

Mission Française du Patrimoine & des Cultures Alimentaires

CITÉ(S) DE LA GASTRONOMIE

CONCLUSIONS DE LA MISSION FRANCAISE DU PATRIMOINE ET DES CULTURES ALIMENTAIRES



Mission Française du Patrimoine & des Cultures Alimentaires

CITÉ(S) DE LA GASTRONOMIE

CONCLUSIONS DE LA MISSION FRANCAISE DU PATRIMOINE ET DES CULTURES ALIMENTAIRES

Synthèse	
I / Préambule	p 6
II / Genèse du projet UNESCO Appel à projet Instructions des dossiers & remarques générales	p 7
III / Présentation synthétique & analyse des dossiers Paris - Rungis Beaune Tours Dijon Lyon	p 10
IV / Préconisations	p 20
V / Modalités de mise en œuvre	p 26
VI / Calendrier	p 28
Annexes Lettre des ministres à la MFPCA Composition de la Commission d'évaluation Composition des Délégations Tableau de synthèse des dossiers de candidature Plaquette de présentation de la Cité de la Gastronomie	

Il n'existe pas en France, patrie de la cuisine, des vins et des arts de la table, de véritable musée ou conservatoire qui réunisse les trésors de notre patrimoine. (...) Mais un musée n'est pas une nécropole. Il faut une institution vivante, un lieu de rencontre et d'animation, s'inspirant plutôt du Centre Pompidou que du Muséum d'Histoire Naturelle.

Jean Ferniot, Rapport aux ministres sur la promotion des arts culinaires Avril 1985

Je veux dire mon attachement à la diversité de nos terroirs et de nos territoires. La richesse de notre alimentation et, au-delà, notre gastronomie, nous la devons à la diversité de nos agricultures ; à la passion de ces hommes et femmes qui produisent, transforment et préparent des produits de qualité.

> Stéphane Le Foll, ministre de l'Agriculture Octobre 2012

Synthèse & préconisations

La Cité de la Gastronomie est un projet qui a été défini, conçu et élaboré par la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires (MFPCA).

La MFPCA a proposé et obtenu que la création de la Cité de la Gastronomie devienne une des principales mesures du plan de gestion qui figure au dossier d'inscription par l'UNESCO du « repas gastronomique des Français » sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Par la mise en œuvre des mesures dites de sauvegarde qui découlent de la distinction obtenue le 19 novembre 2010, notre pays honore ses engagements et démontre son attachement à promouvoir son patrimoine vivant et à en transmettre les valeurs aux jeunes générations.

Le repas, « pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes », lieu du bien être ensemble autour de la table, est tout naturellement au cœur du dispositif de la Cité de la Gastronomie et du programme qui l'accompagne.

La MFPCA, en sa qualité « d'organisme spécifique et fédérateur qui doit assurer en lien avec l'Etat la veille et le suivi des mesures de sauvegarde et garantir la mise en œuvre des mesures appropriées aux termes et à l'esprit de la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel» conformément au texte de l'inscription par l'UNESCO, a mené l'analyse et l'évaluation de 5 candidatures - Beaune, Dijon, Lyon, Paris-Rungis et Tours - afin de définir les modalités de mise en œuvre du projet de création de la Cité de la Gastronomie.

L'instruction des dossiers de candidatures puis leur évaluation à la suite des auditions du 15 octobre 2012 ont permis d'identifier trois projets - Tours, Paris-Rungis et Dijon - dont les réponses aux critères définis sont apparues les plus solides et les plus convaincantes.

Aussi, à partir de ce socle réunissant des projets pertinents et cohérents nous proposons aux trois villes de bâtir un dispositif de mise en réseau original et fédérateur. Les orientations et les spécificités développées par chacun des projets se révélant compatibles et complémentaires.

La programmation culturelle et scientifique est conforme aux exigences définies dans l'appel à projet et respecte les engagements de la France vis-à-vis de l'UNESCO.

Les montages financiers présentés sont apparus réalisables et les modèles économiques proposés adaptés aux ambitions de chacun des projets.

Il s'agit de propositions convaincantes qui ont su mobiliser les énergies et s'assurer le large soutien des acteurs publics et privés de chaque territoire.

La MFPCA, qui préconise la création d'un dispositif original et fédérateur, un réseau des Cités de la Gastronomie, propose aux villes de Tours, Paris-Rungis et Dijon d'en constituer le socle.

Le réseau des Cités de la Gastronomie peut devenir un formidable outil de rayonnement national et international au service de notre culture alimentaire et de notre patrimoine gastronomique.

Le principe de l'implantation d'une Cité de la Gastronomie à Lyon ne doit donc pas être exclu du schéma proposé, et pourrait faire l'objet d'une nouvelle réflexion afin que le projet soit plus conforme aux prés requis du cahier des charges et des exigences qui découlent de l'inscription par l'UNESCO du « repas gastronomique des Français » au patrimoine de l'humanité.

La MFPCA invitera chacun des porteurs de projet à rejoindre le réseau des Cités de la Gastronomie sur la base d'un strict cahier des charges respectueux des engagements vis-à-vis de l'UNESCO et des objectifs de valorisation de nos patrimoines gastronomiques. Des échanges complémentaires et suivis sont envisagés afin de notamment confirmer les cadres financiers et budgétaires.

Ce dispositif de coopération et de mutualisation, en s'appuyant sur les thématiques et axes de travail développés par chacun des sites, renforcera les actions des Cités de la Gastronomie et garantira le bon respect de l'intérêt général.

La qualité et la complémentarité des dossiers présentés par les villes portent en elles la promesse d'un « grand chantier » de mise en valeur de la riche diversité du patrimoine gastronomique et de la vitalité de notre culture alimentaire.



Mission Française du Patrimoine & des Cultures Alimentaires

Préambule

Plus d'un quart de siècle après l'appel enthousiaste de Jean Ferniot en faveur de l'émergence « d'une institution vivante, un lieu de rencontre et d'animation » (La promotion des arts culinaires, rapport remis en avril 1985) nous avons bon espoir que, dans peu de temps désormais, puisse éclore en France un audacieux programme de valorisation de nos richesses gastronomiques.

La forte mobilisation qui depuis des semaines a accompagné l'élaboration, la conception puis la communication des candidatures témoigne de l'intérêt porté par les villes et les régions françaises pour la gastronomie mais illustre également l'attachement de l'ensemble des Français à la promotion de leur culture alimentaire et de leur patrimoine gastronomique.

Avec l'inscription du « repas gastronomique des Français » au patrimoine de l'humanité, l'UNESCO a distingué un fait culturel constitutif de l'identité française qui fait de la table l'espace privilégié de l'apprentissage, de la découverte et de la civilité. En France, le bien manger est ainsi une expression emblématique du bien être ensemble.

Le programme de valorisation du patrimoine gastronomique et de sa transmission aux générations futures qui est proposé dans les pages qui suivent est ambitieux; il doit permettre de célébrer les dimensions sociales et culturelles de la gastronomie, de créer un outil au service de secteurs-clés de notre économie, d'offrir une vitrine aux métiers et aux savoir-faire en matière alimentaire, de renforcer l'attractivité des territoires, de développer l'offre touristique et de contribuer, dans un contexte de standardisation des modes de vie, à affirmer une exception culturelle française.

