

**EXTRAIT DU REGISTRE DES DELIBERATIONS
DE LA COMMISSION PERMANENTE**

Commission permanente du 10 juillet 2023

Délibération n° CP-2023-2479

Commission pour avis : éducation, culture, patrimoine et sport

Commission(s) consultée(s) pour information :

Commune(s) :

Objet : Attribution de subventions dans le cadre de l'appel à projets - Participation à l'animation de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon - Année 2023

Service : Délégation Développement responsable - Direction Valorisation territoriale et relations internationales

Rapporteur : Monsieur Cédric Van Styvendael

Président : Monsieur Bruno Bernard

Nombre de conseillers en exercice au jour de la séance : 65

Date de convocation de la Commission permanente : vendredi 23 juin 2023

Secrétaire élu(e) : Monsieur Jérôme Bub

Présents : M. Athanaze, M. Badouard, M. Bagnon, Mme Baume, M. Ben Itah, Mme Benahmed, M. Benzeghiba, M. Bernard, M. Blanchard, Mme Boffet, Mme Brossaud, Mme Brunel Vieira, M. Bub, M. Buffet, Mme Chadier, M. Charmot, M. Cochet, Mme Collin, Mme Corsale, Mme Crespy, Mme Croizier, M. Da Passano, M. Debû, Mme Dehan, Mme Duvivier Dromain, Mme Fréty, Mme Frier, M. Gascon, Mme Geoffroy, M. Geourjon, M. Grivel, Mme Groperrin, M. Groult, M. Guelpa-Bonaro, Mme Hémain, Mme Khelifi, M. Kimelfeld, M. Kohlhaas, M. Lassagne, M. Longueval, M. Marion, Mme Moreira, Mme Nachury, Mme Panassier, M. Payre, Mme Petiot, Mme Picard, Mme Picot, Mme Pouzergue, M. Quiniou, M. Ray, Mme Runel, Mme Sarselli, M. Seguin, Mme Vacher, M. Van Styvendael, Mme Vessiller, M. Vincendet, M. Vincent.

Absents excusés : M. Artigny (pouvoir à Mme Moreira), Mme Asti-Lapperrière (pouvoir à M. Grivel), M. Camus (pouvoir à Mme Groperrin), Mme Fournillon (pouvoir à M. Vincent), M. Pelaez (pouvoir à M. Geourjon), Mme Sibeud (pouvoir à Mme Frier).

Commission permanente du 10 juillet 2023**Délibération n° CP-2023-2479**

Commission pour avis : éducation, culture, patrimoine et sport

Commission(s) consultée(s) pour information :

Commune(s) :

Objet : Attribution de subventions dans le cadre de l'appel à projets - Participation à l'animation de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon - Année 2023

Service : Délégation Développement responsable - Direction Valorisation territoriale et relations internationales

La Commission permanente,

Vu le rapport du 21 juin 2023, exposant ce qui suit :

Le Conseil de la Métropole de Lyon, par délibération n° 2020-0125 du 27 juillet 2020, a délégué une partie de ses attributions à la Commission permanente, à l'exception de celles visées aux articles L 3631-6, L 3312-1 à L 3312-3 et L 1612-12 à L 1612-15 et L 3633-2 du code général des collectivités territoriales (CGCT).

I - Contexte

La Cité internationale de la gastronomie de Lyon est un lieu hybride, géré par la Métropole de Lyon, qui accueille en son sein :

- un lieu d'exposition et d'éducation au goût, accessible à tous les publics et à hauteur d'enfants,
- un espace fédérateur, ouvert à la participation de tous les professionnels des filières de la gastronomie, de la restauration, de l'agriculture, de l'alimentation et de la santé,
- un espace ouvert à l'expérimentation et à la formation, au service d'une alimentation durable et accessible pour tous.

Actuellement, la Métropole accueille dans ce lieu différents types de manifestations, destinées, chacune, à expérimenter une ou plusieurs dimensions de ce projet. Il s'agit également de valider la capacité technique et organisationnelle du site à accueillir le grand public et des professionnels, lors d'événements de différentes factures et sur des cibles de toutes typologies.

La Métropole expérimente ainsi différents usages de ce site, ce qui est, notamment, permis par une ouverture quasi quotidienne depuis le dernier trimestre 2022 et qui génère une nouvelle dynamique sur ce site (accueil successif d'événements comme Quais du Polar, Bande de gourmands ou la Compagnie Second Souffle par exemple).

Dans le cadre de sa stratégie alimentaire, la Métropole souhaite spécifiquement que la Cité internationale de la gastronomie de Lyon soit un lieu d'éducation au goût, ouvert à tous, où des associations qui s'inscrivent dans le même objectif puissent proposer des animations collectives au grand public.

C'est dans cet objectif qu'elle a lancé un appel à projets destiné à identifier des initiatives susceptibles de concourir à l'animation de ce site sur cette dimension particulière.

II - Les objectifs et modalités de l'appel à projets pour l'animation de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon

L'appel à projets Participation à l'animation de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon est le fruit de la concertation conduite au sein du Comité Rabelais au cours de l'année 2022.

L'objectif est de pouvoir proposer sur le site un programme varié d'animations, complémentaires à l'exposition Banquet, qui s'y tient jusqu'en décembre 2023.

L'appel à projets a pour objectif de faire émerger des propositions dans les champs thématiques que la Cité internationale de la gastronomie de Lyon adresse, à savoir :

- la nutrition, la santé et la recherche dans ces domaines,
- la résilience des territoires,
- la gastronomie (producteurs, métiers de bouche, chefs),
- la justice alimentaire.

La nature des projets attendus est volontairement large et il peut s'agir d'expositions temporaires, de cycles de conférences ou colloques, d'ateliers de cuisine ou d'évènements plus ponctuels comme un festival.

Les conditions d'éligibilité concernent :

- les porteurs de projets, qui doivent être des structures à but non lucratif, mais disposant des ressources humaines, matérielles et financières suffisantes pour soutenir leur projet,
- les projets présentés, qui doivent concourir à valoriser au moins l'une des thématiques identifiées,
- les projets proposés, qui doivent obligatoirement être accessibles gratuitement au public.

La Métropole est susceptible d'accompagner financièrement l'organisation et l'accueil du projet, dans la limite d'un plafond de 20 000 € en subvention de fonctionnement numéraire, ne représentant pas plus de 80 % du budget total du projet présenté, et complétée d'une mise à disposition gratuite des lieux.

L'appel à projets a été publié en janvier 2023 par la Métropole, qui a recueilli 24 candidatures, représentant un budget total de 538 651 € et une participation financière attendue de la Métropole de 268 182,60 €.

