



Confréries de France

Bulletin de liaison et d'Information du Conseil Français des Confréries **décembre 2012**

Editorial de la Présidente Solange Massenavette

C'est le temps de l'Avent et bientôt l'heure des bilans.
2011 s'en va doucement, quel avenir nous attend ?
Il nous faut rester lucides, modestes et sereins
Soyons optimistes et pensons à demain
L'assemblée générale est un moment fort pour une association
Tout est mis en œuvre pour une grande réussite et belle réunion
Oublions un moment nos soucis et en cette fin d'année
Je vous souhaite de bonnes fêtes avec joie et santé.
Bonne année à toutes et tous , et, je vous retrouverai avec grand plaisir
en 2012
Avec toute mon amitié
Solange Moreau-Massenavette

**L'assemblée générale de 2012 aura 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 Goût Boudin de
Mortagne au Perche**

**Les confréries du Duché de Normandie ont souhaité associer
l'Assemblée Générale à un de leur chapitre.**

Confréries de France

8, rue de la Poste 36110 Vineuil

Tél. : 02.54.36.64.08

smberry2@neuf.fr

Directrice publication : Solange Massenavette

IPNS Rédigé, réalisé, envoyé ou tiré par

Edmond-Louis Simoneau

elsimoneau@aol.com

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

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

Pensée du jour :

« Nous le ressentons parfaitement : les gens sont devenus ingérables. »
« Ils préfèrent s'épuiser dans des oppositions stériles au lieu de mettre leur énergie « pour faire avancer la machine » !

A méditer

Au sommaire :

Prochaine AG en première page, les invitations se trouvent dans ce bulletin de décembre, *pour les hébergements la liste des hôtels et gîtes se trouvent sur le site du Conseil au chapitre documentation*

Ceuco, les derniers développements

La journée de la gastronomie française les confréries en demi teinte et Rencontre au Comité Economique et Social

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

Cité de la Gastronomie

Cap liberté Seniors Salon Grand public pour les cinquante ans et plus à Lyon, les 18 au 20 novembre 2011, les confréries y étaient peu nombreuses

La Fédération Française de Cuisine Amateur nous a associé à sa grande manifestation au Stade Français les 27,28 et 29 novembre en mettant à notre disposition des stands gratuits.

SACEM Forfait libérateur pour les réveillons
En annexe nouveau contrat Sacem



et



Invitation Officielle à l' AG

A la demande des confréries normandes, la prochaine Assemblée Générale se tiendra à Mortagne au Perche le samedi 31 mars 2012. Monsieur Alain Gourmanel, délégué de Normandie fera tout pour que cette journée soit un grand moment de confraternité et c'est du travail. L'Assemblée générale se tiendra en prélude au chapitre de la Confrérie des Chevaliers du Goûte Boudin de Mortagne au Perche

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



Conseil Français des Confréries

Invitation à l' Assemblée Générale 2012 du Conseil français des Confréries

Cette convocation est adressée aux présidents des groupements régionaux qui transmettent ce document à leurs confréries et aux délégués des confréries inscrites au collège des indépendants.

Assemblée Générale, le samedi 31 mars 2012 à Mortagne au Perche

Carré du Perche 23 rue Ferdinand de Boyères

8 h30 Accueil,

9h30 précis Début de l'Assemblée Générale

Ordre du jour

Rapport Moral

Rapport financier

Rapport d'activité

Organismes internationaux

Questions diverses à remettre par écrit à **la présidente avant le 20 mars 2012**

11h30 Elections des délégués et du bureau,

13h Déjeuner 35€

Pour le repas du samedi midi, et la journée du dimanche, restournez le coupon réponse de l'inscription et le règlement, à l'ordre de l'Académie du Duché de Normandie, devront parvenir impérativement avant le 20 mars 2012, à Mr Alain GOURMANEL 2, route de Senonches 28240 MANOU

Merci de penser à porter les TENUES, MEDAILLES OU INSIGNES de votre confrérie

Rappel du fonctionnement,

L'Assemblée Générale est constituée par les membres adhérents qui assistent aux assemblées générales ordinaires ou extraordinaires. Ils participent aux décisions des assemblées générales par l'intermédiaire des délégués titulaires qu'ils ont élus, De ce fait, seuls les délégués titulaires ou éventuellement leur délégué suppléant, muni d'un mandat explicite, ont droit de vote.

