

**COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION
GRANDANGOULEME**

**EXTRAIT DU REGISTRE DES DELIBERATIONS
DU CONSEIL COMMUNAUTAIRE
SEANCE DU 10 SEPTEMBRE 2020**

Délibération
n° 2020.09.234

**GASTRONOMADES -
Convention triennale
2020-2021-2022 :
participation et
subvention**

LE DIX SEPTEMBRE DEUX MILLE VINGT à 17h30, les membres du conseil communautaire se sont réunis Espace Carat - 54 Avenue Jean Mermoz 16340, L'Isle-d'Espagnac suivant la convocation qui leur a été adressée par Monsieur le Président.

Date d'envoi de la convocation : **04 septembre 2020**

Secrétaire de séance : Brigitte BAPTISTE

Membres présents :

Joëlle AVERLAN, Brigitte BAPTISTE, Marie-Henriette BEAUGENDRE, Eric BIOJOUT, Didier BOISSIER DESCOMBES, Xavier BONNEFONT, Jacky BONNET, Catherine BREARD, Michel BUISSON, Séverine CHEMINADE, Monique CHIRON, Françoise COUTANT, Frédéric CROS, Fadilla DAHMANI, Jean-François DAURE, Serge DAVID, Véronique DE MAILLARD, Françoise DELAGE, Gérard DESAPHY, Gérard DEZIER, Valérie DUBOIS, Nathalie DULAIS, Denis DUROCHER, Corinne DUROUEIX, François ELIE, Karine FLEURANT-GASLONDE, Sophie FORT, Jean-Luc FOUCHIER, Jean-Jacques FOURNIE, Maud FOURRIER, Bertrand GERARDI, Michel GERMANEAU, Hélène GINGAST, Fabienne GODICHAUD, Hervé GUICHET, Thierry HUREAU, Sandrine JOUINEAU, Michaël LAVILLE, Raphaël MANZANAS, Annie MARC, Jean-Luc MARTIAL, Corinne MEYER, Benoît MIEGE-DECLERCQ, Pascal MONIER, Thierry MOTEAU, Isabelle MOUFFLET, François NEBOUT, Dominique PEREZ, Yannick PERONNET, Gilbert PIERRE-JUSTIN, Jean-Philippe POUSSET, Catherine REVEL, Jean REVEREAULT, Martine RIGONDEAUD, Mireille RIOU, Gérard ROY, Zahra SEMANE, Anne-Marie TERRADE, Roland VEAUX, Philippe VERGNAUD, Fabrice VERGNIER, Anne-Laure WILLAUMEZ-GUILLEMETEAU, Vincent YOU, Hassane ZIAT, Zalissa ZOUNGRANA, Isabelle DESMORTIER

Ont donné pouvoir :

Jean-Claude COURARI à Fabienne GODICHAUD, Jérôme GRIMAL à François NEBOUT, Gérard LEFEVRE à Jean-Philippe POUSSET, Martine PINVILLE à Fabrice VERGNIER

Suppléant(s) :

Francis LAURENT par Isabelle DESMORTIER

Excusé(s) :

Sabrina AFGOUN, Michel ANDRIEUX, Véronique ARLOT, Chantal DOYEN-MORANGE, Valérie SCHERMANN

CONSEIL COMMUNAUTAIRE DU 10 SEPTEMBRE 2020

**DELIBERATION
N° 2020.09.234**

STRATEGIE AGRICOLE ET ALIMENTAIRE

Rapporteur : **Monsieur YOU**

GASTRONOMADES - CONVENTION TRIENNALE 2020-2021-2022 : PARTICIPATION ET SUBVENTION

Dans le cadre de sa politique de soutien à l'agriculture de proximité, aux circuits courts et à la qualité de l'alimentation, le GrandAngouleme accompagne depuis plusieurs années les Gastronomades. Par ailleurs, afin d'assurer son développement, les organisateurs ont fait le choix de s'appuyer deux évènements : une édition d'été et une édition hiver.

Ainsi, l'édition d'hiver se tiendra le dernier weekend de novembre à l'Espace Carat. Les exposants sont dans un environnement adapté et confortable. La réduction des coûts structurels et l'augmentation des recettes de commercialisation permettent de préparer sereinement la 2^{ème} partie sans plus de sollicitation de subventions publiques.

Pour la « fête de l'été », l'association souhaite donner des airs de festivités dans le cœur historique de la ville à l'occasion du dernier weekend de juin 2021. Un peu partout dans la cité, des marchés de producteurs, des Food Truck, des animations gourmandes, des performances, des cours de cuisine à la plancha et au barbecue, un diner des chefs original en extérieur...

