

Etats de synthèse

Période du 01/01/2015 au 31/12/2015

ASS MISSION FR PATRIMOINE CULTURES ALIM

1 rue Berbier du Mets
75013 PARIS

Siret : 50925607900039

Sommaire

1. Comptes annuels	1
Attestation d'Expert Comptable	3
Bilan actif	4
Bilan passif	5
Compte de Résultat	6
Annexe	7
<i>Règles et méthodes comptables</i>	8
<i>Notes sur le bilan</i>	9
2. Détail des comptes	13
Bilan détaillé	14
Compte de résultat détaillé	16
3. Dossier de gestion	19
Dossier de gestion	21

Etats de synthèse

Période du 01/01/2015 au 31/12/2015

Comptes annuels

Attestation d'Expert Comptable

MISSION DE PRESENTATION DES COMPTES ANNUELS

Conformément à nos accords, nous avons effectué les diligences prévues par les normes de présentation des comptes annuels de l'association MISSION FR PATRIMOINE CULTURES ALIM relatifs à l'exercice du 01/01/2015 au 31/12/2015.

Les comptes annuels ci-joints, qui comportent 5 pages, se caractérisent par les données suivantes :

	Montants en euros
Total bilan	85 089
Total des ressources	
Résultat net comptable (Déficit)	-1 289

Nos diligences ont été réalisées conformément à la norme professionnelle du Conseil Supérieur de l'Ordre des Experts-Comptables applicable à la mission de présentation des comptes qui ne constitue ni un audit ni un examen limité.

Sur la base de nos travaux, nous n'avons pas relevé d'éléments remettant en cause la cohérence et la vraisemblance des comptes annuels pris dans leur ensemble tels qu'ils sont joints à la présente attestation.

Fait à DAMMARTIN EN GOELE

Le 11/06/2016

THOMAS DE MONTPREVILLE Xavier
Expert-Comptable

Bilan actif

	Brut	Amortissement Dépréciation	Net au 31/12/2015	Net au 31/12/2014
ACTIF IMMOBILISE				
Immobilisations incorporelles				
Fonds commercial				
Autres immobilisations incorporelles				
Immobilisations corporelles	1 108	277	831	
Immobilisations financières				
TOTAL ACTIF IMMOBILISE	1 108	277	831	
ACTIF CIRCULANT				
Stocks et en-cours (autres que marchandises)				
Marchandises				
Avances et acomptes versés sur commandes				
Créances				
Usagers et comptes rattachés				
Autres				30 000
Valeurs mobilières de placement				
Disponibilités (autres que caisse)	84 258		84 258	52 517
Caisse				
TOTAL ACTIF CIRCULANT	84 258		84 258	82 517
REGULARISATION				
Charges constatées d'avance				
Charges à répartir sur plusieurs exercices				
Autres comptes de régularisation				
TOTAL REGULARISATION				
TOTAL GENERAL	85 366	277	85 089	82 517
Legs nets à réaliser :				
acceptés par les organes statutairements compétents				
autorisés par l'organisme de tutelle				
Dons en nature restant à vendre :				

Bilan passif

	au 31/12/2015	au 31/12/2014
FONDS ASSOCIATIFS		
Fonds propres		
Fonds associatifs sans droit de reprise		
Ecart de réévaluation		
Réserves		
Résultat de l'exercice	-1 289	-13 676
Report à nouveau	72 501	86 177
SOUS-TOTAL : SITUATION NETTE	71 212	72 501
Autres fonds associatifs		
Fonds associatifs avec droit de reprise		
Ecart de réévaluation sur des biens avec droit de reprise		
Subventions d'investissement		
Provisions réglementées		
Droits des propriétaires (Commodat)		
TOTAL FONDS ASSOCIATIFS	71 212	72 501
PROVISIONS POUR RISQUES ET CHARGES		
FONDS DEDIES		
DETTES		
Emprunts et dettes assimilées		
Avances et commandes reçues sur commandes en cours		
Fournisseurs et comptes rattachés	2 592	
Autres	11 285	10 017
TOTAL DETTES	13 877	10 017
Produits constatés d'avance		
TOTAL GENERAL	85 089	82 517

(1) Dont à plus d'un an (a)	
Dont à moins d'un an (a)	13 877
(2) Dont concours bancaires et soldes créditeurs de banque	
(3) Dont emprunts participatifs	
(a) A l'exception des avances et acomptes reçus sur commandes en cours	

Compte de Résultat

	Exercice N 31/12/2015	Exercice N-1 31/12/2014
PRODUITS D'EXPLOITATION (hors taxes)		
Ventes de marchandises		
Production vendue (biens et services)		
Production stockée		
Production immobilisée		
Subventions d'exploitation	113 000	95 000
Cotisations		
Autres produits	3	
TOTAL PRODUITS D'EXPLOITATION	113 003	95 000
CHARGES D'EXPLOITATION (hors taxes)		
Achats de marchandises		
Variation des stocks (marchandises)		
Achats d'approvisionnements		
Variation des stocks (approvisionnements)		
Autres charges externes	24 947	17 579
Impôts, taxes et versements assimilés	1 131	
Rémunérations du personnel	62 810	91 097
Charges sociales	25 126	
Dotations aux amortissements	277	
Subventions accordées par l'association		
Autres charges	2	
TOTAL CHARGES D'EXPLOITATION	114 292	108 676
RESULTAT D'EXPLOITATION	-1 289	-13 676
PRODUITS FINANCIERS		
CHARGES FINANCIERES		
PRODUITS EXCEPTIONNELS		
CHARGES EXCEPTIONNELLES		
IMPOTS SUR LES BENEFICES		
REPORT DE RESSOURCES NON UTILISEES DES EXERCICES ANTERIEURS		
ENGAGEMENTS A REALISER SUR RESSOURCES AFFECTEES		
EXCEDENT OU DEFICIT	-1 289	-13 676

Etats de synthèse

Période du 01/01/2015 au 31/12/2015

Annexe

Règles et méthodes comptables

Désignation de l'association : MISSION FR PATRIMOINE CULTURES ALIM

Annexe au bilan avant répartition de l'exercice clos le 31/12/2015, dont le total est de 85 089 euros et au compte de résultat de l'exercice, présenté sous forme de liste, dégageant un déficit de 1 289 euros. L'exercice a une durée de 12 mois, recouvrant la période du 01/01/2015 au 31/12/2015.

Les notes ou tableaux ci-après font partie intégrante des comptes annuels.

Ces comptes annuels ont été arrêtés le 11/06/2016 par les dirigeants de l'association.

Règles générales

Les comptes annuels de l'exercice au 31/12/2015 ont été établis et présentés conformément aux dispositions du règlement 99-01 du CRC relatif aux modalités d'établissement des comptes annuels des associations.

Les conventions comptables ont été appliquées dans le respect du principe de prudence, conformément aux hypothèses de base :

- continuité de l'exploitation,
- permanence des méthodes comptables d'un exercice à l'autre,
- indépendance des exercices.

et conformément aux règles générales d'établissement et de présentation des comptes annuels.

La méthode de base retenue pour l'évaluation des éléments inscrits en comptabilité est la méthode des coûts historiques.

Seules sont exprimées les informations significatives. Sauf mention, les montants sont exprimés en euros.

Immobilisations corporelles et incorporelles

Les immobilisations corporelles et incorporelles sont évaluées à leur coût d'acquisition pour les actifs acquis à titre onéreux, à leur coût de production pour les actifs produits par l'entreprise, à leur valeur vénale pour les actifs acquis à titre gratuit et par voie d'échange.

Le coût d'une immobilisation est constitué de son prix d'achat, y compris les droits de douane et taxes non récupérables, après déduction des remises, rabais commerciaux et escomptes de règlement de tous les coûts directement attribuables engagés pour mettre l'actif en place et en état de fonctionner selon l'utilisation prévue. Les droits de mutation, honoraires ou commissions et frais d'actes liés à l'acquisition, sont rattachés à ce coût d'acquisition. Tous les coûts qui ne font pas partie du prix d'acquisition de l'immobilisation et qui ne peuvent pas être rattachés directement aux coûts rendus nécessaires pour mettre l'actif en place et en état de fonctionner conformément à l'utilisation prévue, sont comptabilisés en charges.

Amortissements

Les amortissements pour dépréciation sont calculés suivant le mode linéaire en fonction de la durée de vie prévue.

- * Matériel de bureau : 5 à 10 ans
- * Matériel informatique : 3 ans
- * Mobilier : 10 ans

La durée d'amortissement retenue par simplification est la durée d'usage pour les biens non décomposables à l'origine.