Nous souhaitons adresser nos sincères et chaleureux remerciements aux maires des villes candidates ainsi qu'à leur équipe pour la qualité des dossiers qui nous ont été transmis et le sérieux avec lequel ils ont été élaborés. Nous souhaitons également remercier chacun des membres des délégations qui, par la pertinence de leurs interventions, ont grandement œuvré à une meilleure compréhension des candidatures et de leurs spécificités. L'accompagnement toujours précieux et la disponibilité sans faille des membres de la Commission d'évaluation doivent également êtres salués. Les séances de travail et les stimulantes discussions que nous avons pu développer ont facilité la rédaction de ces conclusions. La vitalité et la grande qualité de ces échanges ont fortement contribué à l'élaboration du programme proposé ci-après.

II / Genèse du projet

1) L'inscription du « repas gastronomique des Français » au patrimoine de l'humanité

La Cité de la Gastronomie est un projet qui a été défini, conçu et élaboré par la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires (MFPCA). La Cité de la Gastronomie, entendue comme un lieu vivant entièrement dédié aux cultures culinaires de France et du monde, est le fruit d'une étude soigneusement menée par la MFPCA. C'est aujourd'hui un concept et une marque déposés par la MFPCA auprès de l'INPI (Institut National de la Propriété Industrielle).

Les travaux préparatoires organisés par la MFPCA ont rassemblé des personnalités qualifiées qui, en partageant leurs expertises, ont permis d'élaborer un projet d'équipement culturel innovant. La MFPCA, s'appuyant sur un réseau d'experts, a sollicité, de façon formelle et informelle, les principaux partenaires publics et privés et a ainsi pu recueillir de précieux avis en vue de la conception puis de la création de la Cité de la Gastronomie;

- Les organismes tels que le Conseil National de l'Alimentation (CNA), la SOPEXA, le conseil d'Administration de FranceAgriMer, le Comité de liaison des Interprofessions Agricoles et Agroalimentaires (CLIAA), l'Assemblée Permanente des Chambres d'Agriculture ont été informés et consultés.
- Les représentants des cuisiniers ; le Collège Culinaire de France, Eurotoques, les Cuisineries Gourmandes, l'Association Nationale des Directeurs de la Restauration Collective (Agores) ont pris part à l'élaboration du projet de Cité de la Gastronomie.
- Les enseignants, chercheurs et universitaires colloque du Sénat (mars 2009), Entretiens del Duca de (juin 2009), Rencontres Jacques Cartier (Lyon 2011), les Journées de Vitré, Centre Français du Patrimoine Culturel Immatériel (mai 2012) - ont enrichi l'ambition pédagogique, culturelle et scientifique du projet.
- Les Assises Nationales du Tourisme (Atout France) ont contribué à mieux saisir et définir les objectifs en termes d'attractivité et de développement touristique.
- Les représentants des collectivités locales, acteurs essentiels du programme -Association des Régions de France, Association des Départements de France, Association des Maires des Grandes Villes de France - ont, par leurs projets pilotes ou leurs expériences avérées, dessiné les contours de la future Cité de la Gastronomie en l'inscrivant dans le cadre des politiques d'aménagement culturel des territoires.

La MFPCA a proposé et s'est battue pour imposer que la création d'un tel équipement devienne une des principales mesures du plan de gestion qui figure au dossier d'inscription par l'UNESCO du « repas gastronomique des Français » sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Le texte du dossier d'inscription à l'UNESCO précise en effet que « l'Etat engagera une réflexion avec l'ensemble des acteurs concernés, privés comme publics (notamment avec les collectivités territoriales), afin d'étudier les conditions de création d'un équipement culturel pluridisciplinaire à dimension nationale et internationale qui contribuera à sensibiliser le public à l'histoire, aux fonctions et valeurs de l'élément, ainsi qu'à la vitalité de ses expérimentations en

France et dans le monde. Cet équipement culturel pourrait être un espace vivant favorisant par des activités pédagogiques (ateliers, production éditoriale), artistiques et documentaires (expositions, rencontres et discussions), une meilleure connaissance de la pratique culturelle et sociale du repas gastronomique des Français, de ses rites, et plus largement des traditions des repas des communautés partout dans le monde ».

Le repas, entendu comme « une pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes », lieu du bien être ensemble autour de la table, est tout naturellement au cœur du dispositif de la Cité de la Gastronomie et du programme qui l'accompagne.

La distinction obtenue le 19 novembre 2010 est un honneur qui engage la France vis-à-vis de ses concitoyens et de la communauté internationale. Par la mise en œuvre des mesures dites de sauvegarde, notre pays honore ses engagements et démontre son attachement à promouvoir son patrimoine vivant et à en transmettre les valeurs aux jeunes générations.

2) L'Appel à projet

Le projet de création de la Cité de la Gastronomie a été publiquement exposé dès le 19 novembre 2010 lors la conférence de presse annonçant l'inscription du « repas gastronomique des Français » au patrimoine de l'humanité. C'est à cette occasion qu'ont été définies, devant les personnalités présentes et la presse, les modalités de l'appel à projet en vue de la création de la Cité de la Gastronomie.

La MFPCA, qui assure l'ingénierie du programme, a lancé au printemps 2012 un Appel à Manifestation d'Intérêt en direction des collectivités territoriales. Le 16 juillet 2012, la MFPCA a reçu six dossiers de candidatures - Beaune, Dijon, Lyon, Paris-Rungis, Tours et Versailles - à la création d'une Cité de la Gastronomie.

La MFPCA, en sa qualité « d'organisme spécifique et fédérateur qui doit assurer en lien avec l'Etat la veille et le suivi des mesures de sauvegarde et garantir la mise en œuvre des mesures appropriées aux termes et à l'esprit de la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel» conformément au texte de l'inscription par l'UNESCO, a mené, en lien avec les ministères de la Culture et de la Communication, de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, l'analyse et l'évaluation des candidatures afin de définir les modalités de mise en œuvre du projet de création de Cité de la Gastronomie.

Une Commission d'experts (composition en annexe) a été réunie afin de mener les auditions des villes candidates et accompagner la MFPCA dans ses analyses et préconisations. La Commission d'évaluation des candidatures à la création de la Cité de la Gastronomie a auditionné lundi 15 octobre 2012 dans les locaux du ministère de la Culture et de la Communication les porteurs de projets de Beaune, Paris-Rungis, Dijon, Lyon et Tours.

Il convient ici de souligner et saluer l'importante mobilisation des collectivités engagées et tout particulièrement celle des maires venus en personne présenter et défendre leur dossier devant les membres de la commission d'évaluation; M. Gérard Collomb (Sénateur-Maire de Lyon), M. Jean Germain (Sénateur-Maire de Tours), M. Christian Hervy (Maire de Chevilly-Larue), M. François Rebsamen (Sénateur-Maire de Dijon) et M Alain Suguenot (Député-Maire de Beaune). Ces

marques d'intérêt démontrent bien l'enjeu que représente la gastronomie pour nombre de villes et de régions françaises.

Il nous faut préciser que le Maire de Versailles, dans un courrier daté du 8 octobre adressé au Président de la MFPCA, a indiqué que la ville ne présenterait pas de dossier aux auditions du 15 octobre. Le dossier de candidature de la ville de Versailles qui avait fait l'objet d'une instruction n'a donc pas été examiné par la commission.

