

Appel à projets : l'année de la gastronomie

CCI FRANCE

Présentation du dispositif

L'État, en partenariat avec les CCI, propose un appel à projets pour soutenir des initiatives de valorisation de la gastronomie sur tout le territoire national.

C'est l'ensemble de la filière, des producteurs aux restaurants qui est concernée.

Cet appel à projets "l'année de la gastronomie" a pour objectifs de :

- rassembler autour de la gastronomie un large public,
- sensibiliser aux enjeux du secteur de la gastronomie, notamment en termes d'égalité, d'insertion, d'action contre les discriminations et d'inclusion sociale, de transition écologique, de numérisation,
- donner la possibilité aux entreprises françaises du secteur de se faire mieux connaître, d'aller à la conquête de nouveaux marchés et à la rencontre de clients potentiels auprès desquels les produits, le savoir-faire et le service français dans le domaine gastronomique rencontrent une écoute favorable,
- contribuer à la diffusion des savoir-faire locaux et artisanaux, au rayonnement de la culture gastronomique française et du patrimoine culinaire de la France.

L'appel à projets prend la forme de 4 volets :

- Volet 1 (hiver de la gastronomie engagée et responsable) : projets à déposer avant le 21 novembre 2021 à 17 heures,
- Volet 2 (printemps de la gastronomie inclusive et bienveillante) : projets à déposer avant le 21 février 2022 à 17 heures,
- Volet 3 (été pour célébrer le partage et le vivre-ensemble) : projets à déposer avant le 27 mai 2022 à 17 heures,
- Volet 4 (automne des producteurs) : projets à déposer avant le 21 août 2022 à 17 heures.

Conditions d'attribution

Qui peut candidater ?

Peuvent candidater (liste non limitative) :

- une organisation ou structure professionnelle,
- une collectivité territoriale,
- une entreprise commerciale,
- un EPCI,
- un EPLE (Etablissement Public Local d'Enseignement),
- les établissements de formation professionnelle aux métiers de la gastronomie ou de l'alimentation,
- un OPCO (Opérateur des Compétences),
- une association loi 1901,
- les établissements de soins et les CHU,
- les établissements hébergeant des personnes âgées dépendantes,
- un établissement d'enseignement ou de recherche,
- une agence de développement économique,

- les offices de tourisme, les agences de développement du tourisme,
- le cas échéant, un groupe d'entreprises.

Pour quel projet ?

Le projet doit être innovant et fédérateur, destiné à mettre en valeur la gastronomie française.

— Thématiques éligibles

4 thématiques qui déclinent la saisonnalité :

L'hiver de la gastronomie engagée et responsable

Les projets concernent la formation et la transmission professionnelle, la valorisation des métiers de bouche dans leur diversité, la cuisine à la maison (le lien intergénérationnel), les actions pour rendre la gastronomie encore plus durable et responsable.

Les actions et événements sélectionnés devront également contribuer à la transition écologique et notamment à :

- la relocalisation et les circuits de proximité pour les approvisionnements, intégrant la saisonnalité,
- l'évolution des quantités et des régimes alimentaires,
- la revalorisation du végétal, au plus proche des évolutions de l'agriculture (en lien avec l'adaptation au changement climatique),
- la sensibilisation à la lutte contre les pertes et le gaspillage.

Dans une logique de responsabilité, seront privilégiés les acteurs et les restaurants engagés dans une démarche d'alimentation durable de demain et de la lutte contre les pertes et gaspillage sur la base des démarches, marques et labels de qualité existants.

Une attention particulière sera portée aux cantines scolaires et à l'éducation au goût, véritable enjeu de société depuis l'école et voies essentielles de transmission du modèle alimentaire français. Les démarches et les événements visant à améliorer et valoriser l'image des métiers de bouche, à sensibiliser les jeunes publics, encourager le choix de ces filières et pallier le manque de candidats, seront favorisées.

Les projets devront débuter obligatoirement entre le 21 décembre 2021 et le 20 mars 2022. Le projet doit se dérouler majoritairement pendant la saison.

Le printemps de la gastronomie inclusive et bienveillante

Les projets prennent en compte les restaurants dans leur diversité, les thématiques retenues porteront sur :

- l'ouverture aux autres, à tous les publics, l'inclusion et l'égalité : l'égalité entre les genres,
- l'alimentation pour tous et sur tout le territoire,
- la lutte contre la précarité alimentaire,
- les projets associant les personnes en situation de handicap, éloignées du marché de l'emploi ou isolées.

