

DEPARTEMENT DE LA CHARENTE  
**COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION  
GRANDANGOULEME**

EXTRAIT DU REGISTRE DES DELIBERATIONS  
DU CONSEIL COMMUNAUTAIRE  
SEANCE DU 04 JUILLET 2023

**Délibération n°2023.07.140**

**Convention triennale Gastronomades - 2023-2025**

**LE QUATRE JUILLET DEUX MILLE VINGT TROIS à 17 h 30**, les membres du Conseil communautaire se sont réunis au siège de la communauté d'agglomération de GrandAngoulême - 25 boulevard Besson Bey à ANGOULEME suivant la convocation qui a été adressée par Monsieur le Président.

Date d'envoi de la convocation : 28 juin 2023  
**Secrétaire de Séance:** Jean-François DAURE

Membres en exercice: **75**  
Nombre de présents: **48**  
Nombre de pouvoirs: **18**  
Nombre d'excusés: **9**

**Membres présents** : Michel ANDRIEUX, Joëlle AVERLAN, Brigitte BAPTISTE, Xavier BONNEFONT, Jacky BONNET, Catherine BREARD, Michel BUISSON, Monique CHIRON, Jean-Claude COURARI, Fadilla DAHMANI, Jean-François DAURE, Serge DAVID, Françoise DELAGE, Gérard DESAPHY, Anthony DOUET, Chantal DOYEN-MORANGE, Christophe DUHOUX, Nathalie DULAIS, François ELIE, Jean-Luc FOUCHIER, Maud FOURRIER, Bertrand GERARDI, Michel GERMANEAU, Hélène GINGAST, Jérôme GRIMAL, Thierry HUREAU, Sandrine JOUINEAU, Gérard LEFEVRE, Raphaël MANZANAS, Annie MARC, Jean-Luc MARTIAL, Charlène MESNARD, Benoît MIEGE-DECLERCQ, Pascal MONIER, Thierry MOTEAU, Isabelle MOUFFLET, François NEBOUT, Dominique PEREZ, Yannick PERONNET, Sylvie PERRON, Gilbert PIERRE-JUSTIN, Jean REVEREAULT, Martine RIGONDEAUD, Gérard ROY, Zahra SEMANE, Anne-Laure WILLAUMEZ-GUILLEMETEAU, Vincent YOU, Hassane ZIAT

**Ont donné pouvoir** : Sabrina AFGOUN à Gérard ROY, Véronique ARLOT à Pascal MONIER, Eric BIOJOUT à Hassane ZIAT, Didier BOISSIER DESCOMBES à Michel BUISSON, Minerve CALDERARI à Raphaël MANZANAS, Françoise COUTANT à Christophe DUHOUX, Gérard DEZIER à Yannick PERONNET, Valérie DUBOIS à Gérard LEFEVRE, Sophie FORT à Anne-Laure WILLAUMEZ-GUILLEMETEAU, Martine FRANCOIS-ROUGIER à Sandrine JOUINEAU, Francis LAURENT à Thierry MOTEAU, Michaël LAVILLE à Isabelle MOUFFLET, Corinne MEYER à Martine RIGONDEAUD, Jean-Philippe POUSSET à François ELIE, Catherine REVEL à Gérard DESAPHY, Roland VEAUX à Anthony DOUET, Philippe VERGNAUD à Vincent YOU, Zalissa ZOUNGRANA à Gilbert PIERRE-JUSTIN,

**Excusé(s)**: Séverine CHEMINADE, Frédéric CROS, Denis DUROCHER, Jean-Jacques FOURNIE, Fabienne GODICHAUD, Martine PINVILLE, Alain RHODE, Mireille RIOU, Marcel VIGNAUD,

Accusé de réception - Ministère de l'Intérieur

016-200071827-20230704-2023\_07\_140-DE

Accusé certifié exécutoire

Réception par le préfet : 10/07/2023

Publication : 10/07/2023

**CONSEIL COMMUNAUTAIRE DU 4 JUILLET 2023**

**DÉLIBÉRATION  
N°2023.07.140**

Rapporteur : Monsieur YOU

**CONVENTION TRIENNALE GASTRONOMADES - 2023-2025**

Pilier : UN TERRITOIRE QUI S'ADAPTE AUX CHANGEMENTS CLIMATIQUES

Ambition :RÉSILIENCE ALIMENTAIRE

Enjeux :[20205 -2) EDUCATION ET SOUTIEN ALIMENTATION LOCALE]

**OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE**



Domaines concernés par les objectifs de développement durable impactés positivement :

ODD 4 : Education de qualité

ODD 12 : Consommation et production responsables

Depuis 2022, le festival des Gastronomades se déroule en deux temps. « La semaine des Gastronomades » au centre-ville d'Angoulême et « Le salon des Gastronomades » le dernier week-end de novembre, à l'Espace Carat. S'ajoute à cela un temps fort dédié à la dégustation du « Menu Hiver », dégusté le même jour dans l'ensemble des établissements de restauration collective impliqués dans la démarche.

Les fondamentaux des Gastronomades restent inchangés ; espace dédié aux producteurs fermiers charentais, promotion des métiers de bouche, concours de sommellerie, ateliers culinaires, animations gourmandes, librairie éphémère.

Dans le cadre de son Projet Agricole et Alimentaire Territorial intitulé « Semences de résilience », GrandAngoulême s'associe au festival pour valoriser, en priorité, des actions s'inscrivant dans une dimension pédagogique, au service du soutien à une transition pour une alimentation locale, de qualité et pour le fait maison. GrandAngoulême s'associe au festival sur ces objectifs prioritaires, qui sont le fil rouge de l'ensemble de la programmation proposée par le Festival et ce d'autant plus rigoureusement pour les actions collaboratives avec GrandAngoulême (à savoir, « Le Menu Hiver » et « L'espace maraîcher »).

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,

Accusé de réception - Ministère de l'Intérieur

016-200071827-20230704-2023\_07\_140-DE

Accusé certifié exécutoire

Réception par le préfet : 10/07/2023

Publication : 10/07/2023

Vu la délibération n° 2018.10.379 présentant un Accord Cadre de coopération pour le Projet Agricole Alimentaire Territorial Durable et ses quatre axes prioritaires,

Vu la délibération cadre n° 2020.12.414 portant sur la poursuite de la stratégie agricole et alimentaire de GrandAngoulême intitulée « Semences de résilience »,

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,

GrandAngoulême souhaite apporter son soutien financier à cette manifestation.

Le contenu des actions collaboratives est décrit dans l'article 3 « Engagement des partenaires » de la convention triennale 2023-2024-2025 ci-joint.

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

**Je vous propose :**

**D'APPROUVER** le versement d'une subvention aux Gastronomades d'un montant de **30 000 € par an**, pendant les trois années de la convention (2023-2025), sous réserve du vote des budgets correspondants chaque année,

**D'AUTORISER** Monsieur le Président ou toute personne dûment habilitée, son représentant à signer les conventions afférentes.

<p>Pour : 66 Contre : 0 Abstention : 0 Non votant : 0</p>	<p><b>APRES EN AVOIR DELIBERE LE CONSEIL COMMUNAUTAIRE A L'UNANIMITE DES SUFFRAGES EXPRIMES ADOpte LA DELIBERATION PROPOSEE</b></p>
---	---

Accusé de réception - Ministère de l'Intérieur  
016-200071827-20230704-2023\_07\_140-DE

Accusé certifié exécutoire  
Réception par le préfet : 10/07/2023  
Publication : 10/07/2023

**CONVENTION TRIENNALE ENTRE  
LA COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION DU GRANDANGOULEME  
ET L'ASSOCIATION GASTRONOMADES 2023-2025**

**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 son Président Louis GILLET, ci-après désignée par les termes « l'Association », d'autre part,

Il est convenu ce qui suit :

**Préambule**

Depuis 2022, le festival des Gastronomades se déroule en deux temps. « La semaine des Gastronomades » au centre-ville d'Angoulême et « Le salon des Gastronomades » le dernier weekend de novembre, à l'Espace Carat. S'ajoute à cela un temps fort dédié à la dégustation du « Menu Hiver », dégusté le même jour dans l'ensemble des établissements de restauration collective impliqués dans la démarche.