3) L'instruction des dossiers, remarques générales

L'instruction des dossiers par la MFPCA puis les auditions des porteurs de projet ont permis de mesurer ;

- L'ambition nationale et internationale des projets.
- La conformité des programmes avec les valeurs de l'UNESCO et l'esprit de l'inscription du repas gastronomique des Français au patrimoine culturel immatériel de l'humanité.
- Le respect des pré-requis de l'UNESCO concernant les ambitions éducatives et culturelles en regard des éventuelles activités marchandes.
- L'aptitude à défendre et promouvoir le patrimoine gastronomique de la France.
- La capacité à attirer des publics nombreux et divers.
- La viabilité du modèle économique.
- La faisabilité du calendrier proposé et son phasage.

Il convient d'attirer l'attention sur le fort ancrage territorial de chacune des candidatures qui a souvent conduit à une mise en avant un peu trop poussée des produits, des acteurs et des savoir-faire locaux au détriment de l'ambition nationale et internationale du projet envisagé.

Les programmes culturels et scientifiques, les propositions en termes de formation et d'orientation ainsi que les axes de développement économique et touristique sont, dans l'ensemble, conformes au cahier des charges dessinant les contours du projet. Il conviendra cependant de préciser certains contenus et d'en vérifier les développements à venir. Enfin, il sera essentiel de s'assurer, sur le moyen et long terme, de leur conformité avec d'une part l'esprit de l'inscription du « repas gastronomique des Français » au patrimoine de l'humanité et d'autre part les valeurs défendues par l'UNESCO.

Nous verrons que les candidats ont le plus souvent esquissé des plans de financement qui devront être affinés et précisés à l'issue de la communication des conclusions de la MFPCA.

Enfin, il est important de souligner que chaque candidature a développé un ou plusieurs axes privilégiés de mise en valeur du patrimoine gastronomique français et des cultures culinaires contribuant ainsi à faire émerger des identités spécifiques et complémentaires.

L'analyse proposée ci-après s'attache à mettre en lumière les points forts mais aussi les points faibles de chacune des candidatures en regard, d'une part des

critères définis par MFPCA, et d'autre part des indications fournies par les ministères de la Culture et de la Communication, de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire.

Les synthèses et évaluations des projets sont présentées conformément à l'ordre de passage des porteurs de projet devant la commission d'évaluation du 15 octobre 2012.

Paris-Rungis

Composition de la délégation

M. Christian Hervy, Maire de Chevilly-Larue, conseiller général,

M. Stéphane Layani, Président de la Semmaris-Marché d'Intérêt National de Rungis,

M. Laurent Garnier, Président de l'Etablissement Public d'Aménagement Orly Rungis Seine Amont (EPA ORSA) et Vice Président du Conseil Général du Val-de-Marne,

M. Jacques Touchefeu Directeur général de l'EPA ORSA

La candidature intitulée « Paris-Rungis » bénéficie de l'ensemble des soutiens institutionnels à tous les niveaux de responsabilités et de compétences administratives. Elle est portée par les villes de Rungis et Chevilly-Larue, le département du Val-de-Marne, l'Etablissement Public d'Aménagement Orly-Rungis, Seine Amont (EPA ORSA) ainsi que le Marché d'Intérêt National de Rungis. Le principe de la création de la Cité de la Gastronomie a été inscrit au Schéma directeur général de la région Ile-de-France (SDRIF) et bénéficie du soutien de la ville de Paris, de Paris Métropole ainsi que des chambres consulaires.

C'est le projet qui manifeste le plus clairement une ambition nationale et internationale. Il s'appuie sur une forte mobilisation des acteurs locaux, sur un étroit maillage territorial à l'échelle du département et s'inscrit dans le cadre des programmes de développement du Grand Paris.

Ce dernier point se révélerait un atout si le calendrier et l'ambition du programme d'aménagement territorial du Grand Paris, notamment en matière de transport, sont respectés. Si la ligne T7 du tramway qui comprend un arrêt Cité de la Gastronomie doit être livrée fin 2013, les interrogations persistent pour ce qui concerne le prolongement de la ligne de métro M14 dont l'une des gares (MIN Belle Epine) correspondrait à l'entrée de la Cité de la Gastronomie. L'accessibilité est un enjeu déterminant pour l'implantation de la Cité de la Gastronomie.

Par ailleurs le calendrier réaliste d'ouverture de l'équipement est étroitement lié au rythme impulsé au Grand Paris. La Cité de la Gastronomie ne pourra en tout état de cause ouvrir physiquement avant 2017 ou 2018.

Pour pallier ce délai incompressible la candidature « Paris-Rungis » élabore une stratégie de préfiguration dont la mise en œuvre démarrerait dès 2013 (calendrier, partenaires, financement, localisation, publics, communication, ...). La politique de préfiguration restera à préciser et pourra faire l'objet d'accords de coopération avec l'ensemble des acteurs et la MFPCA. Cette étape est particulièrement cruciale.

Le montage financier, qui associe l'Etat, les collectivités territoriales au sein desquelles le Conseil Général du Val-de-Marne réaffirme son soutien, l'EPA ORSA et la Semmaris semble à même de réunir les fonds nécessaires à l'investissement (les terrains appartiennent à la puissance publique) et garantir la réalisation des travaux. L'exploitation de l'équipement serait confiée à une société d'exploitation à capital public majoritaire. Le calendrier transmis prévoit dès la

publication des conclusions par la MFPCA le lancement des études complémentaires afin de préciser le modèle économique et juridique du projet. Il a été précisé que modèle économique proposé devra garantir la maîtrise par la puissance publique des pôles formation et éducation et des activités culturelles et scientifiques de l'équipement.

La candidature Paris-Rungis met la création d'un marché spécifique (donc distinct du MIN) au cœur de son projet. Ce vaste marché (ou grandes halles) pourrait accueillir l'ensemble des produits de France (métropolitaine et ultra marine) et possiblement du monde. Paris-Rungis est à cet égard la candidature la mieux à même de donner vie à la « Halle des Trésors Gastronomiques », qui est un élément fondamental de la Cité de la Gastronomie.

Un programme ambitieux et séduisant de préfiguration devra être mis en œuvre afin de pallier le peu d'attrait de ce territoire en mutation.

La candidature de Paris-Rungis présente d'incontestables atouts susceptibles de garantir un rayonnement national et international au futur équipement. Il semble cependant tributaire du calendrier d'aménagement du Grand Paris. Des précisions concernant la finalisation du montage financier (travaux et fonctionnement) devront nécessairement être apportées. Le site Paris-Rungis a défini des axes privilégiés de travail cohérents avec sa notoriété et son expertise notamment dans le domaine de l'approvisionnement des grands centres urbains. L'accent a également été mis sur l'affirmation d'un pôle formation professionnelle de premier plan.

Beaune

Composition de la délégation

Monsieur Alain Suguenot, Député-Maire de Beaune,

Madame Dominique Loiseau, Président-Directeur de Bernard Loiseau SA; Vice-présidente de la chaîne Relais & Châteaux et Vice-présidente du concours du Meilleur ouvrier de France, classe Maître d'hôtel, du service et des arts de la table, Monsieur Claude Lelouch, Réalisateur, Producteur, Scénariste,

Monsieur Eric Pras, Chef cuisinier, Lameloise à Chagny (71),

Monsieur Nicolas Couder, Architecte et assistant maître d'ouvrage sur le dossier de la Cité Mondiale de la Gastronomie.