Chaque délégué titulaire présent ou représenté par le délégué suppléant de son groupe régional ou du collège des indépendants ne peut être porteur que d'un pouvoir.

Merci



Il serait souhaitable que vous ayez lu le compte rendu de l'assemblée générale de 2011 avant la réunion. Il se trouve sur le site du Conseil : www.confreries-france.com en partie documentation.

Pour éviter des courriers, nous aimerions que lors de cette assemblée générale, les confréries et groupements régionaux qui le peuvent, règlent la cotisation 2012 à savoir 17 €. Merci de votre compréhension et de votre aide.

N'oubliez pas de retourner le coupon réponse ci-dessous, avant le 20 mars 2012 à Alain Gourmanel 2, route de Senonches 28240 MANOU, le plus tôt est toujours le mieux

Programme de l'Assemblée Générale du Conseil Français des Confréries

Le samedi 31 mars 2012 à MORTAGNE AU PERCHE - 61

Samedi 31 mars 2012

- 8 h 30 Accueil au Carré du Perche **23 rue Ferdinand de Boyères** Café collation. Mise en tenue.
- 9 h 30 Ouverture de l'Assemblée Générale en présence de M. Jean-Claude LENOIR, Sénateur Maire de Mortagne au Perche.
- 11 h 45 Clôture de l'Assemblée Générale. Mise en place pour le défilé.
- 12 h 00 Défilé en ville accompagné des « Petits Poulbots ». Traversée du marché, dégustation de boudin noir de Mortagne.
- 13 h 30 Retour au Carré du Perche. Repas-dégustation concocté par les Confréries de l'Académie des Confréries Gastronomiques du Duché de Normandie-Maine. 35€
- 15 h 30 En fonction de la météo, visite historique de la ville de Mortagne ou projection d'un film sur le même thème.
- A partir de 17 h 30 Chapitre du 50^{ème} anniversaire de la confrérie des Chevaliers du Goûte Boudin de Mortagne au Perche

Dimanche 1^{er} Avril 2012

- 09 h 30 Hôtel de Ville de Mortagne. Départ en bus pour une visite du terroir percheron.
- 10 h 00 Manoir de Courboyer, Maison du Parc Naturel Régional du Perche. Accueil par M. GERONDEAU,



Conseiller Général et Président du P.N.R.P. Visite guidée du manoir.

- 12 h 30 Retour à Mortagne en Bus.
- 13 h 00 Repas à la Salle des Fêtes de FEINGS préparé par Jean-Louis PALLU Charcutier-Traiteur, Grand Maître de la Confrérie des Fins Gourmets de Longny au Perche 25€

Menus

Samedi midi : 35 €

Accueil : café, brioches (Conf. des Ventres à Brioche de Moulins la Marche), Rillettes (Confrérie des Rillettes Sarthoises) , Cidre (Grand Ordre du Trou Normand)

Repas-dégustation :

- 1) *Apéritif. Pommeau de Normandie (Grand Ordre du Trou Normand)*
- 2) *Assiette de charcuteries. Composée d'Andouille de Vire (Conf. de la Véritable Andouille de Vire), Saucisson à l'Ail (Conf. des Goustiers de Falaise), Fromage de Tête (Conf de la Gastronomie de Flers), Terrine de Campagne (Conf des Fins Goustiers du Pré-Bocage), Pâté de Lapin (Conf. des Fins Gourmets de Longny au Perche).*
- 3) *Trou normand (Grand Ordre du Trou Normand)*
- 4) *Assortiment de plats chauds. Tripes de La Ferté Macé (Conf. de la Tripière Fertoise), Tripes catalanes (Conf. des Fins Gourmets de Longny au Perche), Boudin blanc (Conf. des Compagnons du Boudin Blanc d'Essay).*
- 5) *Assiette de Fromages Normands. Camembert (Conf. des Chevaliers du Camembert), Livarot (Conf. des Chevaliers du Livarot), Pont l'Evêque (Conf. du Pont l'Evêque).*
- 6) *Assiette de gourmandises. Composée de « Bec de Flers » (Conf. de la Gastronomie de Flers), Bourdelot (Conf. des Gouste Bourdelots du Bocage Athisien), Teurgoule (Conf. des Gastronomes de la Teurgoule et de la Fallue d'Houlgate)*
- *Café - Digestif.*

