

APPEL A MANIFESTATION D'INTERET

« TOURISME et GASTRONOMIE » « VILLAGES GASTRONOMIQUES » 2023 – 2024

Règlement

Le dossier de candidature est à déposer à l'adresse :
<https://demarches-simplifiees.fr/commencer/ami-tourisme-et-gastronomie>

Avant le 21 décembre 2023 - 23H59 heure de Paris

Pour toute demande de renseignements :

tourisme-gastronomie@atout-france.fr

Le présent Appel à Manifestation d'Intérêt (AMI) s'inscrit dans le cadre de la stratégie nationale de rayonnement de la gastronomie française, en cohérence avec le déploiement de la mesure « Développer une offre d'ingénierie touristique territoriale » de l'axe 4 du [« Plan Destination France » de reconquête et de transformation du tourisme](#) initié par l'Etat en novembre 2021.

Piloté par Atout France, le présent AMI a pour objectifs de valoriser le modèle alimentaire et les actifs gastronomiques et culinaires français à la faveur de la tenue des Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris en 2024 (JOP). Il s'agit de proposer des évènementiels sur la thématique « villages gastronomiques » en lien avec les parcours de la flamme olympique et/ou de la tenue des épreuves olympiques. Les projets se déploieront dans toute la France métropolitaine et en outre-mer dès 2024.

L'AMI se compose des éléments suivants :

1. Le présent règlement
2. La lettre d'intention à signer - Annexe 1
3. Le cadre de réponse à compléter (cf. lien démarches simplifiées)

Sommaire

1. Contexte et enjeux	4
2. Objectifs de l'Appel à Manifestation d'Intérêt	5
3. Porteurs et projets bénéficiaires de l'AMI	6
4. Engagements du porteur de projet.....	6
5. Processus et calendrier de sélection.....	7
6. Contenus et modalités d'accompagnement	7
6.1 Accompagnement individuel en ingénierie	7
6.2 Animation collective de la démarche « Tourisme et gastronomie»	8
7. Critères d'appréciation	8
8. Confidentialité et membres du comité de sélection.....	10
9. Modalités de réponse	10

1. Contexte et enjeux

Berceau de la haute cuisine, la France est mondialement reconnue pour sa gastronomie qui incarne un certain « art de vivre à la française » et fait partie intégrante de l'identité nationale. En 2010, le « repas gastronomique des Français » a été classé comme patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO. Bien plus qu'une simple tradition culinaire, la gastronomie française contribue de manière significative à l'économie nationale et constitue un élément important du « soft power » français. Elle fait partie des leviers de développement économique et de rayonnement de la France dans le monde et, à ce titre, représente un enjeu diplomatique et culturel structurant. Enfin, elle est le porte-étendard de la durabilité, de la qualité de l'alimentation et du modèle alimentaire français dans toutes leurs dimensions, qu'il s'agisse de la santé, de la nutrition, des aspects sociaux et culturels ou bien encore des pratiques alimentaires durables et solidaires, ancrées dans les territoires.

La stratégie nationale en faveur du rayonnement de la haute gastronomie française, annoncée par le Président de la République en septembre 2023, vise à préserver, promouvoir et propager l'héritage culinaire exceptionnel de la France.

Au niveau local, la valorisation de la gastronomie contribue au renforcement de l'attractivité des destinations touristiques tout en recréant du lien avec les productions et les savoir-faire, notamment agricole et alimentaire, du territoire.

La découverte des richesses et traditions gastronomiques d'un territoire constitue aujourd'hui une composante indispensable à l'expérience de visite. La gastronomie, en plus de mettre en valeur la durabilité et la qualité des produits et des savoir-faire français, est aussi propice à la promotion et à la découverte de nouveaux modes de consommation et habitudes alimentaires, plus vertueux pour la santé et pour l'environnement, et de patrimoine immatériel autour des arts de la table, et des services qui se déclinent en de multiples expériences touristiques (parcours, événementiels...).

L'Axe 4 du Plan Destination France met en avant la nécessité pour la destination France de répondre en partenariat étroit avec les acteurs des territoires aux enjeux de transformation qualitative et compétitive du secteur touristique, en appuyant sa transition vers un tourisme plus durable et davantage responsable.

