



GOVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*

APPEL A PROJETS

EVENEMENTS DE MISE EN VALEUR DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE DANS LE CADRE DE L'ANNEE DE LA GASTRONOMIE (2021/2022)

Date limite de dépôt des dossiers de candidature :

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

(les dossiers de candidature reçus seront traités au fil de l'eau)

Adresse de publication de l'appel à projets :
le site du Gouvernement accessible via l'URL <https://www.gouvernement.fr/l-annee-de-la-gastronomie-a-son-label>



**CHAMBRE DE COMMERCE
ET D'INDUSTRIE**

1^{er} ACCÉLÉRATEUR DES ENTREPRISES

REGLEMENT DE L'APPEL A PROJETS

1- CONTEXTE

L'année de la gastronomie est un dispositif qui s'appuie sur les travaux présentés en février 2021 par le comité stratégique d'experts présidé par M. Guillaume Gomez, représentant personnel du Président de la République auprès des acteurs et réseaux de la gastronomie et de l'alimentation, afin de promouvoir la gastronomie française et les arts culinaires. L'Etat a décidé de s'appuyer sur ces propositions et de lancer, début octobre 2021, un appel à projets « Année de la gastronomie » qui contribuera à soutenir l'ensemble de la filière, des producteurs aux restaurants.

Cette année de la gastronomie, qui s'étalera sur quatre saisons de décembre 2021 à décembre 2022, interviendra à un moment important puisque la France prendra la Présidence de l'Union européenne au 1^{er} janvier prochain. Quatre grandes thématiques déclineront la saisonnalité : l'hiver de la gastronomie engagée et responsable, le printemps de la gastronomie inclusive et bienveillante, l'été pour célébrer le partage et le vivre-ensemble et l'automne des producteurs.

L'année de la gastronomie a vocation à impliquer des acteurs complémentaires : les restaurateurs, chefs, personnels de cuisine et de salle, professionnels des métiers de bouche, les producteurs, éleveurs et représentants de la filière agricole, du tourisme, de l'éducation, de la culture, de la solidarité, de la formation et des collectivités territoriales.

Les événements et actions labellisés « Année de la gastronomie » mettront l'accent sur les actions les plus innovantes et susceptibles de rassembler un large public, de contribuer à la diffusion des savoir-faire locaux et artisanaux, au rayonnement de la culture gastronomique française et du patrimoine culinaire de notre pays. Parmi les dossiers labellisés « Année de la gastronomie », certains pourront recevoir une subvention au titre de la mise en œuvre du dispositif.

Dans le même temps, l'année de la gastronomie doit participer à la construction d'une offre touristique globale et transversale, en cohérence avec le plan de reconquête du tourisme, notamment dans le domaine de la restauration. Les événements et actions s'inscrivant dans le cadre de l'année de la gastronomie doivent par conséquent être aussi conçus comme des leviers de promotion touristique par la gastronomie, générateurs de retombées économiques pour les entreprises et les territoires.

2 - OBJET

a. Cet appel à projets prévoit une labellisation à 2 niveaux :

- **Niveau 1:** labellisation « *Année de la gastronomie* » assortie d'un financement forfaitaire de l'Etat pour les meilleurs projets ;
- **Niveau 2:** labellisation simple « *Année de la gastronomie* » sans soutien financier de l'Etat

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

b. Cet appel à projet intègre les objectifs suivants, qui seront pris en compte lors de la sélection des projets :

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

3 – ORGANISATION DE L'APPEL A PROJETS

Le phasage de l'appel à projets décline les saisons autour de grandes priorités définies dans la Charte de l'Année de la gastronomie et au sein desquelles les candidats doivent soumettre leur demande.

Ainsi :

L'hiver de la gastronomie engagée et responsable

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

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

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

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

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

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

→ Les projets devront être déposés avant le 21 novembre 2021 à 17 heures.

Le printemps de la gastronomie inclusive et bienveillante

Pour fêter les restaurants dans leur diversité, les thématiques retenues porteront sur l'ouverture aux autres, à tous les publics, l'inclusion et l'égalité : l'égalité entre les genres ; l'alimentation pour tous et sur tout le territoire ; la lutte contre la précarité alimentaire ; les projets associant les personnes en situation de handicap, éloignées du marché de l'emploi ou isolées.