L'été pour célébrer le partage et le vivre-ensemble

Les projets encouragent une gastronomie populaire, simple, joyeuse et faisant honneur aux territoires. Favoriser l'organisation d'événements de gastronomie de rue, la tenue de marchés de nuit avec de la nourriture à emporter et à consommer sur place. Un été tourné vers une gastronomie et du partage et accessible le plus largement possible, qui accompagnera aussi la relance du secteur touristique en visant à renforcer l'attractivité des destinations sur tout le territoire.

Dans ce cadre peuvent être déclinées les spécificités du terroir, des produits locaux et de saison, des produits frais,

des circuits courts, du rayonnement et de l'attractivité des destinations touristiques, des savoir-faire et de l'artisanat locaux, des échanges multiculturels, du patrimoine, du repas gastronomique des Français et de l'offre touristique et / ou slow tourisme. Les événements s'inscrivant dans le cadre de la Fête de la musique ou du 14 juillet auront leur place afin de lancer des événements sur l'ensemble du territoire.

Les projets devront débuter obligatoirement entre le 21 juin 2022 et le 20 septembre 2022. Le projet doit se dérouler majoritairement pendant la saison.

L'automne des producteurs

Les projets doivent encourager une gastronomie "hors les murs " et valoriser des produits qualitatifs et les professionnels dont les pratiques sont exemplaires.

Un volet sera dédié aux actions de modernisation et de numérisation, avec un prisme sur l'économie circulaire et le renforcement des liens directs entre producteurs et consommateurs grâce à la numérisation, la maîtrise des impacts environnementaux et sociaux liés à la livraison à domicile (transport et suremballages, conditions sociales des livreurs), à la mise en avant via les applications et réseaux sociaux des démarches écoresponsables mises en œuvre.

Par exemple : journées à la ferme, événements en lien avec les agriculteurs, les artisans, pour faire découvrir les différents terroirs et les métiers de la terre au grand public.

Tous les territoires seront concernés, urbains ou ruraux, en métropole et dans les territoires ultra-marins mais aussi à l'étranger afin de promouvoir une gastronomie française unique, variée, dynamique et attractive en France et partout dans le monde.

Les projets devront débuter obligatoirement entre le 21 septembre 2022 et le 20 décembre 2022. Le projet doit se dérouler majoritairement pendant la saison.

Chaque porteur peut présenter au maximum 1 seul projet par saison, soit 4 projets au total au maximum pendant la durée de l'appel à projets. Un même projet ou un même porteur ne peut bénéficier au maximum que d'1 financement au cours de l'année.

Les candidats doivent lister les caractéristiques auxquelles répond leur projet parmi les suivantes, fondées sur les valeurs de la Charte de l'Année de la gastronomie :

Territoires

- Terroir
- Local
- Produits frais
- Locavore
- Savoir-faire

Formation & éducation

- Alimentation, bien manger et gastronomie dans les programmes et enseignements
- Lutte contre les violences
- Egalité femme-homme
- Reconversion professionnelle

Restaurants & Relance

- Mesures anti-gaspillages et zéro déchet / Economie circulaire
- Terrasses, gastronomie de rue, animation
- Personnel / Qualité de Vie au Travail (QVT) des équipes
- Droits sociaux
- Egalité femme-homme / lutte contre les violences au travail

Inclusion

- Participer à l'égalité femmes/hommes
- Lutte contre les violences
- Alimentation pour tous et partout
- Personnes handicapées
- Personnes en précarité
- Personnes éloignées du marché de l'emploi
- Personnes isolées
- Diversité dans les acteurs du projet et le public visé

Modernisation & numérisation

- Numérisation positive
- Economie circulaire
- Liens directs producteurs/consommateurs grâce à la numérisation
- Développements de solutions adaptées aux mesures sanitaires

Rayonnement & attractivité

- Promotion des terroirs, des produits, des savoir-faire et de l'artisanat
- Echanges multiculturels
- Repas gastronomique des Français
- Gastronomie et alimentation humaniste

Transition écologique

- ancrage de l'alimentation dans le territoire (enjeu environnemental, économique et social) et valorisation des spécificités du territoire,
- promotion d'une alimentation durable et de qualité et contribution à la mise en place de filières durables,
- lutte contre le gaspillage alimentaire : prise de conscience et évolution des pratiques alimentaires,
- recyclage et valorisation des bio-déchets,
- information des clients sur la provenance et la qualité des produits, les modes de consommations alternatifs et à base de végétaux, la lutte contre le gaspillage, la réduction des déchets,
- mise en place d'animations complémentaires autour de l'alimentation durable.

