

**QUIMPER BRETAGNE
OCCIDENTALE
CONSEIL COMMUNAUTAIRE**

**Séance du 11 juillet 2024
Rapporteur :
Monsieur Hervé HERRY**

N° 12

ACTE RENDU EXECUTOIRE

compte tenu de :

- la publicité sur le site Internet, pour une durée de deux mois, à compter du : 12/07/2024
- la transmission au contrôle de légalité le : 12/07/2024 (accusé de réception du 12/07/2024)

*Acte original consultable au service des assemblées
Hôtel de Ville et d'agglomération
44, place Saint-Corentin – CS 26004 - 29107 Quimper Cedex*

Festival de Cornouaille : attribution de subvention pour l'édition 2024

Dans le cadre du Festival de Cornouaille, Quimper Bretagne Occidentale finance chaque année l'association pour l'organisation du Quai Gourmand et depuis 2023 pour deux événements supplémentaires, à savoir l'université d'été et la Fashion Week (MOD). Ces actions renforcent le Festival et contribuent au rayonnement et à la promotion du territoire de l'agglomération et de son identité régionale.

A l'instar de 2023, il est proposé de verser en 2024, une subvention de 77 000 € au Festival de Cornouaille pour l'organisation du Quai Gourmand (pour 60 000 €), de la deuxième édition de l'université d'été et de MOD#2 (17 000 €).

I. LE QUAI GOURMAND

L'événement du Quai Gourmand constitue une vitrine du territoire pour promouvoir et valoriser la filière alimentaire et ses savoir-faire auprès du grand public.

Avec cette opération, Quimper Bretagne Occidentale souhaite affirmer comme priorité la promotion et la valorisation de la filière alimentaire dans une démarche de marketing territorial, et ainsi positionner son territoire comme pôle d'excellence de l'Alimentaire au niveau national et international.

Au regard du succès de cette opération, l'organisation du Quai Gourmand en 2024 serait à nouveau déléguée à l'association du festival de Cornouaille avec la compétence de l'Association Aux Goûts du Jour, dans un format similaire sur les quais de l'Odet.

Comme chaque année, le Quai Gourmand proposera au grand public de découvrir l'implication de toute la filière cornouaillaise sur le « bien manger », au travers d'espaces ludiques et pédagogiques, d'animations grand public et de dégustations. C'est aussi l'occasion pour les professionnels de présenter leur savoir-faire et leurs dernières innovations.

L'accent sera mis sur la gastronomie accessible à tous et le patrimoine gastronomique local à travers l'implication forte de chefs cuisiniers, de producteurs et d'artisans locaux.

L'association Aux Goûts du jour proposera des animations ludiques à destination des festivaliers (Escape Game, jeu de l'oie, stand « Les clés pour bien manger »).

De nouveaux temps forts sont imaginés au sein du village pour cette édition 2024 : chaque jour, des démonstrations de cuisine et dégustations de recettes signatures créées par les chefs locaux respectant les critères de durabilité (produits sains, locaux, s'appuyant sur les signes de qualité officiels dont l'agriculture biologique, et accessibles financièrement) seront proposées au public.

À l'aide d'un soutien financier d'Atout France (Agence de développement touristique de la France) pour cette 11^{ème} édition, des temps forts seront organisés « hors les murs » : Cuisine participative et banquets dans les quartiers du Braden et du Moulin Vert ; Jeu d'énigmes "Enquête & Recette" sur le territoire de la Cornouaille (villes Terres de Jeux 2024).

Le partenariat avec QBO pour cet événement comprend également la communication avec chaque année un effort poursuivi par la collectivité sur la signalétique, la réalisation des éléments de communication, la promotion et la diffusion sur les réseaux sociaux.

Un espace est également prévu pour présenter les actions de la filière alimentaire en matière de transitions (lutte contre le gaspillage alimentaire, nouveaux emballages, achat local, ...) ainsi que les actions développées par la collectivité tel le PAT (Projet Alimentaire Territorial).

Par ailleurs, afin de développer la convivialité entre les acteurs et les réseaux, la collectivité prévoit l'organisation de repas le jeudi et le vendredi midi, sur invitation, « À la table du Quai Gourmand », où des chefs d'entreprises et des acteurs de la filière alimentaire sont invités.

Le budget prévisionnel des dépenses de la manifestation pour 2024 de 61 700 € se décompose de la manière suivante (37 500 € de coordination technique et de prestation par l'association aux goûts du jour, 12 500 € de logistique technique (cloisons, barnums, planchers, ...), 4 000 € de sécurité, 1 400 € de sonorisation, 6 300 € de préparation technique et administratif. Le budget prévisionnel prévoit 1 700 € de recettes (location de stands).

