

Compte-rendu de l'assemblée générale de l'AAAAA tenue le 2 octobre 2017

Président de séance : Jacques-Louis Delpal

Secrétaire, scrutateur : Laurent Bromberger Jean-Michel Déhais



• Rappel rapide des activités de l'AAAAA depuis l'AG d'octobre 2016 :

- **Dégustation d'andouilles chez Le père Claude.** Elle était mal organisée et notre hôte peu disponible. Quelques enseignements pour 2018 : ne pas se laisser déborder par les candidatures (priorité aux artisans titulaires de la 5A ; problèmes des industriels et multimarques à étudier avant de décider des dégustations les concernant ; logique d'organisation) ; problème du dessalage et de l'« acommodement » pour les andouilles à cuire ; information des jurés, notamment en ce qui concerne les dénominations du *Code de la charcuterie* et les marques déposées, tels *Val d'Ajol* ou *Andouille de Charlieu*).

- **Évolution récente du site web sur le plan technique.** Adaptables dorénavant tous écrans). Travail bénévole à compléter (évoqué plus loin).

• Prise en compte du développement du Groupe Popy.

Cela provoqua la réunion du lundi 11 septembre, au cours de laquelle furent étudiées les questions à poser obligatoirement aux candidats à la 5A (sujet évoqué plus avant).

• Élection du Conseil d'administration et du Bureau 2017-2018

(membres du bureau signalés en **rouge**).

Jacques-Louis Delpal, président BUREAU

Vincent Ferniot, vice-président BUREAU

Patrick Fracheboud

Benoît Belgy, observateur pour la CNCT

Monique Pivot, trésorière BUREAU

François Roboth, secrétaire général BUREAU

Robert Volut, liaison avec la FICT et l'Association des charcutiers européens

Benoît Lemelle

et **Christophe Thierry**, charcutiers titulaires des plus anciens diplômes renouvelés, sont membres "non jurés" du C. A. en tant que représentants des artisans et des « industriels et multimarques ».

Suite au verso

Laurent Barris (membre « non juré, comme les précédents, est élu dans l'optique du développement 5A dans le secteur « andouilles »).

Laurent Bromberger est adjoint au bureau comme secrétaire éventuel (dans la mesure de sa disponibilité. Il est rappelé que les problèmes de secrétariat sont pesants pour les « pilotes » des rencontres et dégustations ; que toute aide réelle est bienvenue)

• **Membres démissionnaires** : les « membres » non cotisants ne faisant rien pour l'association (publications, apports de produits, organisation de dégustation, renseignements sur les restaurants proposant des 5A), et ne se signalant pas, ainsi que les jurés absents sans excuse à plusieurs dégustations, sont d'office considérés comme démissionnaires sur simple constat de trois membres au moins du C.A., communiqué au Bureau.

• **Rappel au sujet du jury**

Le jury 5A, de composition variable, doit être constitué d'au moins cinq membres, soit habituels, soit jurés provisoires invités par le Bureau ou parrainés par plusieurs membres de l'association.

Sont dénommés « jurés habituels », cités dans l'ordre chronologique de leur participation aux activités de la 5A : **Jacques-Louis Delpal Monique Pivot François Roboth Vincent Ferniot Laurent**

Bromberger Jean-Michel Déhais Patrick Revet. Se joignent épisodiquement aux réunions, pouvant être jurés : **Martine Delpal** (depuis les années 1980, souvent chargée de la collecte des bulletins de vote quand elle s'abstient) **Patrick Fracheboud** (depuis 2014) **Pierre Donnadieu** et **Christophe Couteau** (depuis 2015), **Jean-Christophe Bassignac** (depuis fin 2016, notamment au sujet des dégustations « andouilles » originaires des régions ligérienne et du Massif Central).

Cette énumération n'est aucunement limitative.

• **Budget de l'association.**

Les dépenses sont stables en raison du bénévolat très actif de certains, notamment parce que le site que le site a été actualisé et mis en page bénévolement, dans des conditions cette année particulières en raison de son évolution. Il est noté que la quasi-gratuité de ce « vrai site » représente une économie essentielle. L'association n'a guère dédommagé Arnaud pour ses conseils hautement techniques lors de l'acquisition de mises à jour majeures, pour des travaux quasi-manuels indispensables sur l'ordinateur vieillissant de l'association, censé porter tout ce site, et pour la synchronisation sur son serveur personnel d'hébergement.

Parmi les dépenses d'une certaine importance : les frais postaux (liés aux appels de cotisation, à des relances, aux impressions diverses, à l'impression et à l'envoi des diplômes).

Compte tenu du règlement des frais engagés en octobre 2017 (notamment débours de cette AG et frais bancaires), l'association disposera d'environ 1900 € pour « tenir » de début novembre jusqu'à mars 2018. Mme Pivot demande que 500 € au moins soient gardés en fond de roulement. Il y a donc disponibilité de

+/- 1400 € pour fin 2017-janvier-février 2018. L'association envisage deux dégustations, à tarif serré (30 € par participant environ), 200 à 400 € pour les frais de photocopie, d'impression (diplômes en retard et à venir), postaux (envois diplômes, convocations, appel de cotisation), etc.