Notes sur le bilan

Actif immobilisé

Tableau des immobilisations

	Au début d'exercice	Augmentation	Diminution	En fin d'exercice
- Frais d'établissement et de développement				
- Fonds commercial				
- Autres postes d'immobilisations incorporelles				
Immobilisations incorporelles				
- Terrains				
- Constructions sur sol propre				
- Constructions sur sol d'autrui				
- Installations générales, agencements et aménagements des constructions				
- Installations techniques, matériel et outillage industriels				
- Installations générales, agencements aménagements divers				
- Matériel de transport				
- Matériel de bureau et informatique, mobilier		1 108		1 108
- Emballages récupérables et divers				
- Immobilisations corporelles en cours				
- Avances et acomptes				
Immobilisations corporelles		1 108		1 108
- Participations évaluées par mise en équivalence				
- Autres participations				
- Autres titres immobilisés				
- Prêts et autres immobilisations financières				
Immobilisations financières				
ACTIF IMMOBILISE		1 108		1 108

Notes sur le bilan

Les flux s'analysent comme suit :

	Immobilisations incorporelles	Immobilisations corporelles	Immobilisations financières	Total
Ventilation des augmentations				
Virements de poste à poste				
Virements de l'actif circulant				
Acquisitions		1 108		1 108
Apports				
Créations				
Réévaluations				
Augmentations de l'exercice		1 108		1 108
Ventilation des diminutions				
Virements de poste à poste				
Virements vers l'actif circulant				
Cessions				
Scissions				
Mises hors service				
Diminutions de l'exercice				

Notes sur le bilan

Amortissements des immobilisations

	Au début de l'exercice	Augmentation	Diminutions	A la fin de l'exercice
- Frais d'établissement et de développement				
- Fonds commercial				
- Autres postes d'immobilisations incorporelles				
Immobilisations incorporelles				
- Terrains				
- Constructions sur sol propre				
- Constructions sur sol d'autrui				
- Installations générales, agencements et aménagements des constructions				
- Installations techniques, matériel et outillage industriels				
- Installations générales, agencements aménagements divers				
- Matériel de transport				
- Matériel de bureau et informatique, mobilier		277		277
- Emballages récupérables et divers				
Immobilisations corporelles		277		277
ACTIF IMMOBILISE		277		277

Notes sur le bilan

Dettes

Etat des dettes

Le total des dettes à la clôture de l'exercice s'élève à 13 877 euros et le classement détaillé par échéance s'établit comme suit :

	Montant brut	Echéances à moins d'un an	Echéances à plus d'un an	Echéances à plus de 5 ans
Emprunts obligataires convertibles (*)				
Autres emprunts obligataires (*)				
Emprunts (*) et dettes auprès des établissements de crédit dont :				
- à 1 an au maximum à l'origine				
- à plus de 1 an à l'origine				
Emprunts et dettes financières divers (*) (**)				
Dettes fournisseurs et comptes rattachés	2 592	2 592		
Dettes fiscales et sociales	11 285	11 285		
Dettes sur immobilisations et comptes rattachés				
Autres dettes (**)				
Produits constatés d'avance				
Total	13 877	13 877		
(*) Emprunts souscrits en cours d'exercice				
(*) Emprunts remboursés sur l'exercice dont :				
(**) Dont envers les associés				

Charges à payer

	Montant
Fournisseurs - fact. non parvenues	396
Etat - autres charges à payer	1 131
Total	1 527

Etats de synthèse

Période du 01/01/2015 au 31/12/2015

Détail des comptes

Bilan détaillé

ACTIF

	Brut	Amortissement Dépréciation	Net au 31/12/2015	Net au 31/12/2014
ACTIF IMMOBILISE				
Immobilisations incorporelles				
Fonds commercial				
Autres immobilisations incorporelles				
Immobilisations corporelles				
218300 - Matériel de bureau	1 107,82	2 215,64	1 107,82	
281830 - Amortis. matér.bureau et informat.		-276,96	-276,96	
	1 107,82	276,96	830,86	
Immobilisations financières				
TOTAL ACTIF IMMOBILISE	1 107,82	276,96	830,86	
ACTIF CIRCULANT				
Stocks et en-cours (autres que marchandises)				
Marchandises				
Avances et acomptes versés sur commandes				
Créances				
Usagers et comptes rattachés				
Autres				
467100 - Autres comptes débiteurs/créditeurs				30 000,00
				30 000,00
Valeurs mobilières de placement				
Disponibilités (autres que caisse)				
512000 - Banque ccp	84 257,77		84 257,77	52 517,46
	84 257,77		84 257,77	52 517,46
Caisse				
TOTAL ACTIF CIRCULANT	84 257,77		84 257,77	82 517,46
REGULARISATION				
Charges constatées d'avance				
Charges à répartir sur plusieurs exercices				
Autres comptes de régularisation				
TOTAL REGULARISATION				
TOTAL GENERAL	85 365,59	276,96	85 088,63	82 517,46

Bilan détaillé

PASSIF

	au 31/12/2015	au 31/12/2014
FONDS ASSOCIATIFS		
Fonds propres		
Fonds associatifs sans droit de reprise		
Ecarts de réévaluation		
Réserves		
Résultat de l'exercice	-1 288,78	-13 676,37
Report à nouveau		
110000 - Report à nouveau (solde créditeur)	72 500,83	86 177,20
	72 500,83	86 177,20
SOUS-TOTAL : SITUATION NETTE	71 212,05	72 500,83
Autres fonds associatifs		
Fonds associatifs avec droit de reprise		
Ecarts de réévaluation sur des biens avec droit de reprise		
Subventions d'investissement		
Provisions réglementées		
Droits des propriétaires (Commodat)		
TOTAL FONDS ASSOCIATIFS	71 212,05	72 500,83
PROVISIONS POUR RISQUES ET CHARGES		
FONDS DEDIES		
DETTES		
Emprunts et dettes assimilées		
Avances et commandes reçues sur commandes en cours		
Fournisseurs et comptes rattachés		
401000 - Fournisseurs	2 196,00	
408100 - Fournisseurs - fact. non parvenues	396,00	
	2 592,00	
Autres		
431000 - Sécurité sociale	9 109,00	6 997,00
437200 - Caisse de prévoyance	257,00	
437300 - Caisse de retraite	788,00	3 019,63
448600 - Etat - autres charges à payer	1 130,58	
	11 284,58	10 016,63
TOTAL DETTES	13 876,58	10 016,63
Produits constatés d'avance		
TOTAL GENERAL	85 088,63	82 517,46

Compte de résultat détaillé

	Exercice N 31/12/2015	Exercice N-1 31/12/2014
PRODUITS D'EXPLOITATION (hors taxes)		
Ventes de marchandises		
Production vendue (biens et services)		
Production stockée		
Production immobilisée		
Subventions d'exploitation		
740000 - Subventions d'exploitation	113 000,00	95 000,00
	113 000,00	95 000,00
Cotisations		
Autres produits		
758000 - Produits divers gestion courante	3,16	
	3,16	
TOTAL PRODUITS D'EXPLOITATION	113 003,16	95 000,00
CHARGES D'EXPLOITATION (hors taxes)		
Achats de marchandises		
Variation des stocks (marchandises)		
Achats d'approvisionnements		
Variation des stocks (approvisionnements)		
Autres charges externes		
606400 - Achats fournitures administratives	366,15	1 493,83
615500 - Entretien sur biens mobiliers	840,00	
618100 - Documentation générale	635,62	792,15
621500 - Rémunération stagiaires	3 228,65	
622600 - Honoraires	2 592,00	
622610 - Honoraires divers	7 000,00	7 000,00
622700 - Frais d'actes et contentieux	282,53	
623800 - Divers (pourboires, dons courants)		550,00
625600 - Missions	3 178,82	2 526,48
625700 - Réceptions	5 582,04	4 859,78
626000 - Frais postaux	73,91	
626100 - Hébergement site	28,66	
626500 - Téléphone	696,90	
627800 - Prestations de services bancaires	341,25	356,95
628100 - Cotisations	100,00	
	24 946,53	17 579,19
Impôts, taxes et versements assimilés		
633300 - Formation continue (organisme)	1 130,58	
	1 130,58	
Rémunérations du personnel		
641100 - Salaires appointements commissions	62 810,04	91 097,18
	62 810,04	91 097,18
Charges sociales		
645100 - Cotisations à l'URSSAF	19 580,76	
645300 - Cotisations aux caisses de retraite	4 886,32	
645330 - Cotisations Prévoyance	658,56	
	25 125,64	
Dotations aux amortissements		
681120 - Dot. amort. s/immobil. corporel.	276,96	
	276,96	
Subventions accordées par l'association		
Autres charges		
658000 - Charges diverses gestion courante	2,19	
	2,19	

