



FEDERATION INTERNATIONALE DES CONFRERIES BACHIQUES (F.I.C.B.)

Association régie par la loi du 1er juillet 1901

Siège social : c/o Musée du Vin de Paris – 5, Square Charles Dickens, 75016- Paris, France

www.winebrotherhoods.org

info@winebrotherhoods.org

PARTAGER L'AMOUR ET LA RAISON DU VIN

PROJET DE GUIDE PRATIQUE POUR LA CREATION ET LE DEVELOPPEMENT D'UNE CONFRERIE BACHIQUE

(soumis à l'approbation de l'Assemblée Générale du 28 janvier 2017)



**Ce document est un projet interne à la F.I.C.B.
Il ne peut être diffusé sans son autorisation)**

(La réalisation de ce guide pratique a été approuvée lors de l'Assemblée Générale de la F.I.C.B. du 30 janvier 2016. En septembre 2016, un projet a été communiqué au Conseil d'Administration et les commentaires reçus ont été pour l'essentiel pris en compte dans ce projet final qui est soumis à l'approbation à l'Assemblée Générale le 28 janvier 2017)

MESSAGE DE BIENVENUE DU BUREAU DE LA F.I.C.B.

Chers connaisseurs du vin,

La F.I.C.B. se réjouit de votre intérêt pour la création et le fonctionnement d'une confrérie bachique. Le présent guide s'appuie sur la grande expérience de notre réseau international de confréries bachiques. Il a pour but de vous simplifier la tâche et de vous aider à relever le défi de cette création. Sur notre site internet www.winebrotherhoods.org, vous trouverez plus d'information et des illustrations sur les objectifs, les activités et l'histoire de la F.I.C.B., ainsi que des liens vers les sites de ses membres. Nul doute que vous les explorerez, si ce n'est déjà fait.

La F.I.C.B. apporte son appui à tous ses membres, aussi bien ceux qui sont impulsés par des professionnels du vin dans les régions viticoles que ceux qui associent un nombre croissant de connaisseurs du vin ailleurs dans le monde. La plupart de nos membres souhaitent d'ailleurs attirer parmi eux un assemblage de professionnels du vin et, dans le vrai sens du terme, d'amateurs- voire d'amoureux du vin.

Nous sommes profondément imprégnés de la longue tradition des confréries bachiques, qui remonte à près de mille ans avec la création de la première d'entre elle à Béziers (France) en 1140. Mais le monde du vin n'a jamais été statique. La F.I.C.B. promeut la modernisation du concept de confrérie : créée en 1964 en France, elle a été à la pointe de la renaissance des confréries bachiques et a contribué à l'élévation de la qualité et à la globalisation de la production et de l'appréciation experte des vins de qualité.

Nous nous réjouissons de votre projet de nous rejoindre dans ce but, et de vous accueillir bientôt comme confrères et consœurs en vin. Nous vous souhaitons un plein succès au moment où vous vous engagez dans cette belle aventure.

Sommaire

- 1- La Charte Internationale des Confréries Bachiques de la F.I.C.B.
- 2- Créer une confrérie bachique
- 3- Les statuts : principes et recommandations
- 4- Les signes d'appartenance
- 5- Les membres
- 6- La gouvernance
- 7- Les activités principales
- 8- Suggestions d'activités connexes
- 9- La communication et la promotion
- 10- Les ressources et le budget
- 11- Les relations avec les autres confréries bachiques et avec les confréries gastronomiques

Annexes

- A- Exemples de serments pour l'intronisation
- B- Bref historique des confréries bachiques
- C- La F.I.C.B.
- D- Adhérer à la F.I.C.B.

1- La « Charte Internationale des Confréries Bachiques » membres de la F.I.C.B.

(la Charte figurera en page 2 au dos de la couverture)

Afin d'expliciter les valeurs partagées par les confréries bachiques et les mettre au diapason du XXIème siècle, la F.I.C.B. a adopté en 2014 une « Charte Internationale des Confréries bachiques » reproduite ci-dessous :

« Les Confréries Bachiques, membres de la F.I.C.B., sont des associations sans but lucratif, organisées au niveau d'un terroir, d'une région ou d'un pays, qui partagent les objectifs et les valeurs suivants :

- *Promouvoir les traditions et les savoir-faire pour produire des vins de qualité*
- *Encourager et reconnaître les compétences et engagements individuels dans l'art de la dégustation et dans la promotion des vertus du vin et de sa consommation raisonnable*
- *Cultiver la convivialité autour du vin pour favoriser les relations amicales entre personnes d'horizons divers*
- *Marier harmonieusement les mets et les vins*