L'accélération de cette mutation doit répondre à plusieurs attentes complémentaires :

- Celles des clientèles touristiques domestiques et internationales
- Celles des habitants bénéficiant des flux touristiques
- Celles des territoires, entreprises et filières.

En vue des prochains Jeux Olympiques et Paralympiques (JOP) de Paris 2024, le présent appel à manifestation d'Intérêt a pour objectif de soutenir diverses initiatives visant à promouvoir et rendre accessible au plus grand nombre, via une approche événementielle innovante, l'excellence gastronomique et culinaire française. Ces événements pourront prendre par exemple la forme de « villages ou de festivals gastronomiques » aptes à mettre en lumière la gastronomie française dans toutes ses dimensions : l'excellence des savoir-faire, le plaisir et l'expérience culturelle associée au repas, la qualité des productions agricoles, alimentaires, la créativité des chefs, les bonnes pratiques s'inscrivant dans les transitions

écologique et solidaire, incluant la lutte contre le gaspillage alimentaire et les dons, l'ancrage territorial et la connexion de la cuisine française avec les cuisines du monde entier...

2. Objectifs de l'Appel à Manifestation d'Intérêt

Cet AMI vise à :

- Valoriser l'excellence et le renouvellement de la gastronomie française auprès des Français et touristes du monde entier, dans les collectivités labellisées « Terre de jeux », au cours de la période festive associée au parcours de la Flamme Olympique et aux épreuves sportives, dans le respect de la réglementation spécifique liée à ces différentes périodes (notamment les contraintes de localisation et de dimensionnement des flux (de personnes ou autres) accueillis pour les événements) ;
- Faciliter l'accès et le partage au plus grand nombre de cette gastronomie locale d'excellence autour d'une offre culinaire mise en scène et accessible financièrement ;
- Appuyer la création ou le soutien d'événements existants de type « villages gastronomiques » dans une logique de lieux thématiques proposant un univers gastronomique durable, festif et innovant (offre de restaurants éphémères, proposition d'assiettes et plats « signatures » à un prix abordable, animations thématiques, pratiques vertueuses et/ou innovantes s'inscrivant dans les transitions écologique et solidaire, éducation à l'alimentation ...) ;
- Appuyer la création d'événements de valorisation de la gastronomie, des métiers de bouche et des acteurs locaux de type « marché gastronomique » ou « marché de gastronomiques, de producteurs et d'artisans », centrés sur des démonstrations culinaires de chefs locaux et une dégustation des préparations autour de produits de qualité emblématiques (notamment les produits sous signes officiels de la qualité, y compris les produits biologiques).

Les thématiques prises en compte dans cet AMI font écho aux orientations stratégiques nationales du Plan Destination France, de la stratégie nationale en faveur du rayonnement de la gastronomie française, ainsi qu'aux priorités définies régionalement dans les Contrats cadre de développement et d'internationalisation touristiques signés entre Atout France et de très nombreuses Régions.

La valorisation de la gastronomie française à travers cet AMI s'inscrit par ailleurs dans le respect des orientations de la politique de l'alimentation et de la nutrition.

Dans ce cadre, les événements proposés devront valoriser la scène gastronomique française ou locale, en mettant à l'honneur la créativité et l'innovation dans la pratique culinaire et le renouvellement de cette gastronomie, les spécificités du terroir, des produits locaux, de qualité et de saison, des produits frais, des circuits courts, des savoir-faire et de l'artisanat locaux, des échanges multiculturels, la valorisation du patrimoine ou du repas à la française, la lutte contre le gaspillage alimentaire, la promotion des pratiques alimentaires favorables à la santé et respectueuses de l'environnement... Les projets devront inclure une dimension événementielle dans un site unique ou dans une configuration innovante respectant l'exigence de visibilité et de rayonnement, ils pourront inclure le cas échéant, outre la composante événementielle, d'autres propositions de valeurs et expériences pour incarner cette ambition de partager sur tous les territoires et au plus grand nombre l'excellence gastronomique française, la qualité et la durabilité de

l'alimentation française (parcours, déclinaison numérique...). Les événements devront également être l'occasion de promouvoir une alimentation saine, durable, de qualité et accessible à tous.