Compte de résultat détaillé

	Exercice N 31/12/2015	Exercice N-1 31/12/2014
TOTAL CHARGES D'EXPLOITATION	114 291,94	108 676,37
RESULTAT D'EXPLOITATION	-1 288,78	-13 676,37
PRODUITS FINANCIERS		
CHARGES FINANCIERES		
PRODUITS EXCEPTIONNELS		
CHARGES EXCEPTIONNELLES		
IMPOTS SUR LES BENEFICES		
REPORT DE RESSOURCES NON UTILISEES DES EXERCICES ANTERIEURS		
ENGAGEMENTS A REALISER SUR RESSOURCES AFFECTEES		
EXCEDENT OU DEFICIT	-1 288,78	-13 676,37

Etats de synthèse

Période du 01/01/2015 au 31/12/2015

Dossier de gestion

Dossier de gestion

Tableau des Soldes Intermédiaires de Gestion

	31/12/2015	%	31/12/2014	%
Ventes de marchandises				
Achats de marchandises				
Variation stocks de marchandises				
Marge commerciale				
Ventes de produits finis et travaux				
Ventes de services				
Production stockée				
Production immobilisée				
PRODUCTION EXERCICE				
Achats matières et consommables				
Variation stocks de matières				
Sous-Traitance				
Marge de production				
ACTIVITE				
MARGE GLOBALE				
Autres achats et charges externes	24 947		17 579	
VALEUR AJOUTEE	-24 947		-17 579	
Subventions d'exploitation	113 000		95 000	
Impôts & taxes	1 131			
Salaires	62 810		91 097	
Charges sur salaires	25 126			
EXCEDENT BRUT D'EXPLOITATION	-1 013		-13 676	
Autres produits , Reprise amortissements	3			
Autres Charges	2			
Dotations amortissements et provisions	277			
RESULTAT D'EXPLOITATION	-1 289		-13 676	
Opérations en commun				
Produits financiers				
Charges financières				
Résultat financier				
RESULTAT COURANT	-1 289		-13 676	
Produits exceptionnels				
Charges exceptionnelles				
Résultat exceptionnel				
Impôts sur les bénéfices et participation				
Report de ressources non utilisées				
Engagements à réaliser sur ressources affectées				
RESULTAT NET	-1 289		-13 676	

Dossier de gestion

Capacité d'autofinancement

	31/12/2015	31/12/2014
Résultat net	-1 289	-13 676
+ Dotations aux amortissements	277	
+ Dotations aux provisions		
+ Dotations pour dépréciation des actifs		
- Reprises sur charges calculées		
- Subventions d'investissement inscrites au C/R		
- Prix de cession d'immobilisations (775)		
+ VNC des immobilisations cédées (675)		
= Capacité d'autofinancement	-1 012	-13 676

	31/12/2015	31/12/2014
Insuffisance Brute d'Exploitation	-1 013	-13 676
+ Transfert de charges		
+ Autres produits d'exploitation	3	
- Autres charges d'exploitation	2	
+ Quote-part des opérations faites en commun		
+ Produits financiers		
- Charges financières		
+ Produits exceptionnels		
- Charges exceptionnelles		
- Participation des salariés		
- Impôts sur les bénéfices		
= Capacité d'autofinancement	-1 012	-13 676

Dossier de gestion

Du résultat à la trésorerie

	Recettes	Dépenses
Le résultat net comptable de votre entreprise se monte à :		1 289
Charges déduites du résultat mais ne donnant pas lieu à une sortie en trésorerie	277	
Produits intégrés dans le Résultat mais ne donnant pas lieu à une entrée en trésorerie		
Plus ou moins-values sur cessions d'immobilisations		
Capacité de l'entreprise à financer elle-même son cycle d'exploitation		1 012
Votre entreprise a en plus bénéficié de ressources externes :		
Produits des cessions et réduction des immobilisations financières		
Versements par les confédérations, augmentation des fonds propres		
Nouveaux emprunts et contrats de crédit-bail contractés sur l'exercice		
Subventions obtenues sur l'exercice		
Total des ressources externes de l'exercice		
Mais votre entreprise doit financer :		
Distributions mises en paiement sur l'exercice		
Acquisitions d'éléments de l'actif immobilisé (y compris biens financés par crédit-bail)		1 108
Réduction des fonds propres et des fonds dédiés Versements aux confédérations, fédérations, soci		
Montant consacré au remboursement du capital des emprunts et des contrats de crédit-bail		
Charges à répartir sur plusieurs exercices		
Total des besoins de financement de l'exercice		1 108
La situation de trésorerie de l'exercice précédent se montait à :	52 517	
A la fin de l'exercice, compte tenu des éléments ci-dessus, la situation de trésorerie devrait s'élever à :	50 398	
Cependant, votre entreprise doit financer son cycle d'exploitation courant qui se traduit par les éléments suivants à la fin de l'exercice en cours :		
Aucune variation des stocks		
Aucune variation des acomptes versés sur commandes		
Aucune variation de l'en-cours clients		
Diminution des autres créances	30 000	
Aucune variation des acomptes reçus		
Augmentation de la dette auprès des fournisseurs	2 592	
Augmentation des dettes fiscales et sociales	1 268	
Aucune variation des autres dettes		
Dégagement généré par le financement du cycle d'exploitation	33 860	
La situation de trésorerie à la fin de l'exercice est donc de :	84 258	



Le repas
gastronomique
des Français[®]
Patrimoine de l'humanité

Mission Française
du Patrimoine &
des Cultures Alimentaires

BUDGET PRÉVISIONNEL 2016

hors dépenses Festival Cuisines Métisses au Musée national de l'histoire de l'immigration

POSTES	Euros
SALAIRES PERMANENTS (HC) Directeur, Chargé de mission, Stagiaires, Bénévoles	58 000 €
PROVISION CHARGES SALARIALES	26 500 €
LOCAUX (CC)	12 000 €
ADMIN & REPRESENTATION DOCUMENTATION, ACHAT DE MATERIELS ASSURANCES SERVICES BANCAIRES	5 500 €
EXPERT COMPTABLE	4 000 €
COMMISSAIRE AUX COMPTES	
CONSEIL JURIDIQUE	1 200 €
PRESTATIONS EXTERIEURES & CONSEIL recherche de financements et développement, RP	7 800 €
OUTILS	
Site internet & lettres d'information du Réseau (conception, rédaction, développement, animation, suivi,)	12 000 €
Plaquette de présentation du RGF (conception, cde illustrations)	5 500 €
MANIFESTATIONS	
Journées européennes du Patrimoine, semaine du goût, fête de la gastronomie, ..	3 000 €
Colloque 5 ^e anniversaire de l'inscription du RGF	8 000 €
Rencontres du Réseau	3 000 €
Le RGF français langue étrangère coed Alliances Françaises/PUGrenoble	2 500 €
Conception exposition itinérante RGF / Cités de la Gastronomie	6 000 €
TOTAL	155 000 €

PLAN DE FINANCEMENT 2016

Report SOLDE 2015		20 000 €
COTISATIONS COLLECTIVITES		60 000 €
Dijon, Lyon, Chevilly-Larue et Rungis, Tours		
MINISTERE DE LA CULTURE		10 000 €
PARTENAIRES/MECENES/SPONSORS		65 000 €
	F°Nestlé France	50 000 €
	Semmaris	15 000 €
TOTAL		155 000 €



**Le repas
gastronomique
des Français®**

Patrimoine de l'humanité

Mission Française
du Patrimoine &
des Cultures Alimentaires

Rapport d'activités 2015 et présentation des projets 2016

La **Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires (MFPCA)** est une association régie par la loi de 1901, elle est présidée par M. Jean-Robert Pitte, géographe et membre de l'Institut. La MFPCA a été créée en février 2008.

La MFPCA est l'organisme qui a porté avec succès le dossier visant à l'inscription par l'UNESCO du « repas gastronomique des Français » sur la liste du patrimoine culturel immatériel (PCI) de l'humanité.

