

**Confrérie des Sainfoins**  
Les vignes du Perreux

**Procès-verbal du Conseil d'Administration N° 3**

Tenu le : 29/09/2023      Lieu : Local

---

**Membres présents :** Sylvie Patenostre, Alain Biagetti, François Laurent-Attalhin, Christian Roy.  
**Membre excusé (e):** Marie José de Neufville . a donné un pouvoir à François Laurent-Attalhin

**Visiteur :**

---

**Président de séance :** Sylvie Patenostre

**Vice Président :** François Laurent-Attalhin

Ouverture de la séance : 9h35

Clôture de la séance : 11h45

---

**Prochaine réunion du Conseil d'Administration :**

---

**Approbation du PV :**

**La/le Président(e):**

**La/le Vice Président :**

Sylvie Patenostre

François Laurent-Attalhin

N°	Sujet	Responsable			
1	<p><b>Organisation des évènements</b></p> <p>définition de la logistique prise en charge etc. ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Dégustation du 13 octobre 2023 A ce jour peu d'inscriptions, pas mal d'absences de membres ADH sur cette période d'où risque de perte. Une relance via WhatsApp sera faite, point assuré par Christian. Un message mail de rappel sera aussi émis semaine prochaine Christian assurera l'évènement : Suivi des inscriptions, logistique de mise en place</li> <li>● Beaujolais le 17 novembre 2023 Organisé selon les mêmes modalités que 2022, Sylvie s'occupe de l'achat du vin, pain Christian suivi des inscriptions et de ce que les adhérents apportent Un email Newsletter sera émis mi octobre</li> <li>● Repas de Noel le 15 décembre 2023 Formule tout inclus Apéro, repas et vin. coût estimé 22/23 €, les adhérents n'auront rien à apporter par contre la participation se fera sur inscription avec paiement à l'inscription. Nous aurons besoin du nombre de participants assez tôt pour tenir compte du délai de livraison. Nombre de participant estimé 25 Mail Newsletter le 15 novembre juste avant la soirée Beaujolais de manière à appuyer les inscriptions Thème du repas "Basco-Béarnais" Proposé par Christian La confrérie prend en charge l'apéro, Vin de Framboise fait par Christian Entrée : Jambon, Pâté, andouille du Béarn Plat <b>Axoa de veau</b> avec légumes + pomme de terre Fromage des Pyrénées dessert gâteau basque individuel. Vin Irouléguy (Rouge) Basque Pour le plat principal il faudra environ 6 kg de pommes de terre qu'il faudra cuire au local logistique à préparer Matériel plaque 4 feux, plus le réchaud trépied Grands marmites à prévoir. Pour Christian commande à passer dès que l'on a un nombre "sûr" d'inscrits avec la contrainte Livraison avant le 1er décembre pour garantir le repas</li> </ul>				
Statut : pour <b>Information</b> – pour <b>Action</b>		Vote : <b>Non</b> – <b>Oui</b>	Pour :	Contre :	Abstention :

2	<p><b>Distribution du MIEL</b></p> <p>Cette année la récolte étant très faible, 42 pots soit 21 Kg</p> <p>La proposition de mise en vente en totalité dans l'esprit de compenser les dépenses de cette production n'a pas été retenue préférence faite aux adhérents et à donc donner un pot à chaque adhérent inscrit.</p> <p>le reste de pots environ 7 estimés pourrait être mis en vente ou bien conserver par la confrérie pour convivialité ou dégustation événementielle (Mairie, autre.)</p>						
Statut : pour <b>Information</b> – pour <b>Action</b>		Vote : <b>Non</b> – Oui	Pour :	Contre :	Abstention :		
3	<p><b>Tabliers</b></p> <p>Possibilité de faire faire des tabliers supplémentaires par une association de Nogent</p> <p>Le coût proposé par cette association est de 18€ pièce.</p> <p>Quantité à produire serait de 10 unités. Prix à négocier à 12€ si possible sinon pas plus de 15€</p> <p>après la confrérie peut donner un peu de vin</p>						
Statut : pour <b>Information</b> – pour <b>Action</b>		Vote : <b>Non</b> – Oui	Pour :	Contre :	Abstention :		
N°	Sujet	Responsable					
4	<p><b>Planning des activités 2024</b></p> <p>Globalement mêmes activités que 2023 mais en essayant de varier un peu avec une visite telle que</p> <p>La visite du musée du champagne “Pressoria” à “Ay” près d’Epernay pour la journée, possibilité du restau de musée avec bien sûr un covoiturage. Période possible Avril à la place de la dégustation</p> <p>Un sondage sera proposé début décembre, de façon à profiter du repas de Noël pour appuyer et consolider cette sortie.</p> <p>Concernant le QUIZ 2024 à priori La gagnante 2023 devant selon la tradition l’organiser se désiste. point à confirmer si c’est le cas il faudra un Adhérent volontaire pour réaliser ce Quiz 2024.</p>						
Statut : pour <b>Information</b> – pour <b>Action</b>		Vote : <b>Non</b> – <b>Oui</b>	Pour :	Contre :	Abstention :		