La Métropole a sollicité l'avis des membres du Comité Rabelais pour analyser collectivement ces propositions. L'analyse a porté sur la cohérence du projet présenté avec l'une ou plusieurs des thématiques portées par la Cité internationale de la gastronomie de Lyon, les éléments budgétaires communiqués par le porteur de projets, rapportés à la faisabilité technique du projet sur le site d'accueil.

Il est proposé à la Commission permanente de retenir 15 projets proposés par 14 structures différentes : 8 projets bénéficieront d'une subvention de fonctionnement et d'une mise à disposition gratuite des espaces ; 7 projets de la seule mise à disposition des espaces de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon.

Il s'agit de 3 expositions, 8 évènements, 5 projets d'animations et 6 projets d'ateliers de cuisine, pouvant drainer jusqu'à 10 000 visiteurs supplémentaires à la Cité internationale de la gastronomie de Lyon.

Le financement proposé par la Métropole en soutien à ces projets s'élève à 94 040 € en subventions de fonctionnement et à 164 jours de mise à disposition gratuite des espaces de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon, valorisés à un montant de 57 975 €. La mise à disposition des espaces fera l'objet de la signature d'une convention d'occupation temporaire avec chaque porteur de projet.

III - Les projets retenus et le financement associé

1° - Projet Folle farine - La Fédération des entreprises de boulangerie

La Fédération des entreprises de boulangerie a pour vocation de représenter et défendre les métiers de la boulangerie et de la pâtisserie.

À cet égard, l'association propose au grand public une programmation appelée Folle farine, autour de la thématique du blé, qui sera composée d'un cycle de conférences adapté aux jeudis de la Cité dans la salle gastronomie.

De la semence au pain, le projet Folle farine propose une approche à la fois historique, scientifique, culturelle, écologique et sociale de l'alimentation. Ce projet répond aux différents axes et objectifs de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon : nutrition, santé, recherche ; résilience des territoires, gastronomie et justice alimentaire.

En partenariat avec l'Interprofession des céréales françaises, Robins des Champs et le Centre de recherches de botanique appliquée, le porteur de projet souhaite investir la salle gastronomie dès octobre 2023.

Le budget prévisionnel de fonctionnement du projet Folle farine sur l'année 2023 est le suivant :

Charges	Montant (en €)	Produits	Montant (en €)
ingénierie projet	6 780	Métropole	8 000
organisation des conférences	15 180	fonds propres	13 960
mise à disposition des espaces de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon	600	mise à disposition des espaces de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon	600
Total	22 560		22 560

Il est proposé à la Commission permanente d'attribuer une subvention de fonctionnement d'un montant de 8 000 € au profit de l'association Fédération des entreprises de boulangerie, pour son projet de cycle de conférences Folle farine à la Cité internationale de la gastronomie de Lyon en 2023, ainsi qu'une subvention en nature de 600 € correspondant à la mise à disposition de la salle gastronomie pour 4 demi-journées.

2° - Projet Nourrir le monde, se nourrir du monde - La Maison des solidarités locales et internationales

L'association la Maison des solidarités locales et internationales a pour objet de sensibiliser le grand public aux questions de solidarité internationale et de citoyenneté mondiale.

À cet égard, et dans le cadre de la programmation annuelle du Festival des solidarités, l'association propose au grand public la programmation Nourrir le monde, se nourrir du monde, qui sera orientée autour de 3 axes :

- se nourrir autour du monde : les habitudes alimentaires au croisement des cultures,
- nourrir tout le monde : un défi planétaire,
- alimentation et santé : pour le droit à une alimentation saine pour tous.

Avec l'aide de ses nombreux partenaires (Action contre la Faim, Centre catholique contre la faim et pour le développement, Forum des jeunes pour l'emploi et la paix, Lyon Haïti partenariats, Biologie sans frontières, Healing Venezuela, Action solidarité développement sanitaire et social d'Idergane, Partage Lyon Rhône, Groupement des éducateurs sans frontière, Honduras par Coeur, Apiflordev, Artisans du monde), l'association propose de faire découvrir au grand public, dès le 23 novembre 2023, et pendant un mois, l'exposition du photographe Peter Menzel À table ! Ce que mange le monde, complétée d'une série d'animations (rencontres, ciné-débat, jeux, etc.) organisées pendant une semaine.

Le budget prévisionnel du projet Nourrir le monde, se nourrir du monde - le Festival des solidarités s'invite à la Cité internationale de la gastronomie de Lyon sur l'année 2023 est le suivant :

Charges	Montant (en €)	Produits	Montant (en €)
coordination - charges de personnel	21 500	Métropole - appel à projets Cité internationale de la gastronomie de Lyon	15 000
		- relations internationales pour le Festival des solidarités	10 000
achats et prestations de services	9 000	appel à projet Initiatives pour la solidarité internationale	4 000

Charges	Montant (en €)	Produits	Montant (en €)
autres services extérieurs (publicité, déplacement et réceptions)	1 000	état (poste fonds de coopération de la jeunesse et de l'éducation populaire (FONJEP) - éducation à la citoyenneté et à la solidarité internationale)	3 000
fonctionnement et services extérieurs (charges, assurances, etc.)	2 500	fonds propres	2 000
mise à disposition des espaces de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon	15 750	mise à disposition des espaces de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon	15 750
contributions volontaires en nature (bénévolat)	3 920	contributions volontaires en nature (bénévolat)	3 920
Total	53 670	Total	53 670

Il est proposé à la Commission permanente d'attribuer une subvention de fonctionnement d'un montant de 15 000 € au profit de l'association Maison des solidarités locales et internationales, pour son projet d'exposition Nourrir le monde, se nourrir du Monde - le Festival des solidarités s'invite à la Cité internationale de la gastronomie de Lyon en 2023, ainsi qu'une subvention en nature de 15 750 € correspondant à la mise à disposition gratuite de la salle polyvalente durant 30 jours.

3° - Projet Itinéraires solidaires - Association Weavers

L'association Weavers a pour objet de former et de faciliter le recrutement des personnes exilées.

Pour valoriser les valeurs qu'elle souhaite véhiculer au grand public, l'association propose un festival dédié aux thématiques de l'hospitalité, de la rencontre et de l'inclusion, en faisant le lien entre des personnes accueillies et des personnes accueillantes.

En partenariat avec le refuge chaleur optimisme le Récho, Public Factory et l'École normale supérieure de Lyon, l'association propose d'investir l'ensemble du niveau 3 de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon ainsi que l'espace Miam Miam durant un week-end de décembre 2023, en proposant différents ateliers cuisine et une exposition.