Les projets présentés devront, enfin, avoir un caractère structurant ; ils pourront être totalement nouveaux ou s'appuyer sur une offre événementielle existante qui sera renouvelée au regard de l'ambition définie dans cet AMI.

L'AMI aura un caractère sélectif.

L'accompagnement proposé prendra la forme suivante :

- le cofinancement d'expertises utiles et de moyens organisationnels nécessaires au montage et à la mise en œuvre opérationnelle des projets,
- le cofinancement de certaines actions innovantes contribuant au lancement marketing des projets.

3. Porteurs et projets bénéficiaires de l'AMI

Les porteurs de projet éligibles dans le cadre de cet AMI peuvent être des personnes morales de droit public (Collectivités, établissements publics des Collectivités ou de l'Etat, entreprises publiques, ...), des personnes morales de droit privé (sociétés commerciales quel que soit leur statut, associations, fondations, ...) ou des groupements d'acteurs quelle que soit leur forme. Les porteurs de projet doivent être domiciliés sur le territoire national, en Hexagone, en Corse ou en Outre-mer.

4. Engagements du porteur de projet

A travers la signature de la lettre d'intention (Annexe 1 au présent règlement), les porteurs de projet candidats, et le cas échéant leurs partenaires, s'engageront, une fois désignés lauréats de l'AMI à :

- Se doter de moyens techniques (humains et financiers) suffisants pour engager, animer et piloter leur projet ;
- Désigner une personne référente sur la durée de l'accompagnement sollicité dans le cadre de l'AMI ;
- Participer aux événements nationaux ou régionaux organisés par Atout France et ses partenaires afin de faciliter le partage d'expériences entre porteurs de projet bénéficiant d'un accompagnement dans le cadre de cet AMI.
- Mentionner dans la future communication du projet lauréat que celui-ci bénéficie d'un financement apporté par Atout France dans le cadre du Plan Destination France et de la stratégie en faveur du rayonnement de la haute gastronomie française initié par l'Etat.
- Justifier des dépenses engagées et moyens mis en œuvre pour atteindre les objectifs du projet (ambition en termes d'offres, de contenus ou de fréquentation ciblée notamment).
- Au terme du projet, réaliser un bilan quantitatif et qualitatif de l'évènement qui sera transmis à Atout France.

5. Processus et calendrier de sélection

La procédure de sélection se déroule sur la base de l'examen par un Comité de sélection des dossiers de candidature dont le contenu est décrit à l'article 9 du présent règlement.

A l'issue de l'analyse des dossiers, sur la base des critères précisés à l'article 7, les candidatures pourront être présélectionnées le cas échéant en vue d'une audition des porteurs de projets par le Comité de sélection. En cas de tenue d'une audition des candidatures présélectionnées, celle-ci comprendra : une présentation du projet et une séquence de questions du Comité de sélection puis réponses du porteur de projet.

A noter que les membres du Comité de sélection se réservent le droit d'organiser les auditions en visioconférence.

Le choix des lauréats interviendra à l'issue de la procédure de sélection selon le calendrier indicatif suivant :

16 novembre : Lancement de l'appel à manifestation d'intérêt

21 décembre 2023 - 23H59 (heure de Paris) : Date limite de dépôt des dossiers de candidature

Entre le 10 et le 15 janvier 2024 : Auditions des présélectionnés, le cas échéant

Entre mi et fin janvier 2024 : Comité de sélection pour choix des lauréats

Si des conditions spécifiques l'exigent, la date de limite de dépôt des dossiers de candidature sera prolongée et/ou une seconde phase de sélection pourra être envisagée par décision du Comité de sélection.

6. Contenus et modalités d'accompagnement

6.1 Subvention et dépenses éligibles

L'AMI a pour objet un accompagnement dans la mise en œuvre des projets sélectionnés.