5	<p><b>Prochaine présidence de l'Association 2024</b></p> <p>La présidence de l'association est actée au cours du CA suivant l'AG , Pour 2024 Sylvie continuera d'assurer la présidence dans la mesure où il n'y a pas de candidat.</p> <p>D'autre part Pour 2024 :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- François ne souhaite plus être Vice-Président mais reste membre du CA</li> <li>- Marie José quitte le CA</li> </ul> <p>Un appel à candidature pour le CA sera fait début décembre</p>					
Statut : pour <b>Information</b> – pour <b>Action</b>		Vote : <b>Non</b> – <b>Oui</b>	Pour :	Contre :	Abstention :	
6	<p><b>AG janvier 2024</b></p> <p><b>Réservation de salle actée pour le 19 janvier 2024</b></p>					
Statut : pour <b>Information</b> – pour <b>Action</b>		Vote : <b>Non</b> – <b>Oui</b>	Pour :	Contre :	Abstention :	
N°	Sujet					Responsable

7

### **Organisation de la Vinification**

A ce jour la vinification est assurée principalement par Alain (Perrier) et Hervé.

Sur l'année à venir Alain Perrier va quitter le Perreux. En conséquence, il va falloir combler ce départ et en profiter pour renforcer l'équipe de vinification avec la collaboration de tous.

Pour la pérennité et l'avenir de l'association, la maîtrise de l'ensemble du processus et la gestion de la vigne, du vin ne peut pas être entre les mains d'une ou deux personnes.

Ceci est capital pour pouvoir assurer la continuité du processus de vinification et la réalisation des cuvées au risque pour la confrérie de plus être à même de faire du vin.

Les tâches et la logistique pour l'ensemble de la production du vin allant de la taille , entretien , vinification , gestion des stocks , commande des produits , matériels , traitement du jus de raisin ( dosage des produits débouillage , surveillance de la cuvée température , densité .. ) est l'affaire de tous.

Pour cela l'implication de tous est nécessaire, un savoir faire bien détaillé est déjà présent dans notre documentation mais une participation active et régulière aux tâches permettra à tous les volontaires de bien maîtriser tous les éléments. Nous faisons donc appel à candidature aux adhérents.

Le but n'est pas de tout savoir mais que chacun puisse se compléter.

Il faut se rappeler que s'il n'y a plus de vin il n'y a plus d'association

Statut : pour ~~Information~~ pour **Action**

Vote : **Non** – ~~Oui~~

Pour :

Contre :

Abstention :

8	<p><b>Concours des Étiquettes 2024</b></p> <p>Lancement du concours avec la publication par annonce dans “le journal du perreux” à synchroniser avec la mairie du Perreux mise en ligne aussi sur FaceBook</p> <p>Implique la mise à jour des documents Convention , règlement , Formulaire d’Inscription avec leur mise en ligne sur le site Internet de la confrérie. La lettre aux associations est à adresser aux présidents des associations culturelles du Perreux.</p> <p>Dates limites d’inscription : 02/03/2024 date limite de remise des oeuvres : 15/03/2024</p> <p><b>à noter qu' en 2021</b> les dates limites étaient pour l’inscription le <b>2 mai et 31 mai</b> pour la remise des oeuvres</p> <p>Par rapport à nos dates 2024 nous avons un peu de marge</p> <p>Responsable Alain Biagetti en tant que secrétaire.</p>	Statut : pour <del>Information</del> – pour <b>Action</b>	Vote : Vote : <del>Non</del> – <del>Oui</del>	Pour :	Contre :	Abstention :
9	<p><b>Cuvée FORCHHEIM</b></p> <p>Pour la présentation de la cuvée , La mairie propose le 21/12/2023. Ayant reporté plusieurs fois cette présentation nous acceptons la date</p> <p>Participants : Les membres du bureau et l’artiste qui a réalisé l’étiquette</p> <p>Modalités: Après le conseil Municipal , Dégustation de la cuvée , Remise des 9 bouteilles de 50cl pour Forchheim</p>	Statut : pour <b>Information</b> – pour <del>Action</del>	Vote : <b>Non</b> – <del>Oui</del>	Pour :	Contre :	Abstention :