**Assemblée Générale de l’Académie Régionale**

 **des Confréries Centre Val de Loire**

**Le 26 mars 20129 de 10h à 12h à Meusnes 41130**

**Chez Olivier et Hubert SINSON**



**Participants à l’assemblée Générale du 26 mars 2019**

19 confréries Par ordre alphabétique

Commanderie Cassis et Berry

Confrérie de la Tête de Veau du Berry

Confrérie des Bannerets du Vieux Chenin

Confrérie des Compagnons de St Vincent de Vallères

Confrérie des Cuers du Baril

Confrérie des Culs d'Ours

Confrérie des Dégusteux de c’hieuvres de Selles sur Cher

Confrérie des Grands Escuyers de Gâtine

Confrérie des Mangeux de Queues de Bœuf

Confrérie des Tire-Douzils de la Grande Brosse

Confrérie des Vignerons des Coteaux du Cher

Confrérie du Pithiviers

Ordre Gastronomique Ordre du Poêlon

**Excusés :**

Confrérie du Val de Claise Val de Claise Le Coussin d’Amour

Confrérie des Chevaliers Gustateurs Cœur de France

Confrérie des Compagnons de Grandgousier

Confrérie du Noble Osier

Confrérie du Val de Claise Le Coussin d’Amour



La réunion a débuté par une minute de silence rendant hommage aux confrères qui sont décédés depuis la dernière Assemblée Générale.

Puis la Président Solange Massenavette a présenté son **rapport moral**.

Nous voici une réunis pour cette 1ère assemblée générale de notre Académie.

Je remercie Hubert SINSON pour avoir mis à notre disposition ce lieu à Meusnes et ensuite avoir traité avec le restaurant qui va nous accueillir à la suite de cette AG.

Une assemblée générale c'est un moment important dans la vie d'une association, peut-être un peu austère mais obligatoire, surtout un moment important pour notre jeune Académie.

Une assemblée générale c'est aussi envisager l'avenir.

Et en premier lieu, il serait bon que le bureau qui est constitué actuellement puisse être étoffé ainsi que le CA qui doit être confirmé.

Et puis au cours d'une assemblée générale, la parole est donnée aux participants. Des idées peuvent donc être proposées, des questions posées avec comme toujours, l'avenir de nos confréries.

La conjoncture actuelle ne joue pas en notre faveur mais un point positif qu'il faut quand même souligner c'est le retour aux vraies valeurs, aux produits régionaux et aux circuits courts.

A nous d'être les ambassadeurs tant sur le plan de la gastronomie (le bon manger et le bien boire), que sur le plan touristique et culturel.

L'Académie a été constituée suite à quelques divergences de vues avec l'Ambassade et tout ceci peut être dommageable pour l'image que nous donnons des confréries vis-à-vis des personnalités régionales et autres instances influentes qui pourraient éventuellement soutenir nos actions.

Mais l'Académie n'est pas là pour des actions commerciales mais pour apporter d'autres services avec Comme maitres mots : convivialité et amitié.

Arrêtons de nous jalouser et que le mot Confraternité soit respecté.

Je sais que l'on ne peut pas plaire à tout le monde mais ce n'est pas pour autant que l'on doit entendre des propos blessants et parfois inexacts.

L'adhésion à l'Académie vous fait adhérer au Conseil Français des Confréries qui vous apporte certains avantages. Là aussi j'entends des propos inappropriés venant de personnes qui sont en dehors de la légalité.

Maintenant nous allons passer aux choses sérieuses et suivre l'ordre du jour.

Je vais vous souhaiter une belle année 2019 avec de belles rencontres et de beaux chapitres.

Restons positifs et constructifs avec toujours le même désir et bonheur de se retrouver et partager de bons moments.

Merci de m'avoir écoutée, bons travaux et surtout bonne journée

Avec toute mon amitié

**Rapport financier**

Le bilan financier est assez court car le trésorier Pierre Renarda eu des problèmes pour ouvrir un compte.

A réception des documents récapitulatifs, il fera son bilan.

Il a été convenu que les confréries qui ont fait des avances sur trésorerie seront remboursées début 2020.

Il a été rappelé que la cotisation 2018 et 2019 était de 40 € soit 18€ pour le Conseil et 22€ pour l’Académie. Cette cotisation ne changera pas globalement en 2020 et restera à 40€ mais la cotisation au Conseil passant à 20€ la cotisation pour l’Académie sera de 20€.

Rappel a été fait concernant les cotisations jumelées. Le Conseil ne considère comme adhérent que les confréries dont la cotisation a été versée d’abord à un groupement qui transmet ensuite la cote part au Conseil.

L’académie met un point d’honneur à faire parvenir la cotisation au Conseil dans des délais très brefs. Sans cette cotisation les confréries ne peuvent être considérées comme adhérentes.

**Rapport d’activité**

Puis vient le rapport d’activité présenté par le secrétaire Edmond-Louis Simoneau.

Il commence par préciser que l’Académie n’est pas un organisme pour faire des manifestations mais pour aider les confréries qui en organisent.

Un court historique est fait pour les confréries nouvellement arrivées.

Nos **relations avec la Cité de la Gastronomie de Tours et l’IEHCA** sont largement évoquées.

C’est **Alain Lambec** de la Confrérie des Compagnons de Saint Vincent de Vallères qui s’est chargé de recontacter l’Institut Européen d’Histoire et des cultures de l’alimentation.

**Alain Lambec a parlé des derniers travaux de l’IEHCA**

Les thèmes ont été tout d’abord la cuisine puis le repas gastronomique des français avec Les identités culinaires et leurs constructions, la réflexion sur les différents produits de terroir, l'identification des différents patrimoines alimentaires, la promotion du patrimoine gastronomique régional et le développement de produits culturels et touristiques.

