



**ORDRE INTERNATIONAL  
DES CHEVALIERS  
DE LA RABOUILLERE**

ASSEMBLEE GENERALE 2021

Vendredi 20 mai 2022– 12 h  
Route des Parcs, Etang de Thau, 34340 Marseillan

Président : François TUDELA  
27 route de Trébons - Fourtanier 31290 VALLEGUE, tél : 33(0)607443343  
[f.tudela@orange.fr](mailto:f.tudela@orange.fr) [www.confrerie-rabouillere.fr](http://www.confrerie-rabouillere.fr)

**Compte rendu**

**Présents :**

REGIS Monique, FAJEAU Janine, JOURDAIN Christine, REULET Frédérique, TUDELA Nancy - François, MATHERON Betty - Gérard, GRILHERES Josiane, MERINO Betty - Francis, CAMBOULIVES Michèle – Guy, BERGAMELLI Jean Marc, FARGEAS Éric, FERRE François.

**Absents excusés**

DAVOUST Chantal, ROUX Chantal, GRANET Denise, STEFAN Sylvie, CAILLOU Cécile, CARQUIN Jocelyne, BOUCHER Samuel, COLIN Michel, RAFEL Oriol, IBAÑES Paco, CID José Maria, RUESCHE Julien, ESMIEU Raymond, MENINI François, FORT Michel, FOURNIER Emmanuel, DUSSEAUX Romain, DUPERRAY Joël, GAIGNAULT François, PELISSOU Denis, LE ROUX Jean-François, NOUAILLES Loïc, ROUVIER Roger, SOULIER Jacques, DESPREZ Régis, ZANATTA Rémy, DUSSEAUX Romain BAGNIS J. Claude.

**- Rapport moral 2021 :**

Il est rappelé que la dernière Assemblée Générale qui correspondait à deux années (2019, 2020) en raison des contraintes sanitaires liées à la pandémie a eu lieu à la table paysanne 776 route de Montauriol 47330 Castillonnes. Elle a pu se tenir dans d'excellentes conditions grâce à la forte implication de Jean Marc Bergamelli. Ces mêmes raisons ont annulé toutes les activités les trois premiers trimestres de l'année 2020.

*Le 71° chapitre s'est tenu à l'issu de cette Assemblée Générale*

Ont été élevées au titre de Chevalière : Christine Jourdain, ancienne animatrice au GIE Midi Pyrénées ; Frédérique Reulet, animatrice au GIE Midi Pyrénées, Mireille Vettoruzzo restauratrice gérante de la table paysanne


A été élevé au titre de Chevalier : François Gagnault, Journaliste cynégétique.



 Site. [www.confrerie-rabouillere.fr](http://www.confrerie-rabouillere.fr)

Les consultations sont toujours régulières avec près de 300 pages consultées mensuellement. Depuis le début de l'année, 23% ont été réalisées à partir de mobiles.

L'hébergement du site incluant le domaine nous est maintenant facturé à 108€ depuis 2021 (60€ en 2019, 96€ en 2020). A l'identique des autres années, les pages les plus visitées concernent les informations générales sur le lapin.

 **Conférence : le lapin, aspects culturels historiques et sociaux.**

Cette conférence a eu lieu le samedi 25 septembre 2021 à la salle communale de Vallègue en présence d'une cinquantaine de

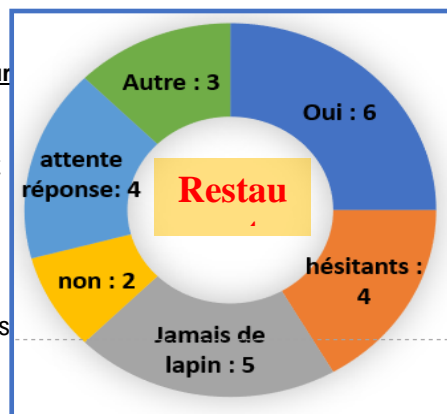
personnes. Elle a été suivie par une dégustation de terrines de lapin.

**Congrès International de Cuniculture, 3 au 5 novembre 2021 : opérations promotionnelles en partenariat avec le CLIPP et l'ASFC.**

**En accord avec le Comité d'organisation du 12<sup>e</sup> Congrès International de Cuniculture, le CLIPP, l'INRAe et l'ASFC, la Confrérie a assuré une animation pour la promotion de la viande avec la collaboration de 6 restaurateurs.**

Dans un premier temps, 24 restaurants ont été contactés, tous les échanges furent courtois et se sont déroulés dans un esprit constructif.

