donc à l'image de son parcours. Théâtre, sketch, musiques et magie s'entremêlent. Si Maverick est un professionnel de la magie, il a depuis toujours la passion du Vin. Il est, notamment, le fondateur du cercle Vincent Bacchus de Marmande. Club œnophile qui a maintenant près de 20 ans. Il a organisé et animé des centaines de dégustations et autres voyages dans la quasi-totalité de notre beau pays mais également aux Etats-Unis.

#### **Le magicien Rémillésime**

Il est responsable d'un chai de vinification dédié à la recherche en œnologie dans la prestigieuse appellation de Pessac-Léognan. Ses connaissances du vin et de la dégustation, il les transmet de manière simple et ludique aux amateurs et aux professionnels. Egalement Magicien depuis son plus jeune âge, il n'a pu s'empêcher de faire fusionner ses deux passions pour un résultat atypique : la dégustation Œnomagique !

Au Programme :

### **1-Dégustation d'Œnomagie**

La dégustation Magique

Rémi et Maverick ont réunis deux arts séculaires: la magie et le vin. Ils présentent une dégustation hors du commun. Selon l'évènement, celle-ci a lieu sous la forme d'une initiation à la dégustation, ou de la découverte des vins d'une propriété, d'une AOC ... ou simplement comme un simple moment festif et convivial. Dans tous les cas bouteilles, bouchons, verres disparaissent réapparaissent et se transforment pour le plus grand bonheur du dégustateur. Voir les vidéos de démonstration.

## 2- Close-up : animation de cocktail et repas

Le close-up, ou micro-magie est la branche de la magie la plus exigeante. Adapté à une dégustation, le close-up devient une pause, une respiration pour mieux se replonger ensuite dans la profondeur des vins présentés. Tout se passe à quelques centimètres des yeux du spectateur, impossible de tricher : Les verres, bouchons, stop-gouttes disparaissent, réapparaissent, se transforment. Changent devient magique. A la fois discret et explosif, élégant et drôle, Maverick et Rémillésime sont deux magiciens reconnus partout en France, en Europe et même aux Etats-Unis.

Note pour les grands évènements, nous pouvons fournir autant de magiciens que nécessaire (compter 1 magicien pour 100 personnes).

## 3- Show magie : Spectacle de scène...

Nos deux Artistes ont concoctés un show magie spécial entièrement dédié au monde du Vin. C'est une prestation conviviale, drôle, idéale pour animer les dégustations, soirées spectacles, Galas, fête des vendanges, de la vigne et du vin. Apparitions et multiplications de bouteilles, divination de châteaux, prédictions de cépages, lectures dans les pensées et mille autres diableries et gags sont présentés durant plus d'une heure. Un spectacle à consommer sans modération.

Tarif HT :  
(frais de route en sus)

Formule avec 1 oenomagicien : 600 €

Formule avec 2 oenomagicien : 1100 €

---

## Les règles de sécurité sur Internet

**Vous êtes nombreux à vous être fait avoir, moi-même en premier alors quelques règles simples pour éviter des heures et des jours de galères sans parler de la perte de fichier.**

**C'est long, c'est fastidieux mais cela vaut le coup de lire ces quelques règles**

Le risque zéro n'existe pas sur Internet, suivez nos conseils :

Soyez vigilant lors de la réception d'un email d'expéditeur inconnu

**Ne donner jamais d'informations sur votre code ou autre à qui que ce soit. Votre fournisseur ne vous demandera jamais votre code. Ne répondez pas aux escrocs qui vous affirment que votre compte va être fermé C'EST IMPERATIF, NE REPONDEZ PAS A CES ARNAQUES**

Si vous recevez un email d'un **expéditeur inconnu**, nous vous conseillons de **ne pas l'ouvrir**.

En effet, il peut s'agir d'un spam, et l'ouvrir permet au **spammeur** de **valider** que votre adresse **email est active**.

Il pourra donc s'en servir à nouveau ou la **revendre** dans des listes de diffusion destinées à d'autres spammeurs.

Vérifiez toujours les liens proposés

Si vous avez ouvert un email d'un expéditeur inconnu ou un spam, veillez à ne pas cliquer sur les liens car ils peuvent contenir :

- le **téléchargement** d'un programme malveillant ou d'un **virus**
- la redirection automatique vers un **faux site** (ex : bancaire, organisme officiel...). Il est donc vivement conseillé de taper soi-même l'adresse internet du site auquel vous désirez accéder.