Pour mettre en œuvre ces objectifs et ces valeurs, les Confréries Bachiques membres de la F.I.C.B. :

- *Organisent des événements à l'occasion de grands moments de la culture de la vigne et de la vinification pour promouvoir les traditions vitivinicoles et les vins de leur ressort géographique, reconnaître l'expertise et l'engagement individuels lors de cérémonies d'intronisation et de promotion dans la confrérie et célébrer la qualité des vins et leur contribution à la gastronomie*
- *Développent des activités culturelles autour de la dégustation et des traditions du vin, telles que cours d'œnologie, chorales, conférences sur l'histoire et les technologies du vin, revues, contribution à des musées sur le thème de la vigne et du vin et à l'œnotourisme, soutien à l'innovation dans la culture de la vigne et la production du vin*
- *Favorisent le rayonnement international des vins de leur région, ainsi que les contacts avec d'autres confréries bachiques ou gastronomiques, notamment en facilitant les visites réciproques et l'échange d'expérience et en encourageant la participation aux congrès internationaux de la F.I.C.B. et autres manifestations soutenues par la Fédération. »*

2- Créer une confrérie bachique

Tout d'abord, si vous ne savez s'il existe déjà dans votre région une confrérie bachique qui partage vos objectifs et aspirations, contactez-nous. Nous sommes sûrs que s'il y en a une, elle accueillera volontiers de nouveaux membres motivés.

Mais il est probable que si vous envisagez la création d'une nouvelle confrérie, c'est pour l'une des raisons suivantes :

- Vous vivez ou exercez vos activités dans une région ou un terroir vitivinicoles qui jouent la carte de la qualité et souhaitent se faire mieux connaître, et où il n'existe pas encore de confrérie qui puisse être un élément de promotion et de convivialité. C'est le cas de certaines régions d'Europe où une production a été récemment développée sans tradition antérieure ou ré-établie après une interruption, ou des pays producteurs de l'hémisphère Sud comme l'Amérique du Sud, l'Australie, la Nouvelle-Zélande, les pays d'Afrique australe ou encore des pays d'Asie dont la production est en plein développement (Chine, Inde) ;
- Vous vivez ou exercez vos activités dans des régions ou pays non producteurs de vin, mais où la consommation de vins de qualité est en croissance, ce qui peut justifier la création d'une confrérie pour rassembler les professionnels et les amateurs de vin autour d'activités et de valeurs partagées.

Un troisième cas plus original a reçu une application récente. Il s'agissait de créer une confrérie autour d'un établissement d'enseignement supérieur proposant une formation diplômante pour des métiers du vin. C'est ainsi qu'en 2013, l'Institut Supérieur Clorivière à Paris a créé la « Confrérie Bachique Clorivière » qui prospère depuis. L'intronisation des élèves diplômés dans la Confrérie, ainsi que celle de professeurs, de professionnels du vin ou de personnalités du monde de l'enseignement a créé un sentiment d'appartenance fort apprécié des élèves et qui contribue à la renommée de l'établissement.

Bien entendu, il n'y a pas de recette unique pour créer une nouvelle confrérie, mais, sur la base de notre expérience collective, on peut suggérer que les éléments suivants devraient être réunis :

- une délimitation du domaine géographique qui constitue la base de la confrérie ;
- une thématique centrale à partager inscrite dans les statuts, qui permette d'associer la confrérie à l'histoire ou aux traditions d'une région ou d'un pays ;
- un nom attractif, évoquant le concept de confrérie et son ressort géographique, tel que « ordre des chevaliers de... », « commanderie de ... », « guilde ou société des œnophiles de... »,...
- un noyau d'une dizaine de personnes décidées à s'investir bénévolement pour créer et faire fonctionner la confrérie, représentant si possible une certaine diversité (professionnels du vin : producteurs, distributeurs, œnologues,

sommeliers) et de la gastronomie (restaurateurs, chefs), amateurs de vin ayant de bons réseaux publics et privés qui permettront le recrutement de membres et des soutiens ;