Le résultat de ces échanges est résumé dans le tableau ci-contre. Seuls deux établissements nous ont donné une réponse négative sans explications. Quatre devaient nous recontacter, et ne l'ont pas fait (pour 3, nous avons eu seulement des contacts avec les secrétariats). Nous ne les avons pas relancés dans la mesure où nous avons déjà 6 réponses positives. Plusieurs raisons ont été évoquées par ceux qui ne font jamais du lapin, 3 sur 5 nous ont dit avoir arrêté de le mettre à la carte car le produit était peu ou pas demandé.



A noter que deux chefs de cuisine avaient donné leur accord préalable, mais que leur direction n'a pas souhaité qu'ils y participent. Plusieurs établissements dépendent d'une chaîne sans qu'il en soit réellement fait mention. C'est un élément que nous devons prendre en compte si nous réitérons ce type d'opération.

Il a été envoyé à chaque restaurateur participant le règlement précisant leur participation. En raison de la date du Congrès, du repas de gala et des déjeuners compris dans l'inscription, la date du dîner du 3 novembre a été retenue. Certains restaurants ayant souhaité (ou étant fermé à cette date) prolonger la présence de lapin à la carte, nous avons transmis cette information aux congressistes présents.

Une feuille informative précisant les modalités de cette action promotionnelle a été ajoutée dans la sacoche individuelle distribuée aux congressistes.

(Feuille ci dessous recto – verso ci dessous):

N°	RESTAURANTS	Téléphone	Adresse / plat proposé
1	L'Atelier D'Alain	02 40 84 38 66	24, CR des Olivettes Rôlée de lapereau farci aux champignons, puree de topinambour, dahlsuite coriandre - Tartiflette de pomme de terre aux champignons, sauce à la réduction de Porto
2	Les Chants d'Avril	02 40 89 34 76	2 Rue Laennec Menu mystère : Croquettes de lapin et jambon de Vendée ; Rillettes de lapin confit Ketchoup de carottes et jus végétal ; Rôlée de lapin farci de son foie ; Régimes du lapin
3	O Bistro Quai	02 53 78 50 90	26 Bd de Stalingrad au menu pendant 6 jours Une recette classique délicieusement revisitée
4	Plan B	02 85 37 35 02	29 Rue Fouré Lapin surprise du chef (rôlée à la moutarde)
5	Le Square	02 40 35 98 09	14 rue de Jemmapes Menu spécial lapin : 38€ Amuse-bouche : grignote de lapin croustillante jus au pressoir d'orange - portion de lapin petits légumes et oignons Plat : filet de lapin juste sauté régime de saison et jus de petits pois Dessert : pour souper chocolat parfumé à la vanille
6	L'Ami	02 40 75 53 05	38 rue Fouré Recette originale

**Fiche d'appréciation à remplir par chaque congressiste pour chaque plat de lapin consommé dans le cadre du présent concours.**

Date : 3 novembre 2021

Nom du dégustateur : \_\_\_\_\_

Organisme : \_\_\_\_\_

Lieu de dégustation : \_\_\_\_\_

Nature du plat : \_\_\_\_\_

Intitulé du plat : \_\_\_\_\_

Notation : de 5 à 1 (excellent note 5). Entourer votre réponse

Avant de déguster

Aspect, présentation du plat : 5 4 3 2 1

A la dégustation

Originalité de la recette : 5 4 3 2 1

Lapin : goût, texture : 5 4 3 2 1

Equilibre : lapin - accompagnement : 5 4 3 2 1

Après la dégustation

Conseilleriez-vous ce plat à un ami ? 5 4 3 2 1

Commentaires éventuels

Les concours ont sous la responsabilité de la Confrérie qui s'engage à respecter les participants, et à éviter toute publication ou information susceptible de porter préjudice ou nuire à la réputation des établissements.

**> Veuillez déposer votre ou vos fiches d'appréciation le 4 novembre au stand de la confrérie de la Rabouillière et de l'ASFC à la cité des Congrès.**

Imprimé par nos soins, ne pas jeter sur la voie publique

Au recto, figure la liste des restaurants avec le plan pour y accéder ainsi que les informations nécessaires pour réserver et quelques indications sur le (ou les) plats proposés.