En particulier, en matière de handicap, les démarches visant à accompagner et développer l'employabilité et la mise en lumière des bonnes pratiques, pour donner envie à d'autres employeurs de se lancer, seront privilégiées. En matière de lutte contre la précarité, seront favorisés les projets permettant de faciliter le bien-manger pour tous, au moment où la précarité alimentaire a progressé dans notre pays avec la crise sanitaire et les projets visant à encourager les partenariats entre entreprises, commerces et associations pour augmenter l'aide et les dons alimentaires.

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

→ **Les projets devront être déposés avant le 21 février 2022 à 17 heures.**

L'été pour célébrer le partage et le vivre ensemble

Encourager une gastronomie populaire, simple, joyeuse et faisant honneur aux territoires. Favoriser l'organisation d'événements de gastronomie de rue, la tenue de marchés de nuit avec de la nourriture à emporter et à consommer sur place. Un été tourné vers une gastronomie de et du partage et accessible le plus largement possible, qui accompagnera aussi la relance du secteur touristique en visant à renforcer l'attractivité des destinations sur tout le territoire. Dans ce cadre peuvent être déclinées les spécificités du terroir, des produits locaux et de saison, des produits frais, des circuits courts, du rayonnement et de l'attractivité des destinations touristiques, des savoir-faire et de l'artisanat locaux, des échanges multiculturels, du patrimoine, du repas gastronomique des Français et de l'offre touristique et / ou slow tourisme. Les événements s'inscrivant dans le cadre de la Fête de la musique ou du 14 juillet auront leur place afin de lancer des événements sur l'ensemble du territoire.

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

→ **Les projets devront être déposés avant le 21 mai 2022 à 17 heures.**

L'automne des producteurs

Les projets devront encourager une gastronomie « hors les murs » et valoriser des produits qualitatifs et les professionnels dont les pratiques sont exemplaires.

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

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

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

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

→ **Les projets devront être déposés avant le 21 août 2022 à 17 heures.**

4 - ELIGIBILITE DES PROJETS ET DES PORTEURS

1. Les projets éligibles

Leur objet doit entrer dans le champ de l'appel à projets (cf. §2). Chaque projet doit identifier la phase dans laquelle il s'inscrit, en respecter la thématique et s'exécuter pendant la période visée par la phase. Par ailleurs, quelles que soient leur forme et leur organisation (événement, colloque, séminaire, etc.), ils doivent donner lieu à une réalisation concrète et toucher largement le public, de manière non ciblée ou restrictive.

2. Les porteurs de projet éligibles

Sont éligibles dans le cadre du présent appel à projets, les projets qui ont reçu un engagement formalisé dans le cadre d'une lettre d'engagement de la part d'un nombre significatif d'acteurs (au minimum trois acteurs différents en cohérence avec les notions de « collectif » et de partenariat) et qui seront portés par une entité fédératrice, telle que (liste non limitative) :

- une organisation ou structure professionnelle ;
- une collectivité locale ;
- une entreprise commerciale ;
- un établissement public de coopération intercommunal ;
- un établissement public local d'enseignement (EPL) ;
- les établissements de formation professionnelle aux métiers de la gastronomie ou de l'alimentation ;
- un opérateur des compétences (OPCO) ;
- une association loi 1901¹ ;
- les établissements de soins et les CHU ;
- les établissements hébergeant des personnes âgées dépendantes ;
- un établissement d'enseignement ou de recherche ;
- une agence de développement économique ;
- les offices de tourisme, les agences de développement du tourisme ;
- le cas échéant, un groupe d'entreprises dans les conditions définies au point 4.

Il est précisé que les centres de formation des apprentis (CFA) ne peuvent être porteurs mais peuvent être partenaires des projets.

**Chaque porteur pourra présenter au maximum un seul projet par saison, soit quatre projets au total au maximum au cours de l'année de la gastronomie.
Un même projet ou un même porteur ne peut bénéficier au maximum que d'un financement au cours de l'année.**

5 - CRITERES DE SELECTION DES PROJETS

Outre les conditions d'éligibilité énoncées ci-dessus, les projets seront appréciés en fonction des critères suivants :

- Le caractère collectif de l'action, apprécié notamment en fonction de la nature des porteurs et de l'impact attendu du projet (impact direct pour les participants) ;
- Le nombre de participants, de clients ou de bénéficiaires du projet ;
- La diversité des produits du terroir mis en valeur dans le cadre de l'événement ;

¹ Par exemple, restaurants collectifs constitués sous forme associative.