Le budget prévisionnel de fonctionnement du projet Itinéraires solidaires sur l'année 2023 est le suivant :

Charges	Montant (en €)	Produits	Montant (en €)
achats	19 890	Métropole	16 960
services extérieurs	2 971	fondations	33 116
autres services	11 745	fonds propres	3 040
impôts et taxes	3 210	mise à disposition des espaces de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon	3 675
charges de personnel	11 334		
autres charges de la gestion courante	3 775		
dotations amortissements	191		

Charges	Montant (en €)	Produits	Montant (en €)
mise à disposition des espaces de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon	3 675		
Total	56 791	Total	56 791

Il est proposé à la Commission permanente d'attribuer une subvention de fonctionnement d'un montant de 16 960 € au profit de l'association Weavers pour le projet Itinéraires solidaires à la Cité internationale de la gastronomie de Lyon en 2023, ainsi qu'une subvention en nature de 3 675 € correspondant à la mise à disposition gratuite de l'espace Miam Miam, de la salle polyvalente, de la salle gastronomie et de la cuisine durant 2 jours.

4° - **Projet Festin, le festival des cultures alimentaires - Association Bellebouffe**

L'association Bellebouffe a pour objet de favoriser l'accès et l'engagement du public à une alimentation qualitative, durable et solidaire par le biais de l'animation et la transmission de connaissances.

À cet égard, l'association proposera au grand public, collégiens et étudiants de participer au festival des cultures alimentaires Festin, organisé autour de la thématique de la justice alimentaire, avec plusieurs animations, expositions et ateliers de cuisine au dernier niveau de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon.

À partir d'un temps de solidarité, de débat et de partage, l'objectif du festival est de valoriser des savoir-faire culinaires de publics vivant des situations d'exclusion sociale et de précarité.

En partenariat avec Singa Lyon, le réseau Marguerite, Récup & Gamelle, la Cloche, la Chaire partenariale TrALIM, les Escales solidaires (Habitat et humanisme), la Légumerie, Territoire à VivreS Lyon, les Petites cantines, le porteur de projets souhaite investir les espaces de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon un week-end d'octobre 2023.

Le budget prévisionnel de fonctionnement du projet Festin, le festival des cultures alimentaires sur l'année 2023 est le suivant :

Charges	Montant (en €)	Produits	Montant (en €)
banquet	6 857,90	Métropole	20 000
atelier	7 203,15	FONJEP jeunes	1 070
expositions	5 219,10	fondation de France	580
conférence	7 438	agence service civique	103
communication	2 750	fonds propres	7 715,15
contribution volontaire en nature	3 369,90	contribution volontaire en nature	3 369,90
mise à disposition des espaces de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon	3 150	mise à disposition des espaces de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon	3 150
Total	35 988,05	Total	35 988,05

Il est proposé à la Commission permanente d'attribuer une subvention de fonctionnement d'un montant de 20 000 € au profit de l'association Bellebouffe, pour le projet Festin, le festival des cultures alimentaires organisé à la Cité internationale de la gastronomie de Lyon en 2023, ainsi qu'une subvention en nature de 3 150 € correspondant à la mise à disposition gratuite de la salle polyvalente, de la salle gastronomie et de la cuisine durant 3 jours.

5° - Projet Specimen(s) rencontre le jeune public de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon - Association Collectif Specimen(s)

L'association Collectif Specimen(s) a pour objet de promouvoir la médiation culturelle et scientifique sous toutes ses formes et de développer des activités de médiation culturelle et scientifique adaptées à chaque public.

Dans cet objectif, l'association proposera au grand public, enfants et familles, de participer à la programmation Specimen(s) rencontre le jeune public de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon, structurée autour de la thématique nutrition/santé/recherche, avec des animations, ateliers et parcours commentés dans l'espace Miam Miam et la cuisine de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon.

En écho à l'axe patrimoine et botanique, l'objectif de l'association est aussi de promouvoir le patrimoine culturel de l'Hôtel-Dieu et son accessibilité auprès de publics éloignés ou empêchés.

En partenariat avec les Hospices civils de Lyon, le porteur de projets souhaite investir les espaces de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon sur 29 dates, de septembre à décembre 2023.

Le budget prévisionnel de fonctionnement du projet Specimen(s) rencontre le jeune public de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon sur l'année 2023 est le suivant :

Charges	Montant (en €)	Produits	Montant (en €)
médiations proposées	10 190	Métropole	10 850
adaptation et conception des formats de médiation	4 000	mécénat	3 675
frais de déplacement et repas des médiateurs	305	mise à disposition des espaces de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon	3 750
frais d'adhésion à l'association	30		
mise à disposition des espaces de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon	3 750		
Total	18 275	Total	18 275

Il est proposé à la Commission permanente d'attribuer une subvention de fonctionnement d'un montant de 10 850 € au profit de l'association Collectif Specimen(s), pour le projet Specimen(s) rencontre le jeune public de la Cité internationale de la gastronomie en 2023, ainsi qu'une subvention en nature de 3 750 € correspondant à la mise à disposition gratuite de l'espace Miam Miam durant 10 demi-journées et la cuisine durant 15 demi-journées.

6° - Projet Europe : au menu ? - Association la Maison des Européens

La Maison des Européens a pour objet la promotion et la valorisation de la citoyenneté européenne.

L'association souhaite proposer au grand public et aux étudiants de participer à la programmation Europe : au menu ?, articulée autour des thématiques nutrition/santé/recherche, résilience des territoires et gastronomie, avec des animations familiales et trois temps forts, organisés au niveau 3 de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon ainsi que dans l'espace Miam Miam.

À partir de 14 sessions d'animation, l'objectif du projet Europe : au menu ? est d'éduquer et de sensibiliser le grand public au fonctionnement de l'Union européenne et de ses valeurs, mais aussi de faire prendre conscience de la dimension européenne et des différentes politiques européennes en lien avec l'alimentation, la santé et l'économie.

En partenariat avec les structures suivantes : le réseau *Erasmus Student Network* (ESN) CosmoLyon, la Fédération française des Maisons de l'Europe (FFME), l'Union régionale des acteurs de l'Europe (URALE), la Plateforme Europe, l'Espace Explor'Ailleurs (Info Jeunes Auvergne Rhône-Alpes - Eurodesk) et le Club de la presse de Lyon, le porteur de projets souhaite investir les espaces de la Cité de septembre à novembre 2023.

