

8. Les pratiques sociales et culturelles des Confréries œnogastronomiques en France

DESCRIPTION DE LA PRATIQUE

Des femmes et des hommes, amateurs de tradition et de bonne chère s'appliquent à arborer avec faste et enthousiasme le patrimoine culinaire régional des coutumes, des recettes et des produits de terroir, sous l'égide des Confréries vineuses et gastronomiques françaises afin d'en préserver et d'en promouvoir la qualité.

Témoignages des anciennes associations de métiers et de laïcs qui existaient déjà à Rome et au Moyen Âge au côté des corporations, les Confréries, organisations confraternelles dont l'étymologie remonte au XIII^e siècle, « du latin médiéval *confratria*, sous l'influence de frère » ont intégré depuis leur origine une mission d'entraide et de transmission des savoirs.

Présentes partout en France depuis cette époque, de nombreuses Confréries ont été remises au goût du jour depuis la moitié du siècle dernier avec l'arrivée du tourisme. Aujourd'hui près de 1000 confréries dites œnogastronomiques constituent du nord au sud de la France et dans les Dom Tom une importante communauté d'amitié et de convivialité à la faveur des territoires. Point d'orgue des fêtes villageoises, elles animent généreusement les foires, marchés, concours ou banquets collectifs qu'elles se plaisent à partager, en incarnant dans des tenues de parade traditionnelles inspirées du Moyen Âge, la transmission des traditions bachiques et gastronomiques locales, des pratiques alimentaires traditionnelles à la mémoire de nos terroirs, en valorisant leurs dimensions sociales et environnementales.

MESURES DE SAUVEGARDE ENVISAGÉES

Fédération des Confréries des Régions de France (FCRF) : Le regroupement de l'ensemble des confréries régionales de toute la France à travers la Fédération des Régions des Confréries de France, créée le 30 septembre dernier vise à resserrer les liens entre les confréries en favorisant la mise en œuvre de projets communs, de développement et de sauvegarde des Confréries notamment à travers un projet de formation des jeunes et autres projets à venir dans ce cadre favorable.

Dans le cadre de la création de la FCRF, plusieurs projets ont été programmés, à savoir :

- **Web TV Confréries et terroirs** : Le projet est réalisé par Nadine de Lhôpital autour de 2 axes : l'un présentant des films amateurs des confréries et l'autre professionnel traitant de sujets liés aux Confréries et aux terroirs via une cartographie et podcasts associés tels que la gastronomie ou la culture, complété par les rubriques locales, culturelles, selon les choix de son comité de rédaction.
- **Sites Internet des régions** : projet de réalisation d'une maquette commune et d'une plateforme collaborative permettant une meilleure lisibilité par un design commun et une unité d'image, avec un accès collaboratif et des accès propres pour chaque confrérie.
- **L'organisation d'une Journée Nationale des Confréries** à l'instar de la Belgique permettant de focaliser l'attention du public et des médias sur les activités des Confréries et de leur esprit festif.

Le Livre d'Or des Confréries en France et en Europe : le projet vise à publier en support papier et sur une plateforme dédiée, un corpus de fiches d'identité et photos associées de 500 confréries volontaires, dont 255 ont été rédigées en particulier par Yvon Jousson, vice-président de l'Ambassade des Confréries de Nouvelle-Aquitaine en charge du projet.

La reconduction de la journée Locavore : programmée en 2023, elle démontre le rôle moteur que peut avoir aujourd'hui une confrérie dans le changement de nos modes de consommation pour gagner notre autonomie alimentaire. Cet événement inédit se pose en modèle d'évolution et de sauvegarde des confréries dans son lien avec l'écosystème local. Il favorise dès lors la création d'autres événements de ce type en Nouvelle-Aquitaine.