Au sujet du coût des diplômes. Vincent Ferniot s'étonne de leur montant. Jacques-Louis Delpal rappelle qu'il s'agit de papier grand format, à peu près A3, de fort grammage, toujours plus de 200 gr, d'envois sous enveloppe robuste ou dans des rouleaux, d'expédition en courrier suivi. À peu près 50 € globalement. Jacques-Louis Delpal et des charcutiers présents rappellent que les diplômes, généralement exposés encadrés, ont une valeur promotionnelle. Il est demandé à Vincent Ferniot et toutes personnes motivées de faire une proposition dans les meilleurs délais, voire de prendre en charge la réalisation et l'envoi aux lauréats des diplômes, que J.-L. D considère comme une petite corvée... indispensable.

Les comptes de l'exercice clos ce 2 octobre 2017 sont approuvés.

• **Prévisions des dépenses 2018**

Les frais demeureront à peu près stables

1 / tant qu'il n'y aura pas de collaboration salariée au secrétariat : relances, maintien de contacts a minima, calendrier, préparation AG, etc. Bien que la charge de travail soit réelle, par moments pénible, il n'est pas envisagé de changement notable en 2018, sauf démarches inédites (par ex. avec les 5A « andouilles »).

2 / tant que le site sera piloté, actualisé et mis en page bénévolement. On peut cependant envisager de (légères) surprises avec les logiciels, la mise à niveau *Rapidweaver* et de matériel.

J-L Delpal et M. Pivot réclament que l'on prête attention aux frais qu'entraînent de plus en plus les dégustations... qui ne peuvent que se multiplier (renouvellements, nouvelles candidatures, dégustation d'andouilles), ainsi qu'aux frais d'impression des diplômes précédemment évoqués.

• **COTISATIONS**

Les cotisations des lauréats désireux de faire partie de l'association sont inchangées depuis 2013.

Le Bureau décidera avant le 10 janvier du montant 2018. L'augmentation globale sera très modérée, moins de 10 %, mais la gamme des cotisations sera revue en fonction de la taille des entreprises et des groupes, de l'importance de la production (en 2017, un lauréat deux fois renouvelé n'employait que son épouse).

En revanche, il sera demandé **30 €** de frais d'inscription aux nouveaux postulants dont la candidature est retenue. Et, s'ils obtiennent le diplôme, **50 €** pour son impression et l'envoi postal.

L'association, est-il rappelé, accepterait toute alternative réaliste proposée par un membre actif acceptant de prendre quelque responsabilité (*cf. note précédente*).

Les charcutiers au diplôme renouvelé cotisant régulièrement ne seront en principe pas concernés.

Suite au verso

• **Siège social.**

Maintien au Ceproc. Le problème semble résolu définitivement, **positivement**. Cela sera vu de façon plus détaillée par Jacques-Louis Delpal et Benoît Belgy (qui devraient rencontrer le président et le directeur du CEPROC dans un assez proche avenir). **Il y a quasi-unanimité pour ce maintien et souhait de relations renforcées avec des responsables et enseignants du CEPROC.**

Il est rappelé que le Bureau, statutairement, peut décider d'établir le siège social où il l'entend. Tout changement serait signalé sur le site et par courriel aux administrateurs et jurés.

• **Au sujet des lauréats membres l'association**

Les lauréats AAAAA ne sont en aucun cas obligés de cotiser. Rien n'est envisagé à ce sujet dans les statuts. **Les « membres de l'association lauréats » (traduire : cotisants) ont pour avantages :**

- d'être inscrits prioritairement pour dégustation à l'issue des deux ans, ce qui est appréciable lorsqu'il y a affluence de candidatures et problème de disponibilité des jurés.
- d'être mis au courant, discrètement et personnellement, des évaluations de leur produit faites à titre privé par les jurés (achats ici ou là, restaurants). Notamment des critiques, s'ils veulent bien les accepter.
- de pouvoir représenter au jury leur produit dans les trois mois en cas de problème lors d'une dégustation pour renouvellement (le délai d'attente, quand il y a rejet, est habituellement d'un an, voire davantage en fonction de la disponibilité du jury et de l'afflux de nouvelles candidatures).
- d'être présentés (biographie, portraits, photos de produits, reportage éventuel) sur le site web de l'AAAAA. Cela d'autant mieux qu'ils fourniront les renseignements et documents les valorisant.

• **Acceptation des candidatures, « charte engagement », présélection des nouveaux produits proposés pour dégustation.**

Les questionnaires-engagements (des photocoies recto-verso) seront envoyés aux candidats retenus. Le contenu de ces questionnaires, amendé le 11 septembre 2017, est approuvé par l'AG (sous réserve d'une ultime relecture du document concernant les diverses andouilles). **Il sera annexé** (versions Andouillette et Andouille) **aux statuts en tant que règlement particulier.** Il pourra être demandé aux nouveaux candidats d'envoyer leur produit, pour présélection, à deux membres de l'association facilement joignables, coordonnées transmises par le Bureau. Cela devrait éviter l'encombrement par des candidatures peu plausibles ou témoignant de l'ignorance du *Code des usages de la charcuterie*.

