




AMBASSADE DES CONFRÉRIES NOUVELLE AQUITAINE
Porteuse du Projet de la Reconnaissance des Confréries
au Patrimoine Mondial, Culturel et Immatériel de l'UNESCO

FICHE D'IDENTIFICATION "UNESCO"


Indispensable pour l'inscription de votre Confrérie



Confrérie de la Cagouille en Charentes-Poitou

Adresse	Rue du 8 Mai 1945 - 17540 Saint-Sauveur-d'Aunis								
Sites	http://www.cagouille.com/fr/								
Courriel									
Date de création	14/05/2001	Nombre de Membres	19	F	8	H	1	Nombre d'Adoubés	+300
									
Grand Maître	Claude MOREAU		06 60 40 89 88		@ moreauclaude@wanadoo.fr				
Président					@				
Secrétaire	Jeannie BONNET		06 87 64 58 65		@ jeannie.bonnet@free.fr				
Trésorier	Jean-Claude BONNET		06 85 94 84 46		@ jcr.bonnet@gmail.com				

Historique

 La Confrérie fait la promotion de l'escargot d'élevage, de l'héliciculture et des produits hélicoles, en liaison avec les producteurs. La Charente-Maritime est le premier département producteur d'escargots d'élevage de France.

Elle poursuit une démarche générique et mène ses actions en direction du consommateur et des jeunes en formation. Une action économique qui vise avec les acteurs de la filière hélicole, à conforter l'héliciculture en Charente-Maritime, prioritairement et dans les départements de Charentes-Poitou. (le Poitou-Charentes et la Vendée).

La « CAGOUILLE », c'est ainsi qu'on nomme L'ESCARGOT PETIT-GRIS dans les Charentes, a sa Confrérie. Elle fût créée en 1988, à Saint-Sauveur-d'Aunis au moment du renouveau de l'héliciculture régionale. Claude MOREAU est le grand Maître, avec le titre de GRAND GASTÉROPODE. Dès le départ, la Confrérie a profité de la proximité de la Section Hélicole Nationale de l'institut National pour la Recherche Agronomique du Magneraud à Saint-Pierre d'Amily.

On reconnaît les Confrères à leur Costume JAUNE (pour le soleil) et VERT (pour le végétal), indispensable pour son élevage. Le chapeau des Confrères est orné de Coquilles Petit-Gris.

Produits et Traditions

Lors de nos ateliers du goût, de nos approches gustatives, autour d'une table, avec des amis, des confrères, pour déguster nos recettes de Cagouilles : Crumble de Cagouilles, Cagouilles à la Charentaise, au brie de Melun, Pommes farcies aux Cagouilles, mais aussi Beignets de Cagouilles salés et sucrés et la toute dernière « Raviolis de Cagouilles aux aubergines et champignons » Et aussi simplement sur le grill avec des sarments - accompagnées de Pineau des Charentes, de Vin de Pays Charentais, de Pain artisanal, de grillon charentais, de fromages fermiers de chèvre, de galette charentaise, etc... Toutes les recettes sont présentées et détaillées sur notre site.

Vos Chapitres	1 ^{er} samedi d'avril sauf si c'est le week-end de Pâques	Lieu	Ile de Ré –domaine des grenettes
	Chapitres exceptionnels en fonction des actions Fête de la CAGOUILLE en Juillet chaque année	Lieu	Le Gua - 17
Vos Manifestations	Journées promotion dans les villes et villages, Concours de recettes de Cagouilles, Dégustations, Approches gustatives, Réunions, Colloques sur la Cagouille et l'Héliciculture, Coopérations pour la finalisation de nouvelles recettes de cagouilles avec l'ESAT d'Arvert -17, Intronisations...	Lieu	En et hors région
		Lieu	

Fonction Nom et Prénom **Grand Maître Claude MOREAU** **Date** **11/02/2021**

Président : Bruno CARNEZ - bruno.carnez@wanadoo.fr - 0033 (0)6 86 00 46 69 - 0033 (0)5 58 57 20 70

Secrétaire : Manolo ALCAYAGA GOIKOETXEA - manoloalcayaga@hotmail.com - 0033 (0)6 86 23 58 51 - 0033 (0)5 59 20 66 92

Vous pouvez joindre à cette fiche, une page ou deux et autres documents pour compléter vos informations