La ville de Beaune bénéficie d'une image séduisante et d'une certaine légitimité historique quant à la mise en valeur du patrimoine gastronomique bourguignon. La grande notoriété de ce patrimoine pourrait se révéler un handicap dès lors qu'il entre en contradiction avec l'exigence de présentation de la diversité des cultures culinaires de France et des richesses du patrimoine gastronomique national. C'est ainsi qu'il a été plusieurs fois indiqué lors des auditions qu'il s'agit d'un projet territorial souhaitant mettre en avant les « goûts d'ici ». L'attachement à la défense des productions et des savoir faire locaux est fréquemment évoqué.

Le projet de création à 1,5 km du centre-ville d'un vaste village œno-gastronomique pourrait être séduisant s'il n'apparaissait pas avant tout surdimensionné (aménagement d'un terrain de 25 ha) en regard des capacités financières des collectivités qui le portent (ville et communauté de communes).

On peut regretter que le Musée du vin et les bâtiments libres du Centre-ville de Beaune ne soient nullement intégrés à ce projet situé de fait à la périphérie sur un espace bien peu attractif.

Le projet architectural et urbanistique proposé permet cependant de se projeter dans un possible village gastronomique soucieux du bien être des visiteurs, d'une grande proximité avec la nature (jardins, espaces de pique-nique, pépinières, maraîchers...) et respectueux de l'environnement.

Les investissements ont été évalués à près de 60M € (pour être ramenés pendant les auditions à 20M €). Ni le montage financier de l'opération (annonce de possibles investisseurs étrangers, excédent budgétaire de la ville et de l'Agglomération) ni le modèle économique envisagé pour le fonctionnement ultérieur ne sont apparus réalistes aux membres de la commission d'évaluation.

En comparaison des autres candidatures, les hypothèses de fréquentation du public ont également semblé surévaluées (750 000 visiteurs par an quand Lyon envisage une fréquentation d'un lieu en centre ville compris entre 125 à 250 000 visiteurs par an).

La Délégation présidée par M. Suguenot, Député-Maire de Beaune, indiquait que sans « labellisation » le projet de création de la Cité de la Gastronomie au sein du vaste programme d'aménagement urbain ne pourrait être poursuivi.

Le projet de Beaune a pu paraître audacieux et inventif, mais il risque de se révéler financièrement surdimensionné.

Par ailleurs, les préoccupations essentiellement locales ne permettent pas de répondre favorablement aux attentes et aux enjeux de promotion de la diversité des cultures culinaires et gastronomiques de France et du monde.

Tours

Composition de la délégation

M. Jean Germain, Sénateur-Maire de Tours,

M. Jean-Marie Panazol, Inspecteur général de l'Education Nationale chargé de la coordination du projet au cabinet du Maire,

M. Stéphane Merceron, Président d'Euro Gusto,

M. Serge Babary, Président de la Chambre de Commerce et d'Industrie 37

Le dossier de candidature porté par la Ville de Tours a réuni les différents niveaux de responsabilités et de compétences administratives (agglomération, département et région). Il bénéficie du soutien des trois chambres consulaires.

Le projet de création de la Cité de la Gastronomie s'inscrit dans un programme plus vaste d'aménagement urbain des bords de Loire (installation de la Fondation Olivier Debré, équipement hôtelier, ligne de tramway, ...). La Cité de la Gastronomie comprend plusieurs sites dont le cœur est situé au centre de la ville et associe l'île Simon (jardins de la Cité, parcours sensoriel) et en périphérie un pôle d'innovation gastronomique comprenant pépinières, incubateurs et ateliers de transformation.

Le montage financier d'ensemble apparaît raisonnable et maîtrisé en regard des capacités d'investissements des collectivités associées (35,6 M€ dont 25 à 33% pourrait être inscrit au programme du FEDER). De la même manière le modèle économique faisant exclusivement appel à des financements publics, au moins dans un premier temps, semble parfaitement réalisable (capacité d'autofinancement de l'équipement à hauteur de 47%, subvention annuelle de 2M€ répartie entre quatre niveaux de responsabilités : ville, agglomération, département et région. Le calendrier qui prévoit une ouverture du bâtiment principal (concours d'architecture) au printemps 2016 est raisonnable.

L'ambition en termes d'accueil des publics et notamment de fréquentation annuelle apparaît presque sous-estimée (100 à 150 000 visiteurs par an) mais exprime la prudence des porteurs du projet.

L'identité du projet est fortement liée à la géographie (le val de Loire est inscrit au Patrimoine Mondial) ainsi qu'à l'histoire et l'image du val de Loire, jardin de la France et vitrine d'un certain art de vivre. La forte implication de l'Université François Rabelais et de l'IEHCA (à l'origine de la démarche qui a permis l'inscription par l'UNESCO du « repas gastronomique des Français » au patrimoine de l'humanité) est un incontestable atout. Elle garantit en effet une programmation conforme à l'esprit du projet de Cité de la Gastronomie ainsi qu'aux valeurs portées par l'UNESCO.

L'étroite mise en réseau de tous les acteurs du territoire en fait un projet fédérateur à l'échelle régionale. La dimension internationale d'ouverture aux cultures culinaires du monde découle des liens qu'entretiennent la ville et l'Université avec leurs partenaires étrangers : Parme ville jumelée, salon Euro

Gusto et le réseau Slow Food, chaire UNESCO de « valorisation et promotion des patrimoines culturels alimentaires », réseau de chercheurs européens rattachés à l'IEHCA.

Le projet présenté par la ville de Tours est sérieux et crédible. Il se construit sur les atouts et l'image de toute une région; expression d'un certain art de vivre qu'illustrent parfaitement les références à ce « Jardin de la France ». Les efforts menés depuis 10 ans dans le domaine des sciences humaines et de la coopération nord/sud sont conformes aux attentes de l'UNESCO et confortent les propositions culturelles esquissées. Le montage financier apparaît maîtrisé.

Dijon

Composition de la délégation

M. François Rebsamen, Sénateur-Maire de Dijon,

M. Pierre Guez, Directeur général de Dijon Céréales, Président du Pôle de compétitivité Vitagora, Goût-Nutrition-Santé, Président du technopôle Agronov, Administrateur de l'ARIA Bourgogne,

M. Claude Bernhard, Directeur général d'AgroSup Dijon,

M. Didier Martin, Président de Dijon Développement, de l'Office de Tourisme de Dijon et de Bourgogne Tourisme

La ville de Dijon présente un projet ambitieux d'implantation de la Cité de la Gastronomie au sein d'un programme d'aménagement urbain conséquent : transformation de l'ancien hôpital général dont la partie historique serait dédiée à la Cité de la Gastronomie sur 3 ha et le reste permettrait la création d'un important éco-quartier de 3,5 ha.

Ce projet, porté par la Ville de Dijon, bénéficie du soutien de l'agglomération et du Conseil régional de Bourgogne.

Il est par ailleurs fortement accompagné par les acteurs locaux concernés dans les domaines du tourisme, par les chambres consulaires, Vitagora, le pôle de compétitivité goût-nutrition-santé, Agronov, le technopôle dédié à l'agro-environnement, l'école d'ingénieur AgroSup, la Chaire UNESCO culture et tradition du vin, ...