Les boissons Cidre, Poiré (Grand Ordre du Trou Normand), eaux.

Pour l'Hébergement, vous trouverez toutes les adresses dans la partie documentation du site du Conseil Français

www.conseil-francais.confrieries.org

Vous y avez toutes les adresses d'hôtels et de gîtes

Vous pouvez contacter également le site de l'Office de Tourisme :

www.ot-mortagneauperche.fr/

Les campings cars sont admis au Carré du Perche, le préciser lors de l'inscription pour une réservation

Bulletin réponse pour l'Assemblée Générale du samedi 31 mars 2012

**L'Assemblée Générale du Conseil Français des Confréries se
tiendra le samedi 31 mars 2012 à Mortagne au Perche
Carré du Perche 23 rue Ferdinand de Boyères**

à retourner à Alain GOURMANEL 2, route de Senonches 28240 MANOU

La Confrérie
Représentée par confrères

Participera le samedi matin à l'Assemblée Générale

Ne participera pas à l'Assemblée Générale
Rayer la mention inutile ou cocher la bonne case

Nous prendrons notre repas tous ensemble le samedi midi au Carré du
Perche, 23 rue Ferdinand de Boyères, à Mortagne au Perche

et nous serons convives, je vous joins un chèque de 35€ x
.nombre de convives soit€

Dimanche 1^{er} avril 2012

nous participerons aux visites du terroir ^percheron
et de la maison du parc Naturel Régional du Perche

Ne participera pas aux visites
Rayer la mention inutile ou cocher la bonne case
et nous serons convives au repas de dimanche midi,
je vous joins un chèque de 25€ xnombre de
convives soit€

Vous pouvez faire un seul chèque si vous venez aux deux repas



**Le tout est à renvoyer impérativement avant le 20 mars 2012 dernier
délai à**

**Pour le repas du samedi midi, et la journée du dimanche, l'inscription et
le règlement, à l'ordre de l'ordre de l'Académie du Duché de Normandie,
à Mr Alain GOURMANEL 2, route de Senonches 28240 MANOU**



Ceuco

CEUCO Conseil Européen de Confréries Bachiques, Gastronomiques, des Produits Élaborés et des Produits du Terroir

Le Congrès du Ceuco s'est tenu au Portugal début novembre.

Le 18 novembre 2011, Jean-Claude ESTIRAC Doyen de l'Académie du Languedoc Roussillon a adressé un courrier à la Présidente dont voici ci-dessous quelques extraits :

« 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. »



Fête de la gastronomie

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

Les confréries ne semblent pas s'être engagées officiellement dans cette fête qui était pourtant une formidable opportunité de mettre en avant toutes les initiatives qui sont menées au jour le jour par tous nos confrères

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

Toutes nos forces vives ne se sont pas mobilisées pour faire en sorte que cette journée soit le reflet de nos actions menées toute l'année

Les personnes qui s'étaient engagées dans la préparation de cette fête au nom des confréries n'ont semble-t-il pas pris le taureau par les cornes.

La Présidente et le Secrétaire Général ont rencontré à nouveau les organisateurs de cette manifestation et notamment Madame Sophie MISE, Commissaire générale de la fête de la

Gastronomie pour que les confréries soient plus présentes, si elles le souhaitent

Réunion du Comité Economique et Social
Le vendredi 2 décembre 2011 de 10h30 à 12h30

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.