La subvention apportée au lauréat dans le cadre de cet AMI constitue une aide d'Etat régie par le régime des aides de minimis (Règlement (UE) n° 1407/2013 de la Commission européenne du 18 décembre 2013 relatif à l'application des articles 107 et 108 du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne aux aides de minimis modifié par le règlement (UE) 2020/972 de la Commission du 2 juillet 2020 en ce qui concerne sa prolongation qui s'applique par principe à la mesure).

Les dépenses éligibles devront être pleinement cohérentes avec les objectifs du projet. La subvention attribuée sera modulée en fonction du contenu du projet, des objectifs définis, des retombées attendues, et des besoins précisés dans le dossier de candidature. Le projet devra faire l'objet de cofinancements significatifs apportés par le candidat et les partenaires mobilisés et proposer un modèle économique équilibré.

Les dépenses éligibles devront être pleinement cohérentes avec les objectifs du projet. La dotation sera modulée en fonction du caractère structurant du projet, des objectifs définis, et des besoins précisés dans le dossier de candidature. **Le financement maximum par projet lauréat est de 200 000 €¹**. Le dispositif d'accompagnement sera conjointement défini avec chaque lauréat et fera l'objet d'un suivi détaillé par Atout France dans le cadre d'une convention d'accompagnement.

L'accompagnement pourra être mobilisé sur une période de 1 an maximum, avec une mise en œuvre connectée à la période du passage de la flamme et/ou les épreuves olympiques ou paralympiques. Le projet ne pourra avoir qu'une dimension conjoncturelle liée à la période préolympique et olympique ou proposer des déclinaisons/retombées allant au-delà de cette période.

6.2 Animation collective de la démarche « tourisme et gastronomie »

Parallèlement à l'accompagnement individuel des lauréats, Atout France déploiera une stratégie globale et nationale d'animation et de communication, en liaison étroite avec les partenaires territoriaux concernés, visant à soutenir le développement des projets lauréats du présent AMI, et plus largement à promouvoir les actifs gastronomiques afin d'accompagner la transition de l'offre touristique française.

A titre d'exemples, les actions suivantes pourront être menées :

- Création d'un centre de ressources, en partenariat étroit avec tous les partenaires concernés dont les Régions, pour valoriser les projets lauréats et sensibiliser les décideurs locaux autour d'un partage de bonnes pratiques ;
- Animation proactive d'une page dédiée sur les réseaux sociaux reliée à cette vitrine numérique pour maximiser la visibilité du dispositif ;
- Événements nationaux d'échange entre lauréats faisant part de leurs expériences et candidats aux éventuelles prochaines vagues de l'AMI.

7. Critères d'appréciation

Les dossiers de candidature seront appréciés au regard des critères suivants :

Critères d'examen des projets	Les critères définis vont permettre d'évaluer les enjeux suivants :
1. Gouvernance du projet	Nature et composition de la structure porteuse du projet et capacité/légitimité à animer le projet, mutualiser des filières et acteurs élargis (commerçants, producteurs, collectivités...) ; Niveau d'implication organisationnelle, financière ou en termes de soutien des collectivités locales dans le projet ;

¹ La règle de minimis est un règlement mis en place par l'Union européenne pour encadrer le fonctionnement des aides aux entreprises. Selon cette règle, une entreprise ne peut bénéficier que de 200 000 € d'aides publiques par période de 3 exercices fiscaux consécutifs. Le montant du financement maximal pouvant être accordé dans le cadre de cet AMI est donc conditionné au fait que l'entreprise n'ait pas perçu d'autres subventions publiques au cours des 3 dernières années.