Le budget prévisionnel de fonctionnement du projet Europe : au menu ? sur l'année 2023 est le suivant :

Charges	Montant (en €)	Produits	Montant (en €)
animations L'Europe au menu : - conception des animations et matériel - animations et coordination	5 700	Métropole	10 000
<i>International Dinner</i> : - consommables (complémentaire) - matériel, signalétique, décoration - animation et coordination (FFME et CosmoLyon)	2 050	FFME	1 100
conférence : - frais d'intervenants et intervenantes - transports et logements - coordination	2 140	URALE/Europe Direct	4 500
évènement national : - frais d'intervenants et intervenantes - transports et logements - coordination (part FFME)	4 210	mise à disposition des espaces de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon	7 875
autres : - communication et photographie	1 500		
mise à disposition des espaces de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon	7 875		
Total	23 475	Total	23 475

Il est proposé à la Commission permanente d'attribuer une subvention de fonctionnement d'un montant de 10 000 € au profit de l'association FFME pour le projet Europe : au menu ? organisé à la Cité internationale de la gastronomie de Lyon en 2023, ainsi qu'une subvention en nature de 7 875 € correspondant à la mise à disposition gratuite de l'espace Miam Miam durant une demi-journée, de la salle polyvalente et de la salle gastronomie durant 17 demi-journées et de la cuisine durant 3 demi-journées.

7° - Association Institut LYFE/Centre de recherche de l'Institut Paul Bocuse

L'Institut LYFE/Centre de recherche de l'Institut Paul Bocuse a pour objet de produire des connaissances scientifiques sur les mécanismes qui sous-tendent les différents comportements alimentaires humains, et d'exploiter ces connaissances pour faire face aux grands enjeux contemporains dans le domaine de l'hôtellerie-restauration, de la santé publique et de l'agro-industrie.

Dans cette perspective, l'association propose deux projets distincts pour participer à l'animation de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon.

a) - Projet Mon enfant est un mangeur difficile : pourquoi et que faire ?

L'association propose au grand public et à un public scolaire de découvrir l'exposition Mon enfant est un mangeur difficile : pourquoi et que faire ?, en écho à la thématique nutrition/santé/recherche, à accueillir dans l'espace Miam Miam de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon durant le mois d'octobre 2023.

À partir de vidéos éducatives, d'illustrations et de recommandations, l'objectif de cette exposition est de fournir aux parents les informations et les ressources pour mieux comprendre et gérer les difficultés liées à l'alimentation chez les enfants.

Le budget prévisionnel de fonctionnement du projet Mon enfant est un mangeur difficile : pourquoi et que faire ? sur l'année 2023 est le suivant :

Charges	Montant (en €)	Produits	Montant (en €)
création de contenu scientifique et culinaire (frais de personnel)	6 900	Métropole	9 850
réalisation de vidéos et d'un livret à destination des familles	9 200	fonds propres	6 400
achats divers (matières premières, etc.)	150	mise à disposition des espaces de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon	15 750
mise à disposition des espaces de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon	15 750		
Total	32 000	Total	32 000

b) - Projet Altered Taste International Symposium 2023

L'association propose également à des scientifiques, professionnels de l'alimentation, chefs cuisiniers de participer au colloque international *Altered Taste International Symposium*, également en lien avec la thématique nutrition/santé/recherche. Ce colloque proposera des conférences et tables rondes dans la salle gastronomie de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon.

À partir de cette rencontre, l'objectif d'*Altered Taste International Symposium* est d'évoquer les dimensions psychosociales et culturelles de l'altération du goût et de l'alimentation, ainsi que partager le savoir universitaire et professionnel en la matière.

En partenariat avec l'université Flinders, l'université de Northumbria et l'université Claude Bernard Lyon 1, le porteur de projets souhaite investir les espaces de la Cité le 15 septembre 2023.

Le budget prévisionnel de fonctionnement du projet *Altered Taste International Symposium 2023* sur l'année 2023 est le suivant :

Charges	Montant (en €)	Produits	Montant (en €)
workshop solutions culinaires (120 participants) : - démonstrations culinaires LDS - matières premières - transport bus	5 820	inscriptions	15 350

Charges	Montant (en €)	Produits	Montant (en €)
sensory box (pour 160 participants) : - pochettes transparentes (1 000 unités) - matières premières - impression flyers box (160 unités) - autocollants (1 000 unités) - boîtes cartons (160 unités)	641,70	sponsors privés	5 000
conférenciers invités (2 européens) : - trajets - hébergements et repas (2 jours)	1 800	cancéropole CLARA	2 500
conseil scientifique (8 internationaux) : - trajets - hébergement et repas (2 jours)	4 200	Métropole (hors appel à projets Cité internationale de la gastronomie de Lyon)	1 000
goodies (pour 160 participants) : - tote bags - stylos et carnets	978,30	Région Auvergne-Rhône-Alpes	3 000
déjeuners et pauses café - conférence (pour 160 participants) : - traiteur - cocktail de clôture - cocktail d'ouverture - déjeuner conseil scientifique + <i>keynotes</i>	14 080	Université Claude Bernard Lyon 1	1 000
communication	3 830	Ville de Lyon	1 500
autres : - bourses doctorants	3 000	fonds propres	5 000
mise à disposition des espaces de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon	750	mise à disposition des espaces de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon	750
Total	35 100	Total	35 100

Il est proposé à la Commission permanente d'attribuer au profit de l'association Institut LYFE / Centre de recherche de l'Institut Paul Bocuse :

- une subvention de fonctionnement d'un montant de 9 850 € pour le projet Mon enfant est un mangeur difficile : pourquoi et que faire ? organisé à la Cité internationale de la gastronomie de Lyon en 2023, ainsi qu'une subvention en nature de 15 750 €, correspondant à la mise à disposition gratuite de l'espace Miam Miam durant 30 jours,

- une subvention en nature de 750 € pour l'accueil du colloque *Altered Taste International Symposium 2023*, correspondant à la mise à disposition gratuite de la salle gastronomie et de la cuisine durant 1 journée.

8° - Projet les rendez-vous des insatiables - Groupe SOS

Le groupe associatif SOS a pour objet de soutenir et développer en France, ou à l'étranger, toutes initiatives d'intérêt général dans le domaine environnemental, économique et social, en réponse à un besoin en faveur des personnes les plus fragiles.

Dans cette perspective, l'association propose à des enfants et seniors de participer aux rendez-vous des insatiables autour des thématiques nutrition/santé/recherche, justice alimentaire et gastronomie, avec une proposition d'ateliers de cuisine dans la cuisine de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon.

À partir d'une programmation d'ateliers par tranche d'âge, l'objectif des rendez-vous des insatiables est de contribuer à la prévention en soulignant le rôle de l'alimentation dans notre santé et en promouvant des savoir-faire locaux, le plaisir de manger et l'écologie.

En partenariat avec le Comité national de la résilience alimentaire, plusieurs maisons des jeunes et de la culture (MJC), dont la MJC de Ménéval à Lyon, le porteur de projets souhaite investir les espaces de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon sur 10 dates de septembre à décembre 2023.