Depuis l'édition « hiver » 2019, un nouvel espace dédié aux produits récompensés par le concours des Saveurs Nouvelle Aquitaine est 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 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. Dans le cadre de son Projet Agricole et Alimentaire Territorial intitulé « Semences de résilience », GrandAngoulême s'associe au festival pour valoriser, en priorité, des actions s'inscrivant dans une dimension pédagogique, au service du soutien à une transition pour une alimentation locale, de qualité et pour le fait-maison. GrandAngoulême s'associe au festival sur ces objectifs prioritaires, qui sont le fil rouge de l'ensemble de la programmation proposé par le Festival et ce d'autant plus rigoureusement pour les actions collaboratives avec GrandAngoulême (à savoir, « Le Menu Hiver » et « L'espace maraîcher »).

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,

- Vu la délibération cadre n° 2020.12.414 portant sur la poursuite de la stratégie agricole et alimentaire de GrandAngoulême intitulée « Semences de résilience »

- 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,

GrandAngoulême souhaite apporter son soutien financier à cette manifestation.

## **ARTICLE 1 – OBJET DE LA CONVENTION**

La présente convention annuelle est établie en vue de l'organisation des éditions 2023-2024-2025 des Gastronomades.

Elle fixe le cadre général des actions à entreprendre et arrête les modalités de la participation de GrandAngoulême à leur financement.

Le bénéficiaire s'engage à réaliser notamment les actions répertoriées ci-dessous pour chaque année.

## **ARTICLE 2 : NATURE ET ETENDUE DE LA COLLABORATION**

La collaboration des parties au titre des présentes s'entend comme la mise en œuvre des actions suivantes :

- « Le Menu Hiver » conçu avec un chef de renom
- « L'Espace maraîcher » durant le Salon des Gastronomades
- « La communication autour des actions collaboratives et l'inscription dans les enjeux du PAAT de GrandAngoulême »

Le descriptif détaillé de ces actions figure dans l'article 3 de la présente convention, portant sur les engagements des partenaires.

Accusé de réception - Ministère de l'Intérieur

016-200071827-20230704-2023\_07\_140-DE

## **ARTICLE 3 – ENGAGEMENTS DES PARTENAIRES**

Réception par le préfet : 10/07/2023

Publication : 10/07/2023 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 davantage de partenaires. Les enjeux de cette opération sont également de sensibiliser toutes les générations à l'importance du « bien manger » et de la consommation de produits locaux et de saison, mais également de mettre en lien les producteurs locaux et les restaurants collectifs.

o **L'association Gastronomades s'engage à :**

- Sélectionner le chef de renom et communiquer son nom à GrandAngoulême avant la la première quinzaine de juin, afin qu'un temps de travail soit organisé avec les cuisiniers avant les vacances scolaires estivales.
- S'assurer auprès du chef de renom que la démarche soit comprise et acceptée :
  - Début juillet : co-construction d'un menu avec les cuisiniers de restauration scolaire valorisant l'approvisionnement local et biologique (respectant les objectifs de la Loi Egalim, à savoir, au moins 50% de produits de qualité dont 20% issus de l'Agriculture Biologique) et s'adaptant aux contraintes de la restauration scolaire (faisabilité technique).
  - Rédaction des fiches techniques par le chef, pour les trois composantes du Menu, à adresser à GrandAngoulême pour début septembre au plus tard.
  - Participation à un deuxième temps de travail avec les cuisiniers courant septembre, pour répondre à leurs éventuels questionnements sur la base des fiches techniques diffusées.
  - Octobre : accueil des établissements participant au « Menu Hiver » (1 représentant/établissement) dans le restaurant du chef.
  - Novembre : le jour de l'opération, présence du Chef au sein de l'école sélectionnée par GrandAngoulême pour le point presse et l'accueil des délégations Gastronomades + GrandAngoulême.
- Faire le lien avec le chef pour les différents temps organisés par GrandAngoulême précités, s'assurer de sa présence pour chacun de ces temps et de la rédaction des fiches techniques respectant les délais impartis.
- Associer les collèges et lycées à la démarche et partager leurs contacts à GrandAngoulême afin que les établissements aient accès aux informations et invitations.

o **GrandAngoulême s'engage à :**

- Solliciter les équipes de restauration scolaires et de crèche communales, les établissements d'hébergements pour personnes âgées dépendantes, les équipes de restauration collective publique ou privée, les communautés de communes environnantes, etc...