L'initiative a été lancée dans le cadre de la reconnaissance par l'Unesco, initiative dans laquelle le Conseil français des Confréries s'est particulièrement investi

Ont participé à ce séminaire la Commissaire Générale de la Fête de la gastronomie Le président du CES, des représentants du tourisme, Du Directeur et du président de l'IEHCA, du président d'Eurogusto, Des responsables de chambres consulaires, chambre d'agriculture, chambre de commerce et chambre des métiers, de restaurateurs, **de la présidente du Conseil français des Confréries Solange Massenavette et du secrétaire général du Conseil français des Confréries Edmond-Louis Simoneau**, du président de la confédération des Arts de la table, du président tourisme du CES et différents membres du Conseil Economique et social.

La présentation a été faite par Bernard Gagnepain .responsable du tourisme au CES Pourquoi la fête tombe le premier jour d'automne ? Parce que c'est la fin de la période des travaux agricoles et de la récolte des produits, ce doit être une journée d'entente, de solidarité et de générosité partout en France. Et c'est aussi une période qui ne télescope pas la fête de la musique en juin.

Sophie MISE, Commissaire Générale de la Fête de la Gastronomie a insisté sur le fait qu'il fallait y associer tous les acteurs sociaux y compris les établissements de personnes âgées, les hôpitaux, personne ne doit être exclue.

Il y a eu 1826 projets tous très divers dans plusieurs catégories : Familiale, insolite, restauration, solidarité, artistique et terroir.

C'est dans cette dernière catégorie que nous nous trouvons.

La Présidente Solange Massenavette et le Secrétaire Général du Conseil Français des Confréries Edmond-Louis Simoneau ont a plusieurs reprises présenté le rôle des confréries dans la gastronomie française et ont souhaité que les initiatives ne soient pas toutes mises en vrac sur le site dans lequel nous nous trouvons noyés dans le flot des opérations pseudo commerciales des restaurants. Assurance nous a été donnée que l'année prochaine les manifestations seront plus classifiées.

La fête de la gastronomie est un moment de partage et de convivialité elle part du produit pour aller jusqu'à l'assiette en incluant tous les acteurs du producteur au consommateur en passant par les transformateurs, les formateurs et les transmetteurs. Une chaîne complète du produit à la dégustation.

Eloge du terroir mais aussi éloge de la main, cuisinons ensemble

La gastronomie, c'est la diversité

Dans chaque région il est demandé de faire un grand banquet.

C'est ainsi qu'en région Centre, l'ambassade des confréries prépare depuis plusieurs mois un grand banquet dans les salles du château de Blois avec des produits que présenteront les confréries concernées. Le dossier est déjà bien avancé. A chacun des groupements de voir s'il peut initier un projet de ce type.

L'exemple du banquet d'Avignon cette année a été longuement commenté car il entrait parfaitement dans le cadre de la Fête de la Gastronomie.

La Fête de la Gastronomie a son site www.fete-gastronomie.fr

De même que le repas gastronomique des français

www.repasgastronomiquedesfrancais.org/

L'année prochaine la fête de la gastronomie aura lieu le samedi 22 octobre 2012

Votez pour le thème de l'année prochaine

Cette année, vous avez participé à la Fête de la Gastronomie sous le signe de la terre. En 2012, nous vous proposons de choisir le prochain thème de la Fête de la Gastronomie, parmi ces 3 propositions :

« L'éloge de la main »

Savoir-faire et transmission

« Terroirs »

Création et tradition

« Cuisinons ensemble »

Partage et convivialité

Choisissez votre thème préféré sur le site de l'événement en votant sur le site de la fête de la gastronomie : www.fete-gastronomie.fr

Nous vous disions au mois de juin dernier qu'il fallait s'inscrire sur le site www.fete-gastronomie.fr, nous vous le rappelons en début septembre, nous vous le redisons maintenant il faut s'inscrire sur le site de la fête pour être référencé

Repas Gastronomique, les confréries et UNESCO

Voici l'adresse du site du repas gastronomique :

www.repasgastronomiquedesfrancais.org



**Le repas
gastronomique
des Français®**

Patrimoine de l'humanité

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.