Depuis novembre 2010, date de la reconnaissance par l'UNESCO, la MFPCA a été désigné l'organisme qui, en liaison avec les services de l'État, assure **la veille, le suivi et la mise en œuvre des mesures de sauvegarde qui découlent de l'inscription** du repas gastronomique des Français. Il est prévu qu'ainsi « *sera garantie la mise en œuvre des mesures appropriées aux termes et à l'esprit de la Convention de 2003. La Mission alertera l'Etat sur les risques éventuels d'utilisation dévoyée de l'inscription sur la liste de l'UNESCO, tels que l'instrumentalisation ou la labellisation mercantiles* ».

La MFPCA qui est à l'origine de la création du concept de Cité de la Gastronomie est en charge avec l'État de l'animation et de la coordination du **Réseau des Cités de la Gastronomie** qui rassemble les villes de Dijon, Lyon, Paris-Rungis et Tours.

Les statuts de la MFPCA précisent ses missions et objectifs :

Agir en faveur de la reconnaissance de la gastronomie française en France et dans le monde

Sa première vocation est d'agir en faveur de la reconnaissance de la gastronomie en général et de la gastronomie française en particulier comme éléments importants du patrimoine et de la culture de l'humanité avec le « repas gastronomique des Français ». (RgdF)

Pour cela, elle œuvre à la reconnaissance des patrimoines alimentaires comme éléments

important de la diversité et de la créativité culturelles.

La MFPCA est un acteur de la valorisation de la gastronomie française ; elle élabore et met en œuvre des actions culturelles pour promouvoir le patrimoine culturel alimentaire.

- Fédérer et coordonner les villes membres du Réseau des Cités de la Gastronomie

Depuis le lancement officiel du Réseau des Cités de la Gastronomie par le gouvernement le 19 juin 2013 (ministères de la culture et de l'agriculture) la MFPCA est chargée de mettre en œuvre la coordination effective des 4 cités de la gastronomie membres du Réseau.

C'est ainsi qu'ont été conçus les « **Rendez-vous du Réseau des Cités de la Gastronomie** », qui, tous les six mois, réunissent dans l'une des villes membres les porteurs des projets des Cités de la Gastronomie et les représentants des ministères de la Culture et de l'Agriculture.

- Le 12 décembre 2014, au ministère de l'Agriculture.

- Le 29 mai 2015 à Tours

- le 5 novembre à Dijon (cf compte rendu en pièce jointe au présent rapport d'activité)

à venir en 2016 Lyon au printemps (mai) puis Paris-Rungis au mois de novembre.

La MFPCA assiste et contribue à la mise en œuvre formelle du Réseau des quatre Cités de la Gastronomie.

C'est le premier réseau culturel pluridisciplinaire entièrement dédié aux patrimoines gastronomiques et à sa transmission. Il est composé des quatre villes de Dijon, Lyon, Paris-Rungis et Tours. Chaque Cité valorise l'ensemble du patrimoine gastronomique en conservant cependant des spécificités.

- Organisme de référence scientifique

Composée de personnalités du monde universitaire et scientifique, la MFPCA assure une veille scientifique et culturelle et la promotion du « repas gastronomique des Français ».

La MFPCA collabore étroitement avec l'IEHCA-Université François Rabelais de Tours, participe à des manifestations scientifiques et des publications dans le domaine du patrimoine alimentaires.

Elle concourt à l'inscription par l'UNESCO de différents dossiers visant à promouvoir la diversité de la gastronomie française, sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité et encourage les démarches des communautés ou pays désireux de faire reconnaître un élément de leur patrimoine gastronomique au PCI.

La MFPCA est membre de France PCI association réunissant les représentants des structures françaises (dentelle d'Alençon, Compagnonnage, Festnoz, art du trait de charpente, Maloya, ...) ayant inscrit un élément sur la liste de sauvegarde du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO.

Bilan d'activités

Les principales actions menées par la Mission en 2015 :

1 - Accompagnement des études et réflexions visant à concevoir le contenu culturel et scientifique des Cités de la gastronomie.

La MFPCA a été désignée par le gouvernement « organisme autonome fédérateur chargé avec les services de l'Etat, de la veille, du suivi et de la mise en œuvre des mesures de sauvegarde parmi lesquelles la mesure phare est la création d'un établissement pluridisciplinaire dédiés à la valorisation du repas gastronomique des Français et des cultures culinaires dans leur ensemble ».

La MFPCA a conçu le principe de Cité de la Gastronomie fédère et coordonne la mesure phare du plan de gestion de l'inscription du « repas gastronomique des Français » sur la liste du PCI par l'UNESCO : le Réseau des Cités de la gastronomie.

Lancé officiellement par le Gouvernement le 19 juin 2013, le Réseau est un outil de valorisation culturelle, économique et touristique du patrimoine gastronomique de la France.

La Mission accompagne les actions de préfiguration des Cités de la Gastronomie et suit le bon développement culturel, scientifique et administratif des projets. Elle doit ainsi permettre la naissance et la pérennisation des quatre Cités de la Gastronomie. La MFPCA a participé aux différentes journées d'étude et réunion organisées à l'initiative des porteurs de projet afin de concevoir les contenus culturels et scientifiques des futurs établissements. Ce fut notamment la cas à Lyon avec les journées programmées par la SERL.

La MFPCA assure une activité de veille sur les sujets connexes à la création de ces équipements culturels et touristiques.

Des contributions sont publiées dans la presse spécialisée à l'instar de l'article sur le Réseau des Cités de la Gastronomie paru dans la Revue Espaces n°320 Tourisme et Gastronomie.

La MFPCA étudie la possibilité d'une candidature commune des 4 villes au réseau UNESCO des villes créatives.

En effet parmi les thématiques proposées (littérature, musique, design arts numériques, artisanat et arts populaires, cinéma), l'UNESCO a retenu la **Gastronomie** qui a ce jour réunit les villes suivantes ; Popayán (Colombie), Chengdu (République Populaire de Chine), Östersund (Suède), Jeonju (République de Corée) et Zahlé (Liban)

2 - Animation et coordination des travaux du Réseau

La MFPCA a créé des outils de communication avec notamment depuis le printemps 2014 une **Lettre d'information du Réseau** (trimestrielle) dont la diffusion est réservée aux membres du Réseau.

Les RDV du Réseau réunissent tous les semestres dans l'une des villes membres les

responsables de chaque projet. Les RDV permettent d'une part de faire régulièrement le point sur l'avancée des travaux et d'autre part d'envisager des espaces de collaborations. Depuis les rencontres de Dijon des intervenants extérieurs (personne qualifiée, experts, ...) sont invités à enrichir les discussions sur des sujets liés à l'élaboration du contenu (de la scénographie ou de la mise en scène de la gastronomie, quelle collection permanente, coopération universitaire..) ou de la mise en œuvre concrète (fonctionnement et expérience des fonds de dotation).

Cf. PJ le CR de l'intervention à Dijon des scénographes Klapisch&Claisse, <http://www.klapisch-claisse.com/>

Les membres de la MFPCA en association avec les conseils et/ou interlocuteurs scientifiques des projets mènent une réflexion sur le renforcement de la coopération universitaire dans le domaine de l'Alimentation entre les Universités de chaque ville-Cité. C'est à ce jour le souhait exprimé par les Universités de Tours, Dijon et Lyon. Ce thème devrait être proposé lors de la session du printemps 2016 pour être effective pour les RDV de novembre à Paris-Rungis.

Animation du **site internet**

Le site internet de la Mission permet d'avoir un aperçu de l'association, des projets et des valeurs qu'elle défend. C'est aussi et surtout un lieu d'actualité culturelle et gastronomique.

Il permet de diffuser des informations sur les manifestations à venir, de partager des résumés sur des publications en rapport avec le sujet et donc d'assurer une veille numérique sur le patrimoine alimentaire.

Adresse du site internet : www.repasgastronomiquedesfrancais.org

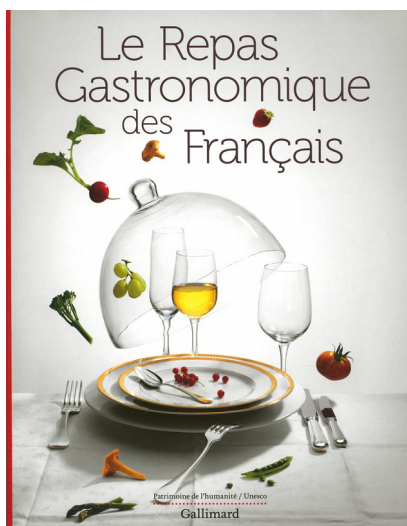
3 - Conception éditoriale et contributions à la publication d'un beau livre avec Gallimard et l'IEHCA et d'un manuel destiné à l'enseignement du « Français langue étrangère ».