• **Évolution du site**

Le site n'est pollué par aucune publicité (ni Google, ni La Fourchette et autres, ni publi-reportages). L'évolution a été poursuivie en 2017, les problèmes d'adaptation tous écrans et navigateurs (mobiles, tablettes, ordi) paraissent à peu près résolus. L'association remercie Arnaud pour ses conseils « informatiques » si souvent gratuits, les heures passées sur les applis RW et la diffusion depuis son serveur (hébergement depuis 2011). Le nom de domaine du site est déposé et renouvelé chez Gandi depuis l'origine.

• **Diplômes « spécifiquement andouille » ? Réfection du logo.**

Les diplômes 5A « andouilles » sont depuis très longtemps envisagés, conformément aux statuts.

Comme déjà évoqué : jusqu'à la mi-2018 au moins, cela ne concernera que des « artisans » depuis longtemps réputés pour leur production (andouilles de toutes sortes, pas seulement Vire et Guéméné).

Les industriels et "multimarkes" pourront postuler dans un second temps. Il leur sera demandé d'avoir un historique (plusieurs années de fabrication), de définir clairement le produit en cause (questionnaire), de préciser avec quels distributeurs ils travaillent habituellement.

Le Bureau décidera des types d'andouilles en lice pour les premières dégustations, celles qui revendiquent les mentions *Véritable, Authentique* (article 10.4 du Code) étant privilégiées.

Visuel spécial pour le « diplôme andouille » ? La majorité opte pour la pérennité ou une quasi-similitude, mais il pourrait différer légèrement de celui qui est décerné aux lauréats "andouillette".

Jacques-Louis Delpal remarque que c'est à l'occasion de la remise de diplômes récompensant des andouillettes à la fraise de **veau** qu'il y aurait lieu de perturber l'exclusivité porcine des petits cochons gambadant sur les diplômes depuis les années 1960.

Arnaud Mandard propose d'étudier cela. Il lui est demandé, parallèlement, d'établir un document d'exécution du **logo 5A** (imaginé en 1971) permettant une impression nette de plus grande taille : il n'est actuellement utilisable qu'en très petit format. Cela serait réalisé après transmissions d'éléments numérisés à M.Mandard.

• **Divers :**

-Statuts. Quelques modifications pourraient être apportées. Pas de changement fondamentaux, simplement des précisions. Si décision prise par le Bureau, un membre du CA effectuerait le dépôt. **Trois membres du Conseil, dont deux élus au Bureau, cosigneront les remaniements**, préalablement soumis pour appréciation aux membres de l'association (via le site 5A ou messagerie électronique si pas de rencontre).

-Facebook. La question d'une présence soutenue est posée depuis trois A.G. Des comptes "andouillette, AAAAA, 5A" sans légitimité ont été ouverts par des inconnus mal informés, prêtant à confusion. Vincent Ferniot avait créé en 2011 une "page" prometteuse, illustrée par ses soins, qu'il administre et dont il a refait l'en-tête lors de cette AG. Elle est seule valable actuellement (les autres comptes Facebook évocateurs d'andouillettes se révélant nuls), mais de publication discontinuée. J-L Delpal, très favorable, s'avoue, comme en 2016, sans idées précises, mais « songe vaguement » à une page « officielle »... qui devrait être tenue à jour régulièrement, et surveillée quasi-quotidiennement — **par qui ?** (beaucoup d'inepties, de hors sujet et de messages vains à craindre, risque de mauvais plaisants...). Appel aux volontaires : les suggestions pratiques des membres de l'asso fans des réseaux sociaux seront appréciées.

Suite au verso

-**Wikipedia** : articles importants touchant aux andouillettes et andouilles, très consultés, copiés en coupé-collé par des journalistes et blogueurs. De nombreuses actualisations sont souhaitables, certaines impératives. Cela prend du temps en raison des interventions très pointilleuses d'« administrateurs » demandant inlassablement des références, ainsi que du dépôt des illustrations sous licence *Commons*. L'AAAAA remercie Pierre Donnadieu pour sa vigilance, ainsi que l'anonyme et très pro « Céréales Killer ».

-**Une « 6 A ?** L'AG accorde sa confiance au vice-président Vincent Ferniot, qui propose à nouveau la création d'une "Amicale des amis de l'AAAAA". Cette "6A" joyeusement gourmande serait indépendante de l'association, mais entretiendrait avec elle des liens permanents. Vincent Ferniot fera part de la genèse de cette super-amicale au sein de laquelle il espère trouver des sponsors et de bons communicants.

• **La prochaine assemblée générale se tiendra dans les 18 mois**, de préférence en octobre 2018.

Paris, le 2 octobre 2017. Membres du Conseil et du Bureau, membres actifs :

La photocopie de ce document, signé ,peut être adressée aux membres actifs de l'association en faisant la demande.