Le budget prévisionnel de fonctionnement du projet les rendez-vous des insatiables sur l'année 2023 est le suivant :

Charges	Montant (en €)	Produits	Montant (en €)
achat	1 405	Métropole	3 380
services extérieurs	4 692	autofinancement ou cofinancement partenaires	16 607
autres services extérieurs	2 313	mise à disposition des espaces de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon	4 500
charges de personnel	11 577		
mise à disposition des espaces de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon	4 500		
Total	24 487	Total	24 487

Il est proposé à la Commission permanente d'attribuer une subvention de fonctionnement d'un montant de 3 380 € au profit de l'association Groupe SOS, pour le projet les rendez-vous des insatiables à la Cité internationale de la gastronomie de Lyon en 2023, ainsi qu'une subvention en nature de 4 500 € correspondant à la mise à disposition gratuite de la salle polyvalente, de la salle gastronomie et de la cuisine durant 10 demi-journées.

9° - Projet Cuisine notre monde - Association union féminine civique et sociale (UFCS)

L'association UFCS a pour objet l'insertion sociale et professionnelle par le biais de la formation.

Dans ce but, l'association proposera au grand public de participer à la programmation Cuisine notre monde, en réponse à la thématique gastronomie, avec des ateliers de cuisine à organiser dans la cuisine de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon sur une dizaine de dates de septembre à décembre.

À partir de sessions de cuisine à dimension internationale, l'objectif du projet Cuisine notre monde est de contribuer à la découverte de différentes manières de cuisiner et à la promotion des produits de saison.

Le budget prévisionnel de fonctionnement du projet Cuisine notre monde sur l'année 2023 est le suivant :

Charges	Montant (en €)	Produits	Montant (en €)
fournitures	1 012	fonds propres	4 317

Charges	Montant (en €)	Produits	Montant (en €)
consommables	105	mise à disposition des espaces de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon	1 200
menus	2 000		
moyens humains	1 200		
mise à disposition des espaces de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon	1 200		
Total	5 517	Total	5 517

Il est proposé à la Commission permanente d'attribuer une subvention en nature d'un montant de 1 200 € au profit de l'association UFCS pour le projet Cuisine notre monde à la Cité en 2023, correspondant à la mise à disposition gratuite de la cuisine durant 8 demi-journées.

10° - Projet Quand je mange, j'agis sur mon environnement - Association France Nature Environnement

L'association France Nature Environnement a pour objet d'œuvrer pour la protection des écosystèmes et des êtres vivants qui les peuplent.

Dans cet objectif, l'association proposera au grand public et aux enfants de participer à la programmation Quand je mange, j'agis sur mon environnement, en lien avec la thématique résilience des territoires, comprenant une exposition et 8 sessions d'animation dans l'espace Miam Miam et dans la salle polyvalente de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon de septembre à décembre 2023.

À partir de jeux et de l'exposition, l'objectif de Quand je mange, j'agis sur mon environnement est de mettre en valeur le pouvoir des consommateurs sur l'industrie agroalimentaire et sur la biodiversité, de donner des astuces pour limiter l'impact négatif de l'alimentation sur l'environnement et de sensibiliser le grand public à l'alimentation durable dès le plus jeune âge.

Le budget prévisionnel de fonctionnement du projet Quand je mange, j'agis sur mon environnement sur l'année 2023 est le suivant :

Charges	Montant (en €)	Produits	Montant (en €)
4 demi-journées d'animation	1 200	fonds propres	4 830
4 demi-journées de préparation : adaptation des outils au territoire et à la Cité, adaptation pédagogique du discours, préparation des supports et de l'animation	1 200	mise à disposition des espaces de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon	1 800
forfait coordination administrative et communication	200		
exposition et jeu de l'oie géant : Quand je mange j'agis sur mon environnement	2 230		
mise à disposition des espaces de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon	1 800		
Total	6 630	Total	6 630

Il est proposé à la Commission permanente d'attribuer une subvention en nature d'un montant de 1 800 € au profit de l'association France Nature Environnement, pour le projet Quand je mange, j'agis sur mon environnement à la Cité internationale de la gastronomie de Lyon en 2023, correspondant à la mise à disposition gratuite de l'espace Miam Miam et de la salle polyvalente durant 4 demi-journées.

11° - Projet Commerce équitable et justice alimentaire - Association Artisans du monde - Lyon Ouest

L'association Artisans du monde - Lyon Ouest a pour objet la commercialisation et l'éducation sur les produits issus du commerce équitable.

Dans ce but, l'association propose au grand public de participer à la programmation Commerce équitable et justice alimentaire, en lien avec la thématique justice alimentaire, avec des ateliers de cuisine et une projection-débat dans la cuisine et la salle polyvalente de la Cité.

À partir de cette programmation, l'objectif est de démontrer l'intérêt du commerce équitable sur la justice alimentaire.

En partenariat avec Artisans du Monde - Villeurbanne et Artisans du Monde - Vieux Lyon, le porteur de projets souhaite investir les espaces de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon durant le mois d'octobre 2023.

Le budget prévisionnel de fonctionnement du projet Commerce équitable et justice alimentaire sur l'année 2023 est le suivant :

Charges	Montant (en €)	Produits	Montant (en €)
consommables	790	fonds propres	1 340
contribution volontaire en nature (bénévolat)	660	contribution volontaire en nature (bénévolat)	660
location film	300	mise à disposition des espaces de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon	675
prise en charge intervenants	250		
mise à disposition des espaces de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon	675		
Total	2 675	Total	2 675

Il est proposé à la Commission permanente d'attribuer une subvention en nature d'un montant de 675 € au profit de l'association Artisans du Monde - Lyon Ouest, pour le projet Commerce équitable et justice alimentaire à la Cité internationale de la gastronomie de Lyon en 2023, correspondant à la mise à disposition gratuite de la salle polyvalente durant une demi-journée et de la cuisine durant 3 demi-journées.

12° - Projet *Job dating* apprentissage/emploi dans les métiers de bouche et de la gastronomie - Chambre des métiers de l'artisanat (CMA) Auvergne-Rhône-Alpes (AuRA)

La CMA AuRA a pour mission de représenter les entreprises artisanales, de promouvoir des politiques souhaitées ou conduites par le secteur et de coordonner et conduire des actions interdépartementales et régionales.

La CMA AuRA propose à des candidats à l'apprentissage ou en recherche d'emploi, âgés de 16 à 29 ans, de participer à un *job dating* dédié à l'apprentissage et à l'emploi dans les métiers de bouche et de la gastronomie, comprenant des entretiens et des démonstrations in situ, dans la cuisine de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon, du 4 au 8 septembre 2023.