Le Repas gastronomique des Français

Le beau livre Gallimard a été présenté lors des Assises de la Fondation d'entreprise Nestlé France qui se sont tenues à Dijon au lendemain des RDV du Réseau.

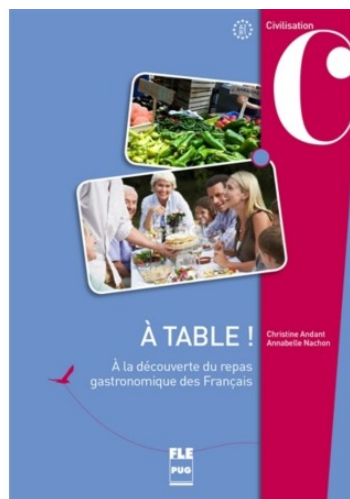
« En 2010, l'Unesco a inscrit le repas gastronomique des Français au patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Ce classement consacre un rituel festif profondément ancré dans la culture française, qui accompagne les moments importants de la vie de famille – naissances, mariages ... – comme de la nation – dîners d'État ou banquets républicains. Diversité des terroirs, mariage des mets et des vins, arts de la table, règles de la convivialité... Pour la première fois, un ouvrage

entreprend de retracer la formidable histoire de ce patrimoine d'exception, constitué génération après génération par les savoir-faire de paysans, de vignerons, d'artisans, de cuisiniers, de mères de famille, de gourmands de tous ordres, princes ou marmitons. »



A TABLE, à la découverte du repas gastronomique des Français – Presses Universitaires de Grenoble

En partenariat avec le Club de la Table Française, la Fondation Alliance Française et la MFPCA les Presses Universitaires de Grenoble travaillent à la publication d'un manuel d'enseignement du Français langue étrangère sur le thème de la gastronomie Française.



Ce livret d'apprentissage du français facilitera la découverte de la culture de la gastronomie française aux étudiants étrangers à travers le prisme du repas gastronomique des Français, inscrit au patrimoine mondial immatériel de l'UNESCO. Point central de la culture et du bien vivre à la française, le repas français est au centre d'un réseau de pratiques et de savoir-faire qui vont de la fourche à la fourchette, du producteur à la table.

A noter : neuf chapitres thématiques et un site compagnon permettent à l'apprenant de découvrir le repas gastronomique français et la culture de la convivialité qui l'entoure tout en se perfectionnant en français, à l'oral comme à l'écrit, en grammaire et en vocabulaire.

A paraître été 2016

4 - La **labellisation** « repas gastronomique des Français – Patrimoine de l'humanité »

Organisme de référence scientifique et culturelle, la MFPCA attribue un label d'excellence pour des manifestations culturelles représentatives des valeurs constitutives du « repas gastronomique des Français ». Ce n'est pas un label destiné à créer une marque commerciale. Il certifie la qualité et les conditions d'exécution d'une manifestation culturelle en accord avec l'art du bien manger et du bien boire, l'accord des mets et des vins, les savoirs faire culinaires, le choix des bons produits, l'esthétique de la table, la convivialité et le partage, un répertoire codifié de recettes et de menus.

Les participations et agréments ont été reconduits à Cahors, Lot of saveurs, Toulouse (Toulouse à Table pendant la Fête de la Gastronomie), Vigne et Rando,

Plusieurs demandes d'attribution de label ont été faites durant l'année 2015

- la fête des vendanges (Paris, octobre)

- les rencontres François Rabelais (Tours, novembre)

Salon du livre gastronomique (Tours, novembre)

- présentation du repas gastronomique des Français/patrimoine de l'humanité lors des semaines de la gastronomie à l'étranger

- Lot of Saveurs, festival de Cahors

- Participation à l'opération « Gout de France-Good France » du ministère des affaires étrangères et du développement international, 19 mars 2015

-.....

Projets et développements 2016

La MFPCA souhaite consolider les initiatives entreprises tant pour la promotion et la « sauvegarde » du RGDF que développer et renforcer les activités du Réseau des Cités de la Gastronomie.

Concevoir avec le Musée national d'histoire de l'immigration un moment festif dédié aux **cuisines métisses** faisant intervenir chefs confirmés et associations œuvrant à une meilleure connaissance des cultures immigrées en France.

Poursuivre le travail éditorial avec la **publication** aux PUG du manuel d'enseignement FLE

Développer dans le cadre des **RDV du Réseau** les interventions extérieures susceptibles d'enrichir les réflexions menées pour la création des équipements culturels et touristiques Cités de la Gastronomie.

Lyon en mai 2016 permettra l'intervention d'un représentant de la Cité du Vin sur les sujets relatifs au financement de l'équipement bordelais et à la méthode d'élaboration de son contenu scientifique.

Paris-Rungis en novembre 2016. Envisager une présentation sur le thème de la coopération universitaire et/ou l'intervention d'un responsable de site connexe (Alimentarium de Vevey cf Nestlé, Mémorial de Caen) ou d'un responsable de conservation du patrimoine.

Envisager la conception et production de deux **expositions sur le Repas gastronomique des Français** : l'une légère (kakémonos) à destination des centres culturels et bibliothèques (nombreuses demandes) et une autre plus ambitieuse qui serait présentée dans chacune des futures Cités de la Gastronomie. L'exposition itinérante serait enrichie à chaque étape par des œuvres issues des collections muséales publiques et privées des villes d'accueil.

S'associer au Basque Culinary Center en vue de la création d'un réseau de villes emblématiques du tourisme gastronomique européen. Se rapprocher du parlement européen dans le cadre de la résolution votée en 2014 encourageant des initiatives de promotion du tourisme et de la gastronomie en Europe. Travailler à la création avec l'IEHCA d'un Observatoire des patrimoines gastronomiques européens.

Présenter le Réseau lors des grands rassemblements en France (invitation à Angers, Cahors, Bordeaux, ..) et à l'étranger notamment lors du 2^e Congrès international du tourisme gastronomique organisé par le gouvernement du Pérou et l'Organisation mondiale du Tourisme (UN WTO) à Lima en avril 2016.

Participation aux Journées européennes du Patrimoine, invitation faite par les Gobelins et le Mobilier national

Rendez-vous du Réseau des Cités de la Gastronomie

Jeudi 5 novembre 2015, Dijon

Liste des participants (fonctions et coordonnées) jointe en annexe 1

Mot de bienvenue et ouverture de la séance

M. François Desseille, adjoint au Maire de Dijon souhaite la bienvenue aux participants.

M. Jean-Robert Pitte rappelle les principes qui gouvernent ces Rendez-Vous du Réseau qui réunit tous les six mois les porteurs de projets de chaque Cité de la Gastronomie et dont les précédents se sont tenus au ministère de l'Agriculture le 12 décembre 2014 puis à Tours le 29 mai 2015.

Les principes :

- Faire un point sur l'état d'avancement de chaque projet
- Échanger sur les stratégies concernant le montage financier, le modèle économique, la gouvernance, les actions de préfiguration, les contenus scientifiques et culturels
- Renforcer l'identité du Réseau et le structurer
 - quels outils : prochaine lettre d'information à paraître au lendemain de cette réunion
 - affirmer un socle commun : valorisation et promotion du Repas Gastronomique des Français patrimoine du PCI de l'humanité
- Préciser et affiner chaque « pôle moteur »
 - Dijon : valorisation et de promotion de la culture de la vigne et du vin
 - Paris-Rungis : pluridisciplinarité de l'approche culturelle et artistique, marché et approvisionnement des centres urbains
 - Lyon : alimentation et santé
 - Tours : sciences gastronomiques et art de vivre

- Réfléchir et concevoir des programmes concrets de collaboration et de mutualisation des activités : à l'issue de cette séance il a ainsi été décidé de travailler à la conception/production d'une exposition itinérante sur le thème du RGF.

L'exposition co-produite serait enrichie à chaque étape d'un complément illustrant les identités de chaque Cité de la Gastronomie (pôle moteur) et des liens entretenus avec les autres institutions culturelles du territoire - Musées (des beaux-arts, d'art moderne, d'histoire, de civilisation, ...), Centres d'art, bibliothèques, archives, théâtres, collections privées..... -.

Une présentation développée de l'esprit de l'exposition « à la découverte du Repas gastronomique des Français/patrimoine de l'humanité » fera l'objet d'un exposé par la MFPCA lors des prochains RDV du Réseau des Cités de la Gastronomie prévus à Lyon au 1^{er} semestre 2016.