Au verso, chaque congressiste, après avoir dégusté un plat de lapin dans un des restaurants participants avait la possibilité de mentionner ses appréciations et nous retourner la feuille dès le lendemain sur le stand de la Confrérie/ASFC ou après le repas du 4 novembre.

Nous avons rendu visite à chaque restaurateur participant la veille, ou en fin de matinée du 3 novembre afin de leur remettre des livrets de recettes que le CLIPP nous avait procuré. Cela nous a permis d'échanger et nous avons été très surpris par la très forte implication de chaque responsable de cuisine. Imagination, envie, audace étaient au rendez-vous.

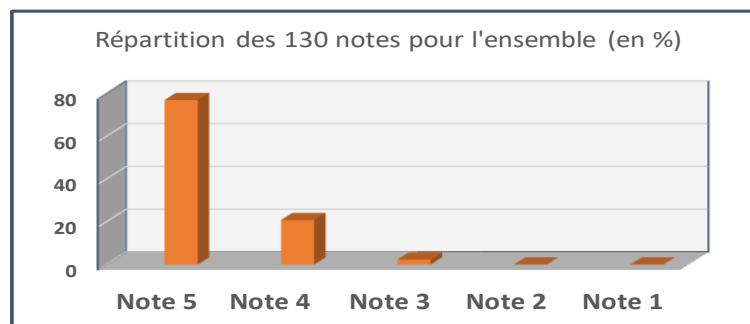
26 fiches d'appréciation (\*) nous ont été retournées et sur les six restaurants participants, nous avons obtenu des retours de seulement de quatre établissements. Nous pensons toutefois que les deux autres restaurants ont été visités, car lors de ma visite en fin de matinée, j'étais présent pour l'enregistrement d'une réservation.

La satisfaction des congressistes qui ont participé à la route du lapin a été totale et a confirmée l'intérêt de cette promotion menée en parallèle de la partie scientifique.

La fiche d'appréciation comprenait cinq notes de 5 à 1 correspondant à l'appréciation, c'est donc 130 notes qui ont été attribuées. Près de 80% correspondent à la note maximale de 5 et seulement 2.31% à la note de 3. Aucune appréciation a donc été inférieure à 3 pour l'ensemble des établissements (voir tableau ci-dessous).

Notes exceptionnelles qui se traduisent par une moyenne de 4.75 /5. Les notes des 4 restaurants pour lesquels nous avons des retours vont de 4.91 à 4.61. Autant dire que, au vu du niveau des notes, nous pouvons affirmer que tous les restaurants ont relevé haut la main le défi et sont tous au même niveau d'excellence. Les départager à ce niveau serait une injustice.

A la lecture des retours, nous noterons que deux restaurateurs ont proposé le lapin en plat principal mais aussi en entrée ou en amuse-bouche et qu'ils n'ont pas hésité à intégrer les abats (foie, rein) ou de la viande désossée des parties moins nobles dans leurs recettes. Cela a été très favorablement relevé par les congressistes, tout comme les intéressantes et constructives discussions autour des diverses préparations avec les cuisiniers.



A partir des informations dont nous disposons, et après analyse avec les membres présents de la Chancellerie, le grand prix d'excellence est attribué à chacun des restaurants avec mention spéciale pour les deux restaurateurs qui ont proposé plusieurs plats avec les abats. La confrérie se chargera d'envoyer les diplômes et les médailles correspondantes.

**Nous renouvelons nos remerciements aux restaurateurs** qui ont accepté de participer à cette action promotionnelle qui, nous l'espérons, à son niveau, a contribué aux retours très positifs sur la qualité d'ensemble du Congrès. Tous comme nous espérons avoir remis au goût du jour la présence de la viande de lapin auprès de restaurants qu'ils soient participants ou non.

(\*) le nombre du retour des feuilles d'appréciation ne correspond pas à l'évidence au nombre de visites globales. Il semble que sous cette forme, cette fiche est relativement désuète et nous que nous devons la faire évoluer afin qu'elle puisse être renseignée directement sur un téléphone ou tablette lors du repas.

✚ **Jeudi 3 novembre** il nous a été possible de présenter les activités de la confrérie (en anglais) auprès des participants au congrès en salle de conférence.

