



CONVENTION DE PARTENARIAT TRIPARTITE

POUR LA REALISATION D'UNE MASTERCLASS CULINAIRE DANS LE CADRE DU CINE DEBAT INTEGRE AU FESTIVAL ALIMENTERRE ET DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DE LA DOMITIENNE

Entre les soussignés :

D'une part

L'APEAI OUEST-HERAULT (ESAT Les Ateliers Via Europa)

adresse

Représentée par xxx, Directeur(trice) de l'association

Numéro Siret :

L'ASSOCIATION LES TABLES GOURMANDES DU LANGUEDOC

adresse

Représentée par xxx, Président(e) de l'association

Numéro Siret :

Et d'autre part,

La Communauté de communes La Domitienne

1 Avenue de l'Europe

34370 Maureilhan

Représentée par Alain CARALP, Président de la Communauté de communes

PREAMBULE

La Communauté de communes La Domitienne regroupe 8 communes : Cazouls-lès-Béziers, Colombiers, Maureilhan, Montady, Nissan-Lez-Enserune, Lespignan, Vendres et Maraussan.

Au titre de ses missions, elle déploie un Projet Alimentaire Territorial sur son territoire (en cours de reconnaissance de niveau II). Dans ce cadre, des actions de sensibilisation autour des enjeux agricoles et alimentaires à destination du grand

REÇU EN PREFECTURE

le 27/11/2025

Application agréée E-legalite.com

99_AR-034-2434 00488-20251127-DP_2025_082



public sont programmées comme la participation au festival AlimenTerre à travers l'organisation d'une soirée ciné-débat.

Cette manifestation est également l'occasion de valoriser l'ensemble des productions locales à travers un temps de dégustation convivial et gourmand, et de mettre en avant les hommes et les femmes qui font le territoire de la Domitienne. Pour ce faire elle s'associe avec des chefs de renoms à travers l'association Les tables Gourmandes du Languedoc et l'APEAI Ouest-Hérault via l'ESAT les « Ateliers via Europa ».

ART 1 OBJET DE LA CONVENTION

La présente convention a pour objet de définir les modalités de coopération entre La Domitienne, Les Tables Gourmandes du Languedoc et l'APEAI dans l'organisation, la communication, la logistique et l'animation de la **Masterclass culinaire qui se tiendra à Vendres (ESAT Les Ateliers via Europa) dans le cadre du festival AlimenTerre dont le temps fort est prévu au domaine de La Grande Canague à Montady, en soirée, le vendredi 28 novembre 2025.**

Les Tables Gourmandes du Languedoc est une association loi 1901 présidée par le chef Patrick OLRy du restaurant l'Ambassade à Béziers. Elle regroupe des acteurs locaux passionnés de la gastronomie (artisans et restaurateurs du département de l'Hérault) afin de promouvoir leur métier et leur savoir-faire.

L'APEAI est une association de parents et d'amis qui construit des réponses adaptées au service des personnes en situation de handicap, de la petite enfance à l'âge adulte, dans le domaine du soin, de l'éducation, de l'habitat et la vie sociale, du travail et de la formation afin de favoriser leur inclusion. Elle agit auprès de la société pour la rendre accessible aux personnes en situation de handicap.

Le temps convivial de la soirée permet de valoriser les circuits-courts, le savoir-faire, l'apprentissage, l'engagement et l'inclusion.

Les signataires souhaitent unir leurs compétences et moyens pour organiser une Masterclass culinaire.

La Masterclass permet de :

- Conforter le partenariat réalisé en novembre 2024 dans le cadre du festival AlimenTERRE ;
- Proposer une expérience culinaire inclusive et pédagogique impliquant les travailleurs accompagnés par l'ESAT ;
- Favoriser le travail d'équipe et la transmission culinaire via des chefs de renoms;



- Créer des bouchées salées et sucrées à base de produits locaux et de saison valorisant le terroir (*1 menu à travers les bouchées : entrée, plat, fromage et dessert*)
- Assurer une qualité gustative, visuelle et logistique adaptée à un service plateau

ART 2 DESCRIPTION DES ACTIONS ET ROLES

Pour cette nouvelle édition 2025 :

➤ La Domitienne (organisateur) :

- Coordination/ mise en relation/ suivi déroulé et respect des délais/ suivi logistique
- Achat denrées et matériel/ livraison sur site de production (ESAT les ateliers de Via Europa)
- Coordination et récupération des coffrets dans des caisses isothermes/ livraison sur site de service
- Coordination de la mise en place et service le jour de l'évènement (par les services de la Domitienne ou prestataire)
- Communiquer sur l'évènement via ses canaux institutionnels

➤ Les Tables Gourmandes du Languedoc (les chefs) :

- Elaboration des recettes + liste du matériel et produits (fiche recette, plan de montage)
- Préparation de la liste des denrées et matériel envoyé à La Domitienne
Présence, accompagnement, parrainage de la Masterclass
- Coordination de la mise en place et service le jour de l'évènement (grâce à 2 chefs de l'association + travailleurs accompagnés de l'ESAT)

➤ L'ESAT :

- Mise à disposition des cuisines aux normes / espace de préparation (matériel et ustensiles)
- Organisation de la participation des travailleurs accompagnés et des responsables/animateurs



- Participation des travailleurs accompagnés et/ou des responsables/moniteurs sur les temps définis en amont (masterclass et temps de service)
- Contribution à la logistique si besoin (transport, coordination des horaires, ...), livraison des préparations culinaires sur le site de l'évènement (le matin de l'évènement)

ART 3 COMMUNICATION :

Les trois parties s'engagent à associer les logos et mentions des partenaires dans toute communication relative à la Masterclass. Toute publication fera l'objet d'une validation conjointe.

La mention « Dans le cadre du festival ALIMENTERRE 2025 et du Projet Alimentaire Territorial La Domitienne » devra figurer explicitement.

ART 4 RESPONSABILITES :

Les différents intervenants/participants de La Domitienne, Les Tables Gourmandes du Languedoc et l'ESAT sont assurés en responsabilité civile pour eux-mêmes et à l'égard des tiers pour l'ensemble des temps d'animations de la Masterclass et actions qu'ils réalisent sur le site de l'ESAT ou en extérieur.

ART 5 : MODALITES DE PAIEMENT :

La Domitienne s'engage à participer financièrement au projet via une subvention selon les modalités de l'annexe financière de la présente convention.

Le paiement sera effectué à l'issue de l'action. Une réunion de bilan avec La Domitienne, de l'association Les Tables Gourmandes du Languedoc et l'ESAT sera organisée avant la fin du premier trimestre 2026.

ART 6 : DUREE :

La convention prendra effet à la date de signature, et sera valable jusqu' au 30/09/2026. Elle pourra être renouvelée ou adaptée en cas de reconduction du partenariat.



Fait à _____, le / / 2025
Pour l'Association Les Tables Gourmandes du Languedoc,

Le Président,

Patrick OLRV

Fait à _____, le / / 2025
Pour l'ESAT Les Ateliers de Via Europa,

Le Directeur,

Romarc BRUIANT

Fait à Maureilhan, le / / 2025
Pour la Communauté de communes La Domitienne,

Le Président

Alain CARALP



ANNEXE FINANCIERE

	Montant en euros versé par La Domitienne (net de toutes taxes)
Tables Gourmandes du Languedoc	1000
APEAI OUEST-HERAULT (ESAT Les Ateliers Via Europa)	1000