- M. Pitte informe les participants que l'intervention des représentants du ministère de la Culture a été décisive puisqu'elle a permis de confirmer la MFPCA dans les locaux du Mobilier National. M. Pitte précise cependant que le montant de l'indemnité d'occupation attendue par France Domaine n'est pas couvert par l'attribution d'une subvention (environ 8 000€) de la part du MCC.

- Point financier ; M. Pitte remercie les villes de Tours, de Rungis et Chevilly-Larue qui ont réglées leurs cotisations (15 000€) . Il souligne également que la MFPCA est dans l'attente

du versement des cotisations de Dijon (initialement prévu en septembre) et Lyon (novembre).

M. Pitte indique que les versements tardifs (décembre 2015 pour l'année 2015) est très pénalisant pour notre structure.

M. Pitte annonce le déroulé de la réunion et propose qu'un nouveau sujet soit inscrit (si le temps le permet) qui devrait permettre d'aborder la question des éventuelles candidatures de villes désireuses de rejoindre le Réseau des Cités de la Gastronomie ; ce fut le cas de Rennes, aujourd'hui de Périgueux, Valence et de la région Normandie (via l'association envisagée de 3 villes ; Caen, Rouen et le Havre).

M. Pitte rappelle la position de la Mission : si le réseau peut être ouvert à d'autres villes, il est aujourd'hui indispensable que celui soit d'abord consolidé.

Par ailleurs les dossiers de candidatures qui pourraient être soumis à la MFPCA devront clairement indiquer la volonté d'adhérer au réseau pré existant.

M. Pitte souligne que l'expérience passée montre que l'instruction des dossiers par la MFPCA devra être d'autant plus rigoureuse que l'on constate des évolutions et/ou des aménagements des projets au regard des dossiers initialement présentés. Une attention renforcée sera nécessaire pour ce qui relève de la faisabilité du montage financier des projets et de la solidité du modèle économique escompté.

La cohérence territoriale (proximité d'équipements similaires) sera également un élément d'appréciation fort.

Le Président de la MFPCA présente les représentants de l'agence Klapisch-Claisse (<http://www.klapisch-claisse.com/>) qui interviendront en fin de réunion pour partager leur expertise en matière de scénographie et d'aménagements d'exposition ayant trait à la gastronomie.

Enfin, il est proposé aux participants que la présentation d'analyse comparative (benchmark) d'équipements similaires ou approchants pourrait être reporté aux prochains Rendez-Vous du Réseau compte tenu d'un ordre du jour dense.

Après une 1ere réunion au ministère de l'agriculture, puis un mémorable accueil à Tours et avant de nous rendre à Lyon (au 1er semestre 2016), M. Pitte remercie très chaleureusement au nom de la Mission et des membres du Réseau la ville de Dijon pour son accueil.

Tours, Cité internationale de la Gastronomie en Val de Loire

Emmanuel Hervé : Président de l'Association TOURS Cité Internationale de la Gastronomie en Val de Loire (TCIGVL)

Philippe Nègre : Trésorier association TCIGVL

Christian Vidal : Chargé de mission, Direction Générale Mairie de Tours

Excusé :

Christophe Bouchet, Adjoint au Maire en charge du rayonnement et des grandes manifestations

Emmanuel Hervé revient brièvement sur la genèse du projet et la dynamique créée par l'inscription en novembre 2010 du RGF au PCI de l'humanité. Il rappelle que le principe des Cités de la Gastronomie est la mesure phare qui découle du plan de gestion de l'inscription. (cf PPT en annexe2).

Le Président de l'association rappelle que celle-ci a été créée au mois de mars 2015 (en savoir plus : <http://www.toursvaldeloiregastronomie.fr>).

M. Hervé souligne un contexte régional favorable qui associe spécialités gastronomiques Les spécialités gastronomiques de Tours & des environs : rillettes de Tours, rillons, andouillettes, truffes, foie gras, fromage de chèvre (Sainte Maure de Touraine), Safran de Touraine, sucre d'orge de Tours, fouaces, macarons de Cormery, géline de Touraine, poissons et friture de Loire, poires tapées ou encore nougat de Tours.

Un vignoble de plus en plus présent sur la scène internationale : une dizaine de vins d'AOC y sont répertoriés : Chinon, Bourgueuil, Saint-Nicolas-de-Bourgueuil pour les rouges, Vouvray, Montlouis-sur-Loire, pour les blancs, Touraine Noble-Joué pour les rosés...) ce qui favorise grandement l'oenotourisme.

Enfin Emmanuel Hervé rappelle qu'à ce jour, la Touraine compte 5 étoiles 1* au Michelin, 18 font valoir un Bib Gourmand et 28 établissements disposent du label « maître-restaurateur ».

Enfin Tours rassemble trois éléments inscrits au patrimoine de l'humanité ; le périmètre ligérien inscrit au patrimoine mondial (au titre des paysages culturels), le compagnonnage (PCI) et le repas gastronomique des Français (PCI).

Le Président de l'association présente les 4 axes majeurs qui vont structurer la CIGVL. Il rappelle que Tours s'est vu attribué un rôle spécifique ou « pôle moteur » au sein du Réseau : le développement des sciences gastronomiques en lien avec l'Université.

Emmanuel Hervé précise à nouveau la philosophie du projet en assurant que celui-ci s'inscrit dans le prolongement du dossier de candidature sans pour autant s'arc-bouter sur la construction ex-nihilo d'un bâtiment coûteux. La Ville de Tours ayant indiqué ne pas souhaiter engager un tel investissement (± 40M€) préférant privilégier le renforcement d'actions concrètes et structurantes pour le programme de CIGVL.

Les 4 axes sont ensuite détaillés ;

1 - L'art de vivre à la française

- Multitudes d'événements sur le territoire pour valoriser "l'Art de Vivre à la Française"

Tours, Touraine, Val de Loire

Guinguette de Tours-sur-Loire, blogueuses en goguette, balades dégustations nocturnes, le village gastronomique, le salon Vitilore, le mondial des fromages, etc. (<http://www.toursvaldeloiregastronomie.fr>)

- Tours, le "jardin de la France"

L'Unesco le qualifie en ces termes : « Un paysage culturel exceptionnel, comprenant des villes et villages historiques, de grands monuments architecturaux – les châteaux – et des

terres cultivées, façonnées par des siècles d'interaction entre les populations et leur environnement physique, dont la Loire elle-même. »

On y recense près de 40 châteaux dont certains possèdent de remarquables jardins, comme Chenonceau 2e château le plus visité de France, Villandry, Valmer et son potager-conservatoire ou encore Candé, demeure des Windsor.

2 - Formation

La création de l'Institut des sciences gastronomiques mobilise les équipes et devrait se concrétiser dans le courant de l'année 2016.

La ville de Tours entend notamment attribuer un bâtiment - l'école du Bd Béranger qui accueillait jusqu'à présent TALM, l'école supérieure des beaux-arts Tours-Angers-Le Mans - au futur Institut.

Le bâtiment, situé en cœur de ville, permettra une fois restauré et aménagé d'incarner la Cité Internationale de la Gastronomie dans le courant de l'année prochaine.

Les organismes et structures tels que l'IEHCA (Institut Européen d'Histoires et des Cultures Alimentaires), L'EA (L'Equipe Alimentation) ou le Master Histoire et Cultures de l'Alimentation (Food Studies), et l'Université François Rabelais contribuent activement à l'émergence de ce pôle et à son activité.

3 - Éducation & Santé

Recherche

Formation et projet éducation jeunesse

Valorisation de l'éducation aux cultures de l'alimentation

Bien être sensibilisation

4 - Produits du Terroir

Thématique gastronomique avec les menus Val de Loire

Stratégies et chantiers prioritaires

Comme cela a été précisé plus haut, il s'agit pour Tours de fédérer les acteurs, de penser et proposer un contenu solide et cohérent (en lien avec les valeurs qui découlent de l'inscription du RGF) avant de se préoccuper du contenant et donc les actions concrètes et structurantes avant d'attribuer un bâtiment.

Le territoire est le lieu de représentation pour imager la Cité à l'inverse des autres Cités

Plusieurs lieux avec des thématiques en lien avec le projet

Faire de la Cité le territoire de la Touraine pour défendre les valeurs du RGF

4 thèmes qui ont pour objectif de développer une démarche de valorisation de la gastronomie

Un projet complémentaire aux autres Cités

Une centaine d'acteurs se réunit afin de construire des actions concrètes autour de ces 4 thèmes.

Financement

Des subventions émanant de la région, du département, de la ville de Tours, ont été

attribuées à l'association CIGVL dans le courant de l'été pour 2015 et sont d'ores et déjà actées pour 2016.