- le choix des signes d'appartenance, tels que le nom évocateur de la confrérie, un logo, une devise, une bannière, des tenues, avec des titres et attributs particuliers pour les officiers, ainsi que des médailles, pins, étoiles ou autres accessoires pour tous les membres;
- le choix d'un lieu de rencontre privilégié, notamment pour la tenue des « chapitres », qui peut être un lieu présentant un intérêt culturel (château, caveau) mis à disposition et permettant l'organisation de repas ou un restaurant réputé avec lequel un partenariat pourra alors être conclu ; certaines confréries opteront pour varier les lieux de rencontre, même si l'un d'entre eux devra être considéré comme le siège ;
- une bonne évaluation de l'investissement financier de départ, pour couvrir la rédaction et le dépôt des statuts, la réalisation et la protection du logo, des tenues et des médailles, le premier « chapitre » de lancement (voir plus loin), le site internet en tant qu'incontournable outil de communication et de réseau. Il convient d'essayer d'obtenir un maximum de contributions en nature : temps et compétences des bénévoles, association avec une école de design pour la création des signes d'appartenance, sponsors, mais une mise de fonds initiale reste nécessaire ;
- une bonne estimation du budget de fonctionnement, basé sur des recettes réalistes (cotisations, recettes d'intronisations, de repas et autres activités, ventes de médailles, tenues et autres signes d'appartenance, sponsors) et des frais fixes d'administration et de fonctionnement qui doivent être estimés, même s'ils peuvent être limités par un recours au bénévolat et à une solution économique pour le siège de la confrérie. Il est important d'identifier et d'obtenir des soutiens dès la phase de formation de la confrérie.

3- Les statuts : principes et recommandations

Il convient de choisir un statut d'association à but non lucratif en vigueur dans le pays de la confrérie. Un statut commercial est a priori exclu, car la vocation d'une confrérie n'est pas de s'impliquer directement dans la commercialisation du vin ou de produits associés, même si cela n'exclue pas l'organisation de concours de vins (ex. le « taste vinage » sous l'égide des Chevaliers du Taste-vin).

Les statuts devront préciser classiquement :

- L'objet de la confrérie ;
- Son ressort géographique ;
- Ses activités principales;

- Ses principales ressources, y compris la possibilité de percevoir des cotisations;
- Son siège, étant précisé que le siège statutaire peut être différent du lieu de réunion habituel de la confrérie ;
- Les catégories de membres, les membres actifs avec droit de vote étant en principe des personnes physiques admises dans la confrérie par intronisation (voir ci-dessous, mais qu'il peut y avoir aussi des membres bienfaiteurs (sponsors) et des membres associés (institutions professionnelles ou touristiques soutenant la confrérie) ; des distinctions entre membres actifs peuvent être prévues pour les jeunes ou les personnes impliquées dans la production et/ou la distribution de vin ;
- Les modalités d'admission et de radiation des membres, et les principes de l'intronisation ;
- La gouvernance comportant des instances telles que l'assemblée générale des membres, le conseil d'administration et le bureau (ou équivalent selon les usages nationaux), ainsi que la désignation et les responsabilités des dirigeants élus de la confrérie ;
- Le principe d'un règlement intérieur, couvrant les modalités de tenue des réunions des instances de gouvernance, de délégation, d'adoption et de mise à jour;
- Les conditions de dissolution

Il est préférable de rester aussi générique que possible au niveau des statuts et de renvoyer les détails à un règlement intérieur plus aisément modifiable.

Il faut souligner qu'en cas de doute, il vous est recommandé de recueillir des avis juridiques et comptables dans le pays ou région de votre confrérie : ce guide ne prétend pas se substituer à ces consultations et la F.I.C.B. décline à cet égard toute responsabilité

4- Les signes d'appartenance

La notion même de confrérie implique l'existence de signes de reconnaissance et d'appartenance qui caractériseront la confrérie dans son ensemble et ses membres individuellement. Les confréries qui existent déjà ont toutes puisé dans les traditions du vin pour se doter de tels signes, et il convient de continuer dans cette voie, même si l'on ne doit pas exclure la modernité.

Typiquement, les signes d'appartenance comportent au moins :

- Un logo, accompagnant la communication (papier à en-tête, site internet,...) ainsi que des badges brodés et/ou des médailles ou des pins, remis notamment lors des intronisations et arborés lors des événements de la confrérie ou pour sa représentation à l'extérieur ; le logo devra évoquer autant

que possible l'origine géographique et le nom de la confrérie, ainsi que le vin et/ou la vigne ;

- Une tenue de cérémonie, qui peut être différenciée selon les grades (cf. ci-dessous), comportant une robe et un couvre-chef caractéristiques, à porter avec la médaille reçue lors de l'intronisation ou de promotions ultérieures.

De façon optionnelle, ou peut prévoir aussi :

- Une version simplifiée de la tenue de cérémonie, sous forme d'écharpe, d'épitoge ou de badge à porter sur une veste ;
- Des matériels pouvant être utilisés lors des processions ou des cérémonies, tels qu'une bannière, une pancarte, un pied de vigne cérémoniel, ou tout autre équipement représentatif de la production de vin dans la région ;
- Une devise, si possible incluse dans la bannière voire dans le logo de la confrérie ;
- Un hymne à chanter dans les grandes occasions.