II. Université d'été et Fashion Week (MOD)

En 2023, dans le cadre du centenaire du Festival, l'association a organisé deux événements particuliers en marge du Festival, à savoir l'université d'été (pendant le festival de juillet) et une fashion week intitulée MOD à l'automne. Fort du succès de ces manifestations, le festival a décidé de les reconduire en 2024.

A. Université d'été

Après avoir balayé l'histoire de la culture bretonne sous l'angle de la musique, de la danse et de la langue, en 2023, la prochaine édition proposera un regard différent toujours en lien avec notre culture et son territoire, mais avec pour objectif de questionner ce patrimoine et poser des bases de réflexion de ce qu'elle deviendra dans quelques décennies à l'heure de la mondialisation et du resserrement de notre monde 3.0.

Le format de l'événement reste inchangé, à savoir quatre jours de débats, conférences, échanges, expositions.

Quatre thèmes abordés, débattus, mis en lien et animés toute la semaine du mercredi au samedi :

- mercredi 17 juillet : 100 ans de graphisme au festival de Cornouaille. Un parcours esthétique au travers de l'histoire de ses affiches. En écho avec une exposition en plein air « le festival s'affiche », organisée sur le temps du festival ;
- jeudi 18 juillet : costumes des musiciens : les bagadous sous toutes leurs coutures ;
- vendredi 19 juillet : l'avenir de la langue bretonne à l'heure de l'intelligence artificielle ;
- samedi 20 juillet : Pierre TOULHOAT, parcours d'un artiste quimpérois engagé.

Le budget prévisionnel de l'université d'été s'élève à 11 100 €, comprenant les frais de location de salle, les défraiements des intervenants, des frais d'animation et de charges techniques. Le budget prévisionnel prévoit une part d'autofinancement en recette.

B. Fashion Week / MOD

Fort de leur première expérience autour du textile traditionnel et contemporain en octobre 2023, les organisateurs souhaitent organiser une seconde édition afin de mettre en avant et en valeur, ce domaine de la création textile contemporaine, issu du milieu traditionnel breton.

MOD #2 est organisé du 18 au 20 octobre 2024 au Chapeau Rouge.

Au programme :

- vendredi 18 octobre : Installation du marché de l'artisanat textile, local ou non. Présence d'exposants collectionneurs, montreurs de costume... Ouverture aux écoles, collégiens et lycées professionnels : visite des exposants, ateliers découverte broderie, conférence adaptée sur l'histoire du costume et son évolution contemporaine ;

- samedi 19 octobre : ouverture grand public (10/18). Journée tournée autour de la tradition et de la modernité, avec l'édition du concours « Des modes et nous », organisé en collaboration avec la confédération Kenleur et sur le thème, cette année, du mariage. Organisation d'expositions en lien avec ce thème, conférences et spectacle en soirée autour de défilé d'adultes et d'enfants, centré sur un terroir (une centaine de participants) ;
- dimanche 20 octobre : ouverture grand public (10/18). Journée tournée autour de la création. Défilés de créateurs (Mathias OUVRARD, Nolwenn FALIGOT, Alizée SÉGUILLON, Johanna DERANGOT...), rencontres, débats, expositions de tenues.

Le partenariat avec l'école des métiers pour les coiffures des modèles et Créamorphe école de maquillage est maintenu et le Festival prévoit de travailler également avec l'École des Beaux-arts (décoration notamment).

Le budget prévisionnel de cet événement s'élève à 21 000 €, comprenant les frais de location de la salle du Chapeau Rouge, des frais d'animation et de charges artistiques et techniques. Les recettes représentent les entrées, le bar et les crêpes, la location de stands et une part d'autofinancement.

Pour l'organisation de ces trois événements, l'organisateur demande à Quimper Bretagne Occidentale une participation financière, à l'instar de 2023, de 60 000 € pour le Quai Gourmand, 17 000 € pour l'université d'été et MOD #2.

La notoriété de ces manifestations et leur rayonnement s'étendent au-delà du territoire de Quimper Bretagne Occidentale.

Madame Anna-Vari CHAPALAIN étant sortie de la salle (ne prenant part ni aux délibérations, ni au vote), après avoir délibéré (50 suffrages exprimés dont 50 voix pour), le conseil communautaire décide, à l'unanimité des suffrages exprimés, d'autoriser madame la présidente :

- 1 - à verser une subvention de 77 000 € au festival de Cornouaille pour organiser le « Quai gourmand 2024 », l'université d'été et « MOD#2 » ;
- 2 - à signer la convention avec le festival de Cornouaille.