- Les retombées économiques directes et concrètes (notamment en matière de création de valeur, de préservation d'activité et d'emplois);
- Eventuellement, les retombées économiques indirectes en cas d'effet d'entraînement ;
- Le niveau d'implication, notamment au plan financier, des participants au projet ;
- La qualité du partenariat (maîtrise globale des compétences techniques, capacité financière, complémentarité des partenaires : producteurs, institutionnels du tourisme, entreprises privées) et l'existence de partenariats publics/privés à la fois sur les aspects techniques, de parrainage, d'organisation et de financement ;
- La viabilité et le réalisme technique, économique et financier du projet et l'existence d'un plan de financement crédible et équilibré des projets ;
- L'implication organisationnelle et financière des collectivités locales dans le projet ;
- Le caractère innovant des projets et des événements ;
- Le rayonnement territorial du projet/ de l'événement : seront privilégiés les événements qui donnent aux restaurateurs français et aux métiers de bouche l'occasion d'aller à la rencontre des Français pour partager les valeurs de la gastronomie ;
- L'adhésion aux valeurs de la gastronomie française : la priorité sera donnée aux événements qui sont cohérents avec les priorités stratégiques déclinés dans les axes thématiques et qui sont susceptibles d'avoir un impact écologique, économique et sociétal positif
- Le plan de communication du porteur autour de son projet.

En outre, pour être éligibles, les projets devront répondre à des contraintes formelles de présentation (annexe technique descriptive du projet et annexe financière ou formulaire Cerfa pour les associations).

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

Territoires

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

Formation & éducation

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

Restaurants & Relance

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

Inclusion

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

Modernisation & numérisation

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

Rayonnement & attractivité

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

Transition écologique

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

6 - FORME DES AIDES ATTRIBUEES ET DEPENSES ELIGIBLES

Pour chaque dossier transmis par le réseau des CCI, le projet instruit peut relever d'une des catégories suivantes en fonction des critères de sélection mentionnés au § 5 et selon le montant de l'assiette éligible du projet :

- dossier non éligible ;
- dossier bénéficiant d'une labellisation simple « année de la gastronomie » sans financement ;
- dossier labellisé « année de la gastronomie » et bénéficiant d'un montant de subvention de 20 K€ ;
- dossier labellisé « année de la gastronomie » et bénéficiant d'un montant de subvention de 50 K€).

1. Dépenses éligibles, aides susceptibles d'être apportées

Pour les actions donnant lieu à financement, les dépenses éligibles sont :

- les dépenses de personnel liées à la mise en œuvre du projet ;
- les dépenses de sous-traitance : le coût de ces prestations sera inférieur ou égal à 30% du coût global des dépenses du projet ;
- les dépenses afférentes aux services de conseil fournis par des conseillers extérieurs;
- les dépenses d'équipement et d'achat de petit matériel imputables au projet ;
- les consommables et fournitures ;
- les redevances de crédit-bail mobilier ;
- les dépenses de locations mobilières ;
- les dotations aux amortissements sur les immobilisations corporelles et incorporelles acquises en lien avec le projet ;
- les frais de déplacement et de mission ;
- les frais généraux (ils seront forfaitairement limités à un maximum de 30% du montant des dépenses de personnel).

Les dépenses prises en compte au titre de l'aide seront mentionnées dans l'annexe financière et liées à l'exécution du projet tel qu'il est défini dans le dossier technique. Le porteur de projets bénéficiaire d'une subvention s'engagera à tenir une comptabilité dans laquelle figureront tous les éléments nécessaires à l'évaluation précise des dépenses effectuées conformément à l'assiette de l'aide (factures externes ou documents analytiques internes).

Vérifications et modalités de contrôles :

Pour toutes les demandes (dossiers déposés en ligne), le réseau des CCI vérifiera la complétude du dossier, l'éligibilité du projet au regard des critères de l'AAP, l'équilibre du budget. Ces contrôles pourront être sous-traités par le réseau des CCI. Les CCI n'exerceront un contrôle de l'éligibilité des dépenses inscrites à l'annexe financière que pour les seuls projets présélectionnés et qui auront vocation à être transmis au comité de sélection après évaluation de l'ensemble des autres critères.