Des partenariats sont noués avec les entreprises et les acteurs privés du territoire.

Des projets financés sont lancés pour 2016 avec pour ambition de toucher plus de 10 000 citoyens.

Principaux partenaires :

Collectivités : Ville de Tours, Communautés de l'agglomération Tour(s) plus, Touraine conseil général d'Indre et Loire, Région Centre Val-de-Loire, Savonnières, Ville de Chinon, Communauté de Communes du Val-de-l'Indre

Privés : Château du Rivau, Hardouin, Orange, Tours événements, Château de Valmer, etc.

Institutionnels : La Touraine Gourmande, lehca, RGF, INRA, etc.

Pascal Liévaux, ministère de la Culture et de la Communication, salue un projet à la fois modeste et ambitieux ancré sur le territoire en lien avec les musées, les châteaux, les actions culturelles existantes.

Les participants évoquent la possibilité de s'attacher le soutien de mécènes de l'art contemporain à l'instar des propriétaires du Château de Rivau ou du Château de la Bourdaisière, des lieux qui combinent l'art, la culture et les produits alimentaires.

M. Pitte revient sur l'importance de pouvoir disposer d'un bâtiment qui puisse rendre visible les activités et incarner le concept de Cité. En effet, il est indispensable que les visiteurs puissent « aller quelque part », ils auront nécessairement besoin d'un point de départ, d'un point de repère.

Emmanuel Hervé conclut sa présentation à la suite des échanges et confirme que le projet qui s'inscrit dans le prolongement de ce qui a été retenu en 2013 va se développer et se renforcer en 2016 avec notamment des actions concrètes et visibles par tous. Il précise enfin qu'à ce stade l'équipe de la CIGVL souhaite travailler étroitement avec la MFPCA et les autres équipes projet de chaque Cité.

Paris-Rungis

Stéphanie Daumin, Maire de Chevilly-Larue

Frédérique Wagon, Cheffe de cabinet du Président de la Semmaris

Excusés :

Raymond Charesson, Maire de Rungis

Christian Hervy, Maire honoraire de Chevilly-Larue

Observateurs invités :

Joël Gayssot, Chargé de mission auprès du Président du Directoire de la Société du Grand Paris

Grégoire Keonig, Directeur de Cabinet du Président du Directoire de la Société du Grand Paris

Stéphanie Daumin, Maire de Chevilly-Larue, précise en préambule à son exposé que les difficultés évoquées lors du précédent Rendez Vous des Cités pourraient être dépassées dans les prochaines semaines. Elle précise néanmoins que les contours de la structure de travail susceptible de faire avancer concrètement le projet ne sont pas encore totalement

définis.

L'ensemble des acteurs identifiés, publics et privés, sont disposés à se réunir et travailler ensemble.

La principale question concerne les modalités de mises en œuvre de la future Cité. Le syndicat mixte d'études reste une option étudiée et proposée aux collectivités partenaires. Il semblerait que cette perspective ne permette pas de pleinement intégrer les acteurs du secteur privé.

Stéphanie Daumin souligne que la multiplicité des acteurs (publics, privés, culturels, professionnels, ...) constitue de fait un atout des lors que tous souhaitent l'émergence d'un équipement dédié.

Frédérique Wagon rappelle l'engagement « originel et naturel » du marché de Rungis qui est le 1er marché de gros au monde (une belle vitrine, mais pas accessible aux visiteurs...). La Semmaris est à la fois un partenaire économique naturel et un des partenaires fondateurs du projet originel.

Stéphanie Daumin insiste sur la pluralité des dimensions qui va contribuer structurer le projet de CGPR et renforcer son identité : culturelle, pédagogique et artistique.

La Société du Grand Paris partenaire de la CGPR s'est engagé à construire la station "Cité de la Gastronomie Paris-Rungis" de la ligne M14. L'investissement estimé à 17M€ est acté.

Des obstacles d'ordre juridique, politique et foncier persiste cependant :

- Question de la mutation foncière immédiate (quid des entreprises implantés notamment).
- Question de la structure porteuse en voie de règlement cf plus haut (Ville de Paris, département Val de Marne, région).
- Trouver un bon dosage entre sphère publique et privée. Mme Daumin précise la position des porteurs du projet à savoir qu'il est nécessaire d'obtenir des fonds privés en conservant une maîtrise publique. Il s'agit de garantir la spécificité du projet en déterminant son mode de fonctionnement : avec des fonds privés et une maîtrise publique du projet.

Il faut une structure qui garantisse une participation en capitale d'acteurs publics et privés
Les acteurs fondamentaux sont : SGP, SEMMARIS et la SOGARIS

La SGP à travers la maîtrise d'ouvrage du métro du Grand Paris accélère l'attractivité de la toute région parisienne.

Retour sur des manifestations susceptibles d'identifier la CGPR ou à tout le moins de d'apparaître comme des actions de préfiguration parmi :

- Initiatives à Chevilly-Larue autour du RGF : 15 jours entre la fête de la gastronomie et la semaine du goût.
- Semmaris dans la cadre de la fête de la Gastronomie
- Nuit blanche (ouverture du marché de Rungis aux visiteurs par exemple)

Pierre Sanner note que des manifestations sont initiées par les collectivités et le marché de Rungis (cf. exemples cités plus haut) mais regrette qu'elles ne soient pas réunies sous la bannière « Cité de la Gastronomie Paris-Rungis ».

Il rappelle qu'il est essentiel d'entretenir le « feu sacré » à travers notamment la labellisation d'animations et d'actions existantes dans le domaine de la valorisation du repas et de la gastronomie. Il faut encourager la création de manifestations structurantes proposant un avant-goût de la diversité des possibles activités du futur équipement. Ce serait de surcroît une formidable opportunité de transformer ce qui apparaît comme un handicap – se projeter en 2024 ! - comme un atout pour une montée en puissance d'actions de préfiguration à la hauteur de l'ambition d'une Cité de la Gastronomie dans la région capitale.

Lyon

George Kepenekian, 1^{er} adjoint au Maire de Lyon, charge de la Culture

Régis Marcon, Chef cuisinier

Sebastien Delestra, Responsable Service Implantation et Immobilier Entreprises, Grand Lyon

Sophie Louet, Chargée de mission auprès de M. Delestra, dossier Cité de la Gastronomie, Communauté Urbaine de Lyon

Nathalie Cayuela, Responsable stratégie, mécénat et communication Grand Hôtel Dieu

Philippe Rambaud, Assistant Maîtrise d'Ouvrage (SERL)

Elisa Doubet, SERL

Le compte rendu ci-après est complémentaire des documents joints en annexe notamment

- la synthèse de la réunion du Comité d'Orientation Stratégique (COS) qui s'est tenue à Lyon le 9 octobre
- le document détaillant la méthode et les axes privilégiés d'élaboration des contenus (annexe3).

M. Kepenekian souligne tout au long de son exposé la volonté de la mairie d'accompagner cet ambitieux projet et rappelle qu'il fait parti des engagements prioritaire de la Métropole, 1^{ere} collectivité de France.

Les deux collectivités (ville et Grand Lyon) sont très impliquées dans un projet ambitieux qui englobe un aménagement urbain de centre-ville conséquent.

Le projet s'appuie sur une vision très large de la Gastronomie :

- transmettre (la richesse de la gastronomie française,
- révéler (lieu d'innovation, de transmission, etc.),
- fédérer et accueillir (laboratoire de professionnels),
- s'ouvrir au monde (devenir une destination de référence).

Le lieu : Grand Hôtel Dieu est situé en centre-ville de Lyon au cœur d'un périmètre historique classé (Rappel : Le 5 décembre 1998, le site historique de Lyon a été inscrit sur la liste du patrimoine mondial par l'UNESCO).

Le bâtiment sera réhabilité par Eiffage construction.

Ouverture prévue fin 2018

Le bâtiment de l'Hôtel-Dieu est l'un des piliers du centre-ville avec ses 51 500 m2 de

surface et sa façade gigantesque de 400 mètres de long bordant le Rhône. L'Hôtel Dieu est sans conteste un bâtiment incontournable de l'agglomération lyonnaise. La CIG est un des éléments du Grand Hôtel Dieu qui va être restitué aux lyonnais et aux nombreux visiteurs de la capitale des Gaules

Régis Marcon détaille l'esprit et expose les principaux axes de la programmation de l'équipement Cité de la Gastronomie à proprement parlé. L'ensemble du projet s'appuiera sur les réseaux existants et les organismes performants dans leur domaine.