Les fondamentaux des Gastronomades restent inchangés ; espace maraîcher, marché de producteurs fermiers (Charente, Nouvelle Aquitaine), espace de restauration, animations, ateliers pédagogiques, trophée du meilleur élève sommelier, concours du meilleur apprenti, concours barman, concours saveurs Nouvelle Aquitaine, dégustation de vins à l'aveugle, joutes culinaires, leçons de cuisine, conférences, librairies [...]

Aussi, l'opération du « Menu Gastronomade » portée étroitement avec le GrandAngouleme est maintenue. Chaque année, un chef de renom est sélectionné par les Gastronomades afin de proposer aux cuisiniers de la restauration collective, un menu à base de produits du terroir. Les équipes de restauration scolaire/crèche des communes, collèges, lycées, les établissements d'hébergements pour personnes âgées dépendantes et les équipes de restauration collectifs publics ou privés sont sollicités pour cette action. Les enjeux de cette opération sont également de sensibiliser grands et petits à l'importance de consommer des produits locaux et de saison, mais aussi de mettre en contact les producteurs locaux et les restaurants collectifs.

Pour l'édition d'hiver 2020, un nouvel espace dédié aux produits récompensés par le concours des Saveurs Nouvelle Aquitaine sera aussi présent, pour poursuivre la mission de mise en avant du travail des paysans, des artisans et des producteurs ayant pour objectif la qualité et l'excellence. La mise en exergue des médaillés du Concours Saveurs Nouvelle Aquitaine se fait en partenariat avec L'AANA et la Région Nouvelle Aquitaine. Les produits Sous Signe Officiels de Qualité et d'Origine sont également mis à l'honneur.

Les Gastronomades travaillent également en partenariat avec toutes les filières professionnelles, à la promotion de l'agriculture locale en favorisant les rencontres inter filières et la découverte des entreprises du secteur auprès du GrandAngoulême.

Les actions collaboratives complémentaires sont inscrites dans l'article 1 de la convention triennale 2020-2021-2022 en annexe.

Au regard, de ces éléments, GrandAngoulême souhaite apporter son soutien financier à cette manifestation.

Il est rappelé que ne peuvent pas prendre part au débat et au vote des délibérations attribuant des subventions à des associations, les membres des bureaux, des associations concernées, ainsi que tout élu qui pourrait être intéressé, à titre personnel ou familial par ces versements.

Vu les crédits inscrits au BP 2020 de 30 000 € à la nature 6574865 fonction 92,

Je vous propose :

D'ATTRIBUER pour l'année 2020 une subvention de fonctionnement de 15 000 € et une subvention favorisant le développement d'actions de 15 000 € à l'association organisatrice de Gastronomades.

D'AUTORISER Monsieur le Président ou la personne dûment habilitée à signer les documents à venir dans le cadre de ce partenariat.

**APRES EN AVOIR DELIBERE,
LE CONSEIL COMMUNAUTAIRE
A L'UNANIMITE DES SUFFRAGES EXPRIMES,
ADOpte LA DELIBERATION PROPOSEE.**

Certifié exécutoire :	
<u>Recu à la Préfecture de la Charente le :</u> 21 septembre 2020	<u>Affiché le :</u> 21 septembre 2020



CONVENTION TRIENNALE ENTRE LA COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION DU GRANDANGOULEME ET L'ASSOCIATION GASTRONOMADES 2020 - 2021 - 2022

Entre

La Communauté d'Agglomération du Grand Angoulême : GrandAngoulême –

Ayant son siège 25 boulevard Besson BEY – 16023 ANGOULEME,
Représentée par son Président Xavier BONNEFONT, ou son représentant, dûment habilité à l'effet des présentes, d'une part,

Et

L'Association Gastronomades,

Ayant son siège 27 avenue des Maréchaux – 16000 ANGOULEME,
Représentée par Monsieur Jean-Sébastien PETITDEMANGE, son Président, ci-après désignée par les termes « l'Association », d'autre part,

Il est convenu ce qui suit :

Préambule

A partir de 2020, les Gastronomades dédoublent le festival : une édition d'été et une édition hiver.

Les Gastronomades se tiennent le dernier weekend de novembre et ont lieu à l'Espace Carat. Les exposants sont dans un environnement adapté et confortable. L'accès aux visiteurs est simplifiée grâce au parking et à la proximité des transports en communs.

La réduction des coûts structurels et l'augmentation des recettes de commercialisation permettent de préparer sereinement la 2^{ème} partie sans plus de sollicitation de subventions publiques.

Les Gastronomades, la « fête de l'été ». L'association souhaite donner des airs de fêtes au cœur historique de la ville, sous le soleil du dernier weekend de juin 2020. Un peu partout dans la cité, des marchés de producteurs, des Food Truck, des animations gourmandes, des performances, des cours de cuisine à la plancha et au barbecue, un diner des chefs original en extérieur... Angoulême va célébrer dignement l'arrivée des beaux jours et de la saison d'été.