2. Modalités de financement

Pour les actions donnant lieu à financement, les aides prendront la forme d'une subvention forfaitaire qui devra être inférieure ou égale à **25% du montant des dépenses éligibles**. Le financement est basé sur deux niveaux de forfait :

- Montant de droit commun (projet dont le montant total des dépenses éligibles sera nécessairement supérieur à 80 K€) : **20 K€** ;
- Montant majoré pour un nombre réduit de projets (projet dont le montant total des dépenses éligibles sera nécessairement supérieur à 200 K€) : **50 K€**.

Le paiement des sommes dues par l'Etat s'effectue par l'intermédiaire du réseau des CCI en une seule fois pour les subventions de 20 K€ et en deux fois pour les subventions de 50 K€, dans ce dernier cas sous la forme :

- d'une avance à notification d'un montant de 50% de la subvention;
- d'un solde qui représente 50% de la subvention.

Si les dépenses sont inférieures aux dépenses initialement prévues, le montant est le cas échéant réduit pour ne pas dépasser les 25% du montant des dépenses éligibles.

La demande de versement du solde sera accompagnée :

- d'un rapport attestant de l'état d'avancement par rapport aux livrables, signé du titulaire ;
- d'un état des dépenses effectuées depuis la date de début des travaux, signé du titulaire. Les dépenses doivent être ventilées selon les postes comptables (au sens du plan comptable général) figurant dans l'annexe financière et certifiées exactes par le commissaire aux comptes, agent comptable ou équivalent.

7 – PROCESSUS DE SELECTION ET CALENDRIER

1. Processus de candidature

La diffusion de l'information sur cet appel à projets, qui sera mis en ligne sur le site internet du Gouvernement, sera assurée via les organismes consulaires (réseau de CCI France, chambres d'agriculture et réseau de CMA France), les organisations professionnelles, les porteurs de projets potentiels (écoles, fédérations professionnelles, offices de tourisme de France, Atout France, réseau diplomatique et organismes divers).

Le dépôt des dossiers est obligatoirement effectué via l'url suivante : www.cci.fr/annee-de-la-gastronomie.fr

Un accusé de réception sera adressé aux déposants par CCI France.

Les partenaires sont invités à présenter les éléments suivants dans leur dossier de candidature qui devra être déposé selon les éléments de calendrier mentionnés en page 1 et dans le § 3 :

- 1) un document technique, décrivant le projet sous forme de mémoire (maximum 2 ½ pages), selon le modèle joint, et précisant notamment :
 - la présentation du projet d'événement, détaillant le contenu des activités envisagées, précisant le cas échéant les responsabilités de chaque partenaire,
 - le déroulement et le phasage de ces activités ;
 - l'évaluation du budget (le cas échéant par partenaire et consolidé, accompagné du calendrier de réalisation) ;
 - la démonstration du caractère incitatif de l'aide publique ;
 - les financements acquis et recherchés ;
 - les résultats escomptés en termes de valeur ajoutée, de rayonnement et d'emploi ;
 - des indicateurs de performance qui seront examinés à la fin du projet
 - le plan de communication.
- 2) une fiche financière consolidée pour le projet et le cas échéant des fiches financières par partenaire, détaillant les coûts prévisionnels supportés, selon le modèle en annexe ;
- 3) des fiches présentant le porteur et le cas échéant les partenaires.

Tout dossier qui ne sera pas complet à la date de réception du dossier ne pourra faire l'objet d'une instruction.

2. Processus de sélection

Sélection :

Le réseau des CCI assure l'instruction au fil de l'eau à partir de la date de clôture des candidatures, la pré-sélection des dossiers, et parmi ceux-ci, la transmission des meilleurs projets au comité de sélection de l'appel à projets.

Pour les dossiers présentant une dimension agricole ou artisanale, un comité d'évaluation sera le cas échéant constitué à l'échelle régionale avec un membre de la chambre des métiers et d'artisanat (CMA) et un membre de la chambre d'agriculture.

Les projets retenus peuvent faire l'objet :

- d'une décision simple de labellisation « année de la gastronomie » notifiée au porteur par CCI en associant le comité de sélection ;
- d'une décision de labellisation « année de la gastronomie » assortie d'une décision individuelle d'octroi de la subvention pour les subventions d'un montant de 20 K€ ;
- d'une décision de labellisation « année de la gastronomie » assortie d'une convention signée entre CCI France d'une part, et le porteur du projet et les partenaires d'autre part, pour les subventions d'un montant de 50 K€. Cette convention portera notamment sur les modalités de déploiement du projet. Elle doit retracer les rôles respectifs de chaque partenaire dans la réalisation du projet, fixer les relations financières et déterminer le chef de file qui sera responsable de la subvention.