— Dépenses concernées

Les dépenses éligibles peuvent être liées aux :

- dépenses de personnel liées à la mise en œuvre du projet,
- dépenses de sous-traitance : le coût de ces prestations sera inférieur ou égal à 30% du coût global des dépenses du projet,
- dépenses afférentes aux services de conseil fournis par des conseillers extérieurs,
- dépenses d'équipement et d'achat de petit matériel imputables au projet,
- consommables et fournitures,
- redevances de crédit—bail mobilier,

- aux dépenses de locations mobilières,
- aux dotations aux amortissements sur les immobilisations corporelles et incorporelles acquises en lien avec le projet,
- aux frais de déplacement et de mission,
- frais généraux (ils seront forfaitairement limités à un maximum de 30% du montant des dépenses de personnel).

Quelles sont les particularités ?

— Entreprises inéligibles

Les CFA (Centres de Formation des Apprentis) ne peuvent pas être des porteurs de projets, mais peuvent être des partenaires de projets.

Montant de l'aide

De quel type d'appel à projets s'agit-il ?

Cet appel à projets apporte 2 labellisations :

- une labellisation "Année de la gastronomie" assortie d'un financement forfaitaire de l'Etat pour les meilleurs projets (une subvention forfaitaire de 20 000 à 50 000 € pour enveloppe globale de 5 M€),
- une labellisation simple "Année de la gastronomie" sans soutien financier de l'Etat.

La labellisation donnera lieu à un référencement au sein de la rubrique « Année de la gastronomie » du site du Gouvernement. Les événements pourront ainsi bénéficier d'une visibilité auprès des publics.

Informations pratiques

Comment candidater ?

— Après de quel organisme

Les porteurs de projet doivent adresser au réseau des CCI une première demande de subvention. Pour cela, le porteur de projet remplit en ligne un formulaire saisissable mis à disposition sur [le site internet de CCI France](#).

Les projets seront déposés et analysés au plus près des territoires et des porteurs de projets par les Chambres de commerce et d'industrie (CCI), partenaires de l'année de la gastronomie

— Éléments à prévoir

Les documents suivants sont à joindre à la demande :

- l'annexe technique remplie (modèle joint en fichiers attachés),
- l'annexe financière (modèle joint en fichiers attachés) ou le formulaire Cerfa de demande d'aide pour les associations,
- une déclaration sur l'honneur du porteur attestant que son organisme remplit les conditions prévues par le

- présent règlement de l'appel a projets et l'exactitude des informations déclarées,
- une attestation de régularité fiscale et sociale délivrée en ligne par les organismes et administrations compétentes (Urssaf et impôts), datant de moins d'1 mois a la date de dépôt de la demande (pour les entreprises et associations uniquement),
 - les déclarations administratives ci-jointes, dont l'attestation des aides de minimis obtenues au cours des trois derniers exercices fiscaux,
 - une copie de la carte nationale d'identité, du passeport ou du titre de séjour en cours de validité du représentant légal du demandeur,
 - un K-BIS a jour (pour les entreprises uniquement),
 - en cas d'empêchement du représentant légal a signer sa demande de subvention, celui-ci doit fournir un justificatif de délégation de signature attestant de la qualité de la personne a représenter l'organisme et à signer la demande,
 - les lettres d'engagement des partenaires au projet.

Sources officielles

Le règlement de l'appel à projets "Année de la gastronomie".

Critères complémentaires

- Forme juridique
 - › Autres formes juridiques
 - › Association

Organisme

CCI FRANCE

- **Annuaire des CCI - Les contacts des CCI dans les territoires**
Web : www.cci.fr/...

Fichiers attachés

- [Déclaration de demande de subvention - AAP année de la gastronomie](#) (19/10/2021 - 95.6 Ko)
- [Cerfa -12156-051 - demande d'aide pour les associations - AAP année de la gastronomie](#) (19/10/2021 - 0.16 Mo)
- [Annexe technique - AAP année de la gastronomie](#) (19/10/2021 - 17.4 Ko)
- [Annexe financière - AAP année de la gastronomie](#) (19/10/2021 - 66.0 Ko)