Accusé de réception - Ministère de l'Intérieur

016-200071827-20230704-2023\_07\_140-DE

Accusé certifié exécutoire

Réception par télécopie 09/07/2023

Publication : 10/07/2023

Organiser les temps de travail précités, gérer les inscriptions et rédiger les comptes rendus

- Gérer les invitations et les inscriptions pour le déjeuner au sein du restaurant du Chef, en octobre.
- Organiser la visite au sein de l'école retenue par GrandAngoulême pour la dégustation du Menu le jour de l'opération, en présence des délégations des Gastronomades, GrandAngoulême, de la presse et du Chef.
- Transmettre aux établissements participants les contacts de producteurs locaux et/ou bios à mobiliser pour l'approvisionnement des produits retenus nécessaires à la réalisation du « Menu Hiver »
- « L'Espace Maraîcher » au festival - GrandAngoulême

GrandAngoulême est présent pendant le Salon des Gastronomades, au travers d'un stand dédié aux professionnels du maraîchage et autres structures dont les missions s'inscrivent dans les thématiques agricoles et alimentaires. L'Espace maraîcher valorise des partenaires du Projet Agricole et Alimentaire Territorial. S'y ajoutent des animations culinaires, assurées par des chefs de renom ou des candidats de l'émission télévisuelle « Top Chef ». Cet espace multi acteurs se comprend comme le théâtre du cycle de la consommation responsable, allant « de la graine au compostage », en valorisant les enjeux de réduction du gaspillage alimentaire, d'éveil au goût et de l'impact territorial de la production locale.

o **L'association Gastronomades s'engage à :**

- Mettre à disposition de GrandAngoulême un stand de 120 m2 aménageable au sein de l'espace Carat, sur les trois jours du Salon.
- Identifier les chefs qui participeront aux animations culinaires et communiquer leurs noms pour le premier temps de travail avec les structures partenaires de l'Espace Maraîcher, organisé par GrandAngoulême (juin ou septembre). Le nombre minimum d'animations culinaires journalières est fixé à 3, d'une durée d'une heure chacune.
- Participer aux réunions de préparation de l'espace maraîcher
- Faire le lien avec le GNI (Groupement National des Indépendants) pour les besoins en matériel de cuisine et en denrées alimentaires (épicerie, épices, crèmerie) des chefs qui assurent les animations culinaires sur l'Espace maraîcher durant toute la durée du Salon.
- Pour les denrées alimentaires (épicerie, épices, crèmerie) : s'assurer de leur mise à disposition sur l'espace maraîcher, sur les trois jours du Salon. Validation de la mise à disposition auprès de GrandAngoulême pour mi-octobre au plus tard.
- Pour le matériel de cuisine :
  - « gros » matériel (frigo, plaque de cuisson, plancha) : prendre en charge la location et la livraison à l'espace Carat.
  - « petit » matériel (casseroles, couverts, planche à découper, etc...) : s'assurer avec le GNI de sa mise à disposition sur l'espace maraîcher, sur les trois jours du Salon. A défaut, prendre en charge la location et la livraison à l'espace Carat.

Accusé de réception - Ministère de l'Intérieur

016-200071827-20230704-2023\_07\_14Q-DE

Accusé certifié exécutoire

Réception par le président 10/07/2023

Publication : 10/07/2023

o **GrandAngoulême s'engage à :**

- Organiser les temps de travail avec les partenaires mobilisés sur l'Espace Maraîcher (invitations, animation des réunions, rédaction des comptes rendus, relances, etc).
- Planifier le programme d'animations sur toute la durée du Salon
- Mettre à disposition des légumes aux chefs, pour les animations culinaires.
- Aménager, monter et démonter l'Espace Maraîcher.
- Gérer les contenants réutilisables pour les dégustations
- Gérer la prestation vaisselle
- « La communication autour des actions collaboratives et l'inscription dans les enjeux du PAAT de GrandAngoulême »