La programmation associe l'ensemble des éléments qui compose la Cité de la Gastronomie à savoir : des espaces d'éducation, de formation, de débats (une vaste Agora de 1 400 m2), un centre de ressources, des espaces d'exposition, un marché couvert (1 500m2), des commerces thématiques, une vinothèque et une école du vin,... La programmation et l'occupation des surfaces respectent un équilibre entre activités culturelles, scientifiques et pédagogiques et surfaces à vocation commerciales et marchandes.

Le montage financier exposé (coût total des investissements 55M €) se caractérise par une mixité des investissements publics et privés en fonction de la destination des espaces (activités de service public, activités mixtes ou activités exclusivement commerciales).

De la même manière, le modèle économique présenté met l'accent sur la complémentarité des ressources (redevances, loyers, droits à construire, privatisation, billetterie, mécénat et sponsoring...).

L'accessibilité en fait potentiellement un lieu de fréquentation raisonnable pour les publics régionaux et pour le tourisme d'affaire. La capacité d'ouverture, non seulement à l'ensemble des productions françaises mais également aux cultures culinaires du monde, devra être mieux affirmée et développée. De la même manière, le montage financier de l'opération devra être affiné et précisé dans l'hypothèse de la sélection de la candidature dijonnaise.

Le calendrier de l'opération qui envisage notamment le lancement d'un concours d'architecture devrait permettre une ouverture au public au printemps 2016.

Le Maire de Dijon a précisé lors des auditions qu'il n'exclut pas la création de plusieurs « antennes » associant différentes villes dont les spécificités et caractéristiques composent la gastronomie française.

Le projet d'installation de la Cité de la Gastronomie dans la partie historique des bâtiments de l'ancien Hôpital général s'inscrit dans le cadre d'un vaste programme d'aménagement urbain soutenu par un forte volonté politique. La recherche et l'innovation dans les domaines agronomiques et viticoles sont au cœur du programme proposé par Dijon et constituent des axes de travail clairement identifiés. Les exigences scientifiques et les ambitions touristiques confortent cette orientation.

Lyon

Délégation Ville de Lyon

M. Gérard Collomb, Sénateur-Maire de Lyon, Président du Grand Lyon,

M. Albert Constantin, AIA architectes,

M. Régis Marcon, chef cuisinier,

M. Bernard Vitiello, directeur Adjoint Eiffage Construction

Accompagnants : M. Sébastien Delestra (GrandLyon), Sébastien Olive (agence de communication), Julien Bernard (Nova Consulting)

La légitimité historique de la ville de Lyon, « capitale mondiale de la gastronomie » selon le mot de Curnonsky, est avérée. La multiplicité des acteurs et leur aura internationale (Institut Paul Bocuse, réseau des villes gourmandes, nombreux chefs étoilés, nombreux produits AOC, cluster ALLIRA, Halles Paul Bocuse...) aux événements (SIRHA, Bocuse d'or, marché des saveurs, ...) attestent de l'engagement de la ville dans la promotion de son patrimoine gastronomique.

L'implantation de la Cité de la Gastronomie est un des éléments du projet d'aménagement de l'ancien Hôtel Dieu de Lyon. Le groupe « Eiffage construction » en est l'investisseur promoteur désigné.

Il s'agit d'un important chantier d'aménagement en centre ville d'une superficie de 54 000 m2 dont 3 500 m2 seraient dédiés à la Cité de la Gastronomie en tant que telle. Les porteurs de projet annoncent une surface dédiée de 15 000 m2 grâce à l'intégration du Centre des conférences, de certains espaces ouverts (jardins et cours intérieures), et de commerces spécifiques.

Il n'en demeure pas moins que le ratio entre les espaces à vocation pédagogique, culturelle et scientifique et les superficies allouées aux activités marchandes (commerces, boutiques, hôtel, divers restaurants, ...) apparaît particulièrement disproportionné. Il semble dans ces conditions extrêmement délicat de retenir en l'état cette proposition.

Les liens entre santé et nutrition sont au cœur du projet et de la programmation culturelle de la Cité de la Gastronomie. La proposition visant à créer un espace permanent d'exposition (environ 800 m2) semble être imposée par la nécessité de conserver en ses lieux la collection du Musée des Hospices Civils de Lyon.

Il faut souligner que la dimension santé/nutrition n'a pas fait l'objet d'un développement spécifique dans le dossier d'inscription du « repas gastronomique des Français » au patrimoine de l'humanité et ne figure pas parmi les priorités du cahier des charges en vue de la création de la Cité de la Gastronomie.

Le montage financier (partenariat public privé) qui ne semblait pas totalement bouclé à quelques jours des auditions a depuis été précisé. La ville et le groupe Eiffage se sont engagés à couvrir les coûts d'investissement et d'aménagement (18M €) des espaces dédiés à la Cité de la Gastronomie. La livraison de l'ensemble est prévue pour 2017.

Le modèle économique envisagé suppose un autofinancement complet de la structure. La principale ressource dépendra de la billetterie (avec de façon plus aléatoire la privatisation d'espaces, mécénat et produits des activités de formation et pédagogique). Les hypothèses de fréquentation (entre 125 et 250 000 visiteurs annuels) sont censées assurer un résultat net d'exploitation équilibré.

La perspective de faire de l'Hôtel Dieu de Lyon un site entièrement dédié à la gastronomie est très séduisante. Le projet porté par Lyon avec le concours du groupe Eiffage ne semble cependant pas in fine correspondre aux ambitions que pourrait légitimement nourrir la grande métropole lyonnaise. Des interrogations persistent quant à la cohérence des différentes activités sur l'ensemble du site notamment en ce qui concerne la ratio activités pédagogiques et culturelles et espaces marchands.

IV Préconisations

La MFPCA préconise l'instauration d'un dispositif original, innovant et fédérateur, un réseau des Cités de la Gastronomie, dont les principaux atouts et les modalités de mise en œuvre sont détaillés ci-après.

A/ Vers un Réseau des Cités de la Gastronomie

Lorsque la MFPCA a élaboré puis a proposé la création d'un équipement culturel vivant, d'une Cité de la Gastronomie, le principe était celui d'un grand établissement culturel prestigieux à vocation nationale et internationale, une référence mondiale, « un Beaubourg de la cuisine » comme cela fut parfois présenté par la presse reprenant ainsi le mot prononcé par Jean Ferniot 27 ans plus tôt.

Bien entendu aucun d'entre nous n'ignore que l'époque n'est plus aux « grands travaux », de ceux qui ont permis de faire éclore la Cité de la Villette ou le Grand Louvre. Nous avions cependant identifié trois conditions, au moins, qui étaient alors indispensables pour envisager la réalisation de cette ambition :

- L'envergure internationale de l'équipement devait permettre de le comparer avec les grandes institutions culturelles que sont la Cité des Sciences de la Villette, le Centre Pompidou, le Grand Louvre, le musée du Quai Branly ou demain le MUCEM à Marseille.
- 2) Une légitimité nationale indiscutable dans le domaine de la culture culinaire associé à un projet fédérateur permettant de faire de la Cité de la Gastronomie l'incontestable vitrine de tous les produits et savoir faire de France.
- 3) La Cité de la Gastronomie devait donc s'installer dans une grande ville aisément accessible, une métropole incontestée au cœur d'un important bassin de population.