Depuis l'édition « hiver » 2019, un nouvel espace dédié aux produits récompensés par le concours des Saveurs Nouvelle Aquitaine était présent, pour poursuivre la mission de mise en avant du travail des paysans, des artisans et des producteurs ayant pour objectif la

qualité et l'excellence. La mise en exergue des médaillés du Concours Saveurs Nouvelle Aquitaine se fait en partenariat avec L'AANA et la Région Nouvelle Aquitaine. Les produits Sous Signe Officiels de Qualité et d'Origine sont également mis à l'honneur.

Les fondamentaux des Gastronomades restent inchangés ; Espace dédié aux producteurs fermiers charentais, promotion des métiers de bouche, espaces dédiés aux filières partenaires, espace « Produits de Fêtes », concours de sommellerie, leçons de cuisine, ateliers culinaires, animations gourmandes, librairie éphémère [...].

Un dîner réalisé par quelques chefs invités en complicité avec des chefs locaux, la mise en place de corners thématiques, ces espaces permettent de valoriser le savoir-faire des chefs par la réalisation de recettes originales au service des produits de la région.

Les Gastronomades travaillent également en partenariat avec toutes les filières professionnelles, à la promotion de la production locale en favorisant les rencontres inter filières et la découverte des entreprises du secteur auprès du GrandAngoulême.

- Vu la loi n°2000-321 du 12 avril 2000 relative aux droits des citoyens dans leurs relations avec les administrations, version consolidée au 2 mai 2016,

- Vu le décret n°2001-495 du 6 juin 2001 pris pour l'application de l'article 10 de la loi n°2000-321 du 12 avril 2000 relatif à la transparence financière des aides octroyées par les personnes publiques,

- Considérant que le projet est initié et conçu par l'Association Gastronomades,

- Considérant les compétences du GrandAngoulême en matière de « Tourisme » et de « Soutien et développement des actions culturelles d'agglomération d'intérêt communautaire »,

- Considérant que les Gastronomades sont une manifestation culturelle qui contribue à la promotion et à la valorisation de notre territoire,

Le GrandAngoulême souhaite apporter son soutien financier à cette manifestation.

Article 1 – Objet

La présente convention triennale est établie en vue de l'organisation des éditions 2020-2021-2022 des Gastronomades, se déroulant chaque année le dernier week-end de novembre sur trois journées.

A cet effet, elle fixe le cadre général des actions à entreprendre et arrête les modalités de la participation du GrandAngoulême à leur financement.

La bénéficiaire s'engage à réaliser notamment les actions répertoriées ci-dessous pour les trois années à venir (2020-2021-2022) :

Les actions collaboratives :

Le « Menu Hiver » conçu par un chef de renom

Chaque année, un chef de renom est sélectionné par les Gastronomades afin qu'il propose aux cuisiniers de la restauration collective, un menu à base de produits du terroir. Les équipes de restauration scolaire/crèche des communes, les établissements d'hébergements pour personnes âgées dépendantes et les équipes de restauration collectifs publics ou privés sont sollicités pour cette action.

Depuis 2019, la priorité est de fédérer des restaurants collectifs de l'agglomération dont les collèges et les lycées. GrandAngoulême souhaite continuer d'ouvrir les frontières de l'agglomération pour faire participer d'avantage de communautés de communes, communes et établissements privés ou publics dont les restaurants d'entreprises.

Les enjeux de cette opération sont également de sensibiliser grands et petits à l'importance de consommer des produits locaux et de saison, mais aussi de mettre en contact les producteurs locaux et les restaurants collectifs.

Création de la « Gazette des Petits Gourmands »

GrandAngoulême participe à la conception du programme officiel du festival et propose, en collaboration avec Les Gastronomades, une « édition spéciale » de la « *Gazette des Petits Gourmands* » sous forme de Bande Dessinée, éditée par la société MEDIATOON et distribuée à tous les convives du Menu Hiver. MEDIATOON propose pour chaque édition un dessinateur de renom, le scénario étant imaginé en collaboration Gastronomades/GrandAngoulême. Ce magazine est distribué principalement aux établissements scolaires lors du « Menu Hiver » des Gastronomades.

Le « Menu été », « Dessert d'été » conçu par un chef de renom

Depuis plusieurs années, les Gastronomades sélectionnent un chef pour concevoir un « menu d'été » ou un « dessert d'été ». Les équipes de restauration scolaire/crèche des communes, les établissements d'hébergements pour personnes âgées dépendantes et les restaurants collectifs privés ou publics sont sollicités pour cette action. Suite au dédoublement du festival et de sa future édition estival, cette action pourra s'inscrire au programme des Gastronomades d'été.