Cette semaine de l'emploi, dédiée aux métiers de bouche et de la gastronomie, a pour objectif de rendre plus visibles et attractives les offres d'apprentissage et d'emploi dans ces métiers, et d'attirer un grand nombre de jeunes et de personnes en recherche d'emploi pour leur faire découvrir ces métiers.

Le budget prévisionnel de fonctionnement du projet *Job dating* apprentissage/emploi dans les métiers de bouche et de la gastronomie sur l'année 2023 est le suivant :

Charges	Montant (en €)	Produits	Montant (en €)
services extérieurs	1 500	autofinancement	7 629
charges de personnel	5 064	mise à disposition des espaces de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon	5 250
charges fixes de fonctionnement	1 065		
mise à disposition des espaces de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon	5 250		
Total	12 879	Total	12 879

Il est proposé à la Commission permanente d'attribuer une subvention en nature d'un montant de 5 250 € au profit de la CMA AuRA pour l'organisation d'un *job dating* dédié à l'apprentissage/emploi dans les métiers de bouche et de la gastronomie, à la Cité internationale de la gastronomie de Lyon en 2023, correspondant à la mise à disposition gratuite de la salle polyvalente, de la salle gastronomie et de la cuisine durant 7 jours.

13° - Projet La brigade de cuisinier.e.s *Be my guest* - Association La légumerie

L'association La légumerie a pour objet la création, l'exploitation et l'animation d'espaces d'agriculture urbaine comme outils de production nourricière et de développement social et écologique sur le territoire de la Métropole et ses environs.

Dans cet objectif, l'association propose au grand public de participer à La brigade de cuisinier.e.s *Be my guest*, axée autour des thématiques résilience des territoires et justice alimentaire, avec 2 ateliers de cuisine organisés dans la cuisine de la Cité.

À partir de ces ateliers de cuisine et du buffet de dégustation proposé au grand public, l'objectif est de partager la cuisine voyageuse du projet *Be my guest*, de mettre en avant des producteurs locaux et produits de terroir, et de permettre à des personnes en situation d'exclusion et de précarité de prendre place sur le territoire.

En partenariat avec Singa Lyon, le porteur de projets souhaite investir les espaces de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon sur 2 dates en novembre et décembre 2023.

Le budget prévisionnel de fonctionnement du projet La brigade de cuisinier.e.s *Be my guest* sur l'année 2023 est le suivant :

Charges	Montant (en €)	Produits	Montant (en €)
achats	770	fonds propres	2 330
impôts et taxes	23	fondations	600
charges de personnel	1 681	contributions volontaires en nature (bénévolat)	788
charges indirectes	456	mise à disposition des espaces de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon	300
contributions volontaires en nature (bénévolat)	788		
mise à disposition des espaces de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon	300		
Total	4 018	Total	4 018

Il est proposé à la Commission permanente d'attribuer une subvention en nature d'un montant de 300 € au profit de l'association La légumerie, pour le projet La brigade de de cuisinier.e.s *Be my guest* organisé à la Cité internationale de la gastronomie de Lyon en 2023, correspondant à la mise à disposition gratuite de la cuisine durant 2 demi-journées.

14° - Projet 2^{ème} journée nationale des jardins collectifs - Association Le passe jardin

L'association Le passe jardin a pour objet de favoriser la création et le développement des jardins partagés comme supports d'éducation populaire à l'environnement, à l'écologie, à la citoyenneté, à l'alimentation, à la santé physique et psychique.

Dans ce but, l'association propose aux jardiniers du réseau métropolitain des jardins partagés, des réseaux français et des acteurs en lien, de participer au colloque 2^{ème} journée nationale des jardins collectifs, manifestation en lien avec les thématiques nutrition/santé/recherche, résilience des territoires, et justice alimentaire. Ce colloque proposera des conférences sur une journée dans la salle gastronomie et la salle polyvalente de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon.

À partir d'un colloque professionnel, suivi d'un plaidoyer, l'objectif de cette journée est d'échanger sur les enjeux actuels autour des jardins collectifs, notamment leur rôle en matière de transition alimentaire, mais aussi d'identifier des actions à mener et les productions à envisager pour encourager le développement des jardins collectifs en France.

En partenariat avec l'association française agriculture urbaine professionnelle, le porteur de projets souhaite investir les espaces de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon sur une date en novembre 2023.

Le budget prévisionnel de fonctionnement du projet 2^{ème} journée nationale des jardins collectifs sur l'année 2023 est le suivant :

Charges	Montant (en €)	Produits	Montant (en €)
restauration	1 200	fonds propres	16 350
logistique	150	mise à disposition des espaces de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon	1 050
défraiement intervenants	1 000		
ingénierie : - montage de projet Passe Jardins 10 journées (5 000 €) - prestations Montage de projet AFAUP 10 journées (6 000 €) - prestation spécialisée : rédaction d'un plaidoyer juridique (3 000 €)	14 000		
mise à disposition des espaces de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon	1 050		
Total	17 400		

Il est proposé à la Commission permanente d'attribuer une subvention en nature d'un montant de 1 050 € au profit de l'association Le passe jardin, pour l'organisation de la 2^{ème} journée nationale des jardins collectifs à la Cité internationale de la gastronomie de Lyon en 2023, correspondant à la mise à disposition gratuite de la salle polyvalente et de la salle gastronomie durant une journée.

Pour les subventions non assorties de convention d'objectifs et de moyens, il est proposé d'assurer leur versement en 1 seule fois dans les 30 jours suivant le caractère exécutoire de la présente délibération ;

Vu ledit dossier ;

Ouï l'avis de sa commission éducation, culture, patrimoine et sport ;

Vu la note pour le rapporteur communiquée aux membres de la Commission permanente précisant que :

Dans l'exposé des motifs :

• Au chapitre II - **Les objectifs et modalités de l'appel à projets pour l'animation de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon**, aux 2 derniers paragraphes, il convient de lire :

"Il s'agit de 3 expositions, 8 événements, 5 projets d'animations et 6 projets d'ateliers de cuisine, pouvant drainer jusqu'à 10 000 visiteurs supplémentaires à la Cité internationale de la gastronomie de Lyon.

Le financement proposé par la Métropole en soutien à ces projets s'élève à 94 040 € en subventions de fonctionnement et à 164 jours de mise à disposition gratuite des espaces de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon, valorisés à un montant de 57 975 €. La mise à disposition des espaces fera l'objet de la signature d'une convention d'occupation temporaire avec chaque porteur de projet."

au lieu de :

"Il s'agit de 4 expositions, 8 événements, 5 projets d'animations et 6 projets d'ateliers de cuisine, pouvant drainer jusqu'à 10 000 visiteurs supplémentaires à la Cité internationale de la gastronomie de Lyon.