5- Les membres : admission, intronisations et grades

Les membres actifs d'une confrérie doivent être des personnes physiques. Ils sont admis à l'occasion de cérémonies d'intronisation au cours desquelles ils passent une épreuve symbolique de dégustation, propre à chaque confrérie, illustrant leur connaissance et leur appréciation raisonnable du vin et ils prennent un engagement vis-à-vis de la confrérie (cf. exemples de « serments » en annexe A).

Le rituel d'intronisation est propre à chaque confrérie. Chaque candidat est présenté individuellement à l'assistance et à la gouvernance de la confrérie. Les intronisations sont prononcées par le Grand Maître ou son représentant à l'occasion de « chapitres », généralement suivis d'un repas associant mets et vins de qualité ou, exceptionnellement, lors de visites à d'autres confréries. Elles donnent lieu à la remise aux intronisés de la médaille de la confrérie à porter en collier (chaîne ou ruban) et d'un diplôme ou certificat.

Les membres actifs sont souvent désignés par un terme rappelant les confréries, tels que chevalier, compagnon ou échançon (gente dame pour les femmes). La qualité de membre actif de la confrérie peut comporter des grades attribués en fonction de l'ancienneté dans la confrérie, de la notoriété ou des mérites de l'impétrant, tels que « officier », puis « grand officier », matérialisés par une différenciation au niveau de la médaille, d'une écharpe ou d'une épitoge spéciales.

Certaines confréries ont instauré un autre type de gradation, en fonction de l'expertise personnelle dans la dégustation du vin, et cela mérite d'être encouragé pour mieux souligner la vocation de nos confréries à promouvoir cette expertise. C'est ainsi que l'Académie du Cep à Genève a mis au point une échelle de mérite fonction de la capacité individuelle à reconnaître avec constance des cépages et des

assemblages typiques de sa région. Les grades attribués sont matérialisés par des diplômes et des signes distinctifs.

6- La gouvernance : organes de direction, fonctions individuelles principales

Les organes de gouvernance et de direction sont ceux applicables dans le pays pour une association à but non lucratif. Ils comportent typiquement une assemblée générale des membres, un conseil d'administration, un bureau et une direction exécutive, mais très peu de confréries ont les moyens de s'offrir un directeur et du personnel rémunérés à temps plein. Un secrétariat permanent, rémunéré ou pas, est toutefois indispensable pour gérer les membres, les événements et la logistique de la confrérie, y compris le site internet.

Les fonctions de gouvernance classique (président, trésorier, secrétaire général) prennent le plus souvent des dénominations particulières : Grand Maître, Grand Chancelier ou Consul General pour le président, Grand Argentier pour le trésorier, Grand Archiviste ou Chancelier pour le secrétaire général. Une fonction spécifique et importante est celle de Grand Pipeter ou Grand Echanson, chargé du choix et du commentaire des vins servis lors des événements de la confrérie. Le Trésorier, chargé de veiller au bon fonctionnement de la confrérie (établissement, suivi et contrôle du budget, appels des cotisations, suivi des autres revenus, etc.) sera de préférence choisi parmi les volontaires ayant une expérience de la comptabilité et/ou de la finance.

7- Les activités principales : chapitres, rituel d'intronisation, banquets, dégustation experte

7-1- « Chapitres » ou « assemblages »

Ils sont au cœur de l'activité des confréries. Ils combinent une cérémonie d'intronisation et un repas gastronomique dans un lieu prestigieux. Il s'en tient au moins deux par an, généralement au début de l'année (Chapitre de la St Vincent, saint patron des vignerons fêté le 22 janvier, mais aussi période de sommeil de la vigne et de repos pour les vignerons et Chapitre d'automne après les vendanges. Ces réunions peuvent être l'occasion d'inviter une confrérie amie et/ou de mettre en valeur les vins et les mets d'une région ou d'un pays amis. Ce sont des événements solennels et hauts en couleur qui se prêtent à la communication, notamment en ciblant de nouveaux intronisés « V.I.P. » ou par un défilé, et permettent de promouvoir de nouvelles adhésions. Ce sont aussi des occasions d'attirer de nouveaux membres actifs.