**Conseils:**

Pour savoir où mène un lien :

- situez le curseur de la souris au-dessus du lien : l'adresse du site sur lequel il renvoie s'affiche en bas à gauche de la fenêtre du navigateur

Ou

- faites un clic droit sur le lien, puis sélectionnez **Propriétés** : l'adresse vers laquelle le lien renvoie apparaît dans la fenêtre de **Propriétés**.

Méfiez-vous des fichiers joints de provenance inconnue

**Ne téléchargez jamais de fichiers joints** à un email dont vous ne connaissez pas l'expéditeur ou la provenance.

En effet, ces fichiers peuvent contenir des **virus** ou des programmes cachés (appelés "chevaux de Troie") destinés, par exemple, à :

- **intercepter** vos **identifiants** dès la connexion
- **nuire** à la **sécurité** de votre **matériel**
- **endommager** les fichiers stockés sur votre ordinateur.

Ne communiquez jamais vos identifiants

**Ne communiquez jamais vos informations personnelles** par email (coordonnées bancaires, identifiants de connexion, codes d'accès, etc.) si un organisme reconnu ou non vous les demande.

[Comment se protéger du phishing](#)

Utilisez un logiciel anti-spam

Utilisez le **filtre anti-spam** intégré à votre messagerie afin de bloquer au maximum la réception de tout email indésirable ou douteux.

**Sur tous vos équipements informatiques, il est important de se munir d'un :**

- **logiciel antivirus** performant et **à jour** afin de **protéger** et **préserver** de vos données contre les programmes néfastes appelés virus, vers, macrovirus, etc.
- **pare-feu** permet de contrôler tous les échanges sortants et entrants de votre ordinateur. Il bloque toutes les tentatives d'intrusions des pirates informatiques
- **logiciel anti-espions** qui sécurise vos données personnelles présentes sur votre ordinateur et évite la surveillance votre activité sur Internet.
- **CD de secours** contenant un antivirus (la plupart des antivirus le proposent) pour une **désinfection d'urgence**. Si ce n'est pas déjà fait, **créez-le dès maintenant**.

Mettez à jour votre système d'exploitation

Un dernier geste de sécurité Internet à adopter est bien entendu **la mise à jour de votre système d'exploitation** et de tous les logiciels qui y sont associés. Même si vous disposez d'un équipement dernier cri, de **nouvelles failles de sécurité** sont régulièrement identifiées.

## Tout savoir sur les hyperliens

### Qu'est-ce qu'un hyperlien ?

Dans une page Internet, les hyperliens constituent le principal moyen de naviguer de page en page. Ce sont des images ou du texte incluant un lien vers un autre document.

Ce type de texte apparaît généralement en bleu souligné.

Il existe plusieurs synonymes pour hyperlien : **lien hypertexte**, **lien hypermédia** ou tout simplement **lien**.

### Restez prudent !

Il est recommandé de rester prudent face aux hyperliens contenus dans des emails ou des messages instantanés.

Ces hyperliens peuvent vous renvoyer sur de fausses pages Internet. Un lien nommé **Accueil XXX** ne renvoie pas obligatoirement sur le site de **XXX**.

Certaines de ces pages peuvent revêtir les couleurs de **XXX** (ou de votre banque), en abusant de votre confiance, pour obtenir vos mots de passe et/ou coordonnées bancaires. Certains liens peuvent également renvoyer vers un fichier téléchargeable. Si vous ne connaissez pas la nature de ce fichier, n'acceptez pas le téléchargement lorsqu'il vous est proposé.



## Astuces

Pour voir où un hyperlien mène sans cliquer dessus, placez le curseur de la souris au-dessus de l'hyperlien sans cliquer dessus : l'adresse du site sur lequel il renvoie s'affiche en bas à gauche de la fenêtre du navigateur.

Vous pouvez également faire un clic droit sur le lien, puis sélectionnez "**Propriétés**" : l'adresse vers laquelle le lien renvoie apparaît dans la fenêtre de propriétés.

# Comment sécuriser vos téléchargements

## Les téléchargements

Le téléchargement de fichiers est une action courante lorsque l'on utilise un ordinateur connecté à Internet.

Nous vous conseillons cependant de rester prudent face aux fichiers qui sont téléchargés. En effet, la première cause de propagation des virus est le téléchargement de fichiers.

## Comment télécharger un fichier sur son ordinateur ?

Lorsque vous téléchargez un fichier sur Internet, le navigateur vous demande si vous souhaitez le télécharger ou l'ouvrir.

Si vous cliquez sur Ouvrir (ou Exécuter si vous utilisez Windows XP), le fichier est téléchargé et immédiatement ouvert. Nous vous conseillons donc de sélectionner l'option **Enregistrer** afin de pouvoir analyser tout fichier téléchargé par votre antivirus avant de l'ouvrir.

