



## LA SAISON 3 DE L'ANNEE DE LA GASTRONOMIE EST MAINTENANT OUVERTE !

CANDIDATURES ÉTÉ JUSQU'AU 27 MAI 2022

C'est à l'occasion du Salon international de la restauration en 2021 que le Président de la République a lancé « l'Année de la Gastronomie » afin de soutenir l'ensemble de la filière des producteurs aux restaurateurs et de faire rayonner le savoir-faire culinaire Français.

La gestion opérationnelle de cet appel à projets a été confiée à CCI France et à son réseau implanté sur tout le territoire.

En Hauts-de-France, la CCI invite les entreprises, les collectivités, en passant par les organisations professionnelles ou encore les établissements publics de la région à envoyer leurs projets pour la 3<sup>e</sup> saison été de l'année de la Gastronomie.

A la clé, la récompense d'un label simple ou assorti d'un financement forfaitaire de 10 000 à 50 000 € pour les meilleurs projets !

### SAISON #3 : L'ETE POUR CELEBRER LE PARTAGE ET LE VIVRE ENSEMBLE

Quatre grandes thématiques ont été retenues, qui se déclinent en saisons. Après l'hiver de la gastronomie engagée et responsable, puis le printemps de la gastronomie inclusive et bienveillante, la saison été a comme but de 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.



## DATE CLÉS POUR L'APPEL A PROJETS SAISON #3

19 avril 2022 - Début de dépôt des dossiers

27 mai 2022 à 20h00 - Date de clôture des candidatures pour la saison 3

A partir du 16 juin - Analyse des dossiers par les CCI et le comité de sélection  
présidé par Guillaume Gomez

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

### COMMENT DEPOSER UN DOSSIER ?

Les porteurs de projet peuvent contacter leur CCI locale pour un accompagnement au montage du dossier avant de déposer leur demande en ligne : <https://hautsdefrance.cci.fr/actualites/annee-gastronomie/>

La sélection s'effectue à trois niveaux. Les projets sont d'abord analysés au plus près des territoires et des porteurs de projets par les Chambres de commerce et d'industrie (CCI) du territoire, partenaire de « l'Année de la Gastronomie ».

Les porteurs de projet peuvent solliciter une labellisation simple « Année de la Gastronomie », ou une labellisation « Année de la Gastronomie » agrémentée d'une subvention forfaitaire de 10 000, 20 000 ou 50 000 euros pour enveloppe globale de 5 millions d'euros.

### POUR EN SAVOIR PLUS SUR L'ANNEE DE LA GASTRONOMIE :

Informations complètes sur l'Année de la Gastronomie :

<https://hautsdefrance.cci.fr/actualites/annee-gastronomie/>

<https://www.cci.fr/annee-de-la-gastronomie>

<https://www.gouvernement.fr/actualite/l-annee-de-la-gastronomie-francaise>

Pour déposer un dossier :

<https://www.cci.fr/annee-de-la-gastronomie/constituer-candidature>

Année de la gastronomie

Saison 3  
L'été pour célébrer le partage  
et le vivre ensemble

[cci.fr/gastronomie](https://cci.fr/gastronomie)

ANNÉE DE LA GASTRONOMIE

FRANCE RELANCI

LIBERTÉ  
ÉGALITÉ  
FRATERNITÉ

GOVERNEMENT

CHAMBRE DE COMMERCE  
ET D'INDUSTRIE

## Retour sur les 2 premières saisons de l'Année de la Gastronomie en région Hauts-de-France

### DECouvrez LES 4 LAUREATS DE LA REGION HAUTS-DE-FRANCE POUR LA SAISON #2 PRINTEMPS DE LA GASTRONOMIE INCLUSIVE ET BIENVEILLANTE

#### En route vers nos brigades solidaires (Hazebrouck, Nord – du 25 avril au 20 mai 2022)

Nos Brigades Solidaires est un label d'excellence qui vise à la reconstruction sociale grâce à l'accessibilité des métiers de la restauration et de l'hôtellerie. Ce projet propose un parcours découverte des métiers de la restauration, suivi de l'ouverture d'un restaurant éphémère et solidaire. Il permet à des personnes éloignées de l'emploi de découvrir des métiers qui recrutent, à donner accès à des personnes en précarité à une alimentation saine et équilibrée et à faire découvrir aux élèves des écoles primaires le monde de la restauration, les produits, les métiers et le bien manger.

**Contact : S. Delrue - A l'école des chefs - 06 69 44 30 30 - [sdelrue@alecoledeschefs.com](mailto:sdelrue@alecoledeschefs.com)**

#### Fill Light (Lille, Nord - du 30 avril au 2 mai 2022)

Gumami, studio de création de vidéos culinaires, a pour vocation de promouvoir la gastronomie sous toutes ses formes et de valoriser la diversité d'acteurs qui y prennent part. Gumami a valorisé ces acteurs lors d'un événement phare de la gastronomie des Hauts-de-France : Omnivore Nord au Palais des Congrès du Touquet. Les professionnels de la restauration et le grand public ont pu découvrir les chefs, producteurs, éleveurs, brasseurs parmi les plus significatifs de la région pour 3 jours d'échanges et de rencontres. Animé par des valeurs de partage, de transmission et d'ouverture, ce show culinaire a été rediffusé en direct et accessible à tous.