L’Iehca possède une bibliothèque très intéressante. Toutes les périodes historiques et les espaces géographiques sont représentés ainsi qu’un vaste ensemble de thématiques (cuisine régionale, vignes et vins, arts de la table, etc.)

**On peut consulter cette bibliothèque en ligne sur www.foodbibliography.eu**

Depuis plusieurs années, nous étions en contact avec cet organisme. Un chapitre sur les confréries de la Région Centre a été écrit par le secrétaire de l’Académie. Ce document se trouve dans le site du Conseil. La Présidente et le secrétaire ont participé à plusieurs colloques mais hélas les confréries, toutes invitées, ne se sont pas déplacées.

Signalons que c’est avec la participation de l’HIECA que la reconnaissance pour l’Unesco a été obtenue le 16 novembre 2010. Rappel de l’investissement des confréries de la Région Centre.

A signaler que la Cité de la Gastronomie n’a pas l’aura que l’on attendait

**Les sites de l’Académie et du Conseil**

Il est question ensuite des sites. Celui de l’Académie très complet mais surtout celui du Conseil qui vient d’être rénové et complété. Signalons que seules les confréries ayant cotisée au Conseil (ce qui est le cas de toutes les confréries de l’Académie) figurent dans le site.

 Le secrétaire a demandé à toutes les confréries présentes d’aller voir sur les deux sites si les textes et les photos leur convenaient. Et de nous fournir des éléments complémentaires sur la vie de leur confrérie et leurs activités.

Un rappel a été fait sur les avantages que l’adhésion à l’Académie procure. Tous ces avantages sont sur les sites. Mais on en a parlé assez longuement.

La liste des chapitres des confréries de l’Académie a été distribuée

**Les chapitres des Confréries de l’Académie**

Dimanche 24 mars.-19 Ordre Gastronomique du Val de Loire Ordre du Poêlon

Dimanche 24 mars.-19 Confrérie du Val de Claise Le Coussin d’Amour

Samedi 4 avr.-20 Commanderie Cassis et Berry

Dimanche 7 avr.-19 Confrérie du Gâteau Vouvrillon

Samedi 1 juin 19 Confrérie des Tire-Douzils de la Grande Brosse

Dimanche 7 juil.-19 Confrérie des Façonneurs du Noble Osier

Samedi 7 sept.-19 Confrérie de la Tête de Veau Du Berry

Samedi 21 sept.-19 Confrérie des Cuers du Baril 70ème anniversaire

samedi 5 oct.-19 Confrérie des Vignerons des Coteaux du Cher

Samedi 19 octobre 2019 Confrérie des Culs d’Ours

Dimanche 10 nov. 2019 Gouteux de Bernache

Samedi 16 nov.-19 Confr Bannerets du Vieux Chenin et du Grolleau de Ridel

Dimanche 24 nov.-19 Confrérie du Pithiviers

Premier trimestre 2020 à confirmer Grandgousiers

Dimanche 15 mars 2020 à confirmer Ordre du Poêlon

Samedi 25 janvier 2020 ou sam1er février Fleures Truffes

Dimanche 2 février 2020 Saint Vincent de Vallères

Samedi début mars 2020 Confrérie des Chevaliers Gustateurs du Cœur de France

Samedi 4 avr.-20 à confirmer Commanderie Cassis et Berry

Samedi 6 juin 2020 Tire Douzils de la Grande Brosse même date depuis 50 ans Samedi 6 juin 2020 nougat de Tours

A confirmer Confrérie des Grands Escuyers

En fin de réunion le compte rendu de la réunion de Vallères du 5 novembre 2008 a été validé à l’unanimité.

Puis il a fallu renouveler le **bureau et le Conseil d’Administration**. Tous les candidats aux différents postes ont été élus à l’unanimité.

Présidence Solange Massenavette de la Commanderie Cassis et Berry a été réélue

1er vice-président Jacky Poidevin de la Confrérie des Vignerons des Coteaux du Cher

2me vice-président Jacky Poussin de l’Ordre Gastronomique du Val de Loire Ordre du Poêlon.

Secrétaire Edmond-Louis Simoneau de la Confrérie des Tire-Douzils de la Grande Brosse réélu

Secrétaire adjoint Alain Lambec de la confrérie des Compagnons de Saint Vincent de Vallères

Trésorier Pierre Renard de la Confrérie des Cuers de Baril a été réélu.

Trésorière adjointe Chantal Lefèvre de la Confrérie des Vignerons des Coteaux du Cher

Ensuite les **délégués départementaux** ont été élus tous à l’unanimité

45 Gérard Bobet de la Confrérie du Pithiviers

41 Carole Dé Francisci Rousseau de la confrérie des Mangeux de fromage de Chieuv et Escuyers de Gâtine et Fromages de chèvres.

37 Rémi Delaunay confrérie des Compagnons de Saint Vincent de Vallères

36 Jacky Bouvier de la Confrérie de la Tête de Veau de Châteauroux

18 Nicole Feuvrais de la Confrérie des Mangeux de queues de bœuf de Vierzon.

La réunion s’est terminée en prenant date pour la prochaine réunion du bureau et du Conseil d’administration le 22 octobre 2019 à Vierzon.

Cette réunion sera ouverte aux membres de toutes les confréries de l’Académie.



Un vin d’honneur a été offert par les confréries des Escuyers de Gâtines et des Coteaux du cher qui avaient organisé également l’accueil.

Puis un repas a été pris à l’Auberge de Meusnes qui nous a accueillis pour un repas inaugural.