7-2- Rituel d'intronisation

Chaque confrérie établit un rituel d'intronisation et une scénographie qui traduit la solennité de l'événement et doit marquer les candidats et les participants : musique introductive, discours des dirigeants (en général au moins le Grand Maître et le Grand Archiviste), épreuve de dégustation, serment et remise des diplômes et médailles. Le Grand Maître ou son représentant utilisent, pour accompagner l'intronisation, un instrument symbolique, en général un gros cep de vigne poli et

ouvragé. L'épreuve de dégustation peut se faire dans un taste-vin ou tout autre récipient symbolique. Chaque candidat à l'intronisation doit être parrainé par un, voire deux, membres actifs et être introduit par la lecture d'une courte biographie mettant en exergue ses qualités et son rapport à la confrérie. En général, sauf pour les V.I.P., l'intronisation est payante pour couvrir, avec une marge raisonnable, les frais de diplôme, de médaille et d'intronisation, ainsi que, le plus souvent, une première année de cotisation à la confrérie, dans l'espoir qu'elle sera ensuite renouvelée.

7-3- Banquets

En dehors des chapitres, la confrérie peut organiser des repas sans cérémonial d'intronisation, autour de la dégustation de vins et mets sélectionnés, ou à l'occasion de la visite d'une autre confrérie.

7-4- Dégustation experte

Certaines confréries organisent des dégustations expertes sans repas, qui sont l'occasion de juger et/ou de découvrir des vins

7-5- Autres évènements

Les confréries attachées à un terroir ou à une région viticole peuvent être invitées à participer en tenue à des manifestations traditionnelles locales (fêtes religieuses, fêtes des vendanges, foires, commémorations).

8- Les activités connexes possibles

La liste ci-dessous, non exhaustive, indique des activités connexes de certaines confréries membres de la F.I.C.B., qui leur permettent d'améliorer leur taille critique, leur attractivité et leur rayonnement :

8-1- Chorale ou prestations musicales

Les membres de la confrérie, leurs conjoints et leurs familles peuvent participer à une chorale, qui se spécialise dans des chants liés au vin et à la vigne et qui peut notamment se produire à l'occasion des évènements de la confrérie ou de sa région. Ils peuvent aussi mettre à profit leurs talents musicaux pour donner des concerts ou constituer une fanfare.

8-2- Cours d'œnologie

Les confréries ont souvent parmi leurs membres des œnologues ou experts en dégustation qui peuvent donner des cours dans ce cadre, d'autant plus qu'il y a une demande croissante pour cela.

8-3- Concours de vins

Certaines confréries associées à un terroir ou à une région vinicole, organisent des concours annuels avec attribution de distinctions pour les vins de leur ressort géographique.

8-4- Contribution à l'oenotourisme

Les confréries tant locales que nationales peuvent contribuer à promouvoir l'oenotourisme et proposer leurs réseaux, voire leurs manifestations, dans ce but.

8-5- Musée du vin et de la vigne

Plusieurs confréries membres de la F.I.C.B. ont créé et/ou gèrent des musées locaux, et même nationaux (cf. le Musée du Vin de Paris géré par le Conseil des Echansons de France) sur la thématique du vin et de la vigne

8-6- Conférences et expositions

Les confréries sont un cadre et un public propices pour organiser des conférences ou des expositions sur l'histoire, la culture ou les technologies du vin et de la vigne ;

8-7- Relations avec l'enseignement supérieur

Certaines confréries ont noué des relations étroites avec des institutions d'enseignement supérieur spécialisées dans la vitiviniculture et vont même jusqu'à proposer des intervenants ou des bourses, voire une assistance professionnelle, pour des étudiants ;

8-8- Activités caritatives

Certaines confréries organisent des événements pour lever des fonds au profit d'œuvres caritatives.

9- La communication et la promotion

La communication est un aspect essentiel de la promotion des confréries. Il faut créer une attractivité pour les intronisations et autres événements de la confrérie, et permettre aux membres d'être valorisés et de communiquer entre eux et avec la confrérie. Cela passe par des actions telles que :

9-1- Un site internet régulièrement tenu à jour

Il est recommandé d'utiliser un modèle simple pour lequel il existe de nombreux logiciels gratuits (ex. : Wordpress ou CMS Made Simple), car rien n'est pire pour son image qu'un site de confrérie non maintenu. Après la mise au point du site en ayant recours à un professionnel, possible bénévole, la maintenance du site et l'entrée des données doit pouvoir se faire par des bénévoles formés, qui doivent transférer leur compétence lorsqu'ils cessent cette activité. L'élaboration et la mise à jour d'un « manuel utilisateurs », à mettre au point par l'architecte du site, est un outil

indispensable pour cela. Il est préférable de s'en tenir à l'essentiel : données de base sur la confrérie (historique, gouvernance, coordonnées et fiche de contact, modalités d'adhésion, informations sur ses activités passées ou futures et les événements qu'elle organise, galeries de photos), quitte à mettre des liens vers des sites offrant plus de détails, notamment sur la région viticole de la confrérie. De plus en plus, des confréries créent aussi des pages Facebook, plus réactives et faciles à maintenir ;

