

# CONFRÉRIE DES CONFITURIADES

## LA CONFRÉRIE



Le département du Lot-et-Garonne est un département important pour la production des fruits et légumes. Les vergers du Lot-et-Garonne sont connus pour leur diversité et ce sont plus de 70 variétés de fruits et de légumes qui sont cultivées : les fraises avec leur signe d'identification Label Rouge et leurs nombreuses variétés dont les plus connues sont les célèbres Gariguette et Ciflorette. D'autres fruits 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 cette 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, en 2009 virent le jour les premières Confituriades à Beaupuy, commune du Marmandais.

Pour donner à l'événement plus de solennité les organisateurs ont naturellement décidé la création de la **Confrérie des Confituriades**. Son premier chapitre eut lieu en 2009, à l'occasion du premier Championnat du Monde de la confiture.

Elle est composée de :

- Grand chaudronnier, le maître des cérémonies qui porte la grande cuillère
- Maître de bouche portant le chaudron
- Maître fruitier portant la médaille
- Maître sucrier portant le diplôme
- Maître des vergers portant le serment
- Maître des écrits portant le livre d'or
- Et des ambassadeurs

**Contact** : Monsieur Francis Martin, président : [francis.martin1159@orange.fr](mailto:francis.martin1159@orange.fr)

Dossier préparé par l'Institut du Goût Nouvelle-Aquitaine avec le concours de la confrérie des Confituriades. Remerciements à Francis Martin pour son aimable soutien  
Informations : [mail@goût.nouvelleaquitaine@gmail.com](mailto:mail@goût.nouvelleaquitaine@gmail.com)

## L'HABIT ET L'EMBLÈME



Les couleurs rouge et or de l'habit représentent les couleurs des fruits et du soleil, conditions indispensables pour réaliser de bonnes confitures avec des fruits gorgés de soleil.

L'emblème, une grande cuillère en bois, représente celle utilisée pour remuer les fruits qui cuisent dans le chaudron en cuivre.

# CONFITURIADES®

Le Salon des Meilleures Confitures

21 et 22 Août 2021    Beaupuy Lot-et-Garonne

**13<sup>e</sup> édition !**



L'aventure des CONFITURIADES a débuté en 2009. Celles-ci se déroulent toujours le week-end suivant le 15 août à BEAUPUY 47200. 2021 connaîtra la 13<sup>ème</sup> édition.

Durant les Confituriades, placées sous le haut patronage du Ministère de l'Agriculture, est décerné le titre de Champion du Monde des confituriers professionnels. Chaque année un thème différent est proposé aux 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.



Un concours amateurs est aussi organisé. La dernière édition 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 leur concours et leur soutien 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 leur soutien.

En 2021 les confituriades se dérouleront les 21 et 22 août à Beaupuy (Lot-et-Garonne).

De nombreuses animations et festivités sont programmées durant ces deux jours :

- Ateliers de cuisine et fabrication de confitures pour enfants et adultes
- Salon de la confiture, où plus de 2500 confitures pourront être dégustées par les visiteurs
- « Grand petit déjeuner », le dimanche matin où l'on pourra déguster les confitures présentées au championnat du monde
- Marché gourmand avec les producteurs et artisans locaux