Obtention du label « Année de la gastronomie » :

Le réseau des CCI arrête la liste des projets éligibles au label « Année de la gastronomie » sur la base des critères définis par le présent règlement, et la transmet pour avis au comité de sélection.

La Direction générale des entreprises décide au nom de l'Etat l'attribution du label sur la base des avis précédents.

Obtention de la subvention complémentaire au label (pour un nombre limité de projets) :

Parmi les meilleurs projets, le comité de sélection propose à la Direction générale des entreprises l'octroi ou le refus de subvention visée à l'article 6-2 du présent règlement.

Les projets pour lesquels la labellisation s'accompagnera d'un financement seront financés par le réseau des CCI, sur crédits budgétaires de l'Etat dont la gestion sera confiée à CCI France.

Notification de la décision au porteur de projet :

Le réseau des CCI notifie par écrit la décision au porteur de projet, qu'ils bénéficient ou non du label ou d'une subvention, le cas échéant, en lien avec le comité de sélection. Les porteurs et partenaires pourront le cas échéant être invités à déposer des pièces complémentaires et différents justificatifs de nature administrative.

Annexe technique « année de la gastronomie »
(2 pages et demie au maximum)

Dénomination ou raison sociale du porteur :

Liste des partenaires du projet :

Nom et Acronyme du projet :

La demande porte sur² :

- le label « Année de la gastronomie » seulement
- le label « Année de la gastronomie » et une subvention de 20 K€
- le label « Année de la gastronomie » et une subvention de 50 K€

1. Présentation du / des porteurs (1/2 page)

- Présentation générale synthétique du porteur
- Capacité organisationnelle du ou des porteurs
- Capacité financière du ou des porteurs

2. Description générale du projet envisagé (1 page au maximum)

- Présentation synthétique générale du projet
- Présentation détaillée du contenu de l'événement et des activités envisagées
- Périmètre géographique de l'événement
- Les publics ciblés par l'événement
- Responsabilités de chaque partenaire
- Déroulement, calendrier et phasage du projet
- Plan de communication

3. Budget prévisionnel du projet et caractère incitatif de l'aide publique (1/2 page)

- Budget prévisionnel
- Evaluation du budget (par partenaire et consolidé, accompagné du calendrier de réalisation)
- Caractère incitatif de l'aide publique : justification de la nécessité de l'aide publique pour permettre la réalisation du projet
- Etat des financements acquis et recherchés.

4. Impacts du projet (1/2 page)

- Impacts économiques
- Résultats escomptés en termes de valeur ajoutée et de rayonnement
- Bénéfices environnementaux
- Retombées sociales et sociétales (emploi, formation, éducation, transmission, caractère inclusif du projet)
- Impacts sur la filière gastronomique (valorisation des métiers)
- Impacts en termes d'innovation

² Cocher la bonne mention

Liste des pièces à fournir

Les porteurs de projet qui souhaitent bénéficier d'une subvention doivent adresser au réseau des CCI une première demande de subvention. Pour cela, le porteur de projet remplit en ligne un formulaire saisissable mis à disposition sur le site internet de CCI France.

Liste des pièces à joindre :

- L'annexe technique remplie (modèle ci-joint) ;
- L'annexe financière (modèle ci-joint) ou le formulaire Cerfa de demande d'aide pour les associations ;
- Une déclaration sur l'honneur du porteur attestant que son organisme remplit les conditions prévues par le présent règlement de l'appel à projets et l'exactitude des informations déclarées ;
- Une attestation de régularité fiscale et sociale délivrée en ligne par les organismes et administrations compétentes (Urssaf et impôts), datant de moins d'un mois à la date de dépôt de la demande (pour les entreprises et associations uniquement) ;
- Les déclarations administratives ci-jointes, dont l'attestation des aides « *de minimis* » obtenues au cours des trois derniers exercices fiscaux (modèle ci-joint) ;
- Une copie de la carte nationale d'identité, du passeport ou du titre de séjour en cours de validité du représentant légal du demandeur ;
- Un K-BIS à jour (pour les entreprises uniquement) ;
- En cas d'empêchement du représentant légal à signer sa demande de subvention, celui-ci doit fournir un justificatif de délégation de signature attestant de la qualité de la personne à représenter l'organisme et à signer la demande ;
- Les lettres d'engagement des partenaires au projet.