



Patrimoine  
Culturel  
Immatériel  
en France



# 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 des Confituriades

<b>Adresse</b>	2 Rue des Ecoles - 47200 Beaupuy		
<b>Sites</b>	<a href="https://www.confituriades-beaupuy47.com/">https://www.confituriades-beaupuy47.com/</a>	<a href="https://www.facebook.com/Confituriades/">https://www.facebook.com/Confituriades/</a>	
<b>Courriel</b>	confitbeaupuy@gmail.com		

<b>Date de création</b>	30/12/2009	<b>Nombre de Membres</b>	F	H	<b>Nombre d'Adoubés</b>
-------------------------	------------	--------------------------	---	---	-------------------------



<b>Grand Chaudronnier</b>	Francis MARTIN		06 07 76 77 76	@	francis.martin1159@orange.fr
<b>Président</b>				@	
<b>Secrétaire</b>	Annie SCARRABELLOTO			@	
<b>Trésorier</b>				@	

### Historique

**HISTORIQUE**  
L'aventure des Confituriades débute en 2009. Ces journées se déroulent toujours le week-end suivant le 15 août à Beaupuy, dans le lot-et-garonne (47). Les Confituriales sont placées sous le haut patronage du Ministère de l'Agriculture. Chaque année il est décerné le titre de Champion du Monde des Confituriers professionnels. En 2020, 58 professionnels, représentant 17 pays et 4 continents ont concouru. Le thème 2021 proposé aux confituriers professionnels sera : Pêche – Prune – Abricot – Framboise ! La Région Nouvelle-Aquitaine compte parmi ses confituriers deux champions du monde, celui de 2017 et celui de 2020. Il existe aussi un concours amateurs, le dernier en 2019, a vu concourir 108 candidats provenant de toute la France et de plusieurs pays étrangers. Des partenaires publics accompagnent cet événement depuis la première édition ; le Conseil Départemental du Lot-et-Garonne, la Communauté d'Agglomération Val de Garonne et la Mairie de Beaupuy. Différents médias apportent leurs concours et leur soutiens comme : France 3, Radio France Bleu Gironde, les journaux : Sud-Ouest, le Républicain et différentes radios locales Lot-et-Garonnaises. De nombreux partenaires privés apportent également leurs soutiens. La Confrérie se compose d'un grand Chaudronnier qui porte la grande cuillère – un Maître de bouche, un Maître fruitier, portant les médailles, d'un Maître sucrier portant le diplôme, d'un Maître des vergers portant le serment, d'un Maître des écrits portant le livre d'or et des Ambassadeurs.

### Produits et Traditions

Le département du Lot-et-Garonne important pour la production des fruits et légumes. Les vergers sont connus pour leur diversité et ce sont plus de 70 variétés de fruits et légumes qui sont cultivés : les Fraises avec leur signe d'identification Label Rouge et leurs nombreuses variétés dont les plus connues sont les célèbres « Gariguettes » et « Ciflorette ». D'autres fruits et légumes y sont également produits, comme le Kiwi, la Tomate de Marmande, la Noisette de Cancon et évidemment le Pruneau d'Agen.



Ces fruits peuvent se consommer frais mais aussi en confiture. Avec une grande diversité, quelques gourmets ont décidé de donner à la confiture ses lettres de noblesses en créant le Championnat du monde de la confiture. Cet événement appelé « Les Confituriades », se déroule le dimanche suivant le 15 Août. Ainsi virent le jour les premières Confituriades à Beaupuy, commune du Marmandais. Pour donner à cet événement plus de solennité, il fut décidé de la Confrérie des Confituriades. Son premier chapitre eu lieu en 2009.

<b>Vos Chapitres</b>		<b>Lieu</b>	
		<b>Lieu</b>	
<b>Vos Manifestations</b>		<b>Lieu</b>	
		<b>Lieu</b>	

<b>Fonction Nom et Prénom</b>	Grand Chaudronnier Francis MARTIN	<b>Date</b>	08/07/2021
-------------------------------	-----------------------------------	-------------	------------

**Président** : Bruno CARNEZ - [bruno.carnez@wanadoo.fr](mailto: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](mailto: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**