## Les extensions de fichiers

L'extension est souvent composée de trois ou quatre lettres mais elle peut en comporter plus.

L'extension est censée déterminer le type du fichier. Elle correspond aux dernières lettres situées après le dernier point composant un nom de fichier. Par exemple, pour le nom de fichier "fichier.exten", l'extension est donc "exten".

Cependant, le type de fichier n'est pas uniquement déterminé par l'extension. Ce n'est pas en changeant l'extension d'un fichier que l'on pourra l'utiliser avec n'importe quel logiciel.

Le principe d'extension de fichiers n'est pas utilisé par tous les systèmes d'exploitation mais il l'est sur toutes les versions de Windows.

Par défaut Windows n'affiche pas les extensions des fichiers. Il est préférable de choisir de les afficher (notamment afin de détecter les virus éventuels) en procédant comme suit :

Ouvrez le Poste de travail, ou l'explorateur Windows, puis cliquez sur **Outils / Options des dossiers**, ou sur **Affichage / Options des dossiers** selon la version de Windows.

Dans la nouvelle fenêtre, sélectionnez l'onglet **Affichage** puis décochez la case **Masquer les extensions des fichiers dont le type est connu**.

## Fichier document ou exécutable ?

On distingue principalement deux types de fichiers. Les exécutables, également appelés "programmes" ou "logiciels" et les documents qui sont lus grâce aux logiciels et programmes.

En règle générale, les extensions sont associées aux logiciels lors de l'installation de ces derniers.

Voici quelques-unes des extensions les plus connues :

- .doc : *document Word*
- .xls : *document Excel*
- .txt : *fichier texte*
- .jpg, .jpeg, .bmp : *fichiers graphiques, images*
- .avi, .mpg, .mpeg : *vidéos*
- .exe : *programmes*
- .zip, .rar : *archives (ensembles de fichiers compressés).*

Les fichiers portant comme extension .wav, .jpg, .bmp, .avi, .gif sont téléchargeables en toute sécurité car ils ne peuvent pas contenir de virus.

**Attention** : les **risques d'utilisation frauduleuse** restent plus **importants** lors du téléchargement de fichiers de type **ZIP, .EXE, .BAT, .PIF, .SHS, .COM, .DOC, .SCR** ... (liste non exhaustive). Ils peuvent en effet contenir un virus, ver, cheval de Troie ou encore un programme caché visant à intercepter votre mot de passe.

Afin de se prémunir des virus, un logiciel antivirus mis à jour régulièrement reste un élément fondamental tout comme rester prudent lorsque vous téléchargez des fichiers.

## Comment sécuriser vos différents outils Internet ?

Qu'est ce qu'une faille de sécurité ? Comment améliorer la sécurité de votre navigateur Internet ? Comment améliorer la sécurité de votre système d'exploitation ? Comment améliorer la sécurité de votre logiciel de messagerie ?

Outre l'importance d'avoir un logiciel antivirus à jour ainsi qu'un pare-feu, la sécurité de votre ordinateur passe également par la sécurité de votre système d'exploitation (Windows), de votre navigateur Internet (Internet Explorer, Firefox, Netscape) et du logiciel de messagerie.

Il existe en effet des programmes malveillants dont le rôle est de rechercher automatiquement des **failles** visant entre autre les systèmes d'exploitation, les navigateurs et les différents types de messageries.

### Comment améliorer la sécurité de votre navigateur Internet ?

Les navigateurs Internet souvent utilisés sont en général Internet Explorer (en version 6 minimum et versions ultérieures), Netscape navigator en version 7, ainsi que le navigateur

Firefox.

**Optimisez la sécurité de votre navigateur Internet en procédant à ses mises à jour.**

**Mettre à jour Internet Explorer :**

- lancez Internet Explorer et connectez votre ordinateur à l'Internet
- cliquez sur le menu **Outils**
- cliquez sur **Windows Update**

**Mettre à jour Netscape Navigator :**

- allez sur le site de Netscape : [www.netscape.com](http://www.netscape.com) et suivez les instructions affichées pour installer le nouveau navigateur

**Mettre à jour Firefox :**

- dans la barre de menu de Firefox, cliquez sur le point d'interrogation ? et sélectionnez

**Rechercher des mises à jour**

- le processus prend quelques secondes, veuillez patienter le temps que Firefox affiche les résultats de sa recherche
- une fois la recherche terminée, Firefox vous affiche le résultat. Si une nouvelle version est disponible, il suffit de cliquer sur **Télécharger et installer**
- l'installation sera complète une fois que Firefox aura redémarré

**NB :** Pour plus de sécurité sur tous ces navigateurs, il est conseillé d'activer les mises à jour automatiques.

**Si votre navigateur vous propose ces fonctionnalités, il est conseillé de bloquer les fenêtres publicitaires et supprimer les cookies (petits fichiers d'informations enregistrés sur votre ordinateur par votre navigateur à la demande d'un site Web).**

### **Comment améliorer la sécurité de votre système d'exploitation ?**

La plupart des virus créés le sont pour des systèmes comme Windows (ou même Mac). Ces virus exploitent alors les failles du système d'exploitation pour infecter l'ordinateur.