Le financement proposé par la Métropole en soutien à ces projets s'élève à 98 000 € en subventions de fonctionnement et à 194 jours de mise à disposition gratuite des espaces de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon, valorisés à un montant de 82 425 €. La mise à disposition des espaces fera l'objet de la signature d'une convention d'occupation temporaire avec chaque porteur de projet." ;

• Au chapitre III - **Les projets retenus et le financement associé - 1° - Projet Folle farine - La Fédération des entreprises de boulangerie** :

- au 2^{ème} paragraphe commençant par "À cet égard, l'association propose ...", il convient de supprimer la mention "d'une exposition créée pour investir la salle polyvalente et",

- au 4^{ème} paragraphe commençant par "En partenariat avec l'Interprofession des céréales françaises...", il convient de lire "la salle gastronomie" à la place de "les espaces de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon",

- au 5^{ème} paragraphe commençant par "Le budget prévisionnel de fonctionnement...", il convient de lire :

"

Charges	Montant (en €)	Produits	Montant (en €)
ingénierie projet	6 780	Métropole	8 000
organisation des conférences	15 180	fonds propres	13 960
mise à disposition des espaces de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon	600	mise à disposition des espaces de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon	600
Total	22 560		22 560

"

au lieu de :

"

Charges	Montant (en €)	Produits	Montant (en €)
ingénierie projet	6 780	Métropole	20 000
organisation des conférences	15 180	fonds propres	38 980
créations graphiques	9 900	mise à disposition des	16 950

Charges	Montant (en €)	Produits	Montant (en €)
fabrication et installation	3 360	espaces de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon	
production	23 760		
mise à disposition des espaces de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon	16 950		
Total	75 930		75 930

- au 6^{ème} paragraphe, il convient de lire :

"Il est proposé à la Commission permanente d'attribuer une subvention de fonctionnement d'un montant de 8 000 € au profit de l'association Fédération des entreprises de boulangerie, pour son projet de cycle de conférences Folle farine à la Cité internationale de la gastronomie de Lyon en 2023, ainsi qu'une subvention en nature de 600 € correspondant à la mise à disposition de la salle gastronomie pour 4 demi-journées."

au lieu de :

"Il est proposé à la Commission permanente d'attribuer une subvention de fonctionnement d'un montant de 20 000 € au profit de l'association Fédération des entreprises de boulangerie, pour son projet d'exposition Folle Farine à la Cité internationale de la gastronomie de Lyon en 2023, ainsi qu'une subvention en nature de 16 950 € correspondant à la mise à disposition de la salle polyvalente durant 30 jours et de la salle gastronomie pour 4 demi-journées." ;

• Au chapitre III - Les projets retenus et le financement associé - 4° - Projet Festin, le festival des cultures alimentaires - Association Bellebouffe :

- au 5^{ème} paragraphe commençant par "Le budget prévisionnel de fonctionnement...", il convient de lire :

Charges	Montant (en €)	Produits	Montant (en €)
banquet	6 857,90	Métropole	20 000
atelier	7 203,15	FONJEP jeunes	1 070
expositions	5 219,10	fondation de France	580
conférence	7 438	agence service civique	103
communication	2 750	fonds propres	7 715,15
contribution volontaire en nature	3 369,90	contribution volontaire en nature	3 369,90
mise à disposition des espaces de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon	3 150	mise à disposition des espaces de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon	3 150
Total	35 988,05	Total	35 988,05

au lieu de :

Charges	Montant (en €)	Produits	Montant (en €)
banquet	6 857,90	Métropole	11 960
atelier	7 203,15	FONJEP jeunes	1 070
expositions	5 219,10	fondation de France	580
conférence	7 438	agence service civique	103
communication	2 750	fonds propres	15 755,15
contribution volontaire en nature	3 369,90	contribution volontaire en nature	3 369,90
mise à disposition des espaces de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon	3 150	mise à disposition des espaces de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon	3 150
Total	35 988,05	Total	35 988,05

- au 6^{ème} paragraphe, il convient de lire :

"Il est proposé à la Commission permanente d'attribuer une subvention de fonctionnement d'un montant de 20 000 € au profit de l'association Bellebouffe, pour le projet Festin, le festival des cultures alimentaires organisé à la Cité internationale de la gastronomie de Lyon en 2023, ainsi qu'une subvention en nature de 3 150 € correspondant à la mise à disposition gratuite de la salle polyvalente, de la salle gastronomie et de la cuisine durant 3 jours."

au lieu de :

"Il est proposé à la Commission permanente d'attribuer une subvention de fonctionnement d'un montant de 11 960 € au profit de l'association Bellebouffe, pour le projet Festin, le festival des cultures alimentaires organisé à la Cité internationale de la gastronomie de Lyon en 2023, ainsi qu'une subvention en nature de 3 150 € correspondant à la mise à disposition gratuite de la salle polyvalente, de la salle gastronomie et de la cuisine durant 3 jours."

Dans le dispositif :

- Au 1° - **Approuve**, il convient de lire :

"a) - l'attribution de subventions de fonctionnement et de subventions en nature, correspondant à la mise à disposition gratuite des espaces de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon, d'un montant de :

- 8 000 € au profit de l'association Fédération des entreprises de boulangerie pour le projet Folle farine organisé à la Cité internationale de la gastronomie de Lyon en 2023, et 600 € correspondant à la mise à disposition gratuite durant 4 demi-journées de la salle gastronomie, dans le cadre de la réalisation de ce projet,

(...)

- 20 000 € au profit de l'association Bellebouffe pour le projet Festin, le festival des cultures alimentaires accueilli à la Cité internationale de la gastronomie de Lyon en 2023, et 3 150 € correspondant à la mise à disposition gratuite durant 3 jours de la salle polyvalente, de la salle gastronomie et de la cuisine, dans le cadre de la réalisation de ce projet,"

au lieu de :

"a) - l'attribution de subventions de fonctionnement et de subventions en nature, correspondant à la mise à disposition gratuite des espaces de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon, d'un montant de :

- 20 000 € au profit de l'association Fédération des entreprises de boulangerie pour le projet Folle Farine organisé à la Cité internationale de la gastronomie de Lyon en 2023, et 16 950 € correspondant à la mise à disposition gratuite durant 30 jours de la salle polyvalente et durant 4 demi-journées de la salle gastronomie et la cuisine, dans le cadre de la réalisation de ce projet,

(...)