La reconnaissance internationale nous oblige à une meilleure mise en valeur de la pratique sociale du repas gastronomique. Les axes en ont été définis dans le plan de gestion qui accompagne le dossier d'inscription.

Il reste maintenant à le mettre en œuvre.

Au lendemain de l'inscription, des signes encourageants, des paroles volontaires ont accompagné le succès et permis d'espérer mais, tout comme en amour, seules comptent les preuves ...

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 cassoulet, 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 de préférence 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, 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.



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 lieu n'est pas encore définitivement décidé, le village Christofle en Seine Saint Denis, au sein des programmes de développement du Grand Paris ou Tours. La ville de Lyon ne semble plus concernée

La distinction obtenue confère au projet de Cité de la gastronomie une incontestable dimension d'intérêt général. Il est temps que notre pays se dote d'un établissement vivant entièrement dédié aux cultures culinaires de France et du monde à l'instar des lieux de référence qui existent dans les domaines de l'architecture, de la danse, du design ou des sciences.

La Cité de la gastronomie est un projet innovant de valorisation culturelle, économique et touristique d'un élément du patrimoine vivant auquel les Français sont très attachés et pour lequel de nombreux étrangers choisissent chaque année de se rendre en France : un certain art du bien manger et du bien boire.

Projet singulier, la Cité de la gastronomie contribuera à renforcer la notoriété du territoire d'implantation, à développer son attractivité tout en favorisant le renforcement des liens sociaux autour d'une culture commune, celle de la gastronomie.

La Cité de la gastronomie s'organisera autour de pavillons réunissant tous les trésors gastronomiques de nos régions et les merveilles culinaires du monde entier. Comme dans les plus grands marchés du monde, le visiteur pourra déambuler au milieu de mille saveurs, couleurs et sons pour déguster une infinie variété de produits bruts ou transformés qui révèlent le vaste patrimoine gastronomique universel. En complément de ce grand marché on trouvera des espaces d'enseignement, de formation et d'information sur les savoir-faire culinaires ; organisation de master class, cours d'éducation sensitive, classes du goût, dégustations, accords entre mets et vins, démonstrations de chefs français et étrangers, résidence de cuisiniers et de sommeliers qui, à l'instar des pensionnaires de la Villa Médicis, réalisent un chef d'œuvre ; offre de formation et centre de ressources des métiers de bouche et de la restauration ; expositions historiques ...

Les confréries devront être partie prenante de cette cité de la gastronomie

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, s'est déroulé du 18 au 20 novembre 2011, Espace Double mixte Lyon Villeurbanne

Des confréries ont participé à cet événement notamment au cours de la Journée spéciale "Confréries" le Samedi 19 Novembre 2011 (défilé, intronisations)

Le Conseil Français partenaire de la Fédération Française de Cuisine Amateur

Le Conseil Français des Confréries est considéré comme affilié à la fédération de même que ses confréries.

Lors de la Finale du Championnat de France de Cuisine les 25,26 et 27 novembre.2011, les confréries ont été aimablement invitées pour les manifestations gastronomiques

Ces manifestations étaient ouvertes gratuitement aux confréries.

Les confréries n'y étaient pas aussi nombreuses que l'on aurait pu le croire, mais elles ont répondu aux attentes des organisateurs.