Malgré la présentation de dossiers de qualité, aucune des candidatures proposées ne peut prétendre seule à la création d'un grand et unique établissement à vocation internationale dédié aux cultures culinaires de France et du monde.

L'instruction des dossiers de candidatures puis leur évaluation à la suite des auditions du 15 octobre 2012 ont permis d'identifier trois projets - Tours, Paris-Rungis et Dijon - dont les réponses aux critères définis sont apparus les plus solides. C'est à partir de ce socle réunissant des projets pertinents et cohérents entre eux que nous proposons de bâtir un dispositif de mise en réseau original et fédérateur.

La qualité et la complémentarité des dossiers présentés par ces trois villes portent en elles la promesse d'un « grand chantier » de mise en valeur de la riche diversité du patrimoine gastronomique et de la vitalité de notre culture alimentaire.

Le village oeno-gastronomique défendu par la ville de Beaune contenait en lui la part de rêve des projets à l'utopie assumée. Il n'en demeure pas moins qu'il est apparu très difficilement réalisable car surdimensionné compte tenu des capacités de mobilisation financière affichée par les partenaires.

Le projet d'installation de la Cité de la Gastronomie au cœur de la métropole lyonnaise dans un très beau monument patrimonial est par certains aspects très séduisant et stimulant. L'histoire, la notoriété, la concentration de nombreux talents dans le domaine culinaire et leur mobilisation sont autant d'atouts qui auraient pu permettre l'élaboration d'un projet d'envergure nationale et internationale à Lyon. Force est cependant de constater que le projet tel qu'il a été présenté ne répond que trop partiellement aux ambitions qu'aurait pu nourrir la première « capitale mondiale de la gastronomie ».

C'est une candidature qui pourrait être repensée et refondée afin d'être plus conforme à l'image et à la légitimité de Lyon en matière culinaire. On imagine aisément ce que Lyon pourrait apporter de dynamisme et d'envergure au programme de coopération tel qu'il est esquissé.

Le principe de l'implantation d'une Cité de la Gastronomie à Lyon ne doit donc pas être exclu du schéma proposé, mais devrait faire l'objet d'une nouvelle réflexion.

Il nous est également apparu que les trois projets présentés par Tours, Paris-Rungis et Dijon pouvaient être opportunément associés. Les orientations et les spécificités développées sont non seulement compatibles entre elles mais surtout complémentaires.

La programmation culturelle et scientifique est conforme aux exigences définies dans l'appel à projet et respecte les engagements de la France vis-à-vis de l'UNESCO. Les montages financiers présentés sont apparus réalisables et les modèles économiques proposés adaptés aux ambitions de chacun des projets. Il s'agit de propositions convaincantes qui ont su mobiliser les énergies et s'assurer le large soutien des acteurs publics et privés du territoire.

En conséquence la MFPCA préconise la création d'un dispositif original et fédérateur, un réseau des Cités de la Gastronomie, et propose aux villes de Tours, Paris-Rungis et Dijon d'en constituer le socle.

La MFPCA invitera chacun des porteurs de projet à rejoindre le réseau des Cités de la Gastronomie sur la base d'un strict cahier des charges respectueux des engagements vis-à-vis de l'UNESCO et des objectifs de valorisation de nos patrimoines gastronomiques.

Ce dispositif de coopération, en s'appuyant sur les thématiques et axes de travail développés par chacune des villes, renforcera les actions des Cités de la Gastronomie et garantira le bon respect de l'intérêt général.

B/ Les atouts du réseau

1) Des projets complémentaires et compatibles

Les trois premiers dossiers invités à constituer le socle du réseau des Cités de la Gastronomie ont développé des spécificités et des identités propres. Ils se sont construits à partir de la réalité des actions menées localement de longue date et de l'implication - partout forte - des acteurs publics et privés du territoire.

La mise en valeur d'axes de travail privilégiés va permettre d'affirmer l'identité de chacune des Cités de la Gastronomie au sein d'un réseau dynamique. C'est ainsi que chacune des villes candidates devra jouer un rôle moteur dans un ou plusieurs domaines d'intervention. C'est ainsi que l'on peut, à titre d'exemple, envisager pour chaque ville des domaines d'intervention légitimes et pertinents tels que ;

Tours

- Le projet défendu par Tours met en valeur l'attachement à un certain art de vivre à la française. Il fait régulièrement référence au thème du « Jardin de la France » ce qui en constitue une des identités fortes.
- Le développement de la recherche en sciences humaines et sociales est un axe revendiqué (IEHCA, Chaire Unesco « Sauvegarde et valorisation des patrimoines culturels alimentaires », Université François Rabelais) pour lequel Tours a toute légitimité. Cet axe pourrait être renforcé par la création de la première Université Française des Sciences Gastronomiques.
- Enfin les projets de coopération internationale et de dialogue Nord-Sud sont au cœur du projet tourangeau.

Paris-Rungis

- Le projet Paris-Rungis, étroitement associé au Marché d'Intérêt National, pourra constituer la tête de pont du réseau des Cités pour ce qui concerne l'approvisionnement des lieux emblématiques des Cités de la Gastronomie que seront les Halles des Trésors Gastronomiques.
- Paris-Rungis est la plate-forme de convergence et de réflexions des enjeux liés à l'approvisionnement des grands centres urbains et métropoles du monde.
- Le pôle consacré à la formation professionnelle (enseignement, métiers de bouche, hôtellerie, restauration collective) pourrait devenir une référence de premier ordre au sein du réseau.

Dijon

- À l'évidence, les organismes reconnus dans les domaines de la recherche et de l'innovation agronomique (pôle de compétitivité Vitagora Goût Nutrition Santé, le technopôle Agronov) contribueront à renforcer les atouts et spécificités de la Cité de la Gastronomie en Bourgogne.
- De la même manière, un pôle spécifique en matière de promotion et de recherche dans le domaine vitivinicole pourrait émerger à Dijon en liaison étroite avec notamment l'Institut de la vigne et du vin et la chaire Unesco « Culture et traditions du vin ». À cet égard, il serait souhaitable que les deux projets bourguignons entament un rapprochement et mettent à profit leurs expertises et compétences en matière de valorisation et promotion de la culture du vin. Notons d'ailleurs que Beaune, siège du Bureau de l'Interprofession des Vins de Bourgogne et d'un lycée viticole reconnu, doit accueillir la future villa Médicis du vin créée par l'Ecole supérieure de Commerce de Dijon.

Il s'agit là de propositions qui devront être travaillées et précisées par la MFPCA en liaison avec chacun des porteurs de projet afin de confier à chaque Cité de la Gastronomie un rôle leader en cohérence avec ses particularités et ses atouts.

Chaque Cité de la Gastronomie assumera ainsi un rôle moteur dans un domaine de compétence spécifique.

La MFPCA incarnera le réseau et sera chargée d'en assurer la coordination.

2) Un outil efficace au service de l'intérêt général

Le réseau des Cités de la Gastronomie doit permettre non seulement de mutualiser les investissements et le fonctionnement, mais il doit également permettre d'en accroître les retombées sur l'ensemble du territoire métropolitain et ultramarin. Chaque Cité de la Gastronomie pourra, par exemple, relayer les messages d'information et d'éducation (lutte contre le gaspillage, les désordres alimentaires, ...) de premier ordre telle. Des possibilités de coopération avec les programmes initiés par les pouvoirs publics (Maisons de l'Alimentation, Centres d'art, journées européennes du patrimoine, ...) devront être encouragées.