✚ Offre par la Confrérie d'une vingtaine de terrines de lapin à l'effigie de la Confrérie.

Les terrines (en verre) ont été offertes par la famille Dusseaux et récupérées par J.Marc Bergamelli. Il leur a été ajouté une étiquette de la Confrérie qui n'a pas masqué les origines de fabrication. Elles ont été ajoutées à un panier cadeau offert à chaque président de séance français ou étranger.

✚ Présence d'un stand la Confrérie dans le hall du Congrès mondial avec l'ASFC.

Nous étions présents sur un stand situé dans le hall d'entrée, stand commun avec L'ASFC. Pour une meilleure visibilité, nous avons déployé notre roll up et mis à la disposition du public le flyer ci-dessous (format A5 recto-verso) relatant les missions et actions de la Confrérie. Tiré à plusieurs centaines d'exemplaires, il devrait nous être utile pour les manifestations futures.



La Confrérie de la Rabouillère regroupe sous une même bannière les professionnels du monde du lapin, l'ensemble des éleveurs, les restaurateurs, les transformateurs, les gastronomes, les gourmets et les amoureux du lapin, ainsi que toute personne physique ou morale pouvant servir la cause du Lapin.

[www.confrerie-rabouillere.fr](http://www.confrerie-rabouillere.fr)

## Ordre International des Chevaliers De la Rabouillère

400 Chevalières, Chevaliers  
descendants de l'Ordre des « Maîtres Connins » coopèrent dans 4 continents et s'engagent en toutes circonstances à :

- ↳ défendre le lapin sous toutes ses formes.
- ↳ développer l'élevage du lapin dans le respect des traditions, du bien-être et des systèmes de production durables .
- ↳ Développer les élevages vivriers dans les milieux difficiles.
- ↳ Assurer la promotion de la viande de lapin afin d'inciter ou accroître sa consommation.
- ↳ Favoriser la création d'espaces de concertation avec les consommateurs et acteurs de la filière.
- ↳ Faire connaître et apprécier les valeurs organoleptiques et diététiques de la viande de lapin.
- ↳ Promouvoir le lapin afin qu'il perdure dans la gastronomie.

Association sans but lucratif n° W302007018 - SIRET : 844 121 301 00015 - Siège 27 route de Trébans 31290 Vallègue France




Ordre International des Chevaliers de la Rabouillère  
[www.confrerie-rabouillere.fr](http://www.confrerie-rabouillere.fr)

### Un peu d'histoire

L'Espagne est le berceau du lapin « *Oryctolagus cuniculus* ». En 1100 avant Jésus Christ, les Phéniciens qui débarquèrent sur la péninsule ibérique confondirent la multitude de lapins qu'ils rencontrèrent avec des damans, mammifères du Moyen-Orient de petite taille, et ils baptisèrent le pays I-STEPHAN-IM : le pays des damans qui devint par la suite Hispania. Son développement se fera à travers toute l'Europe par les armées romaines qui appréciaient particulièrement leur chair.

Au moyen âge, en dehors des monastères, les lapins : « connins » ou « couinils » sont maintenus dans des espaces plus ou moins clos et plus ou moins étendus, réservés à la chasse : les varrennes ou garennes (du latin médiéval *varrenna*, dérivé du german *warden* = garder).

La possession d'une garenne est un droit féodal (ban de garenne = territoire interdit à la chasse pour les tenanciers ou habitants, celle-ci étant réservée au seigneur).

Modèle des seigneurs de cette période, Gaston Fébus, Comte de Foix et seigneur du Béarn, décrit dans son « Livre de la chasse » comment chasser le lapin et ses vertus culinaires. Véritable encyclopédie de la nature, son œuvre reste inégalée encore aujourd'hui et nous enseigne sur bien des points des conditions de vie dans les campagnes.

Les serfs et les vilains, affamés par les rivalités entre seigneurs et l'interminable guerre de 100 ans, voyaient en ces garennes une possibilité de se fournir en viande, précieuse et rare. Disposant d'un outillage réduit, ils utilisaient des collets ou des bourses dans les coulées proches des terriers creusés par les lapins pour mettre bas : la rabouillère (de rabotte, mot d'origine néerlandaise signifiant lapin).