Pour les utilisateurs de Windows, il est donc conseillé de **régulièrement remettre à jour la version avec le système Windows Update.**

Microsoft intègre un processus de mise à jour automatique (Windows Update) dès lors que l'utilisateur se connecte à Internet, ainsi il est recommandé de laisser actif ce module pour être certain que le système d'exploitation soit à jour.

### **Comment améliorer la sécurité de votre logiciel de messagerie ?**

Un logiciel de messagerie est très confortable quand il lance, automatiquement ou en double cliquant, tout type de fichier inclus dans l'e-mail (programme, texte, image, son, vidéo, etc...), cependant ce confort peut être source d'infections.

Lors de la configuration de votre logiciel de messagerie :

- **évit**ez de configurer l'affichage des e-mails en mode **Web** (HTML). Ce mode permet en effet l'espionnage ou le piratage de votre compte de messagerie et/ou ordinateur
- **désactivez les exécutions automatiques** (javascript, vbscript, java, etc...) : elles activent les virus / chevaux de Troie
- **désactivez les options multimédia risquées** (prévisualisation, affichage d'image, etc...)
- si votre logiciel de messagerie possède cette fonction il est conseillé d'activer la fonction **Administration du serveur d'e-mail** qui permet de détruire à distance les e-mails suspects
- pour augmenter la sécurité d'un e-mail, la signature numérique garantit à un niveau de sécurité très élevé, que l'émetteur est bien la personne que vous connaissez et que le message n'a pas été falsifié en cours de route

Un logiciel de messagerie sécurisé élimine **90%** des risques relatifs à l'e-mail, principal vecteur d'infection actuellement.

## Comment se protéger du spam ?

Le spam est un véritable fléau sur Internet mais il existe des gestes simples qui peuvent vous aider à vous prémunir de ces emails polluants.

### Quels sont les gestes simples à adopter pour lutter contre le spam ?

#### **Ne répondez jamais à un spam**

Le simple fait de répondre à un spam confirme votre adresse email à son émetteur et vous inscrit ainsi dans des fichiers qui sont ensuite revendus.

#### **Ne transmettez jamais un spam**

Ce genre d'email incite les internautes à les faire suivre afin d'encombrer toujours plus le réseau Internet. Il vise également à récupérer le plus grand nombre possible d'adresses emails valides.

#### **Ne cédez pas aux offres contenues dans les spam**

En effet, les spammers "*spamment*" pour gagner de l'argent, en étant rémunérés sur des produits promus dans des spam, ou à l'inscription de chaque adresse valide dans un fichier ensuite revendu.

#### **Choisissez une adresse email complexe, longue avec des combinaisons de lettres, chiffres, symboles (point, tiret, etc.).**

En effet une des techniques des spammers consiste à deviner des adresses en essayant des combinaisons de noms, prénoms, initiales repérées sur des annuaires ou de manière aléatoire. Plus votre adresse est longue, plus les combinaisons sont nombreuses. Plus elle mêle des caractères aléatoires (*chiffres, symboles*) aux lettres, plus elle est difficile à deviner.

### **Créez plusieurs adresses emails**

Les spammeurs repèrent et récoltent les adresses emails sur les espaces où votre adresse email apparaît publiquement : sur les Chats, les forums de discussion, les sites Web.

Évitez d'exposer votre adresse email sur les lieux publics d'Internet. Créez une ou plusieurs adresses emails "*publiques*" qui seront uniquement destinées à ces activités.

### **Ne donnez pas votre adresse email au hasard**

Si vous vous inscrivez sur un site Web par exemple pour recevoir des lettres d'information, vérifiez que le site respecte les mentions légales conseillées par la CNIL. Notamment, il doit s'engager à ne pas vendre votre adresse email sans votre consentement, et doit vous donner la possibilité de vous désinscrire. Si vous ne trouvez aucune de ces informations, n'y inscrivez pas votre adresse email principale, inscrivez plutôt une adresse email secondaire, ou n'en inscrivez aucune si vous le pouvez.