	Niveau d'implication, notamment au plan financier, des participants au projet, qualité du partenariat (maîtrise globale des compétences techniques, capacité financière, complémentarité des partenaires).
2. Degré de solidité économique (Personnes morales de droit privé)	<p>Nature et composition de la structure porteuse du projet (Effectifs, CA, nature des partenaires mobilisés autour du projet) ; en cas de consortium, mention du chef de file :</p> <p>Capacité à concrétiser le projet d'ici le relais de la Flamme olympique (8 mai-26 juillet 2024) ou d'ici les JOP24 qui débiteront le 26 juillet 2024 :</p> <p>Niveau de robustesse du business plan, viabilité et faisabilité technique, plan de financement crédible et équilibré ; gamme de prix et coût des menus. Une attention spécifique sera portée à l'évaluation du cofinancement mobilisé, celui-ci devant constituer une composante significative du projet ;</p> <p>Nombre de participants, de clients ou de bénéficiaires du projet ;</p> <p>Capacité à pérenniser le projet.</p>
3. Cohérence stratégique territoriale et caractère structurant pour le territoire	<p>Pertinence du projet au regard de l'ambition de démocratisation de l'accès de tous à la gastronomie d'excellence (notamment au regard de la tarification proposée, de la capacité d'accueil de l'évènement et de la qualité des mets proposés) ;</p> <p>Capacités à faire partager les valeurs de la gastronomie et les bonnes pratiques alimentaires auprès des visiteurs ;</p> <p>Participation d'acteurs locaux et valorisation des politiques locales, et des produits agricoles et agro-alimentaires locaux.</p>
4. Caractère innovant et Image	<p>Caractère innovant du projet/évènement sur les toutes les dimensions du tourisme durable gastronomique ;</p> <p>Capacité à déployer un positionnement crédible et pérenne et maturité de la candidature en vue de la médiatisation numérique ;</p> <p>Aptitude à faire rayonner la gastronomie française, le modèle alimentaire français durable et de qualité et les acteurs du territoire ;</p> <p>Capacité à générer un effet d'entraînement voire une forme de reproductibilité à l'échelle nationale ;</p> <p>Qualité du plan de communication du porteur autour de son projet.</p>
5. Contenu et objectifs au regard des critères en matière de tourisme gastronomique durable	<p>Retombées économiques en matière de développement durable, directes et concrètes (notamment en matière de création de valeur, de valorisation d'activité et d'emplois, émissions de GES évitées, promotion de produits durables et de qualité, de lutte contre le gaspillage alimentaire...) ;</p> <p>Diversité des produits du terroir et des filières mis en valeur dans le cadre de l'évènement.</p>

A noter que ces critères ne sont ni hiérarchisés, ni pondérés. L'appréciation de chacun des critères s'effectuera par le jury de sélection sur la base des éléments de réponse apportés dans le dossier de candidature – Cadre de réponse Annexe 2 (cf. article 9).

8. Confidentialité et membres du comité de sélection

Les documents transmis dans le cadre du présent AMI sont soumis à la plus stricte confidentialité et ne sont communiqués qu'à Atout France et aux membres du comité de sélection dont la composition est la suivante :

- Ministères : Transition écologique et Cohésion des territoires ; Economie, finances et souveraineté industrielle et numérique, Agriculture et Souveraineté alimentaire , Europe et Affaires étrangères
- Atout France
- La Banque des Territoires
- ANCT

Cette liste reste indicative, elle pourra donner lieu à ajustement. Les représentants des différentes parties prenantes ne pourront être membres du comité de sélection.

Toutes les personnes ayant accès aux dossiers de candidature sont tenues à la plus stricte confidentialité.

Toute opération de communication sera concertée avec les lauréats, afin de vérifier notamment le caractère diffusable de certaines informations.

9. Modalités de réponse

Les porteurs de projet publics ou privés intéressés sont invités à déposer un dossier de candidature qui devra être complet pour être examiné.

Les différentes pièces nécessaires sont listées ci-dessous :

- La lettre d'intention signée par le représentant légal du porteur de projet (Annexe 1).
- Le cadre de réponse dûment complété (cf. ci-dessous lien démarches simplifiées ci-dessous).

Le dossier peut être complété par tout élément d'information jugé utile par le candidat à la compréhension du projet.

Les candidats doivent remettre leur dossier de candidature complet au plus tard : **21 décembre 2023- 23H59 heure de Paris** via la plateforme <https://demarches-simplifiees.fr/commencer/ami-tourisme-et-gastronomie>.

Pour toute interrogation relative à cet appel à manifestation d'intérêt, les porteurs de projet peuvent adresser leurs questions à tourisme-gastronomie@atout-france.fr.

Durant la période d'évaluation des projets, les candidats pourront par ailleurs être amenés à répondre aux demandes de précisions et/ou de pièces complémentaires formulées par Atout France.