9-2- Une « newsletter » périodique, qui est de plus en plus électronique avec envoi par email sur abonnement ;

9-3- L'entretien d'un réseau de relations avec les professionnels du monde du vin et de la gastronomie, les offices de tourisme, les grands lieux culturels de la région de la confrérie et les medias locaux ou spécialisés ;

9-4- Le choix de personnalités V.I.P. pour les intronisations, en petit nombre pour chaque chapitre, issues des mondes du vin et de la gastronomie (producteurs, œnologues, chefs, sommeliers), de la politique, des medias ou de la culture. Une ou deux « vedettes » assureront le succès médiatique des chapitres et ces intronisés seront ensuite d'excellents promoteurs de la confrérie.

9-5- Les relations internationales : les confréries liées à un terroir ou une appellation, de même que celles à vocation nationale doivent, en particulier, veiller à leur rayonnement international. L'adhésion à la F.I.C.B. en fournit un moyen, tant par son site internet que par ses Congrès ou les contacts qu'elle permet de nouer avec des confréries étrangères. Certaines confréries créent, de plus, des ambassades ou représentations à l'étranger, qui leur permettent de maintenir le lien avec leurs intronisés étrangers et de contribuer à la promotion des vins de leur région. Les plus importantes vont même jusqu'à tenir des chapitres et prononcer des intronisations dans les pays où elles ont une représentation.

10-Les ressources, le budget et l'investissement initial

L'investissement initial pour la création d'une confrérie, comme indiqué au §2 ci-dessus, concerne la rédaction et les formalités d'enregistrement des statuts, du règlement intérieur, la création et la protection du logo et de ses déclinaisons, ainsi que des tenues, la réalisation d'un nombre minimal pour assurer le premier chapitre de tenues, de médailles et de diplômes d'intronisation, la création du site internet, y compris l'hébergement et la protection des noms de domaines. Les tenues de cérémonie concernent la gouvernance de la confrérie et devront être financées individuellement. Une tenue simplifiée peut être proposée pour les intronisés qui devront alors la financer.

Les ressources de la confrérie sont constituées principalement :

- Des frais d'intronisation, couvrant, avec une marge raisonnable, la médaille, le diplôme et, souvent, une première année de cotisation. Seuls les V.I.P. intronisés pourront être dispensés de ces frais, en fonction des retombées médiatiques escomptées ;
- Des cotisations annuelles des membres, actifs, associés ou sponsors ;

- Des contributions aux repas (à l'occasion des chapitres ou autres), ou aux autres évènements organisés par la confrérie, avec une marge raisonnable ;
- De la vente des médailles, pins, badges et autres produits dérivés
- Des produits des activités connexes (cf. § 8 ci-dessus)

Les charges concernent les signes d'appartenance (cf. §4 ci-dessus), ainsi que les frais de siège, de secrétariat et de maintenance du site internet. Ils peuvent être limités par le recours au bénévolat ou des partenariats pour le siège et les lieux des chapitres.

Sans nier qu'un investissement initial est nécessaire, il est limité et ne devrait pas constituer un obstacle à la création ou au développement d'une confrérie, car sa nature même est attractive pour des bénévoles et les sponsors.

11-Les relations avec les autres confréries bachiques et avec les confréries gastronomiques

Les relations avec les autres confréries bachiques passent naturellement par une adhésion à la F.I.C.B. qui donne des informations, favorise les contacts et, notamment par ses congrès internationaux, permet des rencontres. Elles peuvent aussi être bilatérales avec des visites mutuelles qui permettent de découvrir la région et les vins de la confrérie visitée. Ces échanges sont dans l'esprit même des confréries.

Au-delà du domaine du vin, le concept de « confrérie » a prospéré dans bien d'autres domaines, en particulier dans celui de la gastronomie, avec là encore des références puisées dans les guildes et corporations du Moyen-âge ou de la Renaissance. Les confréries « gastronomiques » sont plus nombreuses, car leur champ est infini et en général lié à des spécialités agro-alimentaires ou culinaires régionales. Certains pays ont créé au niveau national des « fédérations nationales de confréries bachiques et gastronomiques », notamment pour des raisons de taille critique de l'organisation, et il existe au plan européen un « conseil européen des confréries oeno-gastronomiques (CEUCO) ». S'il est clair que ceci permet de favoriser et de promouvoir « l'alliance harmonieuse des mets et des vins », nous pensons que le vin est en soi une source de grand plaisir et qu'il est préférable de ne pas trop diluer le concept de confrérie bachique, au risque de perdre sa spécificité liée à la production et à l'appréciation de vins de qualité et son audience auprès des professionnels et des amateurs correspondants.