3 600 m2 d'expériences gastronomiques :

L'histoire de l'alimentation, expérience sensorielle, la nutrition ; problématiques de santé et bien être, ateliers de cuisines, les arts de la table, démonstrations métiers, un produit à l'honneur : le blé ; de l'épi à l'assiette, un pays invité, dégustation & partage.

L'amélioration de l'alimentation est un enjeu de santé publique mondiale

Commerces et services : halle, librairie gourmande, sandwicherie pas comme les autres

Formation : échange des activités, plate-forme de rencontres : ISARA, INSA, INRA, Paul Bocuse, Cité du Design Saint-Etienne.

- Le réseau des grandes écoles : 3600m2 bâti sur le produit autour de toute la filière agroalimentaire
- Cancérologie-chercheurs
- Social : Management EMI

Un parcours innovant est envisagé qui associe des espaces de démonstrations, d'expériences interactives pour que chaque visiteur soit converti en "gastronome éclairé".

La Cité s'adosse aux nombreux événements existants dont certains connaissent un vrai retentissement international : Semaine du goût, Best of France, Sirha, Bocuse d'Or, Salon de l'Agriculture, Biennale du Design, Vin Expo, Biennale Internationale du Goût (BIG), Salon des Vignerons, la Cité du Chocolat, Comptoir Food Performances, Marché des Terroirs, Commerces Mini Malles, etc.

Régis Marcon présente ce qui pourrait constituer les temps forts d'une année à la CIGL :

L'exposition permanente se décline autour de 3 thématiques :

- La gastronomie, hier, aujourd'hui et demain. En France et dans le monde.
- A la recherche du bien être et du plaisir : les enjeux de l'alimentation-santé.
- L'art de vivre à la française et dans le monde (arts de la table, service, vaisselle, coutumes...)

Des expositions temporaires inspirées par un produit (le blé, les légumes oubliés) et/ou par un pays (le Japon, l'Afrique du Sud)

La CIGL deviendra également une « caisse de résonance » des nombreux événements dédiés à la Gastronomie.

Les équipes travaillent à renforcer la circulation et la fluidité des publics (Hôtel 5 étoiles et parcours du goût) afin de favoriser l'effervescence du lieu qui deviendra selon les mots de Régis Marcon un véritable théâtre vivant où chacun sera acteur.

Sébastien Delestra précise le fonctionnement de la structure porteuse et le montage financier.

La gouvernance:

Il s'agit d'un partenariat public-privé avec une structure dédiée au pilotage du projet : un Groupement d'Intérêt Public (GIP).

La participation des financements publics est sécurisée, elle s'élève à 6 millions d'Euros. Ce GIP a vocation à déléguer la gestion du site à un partenaire privé qui se chargera de l'aménagement des espaces commerciaux : accueil, boutiques, espaces de dégustation...

Un comité d'orientation stratégique (COS) présidé par Régis Marcon, intègre tous les partenaires au cœur du schéma de gouvernance de la Cité.

- Collectivités : Ville de Lyon, Métropole & Région, & Club des Partenaires de Lyon Cité de la Gastronomie (fonds de dotation créée en décembre 2013) Mécènes.

-> le GIP

-> Gestionnaires exploitant de la CIG

-> Autres exploitations : Intercontinental, commerces

La feuille de route est engagée, le projet est cohérent et l'aspect économique majeur. Le calendrier à venir doit permettre d'ici 42 mois une ouverture à l'été 2018.

Les consultations en vue du choix de la scénographie et de l'exploitant (chargé de la gestion opérationnel de la CIGL) doivent être lancées de façon concomitante au printemps 2016.

Équilibre financier

La recherche de mécènes se poursuit. Les démarches visant à réunir des mécènes se font sous la responsabilité du groupe Eiffage. L'objectif est de réunir 12M€ qui viendront en complément des 6M€ de fonds publics sécurisés.

Sébastien Delestra revient sur les conditions de défiscalisation à travers ce qui avait été évoqué précédemment par Mme Daumin et précise les conditions de défiscalisation (cf réduction d'impôt égale à 60 % des montants engagés dans la limite de 0,5 % du CA HT).

Sébastien Delestra attire l'attention des participants sur la liberté d'interprétation laissée à l'administration fiscale qui distingue les soutiens au titre du mécénat (don) de ceux obtenus avec contre partie directement évaluable, partenariat, qui ne donne pas accès aux conditions de défiscalisation.

Rappel : le mécénat se définit communément par "un soutien apporté, par une personne physique ou morale, sans contrepartie directe de la part du bénéficiaire, à une œuvre ou à une personne pour l'exercice d'activités présentant un intérêt général."

L'équipe de la CIGL confirme son invitation à accueillir les prochains RDV des Cités de la Gastronomie dans le courant du 1^{er} semestre 2016. Une date et un programme seront proposés prochainement.

Dijon

François Deseille, Adjoint délégué à la Cité de la Gastronomie de Dijon

Didier Martin, Adjoint au Maire délégué au tourisme et au Congrès

Jérémy Penquer, Directeur de la communication de la Ville de Dijon

Pierre Lerch, Directeur du Pôle Eco-Urbanisme et Aménagement urbain du Grand-Dijon

François Deseille confirme que la Cité internationale de la gastronomie et du vin de Dijon ouvrira en 2018 dans les espaces visités en début d'après midi ; l'ancien hôpital général de Dijon . (6,5 hectares)

Le site situé à immédiate proximité de la gare TGV et en bordure du centre-ville historique classé est, grâce notamment aux lignes du tramway, parfaitement desservi.
200 millions d'€ d'investissements

M. Deseille rappelle l'importance des organismes associés au projet et notamment le Pôle de compétitivité Vitagora (Nutrition Santé Goût)

Le projet d'aménagement prévoit par ailleurs la construction d'un vaste Ecoquartier 2019-2021 : 640 logements et résidence étudiante

Le film 3D réalisé récemment est projeté. Il permet de visualiser les différents pôles et activités du futur équipement

Le projet affirme une triple ambition culturelle, économique et touristique

- Culture & formation :

- Le pavillon de la Gastronomie (1385 m2)
- Le pavillon du vin (1040 m2)
- Le centre de formation et de recherche-développement (675 m2)
- Le centre de conférences (1186 m²)

- Attractivité touristique et développement économique

- 3 restaurants (615 m2)
- La boutique de la Cité (385 m2)
- Un complexe de 10 salles pour restructurer l'offre cinématographique de centre-ville

- Pôle commerces (3220 m2)

- Pôle hôtelier (4155 m²)

- Pôle logistique (690 m2)

Événements hors les murs : Foire Gastronomique de Dijon, chaud gourmand, menus des petits ducs, vendanges citoyennes au domaine viticole Las Cras, budget malin pour bien manger (<http://slowfoodbourgogne.fr/>), Galactic pique-nique, Cf. le guide qui tient la route des grands crus de Bourgogne

Les porteurs du projet rappelle quelques-uns des atouts de Dijon ; deux inscriptions par l'UNESCO au patrimoine de l'humanité

- Les climats du vignoble de Bourgogne
- Vin & Culture, une chaire UNESCO à l'Université de Bourgogne

Agence Klapisch-Claisse

Intervention de *Marianne Klapisch et Mitia Claisse*

en savoir plus sur l'agence : <http://www.klapisch-claisse.com/>

Ci-après une synthèse de la présentation également jointe en annexe4

Problématiques ; Mettre en scène la Gastronomie ? Comment re-transcrire le goût ?

4 thématiques :

- l'art de transformer les bons produits
- culture
- vivre
- le repas à la française reconnu par l'UNESCO

Montrer la transformation des produits jusqu'à leur finalité

Expérimentation : les étapes pour préparer la cuisine

Industrie agroalimentaire (Expo "à table" au palais de la découverte)

Films explicatifs

Culture : le grand banquet chronologique

Rapport charnel avec l'alimentation au-delà d'une bonne tactile

Transformer la cathédrale de nappe à carreau

Contextualiser un propos – Asie, - Afrique, -France = transmission de messages

Représentation visuelle

Prospective : que mangerons-nous demain ?

Santé : définir le régime alimentaire

Geste quotidien, message qu'on met en scène : la cuisine de barbie

Spectacle projet pour Milan

savoir-faire du cuisinier => service => convivialité

Transformation

Majordome robotisé (Entreprise Christolfe)

Fin

Idées d'exposition nomade du RGF :

M. Pitte remercie les participants et clôt la séance pour se donner à nouveau rendez-vous au printemps 2016 à Lyon.