#### Les tablées de l'inclusion professionnelle en Retz-en-Valois (Coyolles, Aisne – 14 juin 2022)

En liant la gastronomie avec la thématique de l'inclusion professionnelle des personnes en situation de handicap, ce projet vise à organiser des tablées inclusives avec l'organisation d'un déjeuner où seront conviés des chefs d'entreprises. Le repas sera préparé sous la forme d'un atelier cuisine, à destination des travailleurs handicapés et des apprentis du CFPR de Vaumoise, dirigé par des professionnels de la restauration. Le but est de montrer les compétences des travailleurs handicapés et leur capacité à s'insérer dans des équipes en cuisine. L'atelier et le repas seront filmés et le vidéo sera diffusé sur les réseaux sociaux afin de promouvoir l'initiative.

**Contact : Johann MADIOU - Directeur Pôle Vie Professionnelle, APEI 2 Vallées – 06 80 02 69 63 – 03 23 96 61 07 - [johann.madiou@apei2vallees.eu](mailto:johann.madiou@apei2vallees.eu)**

#### Solidarité en cuisine (Richebourg et Locon, Pas-de-Calais – avril à septembre 2022)

La MARPAL@B souhaite impulser un projet social solidaire en associant les résidents et salariés de la MARPA de Locon. L'objectif est de partager un moment agréable autour de la restauration en MARPA, de créer des interactions entre les mondes de l'agriculture, de la gastronomie et de la gérontologie, au service du bien-vieillir. La valorisation des productions locales et la transmission du savoir-faire d'un restaurateur de renom aux personnels de MARPA, contribueront au bien manger et au bien vieillir des 48 résidents des MARPA de Richebourg et de Locon. L'idée est aussi d'apprendre au personnel des MARPA à cuisiner des recettes gourmandes et adaptées aux personnes âgées préparées à base de produits locaux.

## RETOUR SUR LES 3 LAUREATS DE LA REGION HAUTS-DE-FRANCE POUR LA SAISON #1 HIVER DE LA GASTRONOMIE ENGAGEE ET RESPONSABLE

### Collectif Sublimeurs, engagé pour le bien manger

(Métropole Lilloise et Hauts-de-France, Somme/Oise Pas de Calais – janvier à mars 2022)

Cette agence de conseil et de communication culinaire organise des événements et des actions de communication pour valoriser la gastronomie des Hauts-de-France et ses acteurs engagés : des balades gourmandes l'été avec la métropole lilloise, le déjeuner sur les pavés pour l'association Les clowns de l'espoir à l'automne, le salon Made In Hauts-de-France en hiver, des dîners à quatre mains au printemps.

Contact : **Alaude Lefebvre - Fondatrice & dirigeante, Les Sublimeurs - 06 67 68 18 07**

### HippolEat® (Lille – Janvier à mars 2022)

HippolEat® est une start-up lilloise qui contribue à soutenir l'ensemble de la filière, des producteurs aux restaurants, à travers notamment une campagne de valorisation et de sensibilisation autour de la gastronomie engagée et responsable, répondant notamment aux objectifs de valorisation des métiers de bouche et de leur rôle dans le développement d'une gastronomie durable et responsable. Ce projet a pour mission de promouvoir la gastronomie française et les entrepreneurs du goût.

### Concours ARCOROC (Le Touquet-Paris-Plage, Pas-de-Calais - 8 avril 2022)

Le challenge Arcoroc est une initiative portée par le lycée hôtelier du Touquet en collaboration avec le Campus des métiers et des qualifications Tourisme et innovation, et l'entreprise Arc France. Ce concours a pour objectif principal de tracer un trait d'union entre l'entreprise et son territoire dans une perspective d'avenir. Les étudiants devaient créer un cocktail long drink à partir d'ingrédients issus de la production locale des Hauts-de-France et valoriser le savoir-faire de la région.

---

#### **A propos de la CCI Hauts-de-France :**

*La CCI Hauts-de-France, représente les intérêts économiques de 170 000 entreprises et de près de 1,5 million de salariés.*

*Établissement public à caractère administratif placé sous la tutelle de l'État, la CCI Hauts-de-France soutient les entreprises de la région face aux défis économiques qui leur font face.*

*Son leitmotiv : être utile aux entreprises, aux territoires, aux partenaires pour toujours contribuer à faire grandir les Hauts-de-France dans le respect des hommes et de l'environnement.*

**[hautsdefrance.cci.fr/](https://hautsdefrance.cci.fr/) Adresse : CCI Hauts-de-France – 299 boulevard de Leeds à Lille**

**Responsable des relations presse**

**CCI Hauts-de-France**

**Julie VANSON**

06 63 11 70 22

[j.vanson@hautsdefrance.cci.fr](mailto:j.vanson@hautsdefrance.cci.fr)