Le réseau des Cités de la Gastronomie peut devenir ce « grand chantier » dont les enjeux sont déterminants pour la France tant en matière de renforcement des liens sociaux, d'apprentissage, que de développement économique ou d'attractivité territoriale.

- La valorisation de notre modèle alimentaire en direction du grand public peut avoir un impact décisif sur le fonctionnement de la société; bien être ensemble, attention à l'autre, apprentissage de la civilité, protection contre l'obésité, estime de soi, valorisation d'une identité culturelle partagée et reconnue, Les Cités de la Gastronomie peuvent être les outils au service de la reconquête culturelle de notre assiette.

- Les Cités de la Gastronomie au sein du réseau seront des outils au service de la défense et de la promotion d'un secteur-clé de notre économie. Les pôles de formation et d'orientation contribueront à la « revalorisation » de métiers nobles qui pâtissent trop souvent d'une mauvaise image et d'un manque d'information. Il s'agit de défendre et promouvoir des métiers et des emplois dont on sait qu'ils sont non délocalisables.
- L'installation des Cités de la Gastronomie dans chacune des villes membres du réseau va constituer un formidable levier de développement touristique. C'est l'ensemble du territoire qui bénéficiera de cette stratégiede renforcement de l'attractivité territoriale.

3) Reflet de la diversité des terroirs et des territoires

La création d'un réseau est conforme à la réalité de la richesse et de la diversité des patrimoines gastronomiques de la France. Le ministre de l'Agriculture, Stéphane Le Foll l'a d'ailleurs récemment souligné en rappelant lors des Rendez-vous de l'Histoire de Blois que « la France est un concentré des agricultures à l'échelle européenne; agriculture méditerranéenne, agriculture de montagne, agriculture de littoral, agriculture céréalière, ... la France est riche de la diversité de ses terroirs, de ses filières, de ses territoires et de ses savoirs. La diversité est un atout ».

Le réseau parce qu'il encourage les échanges et les collaborations permet d'envisager de nombreuses coopérations entre les filières, les métiers et les territoires.

4) Acte III de la décentralisation

Une recommandation qui, parce qu'elle contribue à renforcer le maillage territorial, est en cohérence avec les principes de l'acte III de la décentralisation. Par la suite, des réflexions pourront être menées afin de renforcer le réseau des Cités de la Gastronomie en encourageant l'adhésion de nouveaux membres. Un éventuel élargissement à d'autres villes et agglomérations permettrait d'illustrer au mieux la diversité de nos patrimoines gastronomiques. Il s'agit d'une deuxième étape qui n'interviendra qu'une fois vérifié le mode opérationnel du dispositif tel que proposé.

5) Conforme aux valeurs et à l'esprit l'UNESCO

Plus que la création lieu, la mise en place d'un tel dispositif est une réponse parfaitement adaptée aux attentes de l'UNESCO et conforme à ses valeurs. À plusieurs reprises lors de la campagne en faveur de l'inscription du « repas gastronomique des Français » sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité des responsables de l'UNESCO ont manifesté leur agacement vis-à-vis de personnalités françaises qui semblaient confondre « l'UNESCO et le Comité International Olympique ». La distinction « Cité de la Gastronomie » ne sera donc en rien comparable à la désignation d'une ville Olympique.

Le dispositif de mise en réseau favorise la coopération et les échanges et propose une alternative crédible à une vision élitiste de la gastronomie.

C/ « Bien manger pour tous », un grand chantier du quinquennat

Le réseau des Cités de la Gastronomie pourrait également se révéler un outil fédérateur au service d'une politique publique ambitieuse en faveur du « bien manger pour tous ». C'est un sujet qui concerne l'ensemble de la population et auquel tous les Français sont très attachés.

Le « repas » est à cet égard un élément de la culture et du patrimoine de la France perçu comme essentiel par 95,2% des Français (CREDOC, baromètre de l'Alimentation, juillet 2009).

En avril 2012, une enquête IPSOS indiquait que « savourer un bon repas apporte beaucoup ou un peu de joie pour 92% des Français » (l'écoute de la musique arrive en 2^{nde} position, c'est une source de joie pour 87% des Français). Le repas, parce qu'il est l'espace de l'apprentissage de la civilité, est un élément déterminant du modèle alimentaire français. Les nombreux enjeux qui découlent d'une politique en faveur du « bien manger pour tous » en font une cause juste et populaire : le repas partagé encourage l'attention à l'autre et le bien être ensemble.

L'éducation des plus jeunes, l'image de la France dans le monde, la prévention des risques de surpoids et d'obésité, les efforts en restauration collective, la lutte contre le gaspillage, le renforcement de la recherche scientifique, la formation professionnelle, la préservation et la création d'emplois...sont autant d'aspects qui relèvent d'une politique globale de défense de notre modèle alimentaire et du bien manger pour tous. Les Cités de la Gastronomie seront les vitrines et les outils de cette vaste ambition.

À cet égard, souvenons-nous des mots de François Hollande qui, le 18 mars 2012 au Cirque d'Hiver, déclarait :

"Eh bien je reprendrai, si les Français m'en donnent mandat, la grande aventure culturelle de la France qui fait que, quelles que soient les difficultés du moment,il peut y avoir un rassemblement, une réunion, de tous les Français autour de grands équipements, de grands chantiers, de grandes missions, d'une volonté humaine qui est la nôtre, qui n'est pas de donner l'exemple à la Terre entière mais simplement d'être à un moment des pionniers, des inventeurs, des promoteurs de notre culture, de la culture du monde."

L'instauration d'un réseau des Cités de la Gastronomie peut devenir un des grands chantiers du quinquennat et se révéler un formidable outil de rayonnement national et international au service de notre culture alimentaire et de notre patrimoine gastronomique.

VI Modalités de mise en œuvre

A/ Un dispositif souple

1) La MFPCA responsable de l'ingénierie culturelle

L'organisation du dispositif tel qu'il est proposé doit permettre de mener à bien chaque projet, de faciliter la coopération entre les villes et de respecter les identités des programmes présentés par chacune d'entre elles. Des structures ad hoc (Comité de pilotage scientifique et culturel, Comité d'orientation stratégique, Comité d'éthique) pourront être créées après études et concertations.

Une évolution du mode de gouvernance de la MFPCA pourra être envisagée en invitant notamment les représentants des acteurs du réseau (collectivités locales, gouvernement, partenaires privés) à siéger à son Conseil d'Administration.

La MFPCA, qui a été désignée dans le dossier UNESCO comme « l'organisme spécifique et fédérateur qui doit assurer en lien avec l'Etat la veille et le suivi des mesures de sauvegarde et garantir la mise en œuvre des mesures appropriées aux termes et à l'esprit de la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel», assurera l'ingénierie culturelle du réseau des Cités de la Gastronomie en liaison avec les collectivités locales, l'Etat et l'UNESCO.

2) Des accords de coopération Villes/ MFPCA

Des accords de coopération pourront ainsi être passés entre la MFPCA et chacune des villes qui auront accepté de rejoindre le réseau pour :

- concevoir la programmation des manifestations de préfiguration et la définition des étapes de mise en œuvre (événements, manifestations, communications, mobilisations des acteurs locaux)
- participer à l'élaboration de la programmation culturelle et scientifique des Cités de la Gastronomie
- coordonner au mieux des intérêts des membres du réseau les politiques partenariales et d'en mutualiser les retombées.