**Annexe A : exemple de serments d'intronisation
(À compléter)**

ANNEXE B

BREF HISTORIQUE DES CONFRERIES BACHIQUES

L'histoire de la vigne et du vin se confond avec celle de l'humanité. Depuis l'apparition de la culture de la vigne sur les pentes du Caucase en Géorgie il y a plus de 8000 ans, de nombreuses civilisations ont perfectionné et diversifié la culture de la vigne et la production du vin, breuvage dont les vertus sanitaires, sociales, voire religieuses expliquent le succès.

Les techniques et le savoir-faire nécessaires pour la viticulture et la vinification, et l'importance du vin tant pour les échanges économiques que pour la société, ont fait des professions associées (vignerons, producteurs, marchands de vin, taverniers, échantons, sommeliers) des corporations puissantes et organisées. C'est à la fin du Moyen-âge en Europe, lorsque le système féodal cède progressivement la place à des états plus importants et à des municipalités plus puissantes, qu'apparaissent les premières « guildes » ou « corporations », en particulier pour les professionnels du vin. La dénomination de « confrérie » est utilisée pour la première fois en 1140 en France avec la création de l'Antico Confrarie de Sant Andiu de la Galineiro (Béziers), puis en 1199 est fondée la Jurade de Saint-Emilion. Les confréries se développent avec des privilèges royaux pour organiser les professions du vin et ses marchés.

À partir du XVIème siècle, on voit apparaître des ordres bachiques philosophiques: comme la Confrérie des Vide-flacons à Beaune ou la Confrérie des Saute-Bouchon en Champagne.

En 1792, la Révolution française abolit les confréries, considérées comme représentatives de l' « ancien régime ». À partir de 1864, la crise du phylloxera affaiblit encore plus le secteur viticole.

Le XXème siècle voit la renaissance des confréries bachiques sous une forme modernisée dont le modèle précurseur est la confrérie des Chevaliers du Tastevin, créée en 1934 à Clos Vougeot en Bourgogne. De nombreuses confréries sont créées à partir des années 1950, souvent en ressuscitant des confréries datant du Moyen-âge ou de la Renaissance et en y puisant leur inspiration et leurs rituels, afin d'appuyer la promotion des terroirs viticoles, confortés par l'adoption en 1947 de la réglementation des « appellations d'origine contrôlée AOC »

En 1964 est créée la Fédération Internationale des Confréries Bachiques, avec son siège à Paris, pour rassembler les confréries bachiques en Europe et promouvoir le concept au-delà. Aujourd'hui, les membres de la F.I.C.B. sont présents dans près de 25 pays sur les cinq continents, soit en direct, soit à travers leurs ambassades.

Le concept de confrérie s'est élargi : certaines sont liées à un terroir et une appellation dont elles maintiennent les traditions et contribuent à la promotion, d'autres se développent au niveau d'un pays sans être liées à une production particulière (ex. Conseil des Echantons de France, Ordre des Chevaliers de Saint Bacchus, UK Wine Guild, Knights of the Vine of America), ce qui a même permis leur apparition dans des pays non producteurs (ex Knights of the Vine of Finland). Toutes rassemblent des professionnels et des amateurs des vins de qualité pour promouvoir l'expertise et la convivialité dans l'art de la dégustation et du mariage harmonieux des mets et des vins.

La mondialisation de la production et de la consommation du vin, la course pour la qualité et l'attractivité croissante de l'expertise individuelle dans la dégustation et la sélection des vins sont des facteurs favorables au développement du concept de « confrérie », lieu privilégié pour « *partager l'amour et la raison du vin* », la devise de la F.I.C.B.

ANNEXE C

LA FEDERATION INTERNATIONALE DES CONFRERIES BACHIQUES

La Fédération Internationale des Confréries Bachiques a été créée à Paris en 1964. Elle a le statut d'une association à but non lucratif selon la loi française du 1er Juillet 1901. La langue d'origine de la F.I.C.B. est le français, mais elle fonctionne désormais en bilingue anglais-français.