Les serfs de ces bocages, Phébus, fonda pour protéger son bien une milice : « l'ordre des Maîtres Connins ». Nantis du privilège de prélever une partie du gibier proportionnellement présent en guise de récompense et fort érudits dans le domaine de la chasse et de la nature, ce corps de gardes du Béarn sut, au fil des ans, gérer et faire fructifier les garennes avec grande habileté. Soucieux de conserver leur privilège, cette milice devint rapidement une corporation qui admit dans ses rangs, seulement les individus possédant les connaissances indispensables pour accomplir leur travail de développement de cet élevage et les valeurs morales nécessaires pour défendre le lapin, parfois au péril de leur vie.

Ces gardes ont largement contribué au développement de l'élevage du lapin.

#### Hymne de la Rabouillère

<b>CHEVALIERS de la Rabouillère</b> Éleveurs, cuisiniers ou chasseurs Chantons la gloire du lapin. Tous unis sous notre bannière Chantons l'espoir et les copains.	<b>Hymne de la Rabouillère</b> Nous avons tous la même envie De mettre toute notre ardeur Pour clamer l'amour de notre vie	<b>CHEVALIERS, soyez tous fiers</b> De vos passions et vos métiers Et chantez sur la terre entière La Rabouillère et le Clapier.
--	---	---



Association sans but lucratif n° W302007018 - SIRET : 844 121 301 00015 - Siège 27 route de Trébans 31290 Vallègue . France - Président : François Tudela - [ftudela@orange.fr](mailto:ftudela@orange.fr)

### 📅 Vendredi 5 novembre lors du dîner de gala du Congrès : 72<sup>e</sup> chapitre

Lors du repas de gala, réunissant plus de 150 personnes, **Yannick Biteau\***, traiteur, chef de cuisine du VAL D'EVRE a été élevé au titre de Chevalier de la Rabouillère. La cérémonie a été conduite par le Grand Maître de la Confrérie François Tudela, Michel Colin Membre Fondateur, Chantal Davoust Chevalière (Présidente de l'ASFC) et Samuel Boucher Chevalier parrain du récipiendaire. Ils ont été assistés par les Chevaliers : Jean François Leroux, Joël Duperray, Jean Luc Maertens (Belgique), Antonio Fernandez (Portugal), Hervé Garreau et Julien Ruesche membre du Conseil de l'Ordre.

\*Yannick Biteau est membre du plus grand réseau national des traiteurs nomades organisateurs de réception haut de gamme. De par sa renommée, il a assuré des prestations à la maison Windsor en présence de Margaret, aux 24h du Mans, au Vendée Globe, au Jumping de la Baule, ...

### 🌍 Le 13<sup>ème</sup> congrès mondial WRC aura lieu en 2024 en Catalogne-Espagne.

### 🐰 Modalités de création d'une Commanderie en Bretagne.

Nous sommes actuellement en discussion avec Hervé Gerber pour la création d'une commanderie en Bretagne. A sa demande, nous lui avons procuré un modèle de tenue ainsi que du tissu afin qu'ils puissent en confectionner 4 nouvelles. Le Président lui avait demandé de lui envoyer un bref résumé de leur projet, mais il n'a rien reçu. Michel Colin, Commandeur, membre fondateur, résident en Bretagne, est chargé de gérer ce dossier. Lors de notre dernière rencontre en novembre, Hervé Gerber a confirmé l'avancé de ce projet.

### - Bilan financier 2021

Produits	2021	Charges	2021
Cotisations	650,00 €	achats Rubans	46,59 €
Prestations de services	400,00 €	assurance RC	150,19 €
Subventions	460,00 €	Frais de mission-repas	933,77 €
Vente Chemises	80,00 €	frs postaux	38,88 €
transfert de Charges	200,00 €	redevance licence	108,00 €
<b>TOTAL Produits</b>	<b>1 790,00 €</b>	<b>TOTAL charges</b>	<b>1277,43</b>
	<b>RESULTAT:</b>	<b>512,57 €</b>	

### **Demande de subventions : Région, Département.**

En raison des frais susceptibles d'être engagés par notre participation au Congrès, le Président de la Confrérie avait anticipé en élaborant une demande d'aide auprès de la Région Occitanie ainsi que du Département de la Haute Garonne où se situe son siège social.

Nous avons reçu un courrier nous précisant que notre demande était à l'étude par la Région (plus de réponse depuis) ainsi qu'une réponse positive du Département de la Haute Garonne qui s'est engagé, et nous a versé 250€.