« L'Espace Maraîcher » au festival - GrandAngoulême

GrandAngoulême est présent pendant les Gastronomades, avec un stand dédié au maraîchage. Cet espace appelé « Espace Maraîcher » accueille sur son stand :

- Le Service Prévention des Déchets Ménagers de GrandAngoulême, la Régie Urbaine, Maïa & Charente, les Jardins du Bandiat, l'atelier CHATBROL, l'association mémoire fruitière des Charentes, la maison de l'agriculture biologique, le Syndicat des Maraîchers, l'Espace test agricole GrandAngoulême, ainsi que le Potager d'à Côté.

« L'Espace Maraîcher » compte de nombreux maraîchers du territoire, labellisés Agriculture Biologique. Sur place, des ventes de produits bruts et transformés produits par les maraîchers présents. Des ateliers/animations culinaires et des dégustations ont lieu sur le

stand. L'objectif de cet espace est de promouvoir la production maraîchère locale avec des animations ludiques et pédagogiques à destination des petits et grands.

Depuis 2019, un nouvel atelier est proposé en collaboration avec une sélection de restaurateurs du territoire. L'enjeu, concocté de bons petits plats avec les denrées fournies par la production locale (producteurs présents sur le stand) autour des enjeux alimentaires territoriaux (gaspillage alimentaire, produits de saison ...).

Ecole d'art

L'association met à disposition des espaces destinés à valoriser les interventions de l'Ecole d'Art du GrandAngoulême-

Le souhait est de reconduire les actions menées des années précédentes, sur les éditions futures dans le cadre de la convention triennales (2020, 2021,2022).

Article 2 – Montant et modalités de versement de la subvention

2.1 – Budget prévisionnel des Gastronomades

Budget global : **337 000 €**

Répartition en pourcentage par partenaires :

Exposants : 26 %

Partenaires privés et chambres consulaires : 28%

54%

Collectivités territoriales :

- Région 9%

- Département de la Charente 15%

- GrandAngoulême 11%

- Ville d'Angoulême 11%

46%

2.2 - Montant de la subvention et modalités de versement

La participation financière annuelle du GrandAngoulême est de 30 000 €, sous réserve de l'approbation préalable par le Conseil Communautaire et sous réserve du vote préalable des crédits pour chaque année considérée.

GrandAngoulême subventionne l'Association à hauteur de 15 000€ par an pour son fonctionnement et 15 000€ afin de permettre la réalisation des actions et prestations prévues à l'article 1 de la convention triennale, soit une subvention annuelle de 30 000€.

Sous réserve du respect des engagements imposés par la présente convention,

Article 3 – Obligations fiscales et sociales

L'Association s'engage à prendre en charge toutes taxes et redevances lui incombant, et à remplir également ses obligations sociales.

Article 4 – Assurances

Les activités de l'Association sont placées sous sa responsabilité exclusive. A ce titre, elle s'engage à souscrire tout contrat d'assurance de façon à ce que la responsabilité du GrandAngoulême ne puisse être ni recherchée ni engagée.

Article 5 – Information et communication

L'Association, dans le cadre de ses actions habituelles de communication, s'engage à informer du soutien du GrandAngoulême dans tous les supports qu'elle utilise, ainsi que par le biais de ses rapports avec les différents médias.

Cette information peut se matérialiser par la présence de logos de GrandAngoulême sur les documents édités par l'Association, par la mise en place de banderoles, la mise à disposition d'un espace dans le programme, une annonce sonorisée ou par tout autre moyen de communication adapté à la circonstance.

Pour ces actions, l'Association pourra prendre utilement contact auprès de la direction de la communication du GrandAngoulême.

Article 6 – Contrôle et justificatifs

Le GrandAngoulême pourra procéder à tout contrôle pour s'assurer de la réalisation des actions entreprises par l'Association et du respect de ses engagements.

L'Association s'engage à fournir au GrandAngoulême les documents comptables utiles (bilans, comptes de résultats, annexes et rapports du Commissaire aux Comptes) dans les six mois qui suivent la clôture de l'exercice annuel.

Elle s'engage également à respecter les dispositions du code de commerce (et notamment les articles R. 612-1 et suivants).

Article 7 – Résiliation et sanctions

L'utilisation de la subvention à des fins autres que celles prévues par les statuts de l'Association entraînera la résiliation de cette convention et le remboursement de la subvention accordée. En cas d'inexécution ou de modification substantielle, en cas de retard significatif des conditions d'exécution de la convention par l'Association sans accord écrit, le GrandAngoulême pourra ordonner le reversement de tout ou partie des sommes déjà versées au titre de la présente convention, ou même la suspension de la subvention ou la diminution de son montant, après examen des justificatifs présentés par l'Association et après avoir entendu ses représentants.

Etablie à Angoulême le.....
(en deux exemplaires originaux)

Pour l'Association,
Le Président

Pour le GrandAngoulême
Le Président

Jean-Sébastien PETITDEMANGE

Xavier BONNEFONT