Elle a pour objet de :

- **faire connaître et promouvoir les Confréries Bachiques** qui, au niveau d'un pays, d'une région ou d'un terroir, assurent le maintien des traditions, promeuvent la noblesse et la qualité du vin et diffusent les connaissances et les bonnes pratiques sur sa consommation raisonnée et son association harmonieuse à la gastronomie ;
- **mieux faire connaître les régions vitivinicoles** du monde entier et les produits qui en sont issus ;
- **promouvoir l'expertise et l'art** de la dégustation ;
- **favoriser les échanges** amicaux d'information et d'expérience entre ses membres

La F.I.C.B. a des confréries membres dans près de 25 pays en Europe, en Amérique et en Asie, sans compter les ambassades que certaines ont créées au delà. Son site internet (www.winebrotherhoods.org) a été rénové en 2013. Il donne des informations sur ses membres, et, de plus, il est progressivement développé pour devenir un site portail sur l'actualité, les traditions et la qualité dans le domaine du vin, avec des rubriques telles que « ouvrages sur le vin », « vin et poésie », « vin et cinéma », « musées sur le vin et la vigne ».

La F.I.C.B. promeut la consommation raisonnée et a conclu un partenariat avec « Wine in moderation- Art de vivre » (voir notre site et www.wineinmoderation.eu/frfr/home/list/)

Un lexique multilingue (DE, EN, ES, FR, IT) donnant les traductions de plus de 200 termes utilisés pour la culture de la vigne et la dégustation du vin a été publié. Des traductions dans d'autres langues seront les bienvenues. Il est disponible sur le site internet de la F.I.C.B.

Une Newsletter bilingue français-anglais est publiée deux fois par an.

Un Congrès International est organisé sur une base biennale par une ou plusieurs confréries membres de la F.I.C.B. Ils sont l'occasion d'échanges et de découvertes des meilleures productions et des régions vitivinicoles du pays ou de la région hôte. Le programme combine des présentations académiques, des dégustations et visites privées dans les domaines et des manifestations culturelles. Les congrès passés ont eu lieu dans de nombreuses régions en France, en Hongrie, en Espagne, au Portugal, aux Pays-Bas, en Suisse, en Serbie, aux Etats-Unis. (cf. notre site internet).°

En 2015, le concept de « Diplôme d'Honneur » de la F.I.C.B. a été adopté et dix premiers lauréats ont été désignés depuis. Ce diplôme consacre la reconnaissance internationale des titulaires en matière d'expertise vitivinicole, ainsi que leur engagement international pour promouvoir les traditions et la culture du vin.

ANNEXE D

POURQUOI ADHERER A LA F.I.C.B. ?

Adhérer à la F.I.C.B., pour une confrérie bachique ou une association de confréries, c'est s'associer à un mouvement qui plonge ses racines dans les traditions tout en partageant un attachement à la qualité dans la production du vin et dans l'expertise et la convivialité qui entoure sa dégustation. La F.I.C.B ouvre la possibilité de rayonnement et contacts internationaux et permet de suivre l'activité des confréries et de leurs groupements au plan mondial.

Parmi les avantages que nous apportons à nos membres, on peut souligner particulièrement :

- Notre site internet bilingue www.winebrotherhoods.org que nous avons récemment complètement rénové et que nous développons pour en faire un véritable site portail de référence sur la qualité, la culture et les traditions du vin. Nos confréries adhérentes, qui y disposent d'une page individuelle, peuvent ainsi y avoir une visibilité internationale. On y trouve également toutes les informations concernant nos activités et notre développement, en particulier dans le communiqué sur notre assemblée générale 2016;
- La « Charte Internationale des Confréries Bachiques » que nous avons adoptée lors de notre AG 2015, qui vise à promouvoir et moderniser le concept de confrérie bachique ;
- La priorité donnée à nos membres pour participer à notre Congrès international biennal qui est une occasion pour les membres de nos confréries de participer à notre mouvement et d'y promouvoir leurs terroirs et vos activités ;
- La création d'une catégorie de « membres associés » de la F.I.C.B., qui peut permettre aux organismes et entreprises qui soutiennent les confréries membres de bénéficier de notre réseau, notamment via notre site internet ;
- Le réseau de contacts entre nos membres, qui est source d'inspiration, d'information et de collaboration entre nos confréries ;
- La mise à disposition de nos membres d'une adresse et d'une salle de réunion au Musée du Vin de Paris, qui abrite notre siège, pour y tenir des réunions à Paris (sur réservation), ainsi que l'accès à des conditions privilégiées au Musée du Vin et à son restaurant
- La délivrance d'un certificat d'adhésion utilisable pour la communication de la confrérie membre, qui peut aussi faire état de son adhésion sur son site, avec un lien vers le site de la F.I.C.B.

La cotisation pour 2016 est de 150€, avec un droit d'admission la première année de 50€. Les modalités d' »adhésion sont précisées sur notre site internet (onglet F.I.C.B./comment devenir membre), y compris pour les membres associés.