Rappelons les objectifs de cette fédération proche de nous :

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

La FFCA organise :

LE CHAMPIONNAT DE FRANCE DE CUISINE AMATEUR

- Une compétition partout en France pour identifier les talents culinaires de nos régions
- Une finale à Paris pour féliciter les 3 meilleurs cuisiniers amateurs de France

LE TOUR DE FRANCE DE LA CUISINE

- Des cours de cuisine sur les marchés de Paris, les foires et les salons culinaires en France
- Une rencontre insolite entre les amateurs et des Chefs qui transmettent leur savoir et leurs coups de main

LES OPÉRATIONS EN RÉGION

- Un réseau d'une dizaine de présidents et d'ambassadeurs
- Des cours de cuisine et rendez-vous culinaires assurés par ce réseau



sacem

Neuilly, le 9 décembre 2011
CONSEIL FRANCAIS DES
CONFRERIES

Madame Solange
MASSENAVETTE
8, rue de la Poste
36110 VINEUIL

Madame la Présidente,
Comme tous les ans, la Sacem simplifie les démarches des organisateurs de réveillons de la Saint-Sylvestre

Ainsi, en payant d'avance un forfait libérateur, 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 2011, ils bénéficient d'un escompte supplémentaire de 9,09 %.

Nous avons pris le soin, cette année encore, d'informer le plus grand nombre d'organisateur. Toutes les précisions sur cette opération se trouvent sur notre site www.sacem.fr.

En vous remerciant par avance de relayer, si possible, ces informations auprès de vos adhérents, et en restant à votre disposition pour tout renseignement complémentaire,

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

Lucien QUESNEL

1

Directeur du Département des Autorisations de Diffusion Publique Société

Les invitations aux Chapitres

Vous nous envoyez de plus en plus des invitations à vos chapitres par mail.

Mais invariablement vous intitulez vos fichiers « invitations » et on n'a aucune indication de votre nom avant de l'avoir ouvert, ensuite il ne se compile pas et efface les fichiers précédents

Il serait bon aussi sur les invitations de bien préciser les adresses des salles où se tiennent les chapitres. Quand on n'est pas du village ou de la ville on ne sait pas où aller.

En effet mettre simplement le nom de la salle sans le nom de la rue ou place, ne suffit plus surtout maintenant avec les GPS.

Merci de faciliter l'accès à vos manifestations.

Broche du Conseil

La broche du Conseil Français des Confréries est à la disposition des confréries adhérentes et notamment des confréries qui viennent d'adhérer.

N'hésitez pas à arborer fièrement le signe de notre grand rassemblement

La broche du Conseil est à votre disposition au prix de 4€ pièce

- Qualité : émail souple sans résine époxy

- Support : laiton plaqué couleur or (Remarque : la couleur du support du prototype telle que reflétée sur papier est beaucoup plus terne que le produit réel)

- Format : 50 mm - Couleurs : 5 - Attache : 1 épinglette

Elles pourront vous être apportées à l'AG ou envoyées par Poste en nous renvoyant le coupon ci-dessous

La Confrérie

souhaite faire l'acquisition de Broches à 4€ soit la somme de€

à prendre à l'AG ou à faire parvenir à votre adresse suivante avec frais de port de 5€

Adresse.....Code et

ville.....

Chèque à l'ordre du Conseil Français des Confréries

à commander à la

Présidente Solange Massenavette – 8 rue de la Poste – 36110 VINEUIL

smberry@cegetel.net

ou chez le Secrétaire Général Adjoint Dan Oudin : 1, rue Capitaine Le Drézen 29730

TREFFIAGAT dan-oudin@wanadoo.fr



Miniatures de confrères

Une initiative a été prise par Jean-Luc Izar qui souhaite réaliser un grand nombre de reproduction de confrères

Elle vous demande donc de lui faire parvenir des chutes de tissus de vos habits qu'il vous remboursera, si vous en avez encore soit :

2 chutes de tissus en forme de triangles de 40 cm

1 bande de 3 cm x 12 cm pour le col

1 bande de 6 cm x 15 cm pour le couvre chef "

Vous pouvez aller sur son site mon site confreriesamies.free.fr,

Son adresse mai : jean-paul.izar@wanadoo.fr

Jean-Luc IZAR - Saint-Citroine - 86120 Vézères Téléphone : 05 49 98 74 91

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 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.



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 DU CONSEIL
LA COTISATION 2012 EST DE 17€

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								usq			
	Jusqu'à 100				Jusqu'à 150							
	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 de 66 € pour les confréries qui n'ont pas un gros budget, sinon nous contacter.