### **- Activités 2022, en cours ou à venir**

#### **Journée Ombres et Lumières.**

Cette journée s'est déroulée le 17 mars au Palais des Congrès de Nantes. Les communications du Congrès ont été présentées et analysées. Plusieurs de nos confrères (Chantal Davoust, Michel Colin, Hervé Garreau, Julien Ruesche, Boucher Samuel ...) se sont prêtés à cet exercice dans différentes thématiques.

Le Président de la Confrérie a assisté à cette journée, à noter qu'un hommage a été rendu à notre Confrère et amie Bernadette Le Normand en raison de sa nouvelle réorientation professionnelle.

#### **Assemblée Générale : Association Scientifique Française de Cuniculture (ASFC)**

Au cours de cette réunion, les temps forts avec l'organisation de la préparation du congrès mondial WRC 2021 ont été rappelés. Il a également été fait mention de l'organisation avec succès de la Route de Lapin par les Chevaliers de la Rabouillère.

Plusieurs participants ont dîné la veille dans un des restaurants qui avait participé à cette opération promotionnelle. Ils ont qualifié les échanges de constructifs et ont précisé que grâce à ce concours, les restaurants avaient remis le lapin à la carte.

À l'issue de cette réunion, le Président de la Confrérie a été réélu au Conseil d'Administration de l'ASFC et notre Confrère Chantal Davoust a également été réélu Présidente. Deux autres confrères font également partie du bureau : Samuel Boucher, Trésorier, ainsi que François-Xavier Ménini, Secrétaire.

Toutes les publications et présentations (articles et tables rondes) du Congrès mondial sont disponibles sur le site de l'ASFC : <http://world-rabbit-science.com/WRSA-Proceedings/Congress-2021-Nantes/Nantes-2021-01.htm>

#### **Chapitre (s) 2022.**

Nous avons organisé le 73<sup>e</sup> chapitre le 17 mars au restaurant Félix à Nantes. **François-Xavier Ménini**, secrétaire de l'ASFC et responsable produit de Mixscience (nutrition et productions animales) a été élevé au titre de Chevalier de la Rabouillère.

Plusieurs autres chapitres sont prévus en 2022.

#### **Commanderie du Languedoc : salon avicole - Codognan.**

Le salon, organisé par le Club avicole gardois, les 12 et 13 février, a permis de rappeler qu'il y a vingt-cinq ans, était née la Confrérie de l'Ordre des Chevaliers de la Rabouillère et du Clapier. À cette occasion, le maire de la commune, Philippe Gras a été élevé au titre de Chevalier de la Rabouillère par plusieurs membres de la Commanderie dont Gérard Michaud, Michel Gaufres et Jean Claude Bagnis. La presse locale (Midi Libre) a relayé cet événement, ci-dessous le lien pour y accéder :

<https://www.midilibre.fr/2022/02/18/philippe-gras-chevalier-de-la-rabouillere-et-du-lapin-10118053.php>

#### **Création d'une commanderie en région Hauts-de-France.**

Plusieurs confrères dont Régis Desprez (*cuniculteur*) et Pépée Le Mat (*Ambassadrice des produits du Nord avec sa chronique quotidienne sur France Bleu Nord*) souhaiteraient créer une commanderie pour la région.

Le lancement pourrait s'effectuer à l'occasion d'une importante manifestation agricole dans les Hauts de France (Arras, du 10 au 12 juin 2022). Nos confrères proposent que la Confrérie organise plusieurs chapitres afin que soient élevés au titre de Chevalier (ière) de la Rabouillère : Marie Sophie Lesne Vice-présidente du Conseil Régional Hauts de France, Camille Lacroix restaurateur vainqueur de top chef installé à St. Omer ainsi que des personnalités cunicoliennes. L'élévation de Fabien Coisne, ancien directeur de Hycôle est également mentionnée.

Un accord de principe a été donné, sous réserve que cela n'ait pas de conséquences financières négatives pour la Confrérie. Si elle a lieu, l'organisation de ces journées sera également appuyée par notre confrère Joël Duperray.

Notre confrère Régis Desprez, nous a confirmé par voie téléphonique, le jour de l'AG, la tenue de cet événement. Les modalités de transport du Président de la Confrérie ainsi que les modalités pratiques et financières des Chapitres sont à l'étude.