3) Etat/MFPCA

La MFPCA, en liaison avec les services de l'Etat, est garante du respect de l'intérêt général que confère l'inscription du « repas gastronomique des Français » au patrimoine de l'humanité et des engagements pris par la France à l'égard de l'UNESCO.

Organisme de veille et de coordination, la MFPCA étudiera le renouvellement par tranche de 4 ans de l'agrément « Cité de la Gastronomie » . Une Commission d'éthique sera chargée de l'évaluation des mises en œuvre et de leur conformité aux objectifs.

La MFPCA incarne le réseau des Cités de la Gastronomie en France et à l'étranger. C'est à ce titre que la MFPCA va propose aux collectivités qui auront accepté de rejoindre le réseau d'assurer ensemble le commissariat du Pavillon Français de l'exposition Universelle de Milan 2015 dont le thème est « Nourrir la planète, énergie pour la vie ». Le Pavillon Français de l'Exposition Universelle Milan 2015 serait alors envisagé comme un des événements de préfiguration du réseau des Cités de la Gastronomie.

VI/ Le calendrier : le réseau, une réalité dès 2013

Ce dossier a suscité beaucoup d'enthousiasme comme en témoigne la mobilisation de la presse et des personnalités politiques de premier plan, il serait donc souhaitable d'annoncer dès que possible le principe de la création du réseau des Cités de la Gastronomie.

Mi décembre 2012/fin janvier 2013 :

La MFPCA remet ses conclusions aux ministres de la Culture et de la Communication, de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt et au ministre délégué à l'Agroalimentaire.

À l'issue de la restitution de ses conclusions aux ministères, la MFPCA propose la mise en œuvre du dispositif en invitant les trois premières villes à rejoindre le réseau. Si, comme nous le souhaitons vivement, la proposition de la MFPCA rencontre l'assentiment des trois villes invitées une seconde phase d'élaboration du réseau débutera.

Dans le même temps, les villes retenues devront dans les prochaines semaines - d'ici la fin du mois de mars par exemple - confirmer les orientations culturelles et scientifiques (définition des axes de travail privilégiés) et réaffirmer ou, le cas échéant, préciser les plans de financement des opérations, les cadres budgétaires des projets ainsi que la confirmation des calendriers exposés à l'automne.

La MFPCA proposera à Lyon d'aménager son projet. Nous estimons en effet que Lyon et la région Rhône-Alpes ont vocation à rejoindre le dispositif rassemblant les Cités de la Gastronomie. Nous inviterons les équipes lyonnaises à reconsidérer leur projet en y apportant notamment les modifications susceptibles de le rendre plus compatible avec les exigences qui découlent de l'inscription par l'UNESCO du « repas gastronomique des Français » au patrimoine de l'humanité. La MFPCA sera à la disposition des responsables du projet pour travailler dans ce sens à leurs côtés afin qu'un site lyonnais étoffe le dispositif ambitieux que nous proposons.

La MFPCA proposera des accords de coopération et rédigera le cahier des charges destiné à garantir le strict respect des valeurs de l'inscription du « repas gastronomique des Français » au patrimoine de l'humanité ainsi que celle que promeut l'UNESCO.

23 février - 3 mars 2013 : 50 ans du Salon International de l'Agriculture

Les villes qui auront accepté de rejoindre le réseau et de l'animer avec la MFPCA détaillent la mise en œuvre du dispositif et présentent la programmation culturelle de préfiguration pour l'année 2013.



Mission Française du Patrimoine & des Cultures Alimentaires

Audition des villes candidates à la création de la Cité de la Gastronomie

Lundi 15 octobre 2012, Salle Malraux, ministère de la Culture et de la Communication, Paris

Composition de la Commission d'évaluation

- M. Guillaume de Blignières, Président directeur général de France Farine
- M. David Caméo, Directeur Général Sèvres-Cité de la Céramique
- M. André Daguin, Cuisinier
- M. Gilles Métairie, Architecte, agence Jean-Michel Wilmotte,
- M. Jean Musitelli, Membre du Conseil d'Etat
- M. Pascal Ory, Professeur d'histoire contemporaine
- M. Jean-Robert Pitte, Président de la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires (MFPCA)
- M. Guy Vasseur, Président de l'Assemblée Permanente des Chambres d'Agriculture
- M. Pierre Sanner, Directeur de la MFPCA, assure le Secrétariat Général de la Commission.



Mission Française du Patrimoine & des Cultures Alimentaires

Composition des délégations auditionnées

Délégation Paris-Rungis

M. Christian Hervy, Maire de Chevilly-Larue, conseiller général

M. Stéphane Layani, Président de la Semmaris-Marché d'Intérêt National de Rungis

M. Laurent Garnier, Président de l'Etablissement Public d'Aménagement Orly Rungis Seine Amont (EPA ORSA) et Vice Président du Conseil Général du Val de Marne

M. Jacques Touchefeu Directeur général de l'EPA ORSA

Délégation Ville de Beaune

Monsieur Alain Suguenot, Député-Maire de Beaune

Madame Dominique Loiseau, Président-Directeur de Bernard Loiseau SA; Viceprésidente de la chaîne Relais & Châteaux et Vice-présidente du concours du Meilleur ouvrier de France, classe Maître d'hôtel, du service et des arts de la table

Monsieur Claude Lelouch, Réalisateur, Producteur, Scénariste

Monsieur Eric Pras, Chef cuisinier, Lameloise à Chagny (71)

Monsieur Nicolas Couder, Architecte et assistant maître d'ouvrage sur le dossier de la Cité Mondiale de la Gastronomie.

Délégation Ville de Tours

M. Jean Germain, Sénateur-Maire de Tours

M. Jean-Marie Panazol, Inspecteur général de l'Education Nationale chargé de la coordination du projet au cabinet du Maire

M. Stéphane Merceron, Président d'Euro-Gusto

M. Serge Babary, Président de la Chambre de Commerce et d'Industrie 37

Délégation Ville de Dijon

M. François Rebsamen, Sénateur-Maire de Dijon

M. Pierre Guez, Directeur général de Dijon Céréales, Président du Pôle de compétitivité Vitagora, Goût-Nutrition-Santé, Président du technopôle Agronov, Administrateur de l'ARIA Bourgogne

M. Claude Bernhard, Directeur général d'AgroSup Dijon (« Grand établissement » public de formation d'ingénieurs dans les domaines de l'Agronomie et l'Alimentaire sous tutelle des ministères de l'Agriculture et de l'Enseignement supérieur et recherche)

M. Didier Martin, Président de Dijon Développement, de l'Office de Tourisme de Dijon et de Bourgogne Tourisme

Délégation Ville de Lyon

M. Gérard Collomb, Sénateur-Maire de Lyon, Président du Grand Lyon

M. Albert Constantin, AIA architectes

M. Régis Marcon, chef cuisinier

M. Bernard Vitiello, directeur Adjoint Eiffage Construction

Accompagnants:

M. Sébastien Delestra (Grand Lyon), Sébastien Olive (agence de communication), Julien Bernard (Nova Consulting)