### **Utilisez un filtre anti-spam**

Tous les emails envoyés à votre adresse sont analysés par les serveurs de messagerie qui leur attribuent une "*note de qualité*". Cette note est définie selon 3 critères :

- 1- le format (*couleur, HTML*)
- 2- le contenu (*texte et entête*)
- 3- l'adresse IP de l'expéditeur

Si l'email qui vous est envoyé obtient une "*mauvaise note*", l'email est automatiquement classé dans un dossier "spam".

## **Comment sécuriser vos différents accès Internet**

Créez des mots de passe sécurisés

Sécurisez votre connexion WiFi

Adoptez les gestes simples à adopter pour lutter contre le phishing

### **Créez des mots de passe sécurisés**

Un mot de passe trop simple peut facilement être détecté.

Lors de la création de votre mot de passe, suivez les conseils ci-dessous afin d'en optimiser sa sûreté :

- Utilisez des lettres, des chiffres et des symboles
- N'utilisez pas de mots simples, se trouvant dans le dictionnaire.
- Un minimum d'au moins 8 caractères est nécessaire.
- Choisissez un mot de passe que vous retiendrez facilement.
- Choisissez un mot de passe que vous taperez rapidement.
- Modifiez votre mot de passe régulièrement.

Optez pour un mot de passe différent pour chaque accès (compte bancaire, boîte email, identification sur certains sites, etc.).

### **Sécurisez votre connexion WiFi**

Le WiFi vous permet d'établir une connexion sans fil entre un ordinateur et un point d'accès WiFi (votre box par exemple) :

Si votre réseau WiFi n'est pas sécurisé, cela pourrait permettre à des personnes mal intentionnées de :

- Capturer les ondes WiFi échangées entre votre ordinateur et votre box dans le but de récolter des informations privées.
- Se connecter sur votre box sans que vous ne puissiez le voir et ainsi profiter d'une connexion qui ne leur appartient pas.

Afin d'assurer la sécurité de votre surf via votre connexion WiFi, il est indispensable de mettre en place les moyens de protection disponibles avec ce type de connexion.

[Tout savoir sur le WiFi.](#)

### **Adoptez les gestes simples à adopter pour lutter contre le phishing**

Si vous recevez un email vous demandant de rappeler vos identifiants personnels (banque, SFR, etc.) :

> **1 - Ne communiquez jamais vos informations personnelles** (coordonnées bancaires, identifiants de connexion, etc.).

> **2 - Evitez de cliquer sur les liens** contenus dans des emails douteux prétendant provenir de votre banque par exemple.

> **3 - Tapez vous-même l'adresse Internet du site** en question (banque, etc.).

> **4 - Contactez directement l'expéditeur officiel** du message afin de déterminer s'il est bien l'expéditeur du message.

> **5 - Méfiez-vous** des formulaires demandant des **informations bancaires**.

> **6 - N'ouvrez et ne répondez jamais à un Spam.**

> **7 - Signalez en Spam** tout email douteux.

> **8 - Utilisez un filtre anti-Spam.**

> **9 - Assurez-vous du certificat de sécurité du site** sur lequel vous surfez.

> **10 - Assurez-vous** que l'adresse du site Internet soit sécurisé, il doit commencer par "https: //" plutôt que "http: //".

> **11 - Utilisez** et mettez régulièrement à jour les **dernières versions des navigateurs Internet**

> **12 - Tenez votre système d'exploitation Windows à jour**

> **13 - Installez et activez un logiciel antivirus** et mettez-le à jour fréquemment.

> **14 - Munissez-vous également d'un complément indispensable à l'antivirus : le pare-feu.**

> **15 - Installez un logiciel anti-espion** que vous pourrez mettre à jour régulièrement.

Dans tous les cas, retenez que votre Service Client **ne vous demandera jamais vos coordonnées bancaires** ou **vos mot de passe par le biais d'un message instantané ou d'un email**.

Pour toutes modifications de coordonnées personnelles, accédez directement à la rubrique [Espace Client](#).

En cas de doute, n'hésitez pas à contacter le [Service Client](#).

Consultez régulièrement toutes les actualités Phishing du moment depuis notre [Blog Sécurité](#).

---

## **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 huit ans. Son but : fédérer les confréries et les aider à se faire connaître et à vivre. Nous demandons une cotisation symbolique de 18€ 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, 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 aimons 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 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 2014 EST DE 18 €**

**Le Conseil vous souhaite de  
Bonnes Fêtes  
et  
une Bonne Année 2014**