## **Assemblée Générale du CLIPP**

La prochaine Assemblée Générale du CLIPP se tiendra le 16 juin à l'Hôtel Ibis Paris Tour Eiffel Cambronne. Nous en avons été informés par l'AFRAC. Afin de s'y rendre, le Président de la Confrérie a proposé que les frais engendrés par ce déplacement soient partagés entre la Confrérie et le Gie Midi Pyrénées, Frédérique Reulet, pense que cela ne devrait pas poser de problème particulier.

### **Journée technique**

Guy Camboulives propose que soit organisé une réunion sur le thème « l'évolution de la production du lapin en Occitanie ». L'unanimité des présents se prononce favorablement. Pour les intervenants, les noms de Corine Séguret, Marilyn Barbé, Jérôme Peyrac sont cités, cette réunion pourrait être suivie d'un chapitre afin d'élever au titre de chevalière et chevalier ces deux derniers. L'élévation au titre de Chevalier du Président de l'AFRAC Michel Dubosc est également évoquée. Le Président de la Confrérie prendra contact avec ces possibles intervenants. La liste n'étant pas exhaustive, il en étudiera certains aspects pratiques avec Frédérique Reulet, cette réunion pouvant être ouverte à toutes les personnes intéressées.

Guy Camboulives propose que cette réunion se déroule en Aveyron début septembre. Les présents se prononcent favorablement.

### **Remplacement du Roll-Up (kakémono enrouleur) de la confrérie.**

Il est proposé de remplacer le vieillissant Roll-Up de la Confrérie en raison de l'importance qu'il revêt lors de nos conférences ou l'intérêt de sa présence dans les salons. Il faudra procéder à sa mise à jour et ne pas omettre de mentionner l'adresse du site.

### **Achat de polos à l'effigie de la Rabouillère.**

Plusieurs Confrères souhaiteraient acquérir des polos à l'effigie de la Rabouillère. Le Président prendra contact avec l'entreprise qui nous avait brodé les chemises. Il est précisé que, contrairement aux chemises, il n'y aura pas d'inscription dans le dos.

### **Cotisations**

Malgré les activités particulièrement importantes de la Confrérie en 2021 et 2022 et les frais qui en découlent, il est proposé que les cotisations restent au même niveau que les cotisations antérieures. En effet, la présence soulignée de la Confrérie à ces manifestations c'est traduite par une augmentation très significative des anciens cotisants.

### **Renouvellement du Conseil d'Administration :**

1/3 du C.A élu en 2015 est à renouveler au titre de 2021, soit 7 membres. Souhaitent se présenter ou se représentent : JOURDAIN Christine, BAGNIS J. Claude, COLIN Michel, ESMIEU Raymond, MERINO François, ROUVIER Roger, MATHERON Gérard. Les 7 membres sont élus à l'unanimité.

*Pour mémoire le C.A est composé de :*

*Au titre de 2017 : Le NORMAND Bernadette, HELIES-SCAPIN Virginie, BERGAMELLI Jean Marc, GRILHERES André, CAMBOULIVES Guy, FARGEAS Éric.*

*Au titre de 2019 : REGIS Monique, GRANET Denise, DUSSEAUX Romain, RULL Josette, PELISSOU Denis, TUDELA François, FERRE François, RUESCHE Julien.*

### **Questions diverses.**

La tenue du salon REGAL est évoquée. Notre Confrère Frédérique n'a pas d'information particulière. S'il devait avoir lieu, le sujet sera traité à la réunion de septembre en Aveyron sachant que le principe de notre participation n'est pas remis en cause.

### **Conseil d'Administration.**

A l'issue de l'Assemblée Générale un CA s'est tenu afin de procéder à l'élection de la Chancellerie. Lors de notre dernière assemblée générale de 2020, afin de simplifier les aspects administratifs il nous a semblé souhaitable de réduire le bureau à seulement 3 personnes.

Monique REGIS ne souhaite plus assurer le poste de Trésorière, mais accepte d'assurer celui de Secrétaire. Le président la remercie pour toute l'aide qu'elle lui a apporté ainsi que pour la qualité de son travail largement souligné par les Confrères.

Sont élus : François Tudela, Président – Monique Régis, Secrétaire – Christine Jourdain, Trésorière.