- 11 960 € au profit de l'association Bellebouffe pour le projet Festin, le festival des cultures alimentaires accueilli à la Cité internationale de la gastronomie de Lyon en 2023, et 3 150 € correspondant à la mise à disposition gratuite durant 3 jours de la salle polyvalente, de la salle gastronomie et de la cuisine, dans le cadre de la réalisation de ce projet," ;

Au 3° - **La dépense de fonctionnement en résultant**, il convient de lire :

"3° - **La dépense** de fonctionnement en résultant, soit 94 040 €, sera imputée sur les crédits inscrits au budget principal - exercice 2023 - chapitre 65 - opération n° 0P33O9246."

au lieu de :

"3° - **La dépense** de fonctionnement en résultant, soit 98 000 €, sera imputée sur les crédits inscrits au budget principal - exercice 2023 - chapitre 65 - opération n° 0P33O9246."

Le reste du dispositif reste inchangé.

Il convient de supprimer la pièce jointe intitulée "Convention de subvention entre la Métropole de Lyon et l'association Fédération des entreprises de boulangerie, année 2023".

Il convient de substituer la pièce jointe intitulée "Convention de subvention entre la Métropole de Lyon et l'association Bellebouffe, année 2023", comme ci-après ;

DELIBERE

1° - Approuve, dans le cadre de l'appel à projets Participation à l'animation de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon - 2023 :

a) - l'attribution de subventions de fonctionnement et de subventions en nature, correspondant à la mise à disposition gratuite des espaces de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon, d'un montant de :

- 8 000 € au profit de l'association Fédération des entreprises de boulangerie pour le projet Folle farine organisé à la Cité internationale de la gastronomie de Lyon en 2023, et 600 € correspondant à la mise à disposition gratuite durant 4 demi-journées de la salle gastronomie, dans le cadre de la réalisation de ce projet,

- 15 000 € au profit de l'association Maison des solidarités locales et internationales pour le projet Nourrir le monde, se nourrir du Monde organisé à la Cité internationale de la gastronomie de Lyon en 2023, et 15 750 € correspondant à la mise à disposition gratuite durant 30 jours de la salle polyvalente, dans le cadre de la réalisation de ce projet,

- 16 960 € au profit de l'association Weavers pour le projet Itinéraires solidaires organisé à la Cité internationale de la gastronomie de Lyon en 2023, et 3 675 € correspondant à la mise à disposition gratuite durant 2 jours de l'espace Miam Miam, de la salle polyvalente, de la salle gastronomie et de la cuisine, dans le cadre de la réalisation de ce projet,

- 20 000 € au profit de l'association Bellebouffe pour le projet Festin, le festival des cultures alimentaires accueilli à la Cité internationale de la gastronomie de Lyon en 2023, et 3 150 € correspondant à la mise à disposition gratuite durant 3 jours de la salle polyvalente, de la salle gastronomie et de la cuisine, dans le cadre de la réalisation de ce projet,

- 10 850 € au profit de l'association Collectif Specimen(s) pour son projet Specimen(s) rencontre le jeune public de la Cité internationale de la gastronomie organisé à la Cité internationale de la gastronomie de Lyon en 2023, et 3 750 € correspondant à la mise à disposition durant 10 demi-journées de l'espace Miam Miam et durant 15 demi-journées de la cuisine, dans le cadre de la réalisation de ce projet,

- 10 000 € au profit de l'association Maison des Européens dans le cadre de son projet Europe : au menu ? organisé à la Cité internationale de la gastronomie de Lyon en 2023, et 7 875 € correspondant à la mise à disposition gratuite durant 17 demi-journées de la salle polyvalente et de la salle gastronomie, durant 3 demi-journées de la cuisine et durant une demi-journée de l'espace Miam Miam, dans le cadre de la réalisation de ce projet,

- 9 850 € au profit de l'association Institut LYFE / Centre de recherche de l'Institut Paul Bocuse dans le cadre de son projet Mon enfant est un mangeur difficile : pourquoi et que faire ? organisé à la Cité internationale de la gastronomie de Lyon en 2023, et 16 500 € correspondant à la mise à disposition gratuite durant 30 jours de l'espace Miam Miam dans le cadre de la réalisation de ce projet, et à la mise à disposition gratuite durant une journée de la salle gastronomie et de la cuisine pour l'accueil du colloque *Altered Taste International Symposium 2023*,

- 3 380 € au profit de l'association Groupe SOS dans le cadre de son projet Les rendez-vous des insatiables accueillis à la Cité internationale de la gastronomie de Lyon en 2023, et 4 500 € correspondant à la mise à disposition gratuite durant 10 demi-journées de la salle polyvalente, de la salle gastronomie et de la cuisine, dans le cadre de la réalisation de ce projet,

- 1 200 € au profit de l'association UFCS formation et insertion correspondant à la mise à disposition gratuite durant 8 demi-journées de la cuisine de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon, dans le cadre de la réalisation du projet Cuisine notre monde,

- 1 800 € au profit de l'association France Nature Environnement correspondant à la mise à disposition gratuite de l'espace Miam Miam et de la salle polyvalente de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon durant 4 demi-journées, dans le cadre de la réalisation du projet Quand je mange, j'agis sur mon environnement,

- 675 € au profit de l'association Artisans du Monde - Lyon Ouest correspondant à la mise à disposition gratuite durant 3 demi-journées de la cuisine et durant une demi-journée de la salle polyvalente, dans le cadre de la réalisation du projet Commerce équitable et justice alimentaire,

- 5 250 € au profit de la CMA AuRA correspondant à la mise à disposition gratuite durant 7 jours de la salle polyvalente, de la salle gastronomie et de la cuisine de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon, pour l'organisation d'un *job dating* dédié à l'apprentissage et à l'emploi dans les métiers de bouche et de la gastronomie,

- 300 € au profit de l'association La légumerie correspondant à la mise à disposition gratuite durant 2 demi-journées de la cuisine de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon, dans le cadre de la réalisation du projet La brigade de cuisinier.e.s *Be my guest*,

- 1 050 € au profit de l'association Le passe jardin correspondant à la mise à disposition gratuite durant une journée de la salle polyvalente et de la salle gastronomie de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon, pour l'accueil de la 2^{ème} journée nationale des jardins collectifs,

b) - les conventions à passer entre la Métropole de Lyon et les associations susvisées définissant, notamment, les conditions d'utilisation de ces subventions.

2° - Autorise le Président de la Métropole à signer à signer lesdites conventions et à prendre toute mesure nécessaire à l'exécution de la présente délibération.

3° - La dépense de fonctionnement en résultant, soit 94 040 €, sera imputée sur les crédits inscrits au budget principal - exercice 2023 - chapitre 65 - opération n° 0P33O9246.

Et ont signé les membres présents,
pour extrait conforme.

Publié le : 11 juillet 2023

Accusé de réception en préfecture : 069-200046977-20230710-308378A-DE-1-1 Date de télétransmission : 11 juillet 2023 Date de réception préfecture : 11 juillet 2023
--