o **L'association Gastronomades s'engage à :**

- Valoriser le Projet Agricole et Alimentaire Territoire de GrandAngoulême dans lequel s'enracine le partenariat autour des Gastronomades, en concevant :
  - Soit sur un temps donné, une action de visibilité sur l'avancée des différents travaux entrepris dans le cadre du PAAT
  - Soit tout au long de la programmation du festival et dans ses supports de communication
- Porter une réflexion autour de la pédagogie alimentaire et du fait maison auprès du grand public, enjeu majeur de la stratégie agricole et alimentaire de GrandAngoulême mais également l'un des fondements originaux du Festival Gastronomades. Cette réflexion devra se traduire en action concrète, ludique, intégrée dans la programmation de l'édition du festival.
- Intégrer à la programmation officielle du festival les informations relatives aux opérations « Menu Hiver » et à « l'Espace Maraîcher ».
- Transmettre à GrandAngoulême l'affiche de l'édition annuelle des Gastronomades, en formats PDF et modifiable, première quinzaine du mois d'octobre au plus tard.
- Transmettre à GrandAngoulême tout visuel permettant de communiquer sur les actions collaboratives (photos du Chef de renom, logos, etc...)

o **GrandAngoulême s'engage à :**

- Concevoir un support de communication à destination des parents d'élèves valorisant l'opération « Menu Hiver » sous la forme d'une plaquette ludique reprenant les recettes et quelques visuels (bande-dessinée, etc). Cette édition spéciale sera imprimée et adressée aux établissements scolaires participant à la démarche.
- Concevoir, sur la base de l'identité visuelle de l'édition annuelle conçue par les Gastronomades, une affiche intégrant le Menu pour diffusion dans les établissements scolaires participants à la démarche. Affiche à transmettre aux établissements au plus tard deux semaines avant le jour de l'opération.

Accusé de réception en préfecture  
016-200071697-fichier-2023-01446

Accusé certifié exécutoire  
Réception par le préfet : 10/07/2023  
Publication : 10/07/2023



- Diffuser l'affiche des Gastronomades retenue pour l'édition annuelle à l'ensemble des établissements participants à l'opération « Menu Hiver » ainsi qu'aux structures partenaires de l'Espace Maraîcher ».
- Relayer la collaboration avec les Gastronomades au travers des deux opérations sus mentionnées dans divers supports de communication (Le Magazine l'Actu, réseaux sociaux, site internet, etc).

#### **ARTICLE 4 : MONTANT ET MODALITES DE VERSEMENT DE LA SUBVENTION**

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

Etant entendu que GrandAngoulême subventionne l'Association à hauteur de 15 000€ pour son fonctionnement annuel et de 15 000€ afin de permettre la réalisation des actions sus mentionnées.

Un premier acompte de 15 000 € sera versé à la signature de la présente convention. Le solde sera versé sous réserve du respect des engagements imposés par la présente convention, après réception par GrandAngoulême d'un bilan qualitatif de l'édition annuelle, produit par l'association Gastronomades.

#### **ARTICLE 5 : 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 6 : 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 7 : 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.

Accusé de réception - Ministère de l'Intérieur

#### **ARTICLE 8 : CONTROLE ET JUSTIFICATIFS**

016 200071827 20230704 2023\_07\_110 DE

Accusé certifié exécutoire

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 à GrandAngoulême les livrables (bilan qualitatif de l'édition de l'année « n » d'ici la fin janvier de l'année suivante.

L'Association s'engage à fournir à GrandAngoulême les documents comptables utiles (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).

En amont de la tenue de l'édition annuelle du festival, l'Association s'engage à fournir à GrandAngoulême une première trame du programme précisant les engagements formulés avec chaque partenaire associé pour sa déclinaison, sur la première quinzaine du mois de septembre au plus tard.

## **ARTICLE 9 : RESILIATION 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

Louis GILLET

Xavier BONNEFONT

Accusé de réception - Ministère de l'Intérieur

016-200071827-20230704-2023\_07\_140-DE

Accusé certifié exécutoire

Réception par le préfet : 10/07/2023

Publication : 10/07/2023